

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci UnicoopTirreno • euro 1,50 • anno XIX • numero 199 • settembre 2010

buone Promise

Coop nel progetto
per l'ambiente Promise

speciale

analisi di mercato

quello europeo
secondo Mario Monti

situazione critica

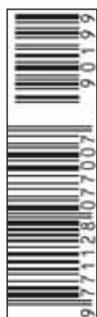
crisi economica e di valori:
fotografia dell'Italia

in vino salus

quando il vino fa bene

il raggio blu

guida all'acquisto
del lettore blu-ray



30 E LODE

L'Educazione al Consumo
Consapevole di Coop nelle scuole
festeggia i suoi primi trent'anni.



INSERTO CONVENIENZA da pag. 39 a pag. 45

coop voce

La telefonia Coop

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

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



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

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

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

Convenienza e trasparenza

188 Servizio Assistenza Clienti

Gratuito dai telefonini CoopVoce

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

IN TRE È PIÙ BELLO!

Tu, lui e **Marisa**: gli amanti del pulito.

www.figuera.com



Con Marisa, la passione è di casa!

Marisa, è l'amante perfetta della casa. Grazie ai suoi oltre 200 prodotti **Marisa** pulisce, lava, stende, spazzola, deodora. Dietro quello spazzolone, quella paletta, si nasconde un'alleata per le piccole e grandi battaglie sociali e sull'ambiente: ogni prodotto venduto, infatti, aiuta **ABO Project** per la ricerca sul cancro. **Marisa** dal 2008 ha ottenuto la certificazione **SA8000**, per il rispetto e la tutela dei diritti dei lavoratori, e da 10 anni anche l'**ISO9001** per la qualità. Anche il tuo Lui sa che con **Marisa** in casa tutto è più facile e più bello.



**ABO
PROJECT**



Nutre e guida la ricerca mirata contro il cancro



**VISITATE IL
NUOVO SITO!**
www.csc-italy.com

**DA OGGI PUOI SCEGLIERE
IL PARTNER PERFETTO!**

Gli accessori indispensabili per profumare, stirare, appendere e rendere più piacevoli i lavori di casa.



41018 S.Cesario S/P - (Modena) ITALY



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

Con LINEAR puoi risparmiare fino al 40% sull'RC Auto*. In più, come Socio Coop potrai avere fino a 2.500 punti fedeltà Coop in regalo per la tua Raccolta. Nel 2009 Linear ha già regalato ai Soci Coop oltre 60.000.000 di punti. Che aspetti? Unisciti alla tribù LINEAR.



Una compagnia di:



UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

* Percentuale di risparmio calcolata confrontando i premi pubblicati da QUATTROVOTE nel mese di novembre 2009, 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

EVENTI



La Biennale di Venezia ha sede a Ca' Giustinian (San Marco, 1364/A), e da oltre un secolo è una delle istituzioni culturali più prestigiose al mondo. Fin dalla sua origine (1895) è all'avanguardia nella promozione delle nuove tendenze artistiche, e organizza manifestazioni internazionali nelle arti contemporanee secondo un modello pluridisciplinare che ne caratterizza l'unicità.

Si colloca ai vertici mondiali per la Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica, per l'Esposizione Internazionale d'Arte e la Mostra Internazionale di Architettura, per i Festival di Musica e Teatro, e per il più recente Festival di Danza.

Accanto alle manifestazioni tradizionali della Biennale di Venezia, inedite attività permanenti si sono aggiunte di recente grazie alla nuova disponibilità di sedi a Venezia (Ca' Giustinian con sede aperta alla città, Palazzo delle Esposizioni e nuova Biblioteca Asac ai Giardini, nuovo Padiglione Italia all'Arsenale).

Le prossime manifestazioni:

12^a MOSTRA INTERNAZIONALE DI ARCHITETTURA



PEOPLE MEET IN ARCHITECTURE 29 agosto - 21 novembre 2010

Direttore: **Kazuyo Sejima**

Biglietto singolo: 16 euro anziché 20.
Biglietti in gruppo: 10 euro anziché 13
minimo 10 persone, prenotazione obbligatoria.
Educational servizi di visite guidate, percorsi di approfondimento, itinerari tematici, attività di laboratorio pratico e teorico, atelier creativi:
70 euro anziché 80 a gruppo per una sola sede espositiva,
120 euro anziché 140 a gruppo per due sedi espositive,
prenotazione obbligatoria.

Informazioni e Prenotazioni- Educational & Promozione

Tel. 041 5218828 - Fax 041 5218732 - promozione@labiennale.org - www.labiennale.org

54° FESTIVAL INTERNAZIONALE DI MUSICA CONTEMPORANEA



DON GIOVANNI E L'UOMO DI SASSO 23 Settembre - 2 Ottobre 2010

Direttore: **Luca Francesconi**

Biglietto singolo: 16 euro anziché 20.
Abbonamenti:
8 concerti 85 euro anziché 105
5 concerti 56 euro anziché 70
3 concerti 36 euro anziché 45
Promozione pacchetto "Architettura + Musica":
ingresso alla 12^a Mostra Internazionale di Architettura + Concerto 54° Festival Internazionale di Musica Contemporanea 26 euro anziché 32



Arredo Casa cucine componibili, soggiorni, divani, camere, camerette

Presentando la carta sociocoop:

- Progettazione e preventivi di arredo gratuiti
- **Sconto 30 % sul listino ufficiale Berlioni**
- Garanzia di 10 anni su tutti i prodotti Berlioni

Condizioni valide presso tutti i punti di vendita autorizzati Berlioni che aderiscono all'iniziativa, www.berlioni.it



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

PREZZI BASSI QUOTIDIANI.



**PREZZI PIÙ BASSI SUI PRODOTTI
NECESSARI, TUTTI I GIORNI.**

IN TUTTI I PUNTI VENDITA

coop *in*coop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virginia Alimenti

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Silvia Fabbri

Daniele Fabris

Daria Ferrari

Jacopo Formaioni

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

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

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 302.217 copie

Chiuso in tipografia il 19/8/2010



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

il punto di Aldo Bassoni

vai col verde

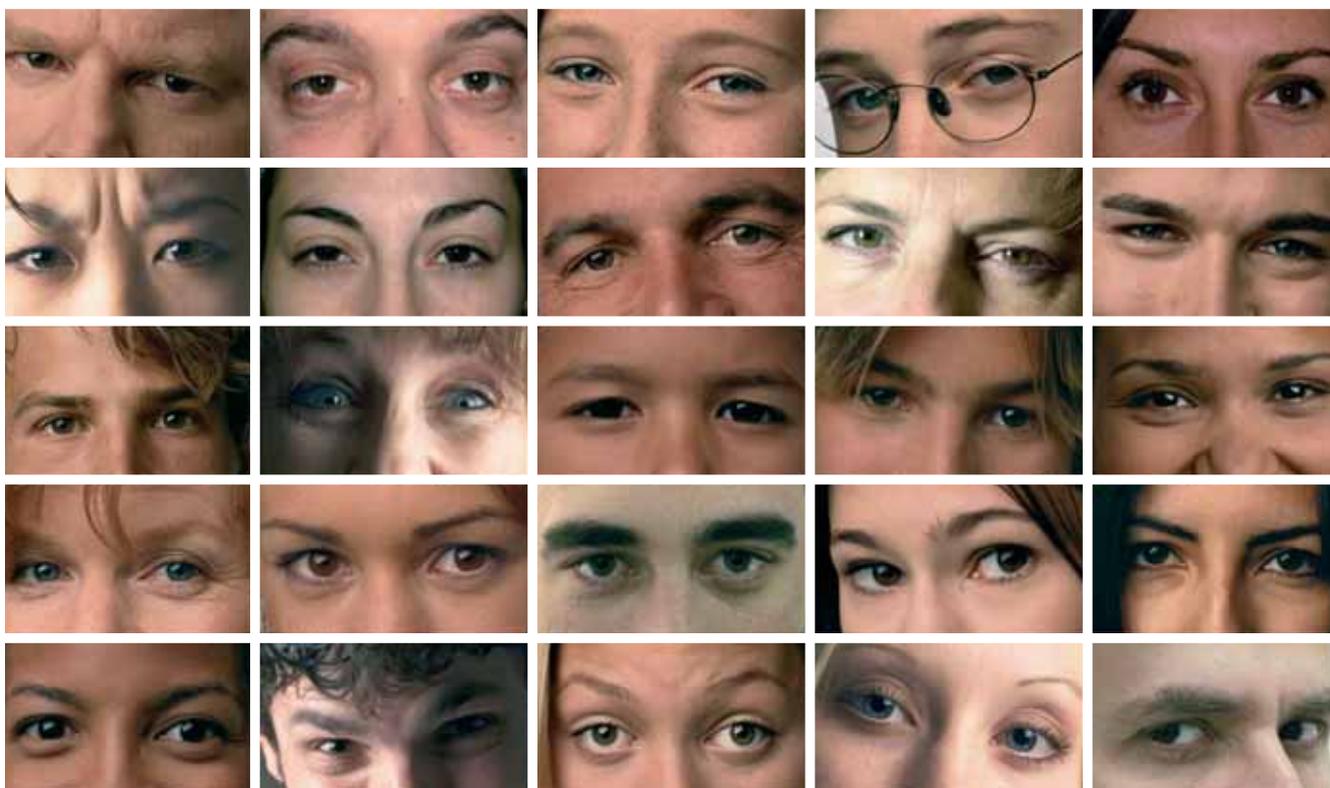


Dal consumo di prodotti biologici alla domanda di beni sostenibili, dalla bioedilizia all'uso di materiali naturali. L'"economia verde" è fra noi, nel segno della qualità. Peccato che il Governo non la incentivi.

Chiamiamola come volete, "green economy" all'inglese, o più semplicemente "economia verde" all'italiana, ma sono in molti a pensare che sia questa la via giusta per uscire dalla crisi e imboccare la strada di un nuovo modello di sviluppo. Detta così può sembrare una delle tante visioni utopistiche di cui è infarcita la storia millenaria dell'umanità. In realtà la green economy è già tra noi. Se prima la sostenibilità ambientale – dalla grande industria che produce beni materiali ai comportamenti quotidiani delle persone – era vista come un costo in più da pagare alla società del benessere e dell'abbondanza, oggi è diventata una nuova occasione di impresa e di guadagno. Tutto è cominciato con la critica etica al modello di sviluppo ed è finito con il nascere e l'affermarsi del business verde. Dunque, niente sogno da fanatici dell'ambientalismo ma decisa sterzata nel modo di fare le cose, di produrre i beni, consumarli e in definitiva di vivere la modernità. La crescita del consumo di prodotti biologici, la domanda crescente di beni sostenibili in tutti i settori merceologici (basta entrare in un supermercato Coop per averne un'ampia panoramica), l'interesse nei confronti della bioedilizia, non sono forse la testimonianza evidente di quanto sia cambiato il modo di vedere l'economia e la sua funzione sociale? La relazione tra tutte le esperienze che bollono nel pentolone della green economy non può che essere la qualità del prodotto. Dove la parola qualità significa innovazione tecnologica, rispetto per l'ambiente (e per le persone), risparmio energetico, uso di materiali e cibi naturali, e possibilmente recupero, riciclaggio e riuso di quelle merci non più utilizzate che abbastanza impropriamente continuiamo a definire rifiuti. Che si tratti di un'automobile o di una mozzarella il paradigma della qualità non cambia perché tutti noi cominciamo a vedere meglio i possibili vantaggi di un sistema produttivo, di servizi e infrastrutturale pulito. Vale la pena segnalare come la nostra penisola sia proprio il campo ottimale per lo sviluppo del concetto di eco-sostenibilità. E l'energia è il terreno più propizio. L'Italia e non la Svezia dovrebbe essere all'avanguardia nella produzione di energia solare. L'Italia e non la Germania dovrebbe sfruttare di più e meglio la forza del vento. Solo l'Italia e pochi altri paesi in Europa potrebbero sviluppare al massimo la geotermia e l'energia idroelettrica. Ma affinché tutto questo diventi possibile occorre che i Governi facciano scelte sagge e lungimiranti. E anche un po' di fantasia non guasterebbe per far procedere di pari passo le grandi scelte strutturali con i piccoli comportamenti quotidiani e gli stili di vita individuali. Quando l'amministrazione Obama ha lanciato il GreenGov per raccogliere idee tra i dipendenti pubblici allo scopo di ridurre le emissioni di CO2, in pochi giorni sono state raccolte oltre 6mila idee. Dal telelavoro agli incentivi per i ciclisti, dagli orti sui tetti dei palazzi pubblici alla riduzione dell'orario per risparmiare energia. C'è stato anche chi ha proposto di vendere l'auto in cambio di un abbonamento perenne e gratuito ai mezzi pubblici e chi ha suggerito di installare il wi-fi sugli autobus per lavorare mentre si va in ufficio. Qualche idea può sembrare strampalata. Ma non sarà mai tanto folle quanto quella di chi obbliga tutti i giorni milioni di persone a spostarsi da una parte all'altra della città o di chi ha incentivato l'uso forsennato del mezzo privato anziché di quello pubblico.



COME VI SENTIRETE DAVANTI A 50.000 CLIENTI ALLA SETTIMANA?



AREE ESPOSITIVE NELLE GALLERIE COOP: UN BEL MODO DI FARSI VEDERE.

C'è una folla che attende i vostri prodotti. Affittate un'area espositiva all'interno delle gallerie commerciali di Unicoop Tirreno: ogni settimana vi transitano oltre 50.000 clienti, pronti a fare acquisti e a scoprire le offerte del mercato. E un target attento, curioso, perfetto per la vostra azienda. Non siate timidi: fatevi vedere.

Per informazioni: Immacolata Perrotta - Resp. spazi espositivi
Tel. 335 5223267 - immacolata.perrotta@unicooptirreno.coop.it

VIGNALE COMUNICAZIONI

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
Vai col verde
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Segnali di fumo
- 12 Previdenza
Ben fatto
- 13 Ora legale
Arma letale
- 14 Pace verde
A Bocche chiuse
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Sotto specie di...
- 23 Controcanto
Schermo piatto
- 36 Prodotto a marchio
Ultra leggero
- 51 La merce muta
Rara terra mia
- 54 La ricerca
Fin sopra la testa
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
Buone vacanze
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
In ottimo stato di conservazione
- 66 A tavola
Ricette con l'uva
- 69 Benestare
- 71 Semiseria
Promemoria
- 80 Consumi in scena
Te lo assicuro

71 NC



la notizia

- 16 **Buone Promise**
Promise, un progetto per l'ambiente.

speciale

- 24 **Analisi di mercato**
il "Rapporto Monti" sul mercato europeo.

coop info

- 26 Forza lavoro
- 27 Sotto la guida di Coop
- 28 Carne da macellaio
- 32 L'agenda del socio
- 34 L'isola dei famosi
- 38 La vetrina dei soci

39 INSERTO CONVENIENZA

- 46 dossier
Situazione critica
l'Italia oggi e domani.
- 52 salute
In vino salus
le virtù del vino rosso.

prima pagina

30 e lode

pag. 18



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 56 **Il raggio blu**
il lettore blu-ray.
Gli extra
- 58 **L'asse nella manica**
la tavola da stiro.
Tipico
- 60 **Girarrosto**
la porchetta di Ariccia.
Cotti & crudi
- 62 **Colazione coi fiocchi**
i corn flakes.
Dal fornitore
- 64 **Un fior di latte**
il Latte Maremma.

silenzio stampa

Con tutti i problemi che ci sono, non mi pare proprio il caso di insistere su questo DDL intercettazioni che, fra l'altro, nella sua versione originale tendeva a limitare l'uso nelle indagini giudiziarie, per non parlare del vero e proprio black out che si voleva imporre alla stampa. Insomma, un pasticcio all'italiana nato dalla semplice e inconfessabile volontà di addomesticare la magistratura e disinformare, o non informare per niente, i cittadini con la scusa di tutelare la privacy: una stupidaggine che è stata ridicolizzata persino dal Garante della Privacy e dall'Autorità di controllo sulle comunicazioni. Sul DDL intercettazioni si sono espressi negativamente anche gli Usa (perché teme un allentamento della lotta alla mafia), l'Onu (perché denuncia la forte limitazione della libertà di stampa), i giornali di tutto il mondo libero che non ci stanno proprio a vedere l'Italia fare la fine dell'Iran o della Cina quanto a libertà d'espressione. Anche l'opinione pubblica italiana sembra nettamente contraria a questa imbavagliata generale, tant'è che il Parlamento – grazie anche ai forti disaccordi presenti all'interno della maggioranza di Governo – è stato costretto ad apportare delle modifiche sostanziali che ridimensionano sensibilmente l'intento censorio di chi – presidente del Consiglio in testa – ha promosso e portato avanti quest'incredibile iniziativa. A questo punto la cosa migliore è che il

DDL venga ritirato. E comunque io spero che ci si occupi dei problemi veri della gente in un paese dove aumentano la povertà, la disoccupazione, i giovani senza lavoro e i precari, i tagli allo stato sociale e le difficoltà delle famiglie.

Sergio B.

Non posso che sottoscrivere tutti i suoi rilievi critici nei riguardi di questo pastrocchio chiamato DDL intercettazioni il cui vero scopo lo abbiamo incominciato a capire quando sono uscite le prime notizie su intralazzi vari ad opera di comitati d'affari attivissimi dal Lombardo Veneto alla Sardegna all'ombra di inquietanti convegni fra vecchi arnesi del malaffare, magistrati dalla discutibile etica e importanti uomini politici e di Governo. Prima c'era stata la vicenda della Protezione civile, poi lo scandalo dell'eolico in Sardegna. E chissà cos'altro dovremo aspettarci se quella che emerge è solo la punta dell'iceberg di un sistema putrido fatto di corrottele e favoritismi, di pressioni indebite sugli organi costituzionali e di vergognose manipolazioni della realtà. Spero anch'io che questo DDL faccia la fine che merita, che la giustizia persegua con tutti i mezzi i farabutti e che la stampa possa continuare a svolgere il suo onesto lavoro raccontandoci anche quell'Italia che soffre a causa della crisi e della politica economica iniqua di questo Governo.

Aldo Bassoni

a cielo aperto

Sono un'anziana lettrice di **Nuovo Consumo** e vi scrivo perché nel numero di luglio-agosto ho letto un articolo interessante d'astronomia ("Ci vedo doppio", p. 76, ndr). Riuscire a spiegare argomenti così complessi in modo semplice e chiaro anche a chi, come me, non sa niente di stelle e galassie, non è impresa facile. Perché non trattate più spesso temi di scienza? Vi ringrazio perché con quest'articolo penso di aver imparato qualcosa.

lettera

coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

con rispetto parlando

Sono una socia di Livorno. Apprezzo molto tutto quello che fa Coop per ridurre l'impatto ambientale; mi chiedevo, però, se non si potrebbe fare qualcosa per ridurre l'utilizzo di plastica e pellicole nei vostri banchi gastronomia.

lettera

► Come anche lei ha sottolineato, Coop è da sempre impegnata per offrire a soci e consumatori prodotti e servizi nel rispetto dell'ambiente. Già dallo scorso anno abbiamo sostituito le normali buste di



plastica con gli shoppers biodegradabili promuovendo nello stesso tempo l'utilizzo delle riutilizzabili con un notevole guadagno per l'ambiente. Anche lo stesso prodotto a marchio si presenta in confezioni riutilizzabili o riciclabili con la minor quantità possibile di materiale negli imballaggi. Nella scelta degli incarti del banco gastronomia dobbiamo, però, optare per confezioni che siano in grado prima di tutto di mantenere la salubrità e l'integrità dei prodotti che mettiamo in vendita. Naturalmente manterremo come sempre alta l'attenzione per valutare eventuali soluzioni alternative in grado di offrire le stesse caratteristiche di sicurezza.

facciamo testo

Ho sentito dire che esiste la possibilità di prenotare testi universitari on line e riceverli nel punto vendita desiderato. Vorrei saperne di più.

via e-mail

► Le confermiamo che dal 17 giugno è possibile prenotare i testi universitari on line accedendo dal nostro portale: www.unicooptirreno.e-coop.it. Per la prenotazione on line è necessario essere utenti registrati al sito e solo in seguito all'accesso, autenticandosi alla voce LOGIN, si può procedere alla prenotazione. L'ordine potrà essere effettuato nell'arco dell'intero anno; la consegna e il pagamento avverranno presso il punto vendita scelto al momento della prenotazione. Oltre a questo servizio offerto da Coop, saranno applicati sconti sul prezzo di copertina: del 15 per cento per i soci di **Unicoop Tirreno** e del 10 per i non soci. Per quanto attiene la consegna dei testi ordinati la informiamo che il consumatore è garantito dalla regola 7/21 ovvero entro 7 giorni dalla prenotazione viene comunicata via mail o sms l'eventuale impossibilità a procedere, mentre nel caso di silenzio l'ordine sarà evaso al più tardi entro il ventunesimo giorno con la relativa notifica. Si specifica infine che in occasione delle festività natalizie e della pausa estiva la consegna potrà superare il termine massimo previsto per la consegna di 21 giorni, ma tale ritardo sarà comunque precisato al momento della prenotazione.



segnali di fumo

Ho acquistato una scheda **Dahlia TV** del costo di 29 euro, ma non riesco ad attivarla. Nella mia zona non arriva il segnale anche se sul sito di Dahlia mi veniva garantita la copertura del servizio. Mi sono rivolto tante volte al servizio assistenza, sentendomi dire prima che erano in corso dei lavori in zona e che quindi avrei dovuto aspettare qualche giorno; poi che avrei dovuto contattare un antennista. Che devo fare per tutelare i miei diritti?

via e-mail

► Abbiamo registrato diversi casi simili al suo, anche se a dire il vero in modo rapido la stessa Dahlia è stata in grado di porvi rimedio: zone che un tempo, infatti, non erano coperte dal servizio ora lo sono. In ogni caso, le consigliamo per prima cosa di farsi confermare per iscritto da un antennista abilitato l'assenza del segnale per il digitale terrestre nella zona in cui vive. Nello stesso tempo può essere utile provvedere a una stampa del sito internet di Dahlia in cui risulterebbe che la sua città è coperta dal servizio. In base a quanto ci dice, le confermiamo che ha diritto a un indennizzo ai sensi del Codice del Consumo artt. 19 e 114 e successivi che disciplinano la tutela del consumatore in casi di pubblicità ingannevole, e le garanzie di cui il consumatore usufruisce in caso di acquisto di beni difettosi che prevedono respon-



sabilità del venditore e del produttore. Le consigliamo di richiedere 29 euro per il costo della scheda, unitamente a un indennizzo per lo stress e il disagio per il tempo perso legato alle telefonate e relative richieste di assistenza tecnica. In alternativa, può richiedere l'immediato ripristino del servizio, ove possibile,

unitamente a un indennizzo per lo stress e il disagio per il tempo perso. Le ricordiamo, infine, che l'**Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni** ha attivato un Contact Center a tutela degli utenti per informazioni e segnalazioni relative a problematiche con operatori di comunicazioni elettroniche e televisione a pagamento.

Riferimenti utili

Codice del Consumo: D.lg. 6 settembre 2005, n. 206

Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni: www.agcom.it; Contact Center per tutela degli utenti: 800185060 (da rete mobile: 081750750). Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 14. Il servizio è raggiungibile anche tramite e-mail: info@agcom.it.

Comitati Regionali per le Comunicazioni (Co.Re.Com): www2.agcom.it/par_condicio/comitati.htm

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

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

ben fatto

Sono stata una lavoratrice dipendente dal 1981 al 1993 quando, per chiusura della ditta, sono stata messa in mobilità per tre anni (fino al 1996). Da allora non ho più lavorato e nel 2006 sono stata ammessa alla prosecuzione volontaria per raggiungere i venti anni di contributi. Tale contribuzione (circa 400 euro al mese) terminerà tra quindici mesi. Mi è convenuto fare il proseguimento volontario? Al compimento del 60° anno avrò diritto alla pensione? Dovrò chiederla o sarà automatica? Come sarà calcolata? L'importo sarà superiore all'assegno sociale? Sarà indipendente dal reddito del coniuge o potrà essere decurtata in relazione allo stesso?

► Per valutare la convenienza della scelta di versare la contribuzione volontaria, occorrerebbe conoscere l'importo della pensione che percepirà e l'entità della contribuzione versata. Ma se non avesse effettuato il proseguimento volontario della contribuzione avrebbe perso i quindici anni di contribuzione già maturati. Allo stato attuale le conviene sicuramente completare i vent'anni di anzianità contributiva per acquisire il diritto alla pensione di vecchiaia. In base alla normativa

vigente, il diritto alla pensione di vecchiaia (per le lavoratrici iscritte all'**Inps**) si matura al compimento del 60° anno di età. A seguito della manovra economica, attuata con il D.L. n. 78/2010, la pensione potrà avere decorrenza trascorsi dodici mesi dalla data di compimento del 60° anno di età. La pensione va richiesta con apposita domanda da presentare alla sede locale dell'**Inps**; per compilare e presentare la domanda può rivolgersi alla locale sede dell'**Inca Cgil**. L'importo della sua pensione sarà determinato con entrambi i sistemi di calcolo: calcolo retributivo, per l'anzianità contributiva maturata fino al 31 dicembre 1995; calcolo contributivo, per l'anzianità contributiva maturata dal 1° gennaio 1996. L'importo che deriverà dal calcolo le sarà attribuito per intero indipendentemente dal reddito del coniuge. Se l'importo della pensione, che deriverà dal calcolo, risulterà inferiore del trattamento minimo (per il corrente anno pari a euro 460,97 al mese), il diritto e la misura dell'integrazione è condizionato anche dal reddito del coniuge. L'assegno sociale, istituito con l'articolo 3, comma 6, della legge n. 335/1995 (in sostituzione della pensione sociale) spetta, a determinate condizioni reddituali, dal compimento del 65° anno di età.



arma letale

I suicidi nelle forze dell'ordine non devono essere più un tabù.



Si riparla di suicidi. Suicidi nelle carceri. Fenomeno indubbiamente da prendere in considerazione, ma c'è un altro tipo di suicidio di cui non sento mai parlare: quello di chi serve lo stato. Prendo esempio da un eroe. Un eroe, suo malgrado, triste che si è tolto la vita nella sua abitazione di Anzio dove si era trasferito con la famiglia. Bruno Fortunato il suo nome. Originario di una terra che produce o camorristi o brava gente... A volte ottimi poliziotti. Bruno apparteneva a questa categoria. Il 2 marzo del 2003, sul treno Roma-Firenze, nei dintorni di Arezzo, Bruno avvertiva un "pizzico all'addome", che gli perforava il fegato e un polmone. Un esponente delle nuove brigate rosse l'aveva colpito. Rispondeva al fuoco. L'amico di una vita, il collega Emanuele Petri, colpito anche lui, moriva. Quest'esperienza tragica gli aveva procurato segni indelebili sul corpo ma, soprattutto, nella mente. Il peso di aver perso un collega, un amico, il rammarico di non veder riconosciuto quello che meritava, il sentirsi abbandonato, questi erano i sentimenti che lo tormentavano. Bruno era il personaggio meno conosciuto della sparatoria sul treno, l'eroe scomodo da invitare alle cerimonie di commemorazione. Bruno è stato il fulcro del processo contro le nuove brigate rosse. Il problema dei suicidi nelle forze dell'ordine è sempre stato considerato un argomento da nascondere, un vero e proprio tabù. La possibilità di avere a disposizione uno strumento micidiale, l'arma in dotazione, che non ti offre alcuna via di scampo, è un altro elemento da tenere in forte considerazione. Altro campanello d'allarme che dovrebbe far drizzare le antenne e che, invece, viene sottovalutato è l'accrescimento delle patologie che derivano da situazioni di stress. Un disagio psicologico che può scaturire da molteplici fattori, molti dei quali sono inevitabilmente collegati alla vita del poliziotto. È necessario strappare il velo su un fenomeno che ha ormai un'incidenza rilevante come causa di morte tra chi fa parte delle forze dell'ordine. Si devono abbattere definitivamente i pregiudizi culturali cercando di far cadere il mito del poliziotto supereroe. Lo dobbiamo a Bruno.

a Bocche chiuse

I Governi di Italia e Francia hanno finalmente risposto alle richieste di Greenpeace e delle comunità locali di Corsica e Sardegna e si sono impegnati a proteggere le Bocche di Bonifacio. Il Ministro dell'Ambiente italiano, Stefania Prestigiacomo, e il Ministro per l'Ecolgia francese, Jean-Louis



Borloo, hanno firmato, infatti, un accordo per richiedere il divieto di transito per le navi che trasportano carichi pericolosi nelle Bocche. Le Bocche di Bonifacio rappresentano una delle zone più belle del Mediterraneo per biodiversità, dal notevole valore paesaggistico e turistico, ma di difficile navigazione perché soggette a forti correnti e a venti talvolta impetuosi. La cerimonia per la firma dell'accordo è avvenuta nel porto di Palau, alla presenza di autorità locali e rappresentanti di Greenpeace. Quasi un anno fa, infatti, proprio in questa zona di mare sulla nave Rainbow Warrior dell'associazione – con i sindaci della sponda sarda e corsa – era stato lanciato un appello ai Ministri per proteggere questo tratto di mare. Ora

all'accordo deve seguire un piano preciso per presentare nel più breve tempo possibile all'Organizzazione Marittima Internazionale (OMI) una proposta per tutelare le Bocche dai traffici navali a rischio e avviare i meccanismi necessari per la creazione di un Parco Marino Internazionale sardo-corso delle Bocche

di Bonifacio. Purtroppo, la storia insegna che non sempre la firma di un accordo è sufficiente. L'accordo firmato da Francia e Italia nel 1999 per la creazione del Santuario dei Cetacei "Pelagos", all'interno del quale si trovano le Bocche di Bonifacio, è tristemente famoso per non aver portato a nessuna reale protezione dell'area. Da anni Greenpeace denuncia lo stato di degrado della zona, dove i cetacei stanno scomparendo. Per salvare il nostro mare non servono parchi di carta, ma una rete di riserve marine che protegga veramente aree chiave come le Bocche, il Santuario dei Cetacei o il Canale di Sicilia.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

cartone canta

Con 52,6 chilogrammi medi a testa gli italiani si attestano tra i più "ricicloni" di carta e cartone d'Europa. Secondo i dati del Consorzio Comieco sono state raccolte nel 2009 oltre 3milioni di tonnellate di carta e cartone, 500mila in più dell'anno precedente. Un tasso di riciclo

altissimo, oltre l'80 per cento, che si traduce in benefici anche economici per i Comuni a cui il Comieco versa i proventi della raccolta. Tra le regioni italiane più attive nella raccolta la Puglia e la Sardegna, mentre il record negativo va a Sicilia e Calabria.

com'è bella la città

"Better city, better life" è il tema dell'esposizione universale in corso fino a ottobre a Shanghai. Per l'evento fieristico più grande del mondo la Cina, storicamente poco attenta ai temi ambientali, ha scelto di puntare sulla sostenibilità e sulla qualità della vita dei cittadini.

Per dare corpo ai buoni propositi l'amministrazione di Shanghai negli ultimi quattro anni è riuscita in un obiettivo ambizioso: trasformare in parco verde un terzo della superficie della città che conta oggi 22 milioni di abitanti.

ape dell'anno

Per proteggerla e sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza per l'ecosistema di questi insetti, l'associazione Pro Natura ha eletto l'ape longicorne animale del 2010. Si tratta di un "trasportatore di polline" che fa parte delle circa 580 specie di api selvatiche presenti in Svizzera e la

sua importanza risiede nel fatto che le api selvatiche sono fondamentali per la base vitale del Pianeta: se queste operose ronzatrici dovessero sparire, la diversità delle piante ne risulterebbe gravemente impoverita e con essa la base alimentare per l'uomo e gli animali.

pianeta terra di Mario Tozzi



sotto specie di...

...quella umana che tratta gli animali come bestie.



Quando racconta degli animali non umani, l'uomo incorre in una serie di errori di valutazione dovuti alla superbia di ritenersi più intelligente, sensibile e importante di tutti gli altri. Le cronache dell'estate confermano questa considerazione e, se possibile, l'aggravano. L'invasione di meduse nei nostri mari suscita disappunto, quasi rabbia, eppure le meduse sono su questo Pianeta fin dalla notte dei tempi, quando di uomini non si vedeva nemmeno l'ombra. Ci sarà un motivo per un successo evolutivo così clamoroso, e molto sta nell'assecondare le correnti marine, dotate di una capacità urticante che salva loro la vita. Se investono in gran numero i nostri mari dipende dal fatto che gli uomini stanno sterminando i loro naturali predatori e dal cambiamento climatico che stanno stupidamente favorendo.

E il branco assassino degli elefanti, responsabile dell'uccisione di una turista italiana in Africa? È sembrato che si trattasse di un'ottusa banda di pachidermi irretiti dalla paura, che non hanno saputo sopportare l'intrusione amichevole di un umano. Ma quello è il loro territorio, la loro casa, e sentirsi minacciati non è accettabile per alcun animale, uomo per primo. Cosa fareste se qualcuno si frapponesse fra voi e vostro figlio? Gli elefanti sono animali intelligentissimi, dotati di memoria proverbiale e sensibili come pochi altri: in India un elefante si rifiutava di piantare un palo telegrafico nel suo foro, eppure ne aveva piantati già centinaia e si era sempre comportato bene. Il suo conduttore era già pronto a punirlo quando si accorge che, al fondo della buca, dormiva un cane, allontanato il quale l'elefante continuò il suo lavoro.

E le balene? Gli uomini non riescono proprio a fare a meno di cacciarle adducendo motivi scientifici che non esistono (si possono fare esperimenti sui tessuti o comunque sui cetacei in vita) e respingendo le richieste pressanti di conservazione. Così Giappone, Norvegia e Islanda ecc. continuano il massacro che minaccia anche le specie in via di estinzione. E nel "nostro" santuario dei cetacei si permettono gare off-shore che certo non collimano con la protezione della natura. Eppure le balene sono in grado di comunicare con un sistema di armoniche paragonabile, fra gli animali umani, solo a quelle inventate da Johann Sebastian Bach. Eppure sono animali mansueti e avvistarle solo una volta permette sensazioni primordiali eccezionali per gli uomini. Niente da fare, anche in questo caso solo morte e distruzione. Come per il tonno rosso, con la scusa che si mangia; come per i merluzzi, ormai scomparsi dai banchi di Terranova, una volta la zona più pescosa del mondo. Infine il polpo dei mondiali, di origini italiane, in grado di pronosticare il vincitore: ma come fa? Nessuno sa che il polpo è animale intelligente come pochi, in grado di imitare il proprio simile mentre compie un'azione, capendo immediatamente quale possa esserne il vantaggio. Crediamo a impossibili virtù divinatorie, ma non ci meravigliamo dell'ordinario di animali ritenuti inferiori e, anzi, volentieri rivoltiamo loro la testa prima di ridurli in insalata. Nessuna specie animale al mondo si è mai comportata così.

buone Promise

Si chiama Promise ed è il progetto sostenuto dall'Unione Europea per diffondere comportamenti d'acquisto e di vendita rispettosi dell'ambiente. E, come risulta dal questionario "La scelta verde", soci e consumatori Coop sono sulla buona strada.

di Silvia Fabbri

"Nel mio carrello? Il buono, il giusto e il pulito. Cioè preferisco prodotti verdi, etici e di qualità". La pensa così un consumatore Coop su due: una scoperta emersa nell'ambito del progetto **Promise** (ovvero sostenibilità dei principali impatti dei prodotti attraverso l'ecocomunicazione) sostenuto dall'Unione Europea, in collaborazione tra Regione Liguria, Regione Lazio, Coop, Ervet Emilia-Romagna e Confindustria ligure. Un progetto che ha l'obiettivo – da qui al 2012 – di diffondere comportamenti d'acquisto e vendita che riducano gli impatti ambientali dei prodotti. Si è trattato quindi di capire a che livello è la consapevolezza dei consumatori attraverso l'invio alle persone iscritte

al portale Coop (www.e-coop.it) di un questionario – "La scelta verde" – volto a scoprire la loro propensione a fare scelte ecosostenibili, in modo da poter poi intervenire con una campagna di comunicazione ad hoc.

verde di paura

Hanno risposto al questionario quasi 11mila persone; tra queste ne sono state selezionate 6.500 per rendere il campione statisticamente significativo (ovvero omogeneo per regione di provenienza, età, classe sociale). «Il risultato è stato ottimo – spiega **Marisa Parmigiani**, responsabile per le Politiche sociali di **Ancc-Coop** – e ha rivelato un'elevata consapevolezza rispetto alla sostenibilità delle proprie scelte di consumo». Nel dettaglio emerge che la questione ambientale che preoccupa di più il campione intervistato è il consumo delle risorse del Pianeta e l'inquinamento dell'aria (54 per cento), seguito a poca distanza dalla produzione dei rifiuti. Nessuno è al riparo dalle "paure verdi": solo lo 0,41 per cento dichiara di non avere alcuna preoccupazione. Che fare allora? Il consumatore intervistato reagisce riflettendo su ciò che acquista. Soci e consumatori



Coop identificano un prodotto eco-sostenibile con un prodotto realizzato mediante un processo a basso impatto ambientale (77 per cento), riciclabile o biodegradabile (68 per cento), ma anche rispettoso delle norme etico-sociali (37 per cento). «Il nostro campione – commenta Parmigiani – dimostra, correttamente, una visione ampia del concetto di sostenibilità, allargandola anche al rispetto dei diritti dei lavoratori e delle loro condizioni di vita». Quanto agli strumenti che i consumatori hanno a disposizione per individuare un prodotto ecosostenibile – ovvero i marchi di qualità ambientale – non sono tutti noti allo stesso modo e dunque non tutti sono rilevanti nell'indirizzare

le scelte d'acquisto. Dai dati emerge, ad esempio, una scarsa conoscenza della Dichiarazione ambientale di prodotto (18 intervistati su cento non sanno cosa sia), delle certificazioni forestali e dell'**Ecolabel** (16 per cento). Più noti, invece, i marchi di garanzia sul biologico e del commercio equo e solidale, «il che dimostra – afferma Parmigiani – che i consumatori usano i "label" che conoscono. Perciò bisogna agire per aumentare la conoscenza di tutti gli strumenti di garanzia e di tutela che abbiamo a disposizione».

usi e consumi

Nelle scelte d'acquisto circa un terzo dei consumatori (il 30,5 per cento) si rivelano veri e propri eco-consumatori perché scelgono non in base alla marca o al prezzo ma guardando alla qualità del prodotto, all'impatto ambientale e al rispetto dei principi etici. A comporre questo gruppo, per lo più, sono donne maggiori di 36 anni, colte, spesso laureate, abitanti al Centro-Nord. I consumatori di questo gruppo acquistano per lo più prodotti biologici e alimentari locali, ma anche tessuti certificati, prodotti per la casa meno inquinanti e carta ecologica.

Il gruppo più numeroso del campione (oltre la metà), però, è composto da persone che si fidano più che altro delle garanzie offerte dalla marca e dal distributore, anche se dimostrano di avere a cuore tematiche ambientali e sociali, oltre che la qualità di ciò che comprano. In questa categoria sono presenti soprattutto maschi con più di 56 anni, con bassa scolarità, residenti nel Sud e nelle Isole. Comprano preferibilmente capi di abbigliamento in tessuti certificati, mentre dichiarano di faticare a trovare i prodotti biologici che comunque vorrebbero acquistare.

Il 18 per cento degli intervistati appartiene, invece, al gruppo degli indifferenti: scelgono cosa comprare senza badare alle tematiche ambientali o etiche, dando importanza al prezzo e alla sicurezza del prodotto. Si tratta soprattutto di giovani maschi (anche di età inferiore ai 25 anni) e residenti prevalentemente nel Nord-Est. In questo gruppo i consumatori scelgono apparecchiature elettriche ed elettroniche a basso consumo, nonché prodotti di stagione, coerenti con la logica che sta alla base delle loro scelte d'acquisto, ovvero prezzo, qualità e sicurezza.

“Risulta evidente – si legge nelle conclusioni della ricerca –

il legame positivo tra consapevolezza, scelte d'acquisto eco-sostenibili e soddisfazione ottenuta dall'acquisto di prodotti “verdi”. Risulta altrettanto evidente che i consumatori effettuano le loro scelte anche sulla base della fiducia riposta nelle organizzazioni che producono o che distribuiscono, ponendo attenzione non solo alle certificazioni, ma anche alla riduzione degli imballaggi, all'analisi del ciclo di vita, alla conformità a diversi standard”. «Una delle considerazioni che certamente ci sentiamo di fare a conclusione della ricerca – dichiara **Aldo Soldi**, presidente di Ancc-Coop – è che i nostri consumatori sono attenti ed esigenti, anche perché la comunicazione su questi temi non è un fatto episodico, ma un dialogo che dura da tempo e che con la campagna “Risparmia le energie” è divenuto contatto diretto. Per questo, appena abbiamo messo in rete il questionario, le risposte sono arrivate subito e in quantità superiore alle nostre aspettative. Se l'obiettivo di questo progetto è informare, creare maggiore consapevolezza, comunicare, dobbiamo dirci che questo è un obiettivo che pretende serietà, trasparenza, credibilità e coerenza da noi e da tutti gli altri soggetti coinvolti».

COS'È PROMISE

Il progetto Promise (un acronimo dall'inglese che significa sostenibilità dei principali impatti dei prodotti attraverso l'eco-comunicazione) nasce per promuovere consumi sostenibili. È finanziato dalla **Commissione Europea** e vede tra i suoi partner la **Regione Liguria** (capofila) e la **Regione Lazio**, **Ancc-Coop**, **Ervet Emilia-Romagna** e **l'Associazione industriali Liguria**. L'obiettivo del progetto è coinvolgere tutti i soggetti impegnati nella filiera delle merci (produzione, distribuzione, consumo), ma anche le istituzioni pubbliche, per giungere a praticare



comportamenti, a tutti i livelli, che riducano l'impatto ambientale delle merci stesse. Tra i risultati attesi dal progetto, che si concluderà nel 2012 ma i cui effetti saranno percepibili anche e soprattutto dopo, c'è – molto concretamente – un incremento del 2 per cento della vendita dei prodotti eco-sostenibili ed etici. «Sarà proprio questa la vera forza di Promise – conferma il presidente di Ancc-Coop, **Aldo Soldi** –: diversi soggetti tutti ugualmente coinvolti, anni di lavoro sulla comunicazione per creare nuova consapevolezza rispetto alla sostenibilità delle nostre scelte e, alla fine, rendicontazione e verifica».

30 e lode

Migliaia di animazioni, progetti, laboratori, formazione per gli insegnanti, incontri per alunni e genitori. Compie trent'anni l'Educazione al Consumo Consapevole di Coop nelle scuole. E per quest'anno ancora nuovi temi e nuovi progetti.
di Barbara Sordini

Lì da dove Coop La Proletaria è partita, Unicoop Tirreno ritorna con nuovi sguardi e strategie rinnovate. Nel mezzo, trent'anni di educazione ai consumi nelle scuole fatti di migliaia di animazioni, laboratori, progetti integrati, formazione insegnanti, incontri tematici di approfondimento per gli alunni e le famiglie. Coop dunque guarda indietro per andare avanti, proprio perché oggi come ieri non è cambiato l'obiettivo di base dell'attività di Educazione al Consumo Consapevole (ECC): aiutare i giovani consumatori a comprendere le motivazioni delle proprie scelte di consumo e le relative conseguenze su salute, ambiente e società. Da queste basi Coop riparte e si prepara al nuovo anno scolastico 2010/2011 inserendo nelle proprie proposte di sostegno alla programmazione nuovi temi e nuovi approcci, adeguandosi ai profondi mutamenti che in questi anni hanno caratterizzato la didattica e il mondo dei consumi giovanili.

capacità di scelta

Coop a scuola non ha cambiato metodo: nella programmazione delle attività ribadisce in maniera forte quel rapporto a due con i giovani basato su un confronto in cui contano più le domande delle risposte e che ha lo scopo di aiutare i ragazzi ad usare la propria testa e a stimolare scelte di consumo autonomo. Al centro di questa metodologia si trova il supermercato che continua a mantenere



la propria importante funzione educativa come laboratorio didattico in cui cercare significati e valori racchiusi tra gli scaffali. Nel percorso all'interno del negozio i ragazzi trovano lo stimolo per commentare e confrontarsi con i compagni attraverso lavori di gruppo e giochi cooperativi che partono dall'analisi critica del mondo dei consumi. I prodotti diventano



protagonisti "parlanti" che raccontano storie fatte di relazioni, economia, cultura e scelte etiche, da cui dipende il futuro e la dignità delle persone. Le animazioni nelle classi affrontano tematiche diverse programmate in base alle diverse fasce di età: si va dai bambini che frequentano l'ultimo anno della scuola dell'infanzia fino ad arrivare ai ragazzi della scuola secondaria di secondo grado. Senza tralasciare il fatto che Coop si rapporta al mondo della scuola anche con altre iniziative come gli sconti sui testi scolastici, stage nella sede di Vignale e nei negozi, mostre e attività didattiche. «Il nostro obiettivo – afferma **Massimo Favilli**, responsabile delle Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – è quello di aiutare i consumatori a compiere scelte consapevoli. E lo facciamo pur essendo le nostre strutture di vendita dei "luoghi di consumo" dove si può acquistare di tutto. Per questo diventa fondamentale fornire al consumatore quegli elementi che lo mettano in condizione di saper scegliere compiendo un atto di acquisto non condizionato, indotto esclusivamente dal mercato e dalla pubblicità». All'organizzazione dei progetti di ECC Unicoop Tirreno dedica ingenti risorse in modo che fin dall'età scolastica si venga a conoscenza della complessità del percorso dei prodotti per poi crescere informati e consapevoli delle proprie scelte.

lezioni di Coop

L'anno scolastico che va ad iniziare mette insieme due momenti importanti e per un certo senso di svolta: il trentennale del progetto di ECC coincide con una fase di cambiamento nel mondo della scuola. Questo ha portato Unicoop Tirreno ad avviare una riflessione per l'innovazione dell'offerta educativa che tiene conto anche delle indicazioni del Programma ministeriale "Scuola e cibo" alla cui fase pilota la Cooperativa ha partecipato nell'anno scolastico 2009/2010 nella Provincia di Roma e nel cui ambito sono previsti sia incontri con i docenti che con i genitori. Sempre

per il prossimo anno scolastico gli insegnanti avranno a disposizione una gamma di proposte concentrate nell'ambito dell'Educazione alla Cittadinanza suddivisa a sua volta in tre aree tematiche: Educazione alla sostenibilità, Educazione agli stili di vita e all'alimentazione, Educazione alla legalità, partecipazione e intercultura. A conferma della contemporaneità dei temi affrontati, contribuiscono le parole di **Anna Di Vittorio**, insegnante che collabora da anni con Unicoop Tirreno: «Coop è stata ed è l'unico soggetto che in Italia promuove attività e progetti per riflettere sui consumi e lo fa con continuità, metodo e coerenza, rinnovando e adeguando le sue proposte ai tempi che cambiano». A spiegare, invece, la scelta e la funzione degli argomenti legati all'Educazione alla cittadinanza, ci pensa **Cristina Del Moro**, responsabile ECC di Unicoop Tirreno: «Si tratta di proposte rivolte alla scuola secondaria di primo e secondo grado per promuovere nei ragazzi lo stimolo a mettersi in moto, a progettare azioni di cittadinanza attiva come aspetti strettamente connessi all'educazione al consumo, all'orientamento verso le famiglie e alla valorizzazione dei territori. Per esempio, si può ripercorrere la filiera del denaro, discriminare il valore di un prodotto dal suo costo, avere la consapevolezza del valore delle cose fino ad arrivare a tematiche più specifiche e caratterizzanti come il progettare in classe nelle iniziative di solidarietà nel proprio quartiere. Cerchiamo con concretezza di educare i giovani al concetto di cittadinanza: ne è un esempio il progetto "Vitamina L (come legalità)" che tratta il tema specifico della mafia e legato ai progetti portati avanti dall'Arci. Questo progetto prevede anche il coinvolgimento dei soci, tra cui molti giovani, che hanno partecipato ai campi di lavoro nei terreni confiscati alla mafia che portano la loro esperienza nelle classi raccontando della buona pratica realizzata».

a pieni voti

Sul tema dell'Educazione alla cittadinanza interviene anche **Marisa Parmigiani**, responsabile delle Politiche sociali di Ancc: «Il nostro impegno è quello di lavorare ripensando l'attività di Educazione ai consumi



alla luce della mission di Coop: una realtà imprenditoriale per la quale la centralità delle persone, dei loro bisogni e dei loro diritti di cittadini sono valori che ogni giorno si concretizzano nelle politiche e nelle azioni. La prospettiva da cui Coop affronta il tema dell'Educazione alla cittadinanza, intesa come educazione all'intercultura e alla legalità, è ovviamente quella dei consumi e del rapporto che intercorre tra la scelta di consumo e le motivazioni di chi sceglie il prodotto, gli scenari di produzione (le filiere), l'etica del prodotto e i relativi valori. Saranno coinvolti la famiglia, gli insegnanti, i dirigenti scolastici e gli stessi ragazzi che diverranno soggetti attivi contribuendo pienamente alla progettazione e alla implementazione delle attività che li vedono coinvolti». Durante lo scorso anno scolastico è stato registrato un notevole aumento di adesioni ai percorsi di ECC: dalle 988 dell'anno precedente (2008/2009) si è passati alle oltre 1.200 adesioni. Un dato che conferma la qualità dei contenuti e dell'erogazione delle proposte educative, valorizzando l'impegno messo in campo dalle Sezioni soci nei territori, nell'orientamento strategico e nel

mantenimento dei rapporti e delle relazioni con le scuole nei territori. «Nel 2010 – precisa Del Moro – anche l'ECC è entrata nel Bilancio sociale preventivo: nelle riunioni viene utilizzato il metodo del piano sociale partecipato che richiede ai vari "attori" del progetto, punti di vista e integrazioni delle azioni promosse. Con questo metodo vengono coinvolti i soci e gli stakeholder in una discussione che ha come tema centrale il rinnovamento dell'ECC e le nuove prospettive legate al programma ministeriale "Scuola e cibo" che porterà Coop, insieme ad altri partner, all'Expò 2015 per promuovere l'educazione alimentare. È dunque questa l'occasione per ripensare ai contenuti, alle metodologie, alle strategie "vecchie" e "nuove" all'interno del movimento cooperativo, per recuperare e valorizzare al meglio il nostro passato. Questo è il senso di trent'anni di attività con la scuola». ■

ISTRUZIONI PER L'USO

Dal 14 settembre al 15 ottobre si svolgeranno in tutti i territori ben 38 incontri con i dirigenti scolastici e gli insegnanti per presentare e discutere i filoni tematici e le proposte educative per la scuola e la partecipazione di Coop al **Programma Ministeriale "Scuola e Cibo"**. A seguito di questi incontri, gli insegnanti dovranno far pervenire una scheda di adesione (per fax, e-mail o posta) entro il 31 ottobre ai Centri soci e consumatori e uffici di coordinamento regionali di riferimento. La tempistica di prenotazione per le adesioni al percorso "Scuola e cibo" è anch'essa al 31 ottobre. Per prenotazioni via e-mail www.unicooptirreno.e-coop.it. Questi gli altri recapiti: Centro soci e consumatori di Livorno (tel. 0586260202 - fax 0586814688 e-mail ecc.livorno@gmail.com oppure centroli@unicooptirreno.coop.it); Centro soci e consumatori di Roma (tel. 0640500840 - fax 0640500740 e-mail ecc.roma@gmail.com); Ufficio di Coordinamento Campania (tel. 0818515310 - fax 0818515351 e-mail ecc.napoli@gmail.com); Ufficio di Coordinamento Terni (tel. 0744761300 - fax 0744761004 e-mail ecc.narni@gmail.com).

buona educazione

Dalle “Giornate dei giovani consumatori” ai centri di Educazione al Consumo, da “Alice nel supermercato” ai temi della cittadinanza e della legalità. La storia dell’Educazione al Consumo Consapevole di Coop.

Correva l’anno 1980 quando nacquero le “Giornate dei Giovani Consumatori”: manifestazioni a carattere itinerante che coinvolsero decine di migliaia di ragazzi, genitori e insegnanti in attività di informazione e orientamento.



Da allora sono passati 30 anni e l’attività di Educazione al Consumo di Coop è cresciuta in quantità e qualità raggiungendo oltre due milioni e mezzo di bambine e bambini, ragazze e ragazzi, delle scuole di ogni ordine e grado. Basta pensare che nel solo anno scolastico 2008/2009 tutte le Coop, tra cui ovviamente Unicoop Tirreno, hanno realizzato circa 18mila incontri nelle scuole coinvolgendo 220.600 studenti, 12mila insegnanti in 788 comuni d’Italia. Cifre importanti che parlano da sole. «Proprio per questo i 30 anni dell’attività di ECC meritano di essere adeguatamente ricordati – spiega il presidente di Ancc-Coop **Aldo Soldi** –. Da un lato per riguardare insieme la tanta strada percorsa, per ricordare i tanti che hanno contribuito a questo straordinario risultato collettivo. Ma ancor di più per delineare il percorso futuro, perché l’attualità dell’Educazione al Consumo, in un mondo che cambia a velocità impressionante, è semmai accresciuta rispetto al 1980. E Coop, a conferma delle sue caratteristiche, di una realtà cioè che è espressione di oltre 7milioni di soci, continuerà a investire perché avere consumatori informati, che fanno le loro scelte in modo consapevole, è fattore di democrazia economica e di progresso e introduce nel mercato valori positivi». Così, i 30 anni di quest’attività saranno accompagnati da un convegno e da un libro (dei quali parliamo in queste pagine) e da un ulteriore salto di qualità nel rapporto di collaborazione col Ministero dell’Istruzione, che dovrebbe portare alla firma di un protocollo proprio durante il convegno di fine settembre.

Coop story

Certo, la storia di questi trent’anni merita di essere ricordata. Il rapporto sul territorio con la scuola e la formazione nasce dunque insieme alle cooperative. Ma è con le Giornate dei Giovani Consumatori degli anni Ottanta che si struttura in una crescita reciproca e una ricerca di continuità. Le Giornate dei Giovani Consumatori sono state una grande mostra e tante attività collaterali che, dal 1980 al 1987, hanno coinvolto ragazzi delle scuole, insegnanti, genitori di 54 città italiane. La mostra era di 120 pannelli dedicati all’alimentazione, all’ambiente, alla comunica-

zione, alla pubblicità; per ogni argomento erano organizzati laboratori nei quali i ragazzi sperimentavano direttamente sui prodotti andando a caccia di coloranti; il laboratorio dedicato alla pubblicità propo-

neva messaggi promozionali da commentare.

Dalle Giornate dei Giovani Consumatori si passò alle animazioni all’interno dei punti vendita, sempre con le parole d’ordine di “imparare giocando”. Ma imparare per capire che ogni gesto, ogni comportamento ha un peso, un valore, è una scelta. Per prima fu l’alimentazione il tema dominante degli interventi di formazione e informazione di Coop rivolti ai ragazzi, ma soprattutto agli insegnanti perché fossero loro a trasmettere anche queste conoscenze attraverso un programma strutturato. Non incontri sporadici, quindi, ma progetti completi e continuativi. In Unicoop Tirreno nacque il progetto “Alice nel supermercato” che ha guidato migliaia di ragazze e ragazzi alla scoperta dei segreti che si celano dietro le confezioni dei prodotti e sugli scaffali in un vero e proprio lavoro di decodifica di messaggi e di conoscenza delle merci. I supermercati Coop diventano laboratori. Si vedono scolaresche di bambini e ragazzi che, padroni del carrello e con una lista precisa in mano, si dedicano, con una serietà che solo i bambini impegnati in un bel gioco riescono a esprimere, ad una spesa meditata, alla caccia di confezioni esorbitanti, alla ricerca del prodotto giusto. Il tutto sotto gli occhi attenti degli animatori, dei soci attivi che sono stati parte importante dell’impegno di Coop verso le scuole, di tutti gli addetti ai negozi e tra la curiosità dei consumatori presenti.

degni di nota

Cresce intanto la collaborazione con le realtà del territorio, con gli enti locali: nascono i primi Centri di Educazione ai Consumi, un’esperienza positiva e forte che stimola la nascita di altri Centri, fino a costituire una rete che attualmente ne conta 63 diffusi su tutto il territorio nazionale. Sono strutture permanenti che svolgono attività di informazione, documentazione e consulenza bibliografica per insegnanti, studenti ed esperti che operano nel settore. Dopo l’alimentazione anche l’ambiente diventa argomento di conoscenza e attenzione: Coop vara iniziative di tutela, riduce la presenza di fosforo nei detersivi a proprio marchio e promuove la richiesta di limiti di legge più restrittivi per tutti. Un gigantesco pesce con una maschera antigas si presenta al carnevale di Venezia del 1989. Qualche >>>

giorno dopo appare nelle acque del Tevere. Nascono importanti iniziative costruite e lanciate a livello nazionale, poi realizzate su tutto il territorio e personalizzate da ogni cooperativa sulle esigenze specifiche. "Tra sogno e bisogno", una mostra fotografica dedicata al cibo; "Occhio al cibo", un'altra grande mostra con 400 immagini di un secolo di consumi alimentari in Italia. "Scherzare col fuoco" è una campagna dedicata alla casa sicura, un progetto per insegnare ai bambini l'uso di strumenti e prodotti pericolosi. Gli anni Novanta vedono la nascita degli ipermercati e al loro interno si prevedono spazi dedicati all'attività di formazione e informazione per le scuole. Gli argomenti sono sempre rivolti alla tutela della persona, del consumatore, ma in un'accezione più ampia che riguarda l'uomo e il mondo che lo circonda, quindi l'ambiente, ma anche la multietnicità, un mondo insomma che diventa più complesso. Coop investe molto sul prodotto a proprio marchio e nascono le prime esperienze nella produzione biologica e nel commercio equo e solidale, argomenti che sono affrontati anche nelle esperienze di attività di Educazione ai Consumi.

grandi e piccini

A metà degli anni Novanta nasce il Gruppo Rete sull'Educazione al Consumo Consapevole, un coordinamento nazionale delle cooperative grazie al quale si rafforzano i reciproci legami e si razionalizzano le esperienze. Si intensifica l'attività di progettazione di percorsi e strumenti educativi che affrontano anche i cambiamenti sociali in atto e i mutamenti presenti nel mondo della scuola. Fra le proposte di quegli anni "Totem e tribù", un percorso destinato agli adolescenti che li coinvolge nella decodifica dei messaggi della comunicazione: pubblicità, trasmissioni televisive eccetera. Cartesio, siamo nel 1992, è stato il personaggio della campagna sugli imballaggi, per sviluppare il riciclo e il riuso. 1997 "Vita da scatola", le tappe della vita delle scatole in una mostra e un kit didattico. 1998: "La Pimpa al supermercato", il personaggio a pois di Altan guida i bambini più piccoli nei punti vendita, al supermercato si impara a fare bene la spesa.

Gli anni Duemila vedono aprirsi la proposta formativa anche agli adulti: l'euro, le biotecnologie, acqua per la pace, alimenta il tuo benessere, il protocollo di Kyoto, e i tanti impegni di Coop per la tutela dell'ambiente. È del 2005 "Cambieresti", acronimo di Consumi, AMBIEnte, Risparmio Energetico, STili di vita, un progetto che guida mille famiglie in un percorso di conoscenza e risparmio delle risorse locali. ■

DI GRAN CLASSE

Il 23 e 24 settembre a Roma si tiene la Conferenza nazionale ECC Coop. Il convegno sarà aperto dal presidente di Ancc-Coop **Aldo Soldi**, a cui faranno seguito le Lectio Magistralis sui temi della legalità, di **Piero Luigi Vigna**, procuratore generale onorario presso la Corte di Cassazione di Firenze, e **Edoardo Boncinelli**



docente di fondamenti biologici della conoscenza presso la facoltà di Filosofia dell'Università Vita Salute San Raffaele di Milano. È prevista la presenza del Ministro dell'Istruzione **Maria Stella Gelmini**, che dovrebbe firmare nell'occasione il nuovo Protocollo tra Ministero e Coop.

Venerdì 24, alla presentazione delle proposte di Coop per l'Educazione al Consumo Consapevole da parte di **Claudio Toso** (coordinatore Gruppo Nazionale Educazione al Consumo Consapevole) seguirà una tavola rotonda sui temi della legalità, della cittadinanza, dello scambio culturale e sul ruolo educativo della famiglia, coordinata da **Corradino Mineo**, direttore di RaiNews. Parteciperanno **Marina D'Amato** ordinario di sociologia presso la facoltà di Scienze della Formazione, Università degli Studi Roma Tre; **Don Luigi Ciotti**, presidente Associazione "Libera"; **Piergiorgio Reggio**, docente di Pedagogia Interculturale e Metodologia della Cooperazione Educativa, Università Cattolica di Milano; **Pietro Lucisano** presidente del corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Educazione e della Formazione della facoltà di Filosofia, Università degli Studi di Roma La Sapienza; **Cristiano Sandels Navarro**, componente del Comitato Scuola e Cibo per l'Educazione Alimentare, Ministero dell'Istruzione.

Sarà allestita anche una mostra sui 30 anni di ECC di Coop. Inoltre due classi al giorno della scuola primaria e secondaria di primo grado faranno l'esperienza di due animazioni **Pulcinella e il mediterraneo** e **Bici**, le cui scenografie verranno allestite negli spazi antistanti la sala della conferenza.

TRENT'ANNI SPESI BENE

Per celebrare i 30 anni dell'attività di ECC da parte di Coop c'è anche un libro intitolato "1980-2010 Trent'anni. Spesi bene. Con i ragazzi, le famiglie, gli insegnanti". Il libro raccoglie la storia e i racconti delle esperienze su tutto il territorio nazionale, con brani che, cooperativa per cooperativa, ripercorrono le attività svolte attraverso le parole dei protagonisti.



schermo piatto

Meno tempo davanti al piccolo schermo e maggiore selezione dei programmi da vedere. Istruzioni per l'uso della Tv che anche nel palinsesto d'autunno non promette niente di buono.



L'estate in Tv è passata tra storie di santi alternate al chiacchiericcio su amori più o meno paludati e peccaminosi, in un sapiente dosaggio tra il sacro di consumo e il profano da cassetta. Ora le reti si preparano al rilancio autunnale dei programmi: e forse conviene che gli spettatori avveduti si dispongano all'impatto chiarendosi un poco le idee. Sconsigliabile, ad esempio, farsi illusioni sulla qualità dei palinsesti, dove la tendenza è decisamente al ribasso, come ci dice l'esperienza dell'ultimo decennio. Ugualmente appare vano sperare, tranne poche eccezioni, in una recuperata affidabilità dell'informazione video, se la linea resta quella tracciata dal maggiore telegiornale nazionale (basti ricordare in che modo è stata data, all'inizio dell'estate, la notizia della condanna in appello del senatore Dell'Utri a 7 anni di reclusione per avere favorito i mafiosi).

Se non c'è da aspettarsi niente di buono, è tuttavia possibile optare per un "consumo" diverso della televisione. Direi tre cose, tra quelle alla nostra portata. Primo, sottoporsi a dosi meno massicce di Tv per privilegiare altri mezzi di comunicazione, come del resto già da tempo ha scelto di fare il pubblico più giovane, sia che si tratti di intrattenimento, sia di informazione. Secondo, fare un uso accorto del telecomando, sfruttando tutte le opportunità di rintracciare, nelle pieghe dei palinsesti, quello che vale davvero la pena di vedere, e che non sempre si trova sulle reti maggiori o nelle trasmissioni più reclamizzate. Terzo, e più importante, mettersi "in visione e in ascolto" (come usavano dire i telecronisti di una volta) con l'approccio critico sufficiente a non lasciarsi condizionare più di tanto.

Per esempio: se si sentono "esperti" di vario genere che dicono dal video delle stupidaggini, come talvolta capita, tenere ben presente che si tratta di professionisti, attori, scienziati, politici, economisti, giuristi, professori, medici e quant'altro che sono stati prescelti dalle trasmissioni che li ospitano (e per lo più sono sempre gli stessi), mentre esistono in questo paese altri professionisti, attori, scienziati ecc., di autentico valore, che rifiutano tali sceneggiate o semplicemente non sono invitati a dire la loro. Considerare, insomma, che la televisione non è l'Italia, ma una sua rappresentazione molto parziale.

Per motivi analoghi, non conviene prendere supinamente le abitudini che la Tv tende ad imporci: se li si applaude a ogni piè sospinto, generalmente a sproposito e comunque a comando, si può evitare di trasferire questa stucchevole usanza a tutte le circostanze della vita che ci circonda, ad esempio, ai funerali nelle chiese trasformate in luogo di spettacolo. E se in Tv ogni tre parole si sente dire "ovviamente", guardiamoci dall'imitare gli incauti affabulatori nell'uso ossessivo di questo avverbio: chi sa dire soltanto cose ovvie finisce per non interessare più nessuno.

analisi di mercato

Dal "Rapporto Monti" una spinta alla costruzione di un mercato unico europeo più forte per superare le avversioni all'integrazione e i rischi del nazionalismo economico. Il ruolo di Francia e Germania per la costruzione di un'economia sociale di mercato.
di Virginia Alimenti

«Il mercato unico è più necessario che mai ma in un momento in cui è più impopolare che mai». La sintesi è del professor **Mario Monti**, già commissario europeo alla Concorrenza e oggi presidente dell'Università "Bocconi", durante la presentazione del "Rapporto Monti" da lui redatto, su richiesta del presidente della Commissione europea José Manuel Barroso, e diventato, lo scorso 6 luglio, occasione per discutere su "Una nuova strategia per il mercato unico" nel convegno organizzato a Roma dalla Rappresentanza in Italia della Commissione europea con l'Università Luiss "Guido Carli". Il Rapporto propone una nuova strategia contro i rischi del nazionalismo economico. Come? Costruendo un mercato unico più forte, su questo generare consenso, regolamentare il mercato ma non troppo. Infine, con un'iniziativa politica per rafforzare il mercato e per rinnovare l'interesse delle istituzioni dell'Unione Europea per il mercato unico. Sono questi gli ingredienti, in sintesi, dell'articolato e approfondito Rapporto.

Come fare a spingere in avanti questo processo in una fase in cui il mercato è più impopolare che mai?

«Credo prendendo per le corna il tema del consenso. Di qui, la decisione di non preparare un elenco di misure



Mario Monti

che consiglio di adottare, ma una serie di proposte con opportuni accorgimenti che consentano, se c'è un forte impegno politico da parte delle istituzioni europee, di superare i problemi. Ho fatto un censimento delle origini delle riluttanze al mercato unico che si erano sviluppate già prima della crisi con una stanchezza verso l'integrazione.

Poi è venuta la crisi finanziaria che ha tolto una parte di credibilità all'economia di mercato; occorre, quindi, un processo di ricostruzione, necessario anche solo per restare fermi dove siamo perché in quasi tutti gli stati membri noi assistiamo alla crescita di partiti, a destra e a sinistra dello schieramento, accomunati da una sola idea forza: l'avversione all'integrazione, che sia integrazione globale o europea».

Ma qual è allora il futuro del mercato unico? E quali saranno le sue caratteristiche?

«Noi non possiamo permetterci di continuare a proiettare un'immagine del mercato unico che metta a rischio, o dia l'impressione di mettere a rischio, gli interessi dei lavoratori e gli obiettivi sociali come in parte è avvenuto. In particolare è importante ricreare un consenso tra parti sociali, Governi, Stati membri su questi temi».



dare credito

Un piano di finanziamento europeo per dare ossigeno alle piccole imprese strozzate dalla crisi e a chi, avendo perso il lavoro, intende mettersi in proprio.

Un capitolo a parte riguarda il ruolo della Germania e il difficilissimo momento che attraversa quella che consideriamo la coppia di testa dell'Unione europea: Germania e Francia.

«Occorre dire: Germania, torna a essere Germania. La Germania esce da questi anni con un convincimento rafforzato, e non ingiustificato, sulla bontà del proprio modello rispetto ai modelli anglosassoni, ma anche con alcuni atteggiamenti di chiusura sul mercato e sulla concorrenza. La speranza è che si possa, invece, da parte dell'Europa, fare qualche pressione sulla Germania perché, riscoprendo l'economia sociale di mercato, torni a essere motore, impulso all'integrazione europea dopo essere diventata freno in questi anni, spingendo molto sul mercato all'interno, liberalizzando di più i servizi e anche promuovendo un nuovo avanzamento del mercato unico».

Che ruolo potrebbe avere il nostro paese in questo quadro?

«Io credo che l'Italia potrebbe avere un notevole ruolo. L'Italia è un paese che, in questo campo, ha meno bagaglio ideologico di altri, che non è veramente anglosassone né veramente economia sociale di mercato di stampo renano; è un paese che ha dato contributi fondamentali alla costruzione europea. In un momento di sbrogliamento degli assetti tradizionali, credo che una forte iniziativa italiana potrebbe essere molto utile».

Cento milioni di euro come fondo di partenza, ma che potrebbero diventare oltre 500 nell'ambito di un'iniziativa congiunta con alcune istituzioni finanziarie internazionali. È questa la dote di avvio per il microcredito proposto dalla Commissione Europea – e che potrebbe essere già operativo nel corso di quest'anno – per aiutare le piccole imprese e i disoccupati intenzionati ad avviare in proprio una piccola impresa.

Nel dettaglio, uno stanziamento iniziale di cento milioni di euro dovrebbe mobilitare finanziamenti per un totale di 500 milioni attraverso un'iniziativa congiunta con istituzioni finanziarie internazionali: si pensa, in particolare, al gruppo BEI (Banca europea per gli investimenti). Tutto questo potrebbe portare a circa 45mila prestiti in otto anni. L'accesso ai finanziamenti sarà facilitato dalla possibilità di applicare tassi d'interesse agevolati con l'intervento del Fondo sociale europeo. Nelle intenzioni della Commissione, lo strumento aiuterà le microimprese che danno lavoro a meno di dieci persone (91 per cento delle imprese europee) e i disoccupati che intendono diventare lavoratori autonomi, ma non hanno accesso ai tradizionali



servizi bancari. Infatti, circa il 99 per cento delle nuove imprese create in Europa sono microimprese o piccole

imprese e un terzo di esse è creato da disoccupati. Accesso agevolato ai finanziamenti e misure di sostegno addizionali quali, in particolare, orientamento, formazione e preparazione. Così, secondo la proposta della Commissione, sarà attuata – quando sarà approvata – l'iniziativa. Nell'UE per microcredito si intendono prestiti concessi per un importo massimo di 25mila euro.

Il commissario per l'occupazione e gli affari sociali **Vladimír Špidla** ha commentato la proposta ricordando che «Quest'anno la crisi economica comporterà la perdita di 3,5 milioni di posti di lavoro nell'UE. La crisi finanziaria ha prosciugato il credito per coloro che desiderano avviare o sviluppare la propria impresa». Nasce da qui la decisione di «offrire l'opportunità di un nuovo inizio ai disoccupati agevolando l'accesso al credito affinché possano creare o sviluppare nuove imprese. E desideriamo anche aiutare le piccole imprese a svilupparsi ulteriormente a dispetto della crisi. Ciò contribuirà a creare nuovi posti di lavoro. L'UE può recare un effettivo valore aggiunto per dare ai cittadini la possibilità di realizzare il loro sogno di imprenditori». La proposta sarà discussa dagli Stati membri e dai ministri riuniti in Consiglio (con votazione a maggioranza qualificata) e dal Parlamento Europeo. (V.A.)

forza lavoro

Nei tempi di una crisi non certo di prossima soluzione e in controtendenza con quel che succede in tante aziende anche della Grande Distribuzione, la Cooperativa mantiene e sviluppa il forte impegno per riaffermare la sua identità verso i 6mila dipendenti. Stabilizzazione dei contratti a tempo determinato, salari giusti e premianti rispetto ai risultati, investimenti nella formazione, nelle pari opportunità e nella comunicazione: sono tutte azioni compiute per valorizzare il lavoro delle persone come fattore determinante per il successo di Unicoop Tirreno.

di Luca Rossi

«Se confrontiamo la situazione del lavoro in **Unicoop Tirreno** con quel che sta succedendo all'esterno, nel mercato del lavoro, balza agli occhi fortemente la diversità cooperativa. Calano i consumi, le vendite sono in decremento sia pur leggero, aumenta la concorrenza, ma da noi è lontanissima la pesante situazione di molte aziende per il ricorso alla cassa integrazione e per la perdita di tanti posti di lavoro». I segnali di ripresa economica sono molto incerti, emerge sempre più un serio problema occupazionale e produttivo. Da questi elementi che prefigurano un autunno non certo facile per il mondo del lavoro e anche per i consumatori prende avvio l'intervista al direttore del Personale della Cooperativa **Paolo Palmerio**.



Paolo Palmerio

Valorizzare il lavoro, ma come?

«Lo ripeto, il lavoro è un elemento fondamentale della nostra organizzazione. Oltre a garantire sicurezza, stabilità, salari giusti e premianti in base ai risultati, stiamo puntando molto ad assicurare pari opportunità per tutti (in particolare donne e giovani), condizioni di lavoro eque, rispetto della dignità personale (un solo esempio la recente attivazione del codice antimolestie), la valorizzazione delle capacità e la crescita delle professionalità interne».

E per quanto riguarda la formazione?

«Per noi quello nella formazione è un investimento necessario anche in tempi di crisi: nel 2010 arriveremo a erogare 56.500 ore di formazione a fronte delle 45mila ore erogate nel 2009. Si tratta della formazione obbligatoria (sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, privacy ecc.) e di quella professionale (per responsabili di negozio, capi reparto, addetti, staff di rete, progetti specifici per Ipermercati, Divisione Campania e Sede, supporto alla nuova organizzazione commerciale, potenziamento delle Scuole di Mestiere). La valorizzazione delle persone passa inoltre dalle azioni previste sulle politiche retributive, sulla valutazione del potenziale e delle prestazioni, sulla selezione del personale, sulle relazioni sindacali indirizzate alla ricerca di maggiore efficacia e sull'impegno nella Responsabilità Sociale d'Impresa. Non dimentichiamo infine l'impegno per sviluppare ascolto, dialogo e comunicazione con i dipendenti. Puntiamo, infatti, sul coinvolgimento, la partecipazione, la motivazione, il senso di appartenenza e responsabilità e chiediamo ad essi un contributo importante al superamento delle difficoltà e al miglioramento aziendale a tutto vantaggio dei soci e dei consumatori».

sotto la guida di Coop

La nuova guida dei “Vantaggi per i soci Coop” tra conferme e grandi novità, soprattutto in ambito culturale.

di Cristina Vaiani

Tutti i vantaggi riservati ai soci in una guida completamente rinnovata che riassume l'intero corpo delle convenzioni, dei progetti e dei servizi che Coop offre ai propri soci. Ritroviamo le convenzioni classiche con i teatri, le mostre, le terme, i parchi naturali e tematici, le vacanze estive per i ragazzi, i corsi di lingue e d'informatica; confermati i viaggi di **Mondovivo** e la nuova formula di ospitalità degli **Alberghi diffusi** che a ottobre

raddoppiano lo sconto dal 10 per cento, in vigore tutto l'anno, al 20. E ancora le polizze salute, i servizi finanziari, i **Libri randagi**, il servizio **100 mani** per le riparazioni a domicilio, i vantaggi del diventare socio prestatore e tutte le agevolazioni concesse al socio che fa la spesa: dalla carta **SocioCoop** al **Salvatempo**, dal pagamento delle bollette in negozio a **CoopVoce**, dal servizio **Ausilio per la spesa** al post vendita al progetto **Soddisfatti e tutelati** che prevede la possibilità di restituire (in imballo originale integro completo degli accessori, scontrino fiscale o fattura), entro dieci giorni dall'acquisto, piccoli e grandi elettrodomestici (compresi cd e dvd) che risultino non soddisfacenti o non conformi.

a vostro vantaggio

Si intitola “Vantaggi per i soci Coop. La guida del 2010 riservata ai soci di Unicoop Tirreno” perché racchiude tutto quanto, in Cooperativa, va a vantaggio del socio. «Vi abbiamo inserito tutti quelli che consideriamo vantaggi per i soci anche nel fare la spesa al supermercato – dice **Daniela Raspo**, responsabile Servizi ai soci di **Unicoop Tirreno**. Uno strumento unico che riassume quanto la Cooperativa offre ai propri soci in termini di vantaggi, accrescendone anche la consapevolezza. Promuovere attività e servizi culturali, ricreativi e socialmente utili nonché vantaggi economici per i soci e le loro famiglie è, infatti, uno degli scopi della missione delle cooperative di consumatori».

Nella guida non mancano le novità, soprattutto sul fronte dei servizi culturali, come «gli accordi nazionali con importanti cooperative di servizi culturali – porta ad esempio Raspo – frutto di un lavoro intercooperativo che ha prodotto in esclusiva per i soci una grande offerta cultu-



rale che prevede sconti su importanti mostre e musei a livello nazionale, dal Museo del marmo di Massa Carrara ai Musei Civici del Castello Visconteo a Pavia, dalla Fondazione Arnaldo Pomodoro al Padiglione di Arte Contemporanea alla Biblioteca Ambrosiana di Milano, dal Palazzo Ducale di Genova alla Pinacoteca Civica di Savona al Museo Nazionale del cinema di Torino».

in bella mostra

Grazie alla convenzione che Coop ha stipulato con la cooperativa **Pierreci** i soci usufruiranno, ad esempio, dell'accesso agevolato senza fare la fila ai monumenti dell'area archeologica centrale romana (Colosseo, Palatino e Foro Romano) oltre che di sconti su visite guidate e audio guide, quest'ultimi anche per il Museo Nazionale Romano e le ville Adriana e Gregoriana di Tivoli. Inoltre Pierreci riserva ai soci Coop lo sconto di un euro sull'acquisto della **Campania Art Card** da 3 a 7 giorni (lo sconto sale a 3 euro per la Campania Art Card valida 365 giorni) che consente accessi gratuiti e ridotti in tutti i siti e monumenti di Napoli e della Campania. Sconti comunque sull'ingresso alle mostre e sulle visite guidate presso tutte le sedi del circuito campano gestito dalla stessa cooperativa che comprende, tra gli altri, il Museo Archeologico Nazionale di Napoli e il Museo di Capodimonte, il Palazzo Reale di Napoli e Castel sant'Elmo, l'Anfiteatro Flavio di Pozzuoli e gli scavi di Pompei ed Ercolano, persino la grotta azzurra di Capri. Riduzioni anche sull'ingresso alle mostre e sulle visite guidate alle Scuderie del Quirinale e al Palazzo delle Esposizioni a Roma.

Ulteriori vantaggi per i soci derivano dall'altra convenzione di Coop con la cooperativa **Sistema Museo**, un vero e proprio sistema di cultura con un gran numero di gestioni e attività sul territorio che dà diritto a riduzioni per la visita di musei e mostre in convenzione semplicemente richiedendo, dietro presentazione della carta SocioCoop, il biglietto speciale riservato in esclusiva ai soci. Sconti anche qui sulle visite guidate e sulle audio guide.

E sulle mostre in corso al Castello Aragonese di Otranto che fino al 26 settembre ospita Picasso. ■

carne da macellaio

Rossa, bianca o alternativa la carne è ancora una presenza importante sulle tavole degli italiani. Con tutte le differenze legate a tagli, stagioni e credi religiosi, a grande richiesta sono l'alta qualità e l'innovazione, accompagnate preferibilmente da una strizzatina d'occhio del macellaio.
di Beatrice Ramazzotti

Amanti della bistecca alla griglia, fan del pollo arrosto e patiti della coda alla vaccinara questo è l'ufficio dove i vostri sogni carnivori prendono forma. Qui **David Ceccanti**, category carni di **Unicoop Tirreno**, guida i suoi sette collaboratori (l'assistente Matteo Rondanina, l'ordinatore Mauro Vanni, gli specialisti merceologici Roberto Rocchi, Massimo Pataconi e Fabio Baggiani, il controllo qualità Andrea Grossi e la segretaria Luisa Testi) alla ricerca del



David Ceccanti

filetto perfetto e della salsiccia più genuina, garantendo le carni migliori in tutti i super e minimercati della Cooperativa e negli Ipercoop dell'area nord.

carnagione chiara

«Seguiamo tutte le carni rosse (bovino, suino, ovino) – riassume Ceccanti – bianche (coniglio, pollo, tacchino), cacciagione e altro per un totale di circa cinquecento prodotti e un centinaio di fornitori». Si tratta perlopiù di produttori nazionali, anche se alcuni regionali sono presenti, come due piccoli fornitori di salsicce o l'allevatore di conigli. Tutta la carne bovina è invece interamente a marchio Coop. «I controlli e le disposizioni di legge, quando si tratta di carni, sono molto ferrei – spiega il category – in più Coop pretende il rispetto di ulteriori parametri e garanzie in ambito di qualità, sicurezza e benessere animale: spazi vitali degli allevamenti, condizioni durante il trasporto, vaccinazioni, mangimi e cure».

Nel bovino spiccano la Chianina, particolarmente apprezzata in Toscana, nata nel 2001 dopo l'incubo "mucca pazza" perché nata e allevata in Italia, o la scottona, un vero fiore all'occhiello, proveniente da un allevamento in provincia di Grosseto e presente in tutti i punti vendita Unicoop Tirreno con il marchio **Fior Fiore Coop**. E il marchio Coop tra le carni è molto presente, copre circa il 60 per cento dell'intera categoria, spaziando dall'assortimento biologico al "suino leggero" alla salsiccia per i celiaci. Tra le carni "alternative" troviamo lo struzzo – Ceccanti ne ricorda il boom dopo mucca pazza – il cavallo, la selvaggina (capriolo, lepre, cinghiale,

daino). Poi ci sono le "bianche": tacchino, coniglio, pollo e tutta la gamma di avicoli speciali Coop, ossia faraona, cappone, gallo livornese, gran gallo.

contro filetto

«I consumi scendono di anno in anno – afferma Ceccanti – rispetto a dieci anni fa si mangia molta meno carne, per cui il nostro obiettivo è renderla appetibile e, in questo settore, ciò significa saper dosare tradizione e innovazione». La tradizione

è rappresentata dal banco assistito con la presenza di macellai altamente professionali, in grado di dare consigli su tagli e cotture; l'innovazione invece riguarda l'offerta di sempre maggiori quantità e qualità di semilavorati come involtini, spiedini, cordon-bleu, cotolette. Dal punto di vista territoriale, essendo la carne legatissima alle ricette regionali, si osserva un maggiore consumo di suino in Umbria e nell'alto Lazio, mentre i toscani mangiano più bovino. Anche i tagli cambiano e sono legati ai tempi di cottura che diventano più lunghi scendendo verso Sud. Il reparto non è immune neanche alla stagionalità per cui in estate cresce la richiesta di carpacci e tagli da grigliata, a Pasqua di agnello e a Natale di cappone e frattaglie. «Un'importante novità e apertura ai mercati in crescita è la carne halal – conclude David –, bovino, pollo e agnello macellati e lavorati secondo rito islamico e consumati dai clienti di fede musulmana» (la carne halal si trova negli IperCoop di Livorno e Roma Casilino, ndr). Insomma quando si parla di carni la Cooperativa riesce a soddisfare ogni desiderio del cliente. E poi vogliamo parlare dell'appeal del macellaio? In ogni supermercato rappresenta un punto di riferimento insostituibile. Al macellaio si accorda estrema fiducia, soprattutto quando, consegnandoci la bistecca, ci rassicura con una strizzatina d'occhio: "Vedrà signora, stasera si ricorderà di me...". ■

Dal 30 settembre al 13 ottobre promozione sulla scottona Fior Fiore Coop.

ne convegno

Durante l'estate **Unicoop Tirreno** è stata invitata a due convegni come rappresentante della Grande Distribuzione. Il 26 giugno a Suvereto (LI) un seminario sull'agricoltura sociale organizzato dalla **Confederazione Italiana Agricoltori** di Livorno. Per la Cooperativa il category orto-frutta **Nilo Montagnani** ha raccontato un esempio in cui l'anima commerciale si fonde con l'impegno sociale: la storia dell'azienda florovivaistica toscana **Parvus** che impiega persone con un passato di tossicodipendenza e alcolismo e da cui Unicoop acquista da oltre dieci anni piante e fiori freschi. Secondo importante impegno a Roma il 5 luglio per la conclusione del corso di "Alta formazione in marketing e finanza islamica" organizzato dalla **SIOI** (Società Italiana per l'Organizzazione Internazionale). Al seminario "Il mercato islamico: una grande opportunità per le aziende italiane" **Paolo Bertini**, responsabile Relazioni Esterne di Unicoop Tirreno, è stato invitato a portare la testimonianza dell'introduzione di carne halal, macellata secondo rito islamico, negli IperCoop di Livorno e di via Casilina a Roma. (B.R.) ■

facciamo conoscenza

Un mese per conoscersi. Dal 15 settembre al 15 ottobre hanno luogo le presentazioni pubbliche per la conoscenza ufficiale dei candidati alle prossime elezioni per il rinnovo dei Comitati direttivi delle Sezioni soci che si svolgeranno dal 28 al 30 ottobre in tutti i negozi di **Unicoop Tirreno**. L'iter che porta alla tornata elettorale, dopo la definizione delle liste avvenuta entro la fine di agosto, segna così l'ultima tappa di un percorso iniziato nei mesi di febbraio-marzo e i cui step sono stati dettati dallo Statuto della Cooperativa. Le presentazioni dei candidati vengono effettuate seguendo due tipologie di incontri: o sono appuntamenti realizzati con questo unico fine oppure la conoscenza dei candidati può avvenire nell'ambito di altre occasioni sociali, come le cene di solidarietà, e i soci interessati avranno la possibilità di incontrarli e intrattenersi con loro, sottoponendo loro qualsiasi tipo di domanda e curiosità come quella di comprendere le motivazioni che li hanno portati a scegliere di impegnarsi in prima persona in un ruolo attivo all'interno dei Comitati direttivi delle Sezioni soci. Sul prossimo numero di **Nuovo Consumo**, nei negozi i primi di ottobre, verranno riportati tutte le liste e i candidati di ogni territorio. (B.S.) ■

sale e pepe

Il supermercato come luogo di comunicazione e informazione. A luglio alcuni punti vendita Coop toscani hanno ospitato due iniziative molto apprezzate da soci, clienti e dipendenti per la curiosità e l'originalità dei progetti: la mostra fotografica sulle orate di Gorgona, allevate dai detenuti dell'isola colonia penitenziaria di fronte a Livorno, e due presidi "piccanti" (a Follonica e Cecina) con la presenza dei monaci benedettini del Monastero di Siloe (Poggi del Sasso, GR) che coltivano i peperoncini biologici distribuiti da **Unicoop Tirreno**. (B.R.) ■



messi a dimora

370 mq di uffici diventeranno tre monocalci pronti ad accogliere donne sole con figli e famiglie in difficoltà, come quella di Antonio, muratore senza lavoro che con moglie e tre figli dorme in un'auto alla periferia della città. Succede a Grosseto, dove la Cooperativa, attraverso un contratto di comodato d'uso gratuito sottoscritto con la Curia Vescovile, ha deciso di donare gli ex uffici posti sopra il supermercato di Via Emilia per dare una risposta concreta a un'esigenza sempre più pressante nelle nostre città: la ricerca di un dimora per coloro che, anche per brevi periodi, si trovano senza un tetto sulla testa. Il 24 giugno 2010, nel corso di una conferenza stampa con la Diocesi, la Caritas e l'amministrazione comunale, il presidente di **Unicoop Tirreno**, **Marco Lami**, ha presentato il progetto a cui si aggiungono altre risposte, sia pubbliche che private, all'emergenza abitativa lanciata in principio dalla Caritas. I lavori di ristrutturazione degli ex uffici Coop saranno a carico della Curia che scrive in una nota "Quando tutto sarà completato la città avrà un volto nuovo: più vicina ai bisogni degli ultimi, dei penultimi e di chi è in bilico. Più unità nello sforzo collettivo di essere solidale. Più capace di offrire soluzioni, di essere testimone di volontà e accanto all'umanità più ferita". (B.R.) ■

per un pugno di libri

Libri scolastici in Coop, c'è ancora tempo.

C'è ancora tempo fino al **25 settembre** per prenotare in Coop i testi scolastici per le scuole medie e superiori. A prezzi scontati, come sempre, del 15 per cento per i soci di **Unicoop Tirreno** e del 10 per i non soci.

Entro il **22 ottobre** si potranno invece ritirare presso il punto vendita dove sono stati prenotati; oltre questa data gli ordini relativi a testi eventualmente non pervenuti per cause non imputabili a Coop (disservizi o insufficienti ristampe da parte degli editori) sono da considerarsi annullati.

Possibilità di prenotare tutto l'anno ma solo on line (www.unicooptirreno.e-coop.it) i testi universitari, la novità del 2010, la cui consegna avverrà presso il punto vendita scelto al momento della prenotazione secondo la regola del 7/21: entro 7 giorni dalla prenotazione sarà comunicata via mail o sms l'impossibilità a procedere, mentre in caso di silenzio l'ordine verrà evaso al più tardi entro il 21esimo giorno dalla prenotazione con relativa notifica.

una Coop sul mare

È stato inaugurato lo scorso 15 luglio il nuovo InCoop di San Vincenzo (LI), presso il porto turistico della città. 145 mq e cinque dipendenti è il 114° punto vendita di **Unicoop Tirreno**, il 24° supermercato in provincia di Livorno e il secondo in città (assieme alla Coop di via Biserno) dove i soci sono circa 6.400. Il supermercato si presenta come punto di riferimento per la spesa alimentare, rivolto ai clienti residenziali, ai turisti e ai diportisti. È un negozio completamente a "libero servizio", ossia 100 per cento self-service, senza banchi assistiti, in modo da offrire un servizio moderno e veloce per la spesa quotidiana, con un'offerta di prodotti freschi e un assortimento di generi alimentari di alta qualità, caratterizzato dalla presenza delle eccellenze alimentari italiane come la linea **Fior Fiore Coop**. ■



bell'Italia Wave

Unicoop Tirreno ha partecipato a **Italia Wave**, il più grande evento di musica rock in Italia, con centinaia di concerti, gruppi di fama internazionale e migliaia di spettatori, a Livorno dal 21 al 25 luglio, con due iniziative: uno stand presso il campeggio allestito per l'occasione dall'**Arci** presidiato dai soci Coop e Arci per far conoscere ai ragazzi la realtà dei terreni confiscati alla mafia e la possibilità di partecipare ai campi di lavoro "LiberArci dalle Spine" a Corleone (PA). In più il 21 luglio il cantante **Daniele Silvestri** ha tagliato i nastri rosa-azzurro inaugurando gli spazi nursery e allattamento presso l'IperCoop del centro commerciale Fonti del Corallo. Gli spazi danno risposta a una richiesta da parte dei soci e consumatori e, in un'ottica di parità e modernità sociale, Unicoop Tirreno ha deciso di renderli accessibili alle donne e agli uomini per dare la possibilità sia alle mamme che ai papà di accudire i bambini. ■

CIULLINI ROSANNA
& C. s.n.c.



**LAVORAZIONE TRIPPA
E PRODOTTI A BASE
DI CARNE**

Viale Europa, 11/d · Grosseto

Tel. 0564 455323

I' agenda del socio

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

Civitavecchia (RM)

Un pomeriggio tutto dedicato ai bambini con i giochi di "Sarabanda" dentro il Supermercato di Civitavecchia il **4 settembre** dalle ore 16,30 alle 19,30 a cura del Comitato territoriale di Civitavecchia. Gli appuntamenti di Sarabanda continueranno fino a dicembre 2010 ogni primo sabato del mese.

Livorno

Festa del quartiere Coteto a Livorno il **5 settembre**. Nell'occasione la Sezione soci cittadina sarà presente con un gazebo che distribuirà materiali informativi sull'impegno di Coop per l'ambiente e le borsine riutilizzabili Coop per la spesa.

Albinia (GR)

La Sezione soci Costa d'Argento e l'Associazione Culturale

"Incontriamoci" di Albinia organizzano un ciclo d'incontri presso la scuola elementare cittadina sul tema della tutela della salute dei consumatori, dell'educazione al consumo e dei corretti stili di vita. Il primo appuntamento è per il **19 settembre** alle ore 16,45 con "In bocca al lupo - La pubblicità e i comportamenti alimentari dei ragazzi"; partecipano Cristina Del Moro, Responsabile Educazione al Consumo Consapevole di Unicoop Tirreno e il Dott. Gianmichele Pappalettere, pediatra.

Follonica (GR)

Il **24 settembre** alle ore 17 "Incontro con l'autore" Enzo Gorelli presso la Galleria del centro commerciale Coop di Follonica in via Chirici. Iolanda Raspollini presenta l'evento, della serie "Libri Randagi", promosso dalla Sezione soci di Follonica-Castiglione della Pescaia.

Torna "Con_vivere" a Carrara, dal **10 al 12 settembre**, il festival culturale nato sotto il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento delle Politiche Comunitarie -, del Comune di Carrara e della Regione Toscana, con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara. Protagonista della quinta edizione sarà "L'Europa domani, il vecchio continente visto dai giovani", una riflessione sul progetto europeo di ricerca di un'unità non solo economica-monetaria ma anche politico-culturale nel confronto con la pluralità delle culture e delle radici storiche dei diversi popoli europei che in alcuni casi hanno dato adito ad aspri scontri tra tendenze autonomiche. A questi temi si ispireranno i



dibattiti, i film, i mercati e gli stand, persino i menu delle tre serate. E soprattutto i lavori delle scuole primarie e del Liceo Artistico di Carrara cui il festival riserva un concorso con tanto di giuria e premiazione delle opere per l'allestimento di una mostra, a tema appunto europeo, e la realizzazione di elaborati artistici per un calendario. Tra i componenti della giuria che valuterà i lavori concorrenti un membro del Comitato direttivo della Sezione soci di Carrara che contribuirà all'iniziativa e alla realizzazione dei premi per le opere giudicate migliori. Nel programma del festival dibattiti a cura di studiosi, economisti, politici e spettacoli musicali.

Info www.con-vivere.it

ottima scelta

Forti sconti per i soci "Scelti dai soci".

Un gran risparmio e i soci lo sanno. Prendono sempre più corpo le offerte segnalate dal timbro rosso dello "Scelto dai soci" di cui fanno parte, per il 2010, una serie di prodotti che i soci di Unicoop Tirreno hanno scelto in esclusiva per loro stessi. Conti alla mano, il risparmio diventa evidente: nel mese di giugno erano in offerta i filetti di

tonno "Consorcio" in olio di oliva e la pochette "Felce Azzurra" con 4 pezzi per l'igiene personale. Per quanto riguarda le confezioni di tonno, ne sono stati venduti 23.976 pezzi per un valore complessivo di sconto per i soci, rispetto al prezzo di scaffale, di oltre 155mila euro. Stessa cosa per la pochette Felce Azzurra: su un totale di 8.567 pezzi venduti i soci hanno avuto un valore complessivo di sconto di quasi 19mila euro. L'offerta del mese di settembre riguarda l'olio extravergine di oliva "Farchioni il Casolare" grezzo in confezione da 3 litri e anche in questa occasione gli effetti dello "Scelto dai soci" arriveranno dritti sul conto della spesa dei soci. ■





COMITIVA COOP PONTE DELL'IMMACOLATA A NAPOLI

Il cuore antico di Napoli. La via dei presepi e la magica atmosfera natalizia

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

dal 5 al 8 dicembre 2010

4 giorni - 3 notti



PREZZO CHIARO.

Quote individuali Soci Coop

495 € a persona in camera doppia (partenza dalla Toscana)

480 € a persona in camera doppia (partenza da Lazio e Umbria)

Quote "solo soggiorno + visite" disponibili per i soci provenienti dalla Campania o con mezzi propri

La quota comprende: 3 pernottamenti all'Hotel Royal Continental di Napoli ****, prestigioso albergo sul lungomare di Napoli, con trattamento di mezza pensione (3 prime colazioni e 3 cene con bevande incluse) Piano Bar tutte le sere, accesso per persone diversamente abili, menu per celiaci; 1 pranzo in pizzeria (antipasto, frittura, pizza, dessert e bevande incluse); 1 pranzo in ristorante tipico con bevande incluse; visite con guida inclusi biglietti di ingresso: Cappella San Severo, Napoli sotterranea, Certosa di San Martino; visita compreso biglietto di ingresso al Museo di Capodimonte; assistenza di accompagnatori ITC durante tutto il viaggio; assicurazione medico-bagaglio.

La quota non comprende: le bevande non indicate tra quelle incluse ai pasti; facchinaggio; mance; extra personali; tutto ciò non indicato nel paragrafo "le quote comprendono".

Il programma e i servizi potrebbero subire modifiche di carattere logistico/organizzativo.

Le quote si riferiscono ad un minimo di 50 partecipanti.

*** Partenze da Avenza, Cecina, Follonica, Grosseto, Livorno, Piombino, Rosignano, San Vincenzo, Viareggio, Aprilia, Cerveteri, Civitavecchia, Colferro, Orbetello, Roma, Terni, Terracina, Viterbo.**

L'organizzazione del viaggio in pullman è subordinata alla prenotazione di minimo 40 partecipanti per pullman.

I viaggi Comitativa Coop sono riservati ai soci di Unicoop Tirreno

Vieni a scoprire tutti i viaggi di Mondovivo su:
www.mondovivo.it e cerca l'agenzia convenzionata a te più vicina.

Numero Verde
800-778114

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

MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno



coop
Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



L'isola dei famosi

Agrigento, Segesta, Piazza Armerina, Selinunte, e ancora Noto, Siracusa, Taormina, Cefalù, Erice, e poi Messina, Catania, Palermo. Nomi arcinoti dell'isola più grande d'Italia dove i reperti archeologici testimoniano gli antichi splendori, dove il sole scotta e il cibo è sublime. In Sicilia tutta l'essenza italiana.
di **Alessandra Bartali**



Si dice che le isole facciano sempre storia a sé rispetto ai paesi di cui fanno parte. La Corsica non rappresenta i francesi, i greci non si riconoscono nei cretesi e anche le Canarie sono una Spagna spuria. La Sicilia, al contrario, per certi versi pare la quintessenza dell'Italia. Il cibo è eccelso, il sole scotta, le regole si trasgrediscono con indifferenza, il lavoro si cerca tramite gli amici. E ormai il simbolo della Fiat del Terzo Millennio è Termini Imerese, non più Torino.

Certo, il senso di appartenenza dei siciliani è forte, ma "non si tratta di una diversità rivendicativa", come ad esempio quella dei baschi, spiega Roberto Alajmo, scrittore palermitano che spesso parla della sua terra: "Il sicilianismo non è un orgoglio, ma un rimorso. Perché si tratta di una diversità contagiosa" che ha conquistato tutta l'Italia. Nel bene e nel male, secondo Alajmo, un viaggio in Sicilia è un'indagine sull'identità nazionale. D'altronde, secoli prima, alla stessa conclusione era arrivato anche Goethe.

viaggio nel tempio

L'isola più grande d'Italia deve gran parte del suo potere turistico ai reperti archeologici che ne testimoniano gli antichi splendori. E che permette agli abitanti contemporanei di vivere di questa rendita. L'esempio più lampante è **Agrigento**, la cui zona archeologica è patrimonio **Unesco** dell'umanità. La Valle dei Templi è il parco archeologico più grande del mondo con i suoi 1.300 ettari di Magna Grecia incastonati tra grattacieli e abusi edilizi. Il vero motivo di visita, dunque, è un viaggio nel tempo: l'area comprende dieci templi, tre santuari, diverse necropoli, fortificazioni e resti di un quartiere ellenistico romano. Il tempio meglio conservato è quello di Concordia, e il perché lo spiega il commissario Montalbano che, tra un'indagine e l'altra, in "La pista di sabbia" si trova a visitare il sito archeologico: "Ci fu un imperatore, Teodosio, che ordinò che tutti i tempi pagani dovevano essere distrutti, fatta eccezione di quei templi che venivano cangiati in chiese



Cefalù



Palermo

cristiane. Siccome quello della concordia addivintò 'na chiesa cristiana, restò addritta. Un bell'esempio di tolleranza. Priciso 'ntifico a come capita oggi".

bello greco

Il viaggio nel passato greco-romano prosegue a **Segesta** (suggestiva città storica non più abitata con un tempio dorico e un teatro scavato nella roccia della collina), passa per **Piazza Armerina** (famosa nel mondo per i mosaici romani della Villa del Casale, anch'essa patrimonio Unesco), tocca **Selinunte** (sede di un parco archeologico di 40 ettari risalente al VII-VI sec a. C) e **Noto** (o quanto è rimasto della sua zona "antica", distrutta dal terremoto nel 1693) e termina a **Siracusa**, definita da Cicerone la più grande e bella di tutte le città greche, dove i reperti archeologici sono disseminati in tutto il territorio e culminano nella necropoli rupestre di Pantalica.

Le testimonianze delle civiltà antiche, il mare e il clima hanno attirato nei secoli una moltitudine di visitatori stranieri, i cui nomi più illustri sono legati alla città di **Taormina**. Qui ristoratori e albergatori spremono le tasche dei turisti sbandierando il passaggio di D. H. Lawrence ed Ernest Hemingway, Liz Taylor e Peter O'Toole. È il loro modo per mantenere alto il livello turistico di un luogo tanto amato da artisti e regnanti del passato.

città animate

Punta, invece, alla massa **Cefalù**, anche se il Club Méditerranée, che negli anni Cinquanta snaturò la cittadina trasformandola in una colonia francese, è ormai chiuso. Si nasconde all'occhio superficiale dei turisti **Erice**, paese arroccato sull'estremità occidentale dell'isola, spesso avvolto da nuvole e nebbia, la cui vita sociale si svolge nei patii interni alle case. Delle tre città maggiori della Sicilia, **Messina** è la meno interessante, in parte per colpa delle disgrazie che in passato l'hanno presa di mira (due terre-



Segesta

moti, un maremoto, i bombardamenti e un'emigrazione da emorragia). **Catania** è la più cosmopolita e offre una vita notturna animata da locali e jam session, sia nel centro che sul lungomare. Forse cerca così di stemperare la seriosità che emana dal vicino Etna, parte integrante del panorama locale. **Palermo** è una città che ha immortalato il suo divenire: i cantieri disseminati nel centro storico e le iniziative dell'avanguardia artistica tra la Vucciria e Ballarò, da anni fanno pensare a una trasformazione imminente del quartiere che fu dei diseredati. Ed è proprio quest'atmosfera di provvisorietà – di fatto non provvisoria – la principale attrattiva della città. ■



Taormina

prodotto a marchio 

ultra leggero

Il suino leggero a marchio Coop, tutto italiano, controllato fin dall'allevamento d'origine, pochi grassi, molto sapore. In assortimento una grande varietà di tagli freschi, confezioni per grigliate, spiedini, hamburger.
di Anna Somenzi

La tradizione italiana dell'allevamento del suino è considerata tra le migliori sul mercato mondiale e i dati delle esportazioni lo confermano. Il 99 per cento dei suini in Italia diventa prosciutto, cioè la carne è destinata alla conservazione; gli animali adatti a queste lavorazioni sono intorno ai 170 kg alla macellazione, con carni ben mazzate e soprattutto una consistente copertura



di bianco lardo, caratteristiche irrinunciabili per ottenere ottimi salumi, prosciutto in testa. Per il consumo di carne fresca, invece, da anni ormai è disponibile il cosiddetto **suino leggero** che non ha una grande copertura di grasso e le sue carni sono appunto più leggere.

made in Italy

Lanciata nel 1992, dal 2001 è stata certificata la catena di produzione del suino leggero a marchio Coop; le carni provengono tutte da animali attorno ai 115 kg alla macellazione, sono tutti nati e allevati in Italia, hanno mangiato solo alimenti vegetali, salvo il periodo precedente lo svezzamento, i mangimi a loro destinati sono senza ogm e senza grassi animali. La legge prescrive l'abolizione solo delle proteine animali, ma Coop ha deciso di eliminare anche i grassi e di somministrare un'alimentazione solo vegetale. Le dichiarazioni di Coop – controlli aggiuntivi rispetto a quelli di legge e alimentazione specifica – sono certificate da due enti: **CSQA**, ente di certificazione italiano accreditato a livello internazionale nei diversi settori dell'agroalimentare, e **BV**, Bureau Veritas, fra i leader a livello mondiale nella valutazione di conformità e certificazione della qualità, l'ambiente, la salute.

Il suino leggero a marchio Coop è tutto allevato in Italia, in sei allevamenti dai quali provengono i circa 40mila capi prodotti ogni anno. Come per tutti i prodotti a marchio

Coop, il controllo è su tutto il percorso di produzione, compresi i mangimifici che forniscono l'alimentazione secondo capitoli concordati. Ogni confezione di carne nei punti vendita consente di risalire all'allevamento di origine, perciò è sempre rintracciabile la provenienza.

taglio esclusivo

La carne suina è una buona fonte di proteine: ne contiene circa 20 grammi

per 100 grammi di carne e sono di alta qualità biologica. Le fibre muscolari hanno struttura diversa dalla carne bovina, caratteristiche che la rendono più tenera; ha un buon contenuto di vitamina B1, più alto che nella carne bovina. È interessante anche la presenza di minerali come ferro, zinco, rame, selenio, in una forma chimica ben utilizzabile. Oggi la carne suina rappresenta una valida alternativa per la tavola, con il suo contenuto di grassi che è diventato analogo ad altre carni con la ricchezza di tagli e la versatilità in cucina che offre. Se il lombo di maiale leggero ha una presenza di grassi del 7 per cento e del 20-21 di proteine, la coscia di pollo ha il 6,3 per cento di grassi (senza pelle) e il 18,7 di proteine. La particolarità del suino leggero è la possibilità di utilizzare la coscia – normalmente destinata alla stagionatura – per il consumo di carne fresca, gustosa e incredibilmente magra. Una fettina di coscia di suino leggero, infatti, contiene mediamente solo il 3,7 per cento di grasso, meno di una coscia di pollo o una coscia di tacchino. I grassi, presenti nella giusta misura, rendono la carne tenera e saporita, oltre che la giusta consistenza per la masticazione. Oggi la carne di suino leggero a marchio Coop è proposta in una grande varietà di tagli freschi, ma anche come spiedini pronti per la cottura e confezioni per una ricca grigliata. In assortimento anche hamburger e arrostiti. ■

cosa bolle in pentola

Monete da collezione. Parte a settembre con la promozione di una padella, una casseruola e un coperchio di vetro il nuovo collezionamento, che durerà fino a gennaio 2011, degli articoli in ceramica **Moneta** in esclusiva per i soci Coop. Corpi in alluminio, rivestimento interno in ceramica – altamente resistente alle temperature, ai graffi e alle abrasioni – ed esterno in smalto porcellanato tortora, manici e maniglie in bakelite resistente al calore con finitura soft touch per una presa ergonomica e sicura. Tutti gli articoli sono dotati del dispositivo Salvaenergia, la speciale ghiera termocromica che, al raggiungimento della temperatura di 140°, cambia colore segnalando che è possibile abbassare la fiamma mantenendo la pentola alla giusta temperatura. Si risparmia così sull'energia e si preserva la pentola da inutili surriscaldamenti garantendo la massima sicurezza. Il tutto in esclusivo design italiano.

La promozione di settembre per i soci di **Unicoop Tirreno** in tutti i punti vendita

Padella 1 manico diametro cm 28:

13 euro o 7 euro + 300 punti

Casseruola 1 manico diametro cm 16:

11 euro o 5 euro + 300 punti

Coperchio in vetro diametro cm 16:

3 euro o 1 euro + 100 punti

Completano la collezione nei mesi successivi altre padelle, casseruole e coperchi di misure diverse, ma anche tegami, bistecchiere, saltapasta, teglie e lasagnere.



LE CARATTERISTICHE DEL SUINO LEGGERO COOP

Minore presenza di grassi rispetto al suino tradizionale italiano

coppa

suino leggero		11,6
altro suino		17,5

spalla

suino leggero		5,9
altro suino		10,1

lombo

suino leggero		5,4
altro suino		9,1

coscia

suino leggero		3,7
altro suino		6,2

Fonte: analisi realizzate da Coop su oltre 100 campioni

I GRASSI TRA LE DIVERSE CARNI

I tagli della coscia di suino leggero contengono meno grassi rispetto alle cosce di tacchino e pollo

coscia altro suino		5,2
pollo coscia senza pelle		5,0
tacchino coscia senza pelle		4,6
coscia suino leggero		3,7
bovino adulto scamone		3,7
tacchino fesa		1,2
pollo petto		0,8

Fonte: Coop, Istituto Nazionale della Nutrizione

la vetrina dei soci

SPETTACOLI

Fortezza Vecchia Livorno

“L’elogio dell’apostrofo”

rassegna di teatro popolare e vernacolare

Venerdì 10 settembre **Gli spiriti in casa della pizzaiata** - Compagnia “Vertigo”. Sabato 11 settembre **C’era una volta Livorno** - Compagnia “Il Cerchio”. Domenica 12 settembre **Dei delitti e degli amori ovvero giallo a Guardialstallo** di Beppe Ranucci - Compagnia “Comedians”. Fino al 16 settembre ogni giovedì “Giri corsari”, tour dei fossi medicei in battello abbinato a degustazione di vino e prodotti tipici all’Enoteca della Fortezza. Partenza ore 19 dal molo del Soccorso della Fortezza Vecchia.

Grazie alla speciale convenzione, i soci di Unicoop Tirreno usufruiscono del biglietto ridotto per sé e per un accompagnatore, presentando la carta SocioCoop in biglietteria.

La Fortezza Vecchia è in Piazzale dei Marmi, presso il porto turistico di Livorno, e vi si accede percorrendo via della Cinta Esterna. Il cancello d’ingresso è accanto alle sbarre che regolano l’ingresso alla Stazione Marittima, sulla sinistra.

Info tel. 3484666018, info@fortezzevecchia.eu, www.fortezzevecchia.eu

La Biennale di Venezia



Grazie a una convenzione tra Coop e La Fondazione “La Biennale” di Venezia i soci Coop avranno diritto a riduzioni sui costi di biglietti e abbonamenti per le più importanti manifestazioni della Biennale 2010. In programma fino all’11 settembre la 67° Mostra Internazionale di Arte Cinematografica

diretta da Marco Müller, dal 23 settembre al 2 ottobre la 54° edizione del Festival Internazionale di Musica Contemporanea per la direzione di Luca Francesconi, e infine “People meet in architecture”, la 12° Mostra Internazionale di Architettura fino al 21 novembre ai Giardini e all’Arsenale e in vari luoghi della città con biglietto ridotto per i soci di Unicoop Tirreno da 20 euro a 16.

Info www.labiennale.org

MOSTRE

Galileo Chini e la Toscana

La Toscana e Galileo Chini

Galleria d’Arte Moderna e Contemporanea Lorenzo Viani
Palazzo delle Muse, Viareggio

Fino al 5 dicembre

Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Comitato Nazionale per le celebrazioni del Centenario del movimento Liberty in Italia, Provincia di Lucca, Comune di Viareggio, Centro Studi Cultura Eclettica, liberty déco
Biglietto ridotto per i soci Coop presentando la carta socio alla cassa; lo sconto è valido per il socio Coop e un suo accompagnatore.

Bronzino. Pittore e poeta alla corte dei Medici

Firenze, Palazzo Strozzi

Dal 24 settembre al 23 gennaio 2011

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

il Polo Museale della città di Firenze, la mostra affianca a tanta parte dei dipinti del pittore conservati nei musei e nelle chiese fiorentine capolavori concessi in prestito dai più importanti musei del mondo, quali “L’Allegoria di Venere” del Szépművészeti Múzeum di Budapest, “Il ritratto di giovane con libro” del Metropolitan di New York e “La Sacra Famiglia con san Giovannino” nelle versioni del Louvre di Parigi e del Kunsthistorisches Museum di Vienna.

Orario: tutti i giorni 9-20; giovedì 9-23

Ingresso: 10 euro, 8 per i soci Coop

Info tel. 0552645155; www.palazzostrozzi.org

Prenotazioni tel. 0552469600; prenotazioni@cscsigma.it

VACANZE

Alberghi diffusi

La formula di ospitalità a metà tra casa e albergo per chi non ama i soggiorni in hotel.



Grazie all’accordo stipulato con l’Associazione nazionale degli Alberghi Diffusi (ADI www.alberghidiffusi.it) ogni socio Coop può contare sullo sconto del 10 per cento in qualsiasi periodo dell’anno e del 20 per cento nel mese di ottobre.

Gli Alberghi diffusi convenzionati sono una trentina e si trovano in borghi storici di diverse regioni del nostro paese, alcuni da scoprire attentamente: Portico di Romagna (FC), Pescia (PT), Ortigiano Raggiolo (AR), Lauco (UD), Scalea (CS), Oria (BR), Bargni Serrungarina (PU), Massa Martana (PG), Montemaggiore al Metauro (PU), Forgaria Nel Friuli (UD), Semproniano (GR), Ficulle (TR), Borgo Pace (PU), Galatone (LE), Castro dei Volsci (FR), Gradara (PU), Macchiagodena (IS), Pietrapertosa (PZ), Termoli (CB), Palazuolo sul Senio (FI), Assisi (PG), Orroli (NU), Colle d’Anchise (CB), Spoltore (PE), Smerillo (AP), Locorotondo (BA), Alberobello (BA), Urbino (PU), Sant’Angelo Muxaro (AG), Mottola (TA) e infine Amatrice, nel Lazio.

Per prenotare il socio Coop deve rivolgersi direttamente alla struttura: sul sito www.cartasocio.it l’elenco completo degli alberghi convenzionati.

Interessanti vantaggi per i soci Coop dalla convenzione tra **Coop Italia** e **Berloni**. Si proprio loro, i Berloni delle cucine componibili, azienda leader in Italia nella produzione e commercializzazione di arredi per la casa che nell’anno di celebrazione dei primi 50 anni di attività garantisce a tutti i soci Coop, attraverso la convenzione con Coop Italia, i seguenti vantaggi: progettazione e



preventivo delle soluzioni di arredo gratuiti; garanzia di 10 anni su tutti i prodotti Berloni (cucine, soggiorni, armadi ecc.); sconto del 30 per cento sul

prezzo di listino ufficiale Berloni in vigore al momento della sottoscrizione dell’ordine, esclusi i costi di trasporto, montaggio e installazione.

Per usufruire della convenzione i soci Coop devono presentarsi presso i punti vendita autorizzati Berloni aderenti a quest’iniziativa.

Info www.berloni.it - convenzione Coop Italia

LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO.



Coop è la tua alleata contro il caro-vita.

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

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

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

- **Sconto 30%** su tanti prodotti a marchio Coop, a rotazione per tutto l'anno.
- **Prezzi bassi tutto l'anno:** prezzi più bassi sui prodotti necessari, tutti i giorni. Li trovi segnalati da uno stopper nel punto vendita.

Clicca su **www.unicooptirreno.e-coop.it** e scopri tutte le offerte: buona spesa, e buona convenienza.

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



LA CONVENIENZA

Offerte riservate ai Soci

dall'1 al 15 settembre

MAX 5 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **30%**
alla cassa

COTOLETTA DI POLLO SOLUZIONI COOP
• 880 g

sconto **35%**
alla cassa

PESCHE NETTARINE GIALLE COOP
• Origine Italia - il kg

sconto **30%**
alla cassa

GRANA PADANO STAGIONATO 14/16 MESI BONI
• il kg

€ 8,33
per i non soci € 11,90

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA

MOZZARELLA ITALIANA ALTA QUALITÀ GRANAROLO
• 100 g x 3

€ 1,95
il kg € 6,50

MAX 6 CONF.
PER OGNI CARTA

SCELTO DAI SOCI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GREZZO NATURALE IL CASOLARE FARCHIONI
• 3 litri

€ 11,90
il litro € 3,97

MAX 3 PEZZI
PER OGNI CARTA

AJAX
• classico/limone
1,25 litri x 2

€ 2,49
il litro € 1,00

MAX 4 CONF.
PER OGNI CARTA FRA I DUE TIPI

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

LAMPADE A RISPARMIO ENERGETICO MINITORNADO OSRAM
• conf. x 2
E14 8W/E27 18W

€ 7,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

POLTRONA HOME OFFICE IN ECOPELLE NERA
• Alzata a gas - Ruote piroettanti
Meccanismo oscillante con pretensionatore/testata catar

€ 49,00

ZA A MISURA DI SOCIO.

ci Unicoop Tirreno.



dal 16 al 30 settembre

MAX 5 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **30%**
alla cassa

SUINO ARISTA SENZ'OSSO A TRANCE
• il kg

MAX 10 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **40%**

MELE GALA COOP
• 3 kg

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA

sconto **35%**
alla cassa

NOCE DI PROSCIUTTO ARROSTO BECHELLI GRANDI SAPORI TOSCANI
• 1 kg ca. - il kg

€ 6,82
per i non soci € 10,50

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA

SOTTOZERO

GAMBERI GIGANTI INDOPACIFICI INTERI BLACK TIGER RIVAMAR
• 500 g

€ 4,50
il kg € 9,00

MAX 10 CONF.
PER OGNI CARTA

2 PEZZI

KINDER COLAZIONE PIÙ
• conf. x 10 - 300 g

€ 2,98
il kg € 4,97

MAX 8 CONF.
PER OGNI CARTA FRA I VARI GUSTI

SUCCO E POLPA VALFRUTTA
• pera/pesca/albicocca
200 ml x 6

€ 1,29
il litro € 1,08

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

COOP

TECHNOLOGY **40"** Full HD **1080**

DVB-T TERRESTRIAL

4 USCITE HDMI

€ 869,00

65 cm
26 cm
96 cm

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

COOP

CAMICIA UOMO 100% COTONE
• modelli e colori assortiti

€ 19,90



SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO: PUNTI COLLEZIONAMENTO



SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

OFFERTE DISPONIBILI NEI SUPERMERCATI

coop, coop e ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

dall'1 al 30 settembre



**PISELLINI PRIMAVERA
FINDUS**
• 750 g

PREZZO PER I SOCI
€ 2,49

il kg € 3,32

oppure
1,49 € + 50 punti



MAX

6

PEZZI
PER OGNI
CARTA

BISCOTTI ORO SAIWA
• 500 g x 6

PREZZO PER I SOCI
€ 5,99

il kg € 2,00

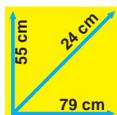
oppure
3,99 € + 100 punti



MAX

5

CONF.
PER OGNI
CARTA



TV LCD LED SAMSUNG

• Mod. UE32C5000
Mega contrasto dinamico
Sintonizzatore digitale terrestre
HD - Audio stereo 2x10 W
Connessioni: Scart, AV, VGA,
Component, 2 USB

PREZZO PER I SOCI
€ 549,00

oppure
499,00 € + 2500 punti



CELLULARE NOKIA

• Mod. 5228 IT
Colori: black, white, silver
GPRS Quadriband - Display 3,2"
16 milioni di colori full touch
Connettività: USB 2.0, bluetooth
Memoria interna 70 MB
espandibile con MicroSD
Fotocamera 2 Mpixel
Multimedialità: MP3, MP4,
Radio FM
Sistema operativo Symbian S60

PREZZO PER I SOCI
€ 109,00

oppure
89,00 € + 1000 punti



**JEANS CARRERA
DENIM/COLOR**
• washed/colorato

PREZZO PER I SOCI
€ 20,00

oppure
12,00 € + 400 punti

**TUTA KAPPA
UOMO/DONNA**
• modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 29,00

oppure
19,00 € + 500 punti



**GUANCIALE IN LATTICE
DORMIR BY MAGNIFLEX**
• cervicale "doppia onda"/
saponetta

PREZZO PER I SOCI
€ 24,00

oppure
16,00 € + 400 punti





PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.



OLTREMARE

Oltremare
è l'avventura che ti cattura.

Oltremare è un viaggio nel tempo e nello spazio, alla scoperta della vita del mare e della storia della terra dove, tra incontri emozionanti, spettacoli mozzafiato e architetture fantastiche troverai la Laguna dei Delfini, i cavallucci marini più incredibili, l'impatto del meteorite, gli animali della fattoria, l'habitat del Delta del Po, il volo dei rapaci, i percorsi verdi, l'avventura del Cretaceo... E in più l'esperienza IMAX, con lo schermo cinematografico più grande d'Europa: 600 mq!
Novità 2010: acquari con squali gattopardo, nuovo film IMAX "WILD OCEAN 3D"

OLTREMARE: aperto tutti i giorni dal 27 marzo fino al 12 settembre e i sabati e le domeniche fino al 26 settembre.

Verificare il calendario di apertura sul sito www.oltremare.org



1.300 punti

**INGRESSO OLTREMARE
PER 2 GIORNI CONSECUTIVI**

Buono valido per il ritiro di 1 biglietto ingresso individuale "il giorno dopo entri GRATIS!".
I bambini fino a 5 anni entrano GRATIS.

I buoni sono utilizzabili fino alla prevista chiusura stagionale.

Per informazioni: Via Ascoli Piceno, 6 - Riccione (RN)

Aquafan - 0541 603050 - www.aquafan.it **Oltremare** - 0541 4271
www.oltremare.org

CERAMICA® MONETA: COPIATA DALLA NATURA.

Da Settembre il nuovo collezionamento per i Soci Coop con i prodotti Moneta con rivestimento interno in Ceramica®

Moneta, marchio che dal 1875 accompagna generazioni di famiglie italiane in cucina sarà protagonista con i suoi prodotti con rivestimento Ceramica® con un **collezionamento esclusivo per i soci Coop**. Moneta è l'azienda che per prima ha introdotto sul mercato, con una **produzione interamente made in Italy**, i prodotti con rivestimento interno in Ceramica®.

Il rivestimento interno Ceramica® rappresenta una rivoluzione naturale in cucina. Infatti si tratta di uno speciale rivestimento nano tecnologico che crea sulla pentola una pellicola fittissima e compatta, sempre liscia, assolutamente non porosa. Questo significa, per la pentola, un'alta resistenza alle temperature, ai graffi e alle abrasioni, e per i piatti, cotture dorate e croccanti con pochi grassi. Ceramica® è inoltre un rivestimento naturale e rispettoso della natura, in quanto prodotto con una minore emissione di Co2 rispetto ai normali rivestimenti interni.

La serie di Moneta in esclusiva per i soci Coop unisce alla funzionalità del rivestimento uno stile unico e ricercato, frutto di un **design esclusivo e tipicamente italiano**. L'esterno della pentola è in smalto porcellanato color tortora, brillante e resistente con manici in bakelite resistenti al calore con speciale finitura soft touch, per una presa ergonomica e sicura.



Tutti gli articoli sono inoltre dotati del dispositivo Salvaenergia®, la speciale ghiera termocromica che al raggiungimento della temperatura di 140° cambia colore segnalando che è possibile abbassare la fiamma mantenendo la pentola alla giusta temperatura. Si risparmia così sull'energia e si preserva la pentola da inutili surriscaldamenti. Inoltre il sistema Salvaenergia® contribuisce a maneggiare in sicurezza il prodotto segnalando che la pentola è calda.

COLLEZIONA LA SERIE COMPLETA CERAMICA® MONETA



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

PRODOTTI IN ESCLUSIVA PER IL MESE DI SETTEMBRE



PADELLA 1 MANICO Ø 28 cm

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

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



300 punti
+ 7,00 €

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



CASSERUOLA 1 MANICO Ø 16 cm

Un piccolo alleato in cucina. Per salse, rapide cotture, scaldare l'acqua e tanto altro ancora.

la casseruola si intende senza coperchio



300 punti
+ 5,00 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO CONSIGLIATO DA MONETA 22,90 €



COPERCHIO IN VETRO Ø 16 cm

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



100 punti
+ 1,00 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO CONSIGLIATO DA MONETA 4,00 €

situazione critica

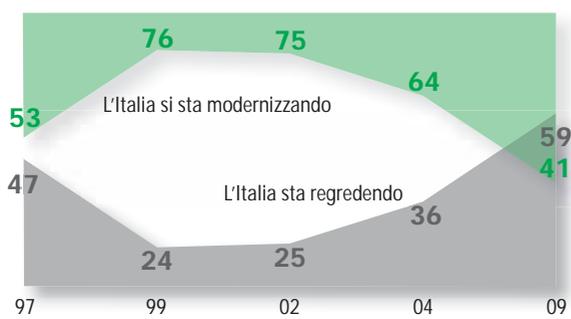
Un paese confuso, smarrito, senza punti di riferimento stabili, che non crede più nel futuro, sballottato dai marosi dell'incertezza sociale e avvolto in una contraddittoria nebulosa di valori. Ecco l'Italia ai tempi della grande crisi in un'indagine SWG.
di Aldo Bassoni



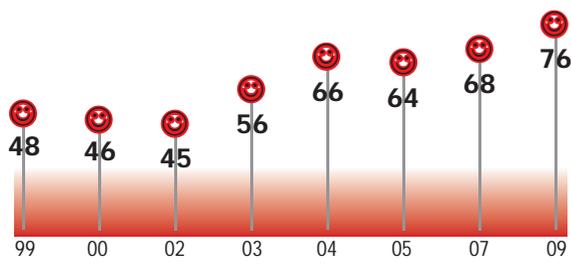
Secondo un'indagine SWG, il noto istituto di sondaggi e ricerche di mercato di Trieste, la mappa valoriale degli italiani assomiglia sempre di più alle figure dei mandala, oggetti che non sono fatti per durare nel tempo, ma per essere creati e immediatamente distrutti. Per chi non lo sapesse il mandala è un disegno che i monaci buddhisti compongono sul pavimento utilizzando sabbie colorate. Poi, una volta terminato, si lascia che le sue misteriose forme geometriche create con infinita pazienza, svaniscano rapidamente come la più inutile ed effimera delle cose. La fotografia dell'Italia come una di quelle vecchie polaroid destinate a sbiadire velocemente? Allora quale è il mandala di "oggi" mentre scriviamo questo articolo? E quale quello di "oggi" mentre lo leggete? Chissà. Ce lo diranno forse i sociologi fra qualche tempo. Per ora accontentiamoci di descrivere quello che ha scoperto navigando nell'Italia sballottata dai marosi della crisi. E il primo dato sembra proprio raccontare un paese dai punti di riferimento valoriali sempre meno forti e stabili. Talvolta contraddittori e confusi. "Il soggetto italico contemporaneo non ha più un profilo omogeneo, ma è una persona pronta a incarnare e indossare abiti valoriali e maschere politiche e sociali differenti", si legge nel rapporto che SWG ha presentato all'assemblea dei delegati di Legacoop lo scorso giugno. Per esempio, cala il sentimento verso la patria e crescono le spinte localiste. Perde peso il richiamo alla Resistenza, ma si cerca un ancoraggio nella Costituzione che dalla Resistenza è nata. Stramazza la spinta verso l'Europa, ma c'è la consapevolezza che fuori dall'Europa l'Italia è perduta. Scende anche l'euforia per il privato e il ruolo salvifico del mercato e torna a crescere la richiesta di protezione sociale, però resta basso il livello di fiducia nel pubblico. Cresce la domanda di nuovi diritti, ma si sbatte la porta in faccia ai diritti degli altri, per esempio quelli degli immigrati.

pubblica insicurezza

Alcuni cambiamenti di fondo sono chiari e, a giudicare dalle tendenze, solidi. Per esempio, una dozzina di anni fa dominava la sensazione che l'Italia si stava rinnovando e che le dinamiche di modernizzazione erano ormai avviate e irreversibili. Oggi l'Italia si sente un paese fermo, ingessato nel suo immobilismo e incapace di andare avanti. La mesta consapevolezza che le generazioni future vivranno peggio di quelle passate e che questo paese sia irrimediabile, alimenta l'inquietudine di una società che si sente smarrita nelle sue tante paure e che non sa o non capisce cosa gli sta succedendo. Se nel 2003 l'insicurezza coinvolgeva la metà dei cittadini oggi il 63 per cento degli italiani percepisce che viviamo in una situazione di costante emergenza circondati da criminali sempre pronti ad aggredirci e da un benessere che sfugge inesorabilmente di mano. La percezione della crisi è a livelli altissimi e forse, mentre scriviamo, è cresciuta ancora. Prendiamo il dato dell'incertezza economica: nel 1999 era al 48 per cento. Ebbene, siamo arrivati al 76 per cento di italiani che denunciano una situazione



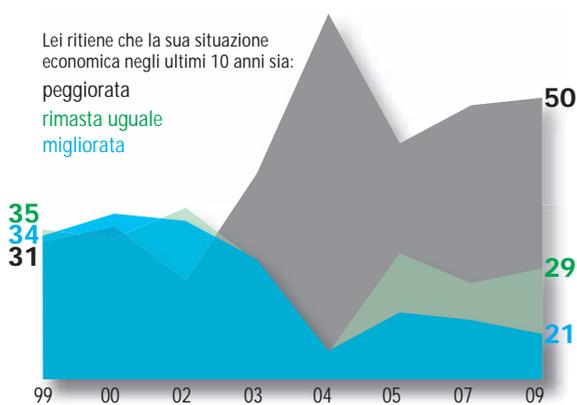
1 Chi pensa che l'Italia si stia modernizzando e chi invece pensa che stia regredendo.



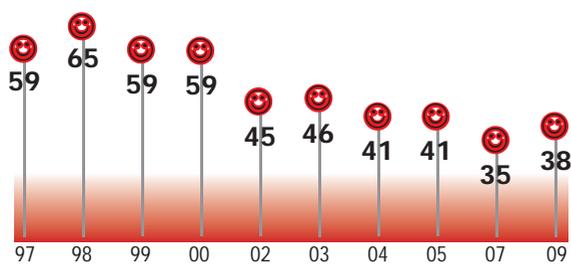
2 Il dato in percentuale registra il giudizio sulla propria situazione economica e sulle possibilità di miglioramento.

Lei ritiene che la sua situazione economica negli ultimi 10 anni sia:

- peggiorata
- rimasta uguale
- migliorata



3 Andamento della condizione economica delle famiglie italiane.



4 Accanto alla crisi del welfare si afferma la convinzione che modalità di gestione "privata" dei principali servizi (sanità, scuola, pensioni) garantirebbero minori costi al cittadino e maggiori benefici. (dati in percentuale)

economica di grave difficoltà. E poi c'è quello che altre autorevoli agenzie di ricerca e analisi sociale hanno chiamato "il blocco dell'ascensore", cioè una società bloccata da caste, cricche e clientele a tutto danno delle classi più svantaggiate: dieci anni fa il 12 per cento degli italiani si auto collocava in una classe disagiata, oggi è il 29 per cento a sentirsi smottare il terreno sotto i piedi. Sempre dieci anni fa il 70 per cento degli italiani riteneva di far parte della classe media, oggi sono il 57 per cento. «Stiamo parlando di percezione, ma è comunque un dato significativo perché le percezioni incidono nelle scelte delle persone, nel loro modo di vivere e di consumare», dice **Enzo Riso**, direttore di SWG. Ma la paura di perdere il posto di lavoro non è solo una percezione, purtroppo, e riguarda la metà degli italiani. Un dato che, in realtà, ha cominciato a crescere già nel 2004-2005 perché la nostra crisi economica è iniziata in quegli anni, è da lì che inizia a indebolirsi il senso di sicurezza sociale ed economica inaugurando un percorso lungo della crisi italiana che poi si è acuita ulteriormente.

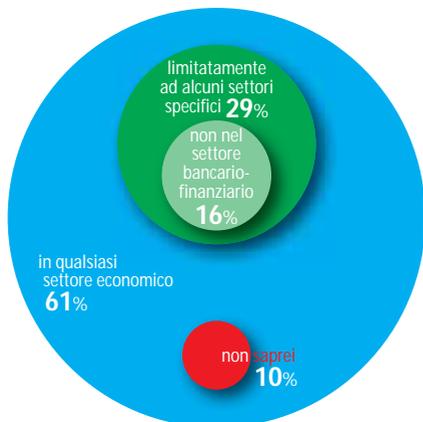
scala dei valori

Dato che la manovra economica del Governo opera pesanti tagli alle Regioni e agli enti locali che probabilmente si tradurranno in un drastico ridimensionamento dello Stato sociale, in minori servizi o in tariffe più alte, evidentemente non si è tenuto conto che solo il 29 per cento degli italiani pensa che il welfare debba essere smantellato. Eppure in questi anni il rapporto della gente con il cosiddetto primato del mercato è cambiato. Nel 1998 il 65 per cento pensava che tutto doveva essere privatizzato. Oggi solo il 35 per cento pensa che serva meno Stato e più mercato. Gli italiani non sono nemmeno più tanto convinti che si debba privatizzare la sanità (dal 74 per cento del 2008 al 55 per cento di oggi). Anche la scuola e i trasporti, secondo la stragrande maggioranza degli italiani, sono meglio pubblici che privati, mentre resta alta la convinzione che le tanto decantate liberalizzazioni non abbiano portato tangibili benefici per gli utenti. Ma quali sono i punti di riferimento degli italiani? Dal tritacarne della crisi, che è anche crisi valoriale, esce a pezzi un po' tutto: economia, politica, religione. A eccezione della Costituzione che per tre italiani su quattro resta un valore fondante che non può essere cambiato. A sorpresa crolla dal 41 per cento del 1997 all'8 per cento l'idea di un presidenzialismo all'americana. La devolution, tema minoritario fino ad appena tre anni fa, ha cominciato a crescere di fronte a un calo del sentimento di patria. È cambiato il valore che si attribuisce alla necessità di salvaguardare



l'ambiente e cresce la voglia di un altro mondo, di un altro modo di affrontare la qualità della vita, di conquistare nuove libertà in materia di testamento biologico, eutanasia ecc. Ma la chiusura verso l'immigrazione è sempre più grande e dai dati raccolti da SWG emerge un aumento del razzismo, anche tra i giovani. In crisi anche la chiesa. La centralità dei valori cattolici è passata dal 75 per cento del 2000 al 46 per cento di oggi con una tendenza a diminuire molto forte soprattutto fra le giovani generazioni. Fatto rilevante è che la validità dell'insegnamento della chiesa sia in flessione anche fra i cattolici praticanti. Il tutto all'insegna di un paese confuso che cerca disperatamente una via d'uscita dalla nebulosa d'incertezza che lo avvolge. ■

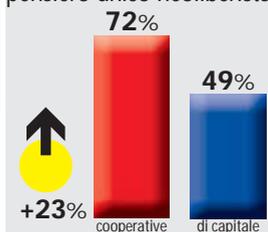
Seconde lei, dove dovrebbero operare le imprese cooperative?



7 Più imprese cooperative per tutti.

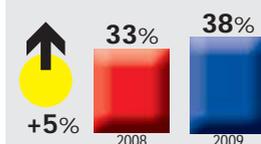
IDENTITÀ COOP

Le Cooperative sono uscite positivamente dalla "nebulosa identitaria" (così la definisce il rapporto SWG) che le aveva circondate fino a qualche anno fa quando la vicenda Unipol-Bnl ha fatto passare nell'opinione pubblica una rappresentazione di un mondo cooperativo tutta tesa a descrivere Legacoop come una qualunque lobby affaristica, un potentato economico come gli altri, una sanguisuga che rubava i soldi della gente. Qualche imprenditore concorrente della Coop improvvisatosi scrittore, l'ha poi buttata in politica. Ma in sostanza, il racconto che è stato fatto sulle Cooperative in quegli anni ha contribuito a creare l'immagine di qualcosa di cui pareva impreciso il profilo valoriale, inadeguato il ruolo competitivo, censurabile e ambiguo il presunto collateralismo con la politica. «Inutile negarlo – afferma **Giuliano Poletti**, presidente di **Legacoop** –. A cavallo degli anni Ottanta e Novanta c'è stato un momentaneo appannamento dell'idea cooperativa che sembrava incapace di dare risposte moderne ed efficienti in un mercato sempre più dinamico e globale. Il pensiero unico neoliberalista impregnava delle sue ricette



5 La fiducia nelle imprese cooperative in crescita (2009)

L'impresa cooperativa dovrebbe costituire un'alternativa al sistema economico vigente?



6 Le imprese cooperative: un altro modello economico

l'intera società e sembrava ormai anacronistico il ruolo di un'impresa diversa, con i suoi valori di mutualità, solidarietà e soprattutto con il suo sguardo proteso sui tempi lunghi della storia e non su quelli corti dell'utile immediato». A questa momentanea crisi di identità si sono aggiunti altri aspetti come l'attacco di Tremonti alle agevolazioni fiscali e la vicenda Unipol-Bnl. Ma negli ultimi due anni la fiducia nelle Cooperative è in forte ripresa. Nel 2008 era al 57 per cento, oggi è schizzata al 72 per cento, mentre la fiducia nelle imprese di capitale è rimasta ferma al 49 per cento. «La Cooperazione coinvolge milioni di persone, è una realtà viva, reale, concreta, quindi c'è un pezzo dell'Italia che conosce le cooperative e sa che cosa significa acquistare prodotti, ottenere servizi, per questo alla fine l'opinione pubblica ne ha una valutazione positiva – commenta il direttore di SWG Enzo Risso –, in più la crisi ha fatto intendere che il mercato capitalistico così com'è non va, perché un sistema senza anticorpi interni non funziona, mentre altre forme di impresa come le Cooperative sono ritenute più attente ai bisogni veri delle persone». Il dato forse più problematico è che, nonostante sia aumentata la fiducia e la reputazione delle Cooperative, scende dal 59 al 51 per cento la percezione di dinamismo. «Non è un calo importante, ma sarà bene che i dirigenti ne tengano conto», conclude Risso. (A.B.)

fotografia istantanea

Spunti per capire l'Italia di oggi nelle parole di Enzo Riso, direttore di SWG.

Capire l'Italia di oggi non è semplice. Tanto più se opinioni e valori sono in rapida trasformazione, appaiono e scompaiono ad un ritmo tale da mettere in difficoltà il tentativo di fermare in un'istantanea il paese che muta, come se ogni fotografia degli italiani fosse destinata a sbiadire in fretta.

«Tendenzialmente le inchieste sociali molto complesse come la nostra – dice il direttore di SWG **Enzo Riso** – servono sempre più a girare il film della contemporaneità sapendo che, dopo aver fissato l'ultimo fotogramma, se ne stanno scattando di nuovi. Oggi, a differenza del passato, i vecchi gruppi sociali si stanno trasformando, la realtà diventa multipolare e prende nuove forme in ogni momento del suo evolversi. L'utilità di queste indagini allora è capire come ci stiamo muovendo, individuare le tendenze di fondo, guardare in avanti. Per questo il massimo che si può ottenere dall'indagine sociale della contemporaneità non sono tanto le certezze ma una serie di approssimazioni che ci aiutino a comprenderla».

Emergono negli italiani sentimenti contraddittori. È solo confusione, o c'è il tentativo più o meno disperato di trovare degli ancoraggi in una realtà a sua volta instabile e contraddittoria?

«Viviamo in una realtà di per sé ossimorica, dove si agitano spinte e contospinte. Il dato di fondo è che esiste comunque una aspettativa di cambiamento. Ci sono fattori come l'indignazione, il bisogno di una verità di onestà, il desiderio di dare spazio ai giovani, la voglia delle donne di essere più protagoniste, le spinte ambientaliste, pronti a mettersi in moto se solo vi fosse una classe dirigente in grado di raccoglierci e dargli una prospettiva».

Ansia, insicurezza, smarrimento. A parte i paragoni con le vicende della nazionale di calcio al Mondiale, quale è la paura più grossa degli italiani?

«Vengono al pettine processi di indebolimento dell'ossatura del paese. La paura più grossa è quella di perdere il grado di benessere raggiunto e di non poterlo più recuperare. C'è una sfiducia di fondo nella classe dirigente e si avverte il bisogno di ancoraggi legati da una parte al fatto che non si crede più nel valore taumaturgico del mercato – e quindi si torna a chiedere più stato e



Enzo Riso

più protezione sociale –, dall'altra parte il fatto che il paese vive sostanzialmente in assenza di futuro».

Con l'aggravarsi della crisi economia e politica, nonché morale, la confusione e lo smarrimento tendono ad aumentare o a diminuire?

«Diciamo che l'acuirsi della crisi, nel momento stesso in cui aumenta le contraddizioni sociali, genera un fattore di maggiore smarrimento e paura, ma se le classi dirigenti pensano di utilizzare questa paura per affondare la lama sui diritti acquisiti e sui livelli di benessere per fare tornare indietro l'orologio della storia, si corre il rischio che questo disagio alla fine esploda in una forte protesta sociale. Il bivio sociale è quello tra fobia e armonia, le spinte fobiche sono enormi, però l'alternativa c'è perché è un desiderata di fondo che attraversa la società italiana nel suo complesso».

Solo pochi anni fa era in auge una allegra cultura privatistica. Quando ci siamo accorti che il mercato spinto può innescare effetti molto spiacevoli si è tornati a rivalutare il ruolo del pubblico. Ma le scelte di politica economica del governo non mi pare che vadano in questa direzione se l'unica ad essere soddisfatta della manovra è la Confindustria. Come lo spiega?

«Innanzitutto c'è da dire che in Italia il processo di privatizzazione è più arretrato che altrove. E poi c'è una spinta della classe imprenditoriale a saccheggiare ciò che è rimasto di pubblico. In altre parole, anziché puntare sull'innovazione, sui nuovi prodotti e sulla qualità, si preferisce cercare di occupare mercati certi, come le utility, la gestione dell'acqua, la sanità, i servizi».

La maggioranza degli italiani pensa che ad andare avanti siano solo i furbi e chi non rispetta le regole. Da qui un'inquietudine che definirete "rancorosa". Che cosa significa?

«Se tutti cercano di essere più furbi degli altri e di avere il privilegio o il gancio adeguato per arrivare più facilmente degli altri, questo non fa crescere la società, se ne soddisfa uno e se ne colpisce cento e questi cento sviluppano un senso di rancore». (A.B.) ■

crisi di civiltà

L'Italia come l'Argentina del 2002? Per ora è solo un timore, ma a sentire il professor De Cecco, nella crisi di oggi c'è il rischio di un serio arretramento di civiltà.

di Aldo Bassoni

Il giudizio sulla manovra economica è lapidario: con i tagli alla scuola, alla cultura, allo stato sociale, con la deflazione salariale e l'attacco al lavoro, dice il professor **Marcello De Cecco**, docente di economia alla Scuola Normale Superiore di Pisa, «stiamo distruggendo la parte civile della nostra storia». Ma il suo non è pessimismo. È



Marcello De Cecco

piuttosto la lucida, anche se sgradevole, consapevolezza dello studioso che vede nella crisi economica e sociale di oggi il rischio di un arretramento di civiltà. «Per l'Italia si profila il fantasma dell'Argentina, quella che nel 2002 dichiarò fallimento», dice De Cecco. A meno che non cambi la politica economica e si rinunci a distruggere le fondamenta del modello europeo.

Ma non è l'Europa che ci chiede questo?

«Guardiamo cosa stanno facendo in Italia alla cultura e alla scuola, guardiamo a come vengono tagliati i fondi per la ricerca e anche alla regionalizzazione del patrimonio pubblico. Tutte queste cose negli altri paesi non si fanno. La Germania, ad esempio, che io critico spesso, è rimasta l'ultimo baluardo dell'Europa, l'ultimo paese dove si fanno le cose come un tempo si facevano anche in Italia. Invece noi stiamo cercando di riprodurre il modello tedesco di prima del 1914, quello che è stato sconfitto da due guerre mondiali e da cui è nata la nuova Europa, un continente dove la cultura diventa produzione e la produzione diventa consumo. Ebbene, noi stiamo facendo il contrario, leviamo i soldi alla scuola e all'università, alla cultura e alla ricerca. Tutto questo, che è la parte civile della nostra storia lo buttiamo, buttiamo tutto ciò che ci distingue solo per spingere il sistema produttivo verso la Cina, secondo un modello basato sostanzialmente sui bassi salari e sulla precarizzazione del lavoro».

Perché accade questo secondo lei?

«Perché in Italia è scomparsa la grande impresa, l'unica in grado di fare ricerca e innovazione. I grandi industriali italiani e tutto il sistema che le proteggeva, si sono retti prima sulle famiglie poi sui soldi altrui, ma non hanno saputo reagire alle scosse periodiche che ha subito il capitalismo, dai primi anni Sessanta alle crisi petrolifere degli anni Settanta, e infine si sono autodistrutte, sono uscite di scena, non ci sono più. E così noi abbiamo un'economia tra le prime sette del mondo dove, però, prevalgono media e piccola impresa perché la grande non c'è più».

E il mitico modello industriale del favoloso Nord-Est basato sulla piccola impresa?

«È basato sulla piccola impresa, ma dipende dalla grande

impresa che, però, non sta più in Italia ma sta in Germania».

Ma questo sistema ha funzionato a lungo. Ricorda quando dicevamo "piccolo è bello"?

«Lo dicevano coloro che volevano mascherare da virtù quella che è una perdita. Siccome è vero che noi la rivoluzione industriale alla tedesca l'abbiamo fatta anche prima della Germania, è venuto fuori questo modello industriale basato per trent'anni sulla svalutazione della lira, poi, quando siamo entrati nell'euro e non si poteva più giocare sulla moneta per favorire le esportazioni, la strada dei bassi salari e dell'evasione fiscale ha sostituito la svalutazione. Noi facciamo industria senza la grande industria, e poi pretendiamo di fare pure il paese moderno con la metà della popolazione che non paga le tasse. Ma questo non è possibile, e infatti abbiamo quel deficit enorme che vedono tutti e che, se non si cambia politica economica, c'è il rischio concreto che ci porti verso l'Argentina del 2002».

«L'Argentina del 2002».

Come fa a esserne sicuro?

«Stiamo facendo gli stessi errori degli anni Trenta. Sui giornali si fa lo stesso dibattito di quegli anni, si fanno le stesse domande e, quel che è peggio, si danno le stesse risposte. Il problema è che bisogna tornare a crescere, altrimenti non si va da nessuna parte. Dopo di che bisogna cambiare anche questo modello di sviluppo guardando più ai consumi collettivi che a quelli privati».

Ma forse bisogna anche rimuovere le cause della crisi.

«Certo. L'origine della crisi è sia reale che finanziaria. La crisi ha avuto luogo al centro del sistema, cioè negli Stati Uniti, per via della liberalizzazione e deregolamentazione della finanza. Questo ha distrutto tutto l'apparato di controllo che era stato messo in piedi al tempo di Roosevelt e così trent'anni di politiche neoliberaliste hanno favorito solo gli investitori finanziari. A questo va aggiunto il peso che ha avuto anche la distribuzione del reddito sempre più ineguale. È chiaro che tutto questo deve cambiare».

Perché non si vogliono toccare le banche, tassare le transazioni finanziarie e impedire le operazioni allo scoperto che alimentano la speculazione?

«Di tassa sulle transazioni finanziarie se ne parla da anni, ma non la vuole nessuno. Non si vuole perché la lobby delle banche è incredibilmente forte, tanto è vero che dopo essere state salvate coi soldi dello stato hanno detto, "accidenti, ma questi stati non c'hanno più una lira" e giù a speculare sul debito pubblico».

la merce muta di Giorgio Nebbia



rara terra mia

Nessuno lo sa, ma è grazie ad alcune “terre rare” che schermi di televisori, cellulari e computer diventano sempre più sofisticati. E non solo.



I tentativi per uscire dalla schiavitù del petrolio con veicoli elettrici, motori eolici e con le risorse della microelettronica rischiano di farci cadere sotto la schiavitù di altre materie prime scarse. I nostri nuovi padroni sono i metalli di 14 elementi, poco noti e poco diffusi in natura, tanto che si chiamano “terre rare”, collocati, nella tabella di Mendeleev, fra il lantanio, elemento 57, e l’afnio, elemento 72. Nell’ordine sono: cerio, praseodimio, neodimio, promezio, samario, europio, gadolinio, terbio, disprosio, olmio, erbio, tallio, itterbio, lutezio. Le auto elettriche e ibride hanno bisogno di batterie di accumulatori a idruri di nichel che richiedono il lantanio, con aggiunta di praseodimio, disprosio e terbio. I magneti permanenti delle turbine a vento sono costituiti da una lega neodimio-ferro-boro, scoperta nel 1982, contenente circa il 27 per cento di neodimio; una turbina da 1 megawatt di potenza contiene magneti che richiedono circa 200 chili di neodimio. Il neodimio è indispensabile anche in tutti i magneti permanenti presenti sulla superficie dei cd e dei dvd, e nelle carte di credito. I vivaci toni del rosso degli schermi dei televisori sono tali perché il rivestimento del video contiene europio. I grandi progressi degli schermi di computers e di telefoni cellulari, con cui si può comunicare col tocco di un dito, sono stati resi possibili da rivestimenti di ossido di indio e stagno. Senza contare l’uso del lantanio nella raffinazione del petrolio e di altre terre rare nelle ultrasofistiche apparecchiature militari. La principale fonte di terre rare è costituita da rocce ricche di monazite, un minerale contenente anche torio; oltre il 90 per cento di tutte le terre rare prodotte nel mondo, poco più di 100mila tonnellate all’anno, sono estratte da una grande miniera che si trova a Bayan Obo nell’altopiano della Mongolia cinese (nella foto). In questo 2010 la Cina produce il 100 per cento delle tre terre rare più “strategiche” – disprosio, terbio ed europio –, assorbe il 60 per cento della propria produzione ed esporta il resto; l’industria cinese dei magneti per auto elettriche e motori eolici e nell’elettronica è in rapida espansione e in varie occasioni la Cina ha fatto capire che intende limitare le esportazioni di terre rare per usarle tutte nella propria industria. C’è una grande agitazione nel mercato mondiale delle terre rare; negli Stati Uniti si pensa di riaprire la grande miniera di Mountain Pass, in California, che negli anni Ottanta era arrivata a produrre 20mila tonnellate all’anno di lantanio e ossidi misti di neodimio e praseodimio, chiusa nel 2002 quando la Cina cominciò a invadere il mondo con le proprie terre rare a basso prezzo. Oggi si pensa di aprire miniere in Australia, Canada, Russia e in molti paesi c’è una febbrile ricerca di nuove leghe adatte per la fabbricazione di magneti permanenti: un altro volto della guerra fra giganti per la conquista delle materie prime e forse un’altra rivoluzione merceologica.

in vino salus

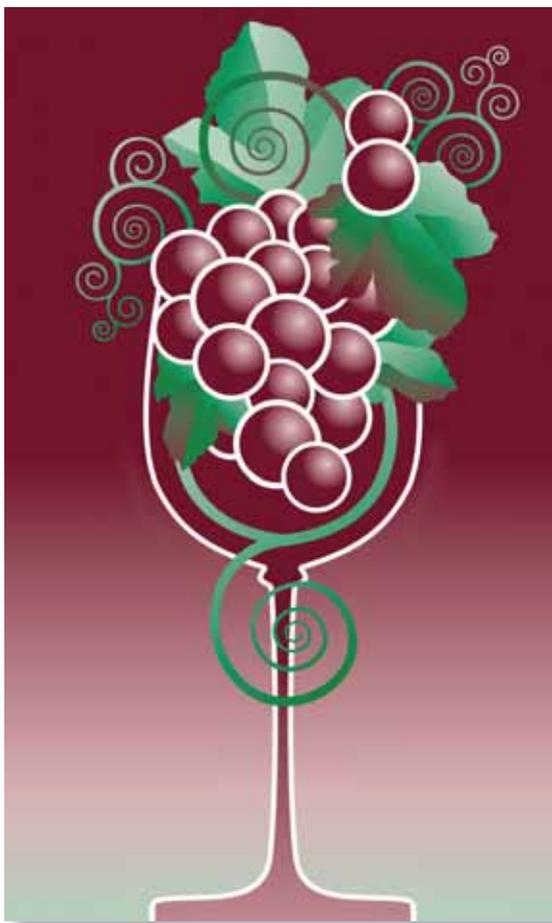
Nel vino rosso le molecole che allungano la vita e aiutano a prevenire alcune malattie. Ma guai ad esagerare con le dosi.

di Barbara Bernardini

Nel 1992 il ricercatore Serge Renaud dell'Università di Bordeaux si è inventato una definizione rimasta impressa nella storia della scienza come il "paradosso francese". Era un mistero che solleticava la curiosità dei ricercatori di tutto il mondo che si chiedevano come mai in un paese come la Francia, in cui le persone fanno uso abbondante di burro e formaggi, ci fosse un'incidenza di malattie cardiovascolari e aterosclerosi molto più bassa del previsto. Quale segreto poteva mai celare la buona stella transalpina? Dopo lunghi studi epidemiologici si scoprì che i francesi si ammalavano poco perché, da bravi intenditori di tavola e cucina, insieme ai cibi grassi erano soliti consumare una moderata quantità di vino, in particolare vino rosso. Poteva il vino davvero proteggere le arterie dagli attacchi del colesterolo?

in alto i calici

Tutti gli studi lasciavano pensare di sì, ma non se ne capiva il motivo. Si riteneva, ad esempio, che fosse l'alcol l'artefice dell'effetto protettivo, fino a che diversi gruppi di scienziati in giro per il mondo cominciarono a studiare la componente non alcolica del vino, scoprendo nel nettare rosso un mondo di molecole che vengono oggi chiamate globalmente "polifenoli" e che rappresentano forse una delle scoperte chimiche più interessanti dell'ultimo secolo. Il vino rosso, si scoprì, era una miniera d'oro ricchissima di molecole "salvavita". «Ci sono due recenti studi pubblicati sull'«American Journal of Clinical Nutrition» che riconoscono al vino rosso la proprietà di proteggere la salute delle cellule dei vasi sanguigni – commenta **Rolando Manfredini**, capoparea della sicurezza alimentare di **Coldiretti** – e sono solo gli ultimi di una lunga serie». Il meccanismo attraverso il



quale i polifenoli ostacolano le malattie cardiovascolari è principalmente quello di esercitare un'azione antiossidante che impedisce il danneggiamento delle particelle che trasportano il colesterolo nelle arterie, le cosiddette lipoproteine LDL. Si previene quindi la risposta infiammatoria delle arterie alle sostanze che ne sarebbero prodotte facendole restare più sane ed evitando che si incrostino di colesterolo. Inoltre è stato dimostrato che i polifenoli stimolano la produzione di ossido nitrico nelle cellule dei vasi sanguigni (il che favorisce la vasodilatazione e previene l'ipertensione) e diminuiscono l'aggregazione delle piastrine, prevenendo quindi la formazione dei coaguli responsabili di ischemie e infarti.

un buon rosso

Ecco perché oggi molte società farmaceutiche isolano queste molecole e le concentrano in pillole da usare a scopo di supporto terapeutico per molte malattie. Il più gettonato dei polifenoli è senza dubbio sua maestà il "resveratrolo" che nelle piante ha la funzione naturale di proteggere dagli attacchi dei funghi, dai raggi ultravioletti e dall'ozono e negli uomini ha dimostrato capacità straordinarie e potrebbe avere un'influenza positiva sul metabolismo dei grassi, riducendo i rischi di obesità. Alcuni ricercatori tedeschi dell'Università di Ulm hanno dimostrato, infatti, che il resveratrolo sarebbe in grado di diminuire lo stimolo di adipogenesi, cioè la deposizione di grasso nelle cellule, e non solo: questa molecola si è dimostrata in grado di allungare la vita media in diversi modelli animali, dal moscerino della frutta ai lieviti, ai vermi, mimando gli effetti della restrizione calorica. Ma perché quello rosso? La differenza tra il vino rosso e quello bianco consiste principalmente nel fatto che il primo contiene proprio una maggiore concentrazione di polifenoli molti dei

quali, come le antocianine, sono proprio le molecole che gli conferiscono il colore; in particolare i flavonoidi sono contenuti nel vino rosso in misura 20 volte superiore che in quello bianco.

quanto basta

Il contenuto di resveratrolo nel vino risulta influenzato da diverse variabili, quali il territorio d'origine, il clima in particolare l'umidità e la temperatura. «Tutti i vitigni rossi sono ricchi di antiossidanti – spiega Manfredini – e in particolare i vitigni antichi come il sangiovese, che è la base del Chianti, ma anche l'Aglianico, molto diffuso in Puglia e Campania, o il Montepulciano di Abruzzo». In generale, il contenuto di molecole benefiche è mediamente più elevato nei vini provenienti dai paesi più freddi (Canada e alcuni territori della Francia) mentre è mediamente più basso in quei vini prodotti nei paesi più caldi (Italia, Spagna, Portogallo, California, America meridionale e Australia). Dipende inoltre dalla composizione del terreno e dalle sue caratteristiche di drenaggio, dal tipo e dalle dosi di fertilizzante. La quantità di resveratrolo sembra anche essere influenzata dai processi di vinificazione, come la presenza o meno di vinacce, dalla torchiatura più o meno spinta e dai processi di invecchiamento del vino. Mediamente comunque tutto il vino rosso sarebbe da considerare una nota positiva nell'alimentazione quotidiana delle persone adulte, ma solo in quantità moderate che non devono superare circa un bicchiere a pasto. La stessa scienza che dimostra le straordinarie proprietà delle molecole contenute nel nettare rosso dimostra, infatti, anche gli effetti deleteri del consumo di alcol, effetti che rischiano di superare largamente i benefici del resveratrolo e compagni. Un brindisi alla salute dunque, dal quale devono restare per ora esclusi bambini e adolescenti, perché il loro fegato non è ancora equipaggiato con gli enzimi necessari per metabolizzare l'alcol. Tra qualche anno potranno brindare anche loro e chissà per quel momento quante nuove scoperte interessanti saranno state fatte ancora sul buon vino. ■

PER LA VITA

Le molecole che fanno bene alla salute.

Resveratrolo È presente in molte piante, come i mirtilli, nelle noccioline e nel vino rosso. La buccia dell'acino di uva rossa contiene circa 50-100 microgrammi di resveratrolo/grammo di peso secco. Discrete quantità di resveratrolo sono state trovate anche nel vino rosé, mentre nel bianco la sua concentrazione non supera mai 0,1 milligrammi/litro.

Flavonoidi Svolgono attività antibatterica e di protezione contro la fragilità capillare. Ottimi antiossidanti, ne sono ricchi il tè verde, il vino rosso, le cipolle (soprattutto quelle rosse), le mele e – in misura minore – il tè nero.

Antocianine Sono fondamentalmente responsabili del colore dell'uva, del mosto e del vino novello. Nell'uva le antocianine si accumulano nella buccia, mentre i tannini condensati sono localizzati nei semi.

Info

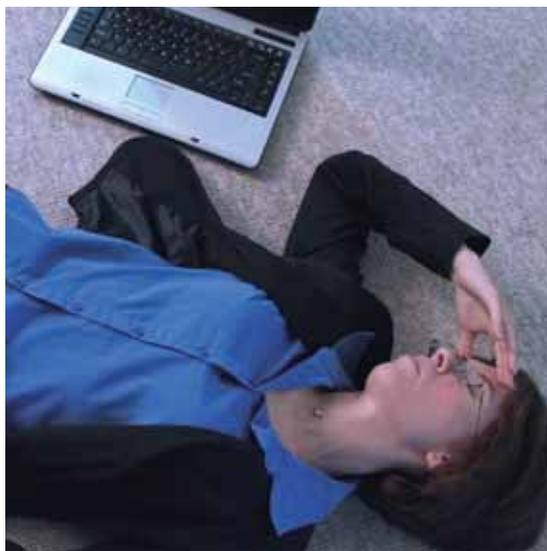
www.sicurezzaalimentare.it
(sezione "dalla scienza" - "biologia")
Coldiretti: tel.064682487 - www.coldiretti.it

fin sopra la testa

Con un elettrodo nell'area posteriore del collo un impulso costante per calmare il dolore. Novità nella cura del mal di testa.

di Barbara Bernardini

Sono circa due milioni in Italia le persone che soffrono di emicrania, la forma più grave di mal di testa. Per una piccola percentuale di queste persone il dolore può diventare così frequente e insopportabile da impedire di condurre una vita normale. Può bastare un odore, un rumore o persino una luce forte per scatenare un mostro dentro la testa che rende impossibile fare anche le cose più semplici. «Molto spesso queste persone diventano dipendenti dai farmaci – spiega **Fabio**



Marchioretto, responsabile del Centro Cefalee presso l'Ospedale Sacro Cuore di Negrar, vicino a Verona – e l'abuso a sua volta ne compromette l'efficacia perché la soglia del dolore si abbassa sempre di più e gli analgesici non bastano mai». È per questo che proprio al Sacro Cuore, il Dott. Marchioretto e il Dott. Gerardo Serra, specialista nella terapia del dolore, hanno voluto iniziare una sperimentazione per dare una possibilità di cura a quelle persone per le quali gli approcci farmacologici hanno fallito e che non riescono a trovare un'alternativa da nessuna parte.

sotto stimolo

Si tratta di una tecnica chiamata "stimolazione dei nervi occipitali" e si basa sull'impianto di un elettrodo nell'area posteriore del collo lungo il decorso dei nervi occipitali, che ha il compito di inviare un impulso elettrico costante e continuo capace di calmare il mal di testa. «La stimolazione dei nervi occipitali con un elettrodo è un'applicazione nuova di una tecnica già conosciuta da molto tempo e utilizzata per trattare altre malattie – chiarisce **Gerardo Serra** –. Per il Parkinson, ad esempio, si usa talvolta la stimolazione profonda, cioè l'impianto di un elettrodo che raggiunge una specifica area del cervello dove si trovano i centri del movimento, per attenuare il tipico tremore». Ma nel caso del trattamento dell'emicrania l'elettrodo viene posizionato sottocute, superficialmente, l'intervento

avviene in anestesia locale e non richiede degenza ospedaliera. Tutto ciò che rimane è una cicatrice tra i capelli e una batteria, del tutto simile a quella di un pacemaker che viene impiantata in genere sotto il braccio per motivi estetici. Il paziente poi viene dotato di un telecomando con cui può regolare l'intensità della stimolazione e può accendere e spegnere l'apparecchio quando è necessario. Ogni due o tre giorni deve ricaricare le batterie del pacemaker

comodamente seduto in poltrona, mettendo una apposita cinghia intorno al petto e collegandola alla spina della corrente.

la cognizione del dolore

Per il resto potrà condurre una vita assolutamente normale, l'elettrodo non si vede, non dà fastidio né dolore ma provoca un leggero formicolio sulla nuca, simile a un massaggio. Sono circa 35 i pazienti che fino ad oggi hanno ricevuto l'impianto e nella maggior parte dei casi i ricercatori hanno potuto apprezzare una diminuzione drastica degli attacchi di dolore fino al 60 per cento e l'abbandono quasi completo dei farmaci analgesici. «L'emicrania invalidante impedisce di condurre una vita normale – afferma Marchioretto –. Queste persone devono spesso rinunciare alle cose più semplici, anche a uscire con gli amici a causa del dolore». Stando a questi risultati, la stimolazione dei nervi occipitali può veramente costituire una valida alternativa terapeutica capace di restituire un po' di vita e serenità a chi convive quotidianamente con un dolore invalidante. ■

Info

Ambulatorio Cefalee
Ospedale Sacro Cuore-Don Calabria
37024 Negrar (VR) - via Don A. Sempreboni, 5
tel. 0456013544 - segr.neurologia@sacrocuore.it

attimo di distrazione

Freud si sbagliava. Non c'è niente di infantile in chi si distrae spesso, anche quando è impegnato in compiti che richiederebbero concentrazione assoluta. Tre gruppi indipendenti di ricercatori provenienti dagli Stati Uniti e dal Canada affermano che la capacità del nostro cervello di spostare addirittura il 30 per cento dell'attenzione fuori da ciò che stiamo facendo sia innanzitutto un'arma per compensare situazioni potenzialmente stressanti, come la coda in autostrada, ma anche che sia l'unico modo per far emergere la creatività, nonché, udite udite, un metodo infallibile che la natura avrebbe messo a punto per cercare un partner. Chi si "sa" distrarre non mancherà certo lo sguardo fuggente di una potenziale amante a causa di una noiosa riunione.

rimedi della nonna

C'è una cosa che accomuna le orche, i capodogli e gli esseri umani: le femmine della specie vanno in menopausa presto. Un vero mistero della natura risolto ora da un'équipe di scienziati delle Università di Exeter e di Cambridge, in Inghilterra. Gli zoologi hanno capito, grazie allo studio delle dinamiche sociali delle tre specie, che le femmine vanno in menopausa semplicemente per "diventare nonne". Questo ruolo è essenziale per l'allevamento dei piccoli e lascia energia e risorse alle madri più giovani. Insomma nonne, è la natura che ha deciso che dobbiate coccolare i nipotini.

presa visione

Uno studio del Laboratorio di Ricerca per la Nutrizione degli Stati Uniti ha stabilito che una corretta alimentazione è in grado di ostacolare l'insorgenza e rallentare la progressione della degenerazione maculare, una malattia della retina sempre più frequente. Insorge di solito dopo i cinquant'anni, con decorso progressivo ed esiti devastanti per la visione. I ricercatori hanno stabilito che il ridotto consumo di zuccheri semplici, come quelli contenuti nei dolci, a favore di un maggior consumo di carboidrati complessi, come la pasta, sarebbe in grado di agire positivamente nella prevenzione e nel decorso di questa malattia invalidante per milioni di persone.



buone vacanze

Vacanze di assaggio delle specialità locali, sia pur con qualche accortezza.



In vacanza, a contatto con altri schemi alimentari e di fronte a piatti inusuali, la curiosità gastronomica induce molti turisti ad assaggiare e magari ad apprezzare specialità locali, poco conosciute. C'è sempre una frangia di consumatori "monotoni", quelli che dopo un paio di giorni all'estero sono già alla ricerca di un ristorante italiano con gli amati spaghetti, ma ci sono anche i pionieri dell'assaggio pronti a superare perfino l'incognita igienica e digestiva di qualche piatto tipico mai provato prima.

Di fronte all'enfasi di certi titoli scandalistici è inevitabile che i turisti si pongano anche degli interrogativi sulla "sicurezza" di ciò che mangiano, finendo per penalizzare quel rapporto positivo che l'uomo dovrebbe avere con le sue scelte gastronomiche. Al riguardo va ricordato che in Italia le statistiche relative alle tossinfezioni alimentari sono migliori che in altri paesi, proprio per la rete di controlli di cui ci siamo dotati.

Voglio sottolineare che la varietà alimentare e la capacità di adattare le proprie scelte alle offerte stagionali dei mercati è certamente un pregio. Il monito "varia spesso le tue scelte a tavola", presente nelle Linee Guida dei paesi più evoluti, ha un'alta valenza positiva e favorisce la disponibilità di elementi protettivi che in altri tempi sono mancati, per povertà e carestie, causando malattie da carenza come la pellagra, il beriberi o lo scorbuto dei naviganti.

Perciò proviamo serenamente ogni specie di frutta e verdura (ovviamente ben lavate), ma attenzione al pesce o alla carne cruda nonché ai prodotti a base di crema, uova e proteine animali che richiedono regole di conservazione inderogabili, soprattutto nelle stagioni calde.

Inoltre l'alternanza delle scelte ha il merito di ridurre l'ipotetica pericolosità di alcuni alimenti (come, ad esempio, la soglia di concentrazione di metalli pesanti, dei fitofarmaci o di altri xenobiotici) che è ben diversa per chi mangia una o due volte alla settimana un prodotto "contaminato" rispetto a chi ne fa un uso quotidiano.

La varietà delle scelte favorisce il consumo dei prodotti freschi stagionali e ci consente di rifornirci, quasi inconsapevolmente, di tutte le tessere del mosaico nutrizionale, comprese le molecole prive di valore energetico ma pur sempre essenziali per i complessi intrecci metabolici. L'invito a non fossilizzarsi sugli stessi cibi è più lungimirante di quanto sembra.

il raggio blu

Il numero uno dell'alta definizione visibile a occhio nudo in 3D.

Il lettore blu-ray, molto più di un dvd.

di Roberto Minniti

Hanno fatto fatica a decollare, anche dopo aver vinto la lunga battaglia per aggiudicarsi il primato di lettori di dischi ad alta qualità (l'alternativa, bocciata dal mercato, era quella dello standard hd dvd). Eppure, nonostante le promesse di una qualità superiore a quella dei dvd, la discesa dei prezzi negli ultimi anni e l'avvento nelle nostre case di



televisori ad alta o altissima definizione, i lettori blu-ray non hanno ancora convinto gli italiani alla corsa all'acquisto di massa. Ora, però, ci riprovano con una generazione che promette una marcia in più, soprattutto in associazione con internet e con i nuovi schermi televisivi che molte grandi case produttrici stanno lanciando con grande dispendio di pubblicità. E la chiave di volta per questi lettori di dischetti ad alta fedeltà potrebbe essere il 3d, la visione in tre dimensioni.

colpo di scena

La nuova famiglia di lettori blu-ray, infatti, ha proprio in quest'innovazione il suo asso nella manica e i titoli di film in 3d cominciano a essere una costante anche dell'home cinema. Se a questo aggiungiamo che, almeno in Italia, le trasmissioni delle reti televisive che assicurano le 3 dimensioni sono ancora lontane, ecco che per chi ha scelto uno schermo con tanto di occhialetti in dotazione per sentirsi al centro delle scene, l'acquisto di un riproduttore blu-ray è praticamente obbligato.

Ma come affrontare una spesa del genere e per chi può davvero avere un senso? Partiamo da una considerazione essenziale: investire sulla qualità dell'immagine, anche in "sole" due dimensioni, rappresenta un vantaggio solo per chi è già in possesso di un televisore di ottima qualità. Un "full hd", tanto per intenderci, o un modello a led con una definizione ottima. Esclusivamente con uno strumento di visione del genere, infatti, si potrà godere della definizione delle immagini di un blu-ray. Una qualità che, effettivamente, è confermata dalle molte prove comparative indipendenti eseguite in questi anni dalle associazioni consumatori di tutto il mondo. In confronto ai lettori di dvd, la risoluzione a cui arrivano questi apparecchi è decisamente superiore ed è percepibile a occhio nudo. Semmai il principale difetto di questi riproduttori è da ricercare nella lentezza di

accensione: dal momento dell'inserimento del dischetto a quello in cui iniziano a scorrere le immagini, infatti, possono passare anche 10 secondi.

ultra suoni

Altra caratteristica da non sottovalutare, a giudizio degli esperti di questo settore, è il suono: non ha senso puntare esclusivamente sulla raffinatezza dell'immagine,

spiegano gli esperti, se poi si dispone di un'acustica di qualità media o scadente. E le nuove generazioni di televisori, con la tendenza alla miniaturizzazione dello spessore degli schermi, hanno sacrificato proprio la qualità del suono. Ecco, dunque, che alla lista della spesa andrebbe aggiunto anche un apparecchio dolby surround per ottenere effetti avvolgenti che siano all'altezza di quanto vediamo.

Una volta in possesso della strumentazione migliore, è il caso di avventurarsi nel mondo fantastico di questi riproduttori di dischetti, tenendo presente, però, che non tutto ciò che vanta la pubblicità è dotazione irrinunciabile per chi acquista. Intanto sgomberiamo il campo dalle paure di chi, negli anni, ha faticosamente accumulato decine di titoli in dvd: il blu-ray non costringerà a ricominciare da capo con la propria collezione cinematografica. Ogni lettore, infatti, è in grado di riprodurre i vecchi dischetti. Così come può essere usato per leggere i cd musicali. Non solo. Rispetto ai vecchi apparecchi, questi modelli sembrano più tolleranti anche di fronte a dischetti malridotti o con qualche piccolo graffio.

annessi e connessi

Nessun imbarazzo anche nell'eventuale differenza di qualità video dei riproduttori: tutti rendono immagini di alta qualità (1080p) e nei test le differenze tra diversi modelli sono quasi sempre impercettibili.

Una funzione presente solo in alcuni modelli blu-ray, invece, è il bd-live. Di cosa si tratta? Della possibilità di connettersi direttamente a internet per accedere a contenuti extra, come giochi legati al film o a contenuti che la casa cinematografica ha messo on line. Generalmente serve una connessione via cavo, ma ci sono apparecchi dotati di scheda wireless che si collegano senza fili (ovviamente se è presente una connessione in casa).



lettori blu-ray

marca e modello	compatibilità	connessioni	audio	altre caratteristiche	prezzo (euro)
LG BD350	DivX	Hdmi, Component video, Composite video, uscita video composito	digitale	–	115
ONKYO DV-BD507	DivX	Audio, Component, Composite Video Outputs SD/SDHC, Memory Card fino a 8 GB, presa S-Video, Hdmi 1.3	2 uscite digitali, ottica e coassiale	–	299
PANASONIC DMP-BD45		uscita video, Hdmi	uscita analogica e digitale. Decodifica e uscita Bitstream Modalità Night Surround Ottimizzatore dialoghi Compressione gamma dinamica	–	169
PHILIPS BDP2500	DivX ultra	uscita Composite video, Hdmi, Connessione USB	uscita audio analogico 7.1 canali, coassiale digitale, audio analogica sx/dx. Dolby True HD, DTS 2.0 + uscita digitale, DTS, Dolby Digital	–	129
PIONEER BDP-120	no DivX	uscita video, Hdmi, Ethernet, Component, Usb	uscita audio analogico (2 canali), uscita ottica digitale. Audio HD Dolby TrueHD, DTS-HD Master Audio Essential.	Bd Live	159
SAMSUNG BD-C5300	DivX	uscita video composito, presa scart, Hdmi-CEC, Hdmi 1,3 V, USB, Ethernet	uscita audio digitale (ottica), uscite analogiche 7.1 canali. Dolby Digital, Dolby Digital Plus, Dolby TrueH, DTS, DTS HD High Resolution Audio, DTS-HD Master Audio	compatibile BD-Java	139
SHARP BDHP22S	DivX	uscita video composito, Hdmi, USB, Ethernet	uscite analogiche a 7.1 canali audio	Bd-Live	185
SONY BD-PS370	DivX	uscita video composita, scart, Hdmi, USB, Ethernet	uscita stereo analogica, Uscita audio digitale coassiale e ottica	Bd Live, LAN wireless Comandi con iPhone	175

Dischi di capacità enorme, fino a 25 o addirittura a 50 gigabyte, praticamente quanto l'hard disk di un computer, comodi per ospitare contenuti a volontà. Connessione a internet, anche senza fili, per vedere la Tv on demand, o semplicemente i filmati di YouTube, comodamente seduti sul proprio divano. In qualche caso perfino la possibilità di interagire con l'iPhone che avete tra le mani. I lettori blu-ray, anche quelli di fascia bassa di prezzo, come quelli che abbiamo inserito in tabella, promettono possibilità quasi illimitate. Ma, a volte, sono talmente evoluti da risultare inutilizzabili con la vecchia Tv di casa. Tra gli otto modelli che abbiamo scelto, per esempio, solo due prevedono la possibilità di essere collegati al televisore tramite la vecchia e comunissima presa scart. In tutti gli altri casi per

vedere il vostro dischetto, dovrete disporre di una Hdmi o attrezzarvi a collegamenti un po' più complicati e non sempre di adeguata qualità.

E il 3d? I modelli di lettori dotati di questa tecnologia stanno rapidamente iniziando a circolare anche in Italia e se ne trovano in vendita a partire da poco meno di 300 euro fino ai 600 euro dei più sofisticati. Prezzi, dunque, ancora alti e soggetti, con ogni probabilità, a calare nel corso dei prossimi mesi. Per chi non ha una gran fretta di godere delle tre dimensioni, dunque, vale la pena attendere un po'. Oppure, opzione interessante per chi ha bambini e ragazzi a casa (o non ha perso la sua vena adolescenziale), si può optare per la Playstation 3 di Sony che, funziona anche come lettore di blu-ray 3d (e costa intorno ai 300 euro).

Tenete conto che i modelli dotati di bd-live costano di più e l'utilità di questo optional è, per il momento, davvero limitata.

Nella scelta degli apparecchi troverete sempre per lo meno una connessione hdmi, necessaria per la trasmissione di un'immagine di alta qualità. Controllate

che sia presente anche sul televisore a cui è destinato il lettore.

Considerate anche lo standard del suono. Gran parte dei modelli in commercio supportano l'audio multicanale ad alta qualità, come il dolby true hd o il dts-hd master audio, ma vale la pena controllare. ■

coop promozione

In offerta per i soci di Unicoop Tirreno dal 9 al 22 settembre negli Ipermercati e dal 16 al 29 settembre nei Supermercati

Lettore blu-ray BDP3000 Philips

Riproduzione: BD, DVD, DIVX, CD • Connessioni: Hdmi, Ethernet, Component
Dimensioni: cm 43,5x30,8xh5,9

● Prezzo soci: 79,90 euro

57



L'asse nella manica

Assi da stiro con piani di appoggio a scomparsa, griglie e stampelle per appendere i panni stirati, purché siano robuste e ben piantate per terra. di Daniele Fabris

Se potessimo, ne faremmo tutti a meno. E già, perché la stiratura è da sempre in cima alla lista dei lavori di casa più odiati. Eppure bisogna farlo e, visto che non ci si può sottrarre al dovere (e trasformarla in piacere è arduo), per lo meno ci si può attrezzare a rendere l'operazione meno faticosa e più rapida possibile. Primo passo, ovviamente, è la scelta di un buon ferro da stiro. E qui non è difficile trovarne di tutti i tipi, con un'evoluzione che di mese in mese promette di far risparmiare tempo e sforzi.

Ma a cosa serve avere un ferro supermoderno se poi non si sceglie una buona asse da stiro, concepita per rendere l'operazione più comoda?

altezza reale

Scegliere e usare bene questo strumento, troppo spesso sottovalutato, è a volte perfino più importante dello stesso strumento di stiratura, visto che la postura durante un lavoro lungo come questo influisce molto sullo sforzo da fare.

Per prima cosa, dunque, è bene valutare la posizione migliore per questo lavoro casalingo che, da sempre purtroppo, è in piedi. È vero che oggi esistono sedie regolabili concepite proprio in abbinamento con gli assi, per consentire di lavorare più comodi (hanno seduta molto ristretta, regolabile in altezza e base a dondolo), ma per molti la posizione eretta è irrinunciabile.

In questi casi, la prima accortezza è scegliere un'asse regolabile che arrivi ad altezza fianchi: solo così si manterrà la schiena dritta senza piegare troppo il collo.

Quanto alla struttura dell'asse le scelte possibili sono



due: in metallo o in legno. Le prime hanno dalla loro l'economicità, le seconde la robustezza. In ogni caso controllare bene prima dell'acquisto che il modello sia stabile.

vacci piano

Più ampia la scelta sulle possibili caratteristiche extra dell'asse. Molto comoda, ad esempio, può essere la presenza di un ripiano

dove poggiare i panni stirati e piegati (ma se scegliete un modello dotato di un piano o una griglia di questo tipo, consideratene attentamente la stabilità), decisamente indispensabile è un supporto ignifugo su cui poter poggiare il ferro.

Tenete conto che i migliori strumenti da lavoro hanno piani di appoggio estraibili (a scomparsa, quando sono chiusi) e in alcuni casi perfino griglie che consentono di appendere pantaloni appena stirati o camicie sulla stampella. Tutte comodità che vi faranno risparmiare tempo evitando di dover interrompere il lavoro continuamente.

Ancora, il top di questi mobili prevede piani traspiranti che aiutano a evitare la condensa, specie quando si utilizza il vapore.

Ultimo, inevitabile controllo è quello della praticità dell'asse da stiro che stiamo per mettere in casa. Se tutti i modelli sono pieghevoli, non tutti occupano lo stesso spazio e sono ugualmente comodi da trasportare. L'ideale sarebbe uno strumento dotato di rotelle con uno spazio per ospitare facilmente lo stiramaniche e lo stiragonne, accessori di uso comune per chi si trova di fronte cataste di abiti per tutta la famiglia. ■



In promozione per i soci di Unicoop Tirreno negli Iper dal 9 al 22 settembre e nei Super dal 16 al 29 settembre

Asse stiro Advance Line 120 (marchio Gimi)

Piano rete dimensioni 122 x 38 cm; telaio inferiore in tubo di acciaio verniciato a sezione ovale; poggiaferro in lamiera verniciata; fodera 100% cotone con mollettone; griglia inferiore portabiancheria; archetto poggiaferro reversibile per mancini; esclusivo sistema reggilenzuola estraibile per stirare agevolmente lenzuola e tovaglie senza che tocchino terra.

● **Prezzo soci: 34 euro** (non soci 45)

nel carrello a cura di Rita Nannelli

dolce come il miele

Una vera "luna di miele" quella degli italiani con quello di acacia a cui anche quest'anno non dovranno rinunciare. È salvo, con qualche eccezione per via del maltempo, il raccolto 2010 sebbene a macchia di leopardo: bene al Nord, male in bassa Toscana, molto bene in collina e montagna. Ma anche se tra i mieli il preferito e più consumato nel Belpaese è quello di acacia, piacciono anche di ciliegio, di sulla, di agrumi e il millefiori. Allora appuntamento alla "Settimana del miele" di Montalcino (SI) – 10-12 settembre –, una delle rassegne più importanti del settore che conta in Italia circa 50mila apicoltori, di cui 7.500 produttori apistici che svolgono l'attività a fini economici ricavandone il loro reddito principale, 1.100mila alveari, circa 55 miliardi di api, per una produzione media annua di miele di 130mila quintali e un giro d'affari di 60 milioni di euro. Ma si arriva a 2,5 miliardi se si considera il servizio di impollinazione fornito dalle api all'agricoltura.

tappeto verde

Jelly è fatto a mano con 21 bottiglie. Un tappeto magico, anzi ecologico, realizzato interamente con bottiglie riciclate in India da aziende impegnate a rispettare i diritti dei minori e dei lavoratori. 100 per cento poliestere, in varie fantasie, e con un'alta resistenza al lavaggio, l'eco tappeto sarà protagonista, **dal 23 settembre al 6 ottobre**, di una promo riciclo negli Iper di **Unicoop Tirreno**, per poi entrare in assortimento continuativo in alcuni Ipermercati.



prodotti tipico

girarrosto

Dall'Umbria alle Marche, dall'Abruzzo al Lazio,
la porchetta arrosto di ieri e di oggi.
di Eleonora Cozzella

“Nelle provincie dell'Umbria e Marca ne compariscono sulle piazze di quelle città e Terre ogni mattina di Domenica molti, così cotti arrosto, da vendere, con molto utile de' poveri, quali senza far di pignatta, all'ora di desinare ne comprano un pezzetto e con la famiglia godono”. Queste parole, dal libro **L'economia del cittadino in villa** del marchese Vincenzo Tanara, studioso di agronomia ed economia rurale, sono state scritte nel 1644. E l'autore parla di un uso a quei tempi già storico, quello cioè di cuocere un maiale di età variabile tra i sei mesi e i due anni, arrostito “intero, ripieno di erbe odorifere” per poi venderlo a pezzi per strada nei paesi specialmente nei giorni di festa. Il popolo, già aspettando quella golosità che noi chiamiamo porchetta, non preparava da mangiare in casa, ma mangiava fuori.

ripieno di sé

Come Tanara riporta, quest'usanza era tipica dell'Umbria. Lì, infatti, patria dei norcini, nacque il metodo di cottura che ci fa leccare i baffi. Ma da quella regione si diffuse nelle Marche, in Abruzzo e in particolare nel Lazio, dove oggi si prepara la porchetta probabilmente più famosa, quella di Ariccia e dei Castelli Romani.

Il segreto è il ripieno di erbe aromatiche e il tempo di cottura, come già si legge nel testo “Epubario” dove Giovanni de

Rosselli nel 1533 dava i suoi consigli per la porchetta perfetta: dopo averla farcita “cusila et legata bene et ponila a cuocere nel spedo. Ma falla cuocere adagio et che sia bene cotta così la carne come el pieno di dentro”.

Già, ma a quale ripieno si riferiva? In passato questo grande arrosto delle feste, poteva essere riempito con svariati ingredienti, anche con uova e scaglie di formaggio. Ma la ricetta più seguita prevedeva che il suino intero, giovane e magro, fosse privato del pelo, svuotato delle interiora e disossato. Il suo interno veniva quindi cosperso di un mix di sale, pepe, aglio e finocchietto selvatico macinati, poi riempito con le interiora lavate, sbollentate e tagliate a pezzetti. Ecco che si procedeva a cucirlo per poi metterlo nello spiedo a girare sul fuoco. La versione laziale, e anche una porchetta che si fa in Toscana, ha in più l'inconfondibile apporto del rosmarino.

su due spiedi

La carne così preparata è talmente caratteristica che si chiamano “in porchetta” anche altre carni, come per esempio il coniglio, l'agnello o l'oca, e addirittura pesci – per esempio la carpa – che sono cucinate con sale, pepe, aglio, finocchietto e le spezie tipiche del gustosissimo suino allo spiedo.



Proprio lo spiedo è oggetto fondamentale della porchetta: serve ancor oggi, e a maggior ragione nel passato, a infilzare la preparazione per fissarla nel forno, in modo che sia appoggiata su due supporti che le consentiranno di stare sollevata dal fondo della leccarda, dove si raccoglierà lo "strutto" che si fonde durante il processo di cottura. La quale avviene a circa 210 gradi e dura da due a otto ore, in base alla mole del suino e che va controllata per ottenere il perfetto rosolamento: infatti a intervalli di circa un'ora il macellaio tira fuori dal forno la porchetta per irrorarla con lo strutto fuso formatosi nella leccarda, per ottenere a rendere croccante la crosta (cotta) impedendo che la carne secchi troppo. La cottura tradizionale era nel forno a legna. Ma oggi, a causa delle norme igieniche che impongono un approfondito lavaggio del forno dopo ogni utilizzo, si tende a usare forni moderni in acciaio. Forse si perderà un po' di poesia, ma quello che resta immutato è l'invitante e inconfondibile profumo che si sprigiona e fa venire l'acquolina in bocca. Terminata la cottura, prima di poterla tagliare deve un po' raffreddarsi e per questo si deve aspettare qualche minuto. Il momento migliore per gustarla è quando è ancora calda e l'aroma è pieno.

a fette e bocconi

Da mordere in allegria tra due fragranti fette di pane casareccio accompagnata da un bicchiere di rosso, la porchetta resta alimento simbolo di una convivialità rurale che celebra col maiale l'abbondanza e la prosperità.

Come si gusta meglio? Bisogna consumarla entro il giorno in cui si è acquistata, preferendo i bocconi migliori, quelli cioè che hanno nella stessa fetta parte magra, parte grassa e ripieno. Indice sicuro di freschezza è la croccantezza della crosta che tende ad ammorlarsi e diventare gommosa col tempo. Se proprio non si può mangiare appena comprata, può essere conservata alcune ore in un luogo fresco in un cartoccio di carta-paglia. Ma il consiglio è di evitare il frigorifero. Se volete, invece, darle un piccolo tocco in più potete ripassarla un paio di minuti in padella con appena un filo d'olio, dei pomodorini, aglio e il suo condimento.

Ma siccome si gusta ancora di più quando si è fuori per le feste di paese, cercate sui giornali le sagre in cui si celebra la porchetta: settembre ne è pieno, da quella storica di Ariccia (in provincia di Roma) a quella di Monte San Savino (Arezzo). ■

LA DONNA ARICCIA

Viaggio nell'antica Aricia, dove ancora oggi si prepara la porchetta probabilmente più famosa, quella di Ariccia e dei Castelli Romani.

Rinomata per i prodotti alimentari genuini e il vino dei Castelli Romani, Ariccia può vantare anche antichissime origini e aristocratiche costruzioni. Come tutte le città latine, i suoi primi abitanti dovettero lottare per difendere la propria indipendenza dalle mire espansionistiche delle città più forti. Nella celebre battaglia di "Aricia" (nel VI secolo a.C.) la Lega Latina, con a capo appunto Aricia, piegò le forze etrusche che volevano farsi strada verso il Lazio meridionale. Gli Ariccini vennero poi sconfitti dai romani, da cui furono assoggettati nel IV secolo a.C. A quel punto Aricia divenne uno dei più importanti centri per i romani che la elessero tra le mete di villeggiatura più ambite. Nel corso del Medioevo subì saccheggi dalle orde barbariche che scorrazzavano nel Lazio e il suo splendore fu in decadenza fino al 1473, quando la cittadina passò alla famiglia Savelli che apportò migliorie e la costruzione del palazzo baronale. Arrivarono poi i nobili Chigi nel XVII secolo e fu completamente riprogettata da quell'architetto geniale che fu Gian Lorenzo Bernini. Così ancora oggi il palazzo ducale di Ariccia da lui disegnato resta un esempio unico di dimora barocca, che conserva ancora il suo arredamento originario. I Chigi, proprietari anche dell'omonimo palazzo che nella Capitale è sede della Presidenza del Consiglio dei Ministri, fecero del palazzo un esempio di sfarzo. Vi si può ammirare tuttora un'importante collezione di dipinti, sculture e arredi. E, per le sue caratteristiche "spagnolesche", il regista Luchino Visconti volle ambientare molte scene del film-capolavoro "Il Gattopardo" nelle sue sale. Oggi il palazzo, che dal 1988 appartiene al comune, è adibito a museo.



L'INTERVISTA

Prodotto di elegante rusticità, la porchetta delle colline romane è sempre più apprezzata per il pasto o spuntini golosi. Ne abbiamo parlato con Roberto Gabriele, specialista merceologico salumi e latticini in Unicoop Tirreno.

Si tratta di un prodotto di nicchia o di larga diffusione?

«Entrambi, nel senso che direi di larga diffusione, ma poi ciascuna zona ha il suo prodotto specifico apprezzato a livello locale: ci sono ottime porchette toscane, quelle dei Castelli Romani (tra cui Ariccia) si differenziano da quelle dell'Alto Lazio (famosa quella di Viterbo) e anche la Sardegna vanta delle porchette locali. La più rinomata resta quella di Ariccia».

Per avere un'idea delle quantità, quanta ne abbiamo mangiata nel corso dell'anno passato?

«La bellezza di 15.400 kg al costo di circa 12 euro e 90 al kg».

È un prodotto che si vende più o meno in certi periodi?

«No, non soffre di stagionalità, non ci sono flessioni con il cambio dei mesi, ci sono però momenti in cui se ne vende di più perché è uno dei cosiddetti prodotti che vive un po' di enfasi, nel senso che è legato alla concezione dei cibi di una volta, allora fa ancora più gola quando arriva al punto vendita in grossi pezzi di 30-40 kg, magari ancora calda con quel suo odore invitante. Per questo le promozioni vanno sempre molto bene».

Il prodotto è antico, ma la clientela moderna. Vi siete organizzati per pre-confezionarla?

«Premesso che la vera porchetta è buona se consumata poco dopo l'acquisto e che è meglio non conservarla troppo a lungo, per venire incontro alle nuove esigenze della clientela, oltre che tagliata al momento, si vende anche in vaschette take-away».

colazione coi fiocchi

Corn flakes a colazione, ma piano con le quantità: contengono tanto sale e zucchero.
di Silvia Inghirami

Ecco un altro regalo dei mitici anni Sessanta: latte e cereali. Ma non le ciambelline col miele, i fiocchi al cioccolato, i bastoncini con frutta secca: la novità arrivata cinquant'anni fa dagli States erano i corn flakes, i fiocchi di mais cotti a vapore, pressati con rulli e tostati al forno inventati alla fine dell'Ottocento dal medico William Keith Kellogg. Questa preparazione ha fatto da apripista a una vasta gamma di prodotti preparati a partire non solo dal mais, ma anche da altri cereali quali avena, riso, frumento.

breakfast in America

Nel corso del Novecento i "breakfast cereals" hanno acquistato sempre più popolarità, diventando un alimento insostituibile nelle abitudini dei popoli anglosassoni. Nell'arco dell'ultimo ventennio, l'Italia ha visto crescere il loro consumo, prendendo il posto sulle nostre tavole di pane, biscotti e prodotti da forno. La novità delle sottili lamelle croccanti ha entusiasmato bambini e ragazzi, anche se in verità il prodotto era stato inizialmente pensato da Kellogg per i pazienti degli ospedali. Le generazioni successive hanno poi scoperto i cereali soffiati e glassati e ora i piccoli consumatori si trovano davanti a una scelta variegata di fiocchi arricchiti. Una grande fortuna? Non tanto a parere dei dietologi: dal punto di vista nutrizionale le sfoglie di mais tostate, i fiocchi di avena o i chicchi di riso soffiati non equivalgono al semplice pane e sono troppi gli ingredienti che vengono aggiunti per renderli più appetibili. Già il trattamento di estrusione incide sull'indice glicemico, ma il più delle volte il cereale è arricchito con zuccheri, grassi e sale. «La porzione consigliata di cereali è di 30 grammi – spiega **Laura Rossi**, ricercatrice dell'**Inran** (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) –. Bisogna stare attenti a non superare le quantità e a controllare che il prodotto non abbia più di 300 calorie». Il vantaggio dei cereali da colazione – secondo la nutrizionista – sta nel fatto che sono voluminosi e più sazianti del pane: in sostanza richiamano acqua e si gonfiano dando l'impressione di avere mangiato in abbondanza. Lo svantaggio è



che nascondono quantità inimmaginabili di sodio: «Basti pensare che in un etto di corn flakes vi sono in media gli stessi grammi di sale contenute nel prosciutto cotto e nelle olive in salamoia. I cereali da colazione sono una fonte nascosta di sale di cui i consumatori non tengono conto». Non a caso in Gran Bretagna la Kellogg's ha ceduto alle pressioni degli organismi di controllo sanitario (Food Standards Agency) e ha deciso di tagliare fino a un terzo il contenuto di sale nei corn flakes e

nei rise krispies, riconoscendo che mangiare troppo sale può essere una grave minaccia per la salute.

cereali al latte

La propensione all'acquisto di molti genitori è legata invece all'idea di un prodotto sano, spesso arricchito di fibre e vitamine, e al fatto che insieme ai cereali i figli consumano una bella tazza di latte prima di andare a scuola: «La cosa importante tanto per i bambini quanto per gli adulti, è fare colazione – sostiene l'esperta –. Ma il buon senso deve sempre guidarci: è bene controllare l'etichetta e sapere cosa stiamo mangiando, modulando le alternative». Quanto alle aggiunte di vitamine, di calcio e di ferro, si tratta – secondo Rossi – di "un input commerciale" apprezzato dal mondo anglosassone che segue una dieta sbilanciata: «i consumatori dell'area mediterranea non ne hanno bisogno». In sostanza, non bisogna pensare di aver compiuto una scelta decisamente "salutista" se al posto dei biscotti optiamo per una ciotola di muesli. Se è vero che i cereali sono fondamentali per l'organismo e che l'apporto di carboidrati dovrebbe rappresentare il 60 per cento della quota calorica giornaliera, è altrettanto vero che gli zuccheri semplici non dovrebbero superare il 10 per cento. La cosa migliore, quindi, è scegliere il prodotto più naturale possibile e a più elevato contenuto di fibre come, ad esempio, le formelle integrali e i bastoncini di crusca: ma se i cereali arricchiti sono gli unici che convincono a fare colazione, ben vengano corn flakes glassati o muesli con scaglie di cioccolato. ■

in ottimo stato di conservazione

Bottarga e anguilla, l'arte di conservare il pesce dalla laguna di Orbetello alla tavola. di Francesca Baldereschi

FAI DA TE

Porridge

Ingredienti: fiocchi d'avena, sale, latte, zucchero (preferibilmente di canna), eventualmente una mela e dell'uvetta sultanina.

Procedimento: versare una tazza di fiocchi d'avena in due tazze e mezzo di acqua salata (o in latte o in entrambi), aggiungere una mela tagliata a piccole fette, un cucchiaino di uvetta sultanina e un cucchiaino di zucchero di canna. Portare a bollore e far cuocere per 10 minuti.

Biscotti ai corn flakes

Ingredienti: 3 uova, 150 g di burro, 150 g di zucchero, 300 g di farina, 250 g uvetta, 1 limone grattugiato, 1 bustina di lievito, un piatto di corn flakes.

Procedimento: far ammorbidire il burro a bagnomaria, quindi mescolarlo con le uova, lo zucchero e il limone grattugiato. Aggiungere la farina, l'uvetta e infine il lievito. Spargere i corn flakes in un piatto e prendere l'impasto con un cucchiaino formando delle palline da rotolare poi nei corn flakes, che devono coprire la superficie. Porre quindi i biscotti in una teglia coperta da carta forno. Mettere nel forno già caldo a 160 gradi e far cuocere per 15 minuti circa.

A Orbetello l'arte di conservare il pesce è stata introdotta probabilmente dagli Spagnoli, che già nel Cinquecento affumicavano anguille e condividevano i pesci con l'escabece, una salsa calda a base di aceto, rosmarino, aglio e peperone.

E a Orbetello ancora oggi si prepara l'anguilla scavecciata e l'anguilla "sfumata" (affumicata). Anche la bottarga (dall'arabo botarikh: uova di pesce salate) si produce da sempre. Ma fino a poco tempo fa si trattava di una produzione familiare: i cefali con le uova erano, infatti, venduti freschi in Sardegna.

Il cefalo è un pesce che abbonda negli stagni salmastri della Sardegna, ma anche nelle lagune tirreniche. La bottarga si prepara estraendo con delicatezza le sacche ovariche del cefalo femmina (o, con risultati largamente inferiori, del tonno), mettendole sotto sale per qualche ora, pressandole e facendole essiccare. I sardi stagionano la bottarga anche per sei mesi, mentre i pescatori di Orbetello la considerano pronta dopo 15 giorni. Le uova salate si presentano come un blocco consistente ma non asciutto, di colore ambrato. La bottarga di Orbetello è ottima consumata a fettine sottilissime, insaporita appena da un velo di olio extravergine e da un tocco di limone. Altrimenti vale sempre la ricetta degli spaghetti conditi da bottarga grattugiata, prezzemolo, aglio e poco peperoncino.

I pescatori oggi sono oltre 60, lavorano riuniti in una cooperativa, possiedono un laboratorio per la lavorazione, gestiscono uno spaccio e un mercato del pesce, allevano avanotti di spigola e orata per il ripopolamento, producono bottarga, filetti affumicati di cefalo e di anguilla e la sera aprono un piccolo ristorante affacciato sulla laguna dove servono il pescato di giornata cucinato all'orbetellese. Da pochi anni offrono anche un servizio di pescaturismo: con un'apposita imbarcazione si può esplorare la laguna fino ai lavorieri, punto di incontro tra acque marine e acque lagunari dove i cefali vengono pescati. Il Presidio vuole aiutarli, lavorando per valorizzare i loro prodotti e mantenere vivo e sano l'habitat lagunare. Per questo si fanno anche sperimentazioni per il ripopolamento artificiale dei cefali.



un fior di latte

Fresco, toscano, di qualità e di agriqualità. Il “buon pastorizzato” del **Consorzio Produttori Latte Maremma di Grosseto**.
di **Cristina Vaiani**

prodotti dal fornitore



Un “prezioso” tappo dorato e l’etichetta tempestata di certificazioni di qualità, tagliandi di controllo, riferimenti normativi. Con al centro due curiose figure: una farfalla bianca che si posa solo sui “fiori” migliori e una mucca con la fascia tricolore, simboli di alta qualità e dell’identità italiana del prodotto.

È una delle ultime creazioni del **Consorzio Produttori Latte Maremma** di Grosseto, la “griffatissima” bottigliona da due litri di latte fresco toscano al 100 per cento certificato Agriqualità, Itala, ogm free, sul mercato dalla scorsa primavera.

Chi l’ha concepita ci tiene a definirla una prima nazionale assoluta: «siamo stati i primi a ottenere il riconoscimento dell’Agriqualità dalla Regione Toscana e il marchio Itala sulla bottiglia da due litri – annuncia orgoglioso **Giulio Borgia**, vicepresidente e socio conferitore del Consorzio –: la farfalla bianca di Agriqualità identifica e promuove i prodotti agroalimentari realizzati con le tecniche dell’agricoltura integrata rispettose dell’ambiente, del benessere animale e della sicurezza alimentare, garantita dal campo al piatto, mentre la mucca col tricolore di Itala è il primo marchio garante della qualità del latte bovino nazionale che ne certifica l’origine italiana e la trasparenza dei processi produttivi nell’ambito della più totale tracciabilità di filiera».

Con la bottiglia da due litri – che entra comodamente nello sportello del frigo occupando meno spazio di due bottiglie da un litro – e con i gelati, i biscotti e le merendine (le novità 2010), il Consorzio di produttori del latte maremmano si avvicina al traguardo dei cinquant’anni di attività.

nella vecchia fattoria

500 quintali di latte prodotto ogni giorno, una cinquantina di dipendenti e altrettanti distributori, 40 produttori associati. E cinquant’anni di vita. «È importante per una realtà agricola locale come la nostra tagliare un traguardo di mezzo secolo di attività e di crescita», come dare torto a **Fabrizio Tistarelli**, da alcuni anni presidente del Consorzio ma da sempre vicino al comparto agricolo, mentre ripercorre la straordinaria parabola produttiva della “via lattea” maremmana tracciata a partire dal 1961. «La base associativa si è notevolmente ridimensionata negli anni passando dai 180-200 soci di venti anni fa agli attuali 40 ma, grazie alla crescita e alla specializzazione degli allevamenti, la produzione è rimasta invariata».

È un latte toscano al 100 per cento anche se l’area di mungitura coincide con la sola provincia di Grosseto – l’elenco dei comuni è riportato sulle confezioni – a conferma del forte legame esistente tra il Consorzio e il territorio che nessuno qui esita a definire indissolubile.

«Il Consorzio Latte Maremma cerca da sempre di produrre prodotti speciali – afferma Borgia – per valo-

rizzare il latte locale di Grosseto e della sua provincia: siamo stati tra i primi in Italia a produrre latte biologico, i primi ad ottenere il marchio Agriqualità, entrambi no ogm, abbiamo stalle certificate "alta qualità" sotto il controllo del servizio veterinario dell'Asl per un latte che risponde a parametri base per quantità di grasso e proteine stabiliti da una specifica legge nazionale». Al latte si aggiunge poi un'ampia gamma di altri prodotti tra cui i suoi diretti derivati – panna, yogurt da bere e al cucchiaio, burro, stracchino, mascarpone, ricotta, mozzarella, formaggi e caciotte, sottilette –, ma anche uova, da allevamento all'aperto, insalate in busta e i più recenti biscotti, gelati e merendine, ovviamente al latte fresco della Maremma.

cartoni animati

Come dentro un film di animazione, da ripiegati su se stessi uno sull'altro, prendono lentamente la classica forma del cartone di latte da un litro e si mettono in marcia sui binari di un processo completamente automatizzato che, dopo averli riempiti di latte, tappati, confezionati, con una scadenza di 5 giorni al massimo, li condurrà prevalentemente in Toscana ma anche in Lazio, Umbria ed Emilia Romagna. Idem per le bottiglie che, a differenza dei cartoni, vengono anche etichettate.

Breve la distanza tra le stalle, dislocate nel perimetro maremmano, e il centro di trasformazione e confezionamento che si trova alla periferia del capoluogo e rapido il processo produttivo. Per ovvie esigenze di freschezza trascorrono 12 ore circa da

quando il latte arriva, crudo direttamente dalle stalle, in centrale a quando viene consegnato al distributore: dopo una prima pulitura, il latte viene centrifugato per impedire affioramenti di grasso, pastorizzato per eliminare gli organismi nocivi e omogeneizzato in modo da renderlo, appunto, omogeneo. Raffreddato, stoccato e sottoposto ad analisi qualitative, viene poi indirizzato alle varie produzioni – latte fresco intero e parzialmente scremato, alta qualità, biologico, agriqualità, lunga conservazione – e infine confezionato. «L'importante è fare presto e mantenere intatta la linea del freddo evitando gli sbalzi di temperatura», precisa Tistarelli. Ed è veramente quello che succede: mentre una partita di cartoni e bottiglie esce di scena un'altra si fa avanti e così via. All'esterno due camion pronti a "salpare" carichi di latte per l'isola del Giglio e l'Elba.

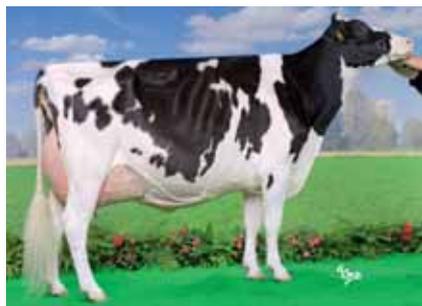
dalle stalle alle stelle

Sono gli stessi marchi Agriqualità e Itala sulle confezioni a garantire la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto lungo l'intera filiera. È un latte super controllato nelle fattorie come in azienda attraverso prelievi a campione e piani di autocontrollo concordato e condiviso con i servizi sanitari.

Massima attenzione all'alimentazione degli animali negli allevamenti, dove a stabilire le razioni alimentari equilibrando i valori proteici della dieta in rapporto alla produttività di ciascun animale sono dei veri e propri nutrizionisti.

Nell'azienda centrale la produzione è, invece, sottoposta a monitoraggio continuo da quando il latte arriva dalle stalle con il controllo delle cisterne fino al confezionamento e alla consegna ai distributori.

«L'introduzione stessa della pastorizzazione – fa notare Tistarelli – consente di mantenere la caratteristica del prodotto fresco di una volta, ma indubbiamente più tutelato dal punto di vista sanitario e della sicurezza alimentare».



È una delle "frisone" grossetane produttrici di latte Maremma ad essere stata pluripremiata per la sua "bellezza". Miss mucca 2009 si chiama Amyly e vanta il titolo di campionessa assoluta della 64° Fiera Nazionale del bovino da latte a Cremona, ma già nel 2007 era stata campionessa assoluta nazionale e mondiale.

Consorzio Produttori Latte Maremma

Società Agricola Cooperativa
via Scansanese 150, Grosseto, tel. 056426393
www.lattemaremma.it

65

ricette con l'uva

sfogliatine di uva, bottarga e caviale



Ingredienti per 4 persone:
400 g di pasta sfoglia
70 g di bottarga a pezzo intero
50 g di caviale
16 acini di uva bianca
16 acini di uva nera
50 g di burro
1 tuorlo

preparazione:



tempo:
50 min.

costo:



Stendere la pasta sfoglia con lo spessore di circa 3 mm e tagliarla a triangoli, quadrati e cerchi, spennellarli con il tuorlo sbattuto e cuocere in forno a 180° fin quando saranno dorati. Spalmare le sfogliatine con un velo di burro e disporre sopra la bottarga tagliata a fettine sottili guarnita con l'uva nera. Spolverizzare le rimanenti sfogliatine imbrattate con il caviale e guarnire con l'uva bianca.

LA DIETISTA 620 Kcal a porzione

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

Un tris di uova di pesce e gallina toccasana per le arterie, grazie alla lecitina del tuorlo e agli omega3 del caviale e della bottarga. Sia di tonno che di muggine, le bottarghe sono ricche di minerali, calcio e fosforo.



Si può scegliere uno spumante dry; ottimo un metodo charmat.

risotto mantecato con uva e lardo

Ingredienti
per 4 persone:
500 g di riso
200 g di lardo
200 g di uva nera
1 cipolla
prezzemolo
maggiorana
basilico e timo
50 g di grana grattugiato

brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo: 30 min.

costo:



Tritare la cipolla, soffriggerla con l'olio e poi tostarvi il riso, salarlo e farlo cuocere con il brodo vegetale caldo aggiunto poco alla volta, mescolando spesso. Mantecare il risotto quasi pronto (al dente e all'onda) con il lardo pestato con le erbe aromatiche, abbondante formaggio e i chicchi d'uva pelati, divisi a metà e privati dei semi. Completare con una spruzzata di pepe e servire subito.

LA DIETISTA 840 Kcal a porzione

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

Piatto da consumare con moderazione visto l'elevato contenuto di grassi saturi (usare riso Parboiled che durante la cottura assorbe meno). La maggiorana è utile negli stati di ansia, angoscia e insonnia per le sue qualità sedative naturali.



Da provare abbinato a questo piatto un buon **Soave Classico**.

pollo alle uve

Ingredienti
per 4 persone:
500 g di rotelle
1 pollo di circa 1,5 kg
12 acini di uva nera
12 acini di uva bianca
30 g di uvetta secca
30 g di pinoli
mezzo litro di brodo di carne
50 g di burro

30 g di farina
2 cipolle
sale e pepe

preparazione:



tempo: 50 min.

costo:



Mettere a bagno in acqua tiepida l'uvetta e lavare l'uva. Tagliare a pezzi il pollo, infarinarlo e farlo rosolare nelle cipolle tagliate sottilissime e imbondite nel burro, quindi salare e pepare. Aggiungere l'uvetta scolata, gli acini di uva, il brodo, coprire e fare cuocere 30 minuti a fuoco moderato. Togliere dal sugo di cottura il pollo e tenerlo al caldo, fare addensare per 5 minuti, aggiungendo se occorre mezzo cucchiaino di farina, versare la salsa sul pollo e servire subito.

LA DIETISTA 540 Kcal a porzione

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

Ricco di proteine nobili, ferro e minerali, questo piatto aiuta a mantenersi giovani e tonici grazie ai bioflavonoidi antiossidanti contenuti in abbondanza nell'uva specialmente quella nera, preziosa per pelle e capelli.



Va bene un **Soave Classico** oppure, se si preferisce un rosso, spostare la scelta su un **Val di Cornia doc d'annata**.

palline di uva bianca



Ingredienti per 4 persone:
24 acini di uva bianca
250 g di mascarpone
50 g di zucchero vanigliato
granella di nocciole
granella di mandorle
codetta di cacao

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Mischiare accuratamente il mascarpone con lo zucchero fino a raggiungere una consistenza cremosa e avvolgere con la crema ottenuta gli acini di uva lavati e bene asciugati. Lasciare riposare un'ora in frigo quindi rotolare le palline ottenute nelle varie granelle fino a ricoprirle con uno strato uniforme. Mettere di nuovo in frigo fino al momento di servire.

DIETISTA 530 Kcal a porzione

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

L'uva bianca è leggermente lassativa, diuretica, rinfrescante e digestiva; il mascarpone, anche se molto grasso, è ricco di proteine nobili e calcio, così come la frutta secca.



Uno **spumante dolce** può essere un valido abbinamento.



sangria bianca all'uva

Lavare i chicchi di 2 grappoli di uva bianca e disporli in una ciotola di cristallo o in una caraffa. Aggiungere 5 o 6 cucchiaini di zucchero, un bicchierino di grappa, il succo di un limone e completare con una bottiglia di vino bianco. Mescolare bene e lasciare riposare almeno una notte in frigo. Filtrare e servire con chicchi di uva freschi, foglioline di menta, fettine di limone e cubetti di ghiaccio.

preparazione:



tempo:
15 min.

costo:



benessere di Massimiliano Matteoni



con poca energia

Sono in forte sovrappeso, eppure non mangio molto e lo faccio soltanto all'interno dei pasti regolari. Non mi concedo mai fuori-pasto e mangio cose assolutamente sane e naturali. Mangio dolci molto raramente. Eppure, pur mangiando meno di mio marito, peso più di lui. Com'è possibile? Lui pensa addirittura che io possa mangiare di nascosto, ma le posso assicurare che è assolutamente falso.
via e-mail

L'idea che una persona in sovrappeso od obesa debba essere necessariamente iperfagica, cioè una grande mangiatrice, è un luogo comune falso. Facciamo un esempio pratico: l'immaginaria signora Rossi è una donna di 40 anni, alta 1 metro e 60 centimetri, pesa 54 kg, vale a dire il suo peso ideale. Trascorre otto ore dietro una scrivania in ufficio e a casa si occupa delle faccende domestiche, ma non fa sport e non ama molto passeggiare: possiamo definire il suo livello di attività fisica "leggera". Il fabbisogno energetico giornaliero della signora Rossi, per mantenere il suo peso ideale, è circa 1.750 Kcal. Adesso la facciamo ingrassare di 30 kg e il suo peso sarà di 84 kg, una condizione quindi di obesità. Quanto dovrà mangiare in eccesso, rispetto a prima, per mantenere tutto questo peso? Supponendo che il suo livello di attività fisica sia rimasto inalterato, adesso il suo fabbisogno calorico giornaliero sarà di circa 2mila Kcal. Quindi le basterà assumere solo 250 Kcal in più rispetto a quando aveva il peso ideale, l'equivalente calorico di due vasetti di yogurt intero alla frutta oppure 3 fette biscottate.

Sappiamo che ci vogliono molte calorie in eccesso o in difetto per acquistare o perdere un chilo di grasso corporeo (circa 7mila Kcal), ma una volta che questo è stato preso al corpo costa pochissima energia mantenerlo. Se avessi l'abitudine di pranzare e cenare insieme alla signora Rossi, mi accorgerei che mangia meno di me, dato che il mio fabbisogno calorico giornaliero è di circa 2.400 Kcal. E siccome il mio peso è di 68 kg potrei ingiustamente pensare che mangi sostanziosi fuori pasto.

siamo alla frutta

È vero che la frutta dovrebbe essere mangiata lontano dai pasti?
via e-mail

Non ci sono evidenze scientifiche che suffraghino questa credenza. Anzi, normalmente nelle diete ipocaloriche la frutta viene consigliata come spuntino (come sostituto di altri cibi molto più calorici), ma anche all'interno dei tre pasti principali: colazione, pranzo e cena. L'idea che la frutta possa in qualche modo disturbare la digestione se consumata durante i pasti nasce dalla convinzione che la presenza di altri alimenti (soprattutto ricchi di grassi), prolungando il tempo di permanenza del cibo nello stomaco, faciliterebbe la fermentazione degli zuccheri contenuti nella frutta e la produzione di questa modesta quantità di alcol potrebbe alterare la digestione. Non è mai stato dimostrato che ciò si verifichi.





**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



promemoria

**L'arte, la musica, la natura
per elevare i nostri pensieri,
la memoria per restare uniti.**

Giorni fa sono stata invitata alla sede dell'Anpi (Associazione Nazionale Partigiani d'Italia) con Dacia Maraini, Sonia Bergamasco, Fabrizio Gifuni, Giuliano Montaldo, Moni Ovadia, il direttore del museo di via Tasso che sta per chiudere, e tanti altri. C'era anche una teca con la camicia rossa di un garibaldino morto combattendo vicino al medagliere dell'Anpi. E c'era soprattutto uno spirito commosso e condiviso di rispetto per un momento così alto della nostra storia, nell'accostamento ideale di Risorgimento e Resistenza. Le motivazioni di tanti giovani e meno giovani di ribellione alla violenza, di sopruso di anni oscuri e terribili era come l'abbraccio di un'umanità sempre presente, anche quando non appare. Pensiamo ai giovani iraniani, pensiamo alla Thailandia, all'Africa, al Sudamerica, a chi lotta contro le mafie, a chi dona con amore la sua disponibilità a chi soffre. Insomma, quello che voglio dire è semplicemente questo: riprendiamo i contatti con ciò che di più bello esiste, dalle persone alle memorie. Difendiamo la nostra identità di italiani "uniti" contro gli egoismi più volgari che tanti esempi continuano a stimolare, combattiamo per elevare il tono dei nostri pensieri frequentando l'arte, la musica, la natura che ci appartengono da sempre e che non ci tradiranno mai. Respingiamo l'idea di un'umanità robotica, stordita, senza valori se non quelli del consumo. Scusatemi, so di non avervi divertito, ma so anche di avervi comunicato qualcosa che è rispetto e amore per voi che leggete. Perché sono certa che mai come oggi abbiamo il dovere di ritrovare dignità e collaborazione, proprio come i giovani degli anni Trenta, come i miei genitori e i loro amici.

Combattenti per un sogno, (in parte) realizzato.



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

**Modulazione
di frequenza**
e tu ascolti la radio?

Diritto d'asilo
agronidi e agrosili,
cioè educare i bambini nel verde

Avviso di chiamata
con "Ausilio" spesa a casa
per persone in difficoltà

Morale della favola
Nuovo Consumo
incontra Natalia Titova



modulazione di frequenza

Versatilità di sempre, programmi azzeccati, frequenza e trasmissione senza problemi. La nuova primavera della radio che grazie a internet si può ascoltare anche in differita... giovani e meno giovani fermi a tutte le stazioni.

di Jacopo Formaioni

Le radio continuano a suonare, ma quanti stanno ancora a sentire? Molti a quanto sembra. Le "onde medie", care alle passate generazioni, sono riuscite a competere con internet e satelliti che riescono ormai a farci vedere e sentire qualunque cosa... anche prima che accada. E per farlo si è messa in gioco tirando fuori le unghie.

piena sintonia

«La radio è uno mezzo di comunicazione straordinario – afferma **Marino Sinibaldi**, direttore di **Radio Rai3** –, regge benissimo il confronto con gli altri media. Così bene che negli ultimi anni abbiamo registrato un aumento degli ascolti: ormai 8 italiani su 10 si sintonizzano abitualmente su una stazione radiofonica. Il successo è dovuto in parte ai tempi della radio, perfettamente conciliabili con quelli della vita quotidiana. La crescita premia proprio un ascolto momentaneo, distratto, come quando si ascolta un notiziario o una canzone in auto. Ma questo non è per fortuna l'unico aspetto – continua Sinibaldi – incide molto anche un tipo di ascolto più maturo e attento, che ricerca nella radio temi e prodotti culturali di qualità che altrove hanno poco spazio». E poi la radio è ovunque. A differenza di altri mass media può raggiungerci in qualunque luogo e con pochissimi mezzi: in auto, nei negozi, negli aeroporti e in tutti i luoghi pubblici risuonano note e voci di tutte le stazioni. Ma soprattutto oggi non esiste più il problema della frequenza e dei conseguenti limiti di trasmissione sul territorio grazie a internet.

capo stazione

L'agenzia più autorevole per capire lo stato di salute dell'universo radiofonico è "Audiradio" che dal 1988 indaga su quali siano le emittenti più ascoltate tramite il metodo Diari (basato su panel di ascoltatori) che sostituisce le vecchie interviste telefoniche e che è al centro di aspre polemiche sulla sua attendibilità. Comunque nel 2010 **Radio Rai1** è al primo posto con 7.500.000 ascoltatori (al momento in cui



scriviamo); segue **Radio DeeJay**, che ha superato la soglia dei 6 milioni puntando su conduttori come Fabio Volo e Linus, storico deejay conosciuto in tutta Italia. In crescita **RTL 102.5** e **Radio Rai2** che sveltano oltre i 5 milioni; positivi anche i dati di **Radio Rai3**

che con 3 milioni di ascoltatori vince la scommessa

di portare avanti un palinsesto incentrato su programmi culturali e d'approfondimento. Cedono un po' il passo **RDS** e **Radio Italia**, mentre si mantengono stabili **Radio Kiss Kiss** e **Radio R101**, dove lavora **Andrea Camerini**, capo-autore di uno dei suoi programmi di punta del mattino, "La carica di 101". «La radio negli anni ha sempre mantenuto un buon numero di ascolti – dice Camerini – e pur lavorando al suo interno da poco tempo, mi sono reso conto del fascino che riesce ancora ad esercitare. È un ottimo contenitore, soprattutto per i programmi di satira e attualità come il mio, ai quali altrove vengono spesso messi dei paletti; in radio ci viene lasciata carta bianca e anche la forte presenza della pubblicità non limita la nostra libertà. L'unico limite è la querela».

onda su onda

Dunque la radio riesce ancora a conquistare ascoltatori di ogni età: secondo una ricerca **Istat**, "L'uso dei media e del cellulare in Italia", le onde medie piacciono in egual misura a uomini e donne, ma con un netto sorpasso del gentil sesso in età giovanile. Le ragazze prestano più attenzione ai programmi rispetto ai coetanei, che si prendono la loro rivincita dopo i trent'anni. Senza dubbio a mantenere alta la popolarità delle radio ha contribuito anche la sua grande versatilità, che le ha permesso di competere ad armi pari con i diretti concorrenti. Infatti da alcuni anni in rete è possibile ascoltare in streaming (direttamente su internet) o scaricare con i podcast (file messi a disposizione di chiunque si abboni o si colleghi al sito di una trasmissione radiofonica) i programmi radio. L'esperimento è riuscito, ma se incide davvero sugli ascolti lo abbiamo chiesto a



Marino Sinibaldi



tempi moderni

a cura di Rita Nannelli

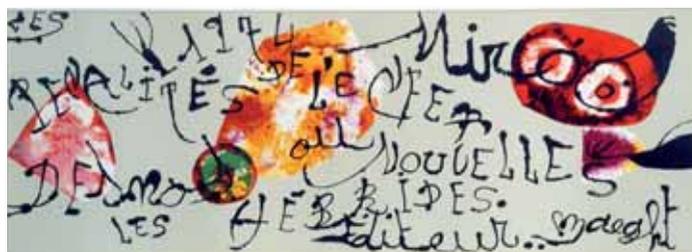
impronte digitali

Il gentil sesso preferisce il libro di carta, l'altra metà del cielo quello elettronico. Ma l'ebook avanza a piccoli passi anche tra le lettrici: se è vero che per la lettura sugli schermi gli uomini superano le donne 51 per cento contro 49 (elaborazione dell'**Associazione degli editori** dai dati dell'**Osservatorio permanente contenuti digitali**), solo nel 2006 i lettori digitali erano il 63 per cento e le lettrici il 37. Ma nel complesso i numeri della lettura elettronica sono ancora molto bassi: negli Stati Uniti il mercato dell'ebook dovrebbe arrivare entro fine anno al 5 per cento contro lo 0,1 dell'Italia, cifra comunque triplicata rispetto a dicembre 2009. Vedremo che succederà da quest'autunno con l'aumento dell'offerta dei libri in formato digitale: scendono in campo, tra gli altri, Edigita (Feltrinelli, Gems, Rizzoli) con oltre 2mila titoli e Mondadori con circa 1.400 di cui 400 novità. In ogni caso, che il libro sia di carta o digitale, gli italiani, si sa, leggono poco.

Stefania Benigni, responsabile dell'ufficio stampa di Radio Rai3: «Il podcast è stato inserito sul sito di Radio Rai3 solo 3 o 4 anni fa con ottimi risultati, soprattutto per le trasmissioni fuori dalle fasce orarie principali, come "Battiti" (in onda dalle 0,15 all'1,30 e che trasmette musiche nuove, jazz, sperimentali e world, ndr), che contano molto sul numero di scarichi. Al di fuori del popolo del web è una realtà ancora poco conosciuta che certamente non regge il confronto con l'ascolto classico: un programma con 600mila ascoltatori viene scaricato non più di 1.000 volte, coprendo così solo il 3-4 per cento degli ascolti. Ma il pubblico è sempre più interessato, tanto che abbiamo anche creato un programma ascoltabile solo nel sito, "Memoradio". Pur fedeli ai metodi classici di trasmissione, puntiamo molto sulla rete e sulle sue possibilità». Speriamo che la radio riesca a vincere anche questa scommessa. ■

anche per sogno

Joan Mirò. Universi magici. Racconti fantastici di un esploratore di sogni. Il titolo delle 4 mostre, a Palazzo Nerucci di Casteldel piano sul Monte Amiata, Pinacoteca civica di Follonica, Museo Archeologico di Grosseto, Museo della Fortezza Orsini di Sorano, fino al 17 ottobre, dice tutto di un viaggio suggestivo tra il reale e l'immaginario attraverso 189 opere – illustrazioni di libri e grafica – dell'artista catalano, la cui pittura nasce spontaneamente in uno stato di grazia che gli permette di immaginare forme, di accostarle, di colorarle vivacemente con una fantasia simile a quella di un fanciullo, "ingenua", inesauribile. In ogni museo una raccolta completa e a sé stante di capolavori, presentati per la prima volta in Italia con questa particolare formula che permette al turista e al visitatore di scoprire o riscoprire, magari in un tranquillo week end d'arte e buona tavola, i paesi della Maremma Toscana attraverso le opere del pittore de "Il Carnevale di Arlecchino". Sei gli album in mostra che l'artista realizzò dagli anni Cinquanta in poi: da "Parler seul", 72 litografie che l'artista spagnolo pensò in forma di dialogo con il testo del poeta rumeno Tristan Tzara, a "Quelques fleurs pour des amis" dai tipici colori, giallo, rosso, blu e verde, fino alla serie "Meraviglie con variazioni", un omaggio alla vita intesa come un giardino in cui scorgere e godere delle meraviglie offerte dalla natura, ma legata anche alla capacità dell'uomo di vedere le cose oltre il loro apparire: figure e volti di donna, uccelli e libellule, formiche e farfalle. Tanti racconti fantastici appunto.



Joan Mirò. Universi magici

Racconti fantastici di un esploratore di sogni.

Uffici APT Grosseto 0564462611

Castel del Piano 0564973510

Follonica 056652012

Parco Tematico degli Etruschi a Sorano

0566633424

www.museidimaremma.it



diritto d'asilo

Nelle zone di campagna e in prossimità della grandi città, ma presto anche nelle aree verdi dei maggiori centri urbani: con gli agronidi e gli agroasili i bambini imparano a conoscere gli animali e la natura, giocano con i compagni nel verde, mangiano in modo genuino. Per la gioia di mamme e papà.
di Barbara Autuori

Un prato verde come aula, conigli, caprette, maialini, mucche e asinelli come compagni di giochi, un pony per l'ora di attività motoria. Non è una scuola da fiaba, ma un nuovo progetto educativo che si sta diffondendo in un numero sempre maggiore di regioni italiane. Agronidi e



agroasili sono già piccole, ma significative, realtà per affrontare in modo alternativo la cronica carenza di strutture pubbliche per l'infanzia di cui soffre il Belpaese. Un'idea che sta conquistando anche le famiglie: secondo un'indagine della **Coldiretti** sarebbero, infatti, tre genitori su quattro a sognare che l'educazione dei propri bambini si svolga a diretto contatto con la natura, in un ambiente semplice dove poter consumare pasti e merende genuine.

la fattoria degli animali

Finora frutto dell'intraprendenza di giovani imprenditrici agricole che hanno trasformato le proprie fattorie in strutture d'accoglienza per piccoli e piccolissimi, queste nuove scuole sono sorte nelle zone di campagna e in prossimità delle grandi città, ma sono allo studio progetti per diffonderle anche nelle aree verdi dei maggiori centri urbani. Un nuovo modo di fare impresa, ma anche una valida alternativa pedagogica alle tradizionali strutture per l'infanzia. «Qualche anno fa – racconta la pedagoga **Mariaelena La Banca** – alla richiesta della maestra di disegnare un pollo, un bambino "di città" rappresentò un pollo arrosto con le patate. Trasmettere ai bambini una conoscenza consapevole dell'ambiente che li circonda, d'altra parte, è sicuramente più facile in un habitat ad hoc». Il tipo di rapporto che i piccoli possono sperimentare quotidianamente con gli animali ne è il primo esempio: osservarli, scoprire dove vivono e cosa mangiano,

accarezzarli, imparando dalle educatrici che non sono giocattoli e che non vanno infastiditi, sono occupazioni che favoriscono un apprendimento immediato.

«Spesso il mondo degli adulti – prosegue l'esperta – trasmette ai bambini, sia pure

involontariamente, le proprie paure legate al mondo animale».

madre natura

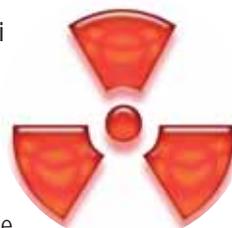
Un rapporto diretto e costante, invece, aiuta a conoscerli e rispettarli senza temerli. Portare un animale a fare una passeggiata può inoltre favorire la socializzazione, accudirlo, sviluppare il senso di responsabilità, coccolarlo, stimolare la manifestazione delle proprie emozioni. Senza parlare delle mille attività didattiche che si possono proporre approfittando delle caratteristiche delle diverse aziende agricole: dalla fitoterapia all'aromaterapia, dal riciclo creativo alla filiera del pane per arrivare alla cura dell'orto. «Così i bimbi potranno piantare i semi, impareranno a rispettare i tempi della natura, vedranno spuntare le piantine, coglieranno e mangeranno i frutti di ciò che hanno coltivato», afferma La Banca. Cosa c'è di meglio di un progetto alimentare da mettere in pratica dalla a alla z? Naturalmente ogni proposta, come suggeriscono gli esperti, andrà valutata dalle educatrici in base alla programmazione didattica, al consiglio della pedagoga nonché alla supervisione del pediatra. Un dubbio tuttavia sorge spontaneo: un ambiente così diverso da quello casalingo potrebbe rappresentare un ostacolo ad un inserimento sereno? «Assolutamente no», risponde La Banca, autrice del blog <http://yumymummyematteo.blogspot.com> dove affronta le tante questioni legate



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

punto di fusione

**Dalla fusione nucleare
energia sicura, pulita, infinita.
Ci siamo quasi.**



Pochi miraggi sono inseguiti dall'uomo con tanta perseveranza come quello di raggiungere una fonte di energia pulita e inesauribile. È verosimile che il 2010 ci porti un passo più vicino a questa meta grazie a un esperimento arrivato alla fase conclusiva negli Stati Uniti e che realizza, in laboratorio, la "fusione nucleare". La fusione è, per intendersi, la reazione che avviene nel Sole e che è capace di sprigionare un'energia immensa bruciando un combustibile a costo zero, l'idrogeno, l'elemento più abbondante in tutto l'universo e che si trova in grandi quantità nell'acqua. Ci sono voluti 3,5 miliardi di dollari investiti in 17 anni per arrivare a costruire un laboratorio in grado di far avvenire questa reazione praticamente nel cortile di casa, all'interno di una struttura denominata NIF (National Ignition Facility) che si trova a Livermore, in mezzo alle campagne della California. Se i soldi impiegati sembrano tanti, pensate che l'Europa ne ha spesi di più per portare avanti i suoi progetti per la fusione nucleare, rimanendo comunque dieci anni indietro agli Stati Uniti e senza garanzie di successo. Ma perché è tanto difficile far avvenire una reazione di fusione nucleare? Mentre la "fissione nucleare", cioè la divisione degli atomi in molti pezzi, è una reazione esplosiva a catena, che una volta innescata si autopropaga, la fusione nucleare consiste nel far fondere più atomi insieme, vincendo la gigantesca forza di repulsione che impedisce per natura questo processo. Nel Sole la gravità è così forte da creare sulla sua superficie condizioni di pressione e temperatura altissime da vincere facilmente anche queste forze e far fondere gli atomi di idrogeno in un elemento più pesante, l'elio. Replicare il processo sulla Terra è una sfida quasi impossibile, ma gli scienziati americani ci sono quasi riusciti indirizzando 192 raggi laser di potenza complessiva di 4 milioni di Joules verso un minuscolo bersaglio fatto di atomi di idrogeno tenuti al centro di una sfera isolata. I test sono in fase finale, tra qualche mese il primo "sole artificiale" si accenderà per qualche miliardesimo di secondo e sprigionerà una quantità di energia migliaia di volte superiore a quella impegnata per crearlo. Niente esplosioni, niente radiazioni, l'energia della fusione nucleare, se mai riusciremo a ingabbiarla, è sicura e pulita. Un traguardo che non ha nazionalità né confini, perché da questi miracoli della scienza dipende il futuro di tutti noi.

all'essere genitori: «Le difficoltà sono le stesse delle strutture tradizionali e di solito si risolvono in poche settimane». Anzi: forse il distacco dalla mamma che tanti bimbi affrontano con reticenza potrebbe essere superato più facilmente sapendo che ad aspettarli a scuola ci sono anche tanti amici a quattro zampe. ■

TORNARE AL NIDO

I servizi per l'infanzia in Italia.

Dal nido al micronido passando per l'agronido. L'offerta dei servizi per l'infanzia (da zero a 36 mesi) dei comuni italiani è in netta crescita: secondo l'Istat, infatti, dal 2004 al 2008 la percentuale è passata dal 33,7 al 40,9 per cento. Un incremento che tuttavia soddisfa una quota di domanda ancora molto limitata: la media nazionale di presa in carico (cioè il rapporto percentuale tra gli utenti iscritti agli asili nido e i bambini residenti), pur salendo al 12,7 per cento, è lontana dall'obiettivo di Lisbona fissato dall'Ue: il 33 per cento entro fine 2010. Meta difficile anche per Emilia-Romagna e Valle d'Aosta, uniche regioni che superano la percentuale del 24 per cento di presa in carico dei bambini fino a 2 anni. Positiva anche l'offerta di Umbria (18,6 per cento) e Lazio (11,8 per cento), mentre restano molto al di sotto della media nazionale Sud e Isole. Dati che condannano il Belpaese a fanalino di coda nella classifica europea dei servizi per l'infanzia laddove Danimarca, Irlanda e Francia raggiungono percentuali di presa in carico rispettivamente del 60, 40 e 29 per cento.

IL QUINTO SENSO

5 Libera tutti è lo spazio Be.Bi. ospitato all'ultimo piano del supermercato Coop di via Laurentina a Roma. Aperto nel 2004 da **Unicoop Tirreno** in accordo con il Municipio XII, dispone di 28 posti per bambini dai 18 ai 36 mesi, accolti in un orario compreso tra le 8 e le 13. Gestita dalla Cooperativa "Patatrac", la struttura è basata su un progetto pedagogico ispirato ai cinque sensi: così le stanze del gusto, della vista, del tatto, dell'olfatto e dell'udito offrono un percorso ricco di esperienze per i piccoli alunni. Il "5 Libera tutti" porta avanti anche un progetto di sostegno per il "mestiere" di genitore, con attività da svolgere insieme con i figli. Per l'iscrizione bisogna seguire la normale procedura partecipando al bando comunale: l'attribuzione dei posti avviene sulla base della graduatoria finale.



avviso di chiamata

Cresce il numero dei volontari e tocca quota dieci il numero delle città in cui è attivo. Con **Ausilio**, il servizio organizzato da **Unicoop Tirreno** di consegna della spesa a domicilio, un aiuto concreto ad anziani, disabili e persone in difficoltà. Basta chiamare, in tanti rispondono.

di Rita Nannelli

Si fa una telefonata, una o due volte alla settimana, si prende l'ordine della spesa, lista alla mano si va al supermercato e si consegna la spesa a casa, insieme ad altri volontari, per lo più con l'auto dell'associazione che fa il giro delle consegne, magari dopo aver fatto – come a Livorno – una mappa a colori della città, usando borse colorate come la zona in cui si è ricevuta la richiesta del servizio.

vegno volontario

È questa la giornata di uno dei tanti volontari di **Ausilio**, il servizio di consegna della spesa a domicilio organizzato da **Unicoop Tirreno** che va incontro alle esigenze e ai bisogni di ultra 75enni soli, ultra 60enni che vivono soli e non sono autosufficienti, famiglie con disabili, persone temporaneamente non autosufficienti a causa di una malattia o di un infortunio che vivono da sole, ma anche, come a Follonica (GR), donne in gravidanza, fino al primo anno di vita del bambino, o al secondo se i figli sono due. Non un personal shopper di quelli che vanno di moda nelle città del Belpaese che accompagnano vip e non solo tra le boutique e i negozi di grido, ma volontari che in gruppo fanno la spesa per chi ha davvero bisogno nei supermercati della Cooperativa. «Un aiuto non solo materiale – dice **Daniela Raspo**, responsabile Servizi ai soci di **Unicoop Tirreno** –, ma anche psicologico e umano a chi spesso vive in solitudine, perché preparare e portare la spesa a casa di qualcuno è anche un modo per darsi un appuntamento, fare e ricevere una visita».

un vero aiuto

L'impegno dei volontari va dalle 5-6 ore alla settimana – per quelli con funzione di coordinamento – a un minimo di 2, ma non c'è un volontario tipo: ci sono quelli molto anziani, anche 80enni, donne sui 55-60, ragazzini delle medie con i genitori, ragazzi e ragazze dai 16 ai 25 anni. Oggi il servizio, nato quattro anni fa, conta quasi 200 volontari che entrano in contatto con quasi 300 utenti con un gesto semplice e quotidiano in dieci città: **Massa Carrara** – ultima arrivata a luglio – **Livorno**, **Rosignano (LI)**, **Cecina (LI)**, **Piombino (LI)**, **Riotorto (LI)**, **Follonica (GR)**,



Massa Marittima (GR), **Velletri (Roma)**, **Avellino**, ma in cantiere c'è già il progetto di “portare Ausilio” a **Gavorrano (GR)**. E per quanto riguarda il numero delle spese, sono state oltre 3mila in soli 6 mesi (gennaio-giugno 2010), circa 20 al giorno. Dati più che soddisfacenti, considerando che si iscrivono al servizio persone per le quali è già tanto fare una telefonata per chiedere una mano.

spirito di gruppo

«Solidarietà sociale, aiuto alle persone in difficoltà, impegno per la tutela della salute e la qualità della vita. Tutto questo è Ausilio. Un progetto scelto sempre e solo insieme ai soci sulla base delle loro segnalazioni: i nostri soci “annusano” situazioni di bisogno, si verificano con l'Amministrazione comunale e si fanno incontri con tutte le associazioni di volontariato presenti sul territorio – riprende Raspo –. Insomma un importante lavoro preparatorio per costruire una vera rete di volontariato. A Livorno, come a Piombino o a Cecina, Ausilio è il primo progetto che va in questa direzione: quando scocca la scintilla di Ausilio le associazioni vedono che è possibile lavorare insieme per dare una mano a chi ha bisogno e aiutare molte persone a uscire dall'isolamento». Ma Ausilio fa bene anche al volontario: è un modo per rendersi utile, un antidoto alla solitudine perché chi dedica un po' del suo tempo a quest'attività spesso è un anziano anche lui, solo, che impegna così in maniera costruttiva il suo tempo libero.

E poi con Ausilio ci si può anche divertire: anziani insieme ai giovani, gruppi misti di donne e uomini (dove le donne per lo più hanno il compito di fare le telefonate e gli uomini di portare la spesa), una ventina di persone a gruppo, che a Livorno e Follonica raggiungono quota trenta, impegnate in attività, oltre che utili, piacevoli. Un gruppo di persone con cui poco a poco si diventa amici. ■



Per informazioni su Ausilio, per iscriversi al servizio o per offrirsi come volontari, telefonare al numero verde 800861081 o rivolgersi al Punto d'ascolto del supermercato Coop.



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

ben d'Africa

Grazie all'acquisto e al recupero di borghi medievali abbandonati si aiuta l'Africa.

Laureato in filosofia, 43 anni, milanese di padre svedese, emigrato in Abruzzo dove risiede da anni, **Daniele Kihlgren** acquista e recupera borghi dell'Italia centro-meridionale per farne alberghi diffusi. Un progetto che guarda lontano e arriva fino in Africa.



In che cosa consiste il suo modo di fare turismo?

«Nel proporre una nuova frontiera: nel nostro paese ci sono oltre 2mila borghi storici abbandonati, il 30 per cento almeno dei quali meriterebbe di essere recuperato e tutelato insieme ai paesaggi in cui sono immersi. Questo si può fare senza costruire un metro cubo in più e utilizzando materiali di recupero, così com'è stato per Santo Stefano di Sessanio (www.sextantio.it), un borgo incastellato sui monti aquilani a 1.250 metri di altitudine all'interno del Parco Nazionale Gran Sasso-Monti della Laga».

Un business, insomma.

«Sì, ma anche un progetto culturale di recupero di un patrimonio artistico minore strettamente collegato con un modello di sviluppo capace di determinare ritorni economici significativi».

Qual è il legame tra S. Stefano di Sessanio e il continente africano?

«Parte degli utili aziendali e dei ricavati dalle iniziative culturali e artistiche realizzate a S. Stefano di Sessanio sono devoluti per statuto all'**Associazione Sextantio Onlus** (www.associazionesextantio.org) che finanzia un programma di assicurazione sanitaria di base per indigenti estremi in Rwanda. Il resto delle spese sono totalmente a carico mio».

Come nasce questo progetto?

«Giro il continente africano in moto da quindici anni e ho potuto vedere di persona com'è facile morire di malattie "sfigate", per curare le quali bastano due euro. Nel 2009 abbiamo pagato 80mila assicurazioni, coprendo lo 0,8 per cento della popolazione; per quest'anno stiamo ripetendo l'esperienza mentre nel 2011 si vorrebbe, grazie ai contributi esterni, arrivare a coprire il 3-5 per cento della popolazione indigente».

Un sogno nel cassetto?

«Almeno due: diritto all'assistenza sanitaria di base in tutta l'Africa e recupero dei 50 borghi medievali più belli d'Italia».

Sextantio





morale della favola

“Puoi volare anche se non hai le ali”, titolo del suo libro e morale della sua favola, quella che l’ha portata dalle difficoltà economiche dell’infanzia al successo, e l’ha aiutata a vincere una grave malattia alle ossa. Natalia Titova, la ballerina russa che ha incantato il pubblico televisivo con il suo talento da fuoriclasse a “Ballando con le stelle”, si racconta ai lettori di Nuovo Consumo.

di Maria Antonietta Schiavina

Scoprire quali pensieri passano dietro i suoi occhi bellissimi ed enigmatici non è facile. Poi però quando la conosci e ascolti la storia della sua vita, ti accorgi che dietro quegli occhi c’è tanto coraggio. **Natalia Titova**, la ballerina russa che ha incantato il pubblico non solo con la sua straordinaria bravura a “Ballando con le stelle”, il programma di Raiuno condotto da Milly Carlucci, ma anche grazie alla personalità e all’eleganza, ha raccontato le sue emozioni, le sue paure, i suoi sogni, nel libro **Puoi volare anche se non hai le ali** (edizioni Sperling & Kupfer) scritto a quattro mani con l’imprenditrice romana Patrizia Barsotti. E lo ha fatto per parlarci di lei, della sua vita, ma soprattutto per insegnarci a non abbandonare i nostri sogni.

Già, i sogni... Natalia scrive per tutti quelli che rincorrono un sogno e racconta il fascino della danza, le luci e le ombre del mondo dello spettacolo, i segreti per diventare una grande ballerina, l’amore, le sfide. Dimostrandoci che il suo successo è la prova che è l’entusiasmo la spinta magica per realizzare i propri desideri, anche quando il destino ci viene contro. Com’è accaduto a lei che ha dovuto combattere contro una grave malattia, l’osteomielite, un’infezione che producendo pus e distruggendo le ossa all’interno le stava compromettendo il ginocchio destro. Una battaglia, quella della Titova, vinta grazie alla caparbia del suo carattere e alla forza di due genitori combattivi, che non si sono arresi neppure di fronte alla diagnosi feroce dei medici che metteva nel conto un’eventuale amputazione della gamba della figlia. Ma Natalia, nelle pagine del suo libro, sottolinea anche le differenze e le disponibilità economiche dei suoi inizi, paragonandole con quelle attuali, di chi va a scuola di danza con scarpette firmate e descrive la difficile Unione Sovietica degli anni della sua infanzia. E racconta le prime



simpatie, la love story, nata dopo l’arrivo in Italia, con il ballerino Simone de Pasquale, da cui si è lasciata dopo la prima edizione di “Ballando con le stelle” per arrivare all’intesa con il nuotatore napoletano Massimiliano Rosolino, suo partner in trasmissione e oggi anche nella vita. Coinvolgendoci pagina dopo pagina nella sua favola a lieto fine.

Come si è avvicinata alla danza?

«Sono nata in Russia e nel mio paese è normale che tutti i bambini inizino da piccolissimi a fare sport o a danzare. Anch’io perciò ho cominciato all’età di quattro anni. E a nove mi fu proposto di entrare nell’Accademia di danza di San Pietroburgo».

Una scuola prestigiosa.

«Che purtroppo non ho potuto frequentare perché fin dalla nascita ho sofferto di problemi all’articolazione del ginocchio a causa dell’osteomielite che mi impediva di stare sulle punte. Mi dedicai, però, al pattinaggio artistico, al nuoto e alla pallavolo e soprattutto alla danza sportiva».

Che differenza c’è fra il mondo della danza russo e quello italiano?

«Da noi c’è più disciplina, cosa che in Italia non vedo. Ma qui ho scoperto con piacere che si frequentano le scuole di ballo anche solo per divertirsi e stare insieme».

Che cosa rappresenta oggi per lei la danza?

«Un’amica che mi permette di esprimere me stessa, di tirare fuori una parte di Natalia che nella vita quotidiana non riesce



Natalia Titova
Puoi volare anche se non hai le ali
Sperling & Kupfer 2010
pp. 224, euro 16



triplavu a cura di Luca Carlucci

lezioni di italiano

a emergere. Quando ballo la mia timidezza scompare ed è come se nel mio corpo e nella mia anima accadesse una magia, che mi fa volare e sentire leggera».

È vero che disegna i costumi da sola?

«Sì, mi piace e mi ricorda i tempi in cui i miei genitori e la nonna, quando dovevo gareggiare, li confezionavano in casa perché non c'erano i soldi per comprarli. Mamma fece il mio primo abito con il suo vestito da sposa e le mie prime scarpette da ballo latino americano me le confezionò mio padre, staccando i tacchi da scarpe della mamma e incollandovi delle palline di Natale sbriciolate per dare un po' di luce. Oggi i genitori comprano scarpe e vestiti firmati ai figli ma non li rendono felici».

La sua dunque è una storia di un successo conquistato al prezzo di grandi sacrifici.

«Passione e sacrifici – che quando ami una cosa non sembrano tali – sono l'unico modo per realizzare il sogno».

Quanto ha contato la sua famiglia nella lotta contro il male che l'ha colpita alle ossa?

«Moltissimo. Mamma e papà hanno preso ciò che mi accadeva (io avevo pochi giorni quando hanno saputo della malattia) come una sfida: a due anni conoscevo tutte le lettere dell'alfabeto, a quattro anni pattinavo, facevo danza classica, sci, piscina. E tutto contro la diagnosi dei medici. È stata la nostra battaglia».

Ci sono giovani di talento fra i suoi allievi?

«Sì, ma hanno tanti freni, creati anche dai genitori e una piccola difficoltà per loro diventa insopportabile. Puoi volare anche se non hai le ali, come scrivo nel mio libro... Noi in Russia non avevamo le ali, non avevamo scelta, ma se uno non sogna e non desidera, non può fare niente».

A proposito di sogni, la sua storia con Massimiliano Rosolino sembra una favola.

«La scintilla è scoccata alla fine del programma quando ci siamo accorti tutti e due che fra noi c'era qualcosa di più che il ballo. Siamo due atleti, abituati a gareggiare, questa è la nostra gara migliore e stiamo facendo di tutto per vincerla».

Tra i tanti effetti curiosi che il web ha avuto sulla vita delle persone che lo abitano c'è stato senza dubbio l'aver ridato assoluta centralità alla scrittura come mezzo di comunicazione. Così, un po' inaspettatamente, ci siamo ritrovati a fare i conti con la nostra capacità (o incapacità) di scrivere in un buon italiano, coi nostri dubbi grammaticali, coi ricordi di scuola, coi dilemmi ortografici, con le insicurezze sintattiche. C'è chi ha risolto e risolve il problema semplicemente infischandosene, cioè scrivendo come gli viene, il che significa, il più delle volte, male. E c'è chi, invece, pensa più intelligentemente che cercare di scrivere in maniera corretta e piacevole sia una qualità importante, perché scrivere bene significa pensare bene, e dunque dedica cura e tempo a migliorare la sua scrittura, usando anche i non pochi strumenti che il web stesso mette a disposizione. Cominciamo dalla base ovvero dai dizionari on line della lingua italiana: il **Dizionario Gabrielli** della Hoepli, ospitato anche sul sito **Repubblica.it** e il dizionario **Sabatini-Coletti** ospitato su **Corriere.it**. Per dubbi di pronuncia e ortografia, preziosissimo è il **DOP - Dizionario italiano multimediale e multilingue d'ortografia e pronuncia** che oltre a riportare l'esatta grafia di una parola ve ne farà anche ascoltare la corretta pronuncia. Altra risorsa fondamentale è il dizionario etimologico che racconta origine e storia delle parole: sul web troviamo **Etimo - Vocabolario etimologico della lingua italiana di Ottorino Pianigiani**, storica opera d'inizio Novecento che, pur difettando in aggiornamento e attualità, rimane tutt'ora valida e preziosa. Per dubbi e questioni più complesse o bizzarre di natura sintattico-grammaticale, risorsa utile è il sito della gloriosa **Accademia della Crusca** fiorentina, e segnatamente la sezione "La lingua in rete". Risorsa "storica" nel web nostrano è il sito in cui **Maurizio Pistone** ha riassunto le conclusioni più rilevanti emerse in anni di discussioni sui newsgroup dedicati alla lingua italiana. Infine un sito dedicato alla specifica questione dello scrivere per il web, molto conosciuto e apprezzato: **Mestiere di scrivere**, curato da **Luisa Carrada**, già autrice di svariate pubblicazioni sull'argomento.

LINGUAGGIO INCOMPRESIBILE

"IMHO il problema è nel file zippato allegato alla mail. Ma hai provato a salvarlo in locale? Non ti parte il download? :-/ Prova ad aggiornare il sistema, e a upgradare il software. Come è crashato tutto? Ma non sarai tu che sei incapace? LOL". Se quanto scritto vi sembra arabo non preoccupatevi: è perfettamente normale. Una delle principali difficoltà per chi si avvicina al web e agli aggeggi informatici, infatti, è prendere confidenza con quella sorta di neolingua digitale formata attraverso calchi, traduzioni e adattamenti delle originali parole inglesi, da sigle e abbreviazioni per rendere la comunicazione più spiccia, da faccine – altrimenti dette emoticon o smiley – per renderla più espressiva ecc. Vedrete che l'apprendimento verrà gradatamente da sé: ma per farsi un minimo di vocabolario base, e per capire più o meno come funzionano le cose, **Wikipedia** e il sito della **Rai** ci forniscono alcuni utili link di partenza.





te lo assicuro

Solida, affidabile, concreta. Così deve essere un'assicuratrice e così è quella dello spot PosteAssicura, con Gabriel Garko come testimonial, che la sa lunga sul suo mestiere e... sugli uomini.



SPOT Scuola guida

Nello spot della nuova **Renault Clio** la sorpresa finale è spiazzante. All'uscita da scuola una decina di papà aspettano i figlioletti davanti alle proprie auto. I bimbi escono di corsa, ognuno verso il proprio genitore, ma c'è un uomo che rimane solo. A lui non corre incontro nessun bambino, bensì la maestra, giovane, bella e sorridente. I due si abbracciano di fronte allo stupore (e all'invidia) degli altri babbi. Ammettiamolo, questa pubblicità è proprio bellina. C'è la musica allegra, ci sono i bambini, ci sono questi giovani papà... ecco dove casca l'asino. In quale scuola si vedono così tanti papà? O siamo in un paese di vedovi oppure si casca sempre lì, sul sessismo pubblicitario. Perché non rappresentare una situazione realistica in cui sono le mamme ad attendere i figli? Per carità, una donna avvinghiata al maestro belloccio sarebbe stato troppo scandaloso. Meglio mentire quindi, tranquillizzarsi e credere nello slogan Renault "Dalla vita aspettati di più". Sì, ma non troppo. (B.R.)

Se doveste affidarvi a un agente assicurativo preferireste una persona con la testa fra le nuvole, un sognatore che vi propone cose allettanti che non controlla o piuttosto una persona solida, magari anche un po' scalfata e con una punta di realismo, anche un po' cinico, insomma una persona che la sa lunga? Ovviamente la domanda è retorica e nessuno avrebbe dubbi a scegliere per la seconda opzione. Ma i due caratteri sono entrambi sfruttati in uno spot realizzato per il lancio di **PosteAssicura**, la Compagnia del Gruppo che opera nel ramo danni e che illustra un nuovo servizio assicurativo proposto dalle Poste Italiane. Lo spot ha la frizzante e ironica regia di Paolo Virzi ed è firmata dalla Agenzia Ogilvy. È il secondo episodio di una campagna pubblicitaria che utilizza come attori sia dei veri dipendenti delle Poste sia, come speciali testimonial, delle star del grande e piccolo schermo, ed è ambientato in un vero ufficio postale (quello di Cinecittà). Dopo Massimo Ghini che vestiva i panni di un simpatico Robin Hood, è Gabriel Garko il nuovo testimonial che compare nell'ufficio postale nei panni di un attore dall'aria seducente e dall'atteggiamento piuttosto "fatale" con un giubbotto tutto fumante e bruciacchiato, reduce da una scena di un film d'azione. Naturalmente l'impiegata, che è anche una bella ragazza, prendendo spunto dalle particolari condizioni del giubbotto dell'attore, gli propone un'assicurazione sulla vita, ideale per un uomo che corre tanti rischi sulla scena. Per tutta risposta Garko, sfruttando lo stesso tema, le fa la corte dicendole: «Sai che io e te faremmo fuoco e fiamme?». Ma la bella impiegata non si lascia sedurre e con presenza di spirito risponde a tono: «E va beh, spegnamole!». Così dicendo soffia su un piccolo focolaio annidato sulla manica dell'attore che se ne va comunque compiaciuto e divertito. Ma mentre esce una signora non più giovanissima sospira a mezza voce: «Ti mangerei!». Al che la bella impiegata, rivolgendosi a lei, commenta: «Figurati se quello pensa a noi!». È una doppia vittoria, perché ha superato la prova della seduzione e quella del giudizio di realtà. È anche il colpo di genio di Virzi che con il suo tipico sguardo penetrante e disincantato riesce a dare alla bella assicuratrice il carattere giusto per il suo ruolo: propositivo e concreto, in bella contrapposizione alle vane fantasticherie dell'altra figura femminile.

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.

Gustati il Benessere



Le Prugne

- grazie all'**alto contenuto di fibre**, **4 prugne al giorno** aiutano la corretta funzionalità intestinale e stimolano il senso di sazietà favorendo il controllo del peso
- sono una **fonte naturale di antiossidanti**, quindi un valido alleato per contrastare l'azione dannosa dei radicali liberi
- l'**assenza di sodio** le rende indicate anche per le diete iposodiche

Le Albicocche

- grazie al **contenuto di Vitamina A e Vitamina C**, aiutano a proteggere la pelle dai danni causati dai radicali liberi
- **4 albicocche al giorno** contribuiscono ad aumentare la **capacità antiossidanti dell'organismo**
- grazie al contenuto di **fibre e zuccheri nutrono senza appesantire**
- l'**elevato contenuto di potassio** le rende adatte **anche per chi pratica sport**

noberasco

Dal 1908, un mondo di frutta a colori

Per saperne di più clicca su
www.noberasco.it

SOLO DA
coop



ENJOY
RESPONSIBLY
e

PLAY NOW, WIN THE MATCH!

VIVI LA UEFA CHAMPIONS LEAGUE DA PROTAGONISTA

Vai su www.heineken.it, inserisci il codice che trovi all'interno della confezione e scopri subito se hai vinto! In palio 100 cappellini e 50 Zaini Heineken Uefa Champions League.

In più parteciperai all'estrazione dell'esclusivo **Back Stadium Pass:** posto in tribuna, hospitality, accesso ad aree riservate e al terreno di gioco.



Valore montepremi complessivo netto presunto 3.650,00 euro. Periodo svolgimento concorso dal 30/8/2010 al 5/11/2010. Assegnazione ed estrazione premi entro il 16/11/2010. Possono partecipare i residenti in Italia. Estrazione finale riservata ai maggiorenni. Regolamento su www.heineken.it.

★ Heineken® made to entertain.

Nuovo Dixan Super Concentrato. Piccolo e Grande.



Scopri il nuovo Dixan Super Concentrato: ogni goccia
contiene l'essenza dell'efficacia pulente di Dixan.
Attivo già a 15°.



Dixan
Il pulito che ami.