

SCALA REALE

Le disparità si ereditano, le opportunità sono alla portata di pochi, i ricchi sono sempre più ricchi e figli di ricchi. E a farne le spese sono i giovani italiani in fondo a una scala sociale che non riescono a salire.



Aria dei tempi

■ Lotta al cambiamento climatico: con l'Accordo di Parigi della Cop21 sarà la volta buona?

Frammenti di memoria

■ Il declino cognitivo che si aggrava con l'età.

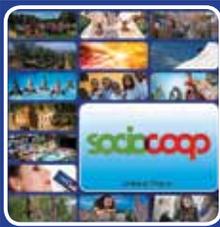
Filo conduttore

■ Guida all'acquisto dello stendibiancheria.

Era mio padre

■ Intervista a Walter Veltroni.





SOLO PERTE

RACCOLTA PUNTI 2015-2016
VALIDA SOLO PER
I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com



ACCUMULA

ACCUMULA PUNTI CON LO SHOPPING ONLINE

GROUPON

Meridiana
QUESTO SI CHIAMA VOLARE.

redcoon.it
Prezzi piccanti

laFeltrinelli

cisalfa SPORT

RAINBOW
Musicland
Il parco divertimenti di Roma

opodo.it
viaggio dunque sono

C&A

Douglas

eDreams

La Redoute
Oh la mode

Vola quasi gratis
Tutti i voli in un click!

Expedia.it
Viaggia a modo tuo

spartoo.it
N°1 DELLE SCARPE SU INTERNET

TOYS center

lastminute.com

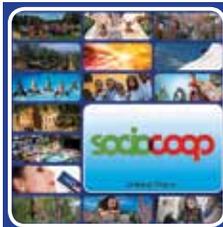
Bottega Verde
Tu, naturalmente bella

Aer Lingus

FOPPAPEDRETTI

solaris | SPORT

I PUNTI SARANNO ASSEGNATI SOLO PER TRANSAZIONI CONCLUSE ON LINE, PASSANDO PRIMA DAL SITO: www.catalogosoci.unicooptirreno.com



SOLO PERTE

RACCOLTA PUNTI 2015-2016
VALIDA SOLO PER
I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com

sociocoop
Unicoop Tirreno



BRICO IO

Brico lo è una delle principali catene italiane dedicate al fai da te.

Personale disponibile e competente vi aspetta per consigliarvi nei vostri acquisti. Con Brico lo scoprirete come è facile decorare, rinnovare o sistemare la vostra casa realizzando le vostre idee e rispettando le vostre esigenze.

ricevi 1 punto
ogni 2 euro di spesa



1
punto Brico lo

SPENDI

Per ricevere i punti presenta, prima di effettuare il pagamento, la tua carta SocioCoop nei punti vendita Brico lo che aderiscono all'iniziativa.

I punti saranno accreditati periodicamente e in modo automatico.

L'iniziativa è valida fino al 29 febbraio 2016.

I punti vendita Brico lo aderenti all'iniziativa:

TOSCANA

Massa

Via Catagnina, 3-3R
0585.832977

Viareggio (LU)

Via Di Montramito, 283
0584.44000

Livorno

Via Collinaia, 12
0586.863521

Cecina-Montescudaio (PI)

c/o Centro Comm. "Il Poggio"
Loc. Poggio Gagliardo
0586.686684

Piombino (LI)

Via della Base Geodetica, 6
Loc. La Fiorentina
0565.276662

Follonica (GR)

S.P. Aurelia, km 226,9
0566.55900

LAZIO

Civitavecchia (RM)

Cento Comm. "La Scaglia"
Via Aurelia Nord, km 76
ang. Via D. Marrani
0766.568064

Formia (LT)

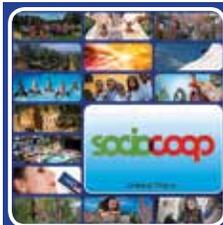
davanti al Centro Comm. ITACA 2
Loc. Santa Croce
Via Mamurrano
0771.738097

Aprilia (LT)

Via Caracalla - ang. Via A. Moro, 6
06.92730206

Ceccano (FR)

S.S. 156 Monti Lepini, km 6
0775.641503



SOLO PERTE

**RACCOLTA PUNTI 2015-2016
VALIDA SOLO PER
I SOCI UNICOOP TIRRENO**

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com

socbcoop
Unicoop Tirreno



OVINDOLI

Ovindoli è uno dei 18 paesi più importanti del Parco Sirente-Velino e si trova a 35 km da L'Aquila, nella zona della Magnola.

Skipass giornaliero

2.900
punti



SPENDI

Buono valido per l'acquisto di uno skipass giornaliero adulti. Scadenza voucher: 30/04/2016. Ingresso gratuito: per i bambini al di sotto di 6 anni (verificare dettagli sul sito internet).

Le stazioni sciistiche della Magnola offrono impianti di risalita per più di 35 km, serviti da una telecabina a otto posti, seggiovie biposto e triposto, sciovie e un tapis roulant. Gli amanti dello snowboard vengono soddisfatti con un'intera zona dedicata alle loro acrobazie sulla neve nello snowpark con half pipe. La neve è sempre assicurata grazie alla presenza del nuovo, moderno ed efficiente sistema di innevamento artificiale, che assicura la produzione di neve di ottima qualità distribuita e prontamente battuta da cinque moderni macchinari battipista (gatti delle nevi) sempre a disposizione.

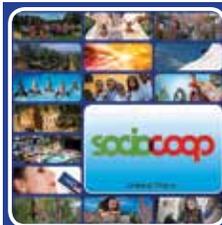
La nuova telecabina ad ammorsamento automatico da otto posti a sedere permette l'arroccamento in soli tre minuti. All'arrivo della telecabina Le Fosse, a 1.800 m di quota, è aperto il nuovo rifugio albergo Anfiteatro, con bar, ristorante e solarium.

Novità della stagione: nuova seggiovia esaposto Fontefredda-Montefreddo.

Contatti:

Piazzale Magnola, 69
67046 - Ovindoli (AQ)
Tel. 840.000.900

info@montemagnola.191.it
www.ovindolimagnola.it



SOLO PERTE

RACCOLTA PUNTI 2015-2016
VALIDA SOLO PER
I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com



ABETONE

Abetone: il bello della montagna.

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

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

**Buono da 15 euro
skipass giornaliero**



**1.100
punti**

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

SPENDI

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

I buoni non sono cumulabili e non sono validi su tariffe già scontate. **Il buono ha validità per le stagioni invernali 2015 o 2016** (escluse le festività natalizie).

Per informazioni:

Consorzio Abetone Multipass Tel. e Fax 0573 60557
abetonemultipass@tiscali.it - www.multipassabetone.it

Bollettino della Neve tel. 0573 60556



CIMONE

Comprensorio del Cimone: neve in piena libertà.

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

**Buono da 15 euro
skipass giornaliero**



**1.100
punti**

Buono del valore di 15 euro da utilizzare per l'acquisto parziale di uno skipass giornaliero adulti, valido per tutte le stazioni sciistiche del Consorzio del Cimone.

SPENDI

Il buono ha validità fino al 10 aprile 2016

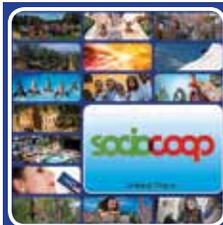
(escluso feste natalizie dal 24 dicembre 2015 al 6 gennaio 2016).
Il buono non è cumulabile e non è valido su tariffe già scontate.

Per informazioni:

Tel. 0536 62350 - Fax 0536 60021
info@cimonesci.it - www.cimonesci.it

Bollettino della Neve

Tel. 0536 62350 operativo 24 ore a impianti aperti.



SOLO PERTE

RACCOLTA PUNTI 2015-2016 VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com



EURONICS

Converti i punti IOMERITOCLUB in punti Coop

Converti i punti Coop in punti IOMERITOCLUB

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

- promozioni speciali dedicate
- bonus esclusivi personalizzati
- anteprima novità tecnologiche
- sconti imperdibili

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

Euronics

Per cercare i punti vendita Euronics che aderiscono all'iniziativa visita il sito www.cds.euronics.it o chiama il numero verde **800 067 367**

Ogni 100 punti IoMeritoClub avrai 300 punti Coop



300
punti Coop

ACCUMULA

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

La conversione dei punti IoMeritoClub in punti Coop è possibile fino al 31 marzo 2016.

Ogni 100 punti Coop avrai 33 punti IoMeritoClub



33
punti IoMeritoClub

SPENDI

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

La conversione dei punti Coop in punti IoMeritoClub è possibile fino al 31 marzo 2016.

SOLO PER I SOCI COOP



LE TARIFFE

Diritto di chiamata

25€

Costo orario (da 0 a 60 minuti)

27€

Il costo si intende ad ora per ogni operaio specializzato impiegato

Il costo del materiale è escluso e sarà conteggiato a parte.
I prezzi sono comprensivi di IVA.

Per i servizi in cui non sia possibile effettuare il lavoro ad ore (ad es. realizzazione impianti e giardini, ristrutturazioni, rifacimento bagni) viene fornito un preventivo gratuito. Il cliente paga solo il diritto di chiamata (25 €), che sarà poi detratto dalla fattura se il lavoro verrà realizzato. Sono esclusi i preventivi che richiedono computi metrici o impiego di personale specializzato.

SE TI SERVE UNA MANO, CHIAMA L'ARTIGIANO.



ELETTRICISTA

Installazione impianti riparazioni ordinarie e straordinarie, antenne.



IDRAULICO, TERMOIDRAULICO, CLIMATIZZAZIONE

Riparazioni a impianti, caldaie e climatizzatori, fognature, ristrutturazioni e interventi vari.



ELETTRODOMESTICI, AUDIO, VIDEO, INFORMATICA

Interventi su televisori e grandi elettrodomestici; installazione e assistenza PC, hardware, software e reti telematiche.



MARMISTA

Arredi su misura in marmo, opere cimiteriali.



FALEGNAME E TAPPEZIERE

Realizzazione di arredi in legno su misura, modifiche, infissi in legno, parquet, porte, tende da interni, tende da sole, realizzazione imbottiti, riparazioni varie.



MURATORE

Interventi su muri e pavimenti, tinteggiatura pareti, ristrutturazioni e riparazioni varie.



FABBRIO

Installazione e riparazione di serrature e porte blindate, serramenti e infissi in ferro e alluminio, interventi su cancelli ed inferriate, riparazioni ordinarie e straordinarie.



TRASLOCHI E TRASPORTI

Traslochi nazionali e internazionali, montaggio e smontaggio mobili, sgombero, facchinaggio, ritiro rifiuti speciali.



GIARDINIERE

Interventi ordinari e straordinari per piccoli e grandi giardini, per balconi e terrazze di appartamenti e condomini.



SERVIZI VARI

Imprese di pulizia, disinfestazioni, derattizzazioni, bonifiche, servizi di sicurezza, antifurto.

100 MANI. INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI CON QUALITÀ E TARIFFE COOP.

PER PRENOTARE L'INTERVENTO, TELEFONA AL
NUMERO VERDE 800 563 310
PER I CELLULARI È ATTIVO IL NUMERO 06 50514501.

L'OPERATORE TI SEGNERÀ FINO AD UN MASSIMO DI 3 IMPRESE ARTIGIANE E/O STUDI, SELEZIONATI PER TE CON UN CRITERIO DI VICINANZA.

L'ARTIGIANO CHE CERCHI TI CONTATTERÀ TELEFONICAMENTE IN 24 ORE A TARIFFE FISSE PER LE MANUTENZIONI, I PICCOLI E GRANDI INTERVENTI, LE RIPARAZIONI ALLA CASA E AGLI ELETTRODOMESTICI.

IL SERVIZIO CENTOMANI È ATTIVO NEI SEGUENTI NEGOZI:

APRILIA

Via Mascagni
Ipercoop-C.C. 'Aprilia 2', Via della Riserva Nuova

CISTERNA DI LATINA

Via Monti Lepini, angolo Via Fermi

CIVITAVECCHIA

Via Ettore Maroncelli, Loc. Bocelle

FONTE NUOVA

Via Nomentana, 64

GENZANO

Via Emilia Romagna, 102

GUIDONIA

S.S. 5, Via Tiburtina Km 20

POMEZIA

Via del Mare, km 18.600

VELLETRI

Via S. Giovanni Vecchio

VITERBO

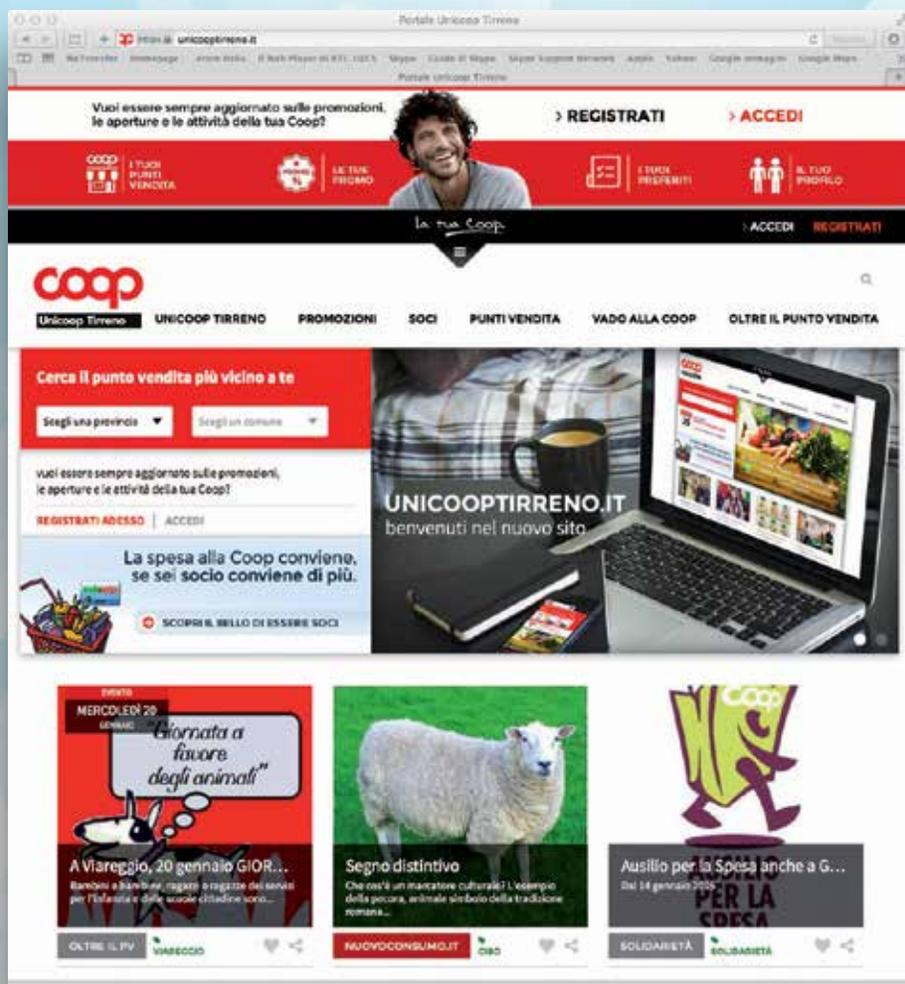
Via Monte Cervino
Ipercoop - C.C. 'Tuscia'
Via C. De Lellis, Loc. Riello

ROMA

Ipercoop-'C.C. Casilino' - Via Casilina, 1011
Ipercoop-C.C. 'Euroma2'
Via C. Colombo/angolo via oceano Pacifico
LARGO AGOSTA - Largo Agosta, 26
VIA CORNELIA - Via Cornelia, 154
VIA FRANCESCHINI - Largo Franchellucci
VIA LAURENTINA - Via Laurentina, km 7
VIA BETTINI - Via Cervi/Via Bettini



UN PORTALE SU MISURA



il nuovo portale web
di Unicoop Tirreno,
progettato per le vostre esigenze,
aperto alle vostre richieste.

www.unicooptirreno.it



Circolo vizioso

Sembra che ci sia un nesso diretto fra l'incertezza del futuro e la crescita di un fenomeno come il gioco d'azzardo. Intendiamoci, non ci riferiamo a chi, una o due volte la settimana punta pochi euro su un ambo o un terno. Certo, anche al lotto ci si può rovinare la vita. La malattia colpisce chiunque e a tutte le età. Ma negli ultimi anni si è diffusa a macchia d'olio anche per un'altra ragione: la grande quantità di giochi disponibili e la facilità con cui possiamo accedervi. Gratta e vinci di ogni genere, totoqui, totolà, totosu e tologiù. Si può scommettere ormai su tutto, ogni secondo, e a qualunque ora. Su una partita di calcio, sul suo risultato finale, su quello del secondo tempo, su chi mette la palla in rete e a quale minuto. Si può sperare nella classica vincita milionaria, nell'appartamento sognato da una vita o in un cospicuo assegno mensile per 20 anni che in questi tempi di pensioni ritardate e magre, farebbe molto comodo. E poi ci sono quelle macchinette infernali che chiamano *slot*, dall'inglese fessura, apertura. In realtà pozzi senza fondo che ingoiano quantità astronomiche di denaro e restituiscono in vincite solo il 60-70 per cento di quello che succhiano al malcapitato giocatore incallito. Le troviamo ovunque, soprattutto nei bar, dove qualcuno ebbe la geniale idea di obbligare i gestori a tenerle in luoghi nascosti, così non si ha nemmeno la preoccupazione che qualcuno, magari il vicino di casa, ci veda e racconti in giro il nostro piccolo passatempo. Internet è diventata un'enorme bisca galleggiante nell'universo virtuale dove, però, tra casinò *on line* e lotterie, circolano soldi

veri. Basta un niente per entrare nel circolo vizioso del gioco compulsivo che, quando diventa patologico, si chiama ludopatia. Sono migliaia le persone che ne soffrono e aumentano ogni giorno soprattutto tra le classi più povere. La *Caritas* segnala da tempo che sono i ludopatici la nuova emergenza sociale. E come se non bastasse, ogni giorno siamo tempestati

Mettere al bando la pubblicità del gioco d'azzardo. Un fenomeno che cresce insieme alla crisi e si diffonde soprattutto nelle classi più povere.

da pubblicità che invitano a giocare col miraggio dei soldi facili e del colpo che cambierà il nostro destino. È una pubblicità immorale che andrebbe proibita perché non c'è niente di più ingannevole dell'illusione. Quella televisiva, in particolare, entra prepotentemente in tutte le case e non basta vietarla nelle ore protette perché tutti dobbiamo essere protetti da queste diaboliche trappole per topi. E quindi ci auguriamo che venga presto approvata una legge, di cui si parla da tempo, che metta finalmente al bando la pubblicità del gioco d'azzardo. ■





MATTIOLI
FITNESS

CENTRO FITNESS

Step

Total Body

G.A.G.

Danza

Arti Marziali

Jump

Funzionale

Zumba

Fit Boxe

Sala Pesi

Pilates

Body in Action

Spinning

Pump

Latino Americano

Yoga

Circuit Training

Prepugilistica

Latin Dance



**Abbonamento
annuale
OPEN**

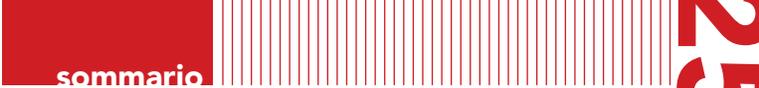
~~390€~~ **320€**

CONVENZIONE PER I SOCI
Presenta la tua tessera

Str. Tuscanese (VT)
ingresso Bowling

info: 0761/250310
392.1562522

WWW.2TOBE.IT
segui su 



nuovoconsumo

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

Direttore responsabile
Aldo Bassoni

In redazione
Rita Nannelli
Barbara Sordini

Hanno collaborato a questo numero

- Barbara Autuori
- Francesca Baldereschi
- Alessandra Bartali
- Barbara Bernardini
- Olivia Bongiani
- Salvatore Calleri
- Luca Carlucci
- Claudia Ciriollo
- Elena Corsi
- Tito Cortese
- Elisabetta Cosci
- Daniele Fabris
- Maria Vittoria Ferri
- Jacopo Formaioni
- Stefano Generali
- Dario Guidi
- Silvia Inghirami
- Giovanni Manetti
- Enrico Mannari
- Massimiliano Matteoni
- Roberto Minniti
- Massimo Montanari
- Giorgio Nebbia
- Susanna Orlando
- Patrice Poinssotte
- Paola Ramagli
- Gabriele Salari
- Maria Antonietta Schiavina
- Miriam Spalatro
- Mario Tozzi
- Ersilia Troiano

253

gennaio-febbraio 2016

Progetto grafico e impaginazione
Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

Impianti e stampa
Elcograf

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

Editore
Unicoop Tirreno soc. coop.

Pubblicità
Unicoop Tirreno
tel. 0565/24111
fax 0565/24213
alessio.misrahi@unicooptirreno.coop.it

Registrazione del Tribunale
di Livorno n. 695 del 15/4/2015
Iscrizione ROC 25535

Tiratura: 189.830 copie
Chiuso in tipografia il 20/1/2016



sommario

9 Il punto
Aldo Bassoni
Circolo vizioso

contatti

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

firme

- 16 Salvatore Calleri
Banca di prova
- 17 Gabriele Salari
I rompiscatole
- 18 Tito Cortese
E io pago
- 19 Giorgio Nebbia
Pietra dello scandalo
- 20 Mario Tozzi
Nel vero senso della parola
- 21 Massimo Montanari
Grasso che cola
- 78 Giovanni Manetti
Impulso naturale

attualità

- 22 La notizia
Aldo Bassoni
In collaborazione
- 24 Primo piano
Aldo Bassoni
Scala reale
- 45 Inchiesta
Patrice Poinssotte
Aria dei tempi

soci

- 30 **Marchio di garanzia**
- 32 **Che spettacolo!**
- 34 **Punto di arrivo**
- 40 Per voi soci
- 79 Convenienza

viaggi

36 **Ritratto di signora**
Alessandra Bartali

salute

- 50 **Colazione con i fiocchi**
Ersilia Troiano
- 51 Faccende domestiche
- 52 **Frammenti di memoria**
Barbara Bernardini
- 53 Sani & salvi

prodotti

- 54 **Genio della lampada**
Maria Vittoria Ferri
- 56 **Filo conduttore**
Roberto Minniti
- 58 **Evidenza plastica**
Daniele Fabris
- 59 Eco sistema
- 60 **Verde limone**
Silvia Inghirami
- 61 Presidi Slow Food
- 62 **Tutto casa e famiglia**
Olivia Bongiani
- 64 **Menu di arance**
Paola Ramagli
- 68 A tavola con i bambini

ennci

- 70 **Striscia luminosa**
Rita Nannelli
- 71 Tempi moderni
- 72 **A titolo personale**
Jacopo Formaioni
- 73 Scienza infusa
- 74 **Visione di gioco**
Barbara Autuori
- 75 Le vite degli altri
- 76 **Era mio padre**
Maria Antonietta Schiavina
- 77 Triplavù



Font utilizzate

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

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

Contraffatti di costume

Era da poco passato il Natale ed ecco l'ennesimo intervento dei Nas che hanno sequestrato e distrutto oltre 10 tonnellate di alimenti contraffatti, scaduti e persino andati a male, quindi tossici. C'erano dolci, pesce e altri cibi che in genere vanno molto sulle tavole imbandite delle feste. Ma è possibile che non si possa fare niente per debellare una volta per tutte queste attività criminose da parte di persone senza scrupoli che, pur di guadagnare, mettono a rischio la salute dei consumatori?

Paolo F., via e-mail

Lei ha citato solo una delle varie operazioni dei Nas di cui si è avuto notizia nelle ultime settimane. Le frodi e le contraffazioni alimentari sono un attentato contro la salute dei consumatori, un elemento di perturbazione dell'economia e del mercato, un danno all'immagine di un paese che ha fatto del cibo un fattore di prestigio e fama mondiale. Naturalmente e innanzitutto bisogna intensificare e allargare i controlli in modo da scovare e mettere nelle condizioni di non nuocere questi delinquenti. Però occorre anche un inasprimento delle pene, che vadano oltre le semplici sanzioni amministrative, e prevedano il carcere per chiunque metta a rischio la salute dei cittadini.

Aldo Bassoni

L'imposta in gioco

Ho visto le nuove tariffe di luce e gas del 1° trimestre 2016 per il mercato tutelato: -1,2 per cento per l'elettricità e -3,3 per cento per il gas. Finalmente una volta tanto un po' di tregua per i cittadini vessati negli ultimi anni da continui aumenti delle tariffe.

Giusy, via e-mail

È certamente una buona notizia ed è la diretta conseguenza del calo dei prezzi fatto registrare dai prodotti energetici come petrolio e gas, che si è ripercosso positivamente anche sui servizi energetici quali luce e gas. Certamente è un segnale positivo per gli utenti, anche se restano aperte una serie di questioni, come gli oneri di rete e gli oneri di sistema, che influiscono talvolta in modo perverso sull'andamento delle dinamiche tariffarie. Per esempio, nel settore del gas i "servizi di vendita" che comprendono la cosiddetta *Commodity-gas* incidono solo per il 42,9 per cento sulla tariffa, mentre il rimanente 57,1 è rubricato sotto le voci: servizi di rete e imposte. Ha ragione *Federconsumatori*: «Da ciò si evince che per contenere e stabilizzare il costo del servizio del gas che serve per la cottura e il riscaldamento, e che incide significativamente sulla spesa energetica delle famiglie italiane, specie al Nord e in inverno, bisogna lavorare su due fronti: da un lato più mercato e più competizione sulla *Commodity-gas* e sui servizi di vendita, perché ci sono ancora dei margini. Dall'altro occorre contenere i costi dei servizi di rete e delle imposte, quest'ultime veramente troppo pesanti».

Aldo Bassoni



All'origine

Sul numero di dicembre di Nuovo Consumo, nell'articolo sugli alberi di Natale (Per fare l'albero..., p. 58), si parla della certificazione del Cfs a garanzia della loro provenienza. Di che cosa si tratta? via e-mail

Quando scriviamo "certificazione degli alberi di Natale" ci riferiamo al tagliandino di riconoscimento che indica, oltre alla denominazione del vivaio, il luogo d'origine, la specie di appartenenza e l'età. Anche nel caso dei "cimali", cioè gli abeti senza radici sostenuti dalla classica croce di legno, l'etichetta certifica che sono il frutto di diradamenti forestali autorizzati. Tutti questi certificati sono direttamente controllati dal *Corpo Forestale dello Stato*.

Daniele Fabris

Una liberalizzazione a metà

Ritengo sbagliato non consentire la vendita dei farmaci di fascia C, quelli con l'obbligo di ricetta ma a carico del paziente, anche nelle parafarmacie che, da quando sono state introdotte nel nostro paese, ci hanno fatto risparmiare tanti bei soldini. Ritengo infondate le ragioni di chi vuole mantenere la vendita di questi farmaci esclusivamente nelle farmacie. In realtà ho l'impressione che dietro ci sia solo il tentativo di conservare un privilegio e una rendita di posizione a danno di noi consumatori.

Luca G, via e-mail

Anche Coop sostiene da tempo che i nostri *Coop Salute* e le parafarmacie debbano poter distribuire i farmaci di

fascia C dal momento che dietro il banco ci sono dei veri farmacisti laureati in grado di assistere e garantire adeguatamente il paziente. Speriamo che il nuovo anno porti consiglio a chi deve decidere se è più importante tutelare una corporazione o i cittadini.

Aldo Bassoni

coop risponde

a cura del Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

13

Cotte a mano

Ho visto le patatine Fior fiore cotte a mano. A parte che l'espressione "cotto a mano" mi fa un po' sorridere, perché non sono fatte da una ditta italiana?

Le patatine *Fior fiore* Coop si caratterizzano per essere cotte a mano. È una dicitura che, effettivamente, può far sorridere, ma si tratta

della traduzione letterale di *hand cooked*, le rinomate patatine inglesi con la buccia ai bordi delle foglie di patate e caratterizzate da uno spessore più consistente. Le autentiche patatine cotte a mano sono il frutto di un processo produttivo differente dalle patatine tradizionali (che vengono fritte in vasche chiuse, normalmente molto grandi): la friggitrice è molto più piccola e aperta e le patatine devono essere mescolate continuamente. Quelle *Fior fiore* Coop sono prodotte in Inghilterra da *Kettle Foods*, precursore della cottura a mano nel comparto delle patatine. Questi i motivi per i quali sono prodotte in Inghilterra e non in Italia.



Campo d'applicazione

Non ricevo il volantino delle offerte, ma mi sarebbe molto utile per organizzare bene la spesa.

Non tutte le zone sono servite dalla consegna dei nostri *dépliant* ma, proprio per cercare di venire incontro alle esigenze di tutti, abbiamo messo a disposizione degli strumenti alternativi per consultare le nostre offerte.

Una delle possibilità a sua disposizione è quella di scaricare la *app* di Unicoop Tirreno con la quale è possibile sfogliare i volantini promozionali ovunque, in maniera comoda, o scaricarli per una visualizzazione successiva, in formato *html* per piccoli schermi o in versione sfogliabile, più adatta per *iPad* e *tablet*. Quest'applicazione è disponibile per *Android* e *iPhone*.

Se preferisce utilizzare il *pc*, può collegarsi al nostro sito www.promozioni.unicooptirreno.com scegliendo il suo punto vendita di riferimento o iscrivendosi alla nostra *newsletter*.



coop
Salute

Note sul registro

Volevo segnalare che nonostante l'iscrizione nel registro delle opposizioni, continuo a ricevere telefonate pubblicitarie indesiderate da parte degli operatori di call center che propongono i più svariati servizi telefonici ed energetici. Cosa posso fare per tutelarli?

Per difendersi dalle telefonate aggressive e indesiderate gli utenti hanno la possibilità di iscriversi al *Registro pubblico delle opposizioni (Rpo)*, previsto per contrastare i problemi a cui lei fa riferimento. L'iscrizione dovrebbe garantire una maggiore riservatezza agli utenti e in qualche modo fare da filtro alle imprese che effettuano vendita telefonica di beni o servizi. Il *Registro pubblico delle opposizioni* è stato istituito, infatti, a tutela degli abbonati telefonici che non vogliono ricevere chiamate pubblicitarie di nessun tipo, ma che allo stesso tempo desiderano rimanere sugli elenchi telefonici per essere reperibili e non perdere eventuali comunica-

zioni. Il consumatore che si iscrive al *Registro* in pratica si oppone al trattamento dei suoi dati personali a fini promozionali previsto dal Codice della *privacy*. Se, nonostante l'iscrizione, le telefonate continuano – come nel suo caso – è opportuno provvedere immediatamente a inoltrare un reclamo-diffida all'impresa che l'ha contattata telefonicamente, oltre a fare una segnalazione anche all'*Autorità garante per la protezione dei dati personali* che può sanzionare eventuali violazioni subite. Nel caso in cui non dovesse risolvere la questione, potrà rivolgersi a *CittadinanzAttiva* per avere una prima consulenza e ricevere un'assistenza specifica. Un'ultima precisazione: per le telefonate promozionali effettuate con voci preregistrate non è necessario iscriversi al *Rpo*, perché chi le gestisce dovrà necessariamente aver ottenuto dall'utente un consenso preventivo e specifico alla ricezione di messaggi automatizzati.



Info

CittadinanzAttiva www.cittadinanzattiva.it
Registro pubblico delle opposizioni
www.registrodelleopposizioni.it/
Garante Privacy www.garanteprivacy.it

Claudia Ciriello

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

In maternità

Anche le lavoratrici iscritte alla gestione separata dell'Inps (collaboratrici, consulenti, amministratrici, associate, professioniste ecc.) hanno diritto alla tutela della maternità durante il periodo di congedo obbligatorio e alla relativa indennità Inps?

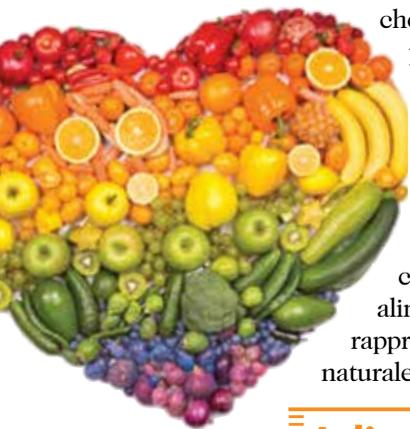
La risposta è sì, ma a condizione che paghino già all'Inps l'addizionale dello 0,72 per cento. Le interessate de-

vono avere almeno 3 mesi di contributi accreditati nei 12 mesi precedenti l'inizio del congedo. Se non si raggiunge questa soglia occorre versare altri contributi, anche se spalmati in altri mesi e comunque nell'arco di 1 anno solare. Anche alle lavoratrici parasubordinate è vietato il lavoro durante l'interdizione obbligatoria. L'indennità dell'Inps è pari all'80 per cento dei compensi ricevuti nei 12 mesi precedenti l'asten-

Frutti... cultura

Un'amica mi ha confidato di voler diventare fruttivora. Vorrei sapere se è veramente possibile vivere mangiando solo frutta.

Il fruttarismo è un'alimentazione che prevede solo la frutta dolce e alcuni ortaggi come pomodori, melanzane, cetrioli, zucchine, peperoni che in senso botanico sono dei frutti. Tutto il resto è escluso, compresa la frutta secca oleosa (noci, mandorle, arachidi) perché la parte commestibile è rappresentata dai semi che sono fonte di vita e, come tale, non deve essere distrutta. Comunque ci sono diverse correnti di pensiero all'interno del fruttarismo e alcune non sono così radicali. I fruttivori ritengono che i nostri antenati ominidi si alimentassero solo di frutti, che rappresentano l'alimentazione più naturale anche per l'uomo moderno.



Alcuni, invece, si rifanno alla *Genesi* e, poiché Adamo ed Eva nell'Eden non praticavano né la caccia né l'agricoltura, è chiaro che dovevano alimentarsi solo di frutta. In realtà l'*Homo erectus*, un nostro diretto progenitore, praticava sia la caccia che la raccolta di tutto ciò che poteva fornirgli un po' di calorie e nutrienti, come tuberi, frutti selvatici, semi oleosi, ma anche insetti che sono un'ottima fonte di proteine. Chi pratica una dieta a base di sola frutta può facilmente andare incontro a una carenza nutrizionale di proteine (la frutta ne è povera), di acidi grassi essenziali, di calcio, di zinco, di ferro e di molte vitamine del gruppo B, in particolare la B12. È un tipo di alimentazione che sconsiglio per un adulto; è indubbiamente dannosa se fatta seguire a un bambino anche per un breve periodo.

I dispiaceri della carne

Ho letto che per produrre un solo chilo di carne di manzo si consumano 15mila litri d'acqua. Com'è possibile? Non è una stima esagerata?

Questo dato è corretto, perché tiene conto non soltanto dell'acqua effettivamente bevuta dal bovino nel corso della sua esistenza, ma anche di quella necessaria alla crescita dei cereali utilizzati come mangime, dell'acqua destinata alla pulizia della stalla e pure di quella utilizzata nelle operazioni di macellazione. Si

tratta quindi di un'acqua virtuale, che è stata "immobilizzata" nella produzione della bistecca di manzo, invece di essere disponibile per altri usi. Per produrre un chilo di pasta si consumano, invece, 1.560 litri d'acqua, mentre per 1 chilo di pomodori il consumo è di 185 litri. Cifre molto più basse rispetto a quelle che riguardano la produzione di carne, motivo in più per riappropriarci della dieta mediterranea che prevede come base dell'alimentazione i cereali, i legumi, la frutta, la verdura e una quantità più modesta di prodotti animali.

sione dal lavoro. Per stabilire l'importo giornaliero si fa la somma di tutti i compensi realizzati e il risultato si divide per 365: si ottiene il reddito medio giornaliero, da moltiplicare per tutte le giornate comprese nel periodo. Perciò, come per le lavoratrici dipendenti, anche per le parasubordinate l'indennità è più alta per chi ha guadagnato di più e perciò ha pagato di più. La domanda va presentata in via

telematica all'*Inps* (o attraverso la delega a un patronato sindacale) prima dell'inizio del congedo, allegando la dichiarazione sostitutiva attestante il non lavoro e il certificato di gravidanza. Si riscuote chiedendo l'accredito sul proprio conto corrente bancario o postale, oppure presso un qualsiasi ufficio postale presentando il documento d'identità, il codice fiscale, la lettera *Inps* di riconoscimento della somma.

ora legale di Salvatore Calleri



Banca di prova

Una cosa sono le banche, con il loro ruolo sociale ed economico, un'altra sono i banchieri speculatori. Stiamo attenti a chi salvare...

Oggi attaccare una banca in un discorso da bar è facile come sparare sulla *Croce Rossa*. Ebbene ritengo che il problema non sia il concetto di banca, che ha una sua utilità sociale: senza le banche non girerebbe l'economia. Il problema vero è il comportamento di una parte dei banchieri. Si badi bene una parte, non tutti. Sì, i banchieri speculatori, una sottospecie la cui pericolosità è stata più volte dimostrata. I banchieri che hanno speculato in Europa durante la prima guerra mondiale. La denuncia che ne viene fatta nei telefilm degli anni Settanta di *Arsenio Lupin* è mirabile. I banchieri della crisi del '29; quelli del 2007-2008 trafficanti in titoli tossici e beneficiari di *super bonus*. Questo tipo di banchieri rappresenta un problema perché spesso gode di protezione altolocata. Quindi quando si parla di salvare le banche stiamo attenti. Le banche si possono anche salvare, ma i banchieri speculatori no.

L'unico paese che al momento mi è sembrato duro con loro è la piccola Islanda alle prese tuttora con l'uscita da una crisi difficile. I banchieri vengono spesso accostati nel linguaggio comune ai bancari. Niente

di più errato. I bancari sono coloro che lavorano in banca e che nella quasi totalità dei casi sono estranei ai lacchezzi dei banchieri speculatori. Il problema semmai è in quella minoranza di casi in cui qualche bancario si è comportato da utile idiota di chi comanda proponendo titoli spazzatura al risparmiatore. Arriviamo quindi all'Italia e alla sempiterna bancopoli. Tralasciando i casi di piduista memoria, di diversi anni fa, i tempi recenti non ci hanno fatto mancare nulla, dallo scandalo *Credinord* alla scalata di *Unipol* sulla *Bnl*, dalla *Mps* al *Credito cooperativo* per finire al recente salvataggio di 4 banche popolari tra cui l'*Etruria*. Il sistema bancario primario è serio, ma per il resto... I responsabili devono pagare, tutto e caro. Niente sconti. ■

P.S. Tre riflessioni a piè di pagina.

1. Non si è esagerato nell'abbandonare troppo in fretta il modello di banca basata sul dualismo risparmio-credito per passare al modello banca d'investimento?
2. I banchieri speculatori che trafficano in titoli tossici perché non li paragoniamo ai trafficanti di droga internazionale?
3. Se non si interverrà per tempo la frase di Brecht "È più criminale fondare una banca che scassarla" aumenterà il numero di proseliti.



I rompiscatole

I consumatori premiano i marchi di tonno in scatola che adottano criteri di sostenibilità.

Quarta edizione di *Rompiscatole*, classifica di Greenpeace che valuta la sostenibilità del tonno in scatola venduto in Italia. 11 marchi – circa l'80 per cento del mercato italiano – sono stati valutati in base a politiche d'acquisto, trasparenza e adozione di precisi criteri di sostenibilità ambientale e sociale. Le aziende che davvero si stanno impegnando per contrastare la pesca distruttiva salgono di posizione mentre chi non mantiene le promesse, come *Mareblu*, finisce sul fondo. Primi classificati: *ASdoMAR*, *Esselunga*, *Conad*, *Rio Mare* e *Coop*. I risultati mostrano che le richieste dei consumatori stanno spostando il

mercato italiano del tonno in scatola verso una pesca più sostenibile. Per la prima volta, un marchio venduto in Italia, *ASdoMAR*, sale in fascia verde, grazie alle azioni concrete intraprese per mettere

nelle sue scatolette tonno pescato con tecniche sostenibili, come la pesca a canna, usata nel 30 per cento delle sue produzioni. Seguono *Esselunga* e *Conad*, che scalano la fascia arancione grazie ai progressi fatti nelle politiche d'acquisto per evitare i metodi di pesca più distruttivi anche se, per offrire reali garanzie, i consumatori dovranno esigere dai loro fornitori precisi certificati che escludano l'utilizzo dei dannosi *FAD* (sistemi di aggregazione per pesci).

«Quando abbiamo iniziato questa campagna, quasi nessuna azienda aveva adottato criteri di sostenibilità nella scelta del tonno», afferma **Giorgia Monti**, responsabile della *Campagna Mare* di Greenpeace Italia. Oggi invece quasi tutti i marchi che abbiamo analizzato hanno politiche d'acquisto scritte nero su bianco. Questo dimostra che le scelte dei consumatori possono davvero influenzare le decisioni delle aziende.

Da tempo Greenpeace denuncia la mancanza di informazioni in etichetta, ma dal prossimo anno, grazie alla campagna sul tonno, 10 delle 11 aziende presenti in classifica indicheranno sulle scatolette il nome della specie e l'area di pesca, anche in assenza di un obbligo di legge. Per saperne di più: www.tonnointrappola.it. ■

Gabriele Salari

ufficio stampa Greenpeace



ever green di Stefano Generali

Circuito elettronico

Solo un terzo di tutti i rifiuti elettrici ed elettronici europei è smaltito in maniera corretta, attraverso sistemi ufficiali e certificati di raccolta e riciclo, mentre i restanti due terzi vengono gestiti con metodi ancora poco trasparenti. A sostenerlo il WEEE forum, l'organizzazione che raccoglie 33 tra le più grandi imprese europee di smaltimento rifiuti, con uno studio approfondito in cui viene denunciato un fenomeno dalle proporzioni gigantesche: "i rifiuti elettronici non correttamente smaltiti in Europa hanno un peso pari a un muro di mattoni alto 10 metri che va da Oslo fino in fondo all'Italia". Complessivamente ogni anno in Europa vengono dismessi materiali elettronici per un totale di circa 10 milioni di tonnellate.

Blocco del traffico

La Commissione europea ha presentato uno studio nel quale propone agli stati europei l'adozione di un sistema integrato di registrazione e identificazione di cani e gatti, comune a tutti gli stati membri. Il progetto ha come principale obiettivo quello di fermare il traffico illecito di animali d'affezione, che causa loro sofferenze e gravi rischi per la salute pubblica. Quello del traffico illegale di cuccioli è un fenomeno largamente diffuso nel vecchio continente con il quale molte associazioni si sono dovute confrontare negli ultimi 10 anni, al centro oggi di una campagna di sensibilizzazione promossa dall'organizzazione Eurogroup for Animals.



E io pago

Una metà, dipendenti e pensionati, è costretta a pagare per l'altra. Può dirsi quello italiano un sistema economico e sociale accettabile?

18

In un libro vecchio ormai di 3 anni, *Ma cos'è questa crisi* (Donzelli 2013), l'economista Marcello De Cecco metteva in guardia da quella che definiva un'illusione pericolosa, ovvero credere che le nostre piccole e medie imprese fossero una forza: che è come – spiegava – scambiare per un sintomo di sviluppo una metastasi. È passato del tempo da allora. Con l'uscita dell'Italia dalla recessione la crisi è stata dichiarata ufficialmente superata, ma un dato non è cambiato affatto e cioè che «metà Paese – per dirla con le parole dello stesso De Cecco – è nella condizione di non pagare le tasse e vive sulle spalle di chi è costretto a farlo».

Credo non si vada lontano dal vero se si riconosce che questo è uno dei 3 problemi di fondo dell'Italia di oggi, insoluti prima della crisi e dopo la crisi, oltre la corruzione diffusa e l'insufficienza delle risorse nella formazione, nella ricerca e nell'innovazione. Come fa un paese a darsi un assetto economico e sociale accettabile se una metà è costretta a pagare per l'altra metà?

Quale sia la metà che non può non pagare è ben noto: sono i contribuenti tassati "a monte", vale a dire i lavoratori dipendenti e i

pensionati. Non sono naturalmente i soli a non evadere il fisco, ma sono i soli a non poter assolutamente evadere, da quando la riforma Vanoni diede concretezza all'articolo 53 della Costituzione, secondo cui "tutti sono tenuti a concorrere alle spese pubbliche in ragione della loro capacità contributiva" e "il sistema tributario è informato a criteri di progressività". Si era agli albori degli anni Cinquanta del secolo scorso e le entrate dello Stato, in virtù di quella riforma, fecero un balzo di 2 volte e mezzo. Poi ci fu il boom economico, si fecero altre riforme tributarie, ma restò sempre irrealizzato l'impegno indicato dallo stesso Ezio Vanoni nel suo appassionato discorso al Senato nel febbraio del 1956, il giorno stesso della sua scomparsa: "noi possiamo risolvere gran parte dei problemi del nostro paese e li risolveremo nella misura in cui sapremo chiedere ad ognuno la sua parte di sacrificio, proporzionata alla sua capacità di sopportazione". Sono passati decenni, ma i sacrifici sono stati chiesti sempre nella stessa direzione. Ancora oggi, se si pensa di rimettere mano allo strumento tributario non è certo per spostare l'onere maggiore da quella metà che non può non pagare ad altri settori che sono tuttora in condizione di provare a non pagare o comunque pagano meno del dovuto. A sessant'anni dalla morte di Vanoni in Senato è amaro ricordare come sia caduto sostanzialmente nel vuoto quell'ultimo, drammatico appello per una maggiore giustizia in favore degli umili. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

Senz'altro

L'imperativo è mangiare senza. Soprattutto senza grassi, senza glutine e senza lattosio, poi senza ogm, senza conservanti, uova, olio, farina, grano, lievito e così via senza. Parola magica free – libero da – che piace ai consumatori e fa aumentare i profitti alle industrie alimentari tanto che potrebbe diventare lo standard anche delle industrie di snack e biscotti. Ciò che è free è considerato meno lavorato e più naturale

(84 per cento degli americani), per molti anche più sano (43 per cento), secondo i dati del report Free-form trends 2015. Impazza la moda negli Stati Uniti, in particolare in Florida e California: sulle etichette dei prodotti confezionati dei supermarket la lista dei "senza" supera quella di che cosa effettivamente contengono e nelle catene dei fast food, oltre ai menu vegani, benvenute patatine fritte senza glutine. Per dimagrire, sgonfiare, avere la pelle più bella, togliere il mal di testa

o per essere in sintonia con l'aria dei tempi, dagli Stati Uniti la tendenza si è diffusa in Europa. Lo chef inglese Jamie Oliver, star televisiva e autore di tanti libri di cucina, propone ricette senza glutine, senza lattosio e senza farina nell'ultimo progetto di "buona educazione alimentare", con tanto di hashtag #foodrevolutionday. Cibo pronto "senza qualcosa" anche per cani e gatti, con etichette chilometriche contenenti una fiumana di ciò che non c'è. Non senza riserve.



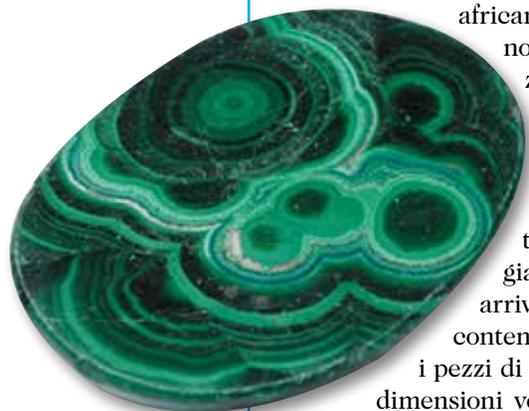


Pietra dello scandalo

Manodopera birmana sfruttata che rischia la vita per l'estrazione della giada. E altri si concedono il lusso...

19

Abbiamo tante cose serie a cui pensare e che cosa può importare se un anno fa 150 miserabili birmani sono stati travolti da una montagna di detriti mentre stavano martellando dei frammenti rocciosi per trarne qualche pezzetto di giada da vendere per pochi soldi? La giada, ricercato e costoso prodotto di commercio e d'esportazione, è estratta da giacimenti che si trovano nel Myanmar settentrionale con l'impiego di manodopera sfruttata, mal pagata e senza diritti, "giada insanguinata", come i rubini dello stesso Myanmar, i diamanti africani, l'oro brasiliano, sfoggiati senza pensieri dagli utenti del lusso.



La pietra preziosa viene estratta scavando lo strato superficiale del giacimento fino ad arrivare allo strato contenente il minerale; i pezzi di giada di maggiori dimensioni vengono esportati; i residui dell'estrazione, contenenti i frammenti più piccoli, vengono scaricati sul fianco delle colline e qui una folla di disperati, accampati in miserevoli tende, ogni giorno si arrampica per recuperarli. Quando appunto una di queste discariche è franata, il governo ha pagato pochi soldi alle famiglie dei

morti, a titolo di risarcimento, e la cosa è passata nel dimenticatoio. Eppure le morti sul lavoro, anche se si tratta di persone che razzolavano fra rifiuti minerari, riguardano (dovrebbero riguardare) tutti noi.

Col nome di giada si intendono due principali minerali, la nefrite e la giadeite, silicati di vari metalli fra cui il ferro, che si presentano sotto forma di ciottoli di colore da verde intenso a giallo. Queste pietre sono usate da lontanissimi tempi per farne gioielli e anche ornamenti di statue e edifici: la nefrite è estratta da varie miniere dell'Asia centrale e di altri paesi mentre il principale produttore di giadeite è la repubblica del Myanmar, l'antica Birmania, nell'Asia sud orientale. I giacimenti di giadeite si trovano nella travagliata provincia di Kachin, al confine con la Cina che ha forti interessi nell'estrazione, importazione e commercio della giada. La zona del Kachin è afflitta da guerre tribali e da movimenti di liberazione dal governo centrale del Myanmar; in queste condizioni una estesa corruzione favorisce il contrabbando di giadeite verso la Cina dove esiste una fiorente industria che tratta ogni anno circa 20 mila tonnellate di giadeite e la trasforma in oggetti richiesti dai paesi occidentali. Le condizioni di lavoro nell'estrazione della giadeite sono durissime tanto che, per protesta, gli Stati Uniti hanno decretato il boicottaggio della pregiata pietra d'origine birmana e ne hanno vietato l'importazione, anche se l'industria del lusso bada poco a questi dettagli. ■

chissà cosa di Jacopo Formaioni

Fai da tè

In Italia ormai è diffusissima, anche se i paesi del tè sono altri. Cina e India ne sono la culla, ma per teiere e consumo il primato spetta alla Turchia, seguita da Irlanda, Regno Unito, Russia e Marocco. La Cina può vantare la teiera più grande, al museo del tè di Meitan, e la sua

invenzione, attribuita a un monaco anonimo sotto la dinastia Ming, risale al XIV. Le più pregiate erano di porcellana, fabbricate nella città Yixing. Introdotta con il tè in Europa da olandesi e inglesi intorno al Seicento, la più antica teiera europea è del 1670, prodotta dalla East Indian Com-

pany e conservata al Victoria and Albert Museum di Londra. Gli inglesi introdussero anche le teiere in argento e metallo, per quanto dagli amanti del tè i materiali migliori sono considerati porcellana e terracotta, più costosi e pregiati, ma dal risultato garantito. È l'ora del tè!





Nel vero senso della parola

20

Il valore della ricerca e il piacere della scoperta dietro l'uso del vocabolario; l'assaggio rapido e distratto di molti saperi dietro l'uso della rete.

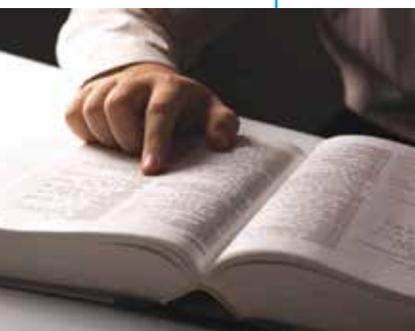
Il vocabolario è stato compagno di generazioni di studenti, ma oggi rischia di andare in pensione per via di internet. È un bene? È vero, faccio molto prima a ricercare un lemma in rete: basta un *click* e arrivo subito al risultato. Dunque, in questo senso, tanta fatica risparmiata per la nostra ricerca di che cosa significa “abaco” e da dove viene il termine “pagano”. Ma è sicuro che i dizionari fossero fatti solo per cercare il significato delle parole? Forse c'era qualcosa di più, c'era il valore della ricerca e il piacere della scoperta: muoversi fra le migliaia di parole in centinaia di pagine e, intanto, scorrere altri nomi che stimolano la nostra immaginazione. Era un viaggio, un bel viaggio nel mondo di quanto gli uomini hanno inventato per

nominare gli oggetti e le azioni, di come sono nate le parole, un'avventura straordinaria della mente. Mentre cerco “monade” mi imbatto in “monaco” o “monarca”; per un attimo mi soffermo a pensare, poi proseguo e, quando sono arrivato alla definizione che cercavo, ho compiuto un brevissimo,

ma dignitosissimo percorso di crescita. Niente di tutto questo sul *web*: si arriva subito alla parola e non sappiamo più nemmeno se “internet” viene prima o dopo “internazionale” e “intercambio”. Forse i processi cognitivi stanno cam-

biando e la conoscenza nel futuro sarà fatta solo così: per collegamenti orizzontali che non hanno bisogno di approfondimenti, ma solo di capacità mnemonica di tenere a mente gli indirizzi dei piani del sapere. In ogni caso questa memoria non sarà più nel cervello delle persone, ma negli *hard disk* delle macchine. Così è disponibile sempre, in teoria, ma è difficile che venga riesumata. E il valore dell'itinerario cognitivo è stravolto. O scomparso. Non mi nascondo dietro un dito: la rete è imbattibile per sapere al volo che tempo farà in Patagonia meridionale fra mezz'ora. O se ci sono intagliatori d'ebano nelle vicinanze. Ma fa perdere quel tempo che pensavi di guadagnare e può essere diseducativa per conoscere la poetica di Jacques Prévert o le ragioni del fascismo. Ed è più faticosa e, in definitiva, se cerchi autorevolezza e completezza, quasi più lenta della ricerca sui libri. Ecco perché qualcuno ha già affermato che internet non ci rende affatto più colti o più intelligenti, ma solo e soltanto più stupidi. È un assaggio rapido e distratto di molti saperi organizzati su piani orizzontali, senza alcun approfondimento verticale. E non è che questo porti i vantaggi che ci si aspettava, neanche a scuola. Uno studio Ocse (2014) metteva in luce quello che già potevamo sospettare: l'uso delle tecnologie non favorisce né didattica né apprendimento. Dove si usa internet durante le lezioni i risultati sono addirittura deludenti rispetto a dove non si usa. Insomma i *tablet* per uso didattico sono armi di distrazione di massa e, mentre un libro lo sanno usare tutti, un *pc* magari ancora no. Qualche volta è una fortuna. ■

[t #mariotozzi](#)



al naturale di Stefano Generali

Casa produttrice

Da oggi il metano si può produrre in casa, con una speciale compostiera che trasforma i rifiuti organici in biocarburante e fertilizzante. L'idea è venuta ai responsabili della startup israeliana Homebiogas, che ha messo a punto un sistema perfetto per

le case improntate all'autosufficienza energetica che smaltiscono autonomamente i rifiuti. Nella compostiera possono essere inseriti fino a 6 litri al giorno di rifiuti alimentari, tra cui carne e latticini, oppure deiezioni animali. La macchina può produrre il biometano necessario per circa 3 ore di cottura e da 5 a 8 litri di fertilizzante liqui-

do naturale. L'azienda, che ha lanciato una campagna di raccolta fondi sulla piattaforma Indiegogo, sostiene che questo sistema, riutilizzando il rifiuto organico, permette anche di frenare il cambiamento climatico: la materia organica non trattata, infatti, libera metano in atmosfera contribuendo al surriscaldamento del pianeta.





Grasso che cola

Breve storia ragionata del carnevale in cui "magro" e "grasso" hanno un significato diverso da quello attuale e la carne gioca un ruolo essenziale.

Non sarebbe carnevale senza martedì grasso. Ma perché proprio martedì e perché lo definiamo "grasso"? L'aggettivo richiama il calendario alimentare cristiano che, a partire dal IV secolo, impose ai fedeli una dieta "di magro" – senza carne né prodotti animali – il mercoledì e il venerdì di ogni settimana e durante tutta la quaresima, e poi nelle vigilie delle principali feste e in altri periodi dell'anno. La dieta carnea era detta "di grasso" perché era proprio la carne a fornire il principale apporto di grassi; più era grassa più era pregiata e più costava al mercato. Scene come quella che a volte capita di vedere oggi nei negozi, "mi dia 2 etti di carne ma mi raccomando, magra", nel Medioevo sarebbero state inconcepibili. Il martedì grasso è l'ultimo giorno di carnevale, prima del mercoledì delle ceneri con cui inizia la quaresima. Una vigilia eccezionale, in cui mangiare carne era quasi d'obbligo, prima del-

la lunga astinenza. Strana parola carnevale: secondo alcuni significherebbe "la carne vale, è importante", ma l'interpretazione più attendibile è che indichi il giorno in cui "si leva la carne" (*carne levare*), cioè l'inizio della quaresima. Poi



passò a indicare esattamente il contrario, cioè il periodo precedente la quaresima, iniziato il giorno di Sant'Antonio e dedicato a "far la festa" agli animali. Curioso anche questo: scegliere il giorno di Antonio, protettore del maiale (e per estensione di tutti gli animali) per celebrare l'ammazzamento del porco e degli altri suoi amici che si immolano – con scarsa convinzione, immagino – per il nostro piacere.

Carnevale è anche l'epoca del fritto, grande *cult* della cucina medievale europea. Tutto si friggéva, dolce e salato. Tutto pareva buonissimo, quando era fritto. Lo assicura anche il proverbio: «Fritta è buona anche una ciabatta». Dall'Europa la frittura conquistò il mondo: in America, dove quel tipo di cottura non esisteva, gli europei portarono maiali, vacche, olivi, ovvero l'occorrente per friggere sempre, con grassi animali (a carnevale) o vegetali (a quaresima).

Anche l'Est asiatico si convertì alla frittura imitando i costumi europei. Uno dei piatti giapponesi più conosciuti nel mondo è la *tempura*, un tipo di fritto in pastella che fu introdotto in Giappone nel XVI secolo dai missionari portoghesi. Vigeva tra i cristiani l'abitudine di osservare i cosiddetti quattro tempi (*tempora*), quattro periodi di astinenza dalla carne che scandivano l'inizio di ogni stagione. Nell'occasione si mangiavano pesce e verdure, spesso fritte in olio secondo l'uso europeo. I giapponesi lo apprezzarono e, col tempo, ne divennero specialisti. Oggi siamo noi a imitarli: bizzarrie della storia. ■

il buongustaio di Silvia Inghirami

Luna di miele

Viaggio del gusto tra i quattro angoli d'Irpinia, le valli del Sabato, del Calore, dell'Ufita e dell'Ofanto-Sele, per la Strada del formaggio e del miele. Terra ricca di eccellenze gastronomiche (dai vini Taurasi, Greco e Fiano docg agli oli Colline dell'U-

fita dop), l'Irpinia può offrire molte sorprese al turista, per i luoghi ricchi di storia ma poco battuti, tra boschi, sorgenti, castelli, chiese rupestri e santuari. Il giro di gusto ci porta alla scoperta delle molteplici qualità di miele presenti nel territorio, dal classico millefiori al miele di sulla, di borragine, di melata di metcalfa. Ancora

più ampia e particolare la scelta dei formaggi: i pecorini carmasciano, bagnolese, Laticauda e infine il classico e intramontabile caciocavallo. Sul sito www.stradaformaggiemielidirpinia.com tutte le informazioni necessarie.



La strada dei formaggi e dei mieli d'Irpinia

In collaborazione

Per rafforzare il marchio Coop, sviluppare nuove e più efficaci iniziative commerciali, migliorare il conto economico, dare risposte ai bisogni e alle aspettative dei soci al passo coi tempi. Il senso e gli obiettivi della collaborazione stretta da Unicoop Tirreno con Coop Alleanza 3.0.

■ Aldo Bassoni



Marco Lami,
presidente di
Unicoop Tirreno.

Dalla collaborazione fra Unicoop Tirreno e la neonata Coop 3.0, frutto della fusione di Coop Adriatica, Coop Estense e Coop Nord-Est, nasce *Distribuzione Centro-Sud*, la società che gestisce Ipermercati e Supermercati laziali e campani. Un'altra società, invece, conterrà la rimanente rete laziale, compresi gli attuali Iper e Super romani di Unicoop Tirreno a cui si aggiungono i punti vendita umbri.

Da tempo era iniziato un percorso comune fra Unicoop Tirreno e le tre cooperative adriatiche, che dal primo gennaio sono diventate una sola, finalizzato ad affrontare insieme, con nuovi strumenti e diversa capacità imprenditoriale, mercati difficili come quelli del Centro-Sud, dove Unicoop Tirreno è presente ormai da alcuni decenni se pensiamo che il primo Supermercato romano è stato aperto nel 1972. I passi iniziali di questa collaborazione si sono mossi da Afragola e Guidonia, 2 punti vendita (1 Iper e 1 Super) afflitti da seri problemi di redditività, con risultati soddisfacenti: «Non si è trattato solo di condividere i rischi – puntualiz-

za Marco Lami, presidente di Unicoop Tirreno –, ma di unire esperienze e competenze maturate dalle diverse cooperative in contesti complicati». Da lì il passo successivo per perseguire migliori condizioni d'acquisto, una logistica più efficiente, un miglioramento del conto economico, lo sviluppo di iniziative commerciali e di *marketing* più aderenti alle caratteristiche dei mercati dove queste strutture sono insediate. D'altra parte tutto lascia pensare che stiamo attraversando un momento delicato che impone scelte strategiche da parte delle cooperative. «Quello che abbiamo davanti è un paese che tornerà a crescere lentamente con un mercato altamente concorrenziale, bassi margini per le imprese, consumi ridotti e deflazione dei prezzi – spiega Lami –. Questa è la prospettiva che abbiamo dinanzi a noi ed è con essa che dobbiamo fare i conti compiendo scelte coerenti e lungimiranti. Da qui quella di stringere alleanze per cogliere sinergie e rafforzare il nostro marchio». Naturalmente, un aspetto non secondario dell'operazione è il rafforzamento del patrimonio della Cooperativa, derivante dalla cessione

delle quote della società. «Voglio sottolineare – prosegue Lami – come questo rappresenti per noi una porta aperta sul futuro, per la valorizzazione dello sviluppo di Coop in queste regioni. Confido che questo approccio possa configurare una via di alleanze perseguibili dall'intero sistema Coop».

L'unione fa la forza

Distribuzione Centro-Sud avrà alle spalle un'organizzazione commerciale completamente nuova che sostituisce funzioni precedentemente svolte dalla centrale di *Coop Italia* per il Sud, in modo da affrontare il mercato in forma unitaria, nelle politiche di contrattazione, di offerta e di servizio, per ottenere il massimo.

«L'alleanza con le cooperative adriatiche – riprende Marco Lami – ha aperto una prospettiva seria, di mantenimento e sviluppo della presenza Coop, risolvendo la contingenza, e disegnando un percorso nuovo, di collaborazione più ampia e di rilancio della presenza cooperativa nei mercati del Centro-Sud. Se la prima fase di questo percorso potremmo definirla di intervento sulla emergenza – continua Lami – quella che si apre ora ha invece un orizzonte strategico più ampio. Si fanno i conti con mercati complessi e con un cambiamento profondo dei consumi che anche nella fase post crisi richiederà energie e sinergie più ampie di quelle che una singola impresa può esprimere. Fare le cose insieme per Coop è la strada maestra. Non si annullano le autonomie e le responsabilità delle singole cooperative, ma si perseguono scopi comuni più ambiziosi. L'intesa strategica con Coop Alleanza 3.0 disegna un sistema coeso, che vuole essere vincente e dare risposte avanzate ai bisogni e alle aspettative dei nostri soci». E i soci non hanno nulla di cui essere preoccupati. Al contrario. «Per i soci laziali, umbri e campani non cambia assolutamente nulla – assicura **Massimo Lenzi**, direttore attività caratteristica di Unicoop Tirreno –. I soci sono di Unicoop Tirreno e tali rimangono così com'è accaduto precedentemente in alcuni territori della Campania. Le Sezioni soci di riferimento rimangono quelle esistenti. Potrebbero esserci dei cambiamenti rispetto alle politiche commerciali dettate da necessità che non dipendono certo dalla nuova composizione sociale – spiega Lenzi –.

Le società *Campania Distribuzione Moderna* confluirà in *Distribuzione Centro-Sud* e gestirà direttamente tutta la rete campana più i negozi di Guidonia e Aprilia. A questa società passeranno anche i punti vendita di Napoli Arenaccia e di Santa Maria Capua Vetere. *Distribuzione Centro-Sud* sarà di proprietà al 70% di Coop Alleanza 3.0 e al 30% di Unicoop Tirreno. Una nuova società, al 70% di proprietà di Unicoop Tirreno e al 30% di Coop Alleanza 3.0, gestirà gli altri negozi del Lazio e dell'Umbria.

I soci *Prestito Sociale*, iniziative delle Sezioni soci, partecipazione alla vita della cooperativa: tutto resta come prima.

Il fatturato Il fatturato della nuova società che gestirà i punti vendita del Lazio e dell'Umbria sarà parte del fatturato del gruppo Unicoop Tirreno e nulla cambia neppure dal punto di vista immobiliare: ciò che è oggi di Unicoop Tirreno resta di Unicoop Tirreno.

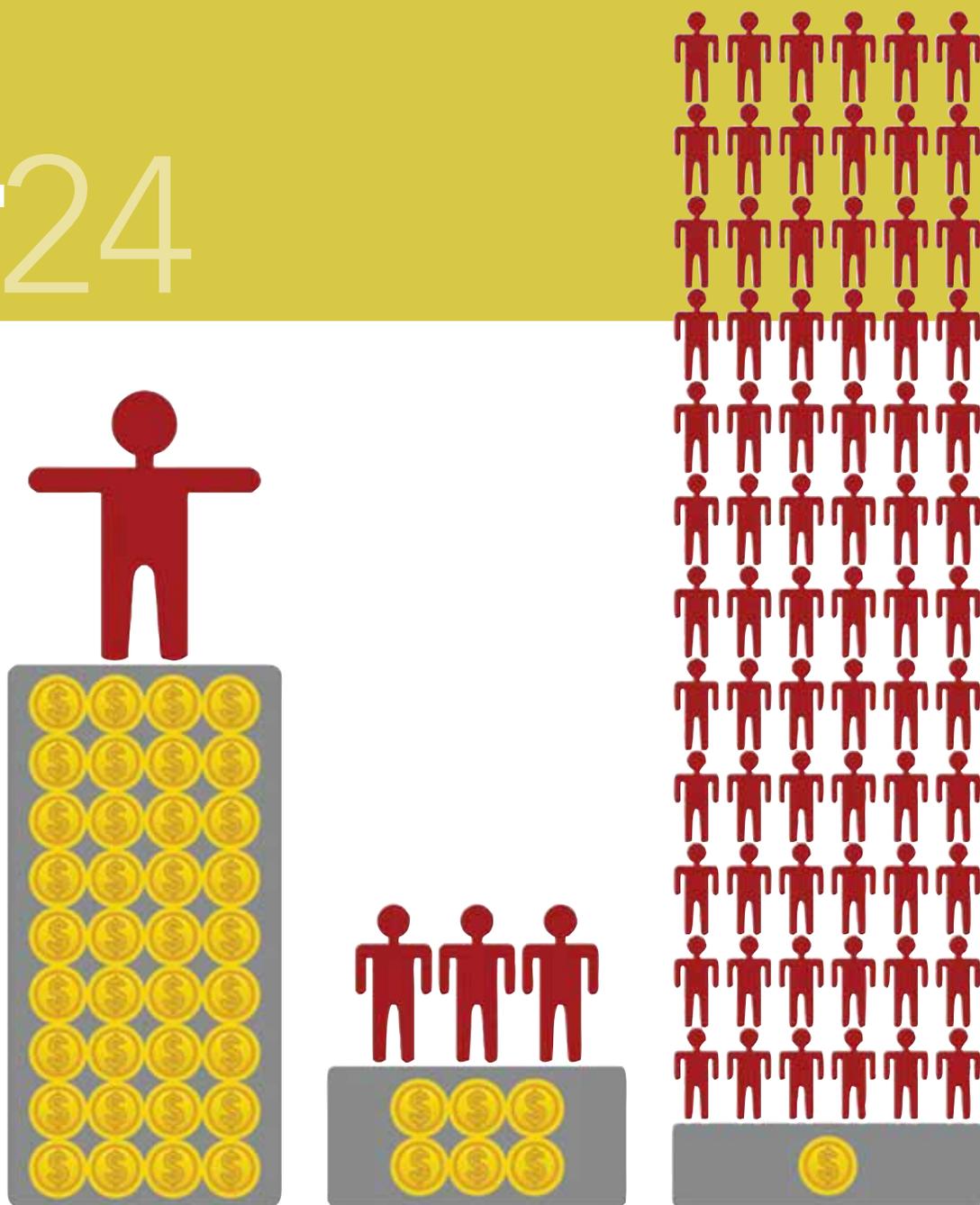
Distribuzione Roma A Roma le cooperative hanno acquisito una catena di supermercati che per ora non rientrano in questo disegno. Essi continueranno ad essere gestiti separatamente da una società, *Distribuzione Roma*, con l'assistenza di Unicoop Tirreno finché non matureranno condizioni di gestione integrata.



Questo dipenderà dalle condizioni del mercato e dalle caratteristiche del territorio, non certo dalla società. Anzi, posso dire che ci saranno attività aggiuntive, quindi migliorative, rivolte a tutti i clienti». Insomma, il senso è che, se i soci non leggessero questo articolo, non si accorgerebbero di nulla, non noterebbero il minimo cambiamento. «Noi abbiamo un forte interesse a incentivare il rapporto con i soci e incrementarne il numero – sottolinea Lenzi – e faremo quindi delle iniziative conseguenti per incoraggiare i clienti a diventare soci. Naturalmente non cambia nulla nemmeno sulle politiche della qualità dei prezzi e della sicurezza dei prodotti, anzi, intendiamo mantenere un rapporto stretto col territorio per quanto riguarda i freschissimi e i rapporti con le aziende locali, due elementi che rimangono per noi un fattore strategico importante al quale Coop tiene nel suo insieme». In breve, tutto resta come prima. Anche *Nuovo Consumo*, che continuerà ad essere distribuito ai soci in ogni punto vendita. ■



Massimo Lenzi, direttore attività caratteristica di Unicoop Tirreno.



Scala reale

In Italia i ricchi non sono solo sempre più ricchi dei poveri, ma anche figli di ricchi. Ed è così che le disuguaglianze si ereditano, come le opportunità, che troppo spesso sono distribuite più per nascita che per merito. E a farne le spese sono i giovani a cui è pressoché impossibile la scalata sociale ed economica divisi sempre più dal ristretto gruppo dei più fortunati.

■ Aldo Bassoni

L' aumento delle disuguaglianze sociali è l'amara eredità di questi lunghi anni di crisi. E anche di quelli precedenti. Quando si tocca questo tasto salta fuori una nota stonata che ci pone al secondo posto nei mercati industrializzati. Ce lo dice anche l'ultimo rapporto della banca d'affari *Morgan Stanley* che ha messo in fila una serie di parametri dai quali si evince che in cima alla lista delle disuguaglianze tra ricchi e poveri ci sono i paesi del Sud Europa seguiti a breve distanza dagli Stati Uniti. Prima assoluta il Portogallo, al secondo posto ecco l'Italia che in questa non invidiabile classifica precede persino Grecia e Spagna. Sarà un caso che le economie meno in salute siano anche quelle più disuguali?

A disparità di...

Secondo la banca d'affari americana, la globalizzazione ha ridotto le disuguaglianze a livello mondiale tra i paesi ma non all'interno dei singoli paesi dove le disparità di reddito negli ultimi anni, complice anche la crisi economica, si sono accentuate. È un fatto. Ci sono economisti autorevoli che sostengono come le disuguaglianze generano maggiore competizione perché inducono le persone a lavorare di più per prevalere e vincere contribuendo automaticamente allo sviluppo economico. «In realtà i dati ci dicono che le cose stanno diversamente – spiega **Emiliano Brancaccio**, docente di economia politica all'Università del Sannio –. La disuguaglianza non genera necessariamente sviluppo economico, anzi può accadere il contrario. Persino il *Fondo monetario internazionale* ha riconosciuto che l'aumento delle disuguaglianze può determinare uno spostamento di ricchezza da soggetti più poveri a soggetti più ricchi e poiché i più poveri hanno maggiore propensione di spesa, la disuguaglianza determina una riduzione della capacità di spesa della popolazione e quindi una depressione, cioè un ostacolo allo sviluppo economico». Dati alla mano, l'Italia è già un paese fortemente disuguale, un paese nel quale una larga fascia di popolazione si trova in condizioni di disagio sociale, persino di povertà. «In effetti – aggiunge Brancaccio –, sistemi economici e sociali tendenzialmente più egualitari si rivelano essere molto spesso più efficienti di altri». Anche papa Francesco non fa altro che battere su questo punto quando afferma che l'iniquità è la radice dei mali sociali, quando parla «dell'economia che uccide» e che «genera violenza» e quando si scaglia contro «l'idolatria del denaro» che governa invece di servire.

Principio di disuguaglianza

Ma quando e perché la disuguaglianza diventa un problema che bisogna affrontare seriamente per la stessa tenuta della società ce lo ha spiegato con dovizia di particolari un sociologo svedese **Goran Therbon**: «La disuguaglianza è la violazione della dignità umana, la negazione della possibilità che ciascuno possa sviluppare le proprie capacità e ha molte forme. Non è solo questione di portafoglio. Dipende da tante cose come la salute, l'accesso all'istruzione, la possibilità di socializzare, il reddito. Ed è tanto più grave quanto più colpisce bambini e adolescenti». Un esempio? Se in un paese gli alunni talentuosi non hanno accesso agli studi perché i genitori non possono permetterselo, all'Università non ci vanno loro ma quelli meno dotati ed ecco che l'economia perde efficienza. «Se io all'Università trovo un ragazzo che ha passione e talento, ma che viene da una famiglia che non ha potuto seguirlo in un percorso di studi – spiega **Adriano Zamperini**, docente di psicologia sociale all'Università di Padova – è ovvio che mi arriva in condizioni svantaggiate. È evidente che l'organizzazione della società dovrebbe perlomeno puntare a non enfatizzare queste differenze, a non coltivarle, ma a ridurle. Invece il divario sta aumentando sempre di più». Elementare, ma, a quanto pare, difficile da capire per chi deve fare scelte conseguenti. E allora non ci resta che l'amara battuta del premio Nobel per l'economia, **Joseph Stiglitz**: «Io dico ai miei studenti che la scelta più importante è quella di scegliersi i genitori bravi, buoni e ricchi. Se sbagliate questa scelta tutto il resto va storto». Scherzava, ma non troppo. Come dice **Maurizio Franzini** nel suo libro *Disuguaglianze inaccettabili* (Laterza, 2013), i ricchi non solo sono molto più ricchi dei poveri ma anche, in generale, figli di ricchi. Come dire che le disuguaglianze si ereditano e sono distribuite troppo spesso più per nascita che per merito.

Dipenderà anche da questo se l'ultimo rapporto *Censis* ha classificato il nostro paese in un "letargo esistenziale collettivo"? Una sorta di "limbo italico", per usare il lessico del presidente del *Censis* **Giuseppe De Rita**, «fatto di mezze tinte, mezze classi, mezzi partiti, mezze idee

► e persone?». Un'Italia che cammina alla velocità di uno zero virgola, non dentro un progetto di sviluppo generale, non come collettività, ma come singoli individui, piccoli gruppi, limitati territori al cui interno però nascono nuove forme di imprenditoria.

Made in Italy

Non sarà per caso, infatti, che si contano ormai 560mila *bed&breakfast* con un fatturato di oltre 6 miliardi di euro: si investe sulla gastronomia e sul turismo, si punta ancora una volta sulle nostre capacità artigianali, sul *design* e sulla moda. In effetti, niente di nuovo sotto il sole. È la solita creatività italiana che poggia sulle solide basi della bellezza, del cibo e dell'arte e della natura. «Il successo della gastronomia italiana è legato al turismo e all'utilizzo delle piattaforme digitali – dice **Massimiliano Valeri**, direttore del *Censis* –. È qualcosa di nuovo che non c'era prima e ridefinisce uno stile italiano nuovo di stare sul mercato». Una voglia di protagonismo che cerca in ogni modo di farsi largo. È l'Italia dove si contano anche 3.500 imprese nel commercio dell'usato, libri di seconda mano, indumenti e altri oggetti: sono quasi 8 milioni gli italiani (soprattutto giovani) che, nell'ultimo anno, hanno acquistato almeno un oggetto usato. Un'economia di sussistenza, verrebbe da dire, diseguale, piena di poveri, ma sobria e parsimoniosa. È la ripresa tanto agognata? È il segnale atteso di un miglioramento delle condizioni economiche degli italiani? Sembrerebbe di sì a leggere l'ultimo rapporto *Bes* dell'*Istat* nel quale si parla di aumento del reddito disponibile (dello 0,7 per cento nel 2013 e dello 0,1 nel 2014) e quindi del potere d'acquisto. Cresce anche l'ottimismo verso il futuro, assicura l'*Istat*. Ma, si sa, questi sono dati squisitamente statistici. E poi dopo tanti anni neri c'è voglia di vedere un po' di rosa nel futuro. «La crisi non è ancora finita – dice **Rosario Trefiletti**, presidente di *Federconsumatori* –. I dati diffusi dall'*Istat* ci sembrano sovrastimati non solo per l'Italia, ma addirittura per lo stesso stato dei ricchi sceicchi di Abu Dhabi. I cittadini continuano a vivere una situazione drammatica, piena di incertezze e di criticità. In primo piano si trova sempre l'elevata disoccupazione, problema principale che incide sui redditi, sulla domanda e sulla

Ingiustizia ordinaria

Come le disuguaglianze condizionano la vita delle persone. Ne parliamo con Adriano Zamperini, docente di psicologia sociale all'Università di Padova.

«Nel corso del tempo storico abbiamo sviluppato un'idea molto alta di giustizia e l'altezza di questo pensiero si scontra con tutte quelle situazioni diffuse di ingiustizia concreta. Da un punto di vista psicologico, oltre agli effetti pratici che producono le disuguaglianze, c'è il problema di come il singolo individuo percepisce la situazione in cui si trova», parola di **Adriano Zamperini**, docente di psicologia sociale all'Università di Padova. In altri termini, un essere umano non reagisce in funzione semplicemente di quello che gli accade, ma del significato di quello che gli accade. «E allora succede che la mia idea di giustizia – precisa Zamperini – stride con quello che mi sta accadendo nel quotidiano».

Questo vuol dire che le ingiustizie oggi sono sempre meno tollerate?

«Esatto. Se una differenza è riferita a qualcosa di naturale, per cui chi ha del talento è giusto che guadagni di più, io non mi attivo. Però molte delle disparità odierne dipendono dal fatto che qualcuno sta barando. Il fatto che tizio abbia più di quello che ho io non è perché tizio sia meglio di me. Sappiamo bene che la distribuzione delle risorse e il modo con cui gestiamo la cosa pubblica hanno caratteristiche di base di tipo societario. Basti pensare, ad esempio, a quei fenomeni di devianza giovanile che spesso vengono rubricati come bulli-

fiducia. Non c'è nessuna giustificazione, di fronte a questa realtà, per la diffusione di dati tanto lontani dalla vera situazione in cui si trovano le famiglie. Ripetere che va tutto bene significa allontanare la necessità di interventi per una vera e duratura ripresa, creando così danni enormi ai cittadini e al paese intero». E intanto le disuguaglianze aumentano. ■



smo; in realtà è una sorta di appropriazione di cose che i miei coetanei hanno e io no. Se tu hai un iPhone te lo puoi permettere e io no, qual è la differenza se a scuola mi dicono che siamo tutti uguali e abbiamo tutti gli stessi diritti? Allora alcuni fenomeni di predazione tra pari non sono tanto legati a forme di cattiveria, ma al fatto che tu hai cose che io non ho. Se non le posso avere, me le prendo. Non è un caso che questi comportamenti aumentino. Siccome il possesso delle cose viene visto come simbolo di ingiustizia tra chi ha di più rispetto a chi ha di meno, allora io mi prendo quello che non mi viene dato».

Certo. Però questa è una reazione barbara all'ingiustizia, non crede?

«Non bisogna confondere due forme di reazione all'ingiustizia. La prima è guidata dalla rabbia, ma la rabbia è un'emozione morale, una forma di indignazione rispetto all'ingiustizia che io vivo. La rabbia è importante perché mette in moto solitamente strategie lecite di cambiamento. Pensiamo a tutte le proteste e a tutte le forme di rivendicazione. Oggi c'è tanta rivendicazione. Non dobbiamo confondere queste modalità con qualcosa di distruttivo. In realtà segnalano che io ho un'idea di giustizia e non posso tollerare che ci siano delle ingiustizie, perciò mi attivo in funzione di un cambiamento. Bisogna, però, stare attenti: queste ingiustizie e queste disuguaglianze conducono all'idea che non ci sia un cambiamento possibile, allora si genera un altro percorso, molto più pericoloso, che è quello del disprezzo. Mentre la rabbia regola un'istanza di possibile cambiamento, il disprezzo punta alla distruzione di quello che io non ho. Quindi se io non ce l'ho, non ce lo deve avere nessuno».

Le caratteristiche delle disuguaglianze in Italia tendono a riprodurre la

stessa società, non c'è merito, non c'è dinamismo sociale. C'è una situazione che alimenta questo senso di sfiducia e di rabbia.

«Il nostro è un paese ingiusto perché non tutti gli esseri umani hanno le stesse condizioni di vita. Questo è evidente, non c'è bisogno di scomodare un trattato di sociologia. Persone che nascono nello stesso paese non hanno tutti le stesse risorse per fare un certo tipo di vita. Ora noi sappiamo benissimo che vivere in un ambiente piuttosto che in un altro ti dà delle opportunità in più rispetto a quello che vuoi fare nella vita. Allora, se io non ho il coraggio di andare alla base della regola del gioco e mi limito a guardare il risultato, rischio di non vedere che le condizioni di partenza degli esseri umani sono diverse. Questo vuol dire che quando devo entrare in campo avrò prestazioni diverse. Però cosa succede? Succede che io mi limito a osservare quello che accade nel campo di calcio, non vado a vedere come ti sei allenato per quella partita. Se invece vado a vedere, mi accorgo che qualcuno si è potuto allenare molto bene, un altro no, e magari quest'altro era un talento...».

E questa "selezione" che non guarda alle condizioni di partenza, oltre che a penalizzare gli individui, non va a anche a danno del paese?

«Non solo va a danno del paese, ma soprattutto genera un senso di rancore molto forte. E allora bisogna stare attenti quando si usa il merito senza analizzare le regole che fissano il merito. Quello che vedo all'orizzonte è che la gratificazione del singolo a discapito del sociale non fa altro che innescare una sorta di competizione esistenziale la quale fa sì che chi ha più abilità sociali, cioè più possibilità di stare nel mondo, di essere incluso, avrà sempre la meglio». ■



Adriano Zamperini.

Futuro

Divieto d'eccesso

Con la crisi la dieta degli italiani si fa più equilibrata.

La crisi economica non ha avuto solo un impatto negativo sull'alimentazione. Anzi. In alcuni casi il dover ridurre il consumo di alcuni alimenti, per far fronte alle difficoltà finanziarie, ha orientato le scelte degli italiani verso una dieta più equilibrata, contribuendo anche a diminuire le disuguaglianze sociali almeno nel consumo eccessivo di carne e nel consumo carente di pesce e frutta. Lo hanno rilevato alcuni ricercatori del servizio di epidemiologia della Asl di Torino 3 e dell'Università di Torino, in uno studio pubblicato sulla rivista "Epidemiologia e prevenzione". La crisi ha, infatti, portato a una riduzione di frutta, verdura, carne e pesce nella dieta, e un incremento di *snack*, ma anche all'aumento del consumo dei legumi e alla riduzione dell'utilizzo di grassi scadenti. L'impatto della crisi – rileva lo studio – è stato d'entità inferiore al previsto, e sembrerebbe aver diminuito le disuguaglianze sociali, almeno nel consumo eccessivo di carne e quello povero di pesce e frutta. In particolare, per via delle difficoltà finanziarie, sarebbe calato il consumo eccessivo di carboidrati e carne rossa, così come quello appropriato di frutta nelle donne e di pesce negli uomini, riducendo le disuguaglianze a carico dei più svantaggiati. La tenuta della dieta mediterranea, invece, al contrario di quanto prospettato da *mass media* e altri studi, non sembrerebbe essere gravemente in pericolo.

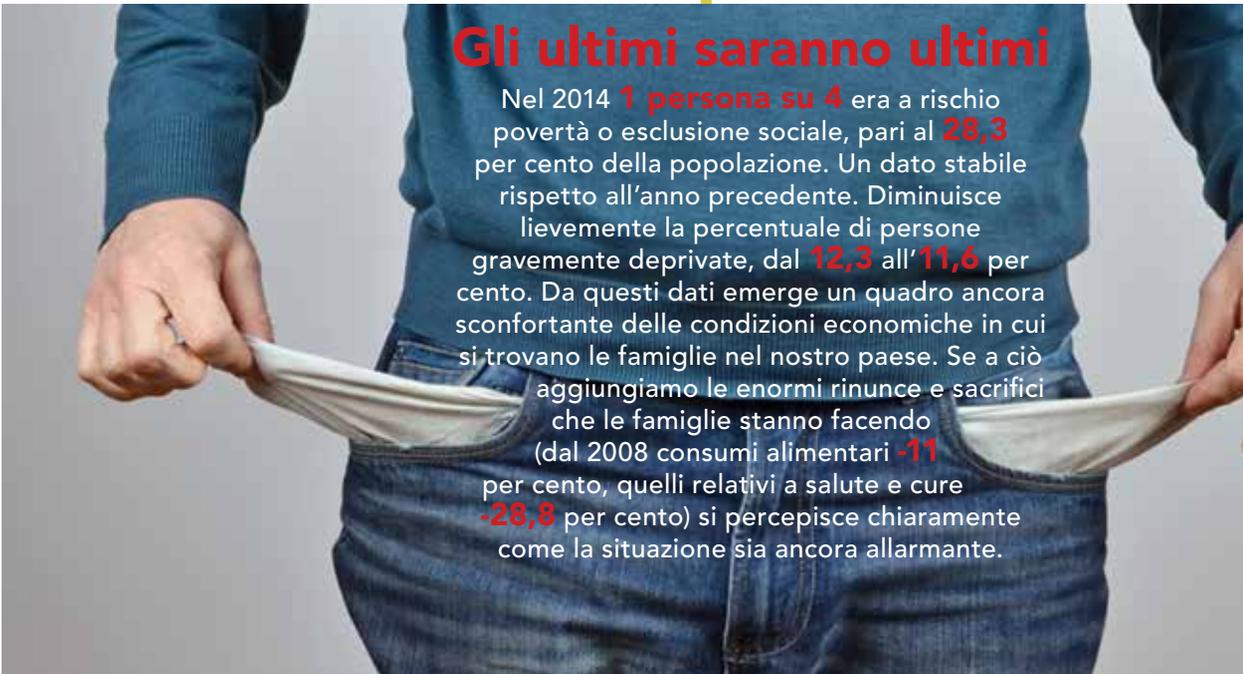
Margine d'incertezza

Il concetto di marginalità che ci aiuta a capire la società contemporanea. La parola a Francesco Magris, docente ordinario di economia all'Università "Rabelais" di Tours in Francia.

Francesco Magris, docente ordinario di economia alla prestigiosa Università "Rabelais" di Tours, in Francia, e collaboratore di importanti testate economiche, è un convinto assertore che l'economia non è una materia rigida e autoreferenziale, ma un mezzo per esplorare aspetti importanti del mondo d'oggi, della società e della cultura che ci appartengono. Teoria che mette in pratica anche nella sua ultima pubblicazione, l'interessante e agile saggio *Al margine*, recentemente pubblicato da Bompiani. Abbiamo chiesto al professor Magris di chiarirci alcuni concetti affrontati nel libro, per esempio partendo proprio dal definire sinteticamente il concetto di margine. «Il margine va definito a partire da ciò che esso contiene – risponde Magris –, delimita, include al suo interno. Pensiamo alla frontiera: senza una nazione da delimitare non esisterebbe».

Gli ultimi saranno ultimi

Nel 2014 **1 persona su 4** era a rischio povertà o esclusione sociale, pari al **28,3** per cento della popolazione. Un dato stabile rispetto all'anno precedente. Diminuisce lievemente la percentuale di persone gravemente deprivate, dal **12,3** all'**11,6** per cento. Da questi dati emerge un quadro ancora sconcertante delle condizioni economiche in cui si trovano le famiglie nel nostro paese. Se a ciò aggiungiamo le enormi rinunce e sacrifici che le famiglie stanno facendo (dal 2008 consumi alimentari **-11** per cento, quelli relativi a salute e cure **-28,8** per cento) si percepisce chiaramente come la situazione sia ancora allarmante.





Oggi sembra che, soprattutto nei territori di frontiera, ci sia la tendenza a proclamarsi centro, non tollerando le marginalità. Che accade quando il centro si confonde con il margine e tende a fagocitarlo?

«Un centro troppo oppressivo finisce per scoppiare e il suo posto viene occupato dal margine. È il principio della leva rivoluzionaria: una minoranza oppressa si ribella e infine si appropria del centro».

Gli esodi di migranti dimostrano che le frontiere stanno saltando. Si tende a sfruttare chi sta ai margini della vita degli altri per farne un mezzo di consenso politico. Che cosa sta accadendo?

«Sono necessarie innanzitutto delle riconsiderazioni ideologiche. Vanno chiariti i principi sui quali si fonda il dovere d'accoglienza – che affondano nella sfera dell'etica – ma bisogna anche porre l'accento sull'opportunità economica di una relativa mobilità umana. Altrimenti il discorso viene confiscato da forze politiche populiste».

La periferia come dovrebbe convertire la sua marginalità?

«In un valore aggiunto, in una grande occasione di arricchimento. La periferia può essere infatti titolare di un doppio patrimonio culturale, quello a lei esclusivo e quello condiviso col centro».

In che caso la marginalità corrisponde alla garanzia di individualismo e all'anticonformismo?

«Nel bisogno di non marciare al passo coi tempi, di non seguire le mode, di “non partecipare”.

Ma deve essere un'esigenza autentica, altrimenti scade nel più banale conformismo».

Nella marginalità qual è il limite tra libertà ed emarginazione?

«Quando la marginalità è il frutto di una scelta e non imposta dal centro».

Lei sostiene che la corsa all'occupazione di un ipotetico centro porta all'omologazione, come nel caso dei social network, in cui una condivisione di esperienze può essere talmente indiscriminata e priva di precisi destinatari da condurre al non rispetto dell'altro fino a stravolgere i rapporti che ci legano...

«Aggiungerei che la corsa sfrenata alla connessione è il riflesso di un bisogno crescente di socializzazione, ma talvolta comporta una forma estrema di solitudine, per quanto vissuta inconsapevolmente».

Anche nella cultura c'è il bisogno di collocarsi al centro e reprimere la marginalità e le differenze?

«Certamente, anche se il mondo della cultura è spesso caratterizzato da false trasgressioni e rivendicazioni troppo insistenti di una propria “differenza”: si vuole fornire un'immagine di sé anticonformista, fuori dal coro, “contro”, per poi ritirare i dividendi sul mercato della popolarità».

Perché la società ha bisogno di elementi collocati al margine?

«Per sopravvivere. Senza i suoi margini la società si sfalderebbe, perderebbe la sua identità e le sue gerarchie».

Che cos'è quella che in economia è definita utilità marginale di un bene?

Come si è spostato il margine nei consumi?

«Oggi è venuta meno l'ipotesi dell'utilità marginale decrescente (le unità di consumo addizionali procurano meno soddisfazione): siamo protesi al consumo smisurato, in quanto sottoposti a continue sollecitazioni e tentazioni materiali».

Perché l'Italia sta vivendo un processo di marginalizzazione crescente, senza riuscire a trovare una carica positiva?

«A volte troppo conformista, altre troppo poco ricettiva agli stimoli esterni. Credo che andrebbe in primo luogo rivalutato il ruolo dell'Italia in Europa. Solo così potrà tornare protagonista pure nel mondo». ■ Elisabetta Cosci



Marchio di garanzia

Con il 30 per cento delle vendite totali, il 2015 è stato l'anno del prodotto a marchio Coop. Bene anche le linee specializzate Fior fiore, ViviVerde, Solidal, Bene.sì, Club 4-10 e Crescendo. Ne parliamo con Roberto Nanni di Coop Italia, che rilancia la sfida in nome della convenienza, della qualità e della sicurezza.

■ **Dario Guidi**

Il 2015 è stato per i prodotti a marchio Coop un altro anno decisamente positivo, segnato da un'importante crescita dei volumi venduti, dall'adeguamento e ampliamento dell'offerta e soprattutto dalla conferma di come, con un fatturato complessivo di circa 3 miliardi di euro, pari a quasi il 30 per cento delle vendite totali, il prodotto a marchio Coop sia la migliore sintesi di quel rapporto tra qualità e convenienza che è la traduzione pratica

dei valori e della filosofia che ispira tutta l'attività della cooperazione di consumatori.

Coop conviene

«I dati dell'anno appena concluso – conferma **Roberto Nanni**, che in *Coop Italia* è responsabile strategia prodotto Coop – segnano un aumento del 2,1 per cento nelle quantità vendute per i prodotti di largo consumo confezionato, accompagnato da un dato sostanzialmente stabile dei fatturati, con un



andamento che è inverso rispetto al resto di questo settore di mercato.

Nel senso che le nostre cifre sono frutto di una scelta precisa e cioè di una grande attività volta a offrire convenienza. Dove convenienza per noi – sottolinea Nanni – ha significato uno sforzo per garantire prezzi bassi ogni giorno dell'anno.

Per questo, anche se abbiamo aumentato la quantità dei prodotti venduti, il fatturato è rimasto sostanzialmente stabile, al contrario del resto del mercato che, pur avendo ridotto i volumi, ha tenuto sui fatturati agendo sulla leva dei prezzi».

Il prodotto a marchio Coop, nella sua articolazione in diverse linee, ha ormai raggiunto le 4mila referenze totali e vale il 20 per cento del mercato complessivo delle marche private in Italia. Segno di un radicamento e di un legame con i consumatori che si è rafforzato e consolidato sempre più nel corso del tempo. A questo hanno contribuito anche l'evoluzione e l'articolazione dell'offerta che, a fianco del prodotto a marchio Coop di base, ha aggiunto diverse linee specializzate come *Fior fiore*, *Bene.sì*, *ViviVerde*, *Solidal*, *Club 4-10* e *Crescendo* che hanno consentito di dare risposte qualificate alle domande dei consumatori e delle famiglie.

Alta qualità

«In particolare – prosegue Nanni – alcune linee, come quella *Fior fiore* che punta sulle eccellenze della cultura gastronomica, *Bene.sì* che mira a promuovere l'attenzione per gli aspetti salutistici, *ViviVerde* che è concentrata sulla sostenibilità ambientale e sui prodotti biologici, o ancora la linea *Solidal* con i prodotti del commercio equo e solidale, hanno tutte avuto una crescita a doppia cifra, tra il 10 e il 13 per cento. Questo perché anche in anni segnati da una difficile crisi economica c'è stata un'evoluzione nei comportamenti delle famiglie che non vogliono più rinunciare alla qualità, alla tutela del proprio benessere e alla sicurezza».

Ma i successi conseguiti nel 2015 nello sviluppo del prodotto a marchio Coop non sono certo motivo sufficiente per fermarsi o rilassarsi. Anzi. «Dobbiamo guardare al futuro e farlo par-

tendo dalla consapevolezza di un mercato e di un'offerta commerciale che sono cambiati e stanno cambiando – spiega ancora Nanni –. Nello scenario che abbiamo già oggi di fronte ci sono dei *discount* che non possono più essere considerati una novità; ci sono catene specializzate non più solo nel campo dei grandi elettrodomestici e dell'elettronica, ma che vendono prodotti per la cura della casa e della persona, degli animali domestici, presenti in oltre il 50 per cento delle famiglie italiane. Poi c'è il fenomeno dell'*e-commerce* che cresce e aumenta la sua capacità di offerta».

Piano di lavoro

In più c'è quell'evoluzione della sensibilità del consumatore, di cui abbiamo già parlato, verso tematiche e valori precisi. Dunque, chi come Coop è *leader* dei prodotti a marchio in Italia deve cogliere queste sfide e aggiornare la sua proposta sulla base di un piano che guarda avanti negli anni. «E faremo questo basandoci su 3 punti fermi che da sempre caratterizzano la nostra offerta – dichiara Nanni –. Il primo è che tutte le azioni che intraprenderemo dovranno avvenire senza alcun passo indietro sul piano dei valori, degli *standard* etici, dei contenuti di qualità che sono da anni la nostra carta d'identità. Ribadire questo, dopo anni di crisi economica, in cui la gara è stata fatta solo sul prezzo, ci pare di grande rilievo. Ovviamente la convenienza deve restare al centro del nostro impegno, cercando la massima efficienza nella relazione con i fornitori. Il terzo capitolo del nostro lavoro sarà l'aggiornamento dell'offerta dentro a quel nuovo contesto competitivo di cui ho parlato. Ci stiamo già lavorando. È presto per fare anticipazioni. Ma appena saremo pronti, dalle pagine di questa rivista vi terremo aggiornati per raccontare via via le novità». ■



Roberto Nanni, responsabile strategia prodotto a marchio di Coop Italia.

Che spettacolo!

32

Nei teatri più importanti delle nostre città i soci di Unicoop Tirreno hanno riservato un trattamento d'onore: sconti sui biglietti d'ingresso e la possibilità per i teatri di Roma di prenotare con una semplice e-mail o telefonata.

■ **Barbara Sordini**

L'elenco completo delle convenzioni con i teatri per i soci di Unicoop Tirreno alle pagg. 43 e 44.

Sotto, il Teatro dell'Opera di Roma; nella pagina accanto due immagini del Teatro Goldoni di Livorno.

Che lo spettacolo abbia inizio. Meglio se a portata di socio. È ciò che è possibile nei più importanti teatri delle città in cui Unicoop Tirreno è presente, grazie alle convenzioni che la Cooperativa ha stipulato per rendere più accessibile ai propri soci le serate da trascorrere davanti al palcoscenico. Si va da Massa ad Avellino, dalla lirica ai concerti, alle commedie, insomma in ogni teatro i soci possono scegliere a piacere la loro rappresentazione preferita e ottenere uno sconto sul biglietto d'ingresso. Una scontistica che varia da teatro a teatro e da spettacolo a spettacolo, ma che comunque fa sentire i soci nel ruolo di ospiti privilegiati.

Tutti all'Opera

Al Teatro dell'Opera di Roma i soci hanno un doppio vantaggio. Il primo, di ricevere una riduzione sull'ingresso valida esclusivamente previa prenotazione (promozione pubblico@operaroma.it oppure ai numeri 0648160312-528-533). Il secondo quello di poter scegliere rap-

presentazioni di una stagione, quella in corso, che segna per l'Opera una vera e propria rivoluzione musicale e teatrale, con registi innovativi, prestigiosi direttori e musica contemporanea. «Il cartellone – spiega Carlo Fuortes, sovrintendente della Fondazione del Teatro dell'Opera di Roma – propone una ricca programmazione dove innovazione e tradizione trovano nell'elevata qualità artistica degli spettacoli d'opera e balletto il punto d'incontro. A febbraio proseguiamo con due titoli amatissimi dal pubblico – segnala Fuortes –: *La Cenerentola* e *Il barbiere di Siviglia* di Rossini, e ancora un titolo tormentato ed emozionante come *Benvenuto Cellini* di Berlioz e la danza con i *Grandi coreografi*. Ad aprile il *Trittico* di Puccini e il balletto *Le parc* che vede protagonista Eleonora Abbagnato. Una programmazione che prosegue fino ottobre per concludersi con *Un ballo in maschera* di Giuseppe Verdi». Fanno parte della Fondazione del Teatro dell'Opera di Roma il Teatro Costanzi, il Teatro Nazionale e le Terme di Caracalla

dove si svolgono gli spettacoli estivi: i soci Coop possono usufruire della riduzione del 20 per cento sul prezzo intero del biglietto per gli spettacoli fuori abbonamento e del 10 per cento per le recite in abbonamento; la riduzione del 10 per cento sul prezzo intero del biglietto per la Stagione estiva 2016 alle Terme di Caracalla.





Su il sipario

A volte basta fare il binomio “teatro più socio Coop” che viene fuori uno spaccato molto realistico della realtà in cui ci si trova. È così, come ci comunicano dal *Teatro Goldoni* di Livorno, che moltissimi degli spettatori che si presentano al botteghino sono anche titolari di una carta *SocioCoop*, il che è diventato talmente usuale che, se qualcuno si dimentica di presentarla per usufruire della riduzione sull'ingresso, è l'addetto alla biglietteria che lo invita a presentarla. Qui, la tipologia del prezzo, chiamato *Fedeltà Coop*, varia in base agli spettacoli: si va dalla riduzione di 5 euro sulla lirica ai 4 euro per gli spettacoli di danza, 3 euro per i concerti e gli altri spettacoli di prosa. «Ci siamo accorti – rivela **Marco Leone**, direttore generale della *Fondazione Teatro Goldoni* – che la richiesta di presentare la carta *SocioCoop* al momento di fare il biglietto crea nello spettatore un senso di appartenimento e di serietà. Un modo per toccare con mano concretamente come la loro Cooperativa tenga alto l'interesse verso la cultura e il teatro. L'invito ai soci, come agli altri spettatori, è quello di continuare a seguire gli spettacoli in cartellone con una fitta programmazione che si concluderà il 17 maggio». ■



Coop story

In un libro-intervista la storia recente di Coop raccontata da uno dei suoi protagonisti, Vincenzo Tassinari, per 25 anni presidente di Coop Italia.

È un libro che parla di Coop e della sua crescita, di com'è cambiata la distribuzione moderna in Italia dal dopoguerra a oggi, un libro che parla di scelte politiche inadeguate e dei limiti della politica e di una classe imprenditoriale (dagli Agnelli a Berlusconi) che ha preferito, in molti casi, fare cassa anziché puntare sullo sviluppo del paese. Insomma un libro sull'Italia di questi decenni, raccontata attraverso la testimonianza di un protagonista come Vincenzo Tassinari, per 25 anni presidente di *Coop Italia*, intervistato da Dario Guidi, giornalista e direttore della rivista *Consumatori*. Il libro si intitola *Noi, le Coop rosse. Tra supermercati e riforme mancate* (Rubbettino editore, pagg. 170, 14 euro). Tassinari parte dal ricordare come il presidente francese Mitterand ritenesse che la Grande Distribuzione dovesse diventare come una portaerei, cioè la base per il decollo dell'economia dell'intero paese. Invece in Italia così non è stato e questo settore, nella documentata ricostruzione del libro, è finito per essere una Cenerentola, ostacolata nella sua pur importante evoluzione, che ha così potuto contribuire in maniera assai ridotta alla modernizzazione del paese. Quella che Tassinari e Guidi propongono è una storia, sinora mai scritta, che parte dal racconto di come le cooperative di consumatori sono diventate *leader* di mercato, crescendo sino alle dimensioni attuali, con oltre 8 milioni di soci. Sono vicende che Tassinari documenta puntualmente, essendone stato protagonista, raccontando i retroscena della vendita di catene come *Gs*, *Standa* o *Rinascente*, oggi finite o in mani straniere o dissolte dopo diversi passaggi di proprietà.



Vincenzo Tassinari.

Ma soprattutto nel libro c'è un'appassionata riflessione sulla cooperazione e su Coop, perché Tassinari è prima di tutto un cooperatore. La sua è una riflessione che alla difesa di un modello e dei suoi valori fondanti, alla rivendicazione di un'esperienza straordinaria basata sul patto con lo Stato definito con l'articolo 45 della Costituzione, accompagna anche un accorato appello alla cooperazione stessa perché trovi con urgenza il coraggio di rilanciare la sua azione, continuando a innovare con determinazione, proprio per evitare che siano altri a decidere dall'esterno sul suo futuro. ■



Punto di arrivo

I soci hanno tempo fino al 29 febbraio per accumulare punti e fino al 31 marzo per investirli, tra sconti, offerte e progetti solidali.

34

■ **Barbara Sordini**

Febbraio è l'ultimo mese di validità del catalogo fedeltà 2015-16 *Solo per te* ed entro il 31 marzo i soci dovranno spendere i punti accumulati altrimenti verranno annullati. In che modo? Diverse sono le opportunità per i soci: dallo sconto sulla spesa direttamente alla cassa, all'acquisto – attraverso i punti – di un *vaucher*, ottenendo così un risparmio sulle tante proposte del catalo-

go in scadenza. C'è il buono valido per l'acquisto di un biglietto *Italo*, ci sono i biglietti per l'ingresso al museo dei bambini *Explora* a Roma, ai parchi divertimenti *Zoomarine*, *Mirabilandia*, *Cavallino matto*, e tante altre offerte per il tempo libero come la possibilità di utilizzare i punti della carta *SocioCoop* per l'acquisto di uno *skipass* giornaliero sulle nevi di Ovindoli, Abetone e Cimone. Per i soci che volessero

compiere un gesto di solidarietà, c'è sempre la possibilità di devolvere i loro punti (in questo caso monetizzati e raddoppiati nel valore dalla Cooperativa) a *Basta un gesto*, la sigla che raccoglie i 3 progetti che Unicoop Tirreno segue da anni: *Cuore di Coop*, in collaborazione con la *Fondazione Avsi*, per il sostegno a distanza, *coopxtogoxvanda*, in collaborazione con il *Movimento Shalom*, per l'avviamento del centro di formazione cooperativa realizzato a Lomè grazie al sostegno dei soci e dei dipendenti Unicoop Tirreno, *Emergency-Progetto Migranti* a Palermo per garantire assistenza sanitaria gratuita a tutte le persone in difficoltà. ■

catalogo per i soci
Unicoop Tirreno

SOLO PER TE

sociocoop
Unicoop Tirreno

dal 1 aprile 2015
al 29 febbraio 2016

SPENDI E ACCUMULA PUNTI CON LA GUIDA DEI VANTAGGI DEDICATA AI SOCI UNICOOP TIRRENO

PER I SOCI COOP LA QUALITÀ È GARANTITA

coop
Unicoop Tirreno

ACCUMULA SPENDI

Aperto al nuovo

Prodotti freschissimi in primo piano e scaffali più bassi per un punto vendita innovativo e accogliente. Ecco il nuovo InCoop a Pomezia (RM), un Supermercato a misura di cliente.

Sarà aperto dall'11 di questo mese un nuovo piccolo Supermercato di Unicoop Tirreno nel centro di Pomezia (via Cavour, 600 mq), inserito in una galleria commerciale e pensato per la spesa quotidiana del quartiere che lo circonda. Molto innovativa la disposizione dei prodotti che mette in primissimo piano quelli freschissimi, come in un mercato rionale con un susseguirsi di banchi a partire dall'ingresso del punto vendita. «L'assorti-

mento – spiega il coordinatore commerciale **Paolo Turchetta** – presenta un'ampia varietà di prodotti locali *Vicino a noi*, frutta e verdura freschissima dalla filiera corta, pane al banco servito e *self service*, gastronomia con piccola friggitoria, bancarella del pesce fresco il fine settimana, carni con banco servito, cantina di vini e un piccolo assortimento di prodotti non alimentari proposti in abbinamento a quelli alimentari». Nei generi vari gli scaffali più bassi (1 metro e 60 cm circa) permettono la massima accessibilità ai prodotti rendendo il punto vendita più gradevole e a misura di cliente.

Unicoop Tirreno consolida così la sua presenza a Pomezia dove ha anche un Supermercato in via del Mare, con un diverso bacino di utenza. ■ **S.O.**

Civitavecchia (RM)

26 febbraio

▶ Alimenta il tuo benessere

La Sezione soci Civitavecchia e il Quartiere Boccelle-Marangone, nell'ambito dell'*Educazione al Consumo Consapevole*, venerdì 26 febbraio, alle 17, presso la sede del Quartiere in via delle Boccelle, 3 a Civitavecchia, organizza un incontro sul tema *Alimenta il tuo benessere con i corretti stili di vita* a cura della dietista Francesca De Santis. L'ingresso è aperto a tutti.

Piccoli artisti crescono

Montespaccato (RM) Piccoli artisti, tra gli 8 e gli 11 anni del gruppo *Scout RM136* di Montespaccato, hanno creato delle opere in argilla sul tema del Natale che, grazie alla collaborazione della Fonderia Boccea, sono state poi realizzate in bronzo. I lavori hanno avuto un discreto successo di pubblico presso il supermercato Coop di via Cornelia il 18, 19, 22, 23, 24 dicembre 2015. Molte opere sono state acquistate attraverso un'offerta libera e, oltre che ai progetti di solidarietà Coop, il ricavato è stato devoluto alla Parrocchia Santa Maria Janua Coeli che provvederà a sostenere le persone bisognose del quartiere.



In programma

Il 2015, anno del 70° compleanno della Cooperativa, ci ha visti in larga parte impegnati nel promuovere iniziative, mostre, pubblicazioni per raccontare questa lunga storia. In particolare abbiamo realizzato il volume *La Coop di un altro genere. Lavoro, rappresentazioni, linguaggi e ruoli al femminile da "La Proletaria a Unicoop Tirreno" (1945-2000)*, che presenteremo e discuteremo in tante iniziative programmate quest'anno. A questo proposito abbiamo aperto uno spazio, *coopalfemminile*.

Le attività 2016 della Fondazione Memorie Cooperative per promuovere i valori, la storia, la cultura della cooperazione.

it, per permettere lo sviluppo di testimonianze e riflessioni ulteriori. Quindi la programmazione dell'anno in corso manterrà fede a interventi già collaudati, in primo luogo il fondamentale aggiornamento documentario e la sua valorizzazione che ha avuto riconoscimenti significativi nella rivista "Global Investor" del *Credit Suisse* dedicata alla *sharing*



economy, nel materiale di inaugurazione del *Fiorfood* di Torino, nella richiesta di immagini da parte della costituenda *House*

of european history promossa dal Parlamento Europeo. Oltre alla presentazione del libro e alla formazione di soci attivi e i dipendenti, in collaborazione rispettivamente con le Direzioni soci e comunicazione e la Direzione del personale, da segnalare il *Progetto Ics - io come studente*, in collaborazione con l'area di *Educazione al Consumo Consapevole* e *Scuola Coop*, che mira a coinvolgere le classi di scuola secondaria di Livorno e Grosseto su 3 percorsi tematici: volontariato d'impresa, volontariato sociale; consumo consapevole; cooperazione e mutualismo. Non mancheranno altre iniziative in collaborazione con le Sezioni soci. Iniziative che saranno raccontate e documentate innanzitutto attraverso il nostro sito *www.memoriecooperative.it* per il quale prevediamo ulteriori sviluppi e applicazioni. La fase storica che stiamo attraversando ci sollecita a rilanciare la memoria al futuro come un aspetto fondante dell'identità cooperativa. Per questo il nostro impegno – anche con le possibili e auspicabili collaborazioni con altre strutture del movimento cooperativo – sarà quello di diffondere nel mondo cooperativo la cultura, la storia e i valori su cui la cooperazione fonda la sua presenza nell'economia e nella società, costruire una rete di relazioni fondata su più livelli – dirigenti, dipendenti, soci e cittadini, ricercatori, studiosi –, rafforzare il peso dei temi cooperativi nel dibattito pubblico. ■

* direttore scientifico della Fondazione Memorie Cooperative

Ritratto di signora

Una piazza incantevole, anima della città, edifici eleganti, grandi viali e una Versailles bavarese. Ma nei biergarten e alle sagre si cantano canzoni popolari mentre scorrono fiumi di birra. Monaco, dove rozzo e signorile si sposano a meraviglia.

■ **Alessandra Bartali**

Un viaggio a Monaco di Baviera in inverno va controcorrente rispetto alla tendenza nazionale: i due terzi degli italiani che hanno visitato la città, l'hanno fatto a settembre. Non tanto per il clima più mite, quanto per prendere parte a un evento che di tedesco ha sì l'ingrediente principale (la birra), ma quanto a atmosfera appare molto meridionale: l'*Oktoberfest* (che a dispetto del nome non si svolge a ottobre). Tuttavia anche in altri momenti dell'anno quell'atmosfera permane: la birra scorre a fiumi – magari non al ritmo di 8 milioni di litri in 15 giorni, dati dell'ultima festa – nei locali e nelle numerosissime sagre, in cui si cantano e si ballano canzoni popolari come *Liebeskummer lohnt sich nicht* (non vale la pena soffrire per amore) e in giro capita di vedere uomini vestiti con pantaloni corti di pelle e donne con corpetti stretti su abiti con maniche a sbuffo.

Monaco città aperta

Proprio queste caratteristiche, che generalmente fanno apparire i bavaresi più simpatici ai nostri occhi italiani, fanno scuotere la testa ai loro connazionali nordici. Nessun abitante di Berlino o Amburgo spenderebbe soldi per visitare la godereccia Baviera, dove per salutarsi l'universale *Hallo* è sostituito da espressioni imbarazzanti alle loro orecchie come *Grüss Gott* (salute a dio) e *Servus* (servo, forma abbreviata di "sono al vostro servizio"). Tuttavia, Monaco è sì Baviera, ma non è solo Baviera. Anzi, politicamente se ne distanzia molto, come dimostrano i suoi sindaci storicamente di sinistra, in una regione roccaforte dei cristiano-democratici. Pur nella sua patina borghese, Monaco è una città aperta, tollerante e progressista: se n'è accorto tutto il mondo grazie al video girato dalla *Bbc*, in cui centinaia di cittadini applaudi-

Marienplatz
a Monaco.



vano richiedenti asilo siriani in arrivo alla stazione centrale. Ma striscioni di benvenuto ai profughi si vedevano già l'anno prima all'*Allianz Arena*, l'avveniristico stadio della supersquadra di calcio cittadina, della cui presidente, ebreo perseguitato dal nazismo, ha donato 1 milione di euro all'accoglienza dei rifugiati. Morale: ricchezza e menefreghismo verso il prossimo non sempre vanno di pari passo. Perché quanto a questo, Monaco è ricca, eccome se è ricca. L'ufficio statistico del Comune attesta sui 18,62 euro all'ora il salario minimo dei suoi operai. Non oggi, ma 10 anni fa.

Di boccale in boccale

Si respira benessere nei pressi della *Marienplatz* (intitolare la piazza principale alla Madonna, anche questo Amburgo o Berlino non lo avrebbero mai fatto), intorno a cui ruota la zona pedonale dove turisti e autoctoni fanno *shopping*, si incontrano e bevono birra in unità di misura di un *Mass* (più o meno un litro) e i suoi multipli. Ma qui la birra è diversa, non gonfia, sono pronti a giurare gli esperti. Deve essere un altro allora il motivo per cui in tedesco esiste la parola *Bierbauch*, che indica una pancia da bevitore di birra. Ad ogni modo la bevanda cittadina si gusta naturalmente ovunque a ogni ora del giorno e della notte, ma la birreria turisticamente più interessante è la *Hofbräuhaus*, attiva dal lontano 1589. Tra un boccale e l'altro si passeggia lungo i grandi viali reali, ottocentesche arterie di collegamento tra il centro e la periferia, dove si trovano teatri, università, biblioteche e musei, questi ultimi concentrati nella *Kunstareal* (la zona dell'arte).

En plein air

E se non si è ancora stufo di opulenza e ordinata eleganza e ci si spinge fino al barocco *Castello di Schleißheim*, chiamato la Versailles bavarese, con i suoi meravigliosi giardini. Il verde, però, si trova anche in centro (soprattutto nel Giardino Inglese, più grande del newyorkese *Central Park*), caratteristica questa che la dice lunga sulla vivibilità cittadina al pari dell'esistenza di una metropolitana efficiente (che

Monaco, non c'è bisogno di dirlo, possiede).

La vita all'area aperta non può che essere parte integrante di chi vive a ridosso delle Alpi, le quali costituiscono a tal punto patrimonio della comunità da dettare legge sui limiti di altezza per gli edifici cittadini: tassativamente, non è possibile oscurarne il panorama.

Girare per Monaco dà la sensazione che la vita sia un piacevole susseguirsi di giornate scandite da lavori ben remunerati e cenene in famiglia in case spaziose o con amici in locali arredati con gusto.

Luoghi della memoria

Sono almeno due i luoghi cittadini dove un turista viene messo di fronte all'evidenza che, anche qui, la vita non è sempre e solo questo. Uno è il campo di concentramento di Dachau, a pochi chilometri dalla città; l'altro è l'*Olympia Park*, il villaggio dal *design* ispirato a ragnatele cariche di ruggine, che nel 1972 ospitò i giochi olimpici. Al contrario di tanti altri agglomerati costruiti per eventi a scadenza, le strutture di quel parco continuano ad essere utilizzate per eventi culturali, sociali e religiosi. All'ingresso c'è una targa che ricorda gli 11 atleti israeliani uccisi da un commando palestinese, durante un'Olimpiade che i tedeschi avevano organizzato in modo da creare un'atmosfera informale e rilassata: sorveglianza affidata agli *Olys*, volontari armati di sola radio ricetrasmittente, manifestazioni di anarchici sciolte con la distribuzione di caramelle da parte della polizia e spettatori non paganti ammessi a guardare le gare da lontano, dalle colline fatte di macerie belle. A oltre 40 anni da quel disastro, nessuno si sogna più di organizzare eventi senza militarizzarli, a Monaco come altrove. ■



Sopra, *Olympia Park* e *Giardino inglese*; sotto, *Castello di Schleißheim*.



Naviga Noi con



Norwegian Epic 7 notti

porto imbarco/sbarco: Civitavecchia
Itinerario: Civitavecchia, Livorno, Cannes, Marsiglia,
Barcellona, Napoli, Civitavecchia

Partenze	Interna	C. Balcone
4 Maggio	€ 996	€ 1408
18 Maggio	€ 949	€ 1408
15 Giugno	€ 1090	€ 1511
13 Luglio	€ 1230	€ 1651
17 Agosto	€ 1286	€ 1651

QUOTE PER PERSONA SOLO CROCIERA TASSE PORTUALI INCLUSE
QUOTA CROCIERA IN 3*/4* LETTO: Infant 0/2 ANNI: € 113 - bambino 2/17 ANNI: € 488 (4 E 18 MAG); € 628 (15 GIU E 13 LUG); € 534 (17 AGO) - 3*/4* LETTO Adulto: € 538 (4 E 18 MAG); € 659 (15 GIU E 13 LUG); € 575 (17 AGO)
DA AGGIUNGERE: ASSICURAZIONE a partire DA € 29



Norwegian Jade 7 notti

porto imbarco/sbarco: Venezia
Itinerario: Venezia, Corfù, Santorini, Mykonos,
Katakolon, Venezia

Partenze	Interna	Esterna	C. Balcone
18 Giugno	€ 949	€ 1343	€ 1633
2 Luglio	€ 912	€ 1305	€ 1651
20 Agosto	€ 996	€ 1343	€ 1623
3 Settembre	€ 828	€ 1371	€ 1670

QUOTE PER PERSONA SOLO CROCIERA TASSE PORTUALI INCLUSE
QUOTA CROCIERA IN 3*/4* LETTO: Infant 0/2 ANNI: € 98
Bambini 2/17 ANNI: € 425 (18 GIU); € 472 (2 LUG E 20 AGO); € 378 (3 SET)
3*/4* LETTO Adulto: € 575 (18 GIU); € 612 (2 LUG E 20 AGO); € 528 (3 SET)
DA AGGIUNGERE: ASSICURAZIONE a partire DA € 29



Royal Caribbean - Harmony of the Seas 7 notti

porto imbarco/sbarco: Civitavecchia
Itinerario: Civitavecchia, Napoli, Barcellona,
Palma de Maiorca, Marsiglia, La Spezia, Civitavecchia

Partenze	Interna	Balc. V. Mare
28 Luglio	€ 1120	€ 1207
4 Agosto	€ 1165	€ 1363
11 Agosto	€ 1226	€ 1731
18 Agosto	€ 1165	€ 1271
25 Agosto	€ 1076	€ 1241
1 Settembre	€ 1029	€ 1198 *

QUOTE PER PERSONA - DISPONIBILITÀ CABINE DOPPIE
* QUOTA PER PERSONA IN CABINA TPL/QPL € 1256 (3*/4* LETTO € 829)
La quota non include: Tasse Portuali € 254 per persona
Assicurazione medico bagaglio e annullamento a partire da € 31



PASQUA IN CROCIERA Costa Fascinosta

Partenza del 25 marzo 2016

7 notti

porto imbarco/sbarco: Napoli

Itinerario: Napoli, Savona, Barcellona, Valencia, Palma,
navigazione, Palermo, Napoli

Interna Classic	380 euro	Interna Premium	420 euro
Esterna Classic	445 euro	Esterna Premium	495 euro
Balcony Classic	540 euro	Balcony Premium	630 euro

ADULTI IN 3* E 4* LETTO EURO 190 A PERSONA
LA QUOTA NON COMPRENDE: Tasse Portuali € 130
Assicurazione medico-bagaglio e annullamento a partire da € 29
3*/4* LETTO RAGAZZI FINO A 18 ANNI: GRATIS



Riparte la Promozione MSC/IPERCOOP Anche per il 2016

Sconti fino a **300 euro**

a cabina per prenotazioni effettuate
dal 15 febbraio al 12 marzo

per Crociere dal Catalogo Msc Crociere 2016
Mediterraneo Estate e Nord Europa.

Per i dettagli chiama il numero verde o recati presso le
nostre agenzie di viaggio affiliate.

Per info e prenotazioni contatta il nostro

numero verde: **800 778 114**

dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18 tutti i giorni dal lunedì al venerdì
oppure recati presso le nostre agenzie di viaggio affiliate.

Le presenti offerte sono soggette a disponibilità e tempistiche
di prenotazione limitate. In caso di esaurimento delle disponibilità,
ITC potrà proporre al Socio, offerte speciali alternative che potrebbero
avere prezzi e/o destinazioni diverse rispetto a quanto pubblicato.
Il socio, in caso di accettazione, sarà tenuto a darne conferma scritta.



Pasqua & Un Assaggio d'Estate

... e in più potrai conoscere altre offerte e scaricare il catalogo viaggiare Da Soci visitando il nostro sito www.socievecanze.it



Parigi da Roma
dal 25/03 al 28/03
Ibis Lyon Reuilly 3* (o similare)

480,00 euro
Prezzo chiaro speciale soci COOP

La quota include:
Voli di linea ALITALIA da Roma, sistemazione in doppia per 3 notti in hotel, trattamento di camera e prima colazione, franchigia bagaglio e tasse e assicurazione standard medico bagaglio incluse.



Amsterdam da Roma
dal 25/03 al 28/03
3 notti in Bw Première Couture 4* (o similare)

510,00 euro
Prezzo chiaro speciale soci COOP

La quota include:
Voli di linea ALITALIA da Roma, sistemazione in doppia per 3 notti in hotel, trattamento di camera e prima colazione, franchigia bagaglio e tasse e assicurazione standard medico bagaglio incluse.



Barcellona da Roma
dal 25/03 al 28/03
Hotel Rialto 3* (o similare)

500,00 euro
Prezzo chiaro speciale soci COOP

La quota include:
Voli di linea ALITALIA da Roma, sistemazione in doppia per 3 notti in hotel, trattamento di camera e prima colazione, franchigia bagaglio e tasse e assicurazione standard medico bagaglio incluse.



Lisbona da Roma
dal 24/03 al 27/03
Hotel Turim Suisso A. 3* (o similare)

460,00 euro
Prezzo chiaro speciale soci COOP

La quota include:
Voli di linea ALITALIA da Roma, sistemazione in doppia per 3 notti in hotel, trattamento di camera e prima colazione, franchigia bagaglio e tasse e assicurazione standard medico bagaglio incluse.



Benvenuti in SENEGAL!
Da febbraio a ottobre 2016 (eccetto ponti e festività)
7 notti in camera doppia in hotel Palm Beach
in mezza pensione

1045,00 euro
Prezzo chiaro speciale soci COOP

La quota include:
Pacchetto con volo dai maggiori aeroporti italiani, trasferimento da/ per l'aeroporto, soggiorno di 7 notti in camera doppia, trattamento di mezza pensione presso la struttura indicata, tasse aeroportuali



Mirabeau Park Hotel 4*
Calabria - Gasperina (CZ)
Trattamento: Pensione completa e bevande ai pasti
Camera standard o standard piano terra
Quote valide per conferme entro il 30 di Maggio 2016



BORGO DI FIUZZI RESORT & SPA 4*
Calabria - Praia a Mare (CS)
Trattamento: Pensione completa e bevande ai pasti
Camera lato corte
Quote valide per conferme entro il 30 di aprile 2016

Periodo	Catalogo	Soci Coop
12 Giugno	€525	€392
3 Luglio	€665	€518
31 Luglio	€735	€567
4 Settembre	€595	€441
11 Settembre	€490	€364

Periodo	Catalogo	Soci Coop
12 Giugno	€441	€315
26 Giugno	€490	€350
10 Luglio	€539	€378
24 Luglio	€539	€392
31 Luglio	€581	€392
7 Agosto	€581	€469
14 Agosto	€855	€469
21 Agosto	€658	€462
28 Agosto	€581	€329
4 Settembre	€441	€315

3* e 4* letto bambini 3-12 anni (Non Compiuti) GRATIS in camera Classic;
3* e 4* letto adulti riduzione del 30%
La quota comprende: soggiorno settimanale in camera standard lato corte presso la struttura; trattamento di pensione completa dalla cena del giorno di arrivo alla colazione del giorno di partenza e bevande ai pasti; servizio spiaggia;
TESSERA CLUB; La quota non comprende: quota obbligatoria di iscrizione comprensiva di assicurazione euro 30,00 per gli adulti ed euro 15,00 per i bambini; tasso di soggiorno da pagarsi in loco.

3* letto 2-12 anni (Non Compiuti) GRATIS; 4* letto 2-12 anni (Non Compiuti) riduzione del 50%; 3* e 4* letto adulti riduzione del 20%
La quota comprende: soggiorno settimanale in camera standard e standard piano terra presso la struttura; trattamento di pensione completa e bevande ai pasti; servizio spiaggia
La quota non comprende: quota obbligatoria di iscrizione comprensiva di assicurazione euro 30,00 per gli adulti ed euro 15,00 per i bambini; tessera club da pagarsi in loco euro 30 per gli adulti ed euro 25 bambini 3-18 anni; tasso di soggiorno.

I PARCHI

Aquarium Mondo Marino

Massa Marittima (GR)

Via della Cava - loc. Valpiana
Prezzo per i soci 5 euro anziché 6, sconto di 2 euro sui pacchetti famiglia.

Info 0566919529
www.aquariummondomarino.com

Riserva Naturale Provinciale Padule Orti-Bottagone

Loc. Torre del Sale - Piombino (LI)

SP 40 Geodetica, km 6,700
Fino al 4 marzo apertura solo su prenotazione. Per tutti coloro che volessero visitare nella stessa giornata anche il Rifugio Faunistico Padule di Bolgheri è previsto, presentando il biglietto di Orti Bottagone, uno sconto sull'ingresso.

Info ortibottagone@wwf.it
3281937095, 3899578763

Rifugio Faunistico Padule di Bolgheri

SP 39 Vecchia Aurelia km 269,4

Castagneto Carducci (LI)

L'Oasi sarà visitabile fino al 31 maggio tutti i weekend, su prenotazione, con visita guidata alle 9,30 e alle 14. Per gruppi, scuole, fotografi e birdwatcher visita guidata ogni martedì, con prenotazione obbligatoria. Per tutti coloro che volessero visitare nella stessa giornata anche la Riserva Naturale Provinciale Orti-Bottagone è previsto, presentando il biglietto di Bolgheri, uno sconto sull'ingresso.

Info 3281937095 - 3899578763
bolgheri@wwf.it

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



Agriturismo Podere Oslavia



Agriturismo Pian dei Pini



Azienda Agricola Giacomo Giannini Alberese (GR)

L'azienda Giannini ha 2 strutture nel verde della Maremma Toscana che propongono servizi di agriturismo: **Agriturismo Podere Oslavia** offre ai soci di Unicoop Tirreno uno sconto del 10 per cento sul soggiorno, oltre a una bottiglia di vino e l'uso di bici per tutto il soggiorno. **Agriturismo Pian dei Pini** 10 per cento di sconto per i soci di Unicoop Tirreno e omaggio di una bottiglia di vino (produzione propria) per tutti i soci che soggiorneranno e un aperitivo in vigna. Fino al 20 marzo offerta soci Coop: sconto del 30 per cento sul prezzo della camera con colazione (da 90 a 63 euro). Bottiglia di vino in camera come benvenuto.

Info Podere Oslavia
0564407116 - info@alberese.net
www.alberese.net

Info Pian dei Pini 0564589937
piandeipini@gmail.com - www.piandeipini.com

Museo Civico Giovanni Fattori Villa Mimbelli Livorno

Via San Jacopo in Acquaviva, 65
All'interno del museo la collezione permanente costituita da dipinti di Giovanni Fattori e di altri artisti come Serafino De Tivoli, Vincenzo Cabianca, Silvestro Lega, Telemaco Signorini, Giovanni Boldini. Presente anche un'ampia panoramica sulla pittura livornese di fine Ottocento. Aperto tutti i giorni: orario 10-13 / 16-19 (escluso lunedì). Biglietto d'ingresso per i soci Coop 2,50 euro (anziché 4).

Info 0586808001-824620
museofattori@comune.livorno.it

GLI ITINERARI

Tenute Flanton Avellino

Pacchetto Agriturismo in due possibili soluzioni: **1.** Un pernottamento con prima colazione in camera doppia, presso hotel 4 stelle a pochi Km dalla tenuta. Cena e pranzo presso la tenuta, visita guidata in cantina. Nel pranzo e nella cena antipasti, primi piatti, secondo con contorno, frutta, dolce, vino, acqua e caffè. Il costo del pacchetto completo è di 60 euro a persona. I bambini di età inferiore ai 7 anni non pagheranno il pranzo/cena. **2.** Pacchetto senza pernottamento, con pranzo e visita guidata in cantina, 25 euro a persona. Il pranzo è composto di antipasti, primi piatti, secondo con contorno, frutta, dolce, vino, acqua e caffè. I bambini di età inferiore ai 7 anni non pagano il pranzo.

Info 3388758162



IL BENESSERE E LA SALUTE

Audin apparecchi acustici Roma

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

- > Clinic: v. Vittorio Veneto, 7 - 06485546;
- > Monteverde: circonvallazione Gianicolense, 216 A/D - 0653272336;
- > San Giovanni: v. Gallia, 59/63 - 0677209344;
- > Salario/Trieste: v.le Somalia, 184/186 - 0686205134;
- > Tuscolano: v. Stilicone, 217/219 - 0676988107;
- > Prati/Trionfale: v. Cipro, 8 F/G - 0662288288;
- > Prenestino/Tor de Schiavi: v. Anagni, 100 - 0662275454

CoopOdontoiatrica Livorno

La CoopOdontoiatrica, in convenzione con Unicoop Tirreno, ha definito un progetto finalizzato alla cura e prevenzione delle malattie del cavo orale e delle malocclusioni. Nell'ambito di un programma rivolto al sociale, in collaborazione con professionisti qualificati, si impegnano a offrire prestazioni di qualità mantenendo costi vantaggiosi, soprattutto per le categorie convenzionate.

Info Torre 2 - via A. Lampredi, 45 (piano 4)
Livorno - 0586425277



CORSI

Aquatica Sport & Benessere

Massarosa (LU)

Società sportiva che organizza corsi di nuoto nella piscina comunale di Massarosa. Sconto del 15 per cento sui corsi Evergreen riservati agli over 60.

Info 0584976646 - massarosa@aquatica2004.it

ASD Laboratorio di danza e movimento Livorno

Via di Popogna, 50

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

Info 0586814156-811740

www.laboratoriodanzamovimento.it

f ASD Laboratorio di Danza e Movimento

ASD Uisport '92 Rosignano (LI)

La scuola di danza *Passi d'autore* organizza corsi di danza classica e moderna, con quote mensili scontate del 5 per cento per i soci di Unicoop Tirreno.

Info 0586762249 - uisport92@tiscali.it

info@scuoladanzarosignano.it

www.scuoladanzarosignano.it

ASD Amatori Nuoto Follonica (GR)

Società sportiva che organizza corsi di nuoto nelle piscine di Gavorrano e Follonica. La convenzione prevede uno sconto del 10 per cento per abbonamenti mensili e del 15 per cento per abbonamenti a periodo.

Info 056657093

info@amatorinuotofollonica.it

www.amatorinuotofollonica.it

Centro Studi L'Arca Cecina (LI)

Sconto riservato ai soci di Unicoop Tirreno sull'acquisto dei corsi proposti.

Info 0586632233 - info@centrostudiarca.com

www.centrostudiarca.com

G.R. Toscana Outdoor

Via del Tino, 301 - fraz. Roselle (GR)

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

Info 3939805487 - 3331323726 - g.r.toscanaoutdoor@gmail.com



Arca Grosseto

Azienda di servizi che organizza due corsi, *Easycake & Easykitchen*: pasticceria e cucina facile per i soci Coop. Gli appuntamenti hanno la durata di 4 ore, dalle 15 alle 19, e sono ospitati dall'Angolo del Gusto di Cortecchi a Grosseto. Il programma prevede la riscoperta di tecniche gastronomiche manuali e prodotti tipici della cucina toscana. Per i soci di Unicoop Tirreno sconto di 5 euro.

Info e iscrizioni Arcafactory a Grosseto, via Damiano Chiesa, 38 - 0564077031
3287631017 - arcascuola@arcafactory.it



Centro Pegaso Grosseto

Al centro medico polifunzionale è possibile ricevere uno sconto del 10 per cento su Diagnostica e Radiologia: risonanza magnetica, ecografia, tac multistrato, radiologia tradizionale, colonscopia virtuale, dentalscan. Endoscopia: gastroscopia, colonscopia tradizionale. Fisioterapia e Riabilitazione: area riabilitativa, area elettromedicale, piscina terapeutica, area della postura, area test funzionali, taping neuromuscolare. Clinica odontoiatrica: visite, paradontologia, ortodonzia e gnatologia, protesi, implantologia, igiene dentale e conservativa, endodonzia, smile design. Medical Spa: trattamenti viso, trattamenti corpo, beauty service, centro benessere, solarium, speciale uomo, trucco semipermanente. Centro dimagrimento: diete personalizzate, overclass, slim belly, legs, sala fitness, trattamenti. Visite specialistiche: dermatologia (dr.ssa Fabbroni), ortopedia (dr. Leone, Dr. Greggi), oculistica (dr. Ciompi), neurologia (dr. Zalaffi), cardiologia (dr. D'Ubaldo), urologia (dr. Braggia), otorinolaringoiatra, agiologia (dr. Fornasetti). Medicina dello sport: visite mediche con certificazione agonistica e non agonistica. Medicina del lavoro: visite per idoneità al lavoro, test anti droga e nomina medico competente. Sconto del 5 per cento su Chirurgia generale: dermatologica, urologica, oculistica, ortopedica, vascolare. Chirurgia



plastica: rinoplastica, blefaroplastica, otoplastica, lifting volto corpo, mastoplastica, liposuzione e liposcultura, adominoplastica, chirurgia delle calvizie, ginecomastia. **Medicina estetica:** visite specialistiche, trattamento volto, laser volto, trattamento corpo, laser corpo.

Info 0564462045
annabalasco@centropegaso.it

Dimensione Nuoto ASD

Viterbo

Servizi legati alle attività di palestra e piscina. Previsto sconto del 18 per cento a tutti i soci di Unicoop Tirreno.

Info 0761370271
dimensionenuotodesk@gmail.com

To be Mattioli fitness Viterbo

Centro benessere che organizza corsi con offerte vantaggiose per i soci di Unicoop Tirreno. Prezzo conveniente per i primi 50 soci. Previsita 1 settimana di prova gratuita.

Info 0761250310 - 3921562522

Associazione Culturale Accademia delle Arti dello Spettacolo Viterbo

Per i soci di Unicoop Tirreno: 10 per cento sul costo annuale di 1 corso; 15 per cento sul costo annuale di 2 corsi e 15+5 per cento sul costo annuale di 3 o più corsi. I corsi annuali hanno durata da settembre a giugno, sono esclusi dalle convenzioni le spese relative ai costi d'iscrizione, associazione, quote spettacolo, divise e costumi di scena.

Info 3335704228 - info@scuoladarte.it
postmaster@scuoladarte.it

Fusolab Roma

Sconto del 10 per cento per i soci di Unicoop Tirreno sui corsi presenti sul sito www.fusolab.net.

Info 06452218802 - 3287149387
formazione@fusolab.net

I SERVIZI

Natural Farm Project

Follonica (GR)

Natural è una società che promuove un servizio di disassuefazione dal fumo di sigaretta. Tariffa agevolata per i soci di Unicoop Tirreno.

Info 05661900833 - 3358062363
fax 0566216911
info@lagrandebellezzanaturale.it
www.lagrandebellezzanaturale.it

Cuore Liburna Sociale

Piombino (LI) e Follonica (GR)

Cooperativa sociale che offre prestazioni socio-assistenziali e infermieristiche. Il servizio è attivo a Piombino e Follonica; sconto del 5 per cento



per i soci di Unicoop Tirreno (presentando la carta SocioCoop).

Info Piombino 0565227212
Follonica 056657798
info@cooperativacuore.it

Blu Navy Porto Santo Stefano (GR)

Società di servizi di trasporto marittimo offre a tutti i soci di Unicoop Tirreno, presso le proprie biglietterie, il 15 per cento di sconto su tutte le tariffe di solo trasporto per le destinazioni dell'Arcipelago Pontino e Toscana.

Info 0564071007 - fax 0564071206
3931791500 - www.blunavycrociere.com

MAREGIGLIO

Maregiglio

Porto Santo Stefano (GR)

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

Info Porto Santo Stefano
0564812920
fax 0564811160
Isola del Giglio
0564809309
fax 0564809469
info@maregiglio.it



Grosseto Revisioni

Grosseto

Via Aurelia Antica, 48

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

Info 056422582



Sconti per i soci Coop sugli acquisti nei punti vendita Brico Io di Toscana e Lazio

Appassionati del fai da te? Da oggi potete decorare, rinnovare o sistemare la casa a prezzi vantaggiosi. Per i soci Coop è previsto, infatti, il **10 per cento di sconto** su tutti gli acquisti effettuati il mercoledì nei punti vendita *Brico Io* di Toscana e Lazio: Massa, Viareggio, Livorno, Cecina-Montescudaio, Piombino, Follonica, Civitavecchia, Formia, Aprilia, Ceccano.

Lo sconto non è utilizzabile per l'acquisto di articoli già in promozione o segnalati nel punto vendita o per combustibili (petrolio, pellet, legna, bioetanolo). Inoltre non è cumulabile con coupon, tessere sconto e convenzioni.



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



Diaframma
6 febbraio
Faq Live Music Club
Grosseto



Thomas Kubinek
10 febbraio
Teatro Fonderia Leopolda
Follonica (GR)



Baglioni-Morandi
Capitani coraggiosi
27 febbraio
Mandela Forum Firenze



Mi piaci perché sei così
27 febbraio
Teatro Fonderia Leopolda
Follonica (GR)



Battiato e Alice
Ensemble Symphony Orchestra
28 febbraio
Teatro Verdi Firenze



CINEMA

Multisala Supercinema

Orbetello (GR)
Ingresso ridotto di 2 euro per il solo titolare della carta SocioCoop per tutti gli spettacoli. Lo sconto si applica solo nei giorni feriali (da lun. a ven.). Film in 2D: 5 euro (anziché 7), per quelli in 3D: 7 euro (anziché 9).
Info 0564867176

Cinema Stella Grosseto

Per i soci di Unicoop Tirreno muniti della carta SocioCoop riduzione sul biglietto di ingresso di 1 euro.
Info 056420292 - www.cinemastella.com

Cinema Etrusco

Tarquinia (VT)
Quattro sale e una ricca programmazione, offre prezzi scontati per i soci Coop sui biglietti d'ingresso: 5 euro anziché 6,50 per i film in 2D; 6,50 euro anziché 8 per i film in 3D.
Info 3351277281 - www.cinemaetrusco.it

I TEATRI

Guglielmi Massa

Riduzioni sui biglietti di III ordine e loggione per i soci di Unicoop Tirreno.
Info 0585490213
teatroguglielmi@comune.massa.ms.it
www.teatroguglielmi.it/stagione-teatrale-2015-2016

dell'Olivo Camaiole (LU)

Sconti ai soci di Unicoop Tirreno per platea e palchi centrali: intero 18 (anziché 21); palchi laterali e loggione intero 12 (anziché 14).
Info 0584986334
cultura@comune.camaiole.lu.it

Goldoni Livorno

Riduzioni sui biglietti per i soci di Unicoop Tirreno. Prenotazioni al 0586204290 (mar.-gio. 10-13; mer.-ven.-sab. 17-20) o tramite e-mail: area.comunicazione@goldoniteatro.it.
Info www.goldoniteatro.it

Metropolitan Piombino (LI)

Teatro ragazzi Biglietto ridotto per i soci di Unicoop Tirreno: 5 euro. Acquisto biglietti in teatro il giorno dello spettacolo dalle 16 o tramite il circuito Box Office.
Info 056530385 - 056563296
metropolitanpiombino@gmail.com

Moderno e degli Industri Grosseto

Sconto soci di Unicoop Tirreno per acquisto abbonamenti e biglietti per gli spettacoli della Stagione.
Info 056422429
www.teatromodernogrosseto.it

Tognazzi Velletri (RM)

Ai soci di Unicoop Tirreno sconto del 15 per cento su posti di ogni categoria (galleria, poltrona, poltronissima).
Info 069640642 - 3392742389
info@teatrotognazzi.com

Europa Aprilia (LT)

Esonero sul pagamento dei diritti di rivendita per il socio e un suo familiare.
Info spettacoli Stagione 0695211027
info@teatroeuropa.com
www.teatroeuropadiaprilgia.com/stagione/

Stabile Napoli

Sconto del 15 per cento su abbonamenti e singoli biglietti. Per la stagione 2 distinti abbonamenti (entrambi 10 titoli): uno al *Mercadante*, con 7 spettacoli a turno fisso e 3 a scelta (tra *Mercadante*, *San Ferdinando* e *Politeama*), l'altro al *San Ferdinando*, con 6 spettacoli a turno fisso e 4 a scelta (tra *Mercadante* e *Politeama*), agevolazioni valide per entrambi gli abbonamenti e per gli spettacoli.
Info 0815510336
ufficiopromozione@teatrostabilenapoli.it

d'Europa Cesinali (AV)

Sconti sui biglietti della stagione e sull'iscrizione all'*Accademia di Teatro*. Biglietto unico 10 euro - ridotto 8 - soci Coop 7. Retta mensile Accademia 50 euro - soci Coop 35.
Info 0825667366 - 3315481067
info@teatrodeuropa.com

per voi soci

44

I TEATRI DI ROMA

Ambra Jovinelli

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0688816460 (da lun. al ven. 10-13/15-18. Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*. Le riduzioni saranno valide nei giorni di martedì, mercoledì, giovedì e, quando previsto, il sabato pomeriggio.

Info www.ambrajovinelli.org

Eliseo

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0669317099 o tramite e-mail: promozione@teatroeliseo.com. Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop* almeno 3 giorni prima della data scelta.

Info www.teatroeliseo.com

Manzoni

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 063223634 (Francesca Ferranti) o per e-mail: manzoni.promozione@libero.it. Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info www.teatromanzoni.info

Olimpico

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0632659927 - 3339307636 (da lun. a ven. 9,30-18,15) o per e-mail: ufficiopromozione@teatrolimpico.it.

Info www.teatrolimpico.it

dell'Opera

Sconto del 20 per cento sul biglietto intero per gli spettacoli fuori abbonamento e del 10 per cento per quelli in abbonamento per la stagione al Teatro dell'Opera. Visite guidate personalizzate nei luoghi segreti del teatro, su prenotazione. Sconto del 10 per cento sul bi-

obbligo di
prenotazione
per tutti
i teatri

giletto intero per la stagione estiva 2016 alle *Terme di Caracalla*. Ulteriori riduzioni per gruppi di almeno 10 persone. Possibilità di abbonamenti speciali riservati a aziende, associazioni e *Cral* in convenzione con il teatro con uno sconto del 30 per cento sul biglietto intero. Lo sconto è esteso a un accompagnatore e al nucleo familiare del socio. Riduzioni valide esclusivamente previa prenotazione all'*Ufficio promozione del teatro* via e-mail: promozione.pubblico@operaroma.it o telefonando allo 0648160312-528-532-533.

Info www.operaroma.it

Quirino

Sconto del 20 per cento per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0683784802 o tramite e-mail: promozione@teatroquirino.it. Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info www.teatrquirino.it

de Servi

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 066795130 (da mar. a sab. 10-20 e dom. 15-17). Ritiro e pagamento del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*. Platea 16 euro (anziché 22) e galleria 14 euro (anziché 18).

Info promozione@teatroservi.it
www.teatroservi.it

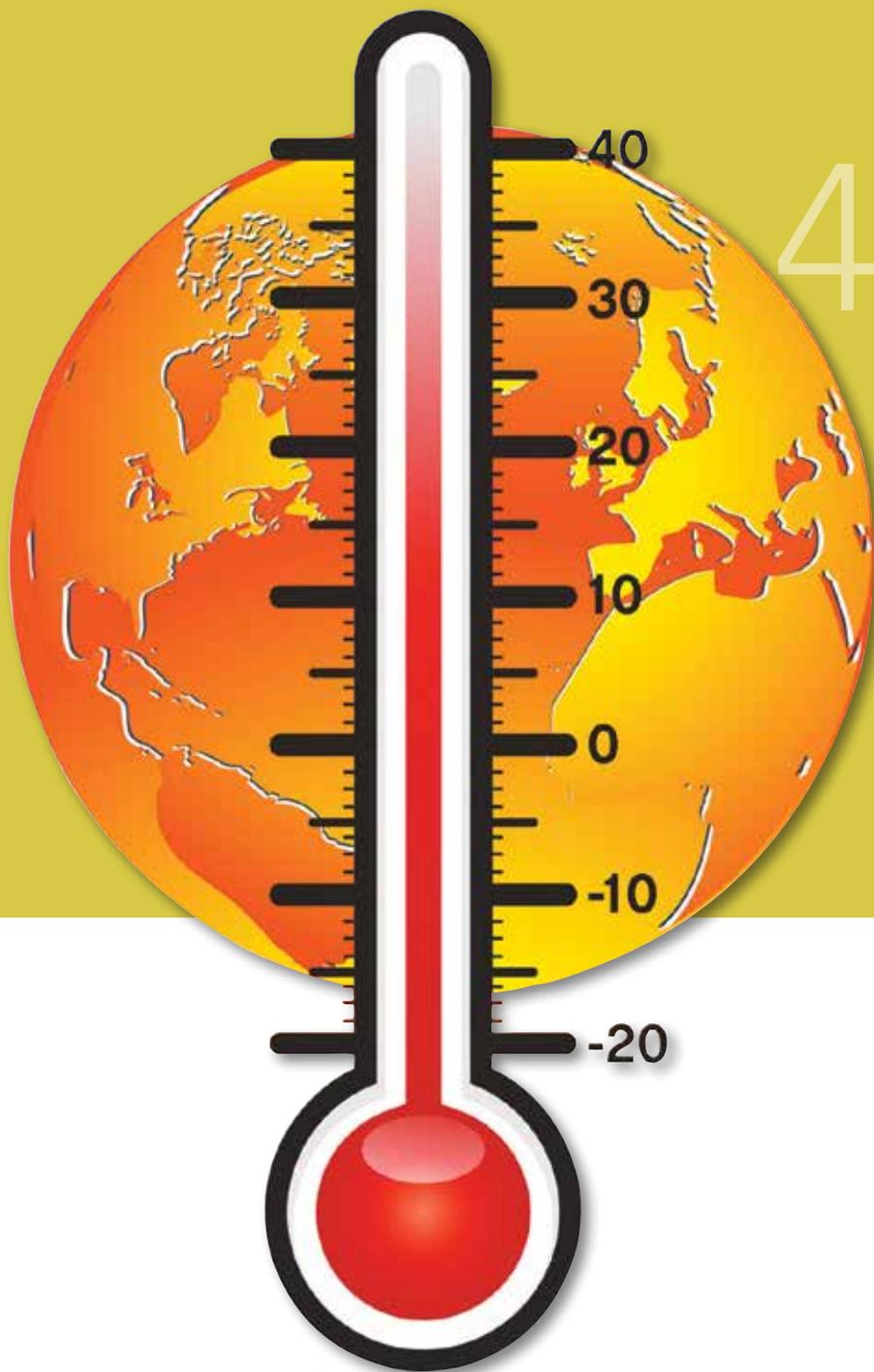
Vittoria

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 3930255428 (da lun. a ven. 10-18) o tramite e-mail: teatrovittoriarm2@gmail.com. Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*. Platea 21 euro (anziché 28), galleria 18 euro (anziché 22). Per i gruppi che si prenoteranno con largo anticipo, il teatro darà un ingresso cortesia a 3 euro ogni 10 biglietti prenotati.

Info www.teatrovittoria.it



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA **SOCIOCOOP**



Aria dei tempi

Luci e ombre dell'Accordo di Parigi firmato alla Conferenza mondiale sui Cambiamenti Climatici delle Nazioni Unite. Per capire come, e se, gli impegni presi sulla carta dai Governi daranno un contributo reale alla lotta contro il cambiamento climatico la parola a scienziati, esperti e addetti ai lavori. Intanto le emissioni aumentano e per invertire la rotta il tempo stringe.

■ Patrice Poinssotte



quest'accordo è di portata storica». Lo dichiara **Sergio Castellari**, climatologo, dottore di ricerca in meteorologia e oceanografia fisica dell'Università di Miami (Usa) e membro dell'*Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia* di Bologna, commentando il documento sul clima uscito dalla *Cop21*, la *Conferenza mondiale sui Cambiamenti Climatici delle Nazioni Unite* che si è conclusa a dicembre scorso. Accettato da tutti i partecipanti, l'*Accordo di Parigi* lascia ben sperare sulle buone intenzioni dei Governi segnando un momento decisivo per i negoziati sui cambiamenti climatici. «I contenuti del testo si fondano sulle conoscenze prodotte dalla comunità scientifica internazionale negli ultimi anni e indicano l'importanza che la ricerca avrà in futuro per fornire strumenti e ulteriori conoscenze necessarie a raggiungere gli obiettivi definiti dall'*Accordo*», fa eco a Castellari **Antonio Navarra**, presidente del *Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici*. Ma dopo le battute d'arresto e i ripetuti insuccessi che hanno costellato la storia delle *Convenzioni Onu* in materia di clima un po' di scetticismo è lecito: gli impegni presi resteranno ancora una volta sulla carta? L'obiettivo di ridurre le emissioni di anidride carbonica nell'atmosfera sarà collegato a concreti piani di sviluppo economico che traducano le promesse in fatti?

Di comune accordo

Basta un'occhiata ai dati per capire che cosa si è prodotto fin qui: la concentrazione di CO₂ nell'atmosfera non è mai stata così alta (400 parti per milione), così come le temperature con il

G L O S S A R I O

Cop21

è l'acronimo di *Conference of the Parties* (Conferenza delle Parti), cioè dei paesi che aderiscono alla *Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti Climatici* formalizzata nel 1992 al *Summit della Terra* di Rio de Janeiro. Una prima tappa fondamentale nella quale vengono ufficialmente riconosciute l'esistenza del problema climatico e la responsabilità umana nel determinarlo. Da Berlino (*Cop1*, 1995) alla 21esima di Parigi tenutasi a fine 2015, una lunga serie d'incontri e trattative con alcuni momenti chiave: Kyoto (*Cop3*, 1997) che partorisce il primo *Protocollo* vincolante della storia sulle emissioni di gas serra per i paesi sviluppati, Copenaghen (*Cop15*, 2009) che prevede di contenere di 2 gradi le temperature medie del pianeta, Cancún (*Cop16*, 2010) che istituisce un fondo verde per il clima con l'obiettivo di trasferire finanziamenti e tecnologie. Più vincolante che mai, con l'attuale *Cop21* gli stati firmatari si impegnano a contenere il riscaldamento in corso sotto la soglia dei 2 gradi centigradi rispetto al periodo preindustriale. Un limite termico sopra il quale la situazione ci sfuggirebbe davvero di mano.

2015 anno più caldo della storia delle misure, e, mentre il livello dei mari e degli oceani continua a salire, i ghiacci si fondono un po' in tutto il pianeta. E da qui parte la riflessione degli esperti, perché per invertire la rotta il tempo stringe e occorre alzare l'asticella degli obiettivi. Questo fa appunto l'*Accordo di Parigi*. Prima di tutto perché «è un accordo universale che coinvolge per la prima volta tutti i paesi, sviluppati e in via di sviluppo, in impegni di riduzione delle emissioni – spiega Castellari, che è anche esperto nazionale distaccato presso l'*Agenzia ambientale europea* a Copenaghen –. Certo, il documento finale non può accontentare tutti ma nel suo insieme dà una forte spinta alla lotta climatica, sostanzialmente per due ragioni: innanzitutto, e questo è il suo punto di forza, c'è il coinvolgimento di quasi tutte le nazioni del pianeta (tranne Corea del Nord e Venezuela. E le adesioni di Cina, India e Arabia Saudita non erano scontate) e poi i paesi che hanno presentato i loro contributi volontari di riduzione delle emissioni di gas serra sono 189 e sono responsabili del 95 per cento delle emissioni globali». Un accordo quindi ispirato al principio di giustizia climatica, cioè al riconoscimento che tutti i paesi hanno una responsabilità comune di fronte al problema, ma che le loro capacità di fronteggiarlo sono diverse. Inoltre all'articolo 2 presenta un obiettivo molto ambizioso con la riduzione delle emissioni globali di gas serra per mantenere la crescita della temperatura media globale ben sotto i 2 gradi rispetto ai livelli preindustriali, cercando di fare il possibile per rimanere sotto a 1,5 gradi. E questo attribuendo la stessa rilevanza alle misure e politiche di mitigazione dei cambiamenti climatici come, per esempio, la riduzione delle emissioni e della deforestazione, che a quelle di adattamento agli impatti sull'ambiente e sulla società che il cambiamento climatico produce (prevenzione del rischio, per rendere territorio e società più forti e resistenti).

Tutto a posto e niente in ordine

Sotto 2 gradi, 1,5 se possibile: ecco il cuore dell'*Accordo di Parigi*. «Pecca-



to, però, che – rileva con amara ironia **Jean-Louis Dufresne** del *Laboratoire de météorologie dynamique (Lmd)* dell'Institut "Pierre Simon Laplace" di Parigi – gli 1,5 gradi ci sono già nell'atmosfera. L'anno scorso sono stati emessi circa 36 miliardi di tonnellate di CO₂, un gas serra la cui durata di vita nell'atmosfera è di circa 2 secoli. L'obiettivo fissato alla *Cop21* è quindi privo di fondamenti scientifici perché, per raggiungerlo, la concentrazione di CO₂ dovrebbe diminuire invece di aumentare e tornare a 350 ppm». L'impatto è evidente: «anche se gli uomini smettessero domani di rilasciare gas serra, la temperatura media della terra continuerebbe comunque a salire», conclude Dufresne. Ma c'è di più: l'*Ipcc (Intergovernmental Panel on Climate Change)* ci dice che continuare per 15 anni al ritmo attuale porterà il sistema climatico verso i 3 gradi e che, per raggiungere l'obiettivo dell'Accordo, bisognerebbe ridurre dal 40 al 70 per cento le emissioni mondiali entro il 2050 rispetto al livello del 2010; l'Europa dovrebbe, per esempio, tagliare del 50 per cento le sue e portare al 33 per cento la

quota delle energie pulite; per l'Italia si tratterebbe di mettere a punto un vero piano politico sul clima – ad oggi quasi inesistente – che coinvolga, tra l'altro, trasporti, industria, edilizia e agricoltura. Viene da pensare che l'Accordo in questione sia più simbolico e politico che realistico.

Sereno variabile

Poi, se è vero che ben 189 paesi si sono accordati su "una delle questioni più complesse della storia dell'umanità", come l'ha definita Ban Ki-moon, ►



Emissione compiuta

Quanto e perché in Italia calano le emissioni di gas a effetto serra.

In Italia a calcolare le emissioni dei gas a effetto serra ci pensa annualmente l'*Ispira (Istituto per la protezione e la ricerca ambientale)*, nell'ambito della *Convenzione quadro sui Cambiamenti Climatici delle Nazioni Unite* e del *Protocollo di Kyoto*. I dati relativi al 2013 ci dicono che rispetto al 1990 – preso come riferimento per gli obiettivi nazionali degli stati aderenti al *Protocollo di Kyoto* – le emissioni di gas climalteranti sono diminuite del 16,1 per cento e del 6,7 rispetto all'anno precedente. Anche i dati preliminari per il 2014 mostrano una nuova riduzione con un livello di emissioni previsto di 417 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente; meno di quelle del 2013 (437 milioni di tonnellate) e del 1990 (521). Dati positivi dunque, anche se determinati in gran parte dalla crisi economica che ha ridotto i consumi energetici e la produzione industriale. Tuttavia, la riduzio-

ne è avvenuta anche grazie alla delocalizzazione di alcuni settori produttivi energivori e quindi sporchi in termini di emissioni, alla crescita della produzione d'energia da fonti rinnovabili (solare e eolico che non emettono CO₂) e all'incremento dell'efficienza energetica, attraverso soluzioni che offrono le stesse prestazioni consumando meno energia: un esempio per tutti, l'illuminazione a led.

A livello mondiale il 2015 potrebbe rappresentare il primo anno in cui, pur crescendo il Pil mondiale del 3,1 per cento, le emissioni di CO₂, legate al consumo di combustibili fossili e all'industria, si sarebbero ridotte per il minore uso di carbone in Cina, la crescita rallentata del consumo di petrolio e il rapido aumento delle rinnovabili. Sono i risultati di uno studio, pubblicato sulla rivista "Nature Climate Change", dal titolo *Reaching peak emission*, basato su una proiezione dei dati relativi ai primi 8 mesi del 2015. Se questo rallentamento possa considerarsi acquisito e il presunto "picco di emissioni" raggiunto – come affermano gli autori dello studio – sarà il tempo a dircelo. ■ **Miriam Spalatro**

Un'atmosfera pesante

Circa **36** miliardi di tonnellate le emissioni umane di CO₂ nell'atmosfera. **0,6** per cento in più rispetto al **2013**.

400 ppm il tenore di carbonio dell'atmosfera contro i **280** dell'era preindustriale.

Il **record** della temperatura media globale del **2015** (con **1** grado al di sopra della media globale del periodo preindustriale 1880-1900 e di **0,73** gradi sopra la media 1961-1990) supera quello del 2014 che aveva battuto tutti i **record** precedenti con una temperatura di **0,8** gradi centigradi superiore al normale.

Da **0,89°C** a **2°C** l'aumento della temperatura media dal 1901 al 2012.

2,7 per cento per decennio: di tanto decresce il ghiaccio artico, mentre si registra un innalzamento del livello degli oceani da **4 a 6** metri.



► segretario generale delle *Nazioni Unite*, rimane comunque in sospenso la questione, tutt'altro che irrilevante, della *compliance*, ovvero del rispetto degli impegni presi. Il principio fondamentale dell'Accordo è, infatti, di lasciare liberi gli Stati di decidere del loro "sforzo" tramite contributi nazionali (gli *Indcs* – *Intended nationally determined contributions*) non vincolanti, cioè non sono previste mi-

sure coercitive o meccanismi di sanzioni per un paese che non rispettasse gli impegni. «Questo può presupporre che ci potranno essere molte eccezioni alle regole», avverte Castellari. Preoccupazione condivisa da

Filippo Berardi, specialista di cambiamenti climatici e investimenti verdi presso la *Banca Interamericana di Sviluppo (Idb)* di Washington: «La comunità internazionale ha rinunciato alla possibilità, considerata troppo ambiziosa, di fissare impegni di riduzione obbligatori paese per paese, dettati da ciò che la scienza

ci dice necessario per rimanere sotto i 2 gradi». In sostanza ogni paese fa quello che vuole, decide quanto e come ridurre le emissioni inquinanti «senza che ciò sia vincolato a un dato scientifico» puntualizza Berardi. Un aspetto del testo da non sottovalutare visto che il livello attuale degli *Indcs* dei paesi coinvolti permetterà solamente – secondo un'analisi dell'*Ipcc* – di limitare l'aumento delle temperature medie tra 3 e 3,9 gradi Celsius rispetto al livello preindustriale, quindi ben al di sopra dell'obiettivo definito dalla scienza.

Clima di discussione

Allora clima di sfiducia o di fiducia? Quel che è certo è che l'Accordo di Parigi mostra tutta la complessità del tema. «I cambiamenti climatici chiamano in causa molteplici aspetti dei nostri sistemi sociali, economici e ambientali, richiedono strategie d'intervento a livello internazionale, ma anche azioni a livello nazionale e locale. Affrontarli in maniera efficace vuol dire essere protagonisti di una sfida che richiede, come sottolineato dall'Accordo, le tecnologie più efficienti, le innovazioni più avanza-

L'articolo 2 dell'Accordo di Parigi contiene un obiettivo molto ambizioso: ridurre le emissioni globali di gas serra per mantenere la crescita della temperatura media globale ben sotto i 2°C rispetto ai livelli preindustriali, cercando di fare il possibile per rimanere sotto a 1,5°C.



te, una collaborazione tra discipline e uno scambio di conoscenze come forse non era mai stato richiesto prima. Ed ecco il ruolo fondamentale della comunità scientifica – nota il presidente del *Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici* – che saprà accogliere questa sfida e fare del suo meglio per contribuire a trovare le soluzioni e gli strumenti necessari ad affrontarla in maniera efficace». E, oltre alla comunità scientifica e ai Governi, nella lotta contro il cambiamento climatico sono impegnate le banche multilaterali che canalizzano fondi pubblici e privati nelle tecnologie pulite, giocando nei paesi in cui operano un ruolo essenziale. «L'Idb è una di queste e, entro il 2020, si impegna a raddoppiare i suoi investimenti nel finanziamento di azioni "climatiche" nell'ambito della mitigazione e dell'adattamento. Comunque sia il cambiamento climatico non si risolve solo con misure di controllo ambientale – chiarisce l'esperto

dell'Idb –; serve un ripensamento dei modelli di consumo, con profonde implicazioni su *import-export* dei beni, e solleva questioni di equità geopolitica e intergenerazionale. Questo è il vero problema». Il che significa non solo trasformare in profondità le tecnologie attualmente usate, ma anche le politiche economiche, sociali e culturali perché l'obiettivo di Parigi – non superare i fatidici 2 gradi – è incompatibile con un modello di sviluppo mondializzato che allunga i circuiti tra produzione e consumo, accentua le specializzazioni agricole e industriali, che è fondato su forti disuguaglianze e una fiducia cieca nel mercato, che esige un consumismo sfrenato. Se a questo si aggiunge che la soddisfazione dei fabbisogni alimentari dei 3 miliardi di essere umani in condizioni (anche climatiche) sempre peggiori dipenderà dall'accesso a una maggiore quantità d'energia, si capisce la brutta aria che tira. Nonostante le migliori intenzioni. ■

Verifica alla fonte

Dalle fonti fossili a quelle rinnovabili: all'economia mondiale è necessario "decarbonizzare".

Decarbonizzare l'economia del pianeta subito dopo il 2050. È questo lo sforzo enorme, ma necessario, per evitare le drammatiche ripercussioni di un aumento della temperatura globale sopra i 2 gradi. Ma in che cosa consiste il processo di decarbonizzazione e quale parte dell'economia è coinvolta? Riguarda principalmente il sistema energetico mondiale da cui, per combattere il riscaldamento globale, ci si attende un graduale abbandono dell'utilizzo di fonti d'energia fossile (carbone, petrolio, gas), che generano durante la combustione anidride carbonica responsabile dell'effetto serra e dei cambiamenti climatici d'origine umana. La "rimozione del carbonio" ha in qualche modo già caratterizzato il sistema energetico dei paesi industrializzati, passati con la Rivoluzione Industriale dal massiccio utilizzo di legna – materia prima con un rapporto carbonio-idrogeno elevato pari a 10:1 – al carbone,

fonte fossile che conta 2 atomi di carbonio per 1 d'idrogeno per generare energia, calore e forza vapore. Nel Novecento è stata la volta del petrolio, materia prima che conta un rapporto carbonio-idrogeno 1:2, sino ad arrivare negli ultimi anni all' "età d'oro" del gas naturale, in cui il suddetto rapporto scende a 1:4, il più basso esistente tra le fonti fossili.

Scienziati e economisti, tra cui Jeffrey Sachs, economista di fama mondiale tra i maggiori esperti di sviluppo sostenibile a capo dell'*Earth Institute* alla *Columbia University*, invocano oggi una "decarbonizzazione profonda" del sistema economico mondiale, intesa come la graduale sostituzione delle infrastrutture esistenti sul nostro pianeta, passando da tecnologie inefficienti ad alta intensità di carbonio a tecnologie efficienti che riducono le loro emissioni fornendo le stesse (o migliori) prestazioni energetiche. L'economia moderna deve pertanto spostare attenzione e investimenti sull'energia rinnovabile, l'efficienza e il risparmio energetico, la mobilità elettrica e sostenibile rispondendo così all'attuale esigenza di ridurre le emissioni di anidride carbonica generate dall'industria, soprattutto da quella che produce energia elettrica, dai trasporti, dall'edilizia e dall'agricoltura. ■ **M.S.**

Colazione con i **flocchi**

Bastoncini di crusca, riso soffiato, flocchi di mais e cereali vari, muesli. Per una prima colazione sana e nutriente attenzione, però, alle quantità e a ciò che dice l'etichetta su fibre, grassi e sale.

■ **Ersilia Troiano**

In principio erano i *corn flakes*. Espressione inglese tradotta in italiano con flocchi di mais o flocchi di granturco, che indica un prodotto da prima colazione a base di grani di mais cotti, schiacciati interi e poi tostati, a cui veniva aggiunto mal-

to d'orzo, zuccheri e vitamine. Una buona fonte di carboidrati, dunque, a basso contenuto di grassi e di zuccheri, da utilizzare in alternativa a biscotti, merendine e altri prodotti da forno. Furono inventati nel 1894 in Michigan dai fratelli Kellogg (fondatori dell'omonimo marchio), ma in Italia il boom del loro consumo c'è stato a partire dai primi anni Ottanta.

In tempo cereale

Oggi tra flocchi di mais, di cereali vari, bastoncini di crusca, riso soffiato e muesli, si fa quasi fatica a orientarsi tra gli scaffali di negozi e supermercati. Stando alle indagini di mercato e agli studi sui consumi alimentari, bambini e donne sono i maggiori consumatori. Per queste ultime, statisticamente più attente all'alimentazione rispetto agli uomini, l'offerta commerciale e pubblicitaria è ricchissima di connotazioni salutistiche, tra proprietà nutrizionali ed effetti benefici sulla corretta forma fisica. Latte o yogurt gli alimenti perfetti con i quali accompagnarli. Una tazza di latte o un vasetto di yogurt con i cereali, abbinati a un frutto, rappresentano un ottimo esempio di prima colazione e una buona fonte mattutina di proteine, carboidrati, fibre ed energia. Eppure anche un alimento semplice, che si associa a una scelta sana – quella di fare la prima colazione –, può nascondere qualche insidia dal punto di vista nutrizionale.

Nella giusta quantità

Primo aspetto fondamentale, sottovalutato da molti, le porzioni. 30 grammi



quella di riferimento per adulti e bambini, fino a 60/70 grammi al giorno le quantità che possono essere consumate da chi ha un fabbisogno energetico più elevato (ragazzi e uomini molto attivi e sportivi, ad esempio). Mezza tazza oppure un bicchiere non stracolmo rappresentano la giusta quantità, mentre l'errore più comune, soprattutto quando si mangiano alimenti dal valore salutistico, reale o presunto che sia, è quello di consumarli in libertà, appesantendo così il bilancio energetico quotidiano. E veniamo alle caratteristiche nutrizionali. Da questo punto di vista i cereali da prima colazione non sono tutti uguali. Per renderli più appetibili, spesso sono addizionati di zuccheri, che nell'etichetta possono essere indicati con differenti diciture: sciroppo di glucosio, miele, maltosio, destrosio, fruttosio, sciroppo di zucchero di canna parzialmente invertito. E spesso sono proprio i cereali per bambini ad esserne maggiormente ricchi. Se non si riesce a scovarne una varietà gustosa e gradita ai più piccoli, povera di zuccheri e di altri ingredienti aggiunti, nulla vieta di optare per i classici cereali per adulti, anche questi accuratamente scelti. Per sfuggire agli zuccheri, però, mai rifugiarsi nella ricerca di prodotti addizionati con dolcificanti artificiali, soprattutto per i bambini.

Versione integrale

Altro punto dolente, le fibre. Molti cereali vantano un contenuto elevato di fibre alimentari, associate a benefici per la salute di vario tipo. Se siamo interessati a questo tipo di prodotti, è opportuno verificare sull'etichetta il contenuto di fibre totali e la loro tipologia, scegliendo la versione integrale. Difficile da credere, ma un altro nutriente che può eccedere nei cereali da prima colazione è il sale. Anche in questo caso, ci fa da guida l'etichetta, così come per i grassi e i coloranti: meno ce ne sono, meglio è. E ora veniamo al *muesli*. È una miscela di cereali e frutta secca molto gustosa, oggi disponibile in numerosissime varianti (con aggiunta di cioccolato, frutti rossi ecc.), con in media un valore energetico più elevato rispetto ai classici cereali, in virtù della sua ricchezza in ingredienti, e non è detto che sia più naturale. Può, infatti, contenere grassi, coloranti o conservanti, e zuccheri aggiunti. ■

Agenti di pulizia

Tra le quattro mura di casa – o meglio, della cucina – si generano circa la metà, se non oltre, delle cosiddette tossinfezioni alimentari; e la pulizia e l'igiene rappresentano, contemporaneamente, uno degli errori più frequenti e una efficacissima strategia di prevenzione. Senza voler esagerare, trasformando la cucina in una sala operatoria, è importante seguire alcune semplici regole e avere qualche accortezza.

Igiene e pulizia della cucina, tra errori frequenti e regole da seguire.

Il primo principio fondamentale è il corretto lavaggio di superfici, piani d'appoggio, di lavoro e tavoli: bastano acqua corrente – preferibilmente calda – e detergente, e un buon risciacquo. Quali detersivi? Sarebbe opportuno preferire quelli ecologici, a marchio *Ecolabel*, ma qualsiasi detergente si usi, vanno rispettate le indicazioni dell'etichetta ed evitate

quantità eccessive: i risultati non saranno certamente migliori, anzi si rischia di non riuscire a risciacquare bene e di non garantire un'efficace pulizia. Mai usare, inoltre, i prodotti di pulizia per scopi diversi da quelli cui sono indicati. Ad esempio, la candeggina è un ottimo disinfettante da usare dopo accurato lavaggio e risciacquo delle superfici. Strofinacci, spugne e spugnette costituiscono forse il pericolo maggiore in cucina e necessitano di un'attenzione particolare. Per gli strofinacci è consigliabile il lavaggio frequente in lavatrice a temperature medio-alte. Quando è possibile, e soprattutto per le operazioni molto sporche (pulizia e preparazione di carne, pesce e verdure, ad esempio) è bene sostituirli con carta monouso. Le spugne, invece, è meglio cambiarle spesso ed evitare di lasciarle intrise d'acqua generando il rischio di sviluppo di muffe indesiderate. Infine, non dimentichiamo di pulire regolarmente forni a gas o elettrici, forni a microonde, frigoriferi, congelatori a pozzetto e cappe. In generale è opportuno seguire le indicazioni del produttore per scegliere i prodotti più adeguati, ma acqua e aceto oppure il semplice detersivo per i piatti possono essere più che sufficienti a garantire una corretta pulizia. Attenzione a guarnizioni e maniglie di frigoriferi e congelatori: sono i posti dove più frequentemente si annidano i batteri. Perciò vanno pulite regolarmente e ben asciugate. ■



Frammenti di memoria

52

C'è quello fisiologico e quello patologico: il declino cognitivo, ovvero quando la memoria invecchia.

Ma quando è necessaria una valutazione medica?

■ **Barbara Bernardini**

Il signor Giovanni Gaio ha 32 anni e uno strano problema: non riesce a dimenticare nulla, ma proprio nulla. Né i numeri di telefono né le chiavi di casa né il volto dei compagni di scuola elementare, ma nemmeno purtroppo gli episodi dolorosi della vita. È l'unico caso italiano di un fenomeno definito come ipertimesia, ovvero iper-memoria. Il signor Giovanni, però, è davvero solo tra 60 milioni di italiani perché per tutti noi comuni mortali la memoria, con l'andare dell'età, diventa sempre più ballerina. Si chiama in termini medici declino cognitivo.

Non mi ritorni in mente

«L'invecchiamento della memoria può essere fisiologico o patologico – spiega **Elio Scarpini**, professore di neurologia all'Università di Milano, in forze all'Ospedale Maggiore Policlinico *Ircs Ca' Granda* –. Consideriamo che il processo d'invecchiamento s'inserisce in un concetto più ampio di ciclo di vita: con il passare del tempo si ha un indebolimento inevitabile delle strutture organiche del corpo e del loro relativo funzionamento. Ciò coinvolge anche i neuroni che sono un po' *l'hard disk* dei ricordi. Nel caso di un invecchiamento sano questi cambiamenti sono fisiologici e garantiscono comunque una buona funzionalità cerebrale nella vita quotidiana – continua Scarpini –, nel caso di quello patologico, invece, si hanno dei processi neurodege-

nerativi che gradualmente riducono la funzionalità dei neuroni e del cervello». Tra questi due estremi si colloca la cosiddetta compromissione cognitiva lieve (*Mci-Mild Cognitive Impairment*). «Si tratta della fase in cui compaiono i primi *deficit* coinvolgenti uno o più domini cognitivi, senza una conclamata perdita della funzionalità», chiarisce Scarpini. La memoria, però, non declina allo stesso modo in tutte le persone, perché dipende da fattori biologici, genetici, vascolari, metabolici o ambientali. Nella malattia di Alzheimer, ad esempio, questi fattori ci sono tutti.

Mal funzionamento

Quali che siano le cause, è certo che i disturbi conclamati della memoria rappresentano un onere gravissimo per l'intera società. In Italia vengono diagnosticati più di 400mila nuovi casi all'anno, di cui il 60 per cento con malattia di Alzheimer e questo numero è destinato a crescere di oltre il 150 per cento entro il 2050 a causa dell'invecchiamento della popolazione, provocando un aumento dei costi di circa il 50 per cento per il Servizio Sanitario Nazionale. Ma come si può capire quando il degrado dei processi cognitivi è tale da richiedere una valutazione medica? «Ciò che ci aiuta a determinare se un profilo cognitivo sia in fase di declino o no è un'accurata valutazione clinico strumentale – risponde Scarpini –, ma non è facile. Non ci sono segnali universali che stabiliscano se la perdita di memoria possa essere patologica». Del resto, però, la diagnosi di malattia d'Alzheimer, il più temuto nemico dell'integrità cognitiva, può essere fatta in modo strumentale, con l'analisi del liquido cefalorachidiano, la risonanza magnetica. «Purtroppo attualmente non ci sono cure che possano riportare i neuroni in attività o fermare il processo neurodegenerativo dell'Alzheimer – commenta Scarpini –. Esistono



farmaci in grado di agire a livello del sistema nervoso centrale e di legarsi all'enzima acetilcolinesterasi per inibirne l'attività. Questi farmaci mantengono alto il livello dei neurotrasmettitori, le molecole permettono la comunicazione tra un neurone e l'altro, per ritardare il più possibile l'evoluzione del processo neurodegenerativo, ma una vera cura non c'è».

Rete di comunicazione

Del resto neppure le ragioni per cui così tante persone nel mondo sviluppano la malattia di Alzheimer sono completamente note. Ma se si ha la fortuna di invecchiare bene, occorre darsi da fare per conservare a lungo le potenzialità dei neuroni. Se si considera che la memoria è rappresentata da una rete di cellule cerebrali i cui prolungamenti si intrecciano in una rete fittissima, è bene sapere che questa rete cresce e si consolida ogni volta che le cellule lavorano. Ne deriva che per mantenere una memoria di ferro fino a tarda età bisogna usare il cervello il più possibile. «Tenere la mente attiva con la lettura, la risoluzione di cruciverba e lo scambio comunicativo è sicuramente alla base di una buona funzionalità cognitiva – sottolinea Scarpini –. Anche l'attività fisica è importante. Aumentando la velocità della circolazione, consente un

Prendere il segnale

Ecco dove si trova e come funziona la memoria.

Le nostre esperienze modificano le sinapsi, le connessioni fra neuroni, e queste alterazioni permanenti sono responsabili della memoria. In pratica, quando accade qualcosa che in futuro ricorderemo, si genera nel cervello un segnale elettrico che provoca variazioni chimiche e strutturali dei neuroni. Molto di ciò che sappiamo sulla memoria si deve a un paziente ormai deceduto identificato con la sigla H. M., che a causa di una grave epilessia subì la rimozione di alcune parti del cervello. Migliorò l'epilessia, ma perse completamente la capacità di fissare nuovi ricordi perché le aree rimosse (una parte dei lobi temporali che comprendeva l'ippocampo) erano quelle coinvolte nella memoria. In generale, la memoria dichiarativa (per esempio, ricordare un numero) risiede nelle aree della corteccia, mentre quella procedurale (per esempio, come si va in bicicletta) dipende da altre regioni, come i gangli della base.

maggior afflusso d'ossigeno al cervello. Più ossigeno e nutrienti mantengono vive e sane più a lungo le cellule». Si devono quindi evitare tutti quei fattori che rovinano la circolazione, accumulo di colesterolo e infiammazione dovuta, ad esempio, al fumo di sigaretta. L'importante è mantenere vive le cellule nervose perché i neuroni sono creature affascinanti e fragilissime, che, una volta spente, non brillano più. ■

sani & salvi di Barbara Bernardini

Cellula operativa

Un sogno potrebbe avverarsi per molti pazienti affetti da diabete di tipo 1: un anno senza l'obbligo di iniettarsi l'insulina. Uno studio dell'Università della California di San Francisco ha testato l'efficacia di un'iniezione intramuscolare di milioni di cellule immunitarie che riescono a ripristinare la produzione dell'insulina. Infatti nelle persone sane le cellule dette T-reg impediscono al sistema immunitario di attaccare le cellule pancreatiche che producono insulina. Al contrario, le persone affette da diabete di tipo 1 non hanno abbastanza cellule per proteggere il pancreas, che in tal modo finisce sotto attacco e non riesce a produrre più insulina. Ma le cellule T-reg possono essere prelevate e moltiplicate per 1.500 volte in laboratorio e poi, una volta immesse nel flusso sanguigno, garantiscono la loro funzionalità.

La soluzione più adatta

Molti bambini passano buona parte dell'inverno attaccati alla rumorosa macchinetta dell'aerosol. Del tutto inutilmente, secondo la pediatra Susanna Esposito, infettivologa presso l'Università degli Studi di Milano. L'aerosol, infatti, serve soltanto in caso di bronchiolite, di broncospasmo e di asma bronchiale. In caso di semplice raffreddore rischia di complicare la situazione per la sua tendenza a seccare le mucose e quindi a predisporre all'attecchimento dei germi. La soluzione migliore per i raffreddori invernali è quella dei lavaggi nasali con soluzione fisiologica, che andrebbero fatti di routine nei mesi freddi, quando la colonizzazione batterica è frequente, soprattutto nei bambini che vanno all'asilo.

Percorso di cura

Un gruppo di ricercatrici dell'Istituto di biologia cellulare e neurobiologia del Consiglio nazionale delle ricerche ha identificato un nuovo possibile approccio terapeutico per la cura del cancro. Si tratta della riattivazione della proteina p53, soppressore tumorale, considerato uno dei più importanti fattori per il controllo dello sviluppo e della progressione della malattia, che risulta inattivo in quasi tutti i tumori umani. È stata individuata una sostanza in grado di riattivare p53, portando alla morte le cellule cancerose, ma non quelle sane. Cure più efficaci, dunque, e meno danni collaterali.



Genio della lampada

Lunga durata, basso impatto ambientale, efficienza elevata. I pregi delle lampadine led, oggi anche a marchio Viviverde Coop in 15 modelli diversi.

■ **Maria
Vittoria
Ferri**

Arisparmiare energia e a rispettare l'ambiente si comincia in casa. E bastano piccoli gesti. Un esempio concreto? L'uso delle lampade *led* (*light emitting diode*) che Coop sta progressivamente inserendo nella sua linea di lampadine *ViviVerde* con 15 nuovi modelli tutti *led*.

Punto luce

Ma partiamo dall'inizio. Quella *led* è una tecnologia che sfrutta le proprietà ottiche di alcuni materiali semiconduttori di produrre spontaneamente fotoni, che è in grado di assicurare *standard* d'efficienza e

durata particolarmente elevati. Contrariamente alle tradizionali fonti luminose, quelle *led* sono definite, infatti, fonti di luce allo stato solido perché i fotoni sono generati da semiconduttori e non da un gas o da un filamento incandescente. La forte spinta all'utilizzo della tecnologia *led* per l'illuminazione domestica, connessa alla progettazione ecocompatibile di tali sorgenti luminose, si stima possa portare entro il 2020 a un risparmio, a livello europeo, in termini energetici di circa 25 TWh (*terawattora*, cioè 1.000 miliardi di *wattora*) con una conseguente riduzione delle emissioni di CO₂. Con il *led* il rispar-



mio nei consumi rispetto alle tradizionali lampadine a filamento alogene varia tra l'80 e il 90 per cento. A differenza delle lampade a filamento, inoltre, è particolarmente resistente e si degrada lentamente, riducendo la propria funzionalità in modo progressivo. Anche rispetto alle più recenti lampade a risparmio energetico (che sarebbe più corretto chiamare fluorescenti compatte) quelle *led* segnano un importante passo avanti. L'Unione europea ha emanato un apposito Regolamento che amplia le classi energetiche delle lampade per uso domestico inserendo le classi A+ e A++. Le tradizionali lampade a risparmio energetico non superano, infatti, la classe A, mentre i *led* attualmente in vendita sono in classe A+ e, con l'evoluzione della tecnologia dei semiconduttori, in prospettiva, saranno in classe A++. Altro aspetto fondamentale è quello della maggiore durata nel tempo. Mentre le lampade fluorescenti compatte hanno una vita di circa 10mila ore, i *led* mediamente raddoppiano le *performance* e quindi contribuiscono in modo significativo anche a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire.

Prima linea

Venendo alle 15 lampadine a marchio Coop *ViviVerde*, che sono tutte in classe A+ (ancora non si trovano in commercio lampadine in classe A++), già 12 sono dichiarate per una vita media di 25mila ore, e anche per le altre 3 si è già al lavoro per raggiungere questo livello.

Altro requisito delle nuove lampade – uno dei più percepibili visivamente dal consumatore rispetto alle lampade fluorescenti – è che emettono già dall'accensione tutta la luce che sono capaci di produrre, mentre le fluorescenti compatte (soprattutto nelle prime settimane di vita) hanno bisogno di una sorta di rodaggio, non emettendo mai all'accensione il massimo della luce: ad esempio, una lampada a risparmio energetico *Coop* 23W dovrà emettere almeno il 60 per cento della sua piena capacità luminosa di 1.350 lumen entro 40 secondi dall'accensione; la lampada *led* *Coop* 16W emetterà, invece, i suoi 1.521 lumen già all'accensione. ■

Prese a modello

Caratteristiche e prezzi delle lampadine led *ViviVerde* Coop.

I 15 modelli di lampadine *Coop ViviVerde* propongono potenze diverse (secondo la scala delle lampadine a incandescenza si va dai 32 ai 100 watt, anche se la potenza reale, quindi il consumo, sta tra i 4,7 ed i 17 watt) e attacchi diversi, così da rispondere alle diverse esigenze d'illuminazione domestica. Lunga durata, efficienza elevata, bassi consumi: tutti aspetti positivi da tenere in considerazione quando si valuta il prezzo, che per le lampade *Coop* va dai 5 e i 16 euro in base ai modelli. Infine, a differenza delle lampade fluorescenti, quelle *led* non contengono mercurio, ma il loro smaltimento a fine vita deve seguire comunque degli accorgimenti. Essendo provviste di un sistema elettronico complesso, infatti, le lampade *led* non vanno gettate nella spazzatura, ma riconsegnate al negoziante o smaltite attraverso il sistema comunale di raccolta dei Rifiuti di Apparecchi Elettrici ed Elettronici (Raee).



Filo conduttore

56

A cavalletto, verticale, allungabile, da agganciare a balcone, finestra, vasca, con la dote di occupare poco spazio.

Lo stendibiancheria, a ciascuno il suo modello.

■ **Roberto Minniti**

Non è certo uno dei compiti più piacevoli tra le attività casalinghe. Stendere i panni, dopo aver fatto il bucato, può però diventare una vera *via crucis*, soprattutto per chi non ha molto spazio a disposizione, non dispone, ad esempio, di un balcone o di un giardino. E questo quando il tempo permette di asciugare i panni appena lavati al sole. Quando piove, poi, anche chi ha la fortuna di avere uno spazio all'aperto si deve attrezzare a cercarne uno riparato dove poter stendere il bucato. Un problema non da poco che spinge molti ad optare per elettrodomestici che uniscano al lavaggio della biancheria anche l'asciugatura. Con un investimento non indifferente al momento dell'acquisto e un costo in bolletta non trascurabile. Tenete conto, infatti, che il costo di un ciclo completo di una lavasciuga può essere anche 3 volte più caro

(proprio per le caratteristiche energivore di questi apparecchi) di un solo lavaggio in lavatrice.

Nei miei panni

La soluzione alternativa è il vecchio e strausato stendibiancheria. Un accessorio che verrebbe da considerare banale e che, invece, a mano a mano che passano gli anni e che le dimensioni delle case degli italiani si riducono si evolve di conseguenza per adattarsi alle diverse esigenze. Chi dovesse avvicinarsi a un acquisto del genere oggi non ha che l'imbarazzo della scelta: dai più classici a cavalletto, che possono essere aperti quando serve e ripiegati e riposti occupando uno spazio minimo, ai modelli verticali, perfino allungabili, utilizzabili in ambienti non particolarmente spaziosi. E poi gli stendini che si possono ancorare al balcone, alle finestre, alle vasche... I prezzi sono altrettanto variabili, partono da pochi

euro fino a superare i 100. Vale dunque la pena di scegliere con oculatezza, per non trovarsi a utilizzare un accessorio che ci complica la vita, invece di facilitarcela, non è in grado di ospitare tutti i panni che laviamo o non resiste neppure una stagione, costringendoci a doverlo riacquistare prima del previsto.

Venire a capo

Per sopravvivere al nemico naturale, la ruggine, un buon modello dovrebbe essere realizzato in alluminio o in plastica. Meglio il primo, dato che



la seconda difficilmente è in grado di sopportare il peso dei capi bagnati. Un segreto per capire a prima vista la praticità dello stendino è controllare la distanza tra i fili che ospiteranno i capi. Da evitare i modelli che hanno file troppo vicine per non trovarsi in difficoltà al momento di sistemare la biancheria, perdendo tempo e spreco fatica.

Con queste premesse possiamo avvicinarci alle tipologie di stendibiancheria sul mercato. Se su quelli a cavalletto c'è poco da aggiungere, vale la pena conoscere le soluzioni per chi non ha molti spazi esterni. Ci sono innanzitutto gli stendini da termosifone o da balcone. Il sistema è lo stesso, a cambiare in genere è l'ampiezza dello spazio di stenditura: si tratta di un piano fisso che si aggancia al radiatore o alla ringhiera del balcone e permette di ospitare i capi bagnati. Esistono anche soluzioni da vasca che si sistemano a "V" rovesciata sui bordi.

In altezza

Più generoso il sistema "a torre" dove i ripiani sono diversi e consentono di sfruttare l'altezza risparmiando centimetri vitali nelle stanze o nei bagni. Una particolare evoluzione, molto comoda, degli stendini a torre è quello verticale, il cui più famoso è lo *Stendimeglio Meliconi*. Qui sono diverse le funzionalità pratiche. Innanzitutto lo stendibiancheria è sistemato su ruote e una solida base ne impedisce il ribaltamento e assicura stabilità anche durante gli spostamenti. I ripiani sono indipendenti e ognuno può essere aperto o chiuso, a seconda che si debbano stendere capi più lunghi o si possa approfittare di più superfici. In questo modo – assicura la *Meliconi* – *Stendimeglio* arriva a ospitare anche 3 lavatrici contemporaneamente, ben 60 metri di stenditura. Con la comodità di avere bracci telescopici che consentono di facilitare l'uso del ripiano più alto e di un vassoio raccogli-gocce inferiore che consente di tenere asciutti i pavimenti. Logico che un sistema del genere debba essere realizzato con le migliori attenzioni ai materiali (nel caso di *Meliconi*, ad esempio, alluminio antiruggine e fili più spessi e resistenti) e alla stabilità per resistere a diversi chili di biancheria senza il rischio di ribaltamenti. ■

Breve vademecum perché il bucato non faccia una piega.

Mai farsi prendere dalla fretta al momento di stendere il bucato. Almeno se si vogliono evitare le grinze e una complicata stiratura.

Gonne e pantaloni vanno sempre fissati con le mollette in vita; per le **camicie** l'ideale sono le stampelle. Altrimenti meglio appenderle a collo in giù, sistemandole abbottonate, con le mollette lungo le cuciture laterali.

Le **magliette**, vanno fissate al filo dalle ascelle; per i **maglioni**, invece, l'errore da non fare è sistemarli in verticale, soprattutto quelli di lana andrebbero messi su un ripiano orizzontale per non condizionarne forme e lunghezza.

Infine **asciugamani e tovaglie**: stenderli piegati a metà farà allungare i tempi di asciugatura, ma aiuterà a conservarli più morbidi.



Odore di pulito

Stendere i panni a norma di legge.

Stendere i panni fuori al balcone potrebbe non essere sempre semplice. Da una parte i vicini dei piani sottostanti che reclamano per l'acqua che cade sulla loro superficie, dall'altra i regolamenti di condominio o di tutela urbanistica delle città rendono complicata la vita di chi fa le lavatrici.

Se dal punto di vista delle regole municipali c'è poco da fare se non rispettare quelle delle città che vietano in alcune zone di stendere i panni sulle strade e arrivano a multare i trasgressori, sui divieti condominiali c'è da fare qualche distinzione.

Innanzitutto va detto che stendere il bucato secondo diverse sentenze della Cassazione non è un diritto del condomino. Primo passo per verificare se possiamo farlo liberamente, dunque, è esaminare l'atto d'acquisto dell'immobile e il regolamento di condominio. Tenendo conto che quest'ultimo, solo se è di natura contrattuale, può disciplinare questo diritto.

Evidenza plastica

58

Riciclabili, certificati, resistenti. I mobili Tontarelli prodotti in Italia, che piacciono anche all'estero. Questo mese in promozione nei negozi di Unicoop Tirreno.

Daniele Fabris

Una bella storia. Quella di Sergio Tontarelli e della sua azienda, ormai diventata un marchio storico dei migliori casalinghi *made in Italy*, è una di quelle che vale la pena raccontare. Dalle origini. Da quando il suo ideatore è ancora un ragazzo di Camerano, paese marchigiano in provincia di Ancona, in quel triangolo d'oro industriale che prospira sull'indotto del mercato delle fisarmoniche di Castelfidardo.

Quando scatta la molla

Tontarelli è un ragazzo e negli anni Settanta, come tanti altri, è costretto ad aiutare la famiglia. Entra in fabbrica come aiutante inserviente in un'azienda di semilavorati plastici che produce, neppure a dirlo, accessori per le fisarmoniche ma anche per medicinali.

Appassionato di meccanica, Sergio diventa ben presto tecnico-costruttore e già a 18 anni è capofficina.

Con Gabriella Mazzola, che è diventata sua moglie, il ragazzo nutre l'ambizione di costruire un'impresa sua. L'occasione arriva quando inventa un sistema di molle con una frizione di plastica per l'apertura e la chiusura. Realizza lo stampo per l'*Angeli ni farmaceutici* e quest'idea cambierà la vita di Sergio. Perché non applicare il sistema anche a oggetti di tutti i giorni? Magari alle mollette per stendere i panni.

Dal punto di vista industriale è una piccola rivoluzione, consente di produrre in unico stampo 4 pinze, mentre fino a quel momento ognuna era costituita da 2 componenti.

Il risparmio di tempi e di costi non è di poco conto.

Sergio chiede il permesso di utilizzare il laboratorio dell'officina per mettere a punto il suo progetto e mentre di giorno lavora come dipendente, di notte perfeziona il suo sogno.

Lasciare lo stampo

A gennaio del 1975 è pronto per una fiera dei casalinghi. L'idea è piazzare lo stampo che ha brevettato: l'accoglienza non è delle migliori, fino a che lo avvicinano diverse aziende che intuiscono il valore della novità.

Tornato a Camerano, Tontarelli continua la sua vita di dipendente di giorno e di notte lavora con l'aiuto della moglie in proprio. Inizia a dar da lavoro ai pensionati della zona e bastano 6 mesi per abbandonare la vita da dipendente e acquistare qualche macchina dal titolare dell'officina con cui era cresciuto, prendendo un piccolo capannone vicino ad

Ancona. Altri 4 mesi e inizia a produrre altri modelli di mollette e un tappo in plastica a doppia ghiera (quello che per molti anni useremo per chiudere le bottiglie di vetro). L'attività si allarga ad accessori di cucina, la chiave del successo è il rapporto elevato tra qualità e prezzo.

Già dopo il primo anno si guarda all'estero e da quel momento fino a oggi il 90 per cento del fatturato della *Tontarelli* è fuori dall'Italia.

Oggi l'azienda conta su 3 officine, 1 ufficio di progettazione, 1 di prototipi. La produzione resta in Italia, ma l'industria ha sedi di progettazione e logistica in Gran Bretagna, Lussemburgo e di logistica in Francia e Germania. ■



In vendita a febbraio negli Iper* e nei Super*

Mobili Tontarelli sconto 30%

*1 campioni sono esposti nei seguenti negozi: Cucina, Piombino via Gori, Portoferraio, Follonica, Orbetello, Civitavecchia, Iper Viterbo, Iper Livorno. Negli altri negozi è possibile la prenotazione degli articoli.



Squadra mobile

▬ **Mobili e accessori Tontarelli visti da vicino.**

Cosa c'è di più semplice di un mobiletto in plastica? Abituati a vederli negli angoli del balcone, siamo poco portati a dargli la dignità di un complemento d'arredo. Ma sbagliamo a considerare così questi mobili. Di certo non li considera in questo modo chi, come la *Tontarelli Spa*, li produce da anni e li esporta in tutto il mondo. Un'azienda in cui, non a caso, crede molto *Coop Italia*. Cosa hanno di particolare questi oggetti? Innanzitutto la materia prima, propilene al 100 per cento, completamente riciclabile e scelto senza che vi finiscano miscele e seconde o terze scelte. Niente a che vedere con i prodotti *low cost*, in gran parte realizzati da resine di dubbia provenienza che spesso aggiungono talco per aumentare il peso. La differenza non è da poco, soprattutto se il mobiletto deve essere sistemato all'interno delle mura domestiche e le sue emissioni finiscono per essere respirate da chi ci abita.

Per la certezza di evitare qualunque contaminazione, *Tontarelli* traccia tutta la materia prima che acquista e che può scegliere senza compromessi, dato che è il primo consumatore per tonnellate giornaliere di polipropilene nell'*Unione europea*.

I suoi mobili sono certificati da enti indipendenti, tanto sul versante emissioni che per la portata: gli scaffali dei mobiletti resistono, tanto per fare un esempio, a 40 chili. Gli accessori per alimenti hanno poi la marchiatura di sicurezza, anche se l'azienda non segue regole differenti per i casalinghi che produce.

È la stessa *Tontarelli*, grazie alla sua esperienza, a fornirci alcuni consigli utili per l'acquisto in sicurezza di un oggetto di questo tipo. Attenzione, per esempio, ai casalinghi che vengono a contatto con gli alimenti: è bene diffidare della produzione non certificata d'importazione. E considerare che la garanzia di enti terzi ha un costo anche sul prezzo d'acquisto. Anche la comodità è importante. Meglio i modelli che non hanno bisogno di montaggio attraverso bulloni e viti ma solo di solidi incastri a baionetta. E che siano modulari, ossia che in caso di bisogno si possa aggiungere un mobiletto o levarne uno. Sempre sul versante praticità, i mobiletti in plastica, oltre a non sviluppare muffe, si puliscono con acqua e sapone. ■

Buon selvaggio

Chi di noi non ha mai passeggiato lungo un sentiero di campagna in estate raccogliendo more mature o in un bosco in autunno cercando castagne? Oggi rappresentano una nuova tendenza *green* conosciuta al mondo con il nome *foraging* che significa appunto ricerca di cibo selvaggio. Vegetali che nascono spontaneamente in boschi, foreste, montagne o lungo i fiumi; adatti all'alimentazione umana come erbe, bacche, asparagi, funghi, alghe ma anche fiori – pensiamo alla camomilla – e addirittura licheni e corteccia di alberi. Un modo di alimentarsi legato alla stagionalità, alla scoperta dei luoghi e delle tradizioni, rispettoso dell'ambiente forse più del biologico e del chilometro zero.

Si chiama foraging ed è la ricerca di cibo selvaggio, in boschi, foreste, montagne, lungo i fiumi, che fa tendenza.

Un paese che fa scuola in questo campo è la Danimarca, dove esistono ristoranti che sveltano nelle classifiche mondiali proprio perché propongono singoli piatti o interi *menu* fatti di cibo selvaggio. Uno su tutti, il *Noma* di Copenaghen che reinterpreta la cucina nordica combinando tendenze moderne con ingredienti della natura presi nelle foreste che circondano la capitale danese, come bacche e funghi. Fondamentale per il *foraging* è il rispetto di regole di sicurezza personale e di salvaguardia del territorio. Intanto identificare la pianta in maniera precisa e senz'ombra di dubbio; quindi essere certi della commestibilità del cibo raccolto. Per questo, almeno per le prime uscite, è bene farsi accompagnare da esperti e guide locali che indichino anche i tempi di raccolta e la stagionalità dell'alimento che cerchiamo. Importante è anche la scelta del sito per evitare aree inquinate, zone industriali, bordi di strade trafficate, corsi d'acqua sporca o discariche. Bisogna inoltre non essere avidi nella raccolta, prendere solo ciò che ci serve davvero sia per salvaguardare le piante sia per evitare inutili sprechi. È buona norma, inoltre, chiedere i permessi quando si va in proprietà private e in cucina applicare il corretto metodo di preparazione, in taluni casi determinante perché il cibo raccolto sia commestibile. ■



Verde limone

60

Genuino e ricco di qualità, il limone è meglio verde. Ma gli italiani preferiscono il giallo.

■ **Silvia Inghirami**

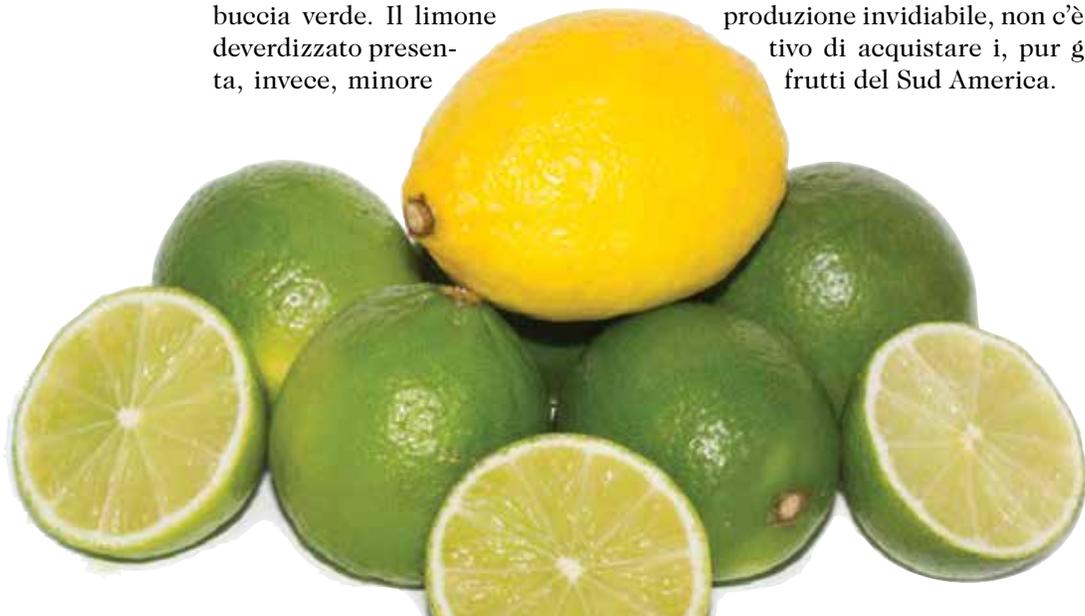
Un bel limone succoso, profumato e... verde. Nell'immaginario comune appare impossibile: il limone, si sa è giallo. Eppure, non solo esiste il limone *Verdello*, ma in alcuni periodi dell'anno i frutti maturano senza dorare il colore della buccia. Ma, visto che i consumatori non acquisterebbero un prodotto apparentemente acerbo, le aziende procedono alla pratica artificiale della deverdizzazione. La procedura è la stessa adottata per le banane: i frutti sono inseriti in celle con gas naturale (etilene), per un periodo che va dalle 36 alle 70 ore, provocando così il loro invecchiamento artificiale. La maturazione indotta consente di ottenere solo la colorazione gialla della buccia, tanto apprezzata dal mercato. La qualità del limone, però, inesorabilmente si riduce.

Nel segno del giallo

Se per le banane il trattamento è dovuto al fatto che giungono in Italia quando sono ancora lontane dal completamento della maturazione naturale, nel caso degli agrumi si potrebbe benissimo consumarli come sono: perfettamente maturi e con la buccia verde. Il limone deverdizzato presenta, invece, minore

turgore e freschezza al sapore, ha una ridotta resa di succo e un aroma naturale attenuato. Ma le conseguenze sono anche altre e più gravi: non solo si riduce il tempo di possibile conservazione, ma si danneggia l'ambiente con la maggiore produzione di CO₂. Tutto questo, però, non sembra essere una ragione sufficiente a vincere la diffidenza dei consumatori.

La Coop ha deciso comunque di aprire le porte ai limoni verdi, in nome della qualità del prodotto e del rispetto dell'ambiente, evitando anche di vendere varietà precoci messe in commercio prima della maturazione e deverdizzate. *Oranfrizer*, una delle aziende fornitrici, propone nei negozi Unicoop Tirreno i limoni di Sicilia, coltivati in modo naturale, e senza controindicazioni per i consumatori, ad eccezione di una piccola dose di pazienza. Se il limone giallo è disponibile solo in determinati periodi dell'anno, meglio allora acquistare quello naturalmente verde, che ha una resa in succo superiore anche del 40 per cento e un profilo aromatico molto intenso, tanto da essere richiestissimo dai grandi produttori di profumi a livello mondiale. Considerato poi che Sicilia e Campania hanno una produzione invidiabile, non c'è motivo di acquistare i, pur gialli, frutti del Sud America.



Primato mondiale

La storia insegna che il limone, originario dell'India, è presente in Italia fin dal II secolo dopo Cristo, e la sua coltivazione iniziò ad opera degli arabi intorno al 1100-1200. Con oltre 8 milioni di quintali, di cui circa 3,5 destinati all'esportazione, l'Italia occupa il primo posto nella produzione mondiale. La regione maggiormente interessata dalla coltura è la Sicilia, dove si ottiene circa il 90 per cento del raccolto nazionale. Tra le varietà più diffuse in Italia, vi sono il *Femminello* (a marchio *Igp*), il *Monachello*, il *Lunario*, l'*Interdonato* (l'*Interdonato Messina Jonica* ha il marchio *Igp*), il *Limone di Sorrento* (marchio *Igp*) e il *Limone di Procida*.

Una suddivisione dei frutti viene fatta in base all'epoca della fioritura. Il *primofiore* deriva dalla fioritura della *zagara* primaverile (marzo-aprile) e si raccoglie da ottobre a dicembre. Appena raccolto il suo colore è verde opaco, che progressivamente vira verso il giallo, e ha un sapore è molto intenso. L'*invernale* fiorisce a partire dalla seconda decade di aprile e il frutto può essere raccolto da gennaio a marzo. La buccia è di colore giallo, l'acidità è media ed il succo è abbondante. Il *bianchetto* fiorisce durante i mesi di maggio e giugno e sarà pronto per la raccolta solo dopo 9-10 mesi; la buccia è spessa e di colore giallo chiaro mentre la resa del succo è leggermente inferiore alle altre tipologie. Il *verdello* fiorisce a agosto e settembre e si raccoglie da agosto fino a ottobre dell'anno successivo. Buccia liscia e acidità media. ■

Le proprietà del limone

Ricco di vitamina C (50 mg ogni 100 g), acqua, acido citrico, il limone ha un ridotto contenuto di zucchero (appena 11 calorie ogni 100 g), ma grazie alla vitamina e alla presenza di flavoni e caroteni è un grande alleato della salute disin-tossicando l'organismo e regolizzando l'intestino. La scorza è dotata di proprietà digestive ed è un ottimo dissetante e rinfrescante. A una temperatura variabile da 5 a 9° C e un'umidità relativa dell'85-90 per cento, i limoni si possono conservare per 5-6 settimane.

Bocciolo di rosa

Negli orti cittadini e nelle zone agricole poste alla periferia di Gorizia da tempo immemore si coltiva una varietà locale di radicchio rosso simile a una rosa appena sbocciata: la **rosa di Gorizia**. Conosciuta fin dai tempi degli Asburgo, tanto che il funzionario e storico austriaco

La rosa di Gorizia, una varietà di radicchio rosso dal sapore intenso.

Karl von Czoernig la cita nel 1874 nella sua monumentale opera dedicata a Gorizia e al suo territorio, grazie alla sua commercializzazione sui mercati locali e soprattutto su quello di Trieste è riuscita a mantenere la sua fama fino ai giorni nostri, sia a livello nazionale

che europeo. La *rosa* ha un sapore intenso, appena amarognolo, croccante. Il colore è rosso brillante, con variegature sfumature verso il rosa o il rosso granato. A ottobre raggiunge la dimensione ottimale e con le prime brinate il colore delle foglie vira dal verde intenso al rossastro e si prepara ad affrontare l'inverno formando il cuore che viene protetto dalle foglie esterne più grandi e che vi si afflosciano sopra proteggendolo dal gelo. In questa fase è pronto per la raccolta che inizia verso la fine di novembre. I contadini lo raccolgono in mazzi o in cassette con le radici che vengono conservati in trincee aperte nel campo o in ambienti riparati per proteggere il cuore dal gelo che ne causerebbe la morte o la perdita quasi totale del prodotto, compromettendone la vitalità necessaria per la successiva forzatura su lettiera calda. Durante questo procedimento – che dura dai 15 ai 20 giorni, a seconda dell'andamento della stagione – il radicchio riprende a vegetare e sviluppa il cuore che poi sarà il prodotto finale commestibile della coltura. L'*Associazione produttori radicchio rosso di Gorizia, rosa di Gorizia e Canarino* è stata fondata per tutelare una coltura minacciata dall'estinzione sia per la mancanza di produttori che per l'esaurirsi dei terreni che tradizionalmente erano utilizzati per la loro coltivazione. La nascita del Presidio fa sperare che giovani agricoltori intraprendano quest'attività strappando a altri usi i pochi terreni rimasti e riscattando dal degrado quelli inutilizzati. Scopo che può essere raggiunto solo se il consumatore capirà che il costo elevato della *rosa di Gorizia* dipende dalla sua difficoltà di produzione e sarà così disposto a pagare un prezzo equo. ■



Rosa di Gorizia

Area di produzione **Gorizia** in particolare i terreni alluvionali a nord della città (S. Rocco e S. Andrea) fino alla periferia della frazione di Salcano, che ha il suo centro abitato in Slovenia

Tutto casa e famiglia

62

Dalla mungitura alla vendita dei tanti formaggi. Si occupano di tutto nell'azienda agricola Castrogiovanni Maria, per garantire prodotti di qualità, fatti come un tempo.

■ **Olivia Bongianni**

La giornata comincia presto al Podere Era: alle 4 di mattina è già tempo della prima mungitura. Il latte crudo appena munto – fresco, tutto al naturale e senza trattamenti – è la materia prima senza la quale, questa storia, non si potrebbe nemmeno cominciare a raccontare.

Siamo nel territorio di Volterra, in provincia di Pisa: sorge qui l'azienda agricola *Maria Castrogiovanni*, che produce formaggi come non se ne trovano più, lavorati pressoché a mano e dal gusto genuino e inconfondibile, nel rispetto di elevati *standard* di qualità. Ma a ben guardare, prima ancora, ci sono altri 2 ingredienti fondamentali: la passione e la determinazione della proprietaria dell'azienda – che a quel prodotto, *I formaggi di Maria*, dà il proprio nome – e dei suoi familiari, impegnati con lei nel portare avanti l'attività con dedizione e sacrificio.

Una tradizione che prosegue ancora oggi, in Toscana, nel segno della famiglia: ad aiutare la titolare nel lavoro quotidiano di produzione del formaggio sono, infatti, il marito Michele e le tre figlie Maria, Valeria e Giusy.

«Qui facciamo tutto noi – ammette Maria –. Ci occupiamo di ogni aspetto della lavorazione, dalla mungitura degli animali fino alla vendita dei prodotti, inclusa la loro consegna quotidiana».

Al Podere Era, tutto avviene seguendo i ritmi della natura, senza alcuna contaminazione. L'allevamento è incentrato sul rispetto dell'ambiente e degli animali. Su una distesa di 400 ettari di terreno, composto da prati pascolo e boschi, si muovono libere 150 vacche di razza pezzata rossa, bruna austriaca e meticcica, 600 pecore di razza sarda e 150 capre camosciate allevate allo stato brado e semi brado. Sono loro a fornire il latte che viene utilizzato per la produzione del formaggio.

Manu fatti

A seconda delle temperature a cui è portato il latte nella "polivalente" (la pentola d'acciaio in cui viene riscaldato), delle diverse tecniche di lavorazione (rottura e filatura) e delle differenti preparazioni, si ottengono vari tipi di formaggio, che si possono acquistare nei punti vendita di Unicoop Tirreno situati nel tratto compreso tra Livorno e Follonica.

Il pecorino si può trovare in diverse stagionature, compreso quello "in camicia di pepe". La caratteristica di fondo è la lavorazione a latte crudo, non trattato cioè in nessuna maniera: il latte che viene utilizzato per la produzione appartiene allo stesso branco di animali (quindi presenta le stesse caratteristiche dal punto di vista organolettico, ingrediente fondamentale per la buona riuscita del formaggio) ed è rigorosamente fresco, ciò significa che non vengono mai unite più di



La valigia dei sogni

Ed eccola, Maria: origini ed energia tutte siciliane, approdate nel 2003 nelle morbide vallate volterrane. Nella valigia, insieme ai sogni, i segreti e la profonda conoscenza di un mondo, quello dell'allevamento, tramandata di generazione in generazione.

4 munte e dura al massimo 2 giorni. Tra le eccellenze, da provare sono la caciotta di mucca certificata biologica, fresca e a pasta molle, con un gusto delicato che richiama il sapore dei pascoli di collina; il formaggio di mucca, stagionato 6 mesi; la provola, disponibile sia nella versione bianca al naturale che affumicata.

E poi ancora va assaggiata la ricotta, lavorata con caglio vegetale e sale, cremosa e leggera, dal sapore speciale, che deriva dall'aggiunta – a un certo punto della lavorazione – di un rametto di fico, capace di conferirle un aroma caratteristico e inconfondibile.

All'azienda agricola *Castrogiovanni Maria* i metodi che si seguono sono ancora tradizionali, per non dire antichi, praticamente ignorando tutto ciò che è tecnologia: lo strumento di lavorazione principale restano, infatti, le mani. I formaggi vengono fatti maturare su assi di legno, periodicamente rivoltati e controllati in ambienti naturali. Non ci sono celle frigorifere.

Marchio di qualità

Dei formaggi di Maria si può mangiare tutto, anche la buccia, perché da queste parti – assicura la titolare – i conservanti chimici non hanno mai messo piede. Si utilizzano concentrato di pomodoro, olio d'oliva e pepe.

Anche le nuove immagini scelte come etichette da apporre sui prodotti, che ritraggono una pecora con il suo agnelino, mirano a rendere immediatamente visibile l'amore per la natura che qui si respira e che rappresenta il vero valore aggiunto del prodotto. «Abbiamo collaborato con l'azienda per realizzare delle nuove etichette – spiega **Luca Mascagni**, responsabile della gastronomia di Unicoop Tirreno – con lo scopo di comunicare al meglio alcune caratteristiche: il richiamo e la vicinanza al territorio, l'attenzione all'ambiente, l'allevamento nel rispetto degli animali».

Trasmettere questi principi che stanno dietro al prodotto è anche l'obiettivo delle vendite guidate (una volta la settimana) in cui il fornitore stesso è presente all'interno del punto vendita e ha l'opportunità di presentare direttamente i formaggi, le materie prime e le tecniche di lavorazione. E di raccontare una storia iniziata in Sicilia, che ha trovato nelle suggestive vallate volterranne la sua naturale continuazione. ■

Vacche magre

La scottona del Podere dei Fiori, un Fior fiore di carne.

Un'area bucolica, in mezzo alla campagna, lontano dalle fabbriche, dalle industrie e dai capannoni. In località Ontaneta, nel comune di Campagnatico (provincia di Grosseto) sorge il **Podere dei Fiori**, azienda di proprietà della famiglia Vigna: è qui che crescono le scottoni, le giovani femmine di bovino più pregiate prescelte da Unicoop Tirreno per i propri reparti macelleria. Di natali francesi e razza *Limousine*, le vitelle rimangono nel paese d'origine fino ai 6-10 mesi, per essere poi svezzate a Alessandria. Solo le migliori sono destinate a approdare in questo scorcio di Maremma toscana, dove vengono allevate all'insegna della qualità, del controllo e del rispetto dell'ambiente.

«Le *Limousine* – spiega l'amministratore del *Podere dei Fiori* **Romano Vigna** – crescono in spazi larghi, con box provvisti di lettiera di paglia, acqua corrente a disposizione e alimentazione *ad libitum*, in maniera tale da ricostruire il più possibile il loro *habitat* naturale e preservare il loro benessere». L'alimentazione è composta da cereali rigorosamente privi di *ogm*, così come *no ogm* sono anche le scottoni dalla nascita e i loro genitori (c'è un ente terzo che lo certifica).

Sui banchi macelleria di Unicoop Tirreno finiscono così, annualmente, dai 4.200 ai 4.500 capi di un prodotto d'eccellenza, allevato sul territorio: vitelle rigorosamente femmine, mai state gravide, che vengono macellate tra i 13 e i 16 mesi (a seconda del periodo dell'anno in cui sono nate). Il nuovo macello di Braccagni, aperto nel marzo 2015, che sorge a circa 20 chilometri dal Podere, consente una macellazione a basso impatto, praticamente a chilometro zero.

Ma quali sono le caratteristiche distintive di questa carne, che la fanno rientrare a pieno titolo tra i prodotti di qualità *top* nell'offerta di Unicoop Tirreno? «La femmina rappresenta da sempre il *clou* della razza bovina», precisa Vigna. La scottona è prelibata, molto tenera, e si presta a tutti i tipi di preparazione; si può riconoscere dalle piccole pezzature, dai tagli conformati, dalla colorazione più chiara. Con una caratteristica inconfondibile: la marezza, ovvero la presenza di piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare (sinonimo di qualità elevata), che in fase di cottura si sciolgono rendendo la carne ancora più morbida e gustosa.

La scottona che viene venduta in tutti i Supermercati del sistema Coop nazionale si fregia del marchio *Fior fiore Coop*, inclusa quindi anche quella che arriva dal *Podere dei Fiori*, che ha il valore aggiunto di essere allevata in un luogo dedicato ed esclusivo. ■





Palline di riso e arancia

Ingredienti

- 300 g di riso ■
- 4 arance non trattate ■
- 100 g di parmigiano grattugiato ■
- 1 spicchio d'aglio ■
- 1 ciuffo di prezzemolo ■
- 1 cucchiaio di capperi sottaceto ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

Lessare il riso al dente, scolarlo e stenderlo su un vassoio. Emulsionare in una ciotola l'olio, il succo di un'arancia, il prezzemolo e l'aglio tritati fini, il sale, il pepe e la scorza grattugiata di un'arancia. Con questa salsina condire il riso, aggiungere il parmigiano grattugiato e formare con il composto ottenuto tante palline della grandezza di una noce. Tagliare le arance rimaste a fette molto sottili e disporle su un piatto da portata. Sopra ogni fettina appoggiare una pallina di riso decorata con un capero e servire.

Preparazione



Costo



Abbinamento

Si consiglia un **Trebbiano doc toscano**, o anche **d'Abruzzo**, fresco d'annata.

La dietista

540 Kcal a porzione

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦

Gustosa ed equilibrata, questa ricetta può stimolare l'appetito e la curiosità dei bambini. Meglio, però, evitare il pepe.

Preparazione

facilissimo 
 facile 
 medio 
 difficile 

Costo

economico 
 medio 
 alto 

Nutrienti

quantità/bilancio
 scarso 
 adeguato 
 eccessivo 



Linguine con bottarga, arance e nocciole

Ingredienti

- 400 g di linguine ■
- 100 g di bottarga di muggine ■
- 50 g di granella di nocciole ■
- 2 arance ■
- 2 spicchi d'aglio ■
- prezzemolo tritato ■
- olio extravergine d'oliva ■
- 2 peperoncini ■

Preparazione

In una casseruola fare rosolare l'aglio e i peperoncini nell'olio, poi eliminarli, unire le nocciole e farle leggermente tostare. Aggiungere il succo di un'arancia lasciando il sugo abbastanza liquido. Cospargere di prezzemolo e spegnere il fuoco. Lessare le linguine togliendole dal fuoco un paio di minuti prima e completare la cottura nel sugo. Unire la bottarga tagliata a listarelle sottilissime, mischiare bene, guarnire con fettine di arancia e servire ben calde.

Preparazione



Costo



Abbinamento

Provare in abbinamento un **Pi-not Grigio doc del Trentino**.

La dietista

653 Kcal a porzione

Proteine  Carboidrati  Grassi 

Ova di cefalo salate, pressate e stagionate: ecco a voi la bottarga. Ricchissima di proteine, rende queste linguine un piatto unico.

Marinata all'arancia (per carne e pesce prima di cuocerli) In una ciotolina emulsionare con una frusta qualche cucchiaino d'olio extravergine d'oliva con un pezzetto di scorza d'arancia non trattata, tagliata a listarelle finissime, e un po' di succo, unendo poi all'emulsione un pizzico di sale, qualche grano di pepe verde e dei rametti di finocchietto o aneto tritati.



Gamberi con salsa all'arancia

Ingredienti

- 800 g di gamberi sgusciati ■
- 1 dl di succo d'arancia appena spremuto ■
- 100 g di carotine ■
- 2 porri piccoli ■
- 250 g di spinaci ■
- 1 dl di panna ■
- 1 arancia per guarnire ■
- 1 cucchiaino di succo di limone ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

In una ciotolina mischiare la panna con il succo di limone e in una casseruola far ridurre il succo d'arancia di 2/3. Ridurre a listarelle i porri e le carote, lessarli, sgocciolarli e tenerli al caldo. Cuocere gli spinaci al vapore per 1 minuto e mantenerli caldi su un vassoio coperto. Cuocere i gamberi con olio, sale e pepe e disporli attorno agli spinaci. Nel tegame di cottura dei gamberi portare a ebollizione il succo d'arancia, unire la panna con il limone, versare sui gamberetti e guarnire con le carote, i porri e con spicchi d'arancia pelati al vivo.

Preparazione



Costo



La dietista

350 Kcal a porzione

Proteine ◆◆◆ Carboidrati ◆ Grassi ◆◆◆

I gamberi e la panna arricchiscono di proteine e grassi questo piatto all'apparenza leggero. Un contorno, una porzione di pane e un frutto possono accompagnarlo per comporre un pasto completo ed equilibrato.

Abbinamento

Un **Sauvignon trentino** è un valido abbinamento, perfetto anche dopo il vino del piatto precedente.



Delle arance non si butta niente, neanche le bucce, utilizzate per i canditi. Fonte naturale di vitamina C, non tutti sanno che vanno conservate in frigorifero per evitare che marciscano o diventino secche.

67



Torta all'arancia e mandorle

Ingredienti

- 150 g di farina 00 ■
- 50 g di farina di mandorle ■
- 100 g di burro ■
- 150 g di zucchero ■
- 2 uova ■
- buccia grattugiata di 1 arancia ■
- 3 cucchiaini di succo d'arancia ■
- 1 pizzico di sale ■
- 1 bustina di lievito per dolci ■
- 1 confezione di marmellata di arance ■
- 1 cucchiaio di marmellata di limone ■
- 1 manciata di granella di mandorle ■

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli, unire questi ultimi al burro, a metà della scorza d'arancia e allo zucchero. Sbattere fino a creare un impasto morbido. Unire quindi il cucchiaino di confettura al limone e continuando a mescolare, incorporare le due farine, il succo d'arancia e il lievito. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale ed incorporarli al composto. Versare in uno stampo 18/20 imburrato e infarinato e infornare a 180° per 30 minuti. Sfornare dopo aver controllato la cottura con uno stecchino. Appena la torta sarà intiepidita tagliarla a metà (in senso orizzontale) e farcire con uno strato di marmellata d'arancia. Coprire con il disco superiore e spalmare altra confettura sulla parte superiore della torta. Spargere sulla torta la granella di mandorle e la scorza d'arancia grattugiata.

Preparazione



Costo



La dietista

550 Kcal a porzione

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦♦ Grassi ♦♦

Dal profilo nutrizionale abbastanza bilanciato, questa torta può essere una buona alternativa al consumo di altri dolci, anche per i più piccoli. Attenzione comunque alle porzioni.



Abbinamento

Per accompagnare questo dessert va bene un **Moscato Naturale d'Asti**.

1-3 anni



4-10 anni



Medaglioni filanti del drago

- Ingredienti per 2 adulti e 2 bambini**
- 200 g di macinato di petto di pollo ■
 - 2 fette di formaggio fuso ■
 - 600 g di spinaci ■
 - 1 uovo ■
 - 1 cucchiaino di parmigiano ■
 - olio extravergine q.b. ■

Stortelli gamberetti e radicchio

- Ingredienti per 2 adulti e 2 bambini**
- 320 g di stortelli ■
 - 200 g di gamberetti sgusciati ■
 - 200 g di radicchio ■
 - sale qb ■
 - 2 cucchiai d'olio extravergine ■

Preparazione

Lavare e cuocere gli spinaci in abbondante acqua. Una volta cotti, scolarli, strizzarli bene con l'aiuto anche della carta assorbente ed eliminare bene tutta l'acqua. Frullare il tutto ottenendo una crema asciutta. In una terrina porre il macinato di pollo, la crema di spinaci, l'uovo e il parmigiano. Amalgamare il tutto. Stendere il composto su della carta forno, ricoprirlo con carta da forno e stenderlo con un matterello ottenendo una specie di sfoglia alta circa 1/2 cm. Ritagliare dei medaglioni rotondi utilizzando un bicchiere o un tagliapasta. Porre su ciascun medaglione un pezzetto di sottiletta e ricoprite con un secondo medaglione. Porre in una teglia da forno con un filo d'olio e lasciare cuocere a 180° per circa 15-20 minuti.

Proprietà nutrizionali e note

Per abituare i bambini al sapore della verdura è bene cercare di proporla da sola o in piatti più appetitosi, in modo da insegnare che, a seconda degli abbinamenti, il sapore finale può essere completamente diverso.

Preparazione

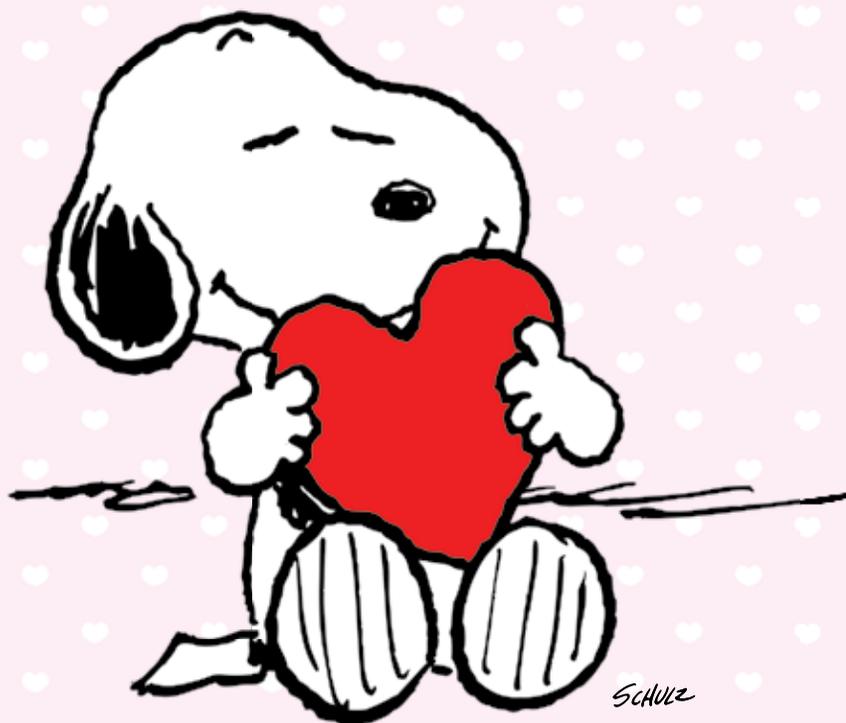
Lavare il radicchio e tagliarlo a sottili strisciole. Porre in una padella con olio extravergine d'oliva e lasciare cuocere a fiamma bassa. Quando sarà morbido unire i gamberetti e continuare la cottura per altri 5-6 minuti. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Unire al condimento.

Proprietà nutrizionali e note

I crostacei hanno uno scarso contenuto di trigliceridi, con un contenuto di colesterolo un po' più alto rispetto al pesce, ma contengono anche alti livelli di acidi grassi polinsaturi. I gamberetti poi, rispetto ad altri crostacei (astice e mazzancolla), hanno un contenuto calorico maggiore, ma un minore contenuto di colesterolo.

PEANUTS
SNOOPY E I SUOI AMICI

Vi augurano Buon San Valentino



© Peanuts Worldwide LLC



Striscia luminosa

Quella dei Peanuts, che Unicoop Tirreno segue con un progetto che ha il suo fiore all'occhiello in una rassegna di disegni per le scuole, in dirittura d'arrivo. Ma con Snoopy e i suoi amici non finisce qui.

70

■ Rita Nannelli

Se lo scopo era quello di rilanciare tra i più giovani il valore educativo dei fumetti in modo divertente, coinvolgere e interessare il mondo degli adulti, aiutare in modo concreto delle scuole e festeggiare i popolarissimi *Peanuts* arrivati senza segni d'invecchiamento al loro 65° compleanno a ottobre scorso, guardando i numeri e le caratteristiche delle proposte di Unicoop Tirreno, si può dire che lo scopo è stato raggiunto. Dalla rassegna di disegni per le scuole *Sogna in grande*, in dirittura d'arrivo, alla mini collezione dei libri delle strisce più famose di Snoopy, Charlie Brown, Lucy, Linus e l'intera banda a fumetti, che Unicoop Tirreno ha proposto ai propri soci e clienti, dalle borse riutilizzabili (in vendita a 2,50 nei negozi Coop) ai sacchetti per il pane con le strisce più popolari di tutti i tempi, a diverse iniziative sociali e con i fornitori di Coop: tanti i tasselli di una campagna, *Peanuts Snoopy e i suoi amici*, nata e cresciuta nel segno della creatività, della condivisione, dell'ironia, di quell'*humour* leggero che rende i fumetti di Schulz adatti a un pubblico di tutte le età.

Compagni di scuola

Ma procediamo con ordine. Oltre 570: questo il numero delle scuole d'infanzia, primarie e secondaria di primo grado di Toscana, Lazio e Umbria che hanno aderito all'iniziativa. Più di mille i disegni (individuali e di classe) caricati sul sito www.sognaingrande-coop.it;

i temi, raffigurati con estro e abilità, sono quelli dell'amicizia, della solidarietà, dell'amore per gli animali, del saper sorridere e coltivare i propri sogni, quelli insomma cari a Snoopy e alla sua allegra brigata.

«Alla nostra idea di portare il fumetto nelle scuole e di promuoverne la conoscenza, coinvolgendo ragazzi, genitori, insegnanti, anche attraverso il *web*, la risposta è stata molto positiva, a giudicare dal numero degli istituti che hanno aderito, dall'entusiasmo che la rassegna ha suscitato, dai tanti *click* che i disegni hanno ricevuto sul sito a loro dedicato – fa un bilancio dell'iniziativa ormai alle battute finali Tiziana Di Palma, responsabile gestione iniziative *marketing* di Unicoop Tirreno –, anche grazie alla leggerezza e al carattere ludico della nostra prima *community*, in perfetto spirito *Peanuts*. Inoltre questo progetto ha permesso di far conoscere ai più piccoli i valori delle creature di Schulz, che poi sono quelli di Coop».

Mi piace!

Basta una rapida occhiata alle creazioni delle giovani matite per vedere che ci sono un po' tutti: c'è il timido Charlie Brown, l'insicuro Linus, la bisbetica Lucy, e soprattutto lui Snoopy, il cane filosofo e sognatore, e che lo spirito *Peanuts* è stato colto in pieno: prendere la vita con filosofia e mettere in primo piano, in modo divertito, come solo i bambini sanno fare, il valore della condivisione e dell'amicizia che rende più bello inseguire e realizzare i propri sogni (curiosare su www.sognaingrande-coop.it per credere). A suon di "mi piace" sono stati scelti dal popolo del *web* 50 disegni che entro fine mese arriveranno al verdetto finale: una commissione di esperti dello *Schulz Studio* sceglierà i 10 disegni vincitori (*ex aequo*) che troveranno, insieme alla classe che li ha creati, un posto d'onore in un *album* creato *ad hoc*. E prima delle vacanze estive, alle classi vincitrici il premio previsto: mille euro (pari a 110mila punti) per acquistare, scegliendo tra le proposte





di un catalogo pensato appositamente, cioè di cui hanno bisogno tra i banchi di scuola.

Con la testa tra le nuvolette

Ma il piacere del fumetto si abbina anche alla spesa. Oltre 47mila libri “a strisce” sono stati messi nei carrelli di Unicoop Tirreno da soci e clienti appassionati di *comics*, curiosi o lettori in erba alla scoperta dei beniamini dei genitori. Coop li ha proposti per circa un mese – ogni 25 euro di spesa con l’aggiunta di 1,50 euro – e oggi nella libreria, su un mobile di sala o nella cameretta del

piccolo di famiglia, c’è una collezione di 5 volumetti a colori custodita gelosamente in una scatola di latta acquistata per l’occasione. «Tempo di risultati, di cui siamo soddisfatti, ma anche di programmazione – sottolinea Di Palma –. Altre iniziative commerciali e promozionali legate al mondo dei *Peanuts* arriveranno con la primavera». Intanto vi capiterà di leggere le strisce di Snoopy e i suoi amici sul sacchetto del pane sulla via del ritorno a casa o vi sarà già capitato di sentirvi osservati dalla banda di Schulz in bella mostra sulla borsa della spesa di chi era davanti a voi alla cassa. Per non smettere mai di avere la testa tra le nuvolette. ■

tempi moderni di Rita Nannelli

Ora di ginnastica

C’era una volta l’aerobica anni Ottanta con palestre piene di ragazze in body e scaldamuscoli, c’erano una volta i balli latino americani degli anni Novanta e i più serafici e meditativi anni Duemila con yoga a pilates. Ci sono oggi la ginnastica calistenica (bellezza e forza sono incluse nel nome), cioè ripetizioni consecutive di un esercizio utilizzando il peso del corpo e la forza di gravità, ed eventuali piccoli attrezzi, come resistenza; il cardio kickboxing – movimento aerobico ad azione tonificante intensa – e il tai chi. Mentre lo yoga resiste, sono sempre meno popolari pilates, stretching, aerobica, spinning e acquaym. Nascono come funghi mini palestre per attività su misura: si comincia con un personal trainer, sempre più richiesto, e si prosegue in mini gruppi di massimo 5-10 persone, seguite e controllate, perlomeno alle prese con un allenamento, senza l’uso di macchinari. Fra le attività all’aria aperta, torna alla ribalta il tennis, cala l’amore per la corsa a favore del fitwalking, la camminata



del benessere svolta da circa la metà di chi frequenta le palestre. Una fotografia degli ultimi 5 anni, scattata dall’Ihrsa, l’associazione d’origine americana che rappresenta a livello mondiale industrie, palestre e centri benessere, in cui si vede come le tendenze d’oltreoceano sono già qui tra noi.

Aria di festa

Alle elementari è una scoperta, alle medie emoziona, al liceo tiene ancora, da adulti dipende un po’. In ogni caso, difficile ignorare San Valentino, anche se non si è di quelli che si scambiano regali, che organizzano una cena a lume di candela, che parlano compiaciuti della propria storia d’amore, che pensano che di giorni per dimostrare il bene provato non ce n’è uno solo. Cuori rossi ovunque ti ricordano che è in agguato il 14 febbraio... Scontato, conformista, triste? Forse, ma a una cosa più triste c’è: chi si accanisce contro.

Capo... linea

Di lana grossa, come nate dai ferri da maglia della nonna. Tornano sul capo di signore e signorine le

papaline con pompon, anche grandi e vistosi, di tutti i colori e tipi, con maxi treccia, decorate di strass, con risvolto per quelle più sportive. Per le più freddolose con orecchie e nappe penzolanti, per le più attente ai dettagli con guanti di lana abbinati, stesso colore, stessa fattura.



Si cambia musica

Luogo sconosciuto fino a poche ore prima del concerto così come chi salirà sul palco. Innovativa formula della musica live, la Sofar Sounds (ovvero songs from a room) è un fenomeno d’origine statunitense diventato virale in tutto il mondo compreso il Belpaese, a Milano, Firenze, Roma, Palermo ma anche a Trieste, Verona, Bergamo. Sempre più numerosi, i palcoscenici segreti vengono svelati solo 48 ore prima dell’evento mentre l’artista solo la sera stessa. Per partecipare a questi concerti per pochi intimi (massimo 60-70 persone) basta iscriversi alla piattaforma Sofar Sounds, mettersi in lista per l’evento che interessa e aspettare fiduciosi le coordinate per un’esperienza musicale diversa dal solito. **B.A.**

Messaggi colloquiali e mirati, edizioni limitate, partecipazione diretta del consumatore, uso sapiente e divertito della lingua.

Come cambia la pubblicità nell'era in cui ce n'è troppa.

A titolo personale

■ **Jacopo Formaioni**

Dalla fabbrica al supermercato, su misura per te. È ormai impossibile trovare tra gli scaffali prodotti generici: gusti e bisogni personali invadono corsie e carrelli della spesa. Stessa marca, stesso prodotto, ma declinato in decine di varianti per gusti, esigenze salutistiche, necessità mediche e scelte ambientali. La spesa è ormai un fatto privato e nell'epoca del *tailor-made* (dall'inglese: fatto dal sarto) anche il prodotto di massa diventa su misura. E i consumi personalizzati esigono che anche la pubblicità sia mirata e personale.

Senso unico

Lo avevano già capito quelli dei *Baci Perugina*, che con semplici aforismi romantici riuscirono a rendere ogni cioccolatino unico e fare la fortuna del marchio. Oggi ce ne è per tutti: le bottiglie piene di emozioni della *Coca Cola* da regalare all'amico, alla coinquilina, alla dolce metà insieme a un bacio, come recita l'etichetta con l'*hashtag* #daiunbacio. Oppure le *M&M's* personalizzate con frasi e immagini: visitando il sito e inviando la propria foto si può ricevere i confetti con stampato il proprio ritratto. E così via, in una corsa dei

marchi a perdere la loro identità e vestire quella scelta dal consumatore, unica e irripetibile. Come per la più recente campagna dialettale della *Nutella*. Ogni barattolo rinuncia al nome per diventare *slogan* linguistico: in 135 espressioni dalle Alpi ai mari di Sicilia racconta l'Italia dei dialetti. *Dabùn, uelà, ganso*, modi di dire studiati e selezionati da un gruppo di accademici coordinati da **Francesco Avolio**, professore di linguistica all'università de L'Aquila. «Abbiamo individuato 16 regioni sufficientemente omogenee dal punto di vista linguistico – spiega il professore – e selezionato poi parole ed espressioni dialettali riguardanti il buongiorno e il risveglio, l'entusiasmo, la voglia di fare, con il solo limite dei 12 caratteri di lunghezza. La campagna prosegue poi sui *social* e sul sito, riscritto in parte nei vari dialetti, e con *spot* televisivi, riscuotendo ovunque un discreto successo».

Proprietà di linguaggio

Avvicinare il prodotto a una dimensione più intima, come quella assicurata dal dialetto, si è rivelata dunque una mossa vincente per la sua promozione. «Ha reso il prodotto meno anonimo, più



Su misura

Di pubblicità su misura parliamo con la celebre pubblicitaria Annamaria Testa.

Che cos'è in pratica la pubblicità su misura?

«È la segmentazione per *target*: si diversifica il contenuto o il contenitore. Proporre varianti di confezione, grazie alle nuove tecnologie di stampa, è meno rischioso, complicato e costoso che proporre varianti diverse di prodotto. Dopo i consumi massificati, si sta passando alla segmentazione del mercato, non verso consumi individuali, ma verso un'offerta individualizzata di prodotti industriali».

Come nasce?

«La pubblicità cambia perché cambiano i consumi e la società. A volte la pubblicità riesce a anticipare i cambiamenti, altre si limita a seguirli,

più o meno arrancando. In Italia, con l'avvento delle televisioni private, le sollecitazioni pubblicitarie si sono moltiplicate, dando origine a insofferenza da puro eccesso di presenza pubblicitaria. Oggi internet ha cambiato di nuovo la situazione».

In che modo?

«Internet ha messo in crisi il sistema dei *mass media* classici, primi fra tutti quotidiani e periodici, e ha offerto nuovi spazi e prospettive. Gli investimenti sui *media* classici hanno subito cali anche a 2 cifre, sul *web* la comunicazione pubblicitaria si è, invece, moltiplicata: *banner* e *video* da 30 secondi, campagne per la rete, presenza delle aziende e dialogo con i consumatori sui *social*, *video* realizzati con l'obiettivo di diventare virali. Ormai le campagne più riuscite sono quelle che riescono ad avere un'eco di simpatia e di commenti positivi sul *web*».

accattivante – sottolinea Avolio –. Per di più l'informalità del dialetto si sposa alla perfezione con prodotti della sfera alimentare che si ricollegano alla nostra antica e prestigiosa tradizione gastronomica, che era ed è di matrice dialettale». La lingua si rivela dunque un elemento essenziale per la pubblicità, contribuendo a svecchiarla e trasformarla, non solo con *slogan* fortunati come quelli dei vecchi *Caroselli*, ma soprattutto con un uso informale e diretto, dotato peraltro di una forte valenza informativa, per dire molto in poco tempo. Per questo il *gimmick*, gioco verbale o per immagini che rende il messaggio più incisivo, è spesso mutuato dal *web* e affianca queste nuove campagne a altri elementi ben studiati: edizioni limitate che ci fanno sentire unici, vesti grafiche in commercio per poco tempo, messaggi colloquiali e diretti e richieste di collaborazione per far partecipare il consumatore. La pubblicità è troppa e allora – pensano gli esperti – occorre tenere alta l'attenzione, spingendo il cliente ormai saturo a farsi pubblicità da solo. Lasciando intatta l'illusione di scegliere. ■

Lasciare un messaggio

Come funziona la pubblicità su internet.

“Mi piace” ed ecco il tuo personale messaggio promozionale. I milioni di utenti di *Facebook & Co.* sono uno straordinario strumento di marketing, ideale per pubblicizzare un marchio, ampliarne la rete di contatti e interagire con i clienti. Una serie di algoritmi (procedimento per risolvere un problema attraverso passi elementari ben codificati) ricerca gli annunci (*Ads*) con la maggior pertinenza possibile per l'utente. Tra i milioni di *Ads* sono così selezionati quelli in grado di creare maggiore coinvolgimento per avere una risposta positiva bilaterale: per l'inserzionista con un ritorno d'immagine, per l'utente con una bacheca più ricca di cose vicine ai propri interessi. Si crea così un rapporto più stretto tra azienda e clienti, in grado di dialogare e diventare “amici”, grazie anche a una ricerca sempre più mirata e un maggiore rispetto per la *privacy*... prima di invaderla.

Questione di principio

C’è il peccato, un manoscritto, un quadro, un tipo quando è estroso, l’edizione di un film o un libro. Originale, cioè originario, vale a dire che è all’origine di qualcosa. E origine, come ci informa il vocabolario, è il primo principio, la prima apparizione o manifestazione di qualche cosa (l’origine della vita, dell’universo, della terra, dell’uomo). Dunque partiamo dal principio, nel vero senso della parola, perché nel linguaggio comune il suo significato tende a essere alterato: da singolarità – una cosa c’è o non c’è senza sviluppo nel tempo – fino a scambiarlo con altri termini come creazione, formazione, genesi ecc. che prevedono, invece, un’evoluzione

Delle leggi della fisica, dell’universo, del tempo: è sempre una questione di principio.

nel tempo. Denominazione d’origine, perciò, non sempre controllata... Sarà magari perché racchiude qualcosa di più profondo, una realtà sfuggente che affiora quando ci interroghiamo sullo statuto delle leggi della fisica: regolano l’universo dall’interno o risiedono fuori di esso? Un esempio per provare a fare chiarezza: immaginiamo i due

primi elettroni apparsi nell’universo e proviamo a capire come hanno fatto a sapere (prima di noi umani) che dovevano respingersi e non attirarsi. È scritto nel loro “dna”? Sono capaci di leggerlo sulla lavagna dell’universo? Negozano o obbediscono a consegne che arrivano da fuori? Domande senza risposta, ma farsele, e in modo corretto, è già un primo passo che ci porta dritti ad interrogarsi sull’universo stesso: qualora fosse improvvisamente spuntato dal niente, diventa necessario affrontare il mistero del nulla e chiederci, come ha fatto Leibniz nel 1740, “perché c’è qualcosa invece di niente?”. Ecco sbucare di nuovo l’origine, questione apertissima che va a spasso con quella che riguarda il tempo. Nel formalismo attuale della fisica viene considerato come un’entità “primitiva” che è, che scorre, ma senza sapere nulla della sua natura né di ciò che lo fa avanzare. Alcune teorie, in fase di sviluppo, ci dicono che il tempo potrebbe perfino emergere da un substrato dov’è assente, cioè galleggiare su strutture fisiche fondamentali, derivando così da uno o diversi concetti più primordiali di lui e rivelarsi una realtà secondaria. Comunque la si giri è una questione di principio, con tutte le caratteristiche di un vero e proprio rompicapo (della fisica e della metafisica). Meglio allora tornare con i piedi sulla terra ed interessarsi di problemi concreti e reali, come quelli di matematica. A proposito: perché un triangolo è un triangolo? ■



Stimola il cervello, aiuta l'apprendimento, insegna a stare con gli altri. Il gioco fisico, simbolico, di ruolo, comunque regno dell'immaginazione e della libertà, che cambia con l'età.

Visione di gioco

Barbara Autuori

“**G**li Stati riconoscono al fanciullo il diritto al riposo e al tempo libero, a dedicarsi al gioco e ad attività ricreative proprie della sua età e a partecipare liberamente alla vita culturale e artistica”. Così recita l'articolo 31 della *Convenzione sui diritti dell'infanzia* approvata dall'assemblea delle Nazioni Unite il 20 novembre 1989 (e recepita in Italia nel 1991) sancendo, per la prima volta, un esplicito diritto dei bambini a giocare. «Un riconoscimento internazionale importante che conferma il legame, evidenziato da numerosi studi di neuroscienze, tra il gioco e lo sviluppo dei bambini – spiega la pedagogista **Laura Beltrami** che collabora con il *Centro Psico Pedagogico per l'educazione e la gestione dei conflitti* di Piacenza (www.cppp.it) –. Il gioco è strettamente legato all'apprendimento, sia negli aspetti specifici come la maturazione delle funzioni cognitive sia in quelli specifici relativi all'assimilazione di nozioni, concetti e strategie».



sun essere animale saprebbe sviluppare e mettere a punto. Una scuola la cui campanella suona a partire dalla culla e accompagna il bambino fino alla pre-adolescenza, momento in cui le curve coincidenti del gioco e dello sviluppo del cervello raggiungono il culmine. «Studi di neuroscienze – evidenzia a proposito Beltrami – dicono che nel corso dello sviluppo la pratica del gioco aumenta sino a un certo punto per poi diminuire progressivamente, così come avviene per il processo di crescita cerebrale». Alla naturale proliferazione dei neuroni e dei relativi circuiti nervosi corrisponde dunque un innato bisogno di giocare che aiuta, sostiene e stimola il buon funzionamento del cervello. Nutrimento indispensabile per la mente, il gioco assume caratteristiche e ruoli differenti a seconda dell'età. «Da 0 a 2 anni – chiarisce la pedagogista – giocando il bambino impara a padroneggiare i propri movimenti, esplora lo spazio, le potenzialità del proprio corpo e l'ambiente che lo circonda». Afferrare un oggetto e farlo suonare, schizzare l'acqua, correre e saltare: giochi fisici che dopo i 2 anni si trasformano nel gioco simbolico o del “far finta”.

Percorso di crescita

Competenze indispensabili per poter stare al mondo e che, senza il gioco, nes-

Gesto simbolico

«Fino a 6-7 anni il bambino ripete uno schema di comportamento con oggetti conosciuti, nuovi o immaginari. Giochi

Divertimento assicurato

Suggerimenti utili per mettersi davvero in gioco con i figli.

Spesso troppo soli e ingabbiati in giornate ritmate secondo le esigenze degli adulti, può capitare che i piccoli di casa reclutino mamma e papà come compagni di giochi. I consigli della pedagogista per assolvere al meglio questo compito tutt'altro che semplice.

- > Attenzione a chi sceglie il gioco: i grandi o i piccoli?
- > Il gioco non è una performance, non c'è un risultato da ottenere. Ci si può divertire anche se non c'è

nessuno che arriva primo.

- > Non c'è un modo giusto di giocare. Meglio evitare frasi come «Si fa così» o «Ora ti spiego».
- > Non poniamoci questioni di logica. Nel mondo dei bambini non esistono giochi “senza senso”.
- > Occhio al tempo: adulti e bambini ne hanno percezioni diverse. La ripetitività, noiosa per i genitori, è importante per i piccoli che ne traggono piacere, dà loro sicurezza e li aiuta a fissare ciò che apprendono.
- > Una cesta piena di oggetti semplici: stoffe, pentolini, costruzioni, colla, cartone, forbici, pasta da modellare, materiali per creare e costruire. Ciò che sembra banale ad occhi adulti è spesso fonte di giochi meravigliosi per i più piccoli.

d'imitazione che possono servire per realizzare desideri (guidare l'auto come il papà o cucinare come la nonna); oppure per rielaborare esperienze negative che teme e che vengono sdrammatizzate attraverso il ruolo attivo che può assumere nel gioco», sottolinea Beltrami. Un susseguirsi di "finzioni" con le quali i piccoli mettono a punto la formazione della loro identità. Dai 7 anni in poi il bambino sperimenta giochi di ruolo che gli serviranno per affinare competenze indispensabili per il resto della sua vita come sviluppare empatia verso gli altri, simulare la realtà con le sue difficoltà, imparare le regole del gruppo dei pari allenandosi così a stare con gli altri. «Giocando – ribadisce Beltrami – tutto il cervello lavora, si misura la relazione tra i propri desideri e i propri progetti, si sperimentano le proprie capacità manuali e mentali. Si sviluppa la creatività, si inventano nuovi modi di giocare, si ricerca il mondo con immaginazione».

Liberi liberi

Un mondo a misura di bambino, dove ognuno accetta il proprio ruolo e viene accettato dagli altri: c'è senso di appartenenza, approvazione, si aumenta l'autostima. Un mondo che non conosce giudizi o valutazioni: chi sbaglia cambia ruolo o fa una penitenza che è, poi, un altro gioco. «Regno della libertà e dell'immaginazione, il gioco è necessariamente libero e spontaneo, con o senza giocattoli, in gruppo o soli». Ecco perché sport o giochi organizzati *ad hoc* dagli adulti, per quanto intelligenti e stimolanti possano sembrare, non rientrano nella categoria del gioco dei bambini. Sono loro e solo loro i veri padroni del gioco al quale giocano come vogliono e secondo le loro regole. «Perché ciò avvenga – suggerisce l'esperta – c'è bisogno di occasioni di aggregazione spontanea dove i bambini possano incontrarsi, conoscersi, condividere un repertorio minimo di giochi in comune». Al parco, nel cortile del palazzo, al campetto davanti casa: un luogo di ritrovo abituale è il massimo per giocare felicemente tra coetanei. Sta agli adulti fare in modo che queste condizioni si verifichino il più frequentemente possibile. Magari richiamando alla mente una frase del filosofo tedesco Friedrich Nietzsche che in *Così parlò Zarathustra* scriveva: "Nell'uomo autentico si nasconde un bambino: che vuole giocare". ■

Con gli occhi chiusi

Blindly Dancing, un'organizzazione no profit che insegna la danza a chi non vede o a chi cerca un modo diverso per superare i propri limiti.

Ballerina professionista, bipovedente dalla nascita, 29 anni, mamma di Aurora, Elena Travaini è presidente di *Blindly Dancing* (letteralmente danzare a occhi chiusi) – www.facebook.com/BlindlyDancing –, organizzazione *no profit* creata con Anthony Carollo, suo compagno nella vita

e sul palcoscenico. Insieme insegnano a ballare al buio non solo a chi non vede ma anche a chi cerca un modo diverso per superare i propri limiti.

Come nasce l'idea di ballare al buio?

«Quasi per scherzo. Una sera Anthony si è bendato e abbiamo provato a ballare senza che nessuno dei due usasse gli occhi. È stata un'esperienza talmente bella e coinvolgente che abbiamo pensato di diffonderla».

Come?

«Abbiamo presentato il progetto in Olanda dove ha avuto un successo enorme. Oggi lì c'è un insegnante formato da noi che tiene corsi di *blindly dancing*. In Italia è un po' più dura: dopo numerosi tentativi con varie scuole, ci siamo un po' rassegnati e cerchiamo di far conoscere questo metodo di ballo più che altro da soli. Organizziamo *stage* di *bachatango* in tutta Italia, facciamo serate e spettacoli per promuovere questo tipo di approccio al ballo per un'attività artistica senza barriere. Anche per chi ci vede benissimo».

Cosa insegna il ballo al buio?

«A vedere la vita con occhi diversi, a riscoprire cose alle quali si dà di solito un'importanza relativa. Educa a una relazione di rispetto verso il proprio *partner* a partire dal linguaggio».

Che difficoltà avete trovato nel proporre questo metodo d'insegnamento?

«Rispetto all'insegnamento non molti sono disposti a "perdere" tempo nella descrizione dei passi e delle coreografie. Economicamente, invece, finora è stato tutto finanziato da noi, ma non ce la facciamo più a sostenere le spese per portare in giro questo nuovo metodo».

Un sogno nel cassetto.

«Uno *sponsor* che ci finanzia. Mi piacerebbe portare la nostra esperienza in America: questo sì che sarebbe un bel traguardo». ■

Info elenalovedanza@yahoo.com, cell. 3489602572.



Pagine di storia personale e insieme collettiva, ricordi intimi e cronaca di due epoche diverse. Con Walter Veltroni parliamo del suo ultimo libro, *Ciao*, che racconta l'immaginario incontro con il padre perduto.

Era mio padre

■ **Maria Antonietta Schiavina**

Cronaca di un incontro tanto desiderato quanto impossibile. È quella del libro *Ciao* (Rizzoli) scritto dall'ex segretario del Pd, già sindaco di Roma e ministro per i beni culturali, **Walter Veltroni**, che immagina, nel tornare a casa in una sera d'agosto, di trovare seduto sulle scale il padre Vittorio, celebre giornalista Rai, scomparso a 37 anni per una leucemia fulminante, quando lui era troppo piccolo per capire il dolore che gli avrebbe in seguito provocato quell'assenza. Al punto da fargli trascorrere una vita a guardare le fotografie del papà perduto, a toccare gli oggetti a lui appartenuti, ad avvol-

gersi nei suoi vestiti per sentirlo vicino, ad ascoltarne la voce. Fino a inventarsi un dialogo immaginario. «Volevo raccontare – spiega Veltroni – ciò che ho atteso per tutta la vita, con le mancanze che un figlio sente quando non può condividere momenti più o meno importanti, ma sempre unici, con un genitore che non ha mai conosciuto e che a mano a mano che il tempo passa gli manca sempre di più... È stato come un sogno a cui poi ho voluto dare forma, annotando le mie sensazioni: mentre scrivevo, seduto al computer nel mio studio, immaginavo di avere papà accanto e spesso mi giravo per capire se c'era davvero».

■ *Ciao* è dunque una sorta di proiezione di un desiderio infantile che si è protratto nel tempo?

«Sì. Anche se, pagina dopo pagina, mi sono reso conto che non stavo raccontando una storia solo personale, ma quella di tutti i padri e i figli. E mi è sembrato che il modo migliore per descrivere il mio dolore fosse proprio una sorta di dialogo fantastico fra due persone dello stesso sangue, che non si sono mai conosciute e che, per assurdo, oggi potrebbero avere le età rovesciate,



“ Mio padre mi è sempre mancato, non l'ho mai nascosto. Non l'ho conosciuto, è morto che avevo un anno. Non ho neppure una foto con lui, un

biglietto in cui mi dicesse qualcosa, magari per il futuro. Non so quanto mi ha tenuto in braccio, se mai mi ha dato un bacio e se gli sembravo carino ed era orgoglioso di me. Non so cosa immaginava per il mio futuro, come voleva che fossi, come sperava che fossi. Non ho mai sentito dal vivo la sua voce, non mi ha mai rimproverato né fatto un elogio: io potrei anche non essere esistito. Nemmeno

uno dei mille fili della vita ci lega. Se non il fatto che lui è il mio sangue e i suoi geni sono in me e mi hanno reso forse simile a lui. Non sono mai neanche riuscito a sognarlo, forse perché non sapevo dargli voce e movenze. Non so come era fatto, mio padre. Quando ero piccolo e restavo solo in casa lo cercavo. C'era un mobile, di fronte alla sala da pranzo, che conteneva ancora molto di lui. L'ultimo pacchetto di sigarette Chesterfield che aveva fumato, il passaporto, la tessera delle Olimpiadi del 1952, alcuni appunti scritti a mano, l'orologio con le lancette ferme all'ora in cui se ne era andato, il Microfono d'argento che aveva vinto nel 1955, l'anno in cui ero nato. Nell'armadio della mia stan-



come se papà diventasse a un certo punto mio figlio».

▬ Ogni figlio che perde, a qualunque età, un genitore, si lascia dietro cose non dette. Rimpianti, talvolta rimorsi. Se oggi lei potesse fare una sola domanda a papà Vittorio quale sceglierebbe?

«Gli chiederei se è orgoglioso di me. Se ciò che ho fatto nella mia vita privata e lavorativa gli è piaciuto, se è soddisfatto delle mie scelte anche politiche, se avrebbe voluto un Walter diverso. Mi piacerebbe, dal momento che se ne è andato proprio quando stava spiccando il volo nella vita e nella carriera, che sentisse che qualcosa di lui è rimasto in me».

▬ Attraverso i ricordi intimi, però, racconta anche l'Italia e la sua storia.

«Il dialogo che ho inventato è fra due persone che non solo parlano di loro ma di ciò che appartiene alla loro vita. Perciò la storia che, per il mestiere di radiocronista, papà ha sempre raccontato e quella che, per il mio lavoro e per il ruolo che ho avuto, ho vissuto io si sono unite in una sorta di testimonianza di due epoche. Tant'è che la parte personale e quella la collettiva si intrecciano, confrontando l'Italia dei due diversi periodi».

▬ Che differenza c'è fra l'epoca vissuta da suo padre, la sua e quella dei giovani di oggi?

«Le nostre erano animate dal sogno. Adesso i giovani hanno una grande energia e un forte desiderio di cambiamento. Sognano ugualmente, ma fanno molta più fatica a realizzare i loro progetti».

za, su un lato, mamma aveva conservato i suoi vestiti. Quando ero sicuro che nessuno potesse vedermi li prendevo, li estraevo dal cellophane che li proteggeva e li appoggiavo sul pavimento, la giacca e i pantaloni, con le maniche e le gambe aperte. Poi mi toglievo le scarpe e mi ci sdraiavo sopra. Occupavo una piccola parte di quella superficie di stoffa e le mie braccia, appoggiate sulle maniche ben distese, sembravano perdersi. Allora prendevo con tutte e due le mani i lembi, all'altezza dei polsini, e portavo quella braccia di stoffa, simultaneamente, su di me, fino a coprirmi del tutto. Simulavo la sensazione di un abbraccio e immaginavo il suo calore. Così, per averlo un po' con me.

Direi di sci

Riscaldamento globale permettendo, l'inverno è pur sempre sinonimo di neve e di sport invernali. Ma la prima cosa da sapere, la domanda cruciale, la *conditio sine qua non* è sempre quella: "c'è neve?". Alla risposta è interamente votato il sito *Skiinfo* [www.skiinfo.it], una specie di *maxi* bollettino della neve potenziato che copre tutte le località sciistiche europee, con tanto di *link* alle *web cam* sulle piste, recensioni di prima mano degli sciatori e classifica aggiornata dei luoghi più innevati al fine di aiutare l'utente nella scelta della meta.

Estensione del sito è l'app *Skiinfo Neve e Sci* [www.skiinfo.it/mobile], disponibile per *iPhone* e *Android*, che permette di fruirne i contenuti in mobilità integrandoli con le funzioni *gps* dello *smartphone*. Oltre alle condizioni della neve, l'app permette di accedere a molte altre informazioni utili, come le mappe dei comprensori sciistici e i prezzi degli impianti.

Rimanendo in ambito di applicazioni per *smartphone*, molto utile è anche *Ski Europe* sviluppata da *Navionics*, anch'essa gratuita e per *iPhone* e *Android* (la trovate sui relativi *appstore*). Si tratta di un *tracker gps* integrato in un grande *database* cartografico di piste da sci (più di 2mila comprensori catalogati per nome e difficoltà tecnica): lo scopo è tenere traccia delle vostre sciature e di produrre statistiche sulle vostre prestazioni giornaliere, comprensive di tempi, distanze, dislivelli e velocità di discesa.

L'ultima app che vi segnalo è l'imprescindibile *PeakFinder* (*iPhone* e *Android*), sviluppata dall'italiano Fabio Soldati: una volta rilevata la vostra posizione via *gps*, inquadrare col cellulare le montagne intorno a voi muovendovi a 360°, e sullo schermo vedrete una resa schematica di tutte le cime che vi circondano (l'app indicizza più di 250mila rilievi!), completa di nomi e schede informative.

Lo stato dell'arte

Siete artisti, grafici, *designer* che vogliono far conoscere il loro lavoro, oppure prendere ispirazione o farsi un'idea sulle tendenze del momento? Allora aggiungete subito ai preferiti *B hance* [www.behance.net]: uno sterminato repertorio di *portfolio* relativi a tutti i campi delle arti visive. Il sito, di proprietà di *Adobe*, il colosso di *software* per la grafica, è un'enorme vetrina *on line* di opere creative, ove è possibile votare i lavori preferiti e contattare gli autori. Il sito integra anche una sezione di offro-cerco lavoro, contenente perlopiù posizioni per lavori all'estero.



Impulso naturale

78



Una sequenza di scene che ruotano intorno alla parola naturale: il rapporto con il proprio animale lo è al 100 per cento così come i prodotti per lui della Schesir.



S spesso si sente dire che gli animali legano, comportando obblighi che di frequente divengono noie. Purtroppo un po' è vero: se si ha un cane o un gatto non si può pensare di fare la vita che si farebbe senza la loro presenza. È necessario prendersene cura, portarli fuori regolarmente se si tratta di cani, programmare delle visite più o meno frequenti dal veterinario, e così via. E poi, quando viene il momento di partire per le vacanze, bisogna preoccuparsi di trovare un posto che ne accetti la presenza o, in alternativa, collocarli presso qualche amico o parente che ci sappia fare e che magari già li conosca. Lo sanno bene quegli individui – che non è possibile se non definire delinquenti – che abbandonano il loro cane sull'autostrada durante l'estate, che hanno preso un animale per leggerezza e poi, rendendosi conto che non ce la fanno a gestirlo, non trovano altra soluzione che quella di abbandonarlo a un destino tragico. Ma – per fortuna – c'è anche il rovescio della medaglia, rappresentato dai vantaggi che possedere un animale comporta. Ed è su questi che fa leva la pubblicità di *Schesir*, un prodotto alimentare per animali. La quale si è inventata la valorizzazione più grande che si possa immaginare: quella per cui, avendo un animale, si può essere finalmente e pienamente liberi. Questo concetto è messo al centro di uno spot

organizzato in una sequenza di scene, in cui varie persone nel rapporto con i loro animali si liberano da una serie, diversificata, di obblighi, soprattutto sociali. Una voce *over* lega le varie scene per giungere allo *slogan* finale: «Con lui puoi essere naturale al cento per cento!». Così in una prima scena si vede un giovanotto che si lascia leccare dal suo cane, mentre la voce commenta: «con lui non devi darti un tono»; in un'altra una bambina piange consolata dal suo *Golden retriever*, mentre la voce sottolinea che nel rapporto con il proprio animale non è necessario trattenere le lacrime. Ma ci sono temi più socialmente sensibili: in due scene contrapposte, in cui si vedono rispettivamente un ragazzo africano con il suo cane e una ragazza piena di tatuaggi, la voce commenta che a lui non importa se hai un colore diverso dal suo o se sei troppo colorato; e non gli importa nemmeno se sei ricco o povero, visto che può accompagnare fedelmente un uomo che chiede l'elemosina. Ancora in altre scene un gatto sulle ginocchia di una donna su una sedia a rotelle e uno che fa il bagno insieme alla sua padrona attestano che ci si può mostrare indifesi o nudi senza imbarazzo. Ma qual è l'aggancio con il prodotto specifico? Un elemento linguistico dato dalla parola "naturale", che fa da *relais* tra la qualità dell'atteggiamento che può permettersi il proprietario dell'animale e la qualità del cibo reclamizzato: *Schesir* è un prodotto "naturale" al 100 per cento. Uno spot piacevole e intelligente. ■

libero pensiero di Elena Corsi

Libro aperto

Il libro è uno strano oggetto: può contenere di tutto. Perciò bisogna conoscere prima di acquistare. Per esempio Cinquanta sfumature di grigio è certo poco adatto ai ragazzi. Mentre Il Pic-

colo principe, apparentemente infantile, non ha età. L'avventura del sanguinario cacciatore di vampiri, a sfogliarla, trabocca invece d'amore e buoni sentimenti. Però la storia dei libri non è sempre scritta sulle loro pagine. I fortunati ne hanno una propria, a volte millenaria. In più sono liberi

di mentire. E alcuni sono addirittura pericolosi. Proibirli può essere una grande tentazione, ma ci vuole il coraggio a leggerli e capirli per poterli poi combattere. In questo spirito è stato ripubblicato il Mein Kampf. La sfilza di note e commenti sono le mille luci accese nella sua notte.



LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO

RISERVATO AI SOCI
UNICOOP TIRRENO

DALL'1 AL 29 FEBBRAIO

**JEANS UOMO DENIM
CARRERA**
12 oz stretch/regular
colori: one washed/stone washed
misure assortite

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

26,90€



PANTALONE UOMO CARRERA
5 tasche - bull color stretch - zip
colori e misure assortite

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

26,90€

**COPRIDIVANO ELASTICIZZATO
CAPRI MARTA MARZOTTO**
colori assortiti - 2 posti 3 posti

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

14,90€

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

18,90€

COPRIPOLTRONA
colori assortiti

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

9,90€



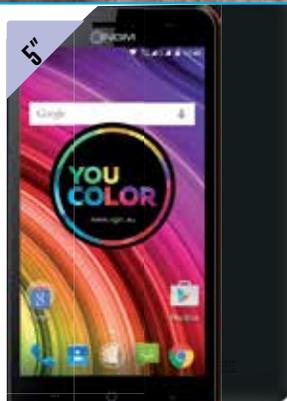
SMARTPHONE NGM
Mod. YC-E505/TT DUAL SIM
titanio

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

99,00€



- Memory 1GB RAM
- Display 5" IPS FWVGA
- Expandable with Micro SD 64GB
- 4G LTE
- 4x Quad Core
- Android™ 5.1 Lollipop
- 64 bit 64 Bit
- Dual SIM
- Camera SMP Front SMP



Scegli tra 21 colori
la tua seconda cover
in omaggio.
Regolamento sulla
confezione.

BATTERIA AUTO TAMOIL
WR 45 DX

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

42,00€

WR 62 DX

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

55,00€



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop* ipercoop**
DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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

** All' Ipercoop di Roma Casilino non sono disponibili gli articoli del reparto Multimedia



RISERVATO AI SOCI
UNICOOP TIRRENO

LA CONVENIENZA

DALL'1 AL

PETTO DI POLLO A FETTE
COOP

confezione famiglia

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Anziiché 10,40 €

7,28€

al kg

MASSIMO
10 CONF.
PER OGNI CARTA

**SCONTO
30%
ALLA CASSA**



**YOGURT GRECO 0% GRASSI/
CLASSICO FRUYO FAGE**

gusti assortiti - 170 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

0,75€

4,41 € al kg

MASSIMO
6 PEZZI
PER OGNI CARTA
TRA I VARI GUSTI



PERE ABATE

confezione da 2 kg

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Anziiché 3,96 €

1,19 € al kg

2,38 € la confezione

**SCONTO
40%**

MASSIMO
10 CONF.
PER OGNI CARTA



PIZZE ITALPIZZA

surgelato - margherita - 450 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

2,49€

5,53 € al kg

surgelato - prosciutto e funghi
545 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

2,75€

5,05 € al kg

MASSIMO
6 PEZZI
PER OGNI CARTA
TRA I DUE TIPI



**INSALATA DI MARE MEDUSA
REGNOLI**

550 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

4,40€

8,00 € al kg

MASSIMO
6 PEZZI
PER OGNI CARTA



PASTA DI SEMOLA LA MOLISANA

formati classici assortiti - 500 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

0,55€

1,10 € al kg

MASSIMO
10 PEZZI
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA **coop inco**

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

ENZA A MISURA DI SOCIO

15 FEBBRAIO

PASTICCERIA
BIANCO FORNO
tipi e grammature assortite

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

1,79€

MASSIMO
8 PEZZI
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI



FROLLINI BALOCCO
ciambelle/zuppolo/pastefrolle
1 kg

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

1,49€

MASSIMO
10 CONF.
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI



CHIANTI DOCG LOGGIA DEL SOLE
LE CHIANTIGIANE
75 cl

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

2,19€

2,92 € al litro

MASSIMO
6 PEZZI
PER OGNI CARTA



ASCIUGATUTTO
TENERELLA TOP
800 + 800 strappi - conf. x 2

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

6,99€



COMPLETO LETTO COGAL 100% COTONE
colori assortiti
singolo

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 36,90 €

25,83€

SCONTO
30%

matrimoniale

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 49,90 €

34,93€

SCONTO
30%



FORNO A MICROONDE + GRILL
PANASONIC
Mod. NN-K354W

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 128,00 €

89,60€

SCONTO
30%

Capacità 23 litri
Potenza microonde 800 Watt
5 livelli
Potenza grill 1000 Watt
2 livelli
11 programmi automatici
Diametro piatto 28,8 cm



TAPIS ROULANT MAGNETICO
Mod. MF101

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

139,00€

Regolazione sforzo su 8 livelli
Superficie corsa 32 x 120 cm
Schermo lcd 62 x 32 mm
Rilevazioni tempi, velocità, distanza, calorie e pulsazioni
Ruote trasporto
Richiudibile
Portata max 100 kg
Dimensione aperta 138 x 61 x 138 cm
Certificazioni CE, ROHS, EN957





RISERVATO AI SOCI
UNICOOP TIRRENO

LA CONVENIENZA

DAL 16 AL

BOVINO MACINATO SCELTO COOP
confezione risparmio



**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

**SCOPRI
IL PREZZO**

nel tuo punto
vendita



STRACCHINO DELLA NONNA BUSTAFFA
340 g

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

**SCOPRI
IL PREZZO**

nel tuo punto
vendita



BANANE COOP
origine Ecuador



**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

**SCOPRI
IL PREZZO**

nel tuo punto
vendita



I CONDIPRESTO PRONTO SCOGLIO ESCA
surgelato - classico/al pomodoro
450 g

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

**SCOPRI
IL PREZZO**

nel tuo punto
vendita



**PARMIGIANO REGGIANO DOP
BONI**
800 g ca.

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

**SCOPRI
IL PREZZO**

nel tuo punto
vendita



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO TERRE NOSTRE**
3 litri

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

**SCOPRI
IL PREZZO**

nel tuo punto
vendita



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

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

ENZA A MISURA DI SOCIO

29 FEBBRAIO

**GOCCIOLE CHOCOLATE
PAVESI**
1 kg

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**



**SCOPRI
IL PREZZO**
nel tuo punto
vendita

**BIS PADELLE NATURAL PETRA
AETERNUM BY BIALETTI**
Ø cm 24 + Ø cm 28

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 30,00 €

19,50€

**SCONTO
35%**



CAFFÈ LAVAZZA QUALITÀ ROSSA
250 g x 4

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**



**SCOPRI
IL PREZZO**
nel tuo punto
vendita

**MATERASSO SOTTOVUOTO
MAGNIFLEX**

singolo - 80 x 190 cm

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

49,90€

1 piazza e mezzo - 120 x 190 cm

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

79,90€



matrimoniale - 160 x 190 cm

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

99,90€

Lastra in eliocell firm
Imbottitura in fibra anallergica e traspirante
Rivestimento in tessuto cotone 100%
Altezza finito 18 cm
Ortopedico, traspirante, accogliente
Garanzia 5 anni



ASCIUGONI REGINA
conf. x 6

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**



**SCOPRI
IL PREZZO**
nel tuo punto
vendita

**MACCHINA DEL PANE
MOULINEX**
Mod. OW3101

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 99,00 €

69,30€

**SCONTO
30%**

Potenza 700 Watt
Capacità fino a 1 Kg
15 programmi preimpostati:
pane classico, pane rapido,
pane integrale, senza glutine,
senza sale, pane dolce,
pasta per pizza, pasta fresca,
torte, marmellate
3 livelli di doratura
3 impostazioni di peso:
500 g / 750 g / 1000 g
Avvio programmabile (15 h)
Ricettario incluso



**LINEA LAMPADE A LED
VIVI VERDE COOP**

UN ESEMPIO: candela chiara E14 350 LM A*

**PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 6,59 €

4,61€

**SCONTO
30%**



RICORDA: PUNTI IN SCADENZA.



I PUNTI DEL COLLEZIONAMENTO
ACCUMULATI ENTRO IL
29 FEBBRAIO 2016
DOVRANNO ESSERE UTILIZZATI
ENTRO IL
31 MARZO 2016.

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

I punti non utilizzati alla data del
31 MARZO 2016
SARANNO AZZERATI.

**RICORDATI CHE I TUOI PUNTI
POSSONO ESSERE UTILIZZATI
ANCHE PER LA SOLIDARIETÀ.**

**INFATTI PUOI CONTRIBUIRE
AI TANTI PROGETTI
SOLIDALI DI COOP.
I PUNTI VALGONO DOPPIO.**