

## SPIRITO DI SOLIDARIETÀ

Quella di Unicoop Tirreno fatta di tanti progetti, vicini e lontani. Quale migliore occasione della fine del catalogo Solo per te per donare i punti accumulati a chi ha più bisogno?



### Per correttezza

■ No allo sfruttamento della manodopera, sì a prodotti rispettosi del lavoro e della salute: la filiera etica di Coop.

### Un'iniezione di fiducia

■ Cure innovative per l'ernia del disco.

### Vive e vegete

■ Guida all'acquisto del concime.

### Benvenuti in casa Fogli

■ Intervista a Riccardo Fogli.





# SOLO PERTE

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

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

  
Il parco divertimenti di Roma

 **opodo.it**  
viaggio dunque sono



**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**

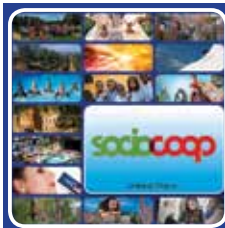
**Bottega Verde**  
*Tu, naturalmente bella*

**Aer Lingus**

**FOPPAPEDRETTI**

**solaris** | SPORT

I PUNTI SARANNO ASSEGNATI SOLO PER TRANSAZIONI CONCLUSE ON LINE, PASSANDO PRIMA DAL SITO: [www.catalogosoci.unicooptirreno.com](http://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](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com)



## EXPLORA, IL MUSEO DEI BAMBINI DI ROMA

1 ingresso a Explora



**800**  
punti

**SPENDI**

Buono valido per il ritiro presso i punti vendita di Unicoop Tirreno di 1 biglietto gratuito di ingresso dai 3 anni in su a Explora, il Museo dei Bambini di Roma.

Scadenza buono 31 maggio 2016.

Prenotazione obbligatoria allo 06 3613776 weekend, festivi e vacanze scolastiche. I bambini sotto i 12 mesi entrano GRATIS.

Aperto dal martedì alla domenica con quattro turni di visita di 1 ora e 45 minuti:

10.00 - 11.45 (eccetto agosto)

12.00 - 13.45

15.00 - 16.45

17.00 - 18.45

Cos'è Explora? Un Museo a misura di bambino con giochi e allestimenti interattivi su scienza, ambiente, comunicazione, società, economia e nuove tecnologie per capire la realtà di tutti i giorni, 2.000 mq di allestimenti interattivi per giocare, sperimentare, divertirsi, crescere e imparare.

In ogni area del Museo è segnalata la fascia d'età (0-3 anni, 3-5 e 6-12 anni) per cui è stato realizzato l'allestimento.

## Il Museo si sviluppa su due piani:

- piano terra: installazioni permanenti, area "Piccoli Exploratori" per i bambini da 0 a 3 anni, spazio laboratori "Lavori in corso".
- primo piano: mostre temporanee.

L'area Piccoli Exploratori e le mostre temporanee sono incluse nel biglietto di ingresso al museo. Consultare nel calendario sul sito i giorni in cui sono offerti i laboratori tematici.

## Explora offre anche:

- laboratori creativi e scientifici
- giornate tematiche ed eventi privati
- feste di compleanno
- campus durante le vacanze scolastiche
- letture animate nel bookshop
- visite per scuole
- laboratorio "Officina in cucina" nell'edificio "cucina", accanto al padiglione espositivo

Per aperture/chiusure eccezionali e per variazioni di orario di ingresso consultare sempre [www.mdr.it](http://www.mdr.it).

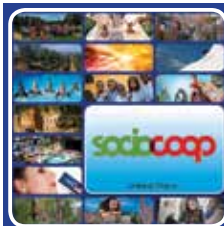
Shop, ristorante, bar, parcheggio riservato ai visitatori (1,00 euro).

**Per informazioni e prenotazioni: 063613776**

[info@mdr.it](mailto:info@mdr.it), [biglietteria@mdr.it](mailto:biglietteria@mdr.it), [www.mdr.it](http://www.mdr.it).

Seguici su:





# SOLO PERTE

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

Per conoscere tutti i premi:  
[www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com](http://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](mailto:abetonemultipass@tiscali.it) - [www.multipassabetone.it](http://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](mailto:info@cimonesci.it) - [www.cimonesci.it](http://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](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com)



# EURONICS

## Converti i punti IOMERITOCLUB in punti Coop

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](http://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.**

## Converti i punti Coop in punti IOMERITOCLUB

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.**

# NUOVI APPARTAMENTI E GARAGE A DUE PASSI DAL CENTRO



## Complesso “Le Macine” a Livorno ULTIMI APPARTAMENTI DISPONIBILI



**PER INFO E APPUNTAMENTI**  
**tel. 0586-868711 - cell.331.6674621**



**C.L.C Soc. Coop.**  
**Via Boccherini n. 11 - 57124 Livorno**  
**www.clc-coop.com - e-mail: info@clc-coop.com**



# E ora viene il bullo

7

Le vie del bullismo (e delle sue vittime) purtroppo sono infinite. Non passa giorno senza che le cronache ci mettano di fronte all'orribile immagine di un giovane, ragazzo o ragazza, che lancia il suo messaggio di aiuto nel modo più tremendo e definitivo, come se l'unica via d'uscita da un'adolescenza di umiliazioni e soprusi sia quella di spezzare la propria vita. Rabbia, vergogna, colpa, paura, sono gli ingredienti di una miscela esplosiva che porta all'autodistruzione di giovani vite indifese. La rabbia per l'incapacità di reagire alle prepotenze, la vergogna di sentirsi deboli, vigliacchi, fifoni, la vergogna di parlarne con i genitori, la paura costante di essere aggrediti e derisi. E la sensazione di sentirsi in fondo responsabili di quel che gli accade, cioè inadeguati, inadatti e per questo "giustamente" deplorati dal gruppo. E giù diagnosi spericolate che tracciano centinaia di profili psicologici della vittima. Nessuno, invece, parla del bullo (o della bulla). Eppure è anche lui ad avere bisogno di una sana educazione alla vita, anzitutto tramite la scuola, la famiglia e i propri coetanei. La sua aggressività e il suo bisogno di autoaffermazione nascono dal desiderio di mettersi al centro dell'attenzione, di dominare la scena per attirare consenso e approvazione dai gregari che osservano, sostengono e, di fatto, sono il pubblico plaudente senza il quale lo spettacolo non potrebbe avere luogo. È in questa zona grigia che dovrebbe nascere e trovare alimento una sana e decisa ribellione contro il bullismo. Per questo abbiamo appreso con piacere che in una scuola di Lecce è nato *Mabasta*, acronimo di *Movimento Antibullismo Animato da Studenti Adolescenti*, il primo movimento nato dal basso per dire stop all'animalesca e sistematica persecuzione ai danni della vittima di

turno che da un po' di tempo ha trovato nuove strade sul web dove la violenza verbale produce forse più danni di quella fisica. I ragazzi del *Mabasta* si sono impegnati a utilizzare ogni mezzo per far sentire la loro voce, soprattutto i *social network*. Hanno creato un logo e aperto una pagina su *Facebook*, e adesso stanno lavorando alla realizzazione di un sito internet dal quale lanceranno

**Il fenomeno del bullismo, così diffuso tra gli adolescenti, contro cui è ora di dire "Ma basta!". Come ci insegna un'associazione di giovani, nata a Lecce, che dal web lancia la sua battaglia pacifica contro i bulli.**

no una campagna di *video-spot* e fotografie realizzati in proprio per dire "Ma basta!". Speriamo che questo esempio di giovani studenti appena quindicenni serva a creare quella che loro stessi chiamano un'"associazione informale" della stragrande maggioranza degli adolescenti che non sopportano più le gesta da bulli. ■



**AUDIBEL**<sup>®</sup>  
2005 - 2015

Numero Verde  
**800 841 841**

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

 Audibel Italia

**Solo fino al 31 MARZO**

In **ESCLUSIVA** per te:

**2** apparecchi acustici



**INVISIBILI** a soli:

**999<sup>\*</sup>** €



\*Offerta valida fino al 31/03/2016. Per maggiori informazioni e per consultare il regolamento, rivolgersi in filiale.

**VIENI A TROVARCI NEL CENTRO ACUSTICO PIÙ VICINO A CASA TUA**

**VIAREGGIO**

**Via Ugo Foscolo, 41**

**Tel. 0584-74.31.73**

**PISA**

**Via Matteucci, 93**

**Tel. 050-54.03.71**

**GROSSETO**

**Via Matteotti, 45**

**Tel. 0564-41.44.15**

**FOLLONICA**

**Via Bicocchi, 22**

**Tel. 0566-41.080**

**ORBETELLO**

**Via Vittorio Veneto, 12/14**

**Tel. 0564-86.81.35**

**VITERBO**

**Via Giuseppe Garibaldi, 33**

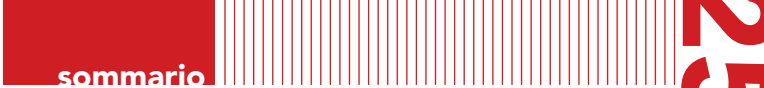
**Tel. 0761-25.36.76**

**LIVORNO**

**P.zza XX Settembre, 12/A**

**Tel. 0586-88.45.90**





# 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  
Salvatore Calleri  
Luca Carlucci  
Claudia Ciriello  
Elena Corsi  
Tito Cortese  
Eleonora Cozzella  
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  
Luca Rossi  
Gabriele Salari  
Maria Antonietta Schiavina  
Miriam Spalatro  
Mario Tozzi  
Ersilia Troiano

**254**  
marzo 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: 199.310 copie  
Chiuso in tipografia il 19/2/2016



**Font utilizzate**

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

sommario

**7** Il punto  
*Aldo Bassoni*  
**E ora viene il bullo**

**contatti**

- 10** Fermo posta
- 11** Coop risponde
- 12** Chi protegge il cittadino
- 12** Previdenza
- 13** Benestare

**firme**

- 14** Salvatore Calleri  
**Affari sporchi**
- 15** Gabriele Salari  
**Fuori moda**
- 16** Tito Cortese  
**Nel nostro interesse**
- 17** Giorgio Nebbia  
**Forte legume**
- 18** Mario Tozzi  
**Beno o male?**
- 19** Massimo Montanari  
**Prenderci gusto**
- 78** Giovanni Manetti  
**Due di due**

**bilancio preventivo 2016**

- 20** **Le sfide di Coop**  
*Aldo Bassoni*
- 22** **Segno più**  
*Luca Rossi*
- 23** **Calendario**  
**Assemblee Autonome**

**attualità**

- 25** Primo piano  
*Aldo Bassoni*  
**Spirito di solidarietà**
- 45** Inchiesta  
*Dario Guidi*  
**Per correttezza**



**soci**

- 30** **Relazioni sociali**
- 32** **Disegni da grandi**
- 34** **Cronaca La Rosa**
- 40** Per voi soci
- 79** Convenienza

**viaggi**

- 36** **Gran Torino**  
*Alessandra Bartali*

**salute**

- 50** **Un succo bello**  
*Ersilia Troiano*
- 51** Faccende domestiche
- 52** **Un'iniezione di fiducia**  
*Barbara Bernardini*
- 53** Sani & salvi

**prodotti**

- 54** **L'uovo di Pinocchio**  
*Maria Vittoria Ferri*
- 56** **Vive e vegete**  
*Roberto Minniti*
- 58** **La Coop è mobile**  
*Daniele Fabris*
- 59** Eco sistema
- 60** **Fratelli di latte**  
*Silvia Inghirami*
- 61** Presidi Slow Food
- 62** **La vita Agri**  
*Eleonora Cozzella*
- 64** **Menu di pancetta e guanciale**  
*Paola Ramagli*
- 68** A tavola con i bambini

**enenci**

- 70** **Asocial network**  
*Patrice Poinssotte*
- 71** Scienza infusa
- 72** **Meglio soli**  
*Rita Nannelli*
- 73** Tempi moderni
- 74** **Via di questo passo**  
*Barbara Autuori*
- 75** Le vite degli altri
- 76** **Benvenuti in casa Fogli**  
*Maria Antonietta Schiavina*
- 77** Triplavù

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

# La mia generazione

*Gentile Direttore, riflettendo sui drammi sociali del nostro tempo, non ci si può non soffermare in particolar modo sulla disoccupazione giovanile (e non solo). Da giovane laureato al momento disoccupato, che non è nemmeno più tanto giovane stando alle discutibili regole non scritte del mercato ma anche a un'autopercezione del proprio vissuto e delle proprie aspettative, finora amaramente disattese, tra una ricerca di lavoro e un'altra succede anche che ci si fermi a pensare alla propria, non esclusiva, condizione. E i risultati di questa prassi sono poco benevoli, oscillanti tra cadute in picchiata della propria sofferente autostima, alle prese con i quotidiani suoi avversari (poiché i "no, grazie" del mercato del lavoro sono dei no all'autostima della persona, che si nutre anche di riconoscimento sociale, e che può benissimo in questo discorso essere denominata dignità o felicità) e considerazioni di più ampio respiro, come quella che vorrei qui proporre, vale a dire la constatazione che "siamo" (si fa per dire) storicamente riusciti a produrre una società dove il buon vecchio proletariato se ne farebbe purtroppo ben poco della forza lavoro dei propri figli, visto che sono i genitori a mantenerli. Più che corsi e ricorsi storici, questo è un deragliamentamento vero e proprio! A cui nessuna statistica positiva del momento può mettere freno perché, dovessimo coniare un termine, sarebbe goffo oltre che ingiusto e non dignitoso parlare di "genitori-tariato" – qualcuno ha un*

*termine migliore per esprimere il concetto? – come di quella fascia sociale che fonda la propria fortuna (o sopravvivenza) socioeconomica sulle spalle dei genitori, magari non più così giovani a loro volta. Perché è altra cosa provare amore filiale per i genitori, quello alto, incontaminato, lieto e naturalmente emancipato dalla "dittatura del bisogno" (Pertini docet). La difficile situazione di molti di noi giovani finisce per colpire ingiustamente non solo la nostra giovane vita ma anche quella più vissuta e spesso già provata dagli anni dei padri.*

**Gabriele Mancini**

La sua lettera mi ha fatto molto piacere, non tanto per il problema che denuncia la cui drammaticità è sotto gli occhi di tutti quelli che vogliono vedere, ma per la chiarezza e la lucidità con cui, parlando di se stesso, coglie uno dei nodi fondamentali della nostra crisi sociale, economica, culturale e, vorrei dire con una sola parola, antropologica. Quanti giovani brillanti studiano con passione e impegno, pubblicano articoli, libri, intervengono a convegni, svolgono seminari, naturalmente senza percepire alcun compenso? E con quali prospettive? Non si sa. Il futuro è quanto mai incerto, frustrante e forse miserevole se pensiamo a quanto tardi inizierà a lavorare chi ha la fortuna di trovarla un'occupazione e alla pensione che percepirà quando ormai sarà vecchio per godersela.

*Aldo Bassoni*



# Attenti al canone

**Leggendo "Fermo posta" di Nuovo Consumo di gennaio-febbraio sulle nuove tariffe luce e gas, mi è sorto un dubbio: la Rai pubblicizza che il canone in bolletta con la luce sarà di 100 euro. Non è che verrà sommato a tutto e ci si pagherà l'Iva del 22 o 25%? Perché allora non saranno più 100 euro, ma 122 o 125, contro i 113,50 che pagavamo. Mi potreste dare un chiarimento?**  
**Sonia**

Gentile Sonia, la sua domanda è chiara e legittima. La risposta è altrettanto chiara: poiché il canone è una voce separata della bolletta, non verrà ricaricato dall'Iva. La legge di Stabilità parla con chiarezza, a proposito del canone, di "voce non gravata ai fini fiscali". L'Iva dunque verrà applicata solo il nostro consumo elettrico.

Aldo Bassoni

## Rose Solidal per te

In molti negozi di Unicoop Tirreno di Toscana, Campania, Lazio e Umbria, là dove i Comitati soci si sono mobilitati, in occasione dell'8 marzo, Festa internazionale della donna, saranno consegnate Rose Solidal Coop a tutte le clienti. Solidali perché prodotte in Kenya e coltivate nel rispetto dei lavoratori e dell'ambiente. "Un regalo per tutte le donne profumato di valori, di rispetto e sostenibilità", come si legge nella cartolina che accompagna l'iniziativa e che può essere utilizzata anche per donare 200 punti a favore dei progetti umanitari sostenuti da Unicoop Tirreno.



## A norma di legge

**Ho acquistato un salame e ho notato che non erano riportati la data di scadenza e quella di confezionamento. Devo riportarlo in negozio?**

I salumi crudi non devono riportare il cosiddetto Tmc (Termine minimo di conservazione) poiché si tratta di prodotti da ven-

dersi sfusi o previo frazionamento e non di prodotti preconfezionati. Lo dice il decreto legislativo n. 109 del 27/1/1992 "Attuazione delle direttive 89/935/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" in cui leggiamo che non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio. Inoltre i prodotti alimentari non preconfezionati devono riportare solo la denominazione di vendita e l'elenco degli ingredienti (anche su un cartello apposto nei locali di vendita). Per quanto riguarda la data di produzione, l'obbligo di indicarla è venuto meno con la nota del Ministero della Salute prot. GVA.VIII/1830/PI.8.d/388 dell'11/6/2004. Nel suo caso, dunque, trattandosi di uno di questi prodotti, non è necessario che lo riporti al punto vendita, perché a norma di legge.

## Lavoro cercasi

**A quale indirizzo e-mail posso inviare il mio curriculum per una domanda di lavoro?**

Già da alcuni anni Unicoop Tirreno non accetta più i curricula cartacei o tramite e-mail. È, infatti, neces-

sario compilare l'apposita sezione sul sito internet della Cooperativa [www.unicooptirreno.it](http://www.unicooptirreno.it). Collegandosi a questo link si troverà, sul fondo della pagina, la sezione "lavora con noi", dove sarà possibile seguire le indicazioni per compilare il proprio curriculum vitae. Alla fine della procedura verranno assegnate username e password con i quali sarà possibile accedere nuovamente ai propri dati per modificarli o aggiornarli. Il curriculum inserito sarà valido per 2 anni e si aggiornerà ad ogni eventuale modifica.

# Per filo e **contrassegno**

**Ho rinnovato l'assicurazione Rc auto e il mio assicuratore mi ha comunicato che non è più obbligatorio esporre il contrassegno assicurativo sul parabrezza. Mi sapete dare qualche informazione in più?**

Dal 18 ottobre 2015, per effetto dell'articolo 31 del decreto Liberalizzazioni del 2012 (Decreto legge 24 gennaio 2012, n.1 coordinato con la Legge di conversione 24 marzo 2012, n. 27, recante "Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività") non vi è più l'obbligo di esporre il contrassegno cartaceo sul parabrezza dei veicoli a motore. L'importante novità normativa che ha l'obiettivo, oltre che di semplificare, di contrastare il fenomeno della contraffazione delle assicurazioni, riguarda gli automobilisti di tutta Italia. Ma di fatto, come avverrà il controllo della copertura assicurativa e la verifica dei dati dei veicoli? Semplicemente dal numero di targa del veicolo che funzionerà come

una vera e propria carta d'identità. In pratica, grazie a un sistema telematico, con un controllo incrociato dei dati dei diversi database delle forze dell'ordine, dei Ministeri e dell'Agenzia delle Entrate, si potrà verificare la regola-

rità della situazione assicurativa di un veicolo in tempi congrui. Resta comunque obbligatorio per gli automobilisti tenere a bordo del veicolo il certificato *Rc auto*, cioè il documento che attesta la regolarità della copertura assicurativa. *L'ivass* (Istituto di Vigilanza delle Assicurazioni) con una nota informa che in caso di controlli delle autorità pubbliche gli automobilisti possono dimostrare di avere ottemperato all'obbligo assicurativo esibendo l'attestazione dell'avvenuta stipula del contratto e del pagamento del premio. Essa prevale rispetto a quanto accertato o contestato a seguito di un'eventuale consultazione della banca dati delle coperture *Rc auto*. La banca dati in questione è istituita presso la Direzione generale per la Motorizzazione del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. È possibile verificare sul sito dell'automobilista, [www.riportaledellautomobilista.it](http://www.riportaledellautomobilista.it) la presenza o meno dei propri dati, e in caso di incongruenze o anomalie, segnalarle alla propria compagnia assicurativa, oltre che con un reclamo formale all'*Ivass*. Per ulteriori chiarimenti o per una consulenza potrà contattare il *Pit servizi* di *CittadinanzAttiva*.

**Claudia Ciriello**

consulente *Pit* - *CittadinanzAttiva onlus*  
Sede nazionale



## Tenersi **aggiornati**

**So che la rendita Inail per un infortunio sul lavoro viene aggiornata di anno in anno. Vorrei sapere quando vengono fatti gli aggiornamenti e quando è stato l'ultimo aumento.**

Le rendite *Inail* per infortunio sul lavoro e malattia professionale vengono aggiornate ogni anno nel mese di luglio. L'ultimo aumento risale perciò al luglio dello scorso anno e l'aggiornamento è stato dello 0,19 per cento. È il

Ministero del Lavoro che ne stabilisce la misura sulla base della variazione dell'indice *Istat*. La rivalutazione ha riguardato l'indennità giornaliera, la rendita ai superstiti, l'assegno per l'assistenza personale continuativa e l'assegno funerario. Interessa anche la quota di rendita per l'indennizzo del danno patrimoniale, ma non di quello biologico; per quest'ultimo, a partire dal 2008, è stata prevista una specifica rivalutazione parziale, *una tantum*.

# Processo di cambiamento 13

**Sto cercando di mettermi a dieta ma con scarsi risultati perché sono poco motivata. Esistono strategie per stimolare la motivazione?**

**L**ei si trova in una situazione di ambivalenza molto comune: da un lato ci sono buoni motivi per intraprendere un cambiamento, dall'altra non si sente pronta ad affrontare i sacrifici che questo comporta, così resta intrappolata in una palude d'indecisione. La soluzione a prima vista più ovvia per sbloccare la situazione è di spingere nella direzione del cambiamento come spesso fanno le persone che desiderano aiutarci. Ma l'effetto che si ottiene è spesso opposto a quello desiderato. Se qualcuno ci elenca in modo enfa-

tico tutti i motivi per cui dovremmo intraprendere una dieta, fare attività fisica oppure smettere di fumare, ci sentiremmo spinti a ribattere evidenziando proprio i motivi che ci impediscono di farlo, dando ancora più forza a queste ragioni. Meglio iniziare con un cambiamento leggero, ma concreto, che ci farà prendere fiducia, portandoci poi a intraprendere altri passi più significativi. Ad esempio, è più produttivo cominciare a eliminare alcuni piccoli sgarri calorici, incrementando allo stesso tempo il consumo di frutta e verdura, che stravolgere completamente l'alimentazione con diete restrittive e punitive.



## Mal di test

**Sono in sovrappeso da molti anni. Di recente mi hanno proposto di fare un test genetico per l'elaborazione di una dieta personalizzata sul mio dna. Ritiene che possa essere utile?**

No, non credo che le sarebbe utile. Sono molto scettico sulle diete formulate sulla base di test genetici perché alla fine si ritroverebbe in mano una normale dieta ipocalorica pagata saporitamente. Tutto questo ricorda un po' la falsa informazione che circola per le presunte intolleranze alimentari: si fa credere che il sovrappeso dipenda dal fatto che siamo intolleranti a questo o

quell'alimento e che basterà escluderlo per tornare in forma. È vero che ci sono dei geni che influiscono sul nostro peso corporeo, ma è giusto precisare che si tratta di piccole variazioni rispetto ai fattori ambientali, come la quantità di calorie assunte e l'attività fisica praticata. Con questo non voglio affermare che i test genetici nel campo dell'alimentazione sono inutili, tutt'altro: grazie ad essi si scopre se abbiamo dei deficit enzimatici che possono tradursi in intolleranze vere come quella al lattosio oppure sapere se siamo geneticamente predisposti alla celiachia. Ma purtroppo non forniscono risposte utili per risolvere il problema del sovrappeso o dell'obesità.

Ecco i nuovi valori aggiornati. Per il settore dell'industria, la retribuzione media giornaliera per la determinazione del massimale e minimale della retribuzione annua è fissata in 77,12 euro; pertanto i nuovi limiti retributivi minimo e massimo da utilizzare per il calcolo della rendita sono rispettivamente 16.195,20 e 30.076,80 euro. Le rendite già in essere a luglio 2015, sempre del settore industriale, sono state ricalcolate applicando alle basi retributive i se-

guenti coefficienti di rivalutazione:

- 1,0019 per rendite con decorrenza nell'anno 2013 o precedenti;
- 1,0000 per rendite con decorrenza nel 2014 o nel primo semestre 2015.

Nel settore agricolo il ricalcolo delle rendite avviene sulla base di una retribuzione convenzionale pari a 24.440,95 euro. L'assegno *una tantum* in caso di morte è fissato a 2.136,50 euro; mentre l'assegno per l'assistenza personale continuativa ammonta a 533,22 euro.

ora legale di Salvatore Calleri



# Affari sporchi

**Agenti, magistrati, massoni, giornalisti, banchieri corrotti che anziché fare il loro lavoro gestiscono i loro affari. Non sono la maggioranza, ma danneggiano la società.**

Sono in mezzo a noi, da anni ormai. Sono peggio degli *zombie* perché più dannosi e letali e soprattutto quasi invisibili. Non hanno valori, sono presenti in tutte le categorie umane, sociali e associative. Sono per fortuna in minoranza, ma non sono pochi. Sono i devianti: agenti devianti che danneggiano indagini, cancellano prove oppure ne creano di false, sia nei servizi che nelle forze dell'ordine.

Magistrati devianti che non indagano nella direzione giusta. A seconda dei ruoli fanno morire i processi; in altri casi s'in-

carogniscono su persone oneste per distruggerle. Massoni devianti che utilizzano la loro associazione per i loro scopi violando ogni regola statutaria e spesso in collaborazione con le due categorie sopra citate.

Ci sono i banchieri devianti che utilizzano le banche a loro favore e se ne fregano dei risparmiatori. E poi i giornalisti devianti che non fanno mai il loro lavoro, depistano e diffamano ad arte sfruttando i *media*.

La lista potrebbe continuare, ma mi fermo qui perché le 5 categorie ricordate bastano e avanzano.

I devianti di cui sopra sono inquietanti e soprattutto bisogna capire alcune cose e porsi alcune domande: chi servono i devianti? A che cosa servono i devianti? In questo momento che cosa fanno i devianti?

I devianti con i loro affari sporchi nociono alla salute di tutti noi. Per fortuna in Italia ci siamo abituati ai devianti e in qualche modo ci siamo vaccinati perché determinate situazioni ormai si sanno leggere.

Nonostante i devianti siano solamente una minoranza, gli agenti, i magistrati, i massoni, i giornalisti e i banchieri non devianti, che sono la maggioranza, hanno un obbligo morale: eliminare i devianti.

Un compito questo necessario e obbligatorio. ■



# Fuori moda

**Tracce di sostanze cancerogene in vestiti, scarpe, zaini, tende di note marche. Quanto è pericoloso il settore outdoor.**

Sostanze chimiche pericolose e persistenti, dannose per la salute e l'ambiente, sono state trovate nei prodotti dei maggiori marchi del settore *outdoor*. Greenpeace ha analizzato 40 prodotti, votati nei mesi scorsi dagli appassionati di tutto il mondo sul sito *web* dedicato, trovando *Pfc* non solo nell'abbigliamento, ma anche in scarpe, tende, zaini, corde e sacchi a pelo. Solo in 4 prodotti (il 10 per cento quindi) non sono stati rilevati *Pfc*, dimostrazione del fatto che solo poche aziende si stanno muovendo nella direzione giusta. Marchi come *The North Face*, *Patagonia*, *Mammut*, *Salomon* e *Columbia* continuano a usare *Pfc*

per impermeabilizzare i loro prodotti nonostante si dichiarino a parole amanti e rispettosi della natura.

Lo rivela il rapporto *Tracce nascoste nell'outdoor*: «Abbiamo trovato elevate concentrazioni di *Pfoa*, un *Pfc* a catena lunga collegato a numerose patologie e malattie gravi come il cancro, in 11 prodotti. Questa sostanza è già sottoposta a severe limitazioni in Norvegia», afferma **Giuseppe Ungherese** nell'ambito della campagna inquinamento di *Greenpeace Italia*. I *Pfc* sono composti chimici che non esistono in natura; una volta rilasciati nell'ambiente si degradano molto lentamente ed entrano nella catena alimentare, causando una contaminazione pressoché irreversibile. Sono stati trovati perfino nelle aree più remote del pianeta, in animali come delfini e orsi polari e nel sangue umano. Negli ultimi anni molti marchi dell'*outdoor* hanno abbandonato i *Pfc* a catena lunga a favore di quelli a catena corta, sostenendo che fossero un'alternativa meno dannosa. Eppure, recentemente, più di 200 scienziati da 38 Paesi hanno firmato la *Dichiarazione di Madrid* che raccomanda di evitare l'uso di tutti i *Pfc* – inclusi quelli a catena corta – nella produzione dei beni di consumo. Staremo a vedere se le aziende dell'*outdoor* accetteranno la sfida lanciata da *Greenpeace*. Per saperne di più, intanto: <http://detox-outdoor.org>. ■

**Gabriele Salari**

ufficio stampa Greenpeace

## IL CICLO DEI PFC



ever green di Stefano Generali

## Carta modello

Negli ultimi 10 anni le foreste in Europa sono cresciute a ritmi sostenuti: secondo la Fao il rimboschimento nel vecchio continente è stato pari alla superficie dell'intera Svizzera, 41.285 chilometri quadrati. Le foreste dunque, contrariamente a quanto pensano molti, si stanno espandendo, anche grazie a una gestione sostenibile e soprattutto agli elevati tassi di riciclo della carta, che è il materiale più rigenerato in Europa con una media di 2 tonnellate al secondo. L'industria cartaria europea, che vuole allontanare da sé l'immagine di distruttrice di alberi, ha approfittato dei nuovi dati per lanciare la campagna *Twosides*, il lato verde della carta, che evidenzia quanto si sia esteso il patrimonio forestale europeo.

## Una Tv da cani

Musiche, video e immagini pensati esclusivamente per un pubblico a quattro zampe. È la programmazione di *DogTv*, il canale americano che propone ogni giorno contenuti realizzati per intrattenere i cani che si trovano a casa ad aspettare il rientro dei loro padroni. La nuova Tv, visibile negli Usa via cavo, propone video sul relax, per tenere tranquilli i cani alternando immagini di animali a riposo e ambienti naturali, oltre a contenuti che preparano gli animali ad affrontare situazioni che non conoscono. Per gli abbonati c'è anche la possibilità di candidare il proprio cane alla realizzazione di video destinati alla programmazione.



# Nel nostro **interesse**

**Dopo 7 anni di crisi, l'1 per cento della popolazione mondiale detiene il 50 per cento della ricchezza. È una questione di interesse collettivo cambiare rotta.**

**L**a grande crisi, ci dicono, è passata, pur nel permanere di condizioni di difficoltà e di grande incertezza. Si dovrebbe quindi poter pensare a prospettive migliori per il prossimo futuro: ma prima, per avere un quadro veritiero, conviene chiedersi quali conseguenze la crisi abbia provocato, chi ne scenti i danni maggiori e se, invece, la stessa crisi non abbia giovato a qualcuno.

Dopo 7 anni di crisi "ufficiale", dal 2008 al 2014, la distribuzione della ricchezza nel mondo ha subito notevoli variazioni: oggi l'1 per cento della popolazione mondiale detiene il 50 per cento della ricchezza complessiva, mentre ne possedeva il 44 per cento nel 2007, prima dell'inizio della crisi.

Questi dati sono naturalmente controversi, ma ciò che è riconosciuto da tutti è che la forbice della disuguaglianza negli anni della crisi si è allargata, e di molto, a vantaggio di chi già era ricco e si è ritrovato più ricco e a danno di quelli che erano già poveri e dei moltissimi altri che lo sono diventati durante la crisi. Se oggi 1/5 della popolazione mondiale possiede quasi l'intera ricchezza del pianeta, è difficile aspettarsi un futuro prossimo di tranquillità sociale, tanto

meno di pace internazionale, visto che si sa bene in quali aree del mondo si concentra quel quinto che sta bene e in quali altre i 4/5 che fanno la fame.

Nel luglio scorso, parlando all'università cattolica di Quito, in Ecuador, papa Francesco ha condannato "la globalizzazione del paradigma tecnocratico", in base al quale "ogni acquisto di potenza" è "semplicemente progresso, sicurezza, benessere, come se realtà, bene e verità sbocciassero spontaneamente dal potere della tecnologia e dell'economia". E nel discorso ai rappresentanti della società civile ecuadoregna ha aggiunto: "I beni sono destinati a tutti e su di essi grava un'ipoteca sociale" e ha ammonito che occorre sostituire "il concetto di giustizia basato sul principio di compravendita con quello di giustizia sociale". Quello del papa è un richiamo etico: ma a vedere come si è usciti dalla recente crisi, con i ricchi più ricchi e i poveri più poveri, non occorre neppure rifarsi all'etica per capire che è una questione di interesse collettivo, di sopravvivenza, la necessità di mutare rotta. Non la chiamino giustizia sociale, se a qualcuno disturba una terminologia che sembra passata in disuso, la chiamino come vogliono, ma è urgente, è vitale invertire l'orrenda deriva della disuguaglianza. Serve cambiare passo. Noi italiani viviamo in una Repubblica la cui Costituzione sancisce la funzione sociale della proprietà e dell'iniziativa economica. Nel nostro ambito si dovrebbe ricominciare da qui, ridando senso e verità alla Costituzione repubblicana. ■



**beni di consumo** di Rita Nannelli

## Il profumo del successo

Più di un nuovo profumo al giorno messo in commercio nel mondo, con l'Italia quinto mercato mondiale, dopo Usa, Francia, Germania e Inghilterra. Inoltre, secondo i dati di Cosmetica Italia, l'associazione nazionale delle imprese cosmetiche, nell'ultimo anno gli italiani per profumarsi hanno circa 940 milioni di euro, l'1,5 per cento in più ri-

spetto all'anno precedente. Sempre più graditi i profumi fatti in modo artigianale, predilette le essenze naturali, grande ritorno dei classici bouquet di rose e violette, con la rosa regina delle fragranze femminili, amata dai nasi più autorevoli. Dai profumi per sé a quelli per l'ambiente, ormai veri oggetti di design - numerose boutique specializzate solo in aromi per la casa han-

no aperto i battenti lo scorso anno nelle maggiori città italiane - fino alle installazioni artistiche odorose in musei e gallerie e ai corsi per diventare profumieri. Se capitate a Venezia, fate un salto nello splendido Palazzo Mocenigo che, fra arredi e costumi, presenta 5 sale dedicate alla storia del profumo, per imparare annusando, e un laboratorio per creare il proprio, personale, profumo.







# Forte legume

**2016 anno internazionale dei legumi, alimenti importanti per l'alimentazione e per la salvaguardia della piccola agricoltura.**

**L**i chiamavano “carne dei poveri” perché effettivamente fagioli, piselli, ceci, fave, lenticchie erano una fonte di proteine abbastanza pregiate per le famiglie che si nutrivano essenzialmente di mais o frumento. In Italia questa stagione è (fortunatamente!) finita e i legumi sono ormai ingredienti di una gastronomia che può contare su altre fonti di proteine, ma per molti milioni di persone i legumi occupano ancora grande importanza come alimenti. Al punto che le Nazioni Unite hanno voluto dedicare questo 2016 come *anno internazionale dei legumi*.

I legumi sono i semi di piante di varie specie della famiglia delle *Fabacee*, leguminose che hanno la proprietà di possedere

nella radici un microrganismo, *Rhizobium*, che fornisce molecole azotate, ricavate dall'azoto atmosferico, utili alle leguminose le quali, a loro volta, “ricompensano” il *Rhizobium* cedendogli le molecole organiche utili per il suo nutrimento.

I legumi hanno un posto importante nell'alimentazione per il loro contenuto di proteine (dal 20 al 25 per cento del peso dei semi) e soprattutto per la loro qualità biologica; esse infatti contengono una relativamente elevata quantità di lisina, uno degli amminoacidi es-

senziali, quelli che l'organismo non può sintetizzare ma deve introdurre con la dieta; di lisina sono, invece, povere le proteine dei cereali, per cui i legumi offrono un'importante integrazione nelle diete povere o prive di alimenti di origine animale. La *Fao*, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, si propone di diffondere la cultura e la conoscenza scientifica dei legumi, alimenti solo apparentemente modesti. Il miglioramento della coltivazione delle piante leguminose è importante anche per la diffusione e salvaguardia della piccola agricoltura, quella spesso a livello familiare o di villaggio, che più di altre può trarre benefici dalla produzione e dal consumo di legumi.

La produzione mondiale di legumi ammonta a circa 65 milioni di tonnellate all'anno. 30 di queste sono costituite dai fagioli, seguiti da ceci, piselli, lenticchie, fave. Circa 1/3 della produzione mondiale si ha in India, seguita da Canada, Myanmar, Cina, Nigeria e tanti altri paesi. La maggior parte dei legumi è destinata al mercato interno dei singoli produttori, ma il Canada è un forte esportatore di legumi verso gli Stati Uniti, l'Europa e la Cina.

La produzione italiana di legumi, oggi poco più di 100mila tonnellate all'anno, ha subito una drastica diminuzione a partire dalla metà del secolo scorso e attualmente il nostro paese importa circa 300mila tonnellate all'anno di legumi secchi dalla Russia e dal Canada. Che l'anno internazionale dei legumi spinga a una resurrezione della loro coltivazione anche in Italia? ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

## Basta avere l'ombrela

Parapioggia o parasole? Il dubbio sulla sua origine resta, ma nella parola sta la soluzione: ombrello contiene la parola ombra e forse proprio per crearla è stato pensato. Poco c'è voluto che già in passato venisse usato per ripararsi dalla pioggia, come nel paese che ormai ne è patria

e di cui è diventato simbolo: la piovosa Inghilterra, dove è bene non uscire mai senza. Non è un caso che proprio il Regno Unito sia uno dei principali importatori e detenga il primato dei più costosi ed eleganti. Ma se l'UK li usa, la Cina certo li pro-

duce, continuando una tradizione secolare, mentre il Giappone vanta i più curiosi. Una delle ultime novità è l'Odemukae, l'ombrello per due: con la sua apertura riesce a coprire due persone, richiudendosi poi come un normale ombrello. C'è anche quello che si trasforma in borsetta, quello talmente minimal da entrare nella tasca dei jeans e quello che si appoggia sulle spalle. Insomma un ombrello per tutte le stagioni.





# Bene o male?

**Gli interrogativi che solleva la riforma del Ministero dei beni culturali distinguendo tutela da valorizzazione e consentendo l'intervento dei privati.**

18

Il ministro Franceschini ha appena riformato una parte consistente delle competenze e dei compiti all'interno del suo Ministero, distinguendo la tutela dalla valorizzazione dei beni culturali. Un attimo dopo si è scatenato l'inferno: le Soprintendenze archeologiche scavalcate e depotenziate dopo decenni di valorosa lotta per la tutela. Ma come stanno le cose in realtà? La riforma consentirà a gruppi privati di entrare nella gestione dei beni culturali? E questo è un bene o un male? Bisogna premettere che quest'insieme eccezionale di valori portanti dell'intera nazione Italia è scampato alla distruzione grazie agli sforzi di donne e uomini coraggiosi di quel benemerito pezzo dello Stato che sono le Soprintendenze, fatte da persone che hanno dedicato le proprie esistenze alla missione della tutela. Purtroppo, però, il nostro paese non spende quanto dovrebbe per i beni culturali (circa la metà rispetto agli altri paesi) e così molto resta ancora da fare. Prendiamo come esempio l'Appia Antica: molti sono i monumenti chiusi o privati e molti quelli che avrebbero bisogno di restauri costosi, per non dire dell'ultimo tratto della strada romana che deve ancora essere scavato. E poi c'è il traffico veicolare selvaggio e irrisuolato che sfregia tutto il contesto. Insomma, l'Appia versa in cattive condizioni e non ci sono denari pubblici a sufficienza per



porre rimedio. Può, in questo caso, intervenire un gruppo privato a sostegno degli interventi di tutela e conservazione e a supporto tecnologico della gestione che resta comunque in capo ai soggetti pubblici? La mia risposta è sì, certo che può e, in qualche modo deve, pena il perdurare di uno stato di cose vergognoso che ci vede corresponsabili se non vi poniamo riparo. Immaginiamo una via Appia Antica finalmente libera dalle auto private, con varchi elettronici e limiti di velocità, percorsi ciclopedonali e ricucitura di tutti quei frammenti del parco che oggi sono divisi, restauro dei punti informativi (nessuna nuova cubatura), restauro dei monumenti, *bike sharing*, magari biglietto unico per tutte le attività e le visite. E se un gruppo privato lo comprende, lo condivide e lo sostiene, ma per quale ragione ci si deve opporre? Peraltro gli interventi dei "mecenate" potrebbero anche non avere come unico obiettivo quello della monetizzazione immediata, ma il respiro assai più lungo di un intervento per la comunità di cui fanno parte sia i cittadini che le imprese. In questo caso non ci sono lati oscuri, c'è solo un supporto finanziario privato a interventi progettati e realizzati dal pubblico, con un obiettivo chiaro e semplice. Il concetto di valorizzazione va inteso nella sua più vasta accezione, cioè quella di dare la possibilità a tutti di godere oggi e tramandare alle future generazioni beni comuni che sono patrimonio dell'umanità. Certo, se tutto fosse possibile solo con interventi statali saremmo tutti più felici ma, visto che ciò non è possibile, perché rassegnarci all'inazione e al degrado? ■

t #mariotozzi

al naturale di Stefano Generali

## Sulla retta via

Presto le strade francesi produrranno energia elettrica grazie a un progetto che prevede di pavimentare il territorio, entro 5 anni, con mille chilometri di strada fotovoltaica. Questo grazie all'utilizzo di pannelli di nuova generazione estremamente resistenti e

adatti a ogni tipo di veicolo, autocarri compresi. Lo ha annunciato il ministro dell'ecologia Ségolène Royal, che prevede l'avvio ufficiale del progetto a primavera con fondi provenienti dall'aumento delle tasse sulla benzina. Secondo l'Agenzia francese per l'ambiente questo sistema garantirà a regime la copertura dei bisogni elettrici di 5 milioni di famiglie, circa l'8 per

cento della popolazione francese. La strada fotovoltaica, infatti, è pensata per alimentare l'illuminazione pubblica, le insegne e la cartellonistica, ma anche le abitazioni e gli uffici.





# Prenderci gusto

**Dalla terra alla tavola, un percorso che richiama l'intero patrimonio culturale di una società. Ecco perché esistono i musei del gusto, sempre più numerosi nel Belpaese.**

**F**ino a qualche decennio fa, un'espressione come musei del gusto era impensabile. L'idea di museo richiama pittura, scultura, architettura, musica, letteratura, cinema e storia. Tante cose ma non certo il cibo. Oggi, invece, siamo circondati da musei del vino, dell'olio, del pane, del sale, del prosciutto, del formaggio, della frutta, delle castagne e via dicendo, ed esistono guide (locali, regionali, nazionali) specificamente dedicate ai musei del gusto.

Ciò significa che qualcosa di importante è accaduto. È accaduto che la dimensione culturale del cibo e di tutto ciò che gli ruota attorno (attenzioni materiali e mentali, saperi e tecniche, strumenti e simboli) è stata finalmente recepita nella coscienza collettiva.

Sempre più spesso le parole cibo e cultura sono associate, e non perché – attenzione – il cibo si affianchi alla cultura ma perché il cibo è cultura, in tutte le fasi che ne scandiscono il percorso, dal reperimento delle risorse alle forme di produzione, dai modi di preparazione e trasformazione ai sistemi di conservazione, fino al momento finale del consumo, quando il cibo scivola dentro il

corpo dell'uomo, materia arricchita dei valori di cui l'uomo stesso, nel frattempo, l'ha caricata. Dalla terra alla tavola, questo percorso è denso di contenuti e di significati che richiamano l'intero patrimonio culturale di una società. Di questo oggi siamo più consapevoli, con la scoperta, per qualcuno forse impreveduta, che le ragioni del corpo portano con sé anche quelle dello spirito, poiché non esistono cose senza valori, né valori senza cose. Non per nulla l'Unesco ha riconosciuto la dieta mediterranea come patrimonio immateriale dell'umanità, non quindi come un paniere di prodotti, ma come un modo di vivere, fatto di conoscenze e di pratiche sociali. I musei del gusto, sempre più numerosi nel nostro paese, sono il segno di un'attenzione e di una domanda nuova, di un turismo che non si accontenta più del monumento famoso o della grande collezione d'arte, ma vuole capire il senso di un territorio, dei rapporti profondi (ma delicati, e sempre a rischio) che ogni società ha saputo intrattenere con l'ambiente in cui è cresciuta. Questi musei testimoniano la cultura del lavoro che storicamente ha sostenuto le necessità quotidiane dell'uomo e i piaceri che a queste necessità si sono accompagnati. L'immagine che ne esce è quella di un patrimonio culturale diffuso capillarmente sul territorio, secondo un modello tipico della cultura italiana. Esattamente come il nostro patrimonio artistico, anche quello gastronomico si caratterizza per l'assenza di luoghi egemoni e di vere capitali: è un patrimonio sparso, che testimonia la ricchezza e la profondità di una cultura. ■



**il buongustaio** di Silvia Inghirami

## In punta di forchetta

Una riserva naturale, un'oasi Wwf, un grande castello. La gita a Mesola ha tante ragioni oltre a quella enogastronomica, dedicata all'asparago, che pure ha una sua rilevanza particolare: non un asparago qualsiasi, ma l'asparago verde

Igp di Altedo. Dal 23 aprile al 1° maggio il comune del ferrarese propone degustazioni – dal risotto all'asparago alla frittata, al dolce all'asparago – e tante iniziative alla scoperta del territorio. Passeggiate nel Gran Bosco della Mesola, escursioni nel delta del Po, visite al Castello Estense. E

poi mercatini e giochi per i più piccoli. Dopo aver mangiato piatti prelibati e camminato tra olmi, lecci, frassini, pioppi e pini si può completare il giro di gusto con l'escursione all'Oasi delle dune fossili di Massenzatica, relitto di antiche dune costiere, o con una gita in motonave sul fiume.



## Le sfide di Coop

*Per il recupero dell'attività caratteristica, l'apporto significativo di quella finanziaria, l'accordo stretto con Alleanza 3.0. Positivo il Preventivo 2016 di Unicoop Tirreno, ma dal punto di vista commerciale questo è l'anno della sfida.*

■ Aldo Bassoni

**U**n preventivo 2016 positivo dopo anni di sofferenze, basato su un forte recupero di redditività dell'attività caratteristica, su un consistente apporto di quella finanziaria (nonostante le previsioni non certo rosee visto l'andamento alquanto instabile dei mercati finanziari) e, soprattutto, frutto di una cospicua plusvalenza straordinaria. Iniziamo da quest'ultima per dire che l'operazione portata a termine tra Unicoop Tirreno e Alleanza Coop 3.0 con la creazione di 2 società (di cui abbiamo dato conto nell'ultimo numero di *Nuovo Consumo*), nelle quali sono confluiti alcuni punti vendita di Lazio e Campania, porterà nelle casse della Cooperativa circa 25 milioni di euro. «Siamo soddisfatti di questa operazione che si inquadra in un contesto preciso di rafforzamento di alleanze nel Centro-Sud con la messa in comune delle reciproche forze – esordisce **Marco Lami**, presidente di Unicoop Tirreno –. Il fatto che ci siamo scambiati partecipazioni con Alleanza Coop 3.0 nella ristrutturazione della rete è un fatto positivo che ci soddisfa. Ma ora più che mai bisogna raggiungere i risultati perché, dal punto di vista commerciale, il 2016 è il cuore della nostra sfida. È lì che dobbiamo migliorare. È lì che siamo convinti di giocare delle carte importanti».



Marco Lami,  
presidente di  
Unicoop Tirreno.

**In effetti gli obiettivi del 2016, sui quali i soci sono impegnati a discutere in questi giorni nelle assemblee autonome, sono molto ambiziosi. Come si pensa di coglierli?**

«Certamente questi obiettivi sono tutti da conquistare. Lo sappiamo bene. Va da sé che in questo clima di instabilità economica generale, è difficile fare previsioni esatte. Lo scenario può cambiare da un giorno all'altro. Però i segnali di miglioramento ci sono, sotto traccia e tutt'altro che consolidati, ma ci sono. D'altra parte gli obiettivi lanciano una sfida sia sul fronte dell'attività caratteristica che su quello dell'attività finanziaria. Partiamo da un dato: oggi la nostra rete di vendita è solida, è su questa che si deve lavorare e da questa dobbiamo ottenere i risultati, a partire dai ricavi commerciali che devono tornare ad essere positivi».

**A parte la ristrutturazione della rete, quali sono i punti di forza su cui fare leva per consolidare la capacità della Cooperativa di generare redditività?**

«Sono convinto che alcune scelte strategiche che abbiamo fatto siano decisive. Per esempio, il riposizionamento dei prezzi verso il basso ha dato un nuovo impulso al tema della convenienza, mentre la tenuta rigorosa sulla qualità, rispetto alla quale non arretrremo mai di un sol passo, viene ormai percepita dai soci come un dato di fatto associato indissolubilmente al marchio Coop. Di questo sforzo teso al miglio-

mento dell'offerta e del servizio, si sono già visti i risultati, soprattutto nella rete toscana. Nel 2016 intendiamo rafforzare il nostro impegno nel Lazio facendo leva sulle nuove alleanze dopo aver risolto in modo soddisfacente alcune situazioni non più sostenibili di punti vendita fortemente in crisi sia del Lazio che della Campania grazie a cui ora posso dire che la Coop è più forte anche a Sud di Roma. Insomma, in mano abbiamo le idee giuste. In questi anni, poi, siamo arrivati a degli *standard* di qualità e sicurezza alimentare notevole con una capacità costante di guardare avanti ponendosi sempre problemi e traguardi nuovi da raggiungere».

**In 10 anni il mercato è cambiato radicalmente. Avevamo un quadro dei consumi in ascesa, un livello di domanda sempre attivo e una presenza della Grande Distribuzione che lasciava ancora spazi allo sviluppo. Oggi gli spazi si sono ristretti e la concorrenza allargata. Come pensate di reagire?**

«Oggi il mestiere della Grande Distribuzione è più difficile e meno redditizio anche perché ci troviamo in una situazione pesantissima per una crisi che ha riportato i consumi indietro di 20 anni. E nel frattempo la concorrenza si è fatta più impegnativa. Quindi bisogna cercare spazi nell'innovazione. Uno di questi è l'e-commerce, non necessariamente in alternativa alla distribuzione tradizionale. In Europa si tende a integrare i 2 canali, parte della spesa la fai *on line* poi vai al negozio e la ritiri magari dopo un passaggio al banco dei freschissimi. Sull'alimentazione è in atto una vera e propria rivoluzione copernicana per cui è importante non solo guardare che il cibo non faccia male, ma pensare a come il cibo può far bene, a come possa aiutare a mantenerci in buona salute. E quindi il mercato ci chiede di proporre formati innovativi e un affinamento dell'offerta. In altre parole, se io dovessi pensare a fatturati aggiuntivi, certo li trovo anche nello sviluppo della rete, però una parte importante la vedo nell'innovazione dell'offerta e nell'apertura di nuovi canali di rapporto con i consumatori».

**Coop sarà all'altezza di questa sfida?**  
«Credo proprio di sì. La chiave del successo sta nella nostra capacità, come unico distributore italiano presente su tutto il territorio nazionale, di capitalizzare questa presenza capillare e diffusa mettendo in comune a livello nazionale

le cose importanti, ma mantenendo il ruolo fondamentale di ogni Cooperativa basato sui legami con i territori e le comunità locali che li abitano. Il tutto senza rinunciare anzi promuovendo il contributo vitale delle Sezioni soci e dei soci per poter costruire un futuro anche in un contesto che è e continua ad essere difficile, puntando sulla forza di un marchio e di un sistema e sulla nostra inconfondibile distintività come impresa di consumatori».



**Naturalmente ciò presuppone una rete di vendita all'altezza dei tempi.**

«Esatto. Per questo diventa essenziale rispettare le scadenze delle aperture previste quest'anno: il grande centro commerciale a Grosseto, il nuovo negozio di Seravezza, in Versilia, e la ristrutturazione di alcuni punti vendita tra cui Venturina. Gli obiettivi, sia commerciali che finanziari, sono inescindibilmente legati anche a questo calendario».

**Poi c'è il tema della territorialità a cui Coop tiene molto.**

«Infatti. Ci sono alcune aree che da questo punto di vista rappresentano veramente un esempio d'eccellenza nei rapporti con le produzioni locali. Abbiamo fatto e continuiamo a fare uno sforzo considerevole in favore della territorialità curando gli assortimenti, i fornitori locali, le filiere di qualità con risultati lusinghieri soprattutto nell'area dei freschissimi. E poi c'è una corrispondenza stretta fra la nostra forza di penetrazione tra la base sociale e i risultati. Il legame con i soci è proprio della nostra natura. Però bisogna saper sviluppare anche qui tanta innovazione legata a modalità nuove di offerta, di servizio, di aggregazione. Non è vero che mancano i valori e la voglia di partecipare, c'è voglia di partecipare anche tra i giovani ma su temi diversi e con modalità innovative rispetto al passato che bisogna saper interpretare. A questi dobbiamo dare risposte anche usando le nuove forme di relazione, sfruttando le nuove tecnologie, i *social*, e con la nostra presenza capillare e diffusa sul territorio e il contributo volontario di tante persone». ■

# Segno più

**Un anno ricco di impegni e con un risultato che si prevede positivo. Ecco i numeri del Bilancio preventivo 2016 in discussione nelle assemblee delle Sezioni soci dal 7 al 18 marzo.**

**F**inalmente il segno più sul bilancio della Cooperativa previsto per questo 2016. Un Preventivo costruito in continuità con la costituzione della *NewCo Lazio* (70 per cento Unicoop Tirreno, 30 per cento Coop Alleanza 3.0) che comporterà variazioni operative ed organizzative in corso di definizione e dunque al momento impossibili da quantificare. I risultati gestionali che qui illustriamo non incorporano pertanto questi futuri sviluppi.

Anzitutto c'è da precisare che il risultato civilistico atteso per Unicoop Tirreno differirà da quello consolidato; è prevista infatti l'attuazione di alcune manovre di bilancio volte a ridurre la differenza attualmente esistente tra il patrimonio netto civilistico e quello consolidato.

## Capacità di ripresa

«Il contesto economico – dichiara **Elena Marrenzi**, responsabile controllo gestione e rischi finanziari – sta mostrando alcuni deboli segnali di ripresa (*Pil*, deflazione, occupazione, potere d'acquisto, fiducia dei consumatori). I consumi sono in leggero aumento, ma i consumi alimentari sono fermi ai livelli degli anni Novanta e presentano dinamiche eterogenee nelle varie zone del paese. La Cooperativa nel 2015 ha attuato importanti azioni per la razionalizzazione della rete vendita trasferendo alle società costituite con altre Coop alcuni punti vendita critici come Guidonia (Roma), Avellino, Quarto (NA), Aprilia, e nel 2014 Afragola (NA). È stata inoltre ridotta l'area vendita dell'Iper di Roma Casilino ed è proseguito il riassetto della rete di vendita di Livorno con l'apertura del Parco Levante e la chiusura del Centro commerciale La Rosa, al cui posto apre, proprio questo mese, un minimercato».

Ma vediamo i principali indicatori dell'andamento aziendale previsto per il 2016.

**Vendite** Le vendite complessive di Gruppo sono stimate in 975,5 milioni di euro con una crescita a rete omogenea del +0,5 per cento rispetto al 2015. Il *format* più in difficoltà si conferma ancora quello degli Iper mentre i Mini e i Supermercati dovrebbero avere incrementi di vendita.

**Margini e costi** La gestione caratteristica sarà interessata dall'attuazione di una serie di interventi mirati a migliorarne i risultati: per i margini sono previsti recuperi sull'efficacia delle promozioni, su prezzi e assortimenti con



lo sviluppo del progetto relativo ai prezzi e dei piani di categoria; per il costo del lavoro sono previsti incrementi da rinnovo del *Ccnl*, investimenti per la formazione e il miglioramento della produttività; per i costi di funzionamento sono attesi recuperi da progetti su materiale di confezionamento, parco auto, pubblicità ed energia nei punti vendita (a cui si aggiungereanno importanti risparmi sui costi di sede).

Il risultato dell'attività caratteristica di Gruppo, al netto dei costi di pubblicità, sarà positivo per 22,7 milioni, mentre il margine operativo è previsto ancora negativo, pur con significativi recuperi rispetto alla stima 2015. Inoltre il 2016 sarà un anno molto impegnativo dal punto di vista degli investimenti (complessivamente stimati in 60,3 milioni di euro): prevalenti quelli immobiliari a sostegno della razionalizzazione delle rete vendita con iniziative importanti quali Grosseto, Seravezza (LU), Livorno La Rosa, Pomezia e Venturina (LI).

**Gestioni extra-caratteristiche** Anche nel 2016 il contributo delle gestioni finanziarie al risultato della Cooperativa sarà significativo: in uno scenario di tassi e rendimenti di mercato ai minimi storici, di mercati che presentano una volatilità più sostenuta e con la situazione economica mondiale che non favorisce la stabilità, la gestione raccolta/impieghi e la finanza aziendale produrranno complessivamente un risultato positivo per oltre 13 milioni di euro.

Il conto economico consolidato presenterà quindi un risultato positivo prima delle poste straordinarie e, per la prima volta dopo alcuni anni, anche il risultato finale di esercizio si prevede in attivo per oltre 24 milioni dovuti sia al miglioramento della gestione ordinaria che al contributo della plusvalenza che verrà realizzata dalla cessione del 30 per cento della partecipazione della *NewCo Lazio* a Coop Alleanza 3.0. ■ **Luca Rossi**

# ASSEMBLEE AUTONOME 2016

Sezione soci n. 10

## **COLLINE METALLIFERE**

**Lunedì 7 marzo, ore 16.30**

### **MONTEROTONDO MARITTIMO**

Teatro del Ciliegio  
via Magenta

Sezione soci n. 18

## **ROMA NORD**

**Lunedì 7 marzo, ore 17**

**ROMA** Sala consiliare  
Municipio Roma III (ex IV)  
piazza Sempione, 15

Sezione soci n. 29

## **EST MAREMMA**

**Mercoledì 9 marzo, ore 16.30**

### **ROCCATEDERIGHI**

Sala Civica - via Roma, 1

Sezione soci n. 28

## **CIMINI**

**Mercoledì 9 marzo, ore 16**

### **RONCIGLIONE**

Sala Banca di Credito Cooperativo  
via Roma, 90/92

Sezione soci n. 13

## **VITERBO**

**Mercoledì 9 marzo, ore 16**

**VITERBO** Sala della Provincia  
via Saffi, 39

Sezione soci n. 26

## **PAGLIA-VULSINIA**

**Giovedì 10 marzo, ore 17**

### **MONTEFIASCONE**

Cinema Gallery c/o Coop  
loc. Cardinal Salotti

Sezione soci n. 4

## **ROSIGNANO**

**Giovedì 10 marzo, ore 16**

### **ROSIGNANO SOLVAY**

Sala comunale delle conferenze  
via del Mercato

Sezione soci n. 16

## **ROMA**

### **LAURENTINO**

**Giovedì 10 marzo, ore 16.30**

### **ROMA**

Centro Anziani Fonte Ostiense  
via E. Penea, 120 (5° ponte)

Sezione soci n. 11

## **GROSSETO**

**Giovedì 10 marzo, ore 16.30**

### **GROSSETO**

Sala "G. Vannuccini" Parrocchia S. Famiglia  
via Portogallo

Sezione soci n. 24

## **CASTELLI ROMANI**

**Venerdì 11 marzo, ore 16.30**

### **GENZANO DI ROMA**

Sala conferenze "C. Petrucci"  
c/o BBC "G. Toniolo"  
via S. Silvestri, 113

Sezione soci n. 3

## **LIVORNO**

**Venerdì 11 marzo, ore 16**

### **LIVORNO**

Sala ARCI La Rosa  
via Cuoco, 12

Sezione soci n. 25

## **VALNERINA**

**Venerdì 11 marzo, ore 16.30**

### **ORTE**

Dopolavoro Ferroviario  
corso Garibaldi

Sezione soci n. 2

## **VERSILIA**

**Lunedì 14 marzo, ore 17**

### **VIAREGGIO**

Palestra presso il negozio Coop  
via Santa Maria Goretti

Sezione soci n. 21

## **ETRURIA**

**Lunedì 14 marzo, ore 15.30**

### **CERVETERI**

Centro Polivalente  
via dei Bastioni, 46

Sezione soci n. 19

## **CASILINA**

**Lunedì 14 marzo, ore 16.30**

### **COLLEFERRO**

Teatro Vittorio Veneto  
via dell'Artigianato, 47

Sezione soci n. 27

## **AGRO FALISCO**

**Lunedì 14 marzo, ore 16**

### **CIVITA CASTELLANA**

Bar Garden  
loc. Pizzo Garofalo

Sezione soci n. 5

## **CECINA-DONORATICO**

**Lunedì 14 marzo, ore 16**

### **DONORATICO**

Sala Arci  
via G. Mazzini, 37

Sezione soci n. 12

## **CIVITAVECCHIA**

**Martedì 15 marzo, ore 16.30**

### **CIVITAVECCHIA**

Sala Compagnia Portuale  
via della Cooperazione, 1

Sezione soci n. 15

## **ROMA-COLLI ANIENE**

**Martedì 15 marzo, ore 17**

### **ROMA**

Teatro Ist. Comprensivo "A. Balabanoff"  
ingresso di via B. Bardanzellu, 79

Sezione soci n. 1

## **AVENZA**

**Martedì 15 marzo, ore 16.30**

### **AVENZA**

Sala Parrocchia S.M. Mediatrice  
via Villafranca

Sezione soci n. 20

## **PONTINA**

**Martedì 15 marzo, ore 16.30**

### **APRILIA**

Ist. Comprensivo "G. Pascoli"  
via delle Palme, snc

Sezione soci n. 7

## **PIOMBINO**

**Mercoledì 16 marzo, ore 16**

### **PIOMBINO**

Teatro Metropolitan  
piazza Cappelletti, 2

Sezione soci n. 6

## **SAN VINCENZO**

### **VENTURINA**

**Giovedì 17 marzo, ore 16**

### **VENTURINA TERME**

Sala "G. La Pira"  
largo della Fiera

Sezione soci n. 14

## **ROMA**

### **LARGO AGOSTA**

**Giovedì 17 marzo, ore 16**

### **ROMA**

Parrocchia S.M. Madre di Misericordia  
via dei Gordiani

Sezione soci n. 8

## **ELBA**

**Giovedì 17 marzo, ore 15.30**

### **PORTOFERRAIO**

Sala della Provincia  
viale Manzoni, 11

Sezione soci n. 22

## **IRPINIA**

**Giovedì 17 marzo, ore 16.30**

### **AVELLINO**

Hotel de la Ville  
via Palatucci, 20

Sezione soci n. 23

## **AREA VESUVIANA**

**Venerdì 18 marzo, ore 16.30**

### **ACERRA**

Sala del Granile del Castello Baronale  
piazza Castello

Sezione soci n. 30

## **COSTA D'ARGENTO**

**Venerdì 18 marzo, ore 16.30**

### **ORBETELLO**

Parrocchia San Paolo della Croce  
Neghelli via Civinini

Sezione soci n. 9

## **FOLLONICA**

### **CASTIGLIONE DELLA PESCAIA**

**Venerdì 18 marzo, ore 15.30**

### **FOLLONICA**

Centro sociale Auser "I tre saggi"  
piazza I Maggio

## **ORDINE DEL GIORNO**

**1. Preventivo 2016:  
le azioni della Cooperativa  
a tutela dei soci.**

## **IN OMAGGIO AI SOCI PARTECIPANTI**

**1 buono per il ritiro  
di 1 confezione di  
Crema  
spalmabile  
Solidal Coop  
vaso vetro g 350  
(nuova ricetta)**



# 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.**



# Spirito di solidarietà

*Ci sono il sostegno a distanza dei bambini, Cuore di Coop, il Progetto migranti e coopxtogoxvanda, ma ci sono anche progetti straordinari e legati a particolari occasioni. La solidarietà in Unicoop Tirreno dura tutto l'anno. Ora tocca a te.*

■ Aldo Bassoni

**S**i tratta dei progetti inseriti nel catalogo punti fedeltà, ma anche di interventi straordinari realizzati nel corso del 2015. E così, grazie alle donazioni di 4.398 soci, è stata raggiunta la cifra di oltre 133mila euro che nel 2016 si spera di incrementare. Ognuno di questi progetti, dei quali parliamo a parte in queste stesse pagine, fa parte del catalogo *Solo per te* riservato ai soci in scadenza a febbraio, ma come ogni anno, entro la fine di marzo, prima che inizi la nuova raccolta punti, i soci hanno la possibilità di devolvere quelli accumulati a favore dei progetti di solidarietà sostenuti dalla Cooperativa. «Lo si può fare in qualunque momento dell'anno, è ovvio – precisa **Massimo Favilli**, direttore soci e comunicazione di Unicoop Tirreno –, ma entro questo mese si può evitare che vadano azzerati e quindi perduti destinandoli a uno scopo nobile come uno dei nostri progetti di solidarietà». Tra l'altro il valore dei punti dei soci destinati alla solidarietà viene raddoppiato dalla Cooperativa. Per esempio, se 500 punti equivalgono a 5 euro, la Cooperativa ne aggiunge altrettanti, per un totale di 10 euro.

## Al punto giusto

«A noi interessa porre l'attenzione su questo tema e, come nostra consuetudine, abbiamo realizzato una cartolina che viene distribuita dai Comitati soci che durante questo mese presidiano i punti vendita per facilitare la donazione alla cassa – spiega Favilli –. La cartolina contiene un codice a barre che automaticamente, passando alla cassa, preleva 200 punti dalla carta del *SocioCoop*. È chiaro che una persona può utilizzare quante cartoline vuole, l'operazione è fatta solo per agevolare e rendere più snella e rapida la procedura».

Le donazioni possono essere fatte anche al *Punto d'Ascolto* del negozio, dichiarando in quel caso il numero dei punti che il socio desidera donare. Se invece si desidera azzerare completamente la carta *SocioCoop* donando tutti i punti accumulati e non utilizzati, basta dichiararlo all'addetto alla cassa il quale procederà a completare l'operazione. Tutto entro questo mese. Dopo di che, a maggio, “partirà” il nuovo catalogo punti fedeltà e inizierà una nuova raccolta, mentre i punti devoluti ai progetti di solidarietà saranno trasformati in euro. «Ci auguriamo che anche quest'anno i soci contribui- ▶

scano numerosi con la certezza di fare davvero qualcosa di utile», è l'appello sentito di Favilli.

## Piccoli grandi gesti

I progetti che la Cooperativa segue ormai da anni legati al catalogo sono 3: *Cuore di Coop*, sul sostegno a distanza dei bambini, in collaborazione con *Avsi*, per consentire loro una scolarizzazione adeguata e in certi casi addirittura il sostentamento primario; il *Progetto migranti* con *Emergency*, per la gestione di un poliambulatorio a Palermo che presta assistenza sanitaria non solo ai migranti ma anche ai cittadini disagiati bisognosi di cure mediche; *coopxtogoxvanda*, in collaborazione con il *Movimento Shalom*, per la realizzazione di un centro culturale con aule di formazione per scuole di mestieri e avviamento al lavoro alla periferia della capitale del Togo Lomè. «La logica di questi progetti, soprattutto in questo periodo molto delicato per le forti migrazioni in atto, è che si cerca di intervenire in loco per poter sostenere gli studi dei bambini e per fare in modo che si possano creare delle attività lavorative per gli adulti nei loro luoghi d'origine. Certo, è una goccia nell'oceano, ma il valore culturale di questi interventi mirati è enorme. È chiaro che nessuno pensa di risolvere i problemi del mondo, ma è anche dalla somma di tante piccole azioni che nascono grandi cose», sottolinea Favilli.

## Partner ideali

I *partner* di Coop in questo impegno solidaristico su 3 fronti, dove si consumano vere e proprie tragedie umane, sono *Emergency*, *Avsi* e *Movimento Shalom*. Perché questi *partner*? «Perché da soli certe attività non possiamo gestirle, soprattutto in territori così lontani dove c'è bisogno di personale molto esperto e professionalmente qualificato. Li abbiamo scelti perché ci danno garanzie di serietà e perché hanno percorsi coerenti con i nostri valori, cioè quelli di assistere e promuovere una crescita culturale e lavorativa nei paesi d'origine delle persone che spesso fuggono in cerca di opportunità che nei loro paesi non esistono». Questa del cosiddetto "fine catalogo" è sicuramente l'iniziativa dell'anno più importante. Ma è bene dire che



FOTO BRETT MORTON PER AVSI



la Cooperativa promuove altre iniziative a sostegno di questi progetti: la raccolta tra i dipendenti di un contributo mensile di 1 euro in busta paga, il contributo economico di alcuni fornitori che decidono di sostenere i nostri progetti; e poi altre iniziative di natura commerciale dal contenuto solidaristico legate sempre a questi e ad altri progetti straordinari, come i 12mila euro raccolti in occasione dell'emergenza terremoto in Nepal. A Natale, per esempio, la Cooperativa ha messo in vendita addobbi natalizi il cui ricavato è stato in parte destinato alla solidarietà. Si tratta di iniziative commerciali con finalità solidali e chi vi aderisce lo sa. Per questo i soci non si tirano indietro. ■



## Destinazione fondi raccolti nel 2015

### Progetto migranti

in collaborazione con **Emergency**

**20.000 euro**

### coopxtogoxvanda

in collaborazione con il **Movimento Shalom**

**20.000 euro**

### Cuore di Coop

in collaborazione con **Avsi**

**61.152 euro**

### Progetto Matteo

in collaborazione con il **Movimento Shalom**

**20.000 euro**

### Emergenza terremoto Nepal

in collaborazione con **Oxfam Italia**

**12.000 euro**

# Sulla buona Strada

L'ambulatorio di Emergency a Palermo.  
Un servizio alla città, non solo per i migranti.



Cecilia Strada



**N**on sai mai dove la trovi il giorno che la cerchi. È sempre in movimento da un centro di *Emergency* all'altro, spesso all'estero. Questa volta **Cecilia Strada** è stranamente a casa, ma solo perché nel suo peregrinare ha incontrato un virus. Niente di grave, ma fermarsi, per questa giovane donna dalle energie inesauribili, è una grande sofferenza. Ne approfittiamo per parlare con calma del *Progetto migranti*, il poliambulatorio gestito da *Emergency* e sostenuto da Unicoop Tirreno in un quartiere di Palermo. «In questa struttura si lavora tanto sulla medicina di base ma non solo – spiega la presidente di *Emergency* –. Le patologie più frequenti sono conseguenza di lavori pesanti come la movimentazione dei carichi che causa problemi muscolo scheletrici al raccogliitore di frutta, all'operaio edile o alla badante». E poi c'è il doloroso capitolo della salute femminile con la prevenzione delle malattie sessuali, le gravidanze indesiderate, gli *screening* tipici delle donne.

Un'attività dell'ambulatorio di cui Cecilia Strada sembra molto orgogliosa è il programma di autoaiuto tra le badanti. «Una problematica poco conosciuta quella di tante donne che si occupano dei nostri anziani – racconta –. Molte

badanti fanno lavori pesanti non solo dal punto di vista fisico, ma anche sotto il profilo psicologico quando passano la loro vita accanto a persone con problemi di autosufficienza legati a patologie difficili da gestire come l'*Alzheimer*. Ecco perché abbiamo pensato di dare vita a un progetto di incontri tra badanti presso gli spazi del poliambulatorio per scambiarsi esperienze, consigliarsi a vicenda e sentirsi meno sole». Sono quasi 100mila le prestazioni effettuate fino a oggi su pazienti stranieri residenti e italiani. Perché,

in effetti, il progetto migranti non è solo rivolto ai migranti. Per esempio, i due box odontoiatrici sono frequentati soprattutto da italiani. E anche il reparto pediatria. Nel centro operano 9 persone retribuite, un mediatore culturale e 50 volontari fissi, tra cui medici, cardiologi, pediatri. Il coordinatore si chiama Mohammed Abdul Fatha, è arrivato 14 anni fa con un barcone e ha visto morire la maggior parte dei ragazzi eritrei che erano con lui. È un ragazzo speciale che oggi può guardare negli occhi, accogliere e capire persone che hanno vissuto la sua stessa esperienza. «Il programma Italia è l'unico dei nostri progetti in cui possiamo utilizzare personale sanitario locale volontario – afferma Cecilia Strada –. È molto bello e entusiasmante per i medici che prestano il loro tempo presso le nostre strutture, sono un centinaio e dicono che finalmente possono fare il loro lavoro, senza perdersi nella burocrazia».

Questo è il *Progetto Migranti* di Palermo. Ma non possiamo lasciare Cecilia Strada senza parlare di quello che *Emergency* fa e ha in progetto di fare nel resto del mondo. «Siamo da tanto tempo in Afghanistan dove ogni anno aumenta il lavoro. Siamo impegnati dal '95 in Iraq. Diamo assistenza sanitaria a chi è scappato dalla Siria. In Sudan abbiamo creato l'unico centro di cardiocirurgia di tutta l'Africa. In Sierra Leone abbiamo passato un momento terribile con l'ebola. Ma i fronti più caldi sono in Afghanistan e Iraq. Progetti per il futuro? Diventare non più necessari. Ma mi sa che questo non accadrà tanto presto. Perciò stiamo lavorando a una struttura di chirurgia pediatrica in Uganda, su un progetto regalatici da Renzo Piano, gratuito e aperto a tutti. In Italia abbiamo un ambulatorio a Napoli, uno a Roma, e poi a Marghera, Polistena, Castel Volturno, più 5 cliniche mobili che vanno dove serve. Una di queste ha lavorato molto al molo di Augusta per gli sbarchi. E dunque, se piace l'idea che ogni giorno portiamo diritti, cure e medicine gratis a chiunque ne abbia bisogno, sosteneteci». ■ **A.B.**



# Progetti di vita

Dal Burkina al Togo, dove si fa il pane, s'impara un mestiere, si curano i malati e i bambini hanno una scuola.



FOTO PINO BERTELLI

Don Andrea Cristiani



**D**on Andrea Cristiani è come sempre entusiasta delle sue creature. Ogni volta che ci sentiamo sembra il primo giorno di una nuova impresa. Invece di strada fin qui ne ha fatta tanta, una parte della quale insieme a Unicoop Tirreno, prima con il *Progetto Matteo*, poi con il progetto *coopxtogoxvanda*. 2 grandi idee nate in memoria di 3 persone scomparse, il giovane Matteo, figlio di dipendenti Coop, Vanda Spoto, apprezzata e nota figura della cooperazione campana, nonché consigliere d'amministrazione di Unicoop Tirreno, e Giacomo, un giovane rimasto vittima di un incidente stradale.

«Il *Progetto Matteo* è uno dei più delicati e importanti – esordisce don Andrea –, ma è anche uno dei più preoccupanti perché si trova proprio nella zona rossa del Burkina Faso ai confini con la guerra dove agisce *Boko haram* (il gruppo terroristico autore di numerosi massacri, ndr). Lì, con una casa per bambini orfani, un centro sanitario e un hotel, abbiamo dato vita

a un presidio per cercare di stare a fianco della popolazione che oltre alla miseria e alle malattie endemiche, sarebbe isolata senza di noi. La situazione è talmente grave che chiederemo aiuto ai

militari e all'Onu a tutela dei nostri bambini». Il *Progetto Matteo* aveva raggiunto una certa autonomia però purtroppo l'hotel, che era in assoluto il migliore della regione, essendo venuto meno il turismo, ha ridotto di molto le sue entrate e questo impegna molto di più ad attivarsi affinché ai bambini non manchi il necessario per vivere.

Il progetto *coopxtogoxvanda* è stato inaugurato il 12 ottobre 2014. Oggi si può dire

che il primo step del progetto è concluso. C'è una foresteria, una scuola alberghiera e un panificio. Nella panetteria lavorano sei persone e c'è già una buona produzione di pane dalla cui vendita ci si attende la sostenibilità economica della struttura. «Ma è presto – puntualizza don Andrea – e quindi le donazioni serviranno ancora per alcuni anni. Siamo ancora lontani dalla piena autonomia, anche perché nel centro c'è la scuola di alfabetizzazione dove operano degli insegnanti e poi c'è una scuola materna alla quale accedono 30 bambini veramente poveri che lì vengono educati e nutriti». Altro obiettivo del progetto è la definitiva sistemazione di un piccolo ambulatorio, per ora provvisorio in attesa di una struttura idonea, nel quale operano 1 giovane medico *Shalom* e 2 infermiere che visitano e curano pazienti più volte la settimana. Malaria, denutrizione e tubercolosi sono le malattie più diffuse in quelle zone del Togo e le persone accorrono in massa là dove qualcuno può prestare loro un po' di cure. «Vengono in numero superiore alle nostre forze», dice don Andrea. Intorno al centro, che ha ora una caratteristica internazionale, gravita la popolazione locale nell'ambito di corsi per parrucchiere, manifestazioni di moda africana, e tante altre iniziative sociali. Ora, però, c'è un'urgenza che è stata sollecitata dai servizi sociali locali: creare una casa famiglia per bambini orfani e per giovani madri povere che spesso muoiono di parto. C'è bisogno di un centro che funzioni a pieno regime dove possano essere accolti e istruiti. «Sono sicuro che i soci di Unicoop Tirreno si rendono perfettamente conto di ciò che accade – è l'appello accorato di don Andrea –, del flusso inarrestabile dei migranti, ma per contrastare questa sofferenza ininterrotta quasi quotidiana c'è solo lo sviluppo. Dove noi portiamo lavoro, progresso e valori, là non c'è fuga perché la gente ama abitare dove ha le proprie radici. Questo è un progetto in crescita e allora credo che il corpo sociale sia d'accordo nel dare la priorità all'emergenza dei bambini che abbiamo accudito e salvato a migliaia». ■ **A.B.**



# Il grande slum

Fare il volontario tra i derelitti del Kenya.

A Nairobi accanto ai bambini sostenuti dai soci Coop.



Andrea Bianchessi



**C**ollabora con Avsi da 15 anni. Per 6 anni in America latina, poi in Libano, Giordania e Siria. **Andrea Bianchessi** è da 7 mesi in Kenya per seguire le adozioni a distanza. «Un'esperienza bellissima ma forte, perché qui si vedono le disuguaglianze più profonde e le ingiustizie più intollerabili – dice in un traballante collegamento Skype – e d'altra parte si incontra gente con molta più voglia di vivere che nella stanca Europa». Bianchessi parla dallo *slum* di Nairobi dove vivono ammassate in minuscole baracche di lamiera dalle 6 alle 8 persone su un pavimento di terra, senz'acqua e senza elettricità, asfissiate da un forte odore di fogna, in condizioni igieniche disastrose. «Eppure, queste persone hanno comunque una dignità, hanno la loro cucina a carbone, la finestra, dividono la stanza a metà con una tenda, mettono un tavolino e sono ospitali, ci offrono il caffè, si vede che hanno un desiderio di dialogare e rapportarsi all'altro, si mettono i vestiti più belli. È commovente vedere con quale

dignità vivono la loro miserevole condizione». Bianchessi è lì per seguire gli interventi di adozioni a distanza sostenuti anche da Unicoop Tirreno grazie alla partecipazione dei soci. «Pur essendo la

capitale di un paese ricco, a Nairobi c'è un contrasto forte tra il centro della città e la miseria della periferia dove vivono 600mila persone nello *slum* più grande dell'Africa, dove la gente fa lavori informali, giornalieri e più che precari. Il Kenya è un paese "giovane": 40 milioni di abitanti, di cui 25 hanno meno di 18 anni e 2 milioni di bambini non vanno a scuola. Il 60 per cento della popolazione vive sotto la soglia della povertà in un contesto

dove c'è la presenza di gruppi radicali legati ad *al-Qaeda* che recentemente hanno fatto una strage all'Università di Nairobi. «In questo disastro umanitario, noi ci occupiamo dell'ultimo miglio, cioè del bambino in modo concreto, dove i servizi pubblici dello Stato non arrivano: dunque grazie al sostegno a distanza e grazie alla Coop. I nostri educatori prendono il bimbo che non va a scuola e individuano un percorso personale a seconda del contesto familiare e della zona, gli trovano una scuola, possibilmente pubblica, per accedere alla quale bisogna avere l'uniforme, le scarpe, lo zainetto, i quaderni e i libri. Noi acquistiamo questi materiali, accompagniamo i bambini a scuola e poi rispondiamo ad altri problemi come la loro salute usufruendo di convenzioni con ospedali e centri medici. Poi il bambino cresce e quindi l'educatore lo invita a continuare gli studi perché l'istruzione è lo strumento migliore per fare un salto e trovare un lavoro. Rose, sostenuta da Unicoop Tirreno, ha 23 anni. Finito il sostegno qualche anno fa, dopo che ha completato le scuole superiori, ha fatto un breve corso di specializzazione. Ora lavora in un ristorante e quindi può mantenere il suo bambino. È un piccolo esempio tra migliaia di una vita davvero cambiata». In totale sono stati sostenuti 50 bambini in questi 10 anni. Attualmente sono una ventina. Variano dagli 8 ai 17 anni. Il sostegno in media può durare fino a 18 anni a partire dai 6-10 anni e finisce con la scuola superiore. «Per qualcuno riusciamo a ottenere la borsa di studio universitaria. Ma se il ragazzo non desidera proseguire gli studi, come nel caso di Rose, gli facciamo ottenere una qualifica professionale». Ogni anno 500mila giovani devono entrare nel mercato del lavoro. Chi ne resta fuori finisce a fare lavori informali, in agricoltura come bracciante, edile, operaio. «Ai soci Coop, che ringrazio, dico che hanno la possibilità di aiutare dei bambini con nome e cognome, di instaurare con loro un rapporto e di seguirli in un percorso. Un ultimo messaggio: veniteci a trovare». ■ **A.B.**



# Relazioni sociali

**Un anno in cui Unicoop Tirreno intende aprirsi ancora di più ai soci e rapportarsi maggiormente con i territori. La Direzione soci e comunicazione presenta il piano delle attività 2016.**

■ **Barbara Sordini**

Un forte legame con il territorio, una maggiore informazione e relazione con i soci, un impegno nuovo nella diffusione delle informazioni preventive. È solo una sintesi, ma che ben individua i principali contenuti del piano di attività della Direzione soci e comunicazione di Unicoop Tirreno per il 2016. E a parlarne abbiamo messo attorno a un tavolo **Massimo Favilli**, direttore soci e comunicazione, **Paolo Bertini**, responsabile settore soci e relazioni esterne, **Gabriella Masciaga**, responsabile settore comunicazione.

**Cosa si intende per piano delle attività della Direzione politiche sociali di una Cooperativa come Unicoop Tirreno?**

**Favilli** «Quando parliamo di Coop dobbiamo tener presente che non si tratta soltanto dell'insegna leader della Grande Distribuzione, ma di un'organizzazione che lavora anche per il miglioramento delle condizioni sociali dei propri soci e della società nel suo complesso. Per fare questo la Cooperativa agisce nei propri contesti sociali creando un forte legame con il territorio, mantenendo con esso un rapporto costante e strutturato che vede coinvolti l'associazionismo,

le istituzioni e il sistema produttivo, con l'obiettivo di promuovere l'integrazione e l'inclusione sociale, l'educazione alla cittadinanza attiva, la tutela e salvaguardia dell'ambiente, la cultura e la valorizzazione delle tradizioni locali e produttive dei territori. Il piano delle attività è dunque la raccolta di tutte le attività che svolgono i Comitati e le Sezioni soci che deriva da un lavoro condiviso: ogni anno viene portato all'attenzione dei soci eletti, discusso nell'ambito della Consulta delle presidenze delle Sezioni soci e presentato all'attenzione del Consiglio d'Amministrazione della Cooperativa».

**Una parte rilevante del piano di attività della Direzione soci riguarda il coordinamento delle attività che si svolgono nei territori, portate avanti dai soci volontari in collaborazioni con le associazioni di riferimento.**

**Favilli** «Tra i progetti più importanti il *Buon Fine*, che ha come scopo il conferimento gratuito da parte di Unicoop Tirreno ad associazioni di volontariato di prodotti alimentari prossimi alla scadenza o non più vendibili ma che si possono consumare in tutta sicurezza. Nel 2015 la merce donata è stata di circa 3 milioni di euro; il *Pa-*

Massimo Favilli,  
direttore soci e  
comunicazione di  
Unicoop Tirreno.



ne *Quotidiano*, la colletta alimentare di Unicoop Tirreno che si svolgerà quest'anno il 21 maggio (ad eccezione di Venturina dove è stata anticipata al 19 marzo): nel 2015 sono state raccolte oltre 68 tonnellate di prodotti alimentari; *Ausilio per la spesa* per aiutare quelle persone che per qualsiasi ragione non possono recarsi a fare la spesa: il servizio è possibile grazie all'impegno dei soci che lavorano fianco a fianco con le associazioni di volontariato dei diversi territori. Nel 2015 il servizio ha fornito assistenza a 288 persone in difficoltà con il contributo di 221 volontari; nella seconda metà del 2016 è prevista in tutti i punti vendita una giornata dedicata al *Vicino a noi*, la campagna studiata per valorizzare la rete di fornitori e produttori locali che punta fortemente sulla filiera corta».

**Sicuramente un grande numero di soci e iniziative da seguire...**

**Bertini** «Queste sono le attività, tra le tante, sulle quali puntiamo e poniamo particolare attenzione perché sono elementi di radicamento nel territorio che riversano i benefici sulla comunità. Anche se molte altre sono aggiungere come, ad esempio, i progetti di *Educazione al Consumo Consapevole*, per i quali da questo anno abbiamo un'importante novità: una relazione diretta con gli studenti delle scuole superiori di Livorno e Grosseto attraverso la rete degli studenti medi».

**Il 2016 è anche l'anno di entrata in vigore del nuovo Statuto dei soci...**

**Bertini** «Proprio il nuovo Statuto recepisce una normativa volta a rafforzare la relazione e la partecipazione dei soci alla vita della Cooperativa; al tempo stesso stabilisce che i soci che per un intero anno non si relazionano in nessun modo con la Cooperativa, cioè che non vi abbiano fatto almeno una spesa oppure non siano titolari di un libretto di *Prestito Sociale* o non abbiano partecipato a una assemblea siano esclusi. A questo proposito partirà quanto prima una campagna d'informazione per i soci invitandoli ad essere attivi perché con le nuove normative a gennaio 2017 è prevista l'esclusione di quei soci che durante il 2016 non hanno avuto nessun rapporto con la Cooperativa. Legato a questo, l'impegno della Direzione soci sarà anche una campagna di "recupero" dei soci inattivi *under 35* attraverso la collaborazione delle Sezioni soci».

**In cosa consistono le innovazioni nell'ambito delle relazioni e integrazioni con i soci?**

**Masciaga** «Fermo restando che *Nuovo Consumo* è il principale strumento di comunicazione e di relazione con i soci, l'innovazione più importante sarà il nuovo portale ([www.unicooptirreno.it](http://www.unicooptirreno.it)), sempre più integrato con i *social network*, al fine di stimolare l'iscrizione al nostro sito di sempre più soci e clienti, erogando non solo informazioni ma anche servizi che possono essere legati al punto vendita, prenotazioni *on line* e altre informazioni sui rapporti con la Cooperativa. Per i soci attivi applicheremo delle regole di presenza su *Facebook* e altri *social*, costituendo anche dei gruppi chiusi, in modo tale da eliminare gli interventi frammentati e disordinati di oggi e creare dei profili riconoscibili all'interno di pagine istituzionali di Unicoop Tirreno».

**Andando nel particolare, rispetto al le attività istituzionali come le assemblee, ci sono novità nei rapporti di relazione con i soci?**

**Masciaga** «Ci sarà nel corso dei prossimi mesi un impegno nuovo nella diffusione delle informazioni preventive nell'ambito degli appuntamenti istituzionali e, in particolar modo, attraverso il nuovo portale *web* dove, nei momenti assembleari, sarà creato uno spazio per ospitare commenti e inoltrare domande al Consiglio d'Amministrazione».



Gabriella Masciaga, responsabile settore comunicazione, e Paolo Bertini, responsabile settore soci e relazioni esterne di Unicoop Tirreno.



**È cambiato qualcosa nelle competenze della Direzione politiche sociali con i recenti assetti societari della Cooperativa?**

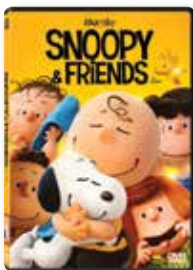
**Favilli** «No, nessun cambiamento. Anche nei casi in cui sono stati definiti nuovi assetti societari dovuti alla alleanza con altre cooperative del movimento, che riguardano la gestione dei punti vendita campani, laziali e umbri, i soci sono di Unicoop Tirreno e le loro attività continuano a essere seguite e organizzate dalla nostra Cooperativa». ■

# Disegni da grandi

Sogna in grande, atto finale con i vincitori della rassegna di disegni per le scuole promossa da Unicoop Tirreno e dedicata ai Peanuts. In mostra questo mese e ad aprile protagonisti di un album pensato ad hoc.

32

■ Rita Nannelli



Il dvd del film d'animazione *Snoopy & Friends - Il film dei Peanuts*, basato sulle strisce a fumetti di Charles M. Schulz e diretto da Steve Martino, è in vendita questo mese a 9,90 euro in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno, esclusi gli Iper di Aprilia, Avellino, Quarto e Afragola.

**10** e lode. È il caso di dirlo: 10 i vincitori così come il voto che si meritano. Della provincia di Siena e di Roma sono i disegni che hanno vinto (*ex aequo*) la rassegna per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Toscana, Lazio e Umbria, *Sogna in grande*, organizzata da Unicoop Tirreno all'inizio dell'anno scolastico, per festeggiare con ragazzi, insegnanti e genitori il 65° anniversario dei *Peanuts*, i fumetti nati dalla matita di Schulz. È stata proprio una commissione di esperti dello *Schulz Studio* ad aver scelto i migliori 10 tra i 50 selezionati dal popolo del *web* e a loro, insieme alla classe che li ha creati, toccherà un posto di riguardo in un *album* creato appositamente. Ma il vero premio per le scuole delle classi vincitrici saranno mille euro – pari a 110mila punti – per acquistare, scegliendo tra le proposte di un catalogo pensato per l'iniziativa, ciò di cui hanno bisogno. Ragazzi, il catalogo è questo: dalle risme di carta alle penne,

dai pennarelli alle lavagne magnetiche e relativo *set* di strumenti per scriverci e disegnarci sopra, fino al microscopio biologico monocolare, e così via tra oggetti e materiale da usare tra i banchi di scuola (la

lista completa sul sito [www.sognaingrande-coop.it](http://www.sognaingrande-coop.it)).

## Fuori... classe

Arrivata al traguardo, guardiamo i numeri della rassegna con Tiziana Di Palma, responsabile gestione iniziative *marketing* di Unicoop Tirreno: «139 classi, quasi 3.500 alunni di 10 province – Massa Carrara, Lucca, Livorno, Siena, Grosseto, Viterbo, Terni, Roma, Latina, Frosinone –, oltre 1.100 disegni ispirati ai valori dei *Peanuts\_Snoopy e i suoi amici*, titolo del progetto firmato dalla Cooperativa di cui questa rassegna è un po' il fiore all'occhiello. Numeri più che soddisfacenti grazie al grande coinvolgimento di ragazzi, insegnanti e degli oltre 9mila votanti – sottolinea Di Palma –: sia nei disegni individuali che di classe, in quelli che hanno vinto e in tutti gli altri, il tema dell'amicizia, quello della solidarietà, dell'amore per gli animali, del saper sorridere e coltivare i propri sogni sono stati rappresentati in modo creativo e originale, con quell'entusiasmo contagioso che hanno i bambini». Un *humour* leggero e divertito che chiunque voglia potrà apprezzare visitando le mostre itineranti dei disegni finalisti, allestite durante questo mese nei loro territori, in collaborazione con le Sezioni soci di Unicoop Tirreno. E poi, ad aprile, sfogliando l'*album* da cui faranno capolino le piccole matite che hanno saputo "sognare in grande". ■

## Onore al merito

Tanta la partecipazione da parte delle scuole all'iniziativa *Sogna in grande*, tanti i riconoscimenti da parte di Unicoop Tirreno alle migliori matite. Oltre ai 10 finalisti scelti dallo *Schulz Studio*, altri 20 disegni – 2 particolarmente meritevoli per ognuna delle 10 province che hanno partecipato – sono stati, infatti, selezionati dagli esperti del *Wow spazio fumetto Museo del Fumetto*, dell'*Illustrazione e dell'Immagine animata* di Milano, che



al mondo dei *Peanuts* ha dedicato una grande mostra a fine 2015 ([www.museowow.it](http://www.museowow.it)) –. Le scuole a cui appartengono le classi vincitrici riceveranno 500 euro, pari a 55mila punti, utilizzabili per l'acquisto di materiale scolastico dal catalogo, realizzato *ad hoc* e disponibile sul sito [www.sognaingrande-coop.it](http://www.sognaingrande-coop.it). E i disegni, con la foto di classe dei loro piccoli autori, avranno una sezione speciale tutta per loro nell'*album* di figurine *Peanuts e i suoi amici*. Intanto fanno bella mostra di sé presso i negozi di Unicoop Tirreno.



**C'è tempo fino al 31 marzo per investire i punti fedeltà accumulati.**

**T**erminata la validità del catalogo soci *Solo per te* 2015-16, resta tutto il mese di marzo per poter investire i punti fedeltà accumulati altrimenti verranno annullati. Tra sconti per la spesa, promozioni riservate ai soci e progetti di solidarietà, sono diverse le possibilità del loro utilizzo. In particolare per chi volesse devolverli a *Basta un gesto*, il progetto di Unicoop Tirreno che a sua volta raccoglie i 3 progetti di solidarietà che segue da anni (*Cuore di Coop-*



*Avsi*, *Progetto migranti-Emergency*, *coopxtofoxvanda-Movimento Shalom*) potrà vedere la propria donazione raddoppiata nel valore dalla Cooperativa. C'è tempo fino al 31 marzo, dunque, in attesa del nuovo catalogo per i soci che quest'anno sarà disponibile a partire dal 1° maggio (anziché dal 1° aprile) e ricco di novità. ■

## Belli freschi

Al Supermercato Coop di Grosseto via Inghilterra è arrivato il banco del pesce fresco. Filetti, pesci interi e frutti di mare con una selezione di pescato locale, oltre alle proposte di pesce take away già in assortimento. Completamente rinnovata anche l'area dedicata all'ortofrutta con spazi più ampi intorno ai banchi per una maggiore comodità di spesa. Tra le novità in assortimento anche il cibo sfuso secco per cani e gatti.



# A buon diritto

33

**I**n un'Italia non ancora liberata dal giogo nazifascista, nel novembre del 1944 l'Udi (*Unione Donne Italiane*, vicino al *Partito Comunista*), il Cif (*Centro italiano femminile*, vicino alla *Democrazia Cristiana*) e altre organizzazioni, dimostrando di saper collaborare al di là di delle loro differenze, commissionarono a Laura Lombardo Radice la scrittura di un opuscolo intitolato *Le donne italiane hanno diritto al voto*. Successivamente le rappresentanti del *Comitato Pro Voto* consegnarono una petizione al Governo di

**10 marzo 1944:  
breve ricostruzione  
storica per capire  
come si arrivò a  
riconoscere il diritto  
di voto alle donne.**

Liberazione Nazionale nella quale chiedevano che il diritto di votare e di essere elette venisse esteso alle donne per le successive elezioni amministrative. Occorre ricordare, come ha osservato Anna Rossi Doria, che «nelle prime prese di posizione

dell'Udi a favore del voto alle donne, questo viene presentato più come uno strumento di difesa della famiglia che come un diritto individuale. (...) In modo molto simile le organizzazioni cattoliche che si erano impegnate per il diritto di voto tendono inizialmente a presentarlo come una mera estensione alla sfera pubblica del ruolo familiare delle donne». Emerge anche nel volume *La Coop di un altro genere. Lavoro, rappresentazioni, linguaggi e ruoli al femminile da "La Proletaria" a "Unicoop tirreno" (1945-2000)*: permaneva nella società italiana una tradizione per molti aspet-



ti conservatrice e maschilista in base alla quale le donne avevano servizi da rendere, non diritti da rivendicare. Occorre aggiungere che sia nel *Pci* che nella *Dc* persistevano molte contrarietà in ragione del fatto che si considerava l'elettorato femminile sprovveduto e facilmente manovrabile. Dunque dobbiamo dare atto in particolare a Togliatti e a De Gasperi di essersi schierati con nettezza per il voto alle donne che si traduceva nel decreto n. 74 datato 10 marzo 1946. Da questa data in poi le donne potevano considerarsi cittadine con pieni diritti, dopo che nel lontano 1877 Anna Maria Mozzoni aveva presentato al Parlamento la prima petizione a favore del voto femminile. Dopo le prime elezioni amministrative, le donne furono chiamate a votare nelle prime elezioni politiche: si trattava del *Referendum* istituzionale monarchia-repubblica, che si tenne il 2 giugno 1946. In quel clima la mimosa, voluta fortemente dalla più giovane deputata, la comunista Teresa Mattei, insieme a Teresa Noce e a Rita Montagnana, venne associata per la prima volta ai festeggiamenti della *Giornata internazionale della donna*. Iniziava così il lungo e faticoso viaggio che ha portato le donne sulla scena politica e sociale. ■

\* direttore scientifico della *Fondazione Memorie Cooperative*

# Cronaca **La Rosa**

34

Riapre questo mese, più piccolo e completamente rinnovato, il punto vendita di Livorno La Rosa. Prodotti freschissimi in primo piano e scaffali più bassi per una spesa più comoda.

**Susanna Orlando**

Un piccolo Supermercato prende vita nella superficie dello storico punto vendita del quartiere "La Rosa" (in via Settembrini), chiuso dopo quasi 40 anni d'attività lo scorso dicembre in occasione dell'inaugurazione del Supermercato di Livorno Levante. Dopo la chiusura, i lavori di ristrutturazione restituiscono al quartiere, questo mese, un punto vendita completamente rinnovato in un'area complessivamente riqualificata. In una superficie di 600 metri quadri la disposizione dei prodotti mette in primo piano quelli freschissimi, come in un mercato rionale con un susseguirsi di banchi a partire dall'ingresso del punto vendita. «L'assortimento – spiega il responsabile territoriale di Unicoop Tirreno Massimo Vinciarelli – presenta un'ampia

varietà di prodotti locali *Vicino a noi*, frutta e verdura freschissime dalla filiera corta, produzione di pane e pizza, gastronomia

con piatti pronti, carni con banco servito e proposte pronte da cuocere. Abbiamo puntato a un alto livello di servizio per la spesa quotidiana». Nei generi vari gli scaffali più bassi (1 metro e 60 centimetri circa) permettono la massima accessibilità ai prodotti rendendo il punto vendita più a misu-

ra di cliente. 3 le casse più la torre dedicata al *Salvatempo* e torna per i soci prestatori anche il servizio del *Prestito Sociale*. Il nuovo *InCoop* è inserito in una piccola galleria commerciale con attività commerciali e di servizio per il quartiere; l'area davanti al negozio sarà complessivamente riqualificata dal momento che la riduzione del parcheggio lascerà spazio a una zona pedonale arricchita da spazi verdi. «Il progetto del punto vendita viene presentato nel dettaglio ai soci durante l'assemblea dell'11 marzo – commenta **Monica Agostini**, la responsabile politiche sociali –. E proprio con la Sezione soci stiamo rilanciando una serie di attività in collaborazione con associazioni ed enti locali. Nel negozio, tra l'altro, ci sarà anche uno spazio dedicato alle iniziative per i soci». ■



## A scuola di degustazione



La Sezione soci Coop di Grosseto, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Istruzione "Leopoldo II di Lorena" e con i fornitori locali *Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano*, *Caseificio Sociale di Manciano*, *Salumificio Cerboni*, ha organizzato, a fine gennaio, presso i Supermercati Coop di Grosseto via Inghilterra e via Emilia, 2 degustazioni guidate a cura degli studenti dell'enogastronomico dell'Istituto "Leopoldo II". La partecipazione è stata buona, molti i soci e consumatori che si sono fermati, chi per conversare, chi per assaggiare i prodotti del *Vicino a noi*. Molto soddisfatti i dipendenti dei 2 Supermercati coinvolti e i clienti che hanno assistito all'iniziativa.

## Follonica (GR)

3 marzo

### ► La Zona rossa

Giovedì 3 marzo, alle 17, presso la saletta della Sezione soci di Follonica, è prevista la presentazione del libro *Zona rossa* di Gino Strada e Roberto Satolli. Presenterà l'iniziativa lo storico e volontario di *Emergency* Paolo Busoni, mentre il relatore sarà il medico volontario di *Emergency* in Sierra Leone, Fabrizio Pulvirenti. All'appuntamento saranno presenti 2 volontari di *Emergency* che hanno fronteggiato l'emergenza ebola in Africa.

## Viareggio (LU)

dal 4 marzo

### ► Sfnateatro

Teatro di giornata, fresco, caldo, appena sfornato. Ogni venerdì dal 4 marzo al 20 maggio, dalle 18 alle 20, presso la palestra del negozio Coop di Viareggio, "quasi" un corso di teatro con ricerche individuali nei sapori evocativi in 12 incontri con lo spettacolo del gusto e altrettante incursioni gastronomiche, assaggi e *performance* collettive. Quota d'iscrizione 83 euro; soci Coop 69 euro. Minimo di 8 partecipanti.

Info: 3476636990

## Velletri (RM)

5 marzo

### ► Dalle mimose alle scarpette rosse

Sabato 5 marzo, alle 16, presso la Sala Terzicore del Palazzo Comunale di Velletri, si svolgerà la premiazione del concorso letterario *Dalle mimose alle scarpette rosse*.

## Bagno di Gavorrano (GR)

8 marzo

### ► Leggere è bello

Martedì 8 marzo, alle 15,30, la Sezione soci di Bagno di Gavorrano propone un'iniziativa di invito alla lettura nel territorio, a partire dalla conoscenza degli autori locali. Interverranno l'autrice Meri Lolini, l'assessore del comune di Gavorrano Giorgia Bettaccini, Maria Stefania Luschi dell'Associazione *il Mandorlo*, Claudia Musolesi, storica dei movimenti femminili e Valeria Magrini di Unicoop Tirreno.

## Roma

8 marzo

### ► La Coop di un altro genere

La Sezione soci di Roma Colli Aniene, martedì 8 marzo, alle 17, presso biblioteca "Vaccheria Nardi", in via Grotta di Gregna, 37, presenterà il libro *La Coop di un altro genere. Lavoro, rappresentazioni, linguaggi e ruoli al femminile da "La Proletaria" a*

*"Unicoop Tirreno"*, a cura di Enrico Mannari, direttore scientifico della *Fondazione Memorie Cooperative*.

## Civitavecchia (RM)

11 marzo

### ► Pavimento pelvico

Venerdì 11 marzo, alle 17, presso la sede della Sezione soci Civitavecchia, situata all'interno del Supermercato, si terrà un incontro con la fisioterapista Carla Fioretti sul tema *Pavimento pelvico o perineo: conoscerlo, proteggerlo e educarlo*. L'iniziativa è rivolta sia alle donne che agli uomini e ha lo scopo di educare a una migliore conoscenza delle funzioni di questo importante e poco conosciuto apparato muscolare. L'ingresso è gratuito.

## Cecina (LI)

16-17 marzo

### ► Scuola-lavoro

Il 16 e 17 marzo, nell'ambito del progetto di alternanza scuola-lavoro sui prodotti *Vicino a noi*, a cura della Sezione soci di Cecina, si svolgeranno 2 incontri in aula sul tema: *Progetto Vicino a noi, comunicazione, gestione della merceologia ortofrutticola*. *Performance d'esame all'interno dell'area di vendita*.

## Massa

18 marzo

### ► Ricette azzurre

Una giornata dedicata al pesce, con degustazioni di piatti preparati dai ragazzi della classe III cucina dell'Istituto alberghiero "Minuto" di Massa, quella di venerdì 18 marzo, presso il negozio di Massa. Durante gli assaggi si svolgerà un incontro dedicato alla conoscenza delle specialità ittiche e alla gestione del pescato nella Grande Distribuzione a cura di Massimo Noti, assistente vendite pesce di Unicoop Tirreno.

## Viterbo

2 aprile

### ► Training autogeno

*Ritrova il tuo equilibrio psicofisico*. Questo il tema e l'obiettivo del corso di *training* autogeno che inizierà il 2 aprile, organizzato dalla Sezione soci di Viterbo e curato della dottoressa Assunta Achilli: 12 incontri di 2 ore ciascuno, una volta alla settimana, in giorno e orario da definire, previo incontro con gli iscritti. Il corso si svolgerà nei locali della Sezione soci di Viterbo, in via Monte Cervino, presso il Centro Commerciale Coop Murialdo. La quota d'adesione per un minimo di 6 e un massimo di 12 iscritti è 80 euro per i soci di Unicoop Tirreno e 100 euro per i non soci. Info e adesioni: 3288225815  
assunta.achilli@libero.it

# Gran Torino

**Gli ex capannoni di Lingotto Fiere, le periferie che sanno rinnovarsi, alcuni musei in continuo divenire, come quello egizio, simbolo della città con la Mole Antonelliana e il Teatro Carignano. Vitale, bella, moderna Torino.**

■ **Alessandra Bartali**

**T**uristicamente parlando, le città-cartolina non passeranno mai di moda. Ma la macchina turistica ha bisogno di novità per autoalimentarsi. E le novità non vengono quasi mai dalle cartoline, dove i vari pezzi compongono un *puzzle* così armonico che è spesso considerato un sacrilegio introdurne uno nuovo. E altrettanto spesso è considerato superfluo: si vive di rendita. Ne sanno qualcosa le (naturalmente bellissime) città italiane. Per questo nella classifica delle città del mondo da visitare nel 2016, stilata dal "New York Times", tra le nostrane figura solo Torino: qui la produzione di bellezza è un processo anche contemporaneo.

## La metamorfosi

Il simbolo per eccellenza è il Museo egizio, tutt'altro che recente nel patrimonio culturale piemontese. Anzi, fu il primo del mondo – frutto della mania postnapoleonica di collezionare antichità egizie – e solo con l'apertura di un suo omonimo a Il Cairo perse il primato per valore dei reperti. La novità sta nel raddoppiamento della superficie espositiva, finanziato con 50 milioni di euro da una *partnership* tra pubblico e privato, che ha aperto i battenti ad aprile scorso senza sfiorare nei tempi né nel *budget*. Uno smacco per i vicini milanesi, che

nello stesso periodo penavano dietro le varie falle della loro *Expo*. La capacità di trasformazione è ciò che rende Torino viva e vegeta. Che ci siano o no milioni da spendere. Non c'erano nel caso dei magazzini *Dora*, un impianto mercantile di inizio secolo a margine della ferrovia, dove dagli anni Sessanta si sono alternate realtà commerciali e culturali che hanno fatto dei *Docks Dora* il fulcro della vita *underground* torinese. Qui e in altre aree periferiche la spinta alla metamorfosi, poi, ha ripagato: se *Thom Yorke* dei *Radiohead* fa un unico concerto in Italia, sceglie la cornice del *Club To Club* di Torino – com'è avvenuto nel 2015 –, un *festival* di musica elettronica dalle atmosfere più berlinesi che italiane. Dislocato com'è tra luoghi classici come il *Teatro Carignano*, spazi del quartiere multietnico di San Salvario e i capannoni della *Fiat* di *Lingotto Fiere*, il *Club to club* abbatte i confini tra eventi e luoghi ad essi abitualmente deputati, come tradizione metropolitana insegna.

## A vostra disposizione

In generale, la città sembra a completa disposizione di chi la vuole vivere, senza rigide suddivisioni settoriali: men-



tre signore impellicciate fanno la fila davanti al *Teatro Regio* per vedere *La Bohème*, sul marmo di fronte all'ingresso del teatro adolescenti dinoccolati si esercitano con la *breakdance*. Niente di strano, dunque, se dove si producevano *Topolino* e *Balilla* adesso non solo si balla musica elettronica, ma si guardano mostre (nel centro esposizioni e nella pinacoteca), film (fino a poco tempo fa anche quelli del *Torino Film Festival*), si affittano sale riunioni vista-Alpi e naturalmente si fa molto *shopping* (volendo anche arrivando in elicottero: la pista di atterraggio c'è). Quando nel 1985 fu incaricato del progetto di ristrutturazione, Renzo Piano disse di voler ricreare "un genuino pezzo di città", ed è riuscito a mantenere il suo proposito: i torinesi frequentano davvero il *Lingotto*, anche se certo non ci arrivano in elicottero.

Meno armonioso è, invece, il loro rapporto con l'altro progetto di Piano, il grattacielo di *Intesa Sanpaolo* dove ogni mattina si recano oltre 2mila dipendenti della banca. Nonostante l'80 per cento di illuminazione a *led*, i 1.600 metri quadrati di pannelli fotovoltaici, le pompe di calore alimentate da energia geotermica e le "facciate attive" che permettono di riscaldare e ventilare in modo naturale, il grattacielo più ecologico d'Europa ha dato vita a vari movimenti di protesta dai nomi arguti come "Non grattiamo il cielo di Torino".

## La farfalla d'Italia

Alla fine, dopo un investimento di mezzo miliardo di euro, *Intesa Sanpaolo* quel cielo lo gratta da aprile scorso. Per quanto molti torinesi scuotano la testa quando lo vedono nello *skyline* cittadino insieme alla *Mole Antonelliana*, sicuramente l'opera di Piano contribuisce a ribadire un concetto che già dieci anni fa l'australiana Sally O'Brien, nella prima *Lonely Planet* dedicata alla città piemontese, riassume così: "Torino, schiacciata ingiustamente da una reputazione che la lega all'industria, a una squadra di calcio, a un sudario e a poco altro, è uscita dal suo bozzolo e ha preso il volo come la farfalla d'Italia". A dire la verità le esposizioni pubbliche della famosa *Sindone*

attragono ancora masse di visitatori e l'industria, oltre a sfamare migliaia di famiglie nei decenni passati, è un cromosoma essenziale nel *dna* della nuova Torino. Quanto alla squadra di calcio, la O'Brien si trae d'impiccio non citandone il nome. Perché per i torinesi autoctoni l'unica

squadra è il *Torino*, sin dai tempi della tragedia di Superga, quando ai funerali dei giocatori schiantati in aereo contro quella collina fuori città si presentarono in quasi 1 milione. ■



In alto, l'ingresso del museo egizio; sopra, piazza Castello; a lato, la Basilica di Superga; sotto, il Lingotto Fiere.

## Angolo cultura

**Cinema, libri, gusto: Torino, città della cultura.**

La cultura è di casa a Torino. Nella sua accezione più ampia. Tra i vari musei, da non perdere è il **Museo del Cinema**, nella *Mole Antonelliana*: il più importante d'Europa, a dimostrare il forte legame tra il cinema e la città, dove sono nati il primo cinema d'essai e il primo multisala del paese. Chi capita a Torino a maggio non può perdersi il **Salone Internazionale del Libro** (*Lingotto Fiere* 12-16 maggio, tel. 0115184268; [www.salonelibro.it](http://www.salonelibro.it)), la più importante fiera italiana dell'editoria. Il movimento *Slow Food*, nato in Piemonte, ha messo in evidenza come anche il cibo sia cultura, e proprio a Torino si svolge il **Salone del gusto** (22-26 settembre, [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)), uno dei più noti eventi al mondo dedicati a produttori artigianali di cibo e vino. I luoghi che ospiteranno l'edizione del ventesimo anniversario sono i più prestigiosi della città, come il *Parco del Valentino*, *Palazzo Reale* e la *Reggia di Venaria*.



# Un'Estate Noi con



## TORRESERENA VILLAGE

Puglia - Marina di Ginosa (TA)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
19 Giugno	€504	<del>€595</del>
24 Luglio	€602	<del>€714</del>
31 Luglio	€686	<del>€812</del>
11 Settembre	€406	<del>€476</del>



## SERENUSA VILLAGE

SICILIA - Licata (AG)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
29 Maggio	€371	<del>€434</del>
12 Giugno	€504	<del>€595</del>
03 Luglio	€574	<del>€679</del>



## SIBARI GREEN VILLAGE

Calabria - Marina di Sibari (CS)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
12 Giugno	€462	<del>€539</del>
17 Luglio	€588	<del>€693</del>
07 Agosto	€707	<del>€840</del>
11 Settembre	€385	<del>€448</del>



## SERENE VILLAGE

Calabria - Marinella di Cutro (KR)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
05 Giugno	€441	<del>€518</del>
10 Luglio	€567	<del>€665</del>
31 Luglio	€658	<del>€777</del>
11 Settembre	€385	<del>€448</del>



## SERENA MAJESTIC VILLAGE

Abruzzo - Montesilvano (PE)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
19 Giugno	€427	<del>€504</del>
03 Luglio	€518	<del>€609</del>
10 Agosto	€518	<del>€609</del>
04 Settembre	€392	<del>€455</del>



## GRANSERENA HOTEL

Puglia - Torre Canne (BR)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
05 Giugno	€462	<del>€539</del>
03 Luglio	€595	<del>€700</del>
10 Luglio	€630	<del>€742</del>
31 Luglio	€735	<del>€868</del>

Quote a persona e a settimana in camera doppia; trattamento di pensione completa e bevande ai pasti (trattamento di Pensione più). Disponibili anche quote speciali per sistemazioni in singole, triple, quadruple (salvo disponibilità). Riduzioni bambini in letto aggiunto, come da catalogo Bluserena 2016. Quote NON cumulabili con le formule comfort, Light ed Extra. Tessera club obbligatoria da pagarsi in loco Euro 35,00 per persona (dai 3 anni compiuti) a settimana.

Quota iscrizione a persona adulta Euro 30,00; quota iscrizione chd Euro 15,00. Un ombrellone e due sdraio (o due lettini, a discrezione della struttura) inclusi dalla 4ª fila, le prime 3 sono a pagamento.

**Offerta a disponibilità limitata di posti, valida per prenotazioni entro il 30/04/2016**

# Summer is Magic

... e in più potrai conoscere altre offerte e scaricare il catalogo viaggiare Da Soci visitando il nostro sito [www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it)



**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	€ 866	€ 953
4 Agosto	€ 911	€ 1109
11 Agosto	€ 972	€ 1477
18 Agosto	€ 911	€ 1017
25 Agosto	€ 822	€ 987
1 Settembre	€ 775	€ 944 *

QUOTE PER PERSONA - DISPONIBILITÀ CABINE DOPPIE  
\* QUOTA PER PERSONA IN CABINA TPJ/QPL € 1002 (3\*/4\* LETTO € 575)  
La quota non include: Tasse Portuali € 254 per persona  
Assicurazione medico bagaglio e annullamento a partire da € 20



## Village Club Le Castella 4\*

Capo Rizzuto (KR)  
Soft Inclusive  
Quota per persona a settimana in camera Cottage

Periodo	Catalogo	Soci Coop	3*/4* LETTO 0/14 ANNI N.C.
Dal 04/06 al 11/06	<del>€630</del>	€420	Gratis
Dal 11/06 al 18/06	<del>€707</del>	€469	Gratis
Dal 18/06 al 25/06	<del>€770</del>	€504	Gratis
Dal 25/06 al 02/07	<del>€798</del>	€525	Gratis
Dal 02/07 al 09/07	<del>€847</del>	€560	Gratis
Dal 09/07 al 16/07	<del>€896</del>	€588	Gratis
Dal 16/07 al 23/07	<del>€938</del>	€623	Gratis
Dal 23/07 al 30/07	<del>€959</del>	€630	Gratis
Dal 30/07 al 06/08	€1015	€672	Gratis
Dal 06/08 al 13/08	€1113	€819	Gratis
Dal 13/08 al 20/08	€1246	€910	Gratis
Dal 20/08 al 27/08	€1085	€798	Gratis
Dal 27/08 al 03/09	<del>€735</del>	€532	Gratis
Dal 03/08 al 10/09	<del>€595</del>	€434	Gratis

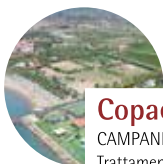
**Club Card:** obbligatoria dai 14 anni compiuti, € 49 anziché 77 per persona a settimana (da regolarli all'atto della prenotazione)

**Flinky Card:** obbligatoria per i bambini 0/4 anni per i servizi a loro dedicati € 119 a settimana (da regolarli all'atto della prenotazione)

**Birba Et Junior Card:** obbligatoria per bambini 4/14 anni non compiuti per i servizi a loro dedicati € 147 a settimana (da regolarli all'atto della prenotazione)

**Supplementi:** Camera doppia uso singola € 105 a settimana  
Quota iscrizione comprensiva di assicurazione euro 30 per gli adulti ed euro 15 per i bambini

**Promozioni valide per soggiorni di minimo 7 notti. Posti limitati soggetti a disponibilità**



## Copacabana Village 4\*

CAMPANIA - Marina di Casal Velino (SA)  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Quota per persona a settimana

Periodo	Catalogo	Soci Coop
Dal 25/06 al 02/07	<del>€644</del>	€532
Dal 09/07 al 16/07	<del>€714</del>	€581
Dal 30/07 al 06/08	<del>€812</del>	€665
Dal 27/08 al 03/09	<del>€728</del>	€595

3° letto bambini 0-10 anni -50% dal 09 al 16/07 e GRATIS per gli altri periodi. 4° letto bambino 0-10 anni Gratis dal 27/08 al 03/09 e -70% per gli altri periodi. 3° e 4° letto bambini 10-16 anni -70%. 3° e 4° letto adulti -30%. Bambini 0-3 anni pasti esclusi dal 30/07 al 06/08. Culla supplemento di euro 50,00 a settimana gratuita se portata dal cliente quota iscrizione comprensiva di assicurazione euro 30 per gli adulti ed euro 15 per i bambini tessera club inclusa.

**Quote valide per prenotazioni entro il 30 aprile**



## CALASERENA VILLAGE

Sardegna - Geremeas Maracalagonis  
Trattamento: Pensione completa e bevande  
Sistemazione in camera standard  
Soggiorni: domenica/domenica  
8 giorni / 7 notti

Periodo	Soci Coop	Catalogo
12 Giugno	€560	<del>€658</del>
24 Luglio	€735	<del>€868</del>
31 Luglio	€770	<del>€910</del>
18 Settembre	€413	<del>€483</del>

**Vedi condizioni a lato**

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 riconferma scritta.

## 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  
Apertura solo su prenotazione, alle 9,30 e alle 14,30. Per 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 e alle 14. Per gruppi, scuole, fotografi e bird-watcher 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

### Associazione Culturale VeramenteOrte Orte (VT)

Via Zara, 8  
I soci di Unicoop Tirreno in possesso della carta SocioCoop pagheranno 5 euro anziché 8 per il percorso completo. Consigliata la prenotazione.

Info 0761 404357 - 3487672750  
www.visitaorte.com

## IL BENESSERE E LA SALUTE

### Audin apparecchi acustici Roma

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



## 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



- > Clinica: 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 impegna a offrire prestazioni di qualità mantenendo costi vantaggiosi, soprattutto per le categorie convenzionate.

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



### 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 conervativa, 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. Bragaglia), 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, va-

### 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



### 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. 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

#### ASD Loco Club Napoli

Via Gen. F. Pignatelli, 69

Società sportiva dilettantistica di ballo. Sconti ai soci Coop e i loro familiari (coniuge e figli) del 12,5 per cento per i balli di coppia (persona singola) e balli



di gruppo; del 14,5 per cento per balli di coppia (coppia). Sono possibili anche formule trimestrali; il tesseramento è strettamente personale.

Info 08119527675 - info@lococlub.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

### **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

### **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. 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](http://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 dissuefazione dal fumo di

sigaretta. Tariffa agevolata per i soci di Unicoop Tirreno.

Info 05661900833 - 3358062363  
fax 0566216911  
info@lagrandebellezzanaturale.it  
www.lagrandebellezzanaturale.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](http://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, Fomia, Aprilia, Ceccano.

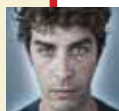
Lo sconto non è utilizzabile per l'acquisto di articoli già in promozione o segnalati nel punto vendita o per combustibili (petrolio, pellet, legna, bioetanolo). Inoltre non è cumulabile con coupon, tessere sconto e convenzioni.



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.



**Angelo Pintus**  
**Ormai sono una Milf**  
4 marzo  
Teatro Moderno  
Grosseto



**Euridice e Orfeo**  
22 marzo  
Teatro Fonderia - Leopolda  
Follonica (GR)



**ORT Concerto di Pasqua**  
23 marzo  
Teatro Metropolitan  
Piombino



**Paolo Ruffini**  
**Un Grande Abbraccio**  
31 marzo  
Teatro Goldoni - Livorno



## 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 d'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

## Le convenzioni nazionali per i soci Coop

### Il Giardino Sospeso - Parco Avventura Riparbella (GR)

Società specializzata nel turismo offre agevolazioni ai soci di Unicoop Tirreno.

Info 3357726323 - www.ilgiardinosospeso.it

### Parchi Val di Cornia Piombino (LI)

Società specializzata nel settore della gestione e valorizzazione beni culturali e ambientali, offre ai soci di Unicoop Tirreno sconto del 20 per cento sul biglietto d'ingresso per la visita completa al Parco Archeologico di Baratti e di Populonia; Parco archeominerario di S.Silvestro; Museo Archeologico del territorio di Populonia; Museo del Castello e delle Ceramiche Medievali (Piombino). Le agevolazioni sono estese ai soci Coop e a un accompagnatore del socio.

Info 0565261408-promo@parchivaldicornia.it-www.parchivaldicornia.it

### Ente Parco Regionale della Maremma Alberese (GR)

Sconto di 1 euro sul biglietto d'ingresso al parco (percorso a piedi, in bicicletta e ingresso acquario della laguna di Orbetello a Talamone), acquistato presso i centri visite del parco. Lo sconto non è valido sulle gite in canoa, in carrozza e a cavallo. Le agevolazioni sono estese ai soci e ai loro accompagnatori.

Info 0564393222 - www.parco-maremma.it/sconto-socicoop-visitare-parco

### Parco naturalistico archeologico Vulci (VT)

Sconto del 20 per cento sulla VulciCard singola (biglietto d'ingresso al parco+museo): costo al pubblico 10, al socio 8; 20 per cento sconto sulla VulciCard family (biglietto d'ingresso al parco+museo 2 adulti + max 3 under 13): costo al pubblico di 20 al socio di Unicoop Tirreno 16.

Info 0766879942 - www.vulci.it

### Campi Avventura Vacanze Natura Roma

Società specializzata nel settore del turismo, offre ai soci di Unicoop Tirreno uno sconto del 10 per cento sulla quota vacanza (sconto non cumulabile con altre promozioni). Per le proposte consultare www.campiavventura.it; per le prenotazioni www.campiavventura.it/socio coop indicando nome e carta SocioCoop.

### Terme di Petriolo

Società specializzata nel settore del termalismo, offre ai soci Coop 20 per cento di sconto sugli ingressi alle vasche termali (giornaliero e pomeridiano); 20 per cento di sconto sui trattamenti del listino (escluso i pacchetti). Le agevolazioni sono valide tutto l'anno senza esclusioni di giorni e periodi, sono estese a tutto il nucleo familiare del socio.

Info 0577757104 - info@termepetriolo.it

### Oasi Wwf

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

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

### Explora - Museo dei Bambini Roma

Società specializzata nel settore museale offre a tutti i soci di Unicoop Tirreno la riduzione del 10 per cento sul biglietto intero d'ingresso a tutto il nucleo familiare; sul biglietto settimanale del campus; sugli acquisti presso lo shop e la libreria del museo; presso il ristorante interno. La riduzione del biglietto sarà applicata fino a un massimo di 4 persone del nucleo familiare per ogni card esibita. Sabato, domenica, festività e durante le vacanze scolastiche è obbligatoria la prenotazione on line sul sito.

Info 063613776 - www.mdbri.it

### Aquafelix Civitavecchia (RM)

Per ogni socio di Unicoop Tirreno e un accompagnatore il costo del biglietto di ingresso sarà di euro 16,50 anziché 20.

Info 076632221 - info@aquafelix.it

### Antiche Terme di San Teodoro Villamaina (AV)

Sconto del 20 per cento su: soggiorno in formula pensione completa o solo pernottamento; ingresso piscina termale esterna, area relax (90 minuti), sauna, bagno turco e vasca idromassaggio; secondo ciclo di cure convenzionate Asl. Lo sconto è esteso al nucleo familiare fino a un massimo di 4 persone e si applica sempre durante tutta la stagione di apertura.

Info 0825442313 - termesanteodoro@libero.it

### Hotel Hermitage & Park Terme Ischia (NA)

30 per cento di sconto sulle tariffe ufficiali per tutti i soci di Unicoop Tirreno; 15 per cento di sconto su offerte ufficiali pubblicate sul sito www.hermitageischia.it; 20 per cento di sconto su trattamenti extratermali e benessere presso il centro termale.

Info 081984242 - hermitage@fabahotels.it

### Il Mastio Firenze

Soggiorni presso il villaggio per ragazzi articolati su 3 diversi percorsi: Avventura (8-13 anni) a 700 euro per 11 giorni e 890 euro per 14 giorni; English (8-11 anni) 740 euro per 11 giorni e 940 euro per 14 giorni; Special English (11-14 anni) 790 euro per 11 giorni e 1.000 euro per 14 giorni. Ulteriore sconto di 50/70 euro sul secondo fratello. Inclusa quota d'iscrizione di 30 euro.

Info 0558326738 - mastio@mastio.it - www.mastio.it

L'elenco completo delle convenzioni nazionali è su:  
[www.e-coop.it/web/politiche-sociali/nazionali](http://www.e-coop.it/web/politiche-sociali/nazionali)

# per voi soci

## I TEATRI DI ROMA

44

### Ambra Jovinelli

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0688816460 (da lun. a 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](http://www.ambrajovinelli.org)

### Eliseo

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

Info [www.teatroeliseo.com](http://www.teatroeliseo.com)

### Manzoni

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

Info [www.teatromanzoni.info](http://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@teatoolimpico.it](mailto:ufficiopromozione@teatoolimpico.it).

Info [www.teatoolimpico.it](http://www.teatoolimpico.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 biglietto intero per la stagione estiva 2016 alle *Terme di Caracalla*. Ulteriori riduzioni per gruppi di almeno 10 persone. Possibilità di abbonamenti speciali ri-

obbligo di prenotazione per tutti i teatri di Roma

servati 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](mailto:promozione.pubblico@operaroma.it) o telefonando allo 0648160312-528-532-533.

Info [www.operaroma.it](http://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](mailto:promozione@teatroquirino.it). Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info [www.teatroquirino.it](http://www.teatroquirino.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](mailto:promozione@teatroservi.it) - [www.teatroservi.it](http://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](mailto: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](http://www.teatrovittoria.it)

### Auditorium Conciliazione

Per lo spettacolo di danza flamenca di Sara Baras dell'8 e 9 marzo sconto del 20 per cento sul costo di 2 biglietti presentando la carta *SocioCoop* alla biglietteria, aperta da lun. a ven. dalle 13 alle 17.

Info e prenotazioni [programmazione@danielecipriani.it](mailto:programmazione@danielecipriani.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](mailto:teatroguglielmi@comune.massa.ms.it)  
[www.teatroguglielmi.it/stagione-teatrale-2015-2016](http://www.teatroguglielmi.it/stagione-teatrale-2015-2016)

### dell'Olivo Camaiole (LU)

Sconti ai soci per platea e palchi centrali: intero 18 (anziché 21); palchi laterali e loggione intero 12 (anziché 14).

Info 0584986334 - [cultura@comune.camaiole.lu.it](mailto: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](mailto:area.comunicazione@goldoniteatro.it).

Info [www.goldoniteatro.it](http://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](mailto: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](http://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](mailto:info@teatrotognazzi.com)

### Europa Aprilia (LT)

Esonero sul pagamento dei diritti di prevendita per il socio e un suo familiare.

Info spettacoli Stagione 0695211027 - [info@teatroeuropa.com](mailto:info@teatroeuropa.com) - [www.teatroeuropadiaprilias.com/stagione/](http://www.teatroeuropadiaprilias.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](mailto: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](mailto:info@teatrodeuropa.com)



# Per **correttezza**

*Storie di lavoro nero, di orari impossibili, di paghe da fame di migliaia di persone, immigrati e comunitari, costrette a spostarsi da un posto all'altro dello Stivale. Ma c'è chi, come Coop, s'impegna da anni a combattere lo sfruttamento della manodopera, assicura una filiera etica, offre ai consumatori prodotti sicuri e garantiti. E l'impegno continua.*

■ Dario Guidi

**È** una di quelle vicende drammatiche, tipicamente italiane, che a periodi ritornano al centro dell'attenzione, magari a seguito della morte di un lavoratore o per l'esplosione di una qualche tensione sociale. Poi tutto torna in un'apparente cono d'ombra, sino alla successiva tragedia umana. Parliamo di quei fenomeni di feroce sfruttamento dei lavoratori, in larga parte stranieri, impiegati stagionalmente in diverse tra le più importanti filiere agricole: da quella della raccolta del pomodoro (in estate) a quella delle clementine e delle arance (tra autunno e inverno), ma anche dell'uva o di altri tipi di prodotti. Si tratta di fenomeni concentrati in larga parte nelle regioni del Sud (Puglia, Calabria, Campania e Sicilia), ma che hanno fatto la comparsa anche al Nord (il più noto è il caso di Saluzzo in Piemonte). Storie di caporalato, di lavoro nero, di orari impossibili per paghe miserabili, di migliaia di persone che, proprio per la stagionalità delle raccolte, si spostano in un dato territorio per lavorare e, prive di alloggio, finiscono per dormire in ghetti fatiscenti, magari trovandosi a restituire un'importante parte della loro paga agli stessi "caporali", come affitto.

## Forza lavoro

Questo solo per citare i tratti più noti di un fenomeno drammatico e, purtroppo, ancora in atto, anche se certo non tutta la realtà si ritrova in questa descrizione. E comunque in tanti, sindacati, associazioni, gruppi di volontariato, cercano di contrastare ogni giorno con il loro lavoro e la loro attività questo stato di cose. Ma, proprio per fare un passo avanti nella comprensione di una situazione comunque complessa, quel che qui vorremmo tentare di raccontare è anche lo sforzo di chi, lavorando costantemente in rapporto con queste filiere agricole e con questi problemi, come succede a Coop, è costantemente impegnata, già da diversi anni a combattere e prevenire fenomeni di sfruttamento e a garantire ai consumatori che i prodotti che poi finiscono sugli scaffali dei supermercati vengano da una filiera controllata ed eticamente garantita. Perché questo è il punto, offrire ai consumatori prodotti etici e garantiti è possibile. Già oggi avviene, ma per farlo occorre mettere in campo procedure, controlli e attività che richiedono una precisa volontà e risorse a questo destinate.

Coop, perché catena *leader* e per il suo essere una realtà cooperativa, è stata spesso tirata in ballo (a volte in modo del tutto immotivato e fuori luogo), partendo dal peso che la Grande Distribuzione ha su questi mercati e su queste filiere. Ma se gli stimoli a migliorare le proprie azioni sono più che mai utili, racconti in cui tutti sono ugualmente "cattivi" non aiutano a far passi avanti.

## Stato d'emergenza

Come segnala il rapporto *Filiera sporca 2015* ([www.filierasporca.org](http://www.filierasporca.org)), dedicato in particolare alla raccolta delle arance e messo a punto dalle associazioni *da Sud*, *Terrelibere* e *Terra!*, "quella dei migranti e dei braccianti agricoli sono emergenze perenni che vanno avanti da anni, senza soluzione di continuità. Emergenze false perché strutturate sempre con le stesse caratteristiche. Conosciute e prevedibili. Per questo bisogna smettere di trattarle, come è stato fatto negli ultimi anni, aspettando il tempo delle raccolte per dare il via a una nuova crisi umanitaria, perché quell'emergenza ritornerà puntuale ogni anno".

Per prevenire queste crisi serve un impegno su più fronti, che coinvolga istituzioni pubbliche, forze di polizia e soggetti addetti ai controlli, gruppi del volontariato e dell'associazionismo e le imprese lungo tutta la filiera.

Le caratteristiche del problema di cui parliamo sono a grandi linee quelle riportate all'inizio, anche se con evoluzioni e cambiamenti che si registrano di anno in anno come, ad esempio, la sempre più alta presenza di lavoratori comunitari (specie rumeni) che si sono fatti largo, avvantaggiati sul piano della regolarità dei documenti (perché cittadini *Ue*). Poi ci sono le migliaia di migranti africani, più spesso facili prede di caporali e sfruttatori, per diversi motivi che vanno dalla minor conoscenza della lingua alla mancanza di documenti regolari, al fatto di essere più spesso persone sole.

## L'impegno di Coop

Ma veniamo al racconto di ciò che Coop fa concretamente da anni per combattere queste piaghe e questi problemi. «Nella Grande Distribuzione Coop è il soggetto che esercita il maggiore sforzo nella battaglia per la legalità, l'etica e il rispetto dei diritti dei lavoratori – spiega il presidente di *Coop Italia*, **Marco Pedroni** –. Con il 2016 a questi aspetti dedicheremo una specifica attività di comunicazione, per spiegare all'opinione pubblica quello che facciamo e destineremo ancora più sforzi e risorse per rivendicare la coerenza del nostro impegno. Non a caso *Coop Italia* è stata





## Garanzia di qualità

**Produrre nel rispetto delle leggi e dei diritti dei lavoratori si può. L'esperienza della ditta Grimaldi per il pomodoro.**

Da oltre 40 anni la Cav. Uff. Pietro Grimaldi produce conserve di pomodoro. Circa 10mila le tonnellate annue di prodotto che vengono lavorate nello stabilimento in provincia di Salerno che, però, vengono coltivate e raccolte anche in altre province come quella di Foggia o nella Piana del Sele e nell'Agro Nocerino Sarnese. Parliamo di pomodori delle migliori qualità, come i *San Marzano*, che in buona parte diventano poi prodotti a marchio Coop. Dunque qui siamo nella filiera del pomodoro, una di quelle più calde quando si parla di sfruttamento della manodopera e di caporalato. E proprio uno dei titolari, **Fabio Grimaldi**, ci racconta come la sua azienda garantisce produzioni di alta qualità nel rispetto delle normative e dei diritti dei lavoratori.

«Noi siamo un'azienda di trasformazione e dunque a nostra volta acquistiamo da fornitori che curano la raccolta – spiega Grimaldi –. Essendo il pomodoro un prodotto che usufruisce di contributi dell'Unione europea, gli acquisti vengono fatti con associazioni di produttori. Questo significa avere garanzie e fare controlli non su nostri dipendenti ma su aziende esterne. Per questo abbiamo definito una serie di criteri preliminari che facilitino l'utilizzo di manodopera regolare da parte di chi lavora con noi. Ad esempio, privilegiamo chi fa la raccolta meccanizzata, che è ormai molto diffusa; poi preferiamo aziende che abbiano più colture e lavorino

lungo tutto l'arco dell'anno, con manodopera stabile e dunque meno legata alla stagionalità. Ovviamente c'è tutto il capitolo della sicurezza sul lavoro. Negli anni scorsi, pian piano abbiamo scoperto che poche imprese erano in regola con la documentazione, ad esempio, per la valutazione dei rischi. Così abbiamo promosso corsi con enti di formazione, per far sì che si risolvessero positivamente questi problemi».

Dopo queste attività preliminari ci sono i controlli sul campo che la ditta Grimaldi svolge

(a cui si aggiungono quelli di Coop) e che riguardano, oltre il rispetto di orari e del contratto di lavoro, anche il tema degli alloggi che è uno dei più delicati e complessi.

«Cerchiamo di favorire – continua Grimaldi – chi garantisce alloggi regolari ai propri dipendenti stagionali. Ma muoversi sul campo non è semplice. Il punto vero è che per eliminare i ghetti dove nei mesi estivi finiscono per vivere migliaia di persone, servono misure straordinarie che non possono prescindere dal ruolo delle istituzioni pubbliche. Già da anni si parla di allestire campi di accoglienza simili a quelli che la Protezione civile predispose in caso di calamità naturali. Certo i controlli delle forze di polizia si sono intensificati nell'ultimo anno, ma occorre prevenire. Per questo organizzare la permanenza di questi lavoratori è fondamentale».

Negli ultimi anni le attività stagionali di raccolta hanno visto affiancarsi alla presenza di migliaia di immigrati africani quella di cittadini comunitari (più di tutti rumeni) spesso più propensi a essere pagati a cottimo o in base alle quantità raccolte. Dunque c'è una sorta di concorrenza che rischia di non aiutare la costruzione di percorsi di legalità. «La nostra esperienza – conclude Grimaldi – ci dice che

si possono fare le cose rispettando la legge e garantendo un prodotto di qualità. Il tutto con un prezzo che ci consente di stare sul mercato. Però occorre combattere situazioni in cui una quota di guadagno finisce in mano a speculatori senza scrupoli. Questo modo di fare e pensare si può sconfiggere. È una sfida non semplice, che continua ogni giorno, perché anche a noi capita di dover sollecitare alcuni fornitori a sistemare le irregolarità, proprio per non dover arrivare a escluderli. Ma con la collaborazione di tutti oggi si possono consolidare le tante esperienze positive».



► la prima azienda in Europa a certificarsi nel 1998 secondo lo *standard SAS000*. Da allora abbiamo fatto tanta strada. Ai fornitori di prodotti a marchio Coop si richiede la sottoscrizione di un codice di comportamento etico basato su questo *standard* e vengono inoltre effettuate verifiche lungo tutta la filiera. Queste attività sono comprensive di interviste anonime ai lavoratori (in particolare sul rispetto degli orari di lavoro e dei salari), nonché di una raccolta di informazioni dagli *stakeholder* locali (sindacato, associazioni, *ong*), il tutto tramite operatori qualificati e indipendenti. Parliamo ad oggi di 1.300 ispezioni svolte tra fornitori e subfornitori.



In caso di ambiti potenzialmente critici quali, ad esempio, quelli degli agrumi in Sicilia e Calabria o il pomodoro da trasformazione, i controlli coinvolgono ogni campagna produttiva.

## Senso di responsabilità

«Se le ispezioni che vengono svolte evidenziano delle non conformità – prosegue Pedroni – Coop chiede un immediato piano di miglioramento. Ma in diversi casi i problemi emersi erano di entità tale che si è deciso di interrompere il rapporto. Negli ultimi anni abbiamo espulso dal nostro circuito commercia-

le diverse aziende agricole: ad esempio, nel 2013 alcune realtà coinvolte nella filiera del pomodoro da trasformazione». Se ci sono segnalazioni specifiche, magari anche a seguito di casi di cronaca, Coop attiva ulteriori controlli. «Il lavoro che abbiamo svolto – precisa Pedroni – ha ricevuto importanti apprezzamenti e riconoscimenti esterni, come nell'indagine di *Altroconsumo* (2013) e nella ricerca di *Consumers International* (2010) in cui Coop è risultata avere le migliori politiche di responsabilità sociale di impresa a livello italiano in un caso ed europeo nell'altro. Ulteriore conferma dalla campagna *#Filiera-Sporca*. Gli invisibili dell'arancia e lo sfruttamento in agricoltura nell'anno di *Expo* (2015) in cui Coop è stata considerata nella distribuzione "l'operatore più attento alla questione della responsabilità sociale"».

Oltre al presidio storico sulle produzioni a proprio marchio, Coop ha rafforzato il suo impegno coinvolgendo e responsabilizzando anche tutti i fornitori di ortofrutta venduta in Coop, area di potenziale maggiore criticità, chiedendo di aderire al proprio codice etico e avviando anche su questi ulteriori ispezioni in campo.

## A tutto campo

«Quel che comunque i consumatori e l'opinione pubblica devono aver presente – conclude Pedroni – è che l'attività svolta da Coop negli anni ha sensibilizzato tutti gli attori della filiera e ciò ha portato a interventi concreti come il miglioramento delle condizioni ambientali di vita di molti lavoratori. Sappiamo bene che nonostante ciò esistono ancora problemi e da più parti riceviamo segnali sulle situazioni di degrado che perdurano. Occorre affiancare all'attività di controllo, interventi strutturati di solidarietà, da sviluppare in collaborazione con le organizzazioni non governative e con gli operatori locali presenti sul territorio. Per questo stiamo individuando alcune filiere pilota su cui avviare progetti di supporto allo sviluppo nei relativi territori, con il fondamentale coinvolgimento dei soggetti locali. La partecipazione attiva di tutti gli attori della filiera è fondamentale se si vuole davvero voltare pagina».

## Siamo uomini o caporali?

**Contro caporalato e sfruttamento dei lavoratori un nuovo disegno di legge.**

Il Governo ha già avviato un lavoro teso a varare in tempi rapidi un Disegno di legge per contrastare i fenomeni di caporalato e sfruttamento dei lavoratori e dare, già nel corso del 2016, segni evidenti di un'inversione di tendenza su questo fronte. Le ipotesi di lavoro prevedono maggiori controlli, inasprimento delle pene, oltre a un maggior coordinamento degli interventi, coinvolgendo i diversi soggetti: dall'*Inps* alle associazioni agricole, dai sindacati alle industrie, alla distribuzione organizzata, inclusa Coop. Al progetto stanno lavorando congiuntamente i Ministeri dell'Agricoltura, del Lavoro e della Giustizia. Cuore del Ddl dovrebbero essere strumenti penali, come l'arresto in flagranza e la confisca dei beni, ma anche gli indennizzi per le vittime e il rafforzamento della rete del lavoro agricolo di qualità.





## Sistema di controllo

**Verifiche, ispezioni, certificazioni. Che cos'è Bureau Veritas e che cosa fa per Coop.**

Bureau Veritas è una sigla probabilmente poco nota ai consumatori. Eppure si tratta di una società leader a livello mondiale proprio nei servizi di controllo, verifica e certificazione per la qualità, salute e sicurezza, ambiente e responsabilità sociale, con oltre 400mila clienti in 140 paesi. E proprio Bureau Veritas è tra i soggetti a cui Coop ha da anni affidato l'attività di controllo presso le aziende che realizzano i prodotti a marchio e, più in particolare, le visite ispettive nelle filiere più difficili come quelle del pomodoro e degli agrumi.

«Per prima cosa c'è da dire che una realtà come Coop – afferma la manager per la responsabilità sociale di Bureau Veritas, **Claudia Strasserra** – si è posta già da tempo il problema di garantire l'eticità delle proprie attività. Non a caso Coop è stata la prima in Europa a ottenere la certificazione SA8000 a garanzia del rispetto dei diritti dei lavoratori, non solo al proprio interno, ma anche per i fornitori del prodotto a marchio e nelle filiere in cui opera».

Se la certificazione SA8000 è la base su cui poggia il resto dell'edificio, ci sono poi le attività ispettive vere e proprie che costituiscono il cuore di ciò che concretamente Bureau Veritas fa. «Quando andiamo in un'azienda per fare quello che tecnicamente chiamiamo un *audit* – spiega Strasserra – andiamo a verificare che ci sia il pieno rispetto delle normative di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori oltre che dei contratti di lavoro. Il personale che utilizziamo è formato appositamente in corsi riconosciuti dall'ente che, a livello mondiale, gestisce la certificazione SA8000. La nostra attività parte da una serie di controlli formali della documentazione sia sul piano della sicurezza che dei rapporti con i lavoratori. Parliamo con i dirigenti delle risorse umane, con i responsabili degli acquisti e della

sicurezza. Poi seguono interviste con gli stessi lavoratori, con garanzia di pieno anonimato. È ovviamente chiaro che ci sono situazioni in cui le difficoltà sono maggiori come nel caso della raccolta dei pomodori, delle clementine o dell'uva. Qui ai controlli nella sede del fornitore si accompagnano visite ispettive nei luoghi di raccolta del prodotto, spesso gestite da soggetti diversi. Anche se negli ultimi anni la situazione è migliorata, è capitato in passato che nostri operatori abbiano ricevuto qualche minaccia».

Se pensiamo alle situazioni più estreme di sfruttamento, anche solo un controllo e un ascolto attento dei lavoratori introduce una prima forte scrematura. «Le nostre verifiche tecniche sono uno strumento per realizzare quel che vuole il nostro committente e cioè Coop. Riassumendo con una formula: aiutare gli onesti a migliorare e individuare i disonesti. A volte saltano fuori non conformità che sono puramente formali, a cui, insieme a Coop, chiediamo sia data soluzione. Ma possono emergere anche situazioni più gravi che portano all'interruzione del rapporto di fornitura».

Ma per la paura di perdere il lavoro che accompagna molti immigrati, come si fa a esser certi che il lavoratore intervistato dica la verità? «Abbiamo imparato, integrando i controlli che facciamo, a passare direttamente dai campi, magari al tramonto, per vedere se l'orario di lavoro dichiarato e pagato corrisponde con quello effettivamente svolto – risponde Strasserra –. Per quanto possibile andiamo anche a controllare dove abitano questi lavoratori stagionali. Noi cerchiamo comunque di capire se ci siano situazioni di sfruttamento e se coinvolgono il datore di lavoro. I problemi sono tanti, ma deve essere ben chiara una cosa: l'attività che facciamo per conto di Coop è un pungolo ad allargare la tutela dei diritti dei lavoratori. Sapere che se si vuole lavorare con Coop occorre essere in regola stimola le aziende a correggere certi comportamenti».

Aggiunge **Stefano Bassi**, presidente di *Ancc-Coop*: «Come cooperazione di consumatori non vogliamo fermarci solo alla qualità e sicurezza del prodotto che pure ha ragion d'essere perché la legalità a tavola è sicuramente un valore, ma con una serie di attività e con una specifica campagna che svolgeremo nel corso del 2016, vogliamo andare "oltre il campo" e

affrontare in maniera più completa la questione dei diritti del lavoro e delle persone in aree del nostro paese dove questi diritti sembrano essere dimenticati. Stiamo lavorando insieme alle cooperative sulle filiere più a rischio e in particolar modo sull'importanza di garantire a questi lavoratori condizioni migliori di vita oltre che di lavoro». ■



# Un succo bello

Regine indiscusse degli agrumi, le arance, di tante varietà, salutari, versatili in cucina. Ma qualche luogo comune da sfatare c'è.

**P**articolarmente ricche d'acqua (e di qui il loro elevato potere dissetante), di sostanze aromatiche, responsabili dell'inconfondibile profumo e sapore, e di vita-

**Ersilia Troiano**

mina C, gradevoli sia fresche che sotto forma di spremute e succhi, le arance non possono che non meritare il titolo di regine degli agrumi. Molto utilizzate, proprio in virtù dell'elevata quantità di sostanze aromatiche che contengono, per la produzione di liquori e in pasticceria e gelateria per paste, creme, gelati, sorbetti e, ultimi ma non ultimi, i classici canditi. Marmellate, conserve, succhi e sciroppi le altre forme sotto cui è possibile consumarle. Possono inoltre trovare uno spazio in cucina anche come ingredienti, non solo per dolci, ma anche per originali antipasti, primi, secondi piatti e contorni.

## Uno spettacolo d'agrume

**Mini corsi di cucina nei punti vendita di Unicoop Tirreno con ricette a base di agrumi di Sicilia. Che il cooking show abbia inizio.**

Un *cooking show* itinerante per imparare a cucinare con gli agrumi di Sicilia. Insieme allo chef Carmelo Chiaramonte, all'interno dei punti vendita di Unicoop Tirreno, soci e consumatori, attraverso mini corsi di cucina d'autore ideati da *Oranfrizer*, scopriranno come preparare menu con gli agrumi da leccarsi i baffi. Tante, originali, ricette a base d'arancia rossa e bionda, limone e mandarino, dalla polpa al succo fino alla buccia. In regalo per tutti il ricettario *Orankitchen*, per continuare a cimentarsi anche a casa in ricette al sapore di agrumi.

**Ecco le tappe di Orankitchen** 4 marzo: Cecina  
 5 marzo: Viareggio - 6 marzo: Livorno Parco Levante  
 11 marzo: Rosignano Solvay - 12 marzo: Livorno  
 IperCoop - 13 marzo: Follonica - 18 marzo: Roma  
 Ig. Agosta - 19 marzo: Viterbo - 20 marzo: Roma  
 Euroma2 - 1 aprile: Roma v. Franceschini  
 2 aprile: Roma Laurentino - 3 aprile: Roma Casilino.  
 Orario dei cooking show: 10-13 e 16,30-19,30.

## Bionde e rosse

Numerose le varietà disponibili in Italia, che ne permettono il consumo per buona parte dell'anno, da ottobre a luglio, si distinguono in bionde e sanguigne, a seconda del colore della polpa. In Italia si privilegiano generalmente le varietà sanguigne: *Moro*, *Tarocco* e *Sanguinello* le più conosciute. Tra le bionde, l'*Ovale* (o *Calabrese*), di origine italiana, è priva di semi e disponibile da aprile



a luglio. Altre bionde sono la *Washington Navel* e la *Valencia*, di provenienza spagnola, meno consumate in Italia e più diffuse all'estero, soprattutto per la produzione industriale di succhi. Il Belpaese vanta inoltre 2 produzioni *Igp*, regolate dalla *Comunità europea* con un rigoroso disciplinare che ne definisce luogo e modalità di produzione: l'*arancia rossa di Sicilia* e l'*arancia del Gargano*.

## Spicchio delle mie brame

E adesso qualche consiglio per gli acquisti: meglio scegliere le arance più pesanti, perché quelle più leggere, a parità di dimensione, hanno già perso buona parte del contenuto d'acqua e di conseguenza possono risultare meno succose e di scarso sapore. Una volta acquistate, le arance vanno sempre conservate in frigorifero, fuori dal sacchetto di plastica, per evitare la formazione di muffa e preservarle il più possibile dalla perdita di vitamina C, molto sensibile sia alla luce che all'aria. Proprio per questo, anche le spremute – che possono rappresentare un modo per avvicinare i bambini al consumo degli agrumi – vanno bevute non appena preparate. Assolutamente da evitare, però, l'aggiunta dello zucchero, visto che ne contengono già a sufficienza. E, comunque, sempre meglio consumarle fresche, a spicchi.

## Arancia meccanica

I succhi d'arancia presenti in commercio non rappresentano una buona alternativa alla frutta fresca. La comune bibita denominata aranciata contiene percentuali variabili di succo che possono essere anche solo del 10-12 per cento: il resto è acqua, zucchero, aromi e anidride carbonica. Anche l'aranciata amara contiene zucchero, per cui è consigliabile sempre leggere l'etichetta per una scelta consapevole. Arance contro il raffreddore e i mali di stagione? Decisamente no. Il potere curativo della vitamina C contenuta nelle arance, e negli agrumi in genere, è stato ultimamente molto ridimensionato e, soprattutto, non ci sono studi scientifici seri che confermino questi effetti, se non a dosi farmacologiche e, in ogni caso, limitate al miglioramento dei sintomi. Non serve, dunque, imbottirsi di multivitamine né esagerare con il consumo di agrumi freschi a questo scopo. ■

## Non si butta. via nulla

Carne, pasta e verdure avanzate, pane raffermo, formaggi e salumi in scadenza, e addirittura biscotti sbriciolati e fondi di caffè per creare nuove salse, polpette, focacce, pizze, torte rustiche svuota frigo e dolci. Per l'esigenza di risparmiare e di ridurre gli sprechi la cucina degli avanzi sta diventando una moda. Ma una precisazione è d'obbligo: più che recuperare gli avanzi, non bisognerebbe produrne, facendo innanzitutto

**Ricca di grassi e calorie, con la cucina degli avanzi meglio non esagerare.**

una spesa attenta e oculata, per evitare di accumulare scorte che poi difficilmente si riescono a smaltire. Soprattutto sarebbe opportuno tarare le porzioni e le quantità dei piatti preparati sulle esigenze reali della famiglia. Queste, dunque, le prime, fondamentali, regole per non generare inutili sprechi. Quando non ci si riesce, e solo allora, ci si può di-

vertire con la cucina degli avanzi. Libri, riviste specializzate, corsi di cucina per professionisti e dilettanti e il *web* offrono idee, suggerimenti e ricette per non buttare via nulla, recuperando gli avanzi di pranzo e cena, gli alimenti in scadenza o addirittura parti delle verdure come, ad esempio, le bucce. Appetitose e originali ricette che rischiano, però, di essere ricche di grassi, altri condimenti e ingredienti che determinano un appesantimento del profilo energetico. Basti pensare alle torte rustiche preparate con formaggi o salumi, alle pizze, alle focacce o alle *quiche* di pasta o verdure, che prevedono l'utilizzo di ulteriori ingredienti (uova, condimenti) o modalità di cottura (frittura), che di certo non possono essere raccomandati in un'ottica di una sana e corretta alimentazione. Infine, attenzione a non esagerare. Riutilizzare bucce e parti di solito non utilizzate di frutta e verdura può essere divertente e dare vita a piatti sfiziosi, ma per farlo queste devono essere esclusivamente biologiche, molto ben lavate. È bene sapere inoltre che alcune parti di esse come, ad esempio, le foglie esterne dei carciofi, non sono commestibili per la possibile presenza di sostanze antinutrienti, potenzialmente dannose o di fibre troppo legnose che a molti potrebbero arrecare fastidi intestinali. ■



# Un'iniezione di fiducia

52

**Senza controindicazioni, innocua, con una percentuale molto alta di guarigioni. L'ernia del disco oggi si cura con l'ozonoterapia, un'iniezione di ossigeno e ozono medicale, che ridà la vita ai dischi intervertebrali degenerati.**

■ **Barbara Bernardini**

**C**hi passa la vita seduto alla scrivania o in piedi dietro un bancone lamenta prima o poi un dolore alla colonna vertebrale, che va dal collo al rachide lombo-sacrale.

«Le posture obbligate e gli sforzi incongrui e improvvisi sono un fattore di rischio per cervicalgia, dorsalgia e lombalgia acuta, fino alla comparsa di ernia discale – commenta **Carlo Todaro**, neurochirurgo responsabile del centro di chirurgia mininvasiva della colonna vertebrale della clinica “Humanitas Materdomini” di Castellanza, in provincia di Varese –. I dischi intervertebrali, le “guarnizioni” che ammortizzano e prevengono il contatto diretto tra una vertebra e l'altra, garantiscono coerenza e flessibilità a tutta la colonna vertebrale. Il fatto è che i dischi circondano e proteggono uno dei tessuti più delicati del nostro corpo, il midollo spinale, un tessuto nervoso che finisce “pizzicato” e compresso dai dischi degenerati, che talvolta protrudono fino a formare, appunto, le ernie discali».

## Storia della colonna infame

Si calcola che in Italia almeno 80mila persone soffrano di ernia discale conclamata e almeno 800mila di dolore acuto o prolungato al rachide, il 64 per cento sono uomini, il 56 per cento donne. La colpa di questi numeri è soprattutto la vita sedentaria, sebbene vi sia un fattore di predisposizione familiare. Così, dato che la maggior parte delle persone conduce proprio vita

sedentaria, i farmaci antidolorifici risultano tra quelli più usati e abusati dalla popolazione. Ma il fai da te non sempre conviene. Esistono campanelli d'allarme che devono far prendere seriamente in considerazione una visita dallo specialista. «È una pratica comune assumere antidolorifici in automedicazione – ribadisce Todaro –. Per i primi giorni dall'esordio del dolore possono essere utili e risolutivi (massimo 3 giorni), ma se il dolore non passa serve consultare il medico di famiglia che deve effettuare una prima diagnosi e consigliare lo specialista giusto: per la terapia medica e fisica va benissimo il fisiatra e il medico dello sport, ma se in aggiunta al dolore ci sono sintomi di sofferenza discale, lesione neurologica motoria o sensitiva agli arti con alterazione dei riflessi, allora il medico deve indirizzare il paziente verso il chirurgo per una valutazione». La chirurgia della colonna è un'operazione delicata e complessa, che ha subito negli ultimi 10 anni profonde trasformazioni.

## Vita nova

La maggior parte delle problematiche spinali vengono oggi trattate con la chirurgia mininvasiva che viene effettuata attraverso incisioni molto piccole, da 1 a 4 centimetri. Attraverso queste piccole incisioni il chirurgo può lavorare con sicurezza sulla colonna vertebrale, con un danno minimo del tessuto muscolare ed osseo circostante. La procedura chirurgica provoca minore dolore e fastidio postoperatorio. Ma nel caso specifico dell'ernia del disco la vera rivoluzione si chiama ozonoterapia, una “cura” per ridare vita ai dischi degenerati. «Questo metodo rappresenta un validissimo approccio al problema dell'ernia discale – spiega Todaro –, risolvendone in modo biologicamente e biomeccanicamente ottimale tutti gli aspetti. Con-



siste nell'inoculazione di una miscela di ossigeno e ozono medicale nel tessuto muscolare delle docce paravertebrali. È in pratica un'iniezione intramuscolare, ma si può fare anche direttamente nel disco, la cosiddetta chemionucleolisi con ozono». L'ozono agisce direttamente sulla superficie del disco all'interno del canale rachideo perché il contorno discale è ricco di zolfo, i cui atomi sono legati da doppi legami: l'ozono agisce disgregando tali legami e lasciando dall'esterno la parte protrusa o fuoriuscita.

## A tutto vantaggio

«Si crea una rivascularizzazione intorno al disco – prosegue Todaro –, riportando a nuova vita il disco stesso, che è ossigenato e nutrito direttamente attraverso il sangue e non solo per perfusione. L'effetto terapeutico è permanente; le recidive sono, infatti, molto inferiori alla comparsa nella popolazione sana dello stesso fenomeno patologico. Vi è inoltre un'azione indiretta cicatrizzante».

Quasi troppo bello per essere vero, eppure l'ozonoterapia non sembra avere alcuna controindicazione, solo vantaggi: è assolutamente innocua, si tratta di ossigeno e quindi non si può neanche essere allergici, e la percentuale delle guarigioni è altissima, oltre il 90 per cento dei casi. Nessuna necessità di riposo, anzi, il movimento agevola la guarigione, e niente collari, busti,

## Disco rotto

### Che cos'è l'ernia del disco.

L'ernia del disco si verifica a causa di un cambiamento nella struttura normale del disco intervertebrale. Nella maggior parte dei casi, la rottura del disco si verifica a causa del suo invecchiamento e deterioramento naturale. In altri casi, un trauma, un colpo violento o uno sforzo mal controllato possono far sì che un disco normale si erni. I danni al disco sono dovuti al fatto che la pressione che esso sopporta è maggiore di quella che è in grado di tollerare l'anello fibroso che lo protegge. Quest'anello è più grosso nella parte che dà verso il davanti del corpo che nella parte posteriore. È il motivo per cui la maggior parte dei danni e delle ernie si verificano nella parte posteriore del disco.

### Info

[www.humanitas.it/news/9340-ernia-mater-domini-centro-di-chirurgia-mini-invasiva-colonna](http://www.humanitas.it/news/9340-ernia-mater-domini-centro-di-chirurgia-mini-invasiva-colonna)

corsetti o altro. Vantaggi concreti e sicuri, ma solo «in tutti i casi di ernia discale senza compromissione neurologica agli arti – precisa Todaro –. La dimensione dell'ernia non è un fattore limitante, tutte le ernie discali dalla più piccola alla più voluminosa possono essere trattate in questo modo». Per questo è fondamentale la diagnosi precoce per poter intervenire in tempo, e soprattutto, la prevenzione: 3 chilometri di camminata al giorno e la colonna probabilmente non avrà bisogno nemmeno dell'ozono. ■

sani & salvi di Barbara Bernardini

## Il posto delle fragole

Mirtilli, ribes, lamponi, ma anche peperoni e pomodori, tutti i frutti e le verdure con maggiore concentrazione di flavonoidi sembrano aiutare a mantenere il peso forma e a prevenire l'obesità e le malattie collegate. Lo conferma uno studio del "British Medical Journal". Nella frutta e nella verdura sono presenti oltre 6 mila tipi di flavonoidi. Lo studio ha esaminato un campione di oltre 124 mila persone tra i 27 e i 65 anni e i risultati indicano che l'aumento nel consumo di frutti ricchi di flavonoidi, fra cui anche fragole, mele, tè e cipolle, è associato a una minore propensione a ingrassare. Se anche il vantaggio fosse poco, 2 fragole in più faranno piacere ai golosi.



## In base alla quota

Non sarebbe il freddo la ragione che consente a chi abita in montagna di mangiare cibi pesanti senza ingrassare troppo, ma una lieve condizione di ipossia, cioè la carenza di ossigeno prodotta dall'alta quota. È questa la conclusione di uno studio dell'Università di Navarra: chi viveva oltre i 456 metri sul livello del mare aveva un rischio inferiore del 13 per cento di sviluppare il sovrappeso o l'obesità rispetto a chi risiedeva a quote inferiori. La minore disponibilità d'ossigeno causerebbe la messa in moto di una serie di meccanismi compensatori, come la secrezione di leptina e di altri ormoni coinvolti nel controllo dell'appetito e del metabolismo.

## Lingua viva

Essere colpiti da un ictus è un evento traumatico e potenzialmente molto dannoso. Tuttavia, se si è in grado di parlare 2 o più lingue gli effetti potrebbero essere più limitati. A dimostrarlo è una ricerca di Bangalore, in India, concentrata su un campione di abitanti della città di Hyderabad. In questa località, oltre all'inglese e all'hindi, si parlano l'urdu e il telugu. La maggior parte degli abitanti conosce almeno 2 lingue, e ciò rappresenta un fattore positivo per il rafforzamento delle connessioni cerebrali, le sinapsi. Si sono analizzate le performance di recupero post ictus di 608 pazienti divisi in due gruppi, uno trattato e uno no: le persone trattate che mostravano funzioni cognitive normali dopo l'ictus erano circa il doppio rispetto a quelle non trattate.



# L'uovo di Pinocchio

**Stessa qualità del cioccolato, nuove sorprese. Quest'anno nelle uova di Pasqua Solidal Coop personaggi, biglietti omaggio e giochi legati a Le avventure di Pinocchio. Buone in tutti i sensi.**

■ **Maria Vittoria Ferri**

**S**e una Pasqua accompagnata dal cioccolato delle uova Solidal Coop è ormai una tradizione, quest'anno soprattutto per i più piccoli, quelli di oggi e quelli di ieri, c'è una novità legata a uno speciale compagno d'avventura: Pinocchio. Le sorprese delle uova di Pasqua Solidal Coop saranno tutte legate, infatti, al burattino di legno e ad altri personaggi del libro di Collodi, da Mangiafuoco alla Fatina, dal Gatto e la Volpe a Geppetto, a Lucignolo.

## A sorpresa

Tutto nasce dalla collaborazione tra Coop e la *Fondazione Nazionale Carlo Collodi* ([www.pinocchio.it](http://www.pinocchio.it)) che ha sede proprio nel paese di Collodi, in provincia di Pistoia, dove gestisce il *Parco Pinocchio*, lo storico *giardino Garzoni* e la *Collodi butterfly house* (una casa delle farfalle) e promuove attività didattiche e culturali rivolte ai bambini. E proprio una di

queste strutture sarà possibile visitare perché all'interno delle uova Solidal Coop ci sarà un biglietto omaggio per l'ingresso al *Parco di Pinocchio* (riservato a un bambino fino a 11 anni accompagnato da un adulto pagante). Oltre al biglietto la sorpresa sarà arricchita da un tabellone per un gioco da tavolo con i dadi. Completano il pacchetto regalo 4 carte, una di Pinocchio e 3 a rotazione tra gli altri personaggi di un libro che ha affascinato generazioni di lettori grandi e piccoli.

## Grazie per la cioccolata

Se l'incontro con Pinocchio è una novità, il valore e la qualità delle uova di cioccolato Solidal Coop sono, invece, una conferma, nella versione cioccolato al latte o fondente (220 grammi), certificate *FairTrade*. Uova eque e solidali con cui si sostengono coltivatori di cacao e di zucchero di canna di paesi come Ghana, Costa d'Avorio, Repubblica Dominicana, Paraguay, Uruguay e Co-



sta Rica. A questi produttori, altrimenti vittime delle spinte speculative e delle oscillazioni dei mercati delle materie prime, vengono garantiti prezzi stabili e contratti d'acquisto di lunga durata, uniti a finanziamenti che consentono di rafforzare la loro capacità produttiva e di promuovere le comunità locali con progetti nel campo dell'istruzione e della sanità. In particolare vale la pena ricordare 2 cooperative della Costa d'Avorio, la *Cooperative agricole Kavokiva de Daloa* e la *Cooperative agricole N'Zrama de N'Douci*.

## Bene a sapersi

Per la prima, proprio grazie al commercio *FairTrade*, è stato possibile costruire pozzi per l'acqua potabile e ambulatori, oltre a garantire borse di studio per i figli dei membri della cooperativa; per la seconda sono state restaurate 2 scuole e sono stati assunti nuovi insegnanti, garantendo così l'accesso all'istruzione a 200 studenti. Iniziative analoghe sono state realizzate anche in 4 cooperative del Costa Rica, paese da cui viene lo zucchero. Qui, ad esempio, sono stati avviati 45 programmi sociali e ambientali che hanno consentito di proteggere oltre 200 ettari di foresta, sempre più spesso colpita da siccità e uragani. I prodotti *Solidal Coop*, oltre a essere espressione di valori sociali ed etici, sono fatti con cioccolato e zucchero della migliore qualità, proprio perché vengono da quei paesi che rappresentano le eccellenze nella coltivazione di queste specialità a livello mondiale e per la grande cura con cui vengono seguite tutte le fasi della lavorazione. Ecco perché le uova che scarterete in occasione della Pasqua saranno così buone, in tutti i sensi. ■



**Nei Super di Unicoop Tirreno dal 10 al 28 e negli Iper dal 17 al 26 marzo** in vendita, a 8,99 euro, l'uovo di Snoopy (cioccolato al latte *Dolci preziosi* - 320 g), con in regalo un pupazzo del cane filosofo disegnato da Schulz.

## Buono come il pane

**Il pane delle donne che contrasta i sintomi della menopausa.**

**In vendita nei negozi Coop.**

La dottoressa **Comasia Ricci**, biologia e specialista in scienze dell'alimentazione, e la professoressa **Anna Maria Aloisi**, fisiologa – entrambe dell'Università di Siena – hanno messo a punto una ricetta alimentare per aiutare le donne a contrastare i sintomi della menopausa come vampate di calore, sudorazione notturna, insonnia. Non è una pozione magica, ma una semplice pagnotta che viene sfornata da un panificio e venduta nei Supermercati di Unicoop Tirreno. Quali sono le proprietà di questo alimento che le due scienziate hanno battezzato *Il pane delle donne*? Insomma, perché il pane e perché la soia? «Perché il pane è un alimento quotidiano, e la soia è usata da tempo come estrogeno naturale per combattere la sintomatologia della menopausa – spiega la dottoressa Ricci –. Già ci sono in commercio pani con farina di soia. Noi abbiamo fatto una cosa differente: alla farina naturale abbiamo aggiunto la soia cotta e poi miscelata. Questo perché tutte le fibre presenti nella soia restino inalterate. L'altra sua caratteristica è che rimane un prodotto artigianale arricchito di un determinato quantitativo di soia cioè 40 mg ogni 200 grammi di pane che è appunto la dose giornaliera consigliata alle donne in menopausa». I primi risultati sembrano confortanti. Una ricerca su 20 volontarie ha evidenziato i benefici di una razione quotidiana di questo pane, in linea con chi assume gli integratori. Sono ancora in corso indagini non solo sui sintomi classici della menopausa, ma anche su attenzione, memoria, indice di massa corporea, mentre è risaputo che la soia può aiutare a mantenere una buona funzionalità ossea e mentale, a modulare le difese immunitarie e contribuire a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari. «Per il momento – aggiunge Ricci –, in un solo mese di test, non si può vedere molto di più che il funzionamento dell'isoflavone». Il fornitore che produce per Coop questo pane in forme confezionate da 500 grammi è il panificio *Martini* di Montegemoli (PI) che ormai da anni ci delizia con le sue pagnotte artigianali integrali e semi integrali. Ed è disponibile in un'unica referenza di pane fresco che sarà in vendita nell'area a libero servizio. ■ **A.B.**



# Vive e **vegete**

56

*Che siano piante da appartamento o che ornino terrazzi e giardini, è tempo di dare loro un aiuto con un buon concime, meglio se biologico e naturale.*

■ **Roberto Minniti**

**F**inalmente è arrivato il momento di tornare a dedicarsi alle piante. Finito l'inverno sboccia di nuovo la nostra passione per il giardinaggio. Con soddisfazione delle nostre piccole e grandi creature in vaso, che non attendevano altro che le nostre cure dopo una stagione che per loro è stata quanto mai bizzarra e spesso le ha confuse, annunciando più volte una primavera prematura.

## Pollice verde

Nel tornare a dare attenzione al nostro piccolo o grande angolo di verde, che si tratti di vasi di casa, del balcone o del giardino, mettiamo in conto le operazioni necessarie: semine, trapianti, rinvasi. E non dimentichiamo l'aiutino di cui c'è necessariamente bisogno in questo periodo: un buon concime per apportare gli elementi nutritivi necessari a un terreno che, privo di sostanza organica è desertico, senza vita, inadatto a ogni coltura. Aumentare questa frazione nei substrati migliora la tessitura, la ritenzione idrica,

l'assorbimento radicale; di conseguenza porta a un maggiore sviluppo delle piante che crescono sane e rigogliose. Se sull'importanza di un concime, dunque, possono esserci pochi dubbi, sulla sua scelta le perplessità non mancano. Selezionare i migliori prodotti per il giardinaggio, infatti, è tecnica che prevede un po' d'esperienza, tanto per accontentare i particolari bisogni delle diverse piante che accudiamo quanto per non scegliere la strada all'apparenza più semplice, quella di prodotti sintetici che non rispettano l'ambiente, sia pure solo un angolo del nostro terrazzo.

## Di sana pianta

L'attenzione al biologico, al buono, al genuino non deve abbandonarci proprio quando siamo noi i responsabili della coltivazione, fosse solo quella dei nostri fiori. Tanto più che la crescente attenzione per l'ambiente ha generato una domanda di prodotti nuovi e il mercato ha risposto: si stanno diffondendo, anche sugli scaffali dei supermercati, valide alterna-





tive di origine naturale, consentite in agricoltura biologica, che permettono di gestire, anche a casa nostra, coltivazioni a basso impatto ambientale. Tra i prodotti naturali che hanno fatto la loro comparsa anche nei reparti giardinaggio ci sono proprio i concimi biologici. Si tratta di miscele d'origine naturale, di solito ottenute dai residui di lavorazioni agroindustriali come le borlande (residui della fermentazione di barbabietola da zucchero), farine di carne e d'ossa animali, pelli idrolizzate. Opportunamente trattati, questi prodotti riportano all'ambiente elementi nutritivi e sostanza organica.

## Oltre il giardino

Biologico, dunque, anche in questo settore, è meglio. Ma una volta deciso di abbandonare il concime di sintesi non sono certo finite le difficoltà per il giardiniere fai da te. Quale scegliere fra i tanti prodotti offerti? Meglio riempire il carrello dei formulati specifici per piante verdi, fiorite, o acidofile o accontentarsi di una soluzione definita universale?

Certo, se si guarda alla praticità, un concime universale che promette di essere utile a qualunque pianta abbiamo in casa ha il suo fascino, se non altro per non ingombrare le dispense o i balconi con troppi prodotti. Ma non risulterà poi sbilanciato, troppo povero o troppo ricco, per le esigenze di tutte le nostre creature verdi? Meglio riflettere, con le opportune conoscenze, perché il nostro rinato interesse per le piante concili la spesa migliore con i risultati migliori. ■

## Vuole il vaso

**Ad ogni vaso il suo concime.  
Ma esiste anche una miscela universale.**

Le soluzioni che ci troviamo davanti al momento di mettere nel carrello un concime sono molte. E la domanda è lecita: come posso destinare a tutte le piante un unico nutrimento che si definisce universale?

A giudizio degli esperti una definizione tanto trasversale è quantomeno poco conforme ai differenti bisogni naturali dei nostri vegetali. Inoltre le piante seguono un proprio ciclo biologico, dunque non è neppure detto che lo stesso vaso possa essere curato con lo stesso prodotto a prescindere dallo stato della pianta. Tanto per fare un esempio, formulati particolarmente ricchi di azoto sono essenziali nel momento in cui la pianta è nel suo ciclo di massimo sviluppo vegetativo.

Con queste premesse, aggiungono gli esperti, si può anche andare alla ricerca di una miscela universale dei 3 nutrienti fondamentali che dovrebbe essere la più vicina possibile a 3 parti di azoto, 2 di potassio e 1 di fosforo.

Se poi si vuole accontentare in maniera diversa le differenti specie di piante che abbiamo in casa, è opportuno tenere presente che per quelle fiorite l'ideale è aumentare la dose di potassio e per favorire la fioritura scegliere una confezione che in etichetta o nella lista degli ingredienti dichiara i microelementi. Questi componenti restituiscono al terreno le sostanze naturalmente presenti e la loro presenza comporta naturalmente un aumento di prezzo del concime, giustificato però dalla sua qualità. Ogni microelemento ha la sua funzione, se ferro, magnesio e manganese hanno un ruolo rinverdente, boro, rame, molibdeno, manganese e zinco hanno un ruolo importante per la crescita. Calcio e magnesio, invece, possono essere assicurati dalle nostre acque. Utile, inoltre, scorrere la lista degli ingredienti alla ricerca di agenti chelanti come gli *Edta*, *Dtpa* ed *Eddhsa*: sostanze che favoriscono l'assimilazione degli elementi nutritivi da parte delle piante.

E quelle verdi? Qui, in mancanza di fiori, sarebbe bene in questo periodo di ripresa vegetativa optare per composizioni con più azoto, mentre nella fase di riposo trovare un composto con più fosforo.

**In promozione per i soci di Unicoop Tirreno nei Super e Iper fino al 6 aprile**

**Linea concimi biologici Fiorand sconto del 40 per cento per i soci**

Alcuni esempi: concime liquido biologico Fiorand da 1 kg al prezzo di **2,10 euro anziché 3,50**

Concime bio granulare per orto Fiorand da 5 kg al prezzo di **5,34 euro anziché 8,90**



# La Coop è mobile

58

**Nella giungla delle promozioni da parte dei gestori di telefonia mobile, CoopVoce persegue l'obiettivo che ha avuto dalla nascita: la difesa del consumatore.**

**Daniele Fabris**

**N**e fanno uso 9 italiani su 10 sopra i 14 anni. Ben 47 milioni in totale. Sarebbe stato difficile, solo 20 anni fa, quando gli italiani che possedevano un cellulare erano poco meno di 3 milioni, immaginare quanto questo strumento avrebbe fatto presa e condizionato le nostre vite. Arrivando a essere utilizzato sempre meno per lo scopo per cui era nato, telefonare, e diventando, grazie alle mille possibilità offerte da internet, il nostro mezzo preferito di comunicazione. E se lo strumento vero e proprio si è adeguato, spesso anche a prezzi quasi proibitivi, alle richieste di qualità e funzioni crescenti, a diminuire è stata la nostra spesa in servizi. Grazie alla liberalizzazione del

mercato della telefonia – a giudizio di molti una delle poche che ha funzionato in Italia – il conto si è fatto più leggero per tutti: basti pensare che se nel 2007 ogni mese si sborsavano 24 euro, oggi se ne pagano esattamente la metà, 12 euro per avere in cambio molti più servizi, quelli *web* in primo luogo, utilizzati costantemente da 1/3 degli italiani.

## Risparmio garantito

In questa discesa costante delle tariffe della telefonia mobile, hanno giocato in questi anni molti fattori: la concorrenza sfrenata tra gestori e l'affermarsi di operatori virtuali di telefonia mobile, soggetti cioè che stringono accordi per utilizzare le infrastrutture delle società che le hanno per proporre i propri servizi. *CoopVoce* è il pioniere di questo mercato, dato che nel 2007 è stato il primo operatore mobile virtuale a lanciare i propri servizi nel mercato italiano, grazie ad un accordo con *Telecom Italia*, che garantisce ai clienti *CoopVoce*, sia in Italia sia all'estero, la stessa copertura dei clienti *Tim*. Con oltre 1.600.000 clienti attivati e una rete che conta su oltre 800 punti vendita Coop per i suoi contratti e su un'estrema facilità di ricarica, possibile oltre che negli stessi punti vendita, in tutte le ricevitorie *Sisal/Lottomatica*, in migliaia di sportelli *bancomat* e via internet dall'area clienti del sito, *CoopVoce* continua a seguire gli obiettivi che ha avuto dalla nascita e che hanno finito per influenzare anche la concorrenza con riflessi positivi per tutti gli utenti: la difesa del consumatore.

## Alla ricarica

Mentre l'attenzione a chi si rivolge verso questo servizio è testimoniata da un *call center* gratuito, attivo 24 ore

SE NASCI E SERVIZI DALL'1 AL 31 MARZO 2016  
30€ DI TRAFFICO TELEFONICO BONUS IN OMAGGIO

### Chiamatutti 600

A SOLI 10€ AL MESE

- ▶ 600 minuti + 600 SMS verso tutti
- ▶ Web 3 Giga senza limiti
- ▶ Per Sempre IN PIÙ se passi a CoopVoce 30€ di traffico telefonico bonus in omaggio

coopvoce  
Comunicare è semplice

## Che c'è di bonus?

La primavera porta uno speciale regalo ai soci e clienti di Unicoop Tirreno: dal 1° al 31 marzo chi richiederà la portabilità del proprio numero in *CoopVoce*, in uno dei negozi della Cooperativa, oltre alla tariffa *Chiama Tutti 600\**, riceverà 30 euro di traffico telefonico come *bonus*! E per chi è già in *CoopVoce*? Grazie al programma *TudiPiù*, riservato ai già clienti da almeno un anno, *CoopVoce* offre ai propri utenti fedeli dei vantaggi esclusivi: oltre a una serie di promozioni dedicate, la possibilità di accedere sempre e senza costi aggiuntivi ai piani tariffari previsti per i nuovi clienti. Questo mese è pertanto possibile attivare per chi è cliente di *CoopVoce* da più di 12 mesi *Chiama Tutti 600*.

\**Chiama Tutti 600* è l'ultima novità proposta da *CoopVoce*. A marzo portando il proprio numero in *CoopVoce* si potrà scegliere questa speciale tariffa, pensata per soddisfare le esigenze di tutti i clienti: 600 minuti di chiamate nazionali verso tutti, 600 sms nazionali e ben 3 Giga di traffico internet a 10 euro al mese, per sempre.

su 24, le tariffe offerte restano caratterizzate da trasparenza, semplicità e, naturalmente, convenienza.

I servizi che hanno contribuito al successo di *CoopVoce* restano a disposizione dei soci Coop, oggi come ieri. È il caso delle *Ricariche Premiate*, nate per garantire vantaggi dalla sinergia tra spesa alimentare e consumi di telefonia: un'opzione che continua a crescere nelle preferenze degli utenti e che resta molto vantaggiosa prevedendo 5 euro di ricarica con soli 350 punti socio e 10 euro con 650 punti.

E lo stesso vale per la personalizzazione delle tariffe che consente una scelta tra formule "a consumo", che permettono di pagare in base alle chiamate effettuate e ai messaggi inviati e "a pacchetto" che includono minuti di chiamata, sms e una buona scorta di traffico web. Basta rivolgersi a uno degli 800 punti vendita Coop, al 188 o navigare su [www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it) per trovare la tariffa adatta alle proprie esigenze.

## Veni, vidi, ViviBici

Un'iniziativa davvero nuova è quella di *ViviBici*, l'applicazione gratuita che una volta scaricata consente di tracciare la nostra attività motoria con tante informazioni sui percorsi fatti (distanza, durata, calorie, velocità media, velocità massima e altre interessanti statistiche). Cosa c'entra una app col traffico telefonico? Semplice, i clienti *CoopVoce* possono utilizzare i chilometri percorsi in bicicletta o a piedi oltre che per la salute anche per il portafoglio, convertendoli in *Km Voce*, ossia in minuti di chiamate nazionali verso tutti e in *Mb* di traffico internet nazionale gratuito. Insomma si riducono inquinamento, chili di troppo e spese telefoniche.

Usuarne è semplice, basta attivare l'offerta *Chiamatutti Bici*, un'opzione che a 7,50 euro al mese prevede di base 200 minuti, 200 sms e 500 Mb. A questi si aggiungerà 1 minuto e 5 mega per ogni *Km Voce* accumulato fino a un massimo di 200 minuti e 1 Giga che verranno accreditati ogni mese al rinnovo dell'offerta. Chi ama le due ruote, le lunghe passeggiate o la corsa potrà arrivare ad accumulare in totale, ogni mese, fino a 400 minuti di chiamate e 1.500 mega di traffico, spendendo solo 7,50 euro e facendo del bene a se stesso e all'ambiente. Non vi viene già voglia di... *ViviBici*? ■

# Tutti im... ballo

L'imbballaggio può considerarsi a tutti gli effetti l'abito di un prodotto. Un abito che, oltre a proteggere l'alimento all'uscita dell'impianto di produzione fino al consumo, assolve anche a funzioni di *marketing* e di comunicazione tra l'azienda produttrice e chi acquista il prodotto.

Con la maggiore attenzione dei consumatori alle questioni ambientali anche l'imbballaggio, insieme al prodotto, deve diventare sostenibile. E lo diventa quando

**Pesa poco, è composto da materie prime rinnovabili, riutilizzabile o riciclabile. Ecco l'imbballaggio amico dell'ambiente.**

pesa poco (riducendo la quantità di materia prima utilizzata per realizzarlo che sia vetro, plastica, carta), quando è composto da materie prime rinnovabili (come le bioplastiche, utilizzate per sostituire le plastiche derivate dal petrolio),

quando è riutilizzabile (ad esempio, i vuoti a rendere delle bevande) o riciclabile (può essere utilizzato come materia prima "seconda", ossia nuova base di partenza per ottenere altri prodotti o imballaggi). Ma deve incontrare il gusto e l'approvazione del consumatore che potrebbe essere infastidito dal vedere la sua bibita contenuta in una bottiglia di vetro o di plastica troppo leggera e apparentemente troppo fragile. Oppure disincentivato all'acquisto quando il *packaging* di un prodotto è ridotto nelle dimensioni, e quindi poco visibile sullo scaffale, o addirittura eliminato per produrre

meno rifiuti, come potrebbe essere, ad esempio, un cereale per la prima colazione solo imbustato e senza scatola esterna. In questo virtuoso processo di ricerca della sostenibilità del *packaging* il ruolo del consumatore è dunque determinante, i suoi comportamenti sono studiati e analizzati prima di prendere decisioni di ridurre o modificare un imballo. Quindi preferire confezioni più leggere, fatte di materiali rinnovabili, riutilizzabili e riciclabili è la scelta che tutti possiamo compiere per andare nella direzione del *packaging* sostenibile, che produce meno rifiuti e minimizza il consumo di risorse. ■



# Fratelli di latte

60

**Meglio il burro o la margarina?**

**Questione di gusto e di salute per chi vuole il prodotto meno grasso ed elaborato.**

■ **Silvia Inghirami**

**È** italiana la forma di burro più grande al mondo: 80 centimetri di lunghezza, 50 di profondità, 29 d'altezza, per un peso di circa 100 chilogrammi. Lo stampo, realizzato in occasione dell'Expo, è stato fatto con un pezzo di legno di noce intagliato dallo scultore Matteo Zeni e il burro è stato preparato dal mastro burraio Adriano Fontana di Canal San Bovo (Trento).

## Antico e moderno

Come mostra il primato, la lavorazione del burro vanta una lunga tradizione in Italia: la zona d'eccellenza è quella del *Grana Padano* (dal momento che si usa la panna derivata dalla lavorazione del latte), ma di mastri burrai ce ne sono sempre stati in molte regioni. D'altronde, l'origine del burro si perde nella notte dei tempi: prima dei romani realizzavano burro indiani, egiziani, ebrei, greci. Maggiore diffusione si ebbe in età medioevale: "un'oca bianca più che burro" scrisse Dante nella *Divina Commedia*. La produzione restò a livello familiare finché le innovazioni tecniche apportate a fine Ottocento da tedeschi e svedesi, come la scrematrice a marcia continua, avviarono la fase

di fabbricazione industriale.

Tutta moderna è invece la margarina, inventata dal farmacista chimico francese Hippolyte Mège Mouriès, che nel 1869 vinse il concorso indetto da Napoleone III per la ricerca di una sostanza grassa che potesse sostituire il burro a un costo più accessibile e con un migliore capacità di conservazione. Il prodotto era un'emulsione di grasso bovino fuso con latte scremato; il grasso in emulsione appariva al microscopio come una perla, in greco *márgaron*. Successivamente il prodotto fu modificato ed ora si ottiene da grassi vegetali trattati con idrogeno in modo da conferire consistenza solida.

## Grasso che cala

La prima differenza tra i 2 prodotti è quindi che il primo è di origine animale, la seconda vegetale. L'uno contiene grassi saturi e colesterolo, l'altra grassi insaturi. Se la margarina è così più digeribile e leggera, il burro non prevede procedimenti chimici potenzialmente dannosi.

Gli allarmi dei nutrizionisti sugli effetti dei grassi saturi hanno indotto molti ad abbandonare il burro; poi però altri allarmi, quelli degli scienziati contrari all'idrogenazione (il passaggio di bolle di idrogeno che porta alla formazione dei grassi idrogenati e degli acidi grassi *trans*) hanno causato la fuga dalla margarina. L'industria alimentare è corsa ai ripari producendo margarine prive di acidi grassi idrogenati e strizzando l'occhio ai consumatori salutisti con margarine fortificate con steroli vegetali (sostanze grasse d'origine vegetale che aiutano a ridurre il colesterolo), omega 3 (i cosiddetti "grassi buoni" che contribuiscono positivamente alla normale funzionalità cardiaca), vitamina D (mantiene in



salute le ossa, ma è benefica anche per il cervello e il cuore). Resta, però, il fatto che la fabbricazione di margarina è elaborata, prevedendo l'estrazione e la raffinazione chimica degli oli (anche di palma e cocco). Gli effetti sull'organismo sono legati alle quantità di consumo, ma è difficile calcolare quanta margarina ingeriamo in biscotti, merendine, dolci confezionati.

## A tutto burro

«I consumi individuali di margarina – fa notare **Rodolfo Caselli**, responsabile Libero Sevizio di Unicoop Tirreno – restano comunque decisamente inferiori a quelli del burro che è di gran lunga sempre il più venduto». Stando ai risultati di un'indagine demoscopica condotta da *Assolatte*, sta però cambiando la geografia dei consumi: al Sud si registra la quota più alta di consumatori di burro (81,6 per cento della popolazione contro il 76,8 per cento di media nazionale), mentre al Nord c'è la percentuale maggiore di italiani che ha rinunciato al burro (27,5 per cento nel Nord-Ovest contro il 23,2 per cento della media nazionale e il 18,4 per cento del Sud). Se, invece, si analizza la frequenza di utilizzo del burro allora lo scenario torna più simile a quello tradizionale: i forti consumatori, ossia coloro che mangiano il burro da 1 a più di 7 volte a settimana, vivono soprattutto al Nord (14,5 per cento contro l'11,4 per cento di media nazionale), mentre nell'Italia meridionale si registra una minore frequenza di consumo (il 32,3 per cento lo usa da 1 a 3 volte al mese contro il 22,9 per cento della media nazionale). Il burro ha riconquistato posizioni grazie all'introduzione di alcune novità: al supermercato possiamo trovare il delattosato, quello a ridotto contenuto di grasso, salato o chiarificato. «Ma ciò che chiedono i consumatori – osserva in conclusione Caselli – è la qualità ed è questo principio che sottende alla scelta dei fornitori di Unicoop Tirreno». ■



# Il seme della concordia

**L**altopiano di Rascino è una vasta conca carsica nella zona del Cicolano, in provincia di Rieti, quasi al confine con l'Abruzzo, tra i 900 e i 1300 metri d'altitudine. Per via della scarsità di insediamenti umani, è una terra isolata e incontaminata, ricca di piante selvatiche e di numerose

popolazioni animali, tra cui il lupo. Da sempre le uniche attività possibili sono la pastorizia e la coltivazione di lenticchie, farro e biancòla, una varietà locale di grano tenero. L'agricoltura è favorita dalla presenza di un'importante sorgente, la stessa che dà origine all'acquedotto di Peschiera, una delle maggiori risorse idriche per la città di Roma. E si coltiva senza diserbanti,

**La lenticchia di Rascino, che nasce da un piccolo seme tramandato di generazione in generazione nel Cicolano.**

fertilizzanti chimici di sintesi e trattamenti antiparassitari. Quest'altopiano è sempre stato luogo di passaggio per i pastori che facevano la transumanza, spostandosi dai pascoli montani a quelli della campagna romana. Durante il viaggio, era tradizione portare con sé un po' di lenticchie da coltivare in estate sull'altopiano. Secondo gli anziani, le lenticchie erano il prodotto più appetibile, perché facili da coltivare e da conservare e perché molto nutrienti (spesso erano cotte nel latte per i più deboli o gli ammalati). La **lenticchia di Rascino** ha un seme piccolo e di colore marrone, con poche maculature e sfumature rossastre. La coltivazione inizia ad aprile, quando i terreni non sono più innevati e l'altopiano è di nuovo



### Lenticchia di Rascino

Area di produzione Altopiano di Rascino, nel comune di Fiamignano (provincia di Rieti)

accessibile. La raccolta avviene solitamente ad agosto: le piante sono tagliate e raggruppate in file, le cosiddette andane, dove si lasciano asciugare e poi si trebbiano. Dopo la trebbiatura, devono di nuovo asciugare al sole, sulle terrazze o nelle aie delle case, nel vicino comune di Fiamignano. Le *lenticchie di Rascino* sono state per secoli una risorsa fondamentale degli abitanti della zona del Cicolano, ma non sono mai arrivate in modo sistematico al mercato. Le famiglie della zona hanno conservato il seme, tramandandolo di generazione in generazione, e oggi alcuni giovani hanno affiancato i coltivatori più anziani, creando un'associazione per tutelare quest'antica varietà. Diversi campi abbandonati – terreni poveri di sostanze organiche e con scheletro calcareo, perfetti per le lenticchie – sono stati recuperati. L'obiettivo dell'associazione è di promuovere la coltivazione e il mercato di questo prodotto, ma anche gestire meglio tutto l'altopiano. ■

# La vita Agri

**Nella valle del Tevere i mastri casari dell'azienda Agri In producono formaggi all'insegna della tradizione con puro latte di pecora e ingredienti tutti naturali.**

62

■ **Eleonora Cozzella**

**C**he formaggio si usa nell'amatriciana? E per una carbonara perfetta? Lo stesso che si spolvera sulla trippa alla romana: il pecorino. Prima ancora dei grandi chef è stata la saggezza popolare a creare le ricette tipiche. Pochi i segreti: prodotti di stagione e di territorio, non tanto per scelta quanto per dipendenza dalla disponibilità della natura. Così il Lazio, grande distesa di campagne profumate di sedano, carciofi, piselli, fave, mentuccia e insalate aromatiche, è da sempre il trionfo degli ovini. Dal loro latte derivano i formaggi che arricchiscono tutti i piatti regionali della tradizione.

## La fattoria dei sapori

Veri gioielli a tavola, specie se prodotti da quegli artigiani del gusto che sanno coniugare antichi saperi e tecnologie moderne che garantiscono igiene e qualità. Come i maestri casari di *Agri In*, azienda casearia di Torrita Tiberina, nella valle del Tevere. Proprio a ridosso della riserva naturale di Nazzano, già nota in età etrusca, si trova in un'oasi di natura incontaminata. «È grazie alla vita scandita dai ritmi naturali che abbiamo scelto di curare i nostri prodotti come da tradizione

tramandata dai nostri avi, perché in fondo il nostro lavoro è semplicemente la realizzazione di un sogno, concreta unione tra passato e futuro». A dirlo è **Daniele**

**Deroma**, responsabile commerciale e contitolare di *Agri In*, insieme al fratello Claudio e al padre Salvatore. «Tutti i nostri formaggi – spiega – sono prodotti con ingredienti naturali, puro latte di pecora, caglio e sale per dedicarci solo alla qualità. Per questo amiamo definirci *La Fattoria dei Sapori*».

## Via lattea

L'azienda a conduzione familiare, dove lavorano in tutto 15 persone, è molto radicata sul territorio e da quando è nata nel 1992 si è sempre concentrata a intensificare questo legame: l'ampliamento nel 2007 e il rinnovamento degli impianti con uno stabilimento di 1.000 metri quadrati all'avanguardia per tecnologie e metodi di controllo igienico. Ogni mattina alla stabilimento arriva il latte delle pecore esclusivamente del Lazio (anche delle 200 pecore della famiglia, peraltro) munto la sera prima. Il latte viene pastorizzato poi diviso per prendere diversi percorsi: diventerà un formaggio tenero da consumare freschissimo, oppure una bella caciotta speziata o ancora una forma da avviare a una più lunga stagionatura, magari un affinato in grotta. Tutto dipende dal calderone in cui finirà e verrà cagliato. Ma siccome il latte è prezioso e dagli antichi i casari hanno imparato a non sprecare nemmeno lo "scarto" della lavorazione del formaggio, ecco che si sfruttano anche le preziose proteine rimaste nel siero, che scaldato darà via alla ricotta, delizia per chi ama i sapori morbidi (quella di *Agri In*, peraltro, l'anno scorso ha vinto il premio per la miglior ricotta della *Camera di Commercio* di Roma).

## Prendere forma

Mentre alcune forme prendono la via della stagionatura, la ricotta e i formaggi freschi sono preparati per la consegna nei punti vendita. Dove arrivano già nel primo pomeriggio per la gioia dei clienti. Non a caso si sono piazza-



ti sul gradino più alto del podio per la rivista *Gambero Rosso*, che ne ha apprezzato il legame col territorio. Questo rapporto è sottolineato anche dagli stessi nomi dei formaggi: per esempio il *Cacio dell'Abbazia di Farfa*, un pecorino con caglio naturale, fermenti lattici vivi selezionati, impreziosito da pistacchi, salvia, erbe officinali e mentuccia romana, prende il nome dalla storica abbazia dove lo preparavano i frati, che ne avevano imparato i segreti da un casaro delle due Sicilie nel Settecento. Poi il *Cacio del Soratte*, un misto di latte di pecora e mucca pastorizzato, caglio naturale, sale, a pasta dura, cruda, dal colore bianco e compatto, gusto delicato. «Da sempre, si sa, il monte Soratte è là che svetta dalla pianura a Nord di Roma, solo e frastagliato in tante cime ardite – racconta Daniele con l'enfasi di chi è innamorato della sua terra – ed è stato per secoli il monte sacro dei romani che vi immaginavano i loro dèi». Al Soratte, è dedicato questo cacio di latti: di pecore e mucche libere al pascolo, miscelati e cagliati.

## Le caciottine di Coop

Ancora, il *Grotta di Torrita*, un pecorino che viene maturato in cella e alla fine ha un passaggio in grotta per 50 giorni, durante i quali riposa su assi di legno e viene girato ogni 15 giorni e massaggiato con olio di lino. Ogni forma ha la sua storia, breve o lunga che sia. Alcune sono secolari, altre più recenti. Dalla collaborazione iniziata nel 2008 tra *Agri In* e Coop, infatti, sono nate due etichette in esclusiva, il *Cacio Dolce Deroma* e il *Cacio Dolce Misto Deroma*, caciottine con una stagionatura tra i 20 e i 30 giorni, morbide e vellutate alla masticazione, dal colore bianco avorio, profumo delicato di latte e gusto leggero. Suggerimenti per gustarli? Oltre ai classici abbinamenti con noci e altra frutta secca, a dadini nelle insalate e, per impieghi inusuali, nei *toast* con carciofini. ■



## Dolci della casa

**Oltre a pane, schiacciate e focacce, il Panificio Domenici delizia i clienti di Coop con una linea esclusiva di pasticceria, La dolce metà.**

«Il nostro cavallo di battaglia è quello che noi chiamiamo tronco. Ne prepariamo oltre 400 al giorno, ogni giorno. E ogni volta sappiamo che è un successo. È un *jolly*, perché va bene in ogni periodo e non risente della concorrenza di altri dolci stagionali: si mangia volentieri a Pasqua come d'estate, periodo in cui va a ruba tra i turisti. Si ottiene arrotolando su se stesso un letto di soffice pan di Spagna spalmato di crema nocciola o crema di burro. Una delizia irresistibile in ogni momento della giornata: una fetta può essere merenda a scuola, *snack* pomeridiano o sfizioso fine pasto. A conquistare è il *mix* perfetto di sapore e consistenza», lo racconta non senza un pizzico di orgoglio **Marzio Domenici**, che con il fratello maggiore Stefano porta avanti l'impresa – ma potremmo anche dire il sogno – di papà Dino. Lui, panettiere fin da ragazzino, ereditò dal suo ex datore di lavoro il forno nel quale ha lavorato da dopo la guerra fino al 1972 (quando appunto nasce la *Domenici srl*). E, se il mestiere che fai e la passione che ti arde dentro sono una cosa sola, è facile contagiare anche la famiglia. Così oggi l'azienda coinvolge anche i nipoti di Dino. Tutti insieme formano una grande squadra. Obiettivo: qualità dell'alto artigianato a misura di consumatore. Il loro legame con il marchio Coop è forte di 20 anni di collaborazione, durante i quali i clienti hanno potuto apprezzare diverse varietà di pane, schiacciate, focacce e altri prodotti salati da forno. E da un paio d'anni è nato il progetto *La dolce metà*, linea che i Domenici producono in esclusiva per Unicoop Tirreno. *La dolce metà*, come dire il lato goloso dei prodotti del forno, che arriva nei punti vendita di tutta la Toscana. Crostate e crostatine (con crema nocciola oppure marmellata di more o albicocca), torte (il fiore all'occhiello è quella di mele), *croissant*, piccola pasticceria a base di sfoglia o pasta frolla (deliziose le girelline al cacao), peschine, pasta di mandorle e altri sfizi forniscono banchi e scaffali arrivando freschi ogni mattina, partendo da Salviano (Livorno). «Tutto è preparato rigorosamente a mano, come una volta, con ingredienti selezionati. I nostri prodotti non vedono coloranti, conservanti né olio di palma – dice Marzio –. Ecco perché hanno conservabilità non lunghissima. I margini di tempo stretti sono più onerosi per noi in fase produttiva, ma sono garanzia di qualità e freschezza per il consumatore».



# menu di pancetta e guanciaie

64



## Bocconcini di pancetta e ananas

### Ingredienti

- 16 fettine di pancetta dolce ■
- 30 g di burro ■
- 8 fette di ananas ■
- sale e pepe ■

### Preparazione

Dividere in due le fette di ananas e avvolgere ogni pezzo con una fetta di pancetta; fissare i bocconcini con uno stuzzicadenti. Sciogliere il burro in una teglia e far dorare i bocconcini da entrambi i lati. Adagiarli su un foglio da cucina, passarli in un vassoio, spolverarli con poco sale e pepe e servire caldi.

### Preparazione



### Costo



20 minuti



### Abbinamento

Abbinare a quest'antipasto un doc **Montescudaio bianco** fresco d'annata.

### La dietista





**265 Kcal a porzione**

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦♦♦




Il prosciutto cotto, la lonza e, in generale, le carni conservate si prestano molto bene a un abbinamento con l'ananas dal sapore molto particolare.



**Preparazione**

facilissimo   
 facile   
 medio   
 difficile 

**Costo**

economico   
 medio   
 alto 

**Nutrienti**

**quantità/bilancio**  
 scarso   
 adeguato   
 eccessivo 



## Trofie con guanciaie e patate

**Ingredienti**

- 400 g di trofie ■
- 100 g di guanciaie in 1 sola fetta ■
- 1 grossa patata a pasta gialla ■
- 3 dl di birra chiara ■
- 1 porro ■
- olio extravergine d'oliva ■
- un pizzico di cannella ■
- sale e pepe ■

**Preparazione**

Ridurre a listarelle il guanciaie, tritare il porro, sbucciare la patata e tagliarla a cubetti. Far rosolare nell'olio il porro e la pancetta per pochi minuti a fuoco dolce, quindi unire i cubetti di patate e la cannella e rosolare di nuovo meschiando frequentemente. Bagnare con la birra, insaporire con sale e pepe, portare a ebollizione fino a quando le patate saranno cotte. Lessare la pasta e, scolandola, lasciarla abbastanza umida, quindi versarla nel tegame del condimento. Infine insaporire a fuoco vivo mescolando. Servire ben caldo.

**Preparazione**



**Costo**



**Abbinamento**

Si consiglia un **Vermentino doc della Val di Cornia**.

**La dietista**

**620 Kcal a porzione**

Proteine  Carboidrati  Grassi 

Piccoli gnocchi di farina di grano tenero, a forma di fuso assottigliato, le trofie sono una specialità ligure. Se preparate in casa, è possibile provare a sostituire (tutta o in parte) la farina bianca con quella integrale.



## Provolone alla piastra con pancetta affumicata

### Ingredienti

- 12 fette sottili di pancetta affumicata ■
- 12 fette di provolone dolce ■
- rosmarino, salvia e prezzemolo ■
- 3 spicchi d'aglio ■
- 1 limone ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■
- pomodorini per guarnire ■

### Preparazione

Tritare le erbe e l'aglio, metterli in una ciotola e condire con un pizzico di sale, un'abbondante macinata di pepe, il succo del limone e l'olio. Sbattere con una forchetta fino a ottenere una salsina ben emulsionata. Scaldare una bistecchiera e adagiarvi una fetta di provolone per volta per pochi secondi (da entrambi i lati). Disporre le fette ben calde su un vassoio e coprire con la pancetta. Quando saranno tutte cotte irrorarle con la salsina alle erbe e servire.

### Preparazione



### Costo



### Abbinamento

Ideale per questo piatto un Merlot doc della Val di Cornia.

### La dietista

**580 Kcal a porzione**

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦♦♦

Mezza porzione è più che sufficiente per non esagerare con i grassi saturi. Da abbinare inderogabilmente con un abbondante contorno di verdura cotta o cruda.

Spesso considerati sinonimi, pancetta e guanciale sono due tipi diversi di carne conservata. Una cosa in comune, però, ce l'hanno: l'elevato contenuto di grassi saturi. Da consumare con estrema moderazione, limitandone al massimo (o, meglio, al minimo) le quantità utilizzate.



## Coppette calde di frutti di bosco con crema catalana

### Ingredienti Preparazione

600 g di frutti di bosco ■

30 g di zucchero ■

succo di mezzo limone ■

Per la crema catalana:

4 tuorli ■

6 dl di latte ■

½ stecca di cannella ■

40 g di fecola ■

100 g di zucchero ■

100 g di zucchero di canna ■

scorza grattugiata di ■

1 limone biologico

1 confezione di pirottini grandi

Portare a ebollizione 5 dl di latte insieme alla cannella e alla scorza di limone, quindi eliminare la cannella. Sbattere i tuorli con lo zucchero, incorporare la fecola sciolta nel latte rimasto e unire il composto al latte bollente, poco alla volta, passandolo attraverso un colino. Portare a ebollizione a fuoco moderato, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Far cuocere finché avrà raggiunto la giusta densità. Condire i frutti di bosco con lo zucchero e il limone, travasarli nei pirottini, coprirli con la crema catalana e passarli in forno caldo a 200° per 10 minuti. Servire ben caldi.

### Preparazione



### Costo



40 minuti

### La dietista

**350 Kcal a porzione**

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦

Fragoline, mirtilli, ribes, lamponi e more, frutti di bosco poveri di zuccheri, ricchi di sostanze ad azione antiossidante. Sono un vero toccasana per la salute, in particolare quella cardiovascolare.



### Abbinamento

Si suggerisce un vino delicato e profumato: un **Moscato Naturale d'Asti** o un **Passito Naturale di Pantelleria**.

1-3 anni

68



## Sogliola alla crema vellutata

**Ingredienti per 2 adulti e 2 bambini**  
 4 filetti di sogliola ■  
 2 patate medie ■  
 200 g di cime di broccoletti ■  
 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva ■

### Preparazione

Sbucciare le patate e tagliarle a dadini. Lavare le cime di broccoletti, mettere in una pentola insieme alle patate e portare a bollore. Far cuocere per 10-15 minuti. Scolare e frullare con il mixer fino a ottenere una crema vellutata. Disporre i filetti di sogliola in una pirofila antiaderente e ricoprire con un po' di crema vellutata (utilizzando un sac à poche con la crema vellutata si possono disegnare delle figure o faccine per rendere il pesce più invitante) e un filo d'olio. Cuocere in forno a 200° per 15 minuti.

### Proprietà nutrizionali e note

La sogliola è un pesce piatto abbondantemente presente nel Mar Mediterraneo e in particolare nel Mar Adriatico. Avendo pochi grassi (1,4 g/100 g) è considerato un pesce magro. Contiene elevate quantità proteiche (16,9 g/100g) ad alto valore biologico; quanto ai sali minerali la sogliola abbonda di potassio e fosforo. Un pesce oltre che buono facilmente pulibile e spinabile.

4-10 anni



## Bucaneve di uova

**Ingredienti per 2 adulti e 2 bambini**  
 6 uova ■  
 sale e pepe qb ■

### Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi, facendo attenzione a non rompere i tuorli, e metterli separatamente in 4 bicchieri. Gli albumi, invece, unirli in un'unica ciotola e montarli a neve ben ferma insieme a un pizzico di sale utilizzando un frullino elettrico. Versare il composto di albumi a cucchiaiate su una teglia antiaderente formando 6 nuvole. Con un cucchiaino formare al centro di ogni mucchietto di albume un solco e far scivolare molto delicatamente un tuorlo nel solco di ogni mucchietto. Pepare e cuocere le nuvole di uova in forno già caldo a 180°C per 4-5 minuti.

### Proprietà nutrizionali e note

Una volta alla settimana le uova possono diventare un ottimo secondo, tra l'altro, molto economico. Le uova, infatti, forniscono proteine ad alto valore biologico insieme a vitamine del gruppo B, vitamina D, provitamina A e sali minerali come ferro, calcio, potassio, fosforo e magnesio.

## PEANUTS

SNOOPY E I SUOI AMICI



© Peanuts Worldwide LLC



**Fa apparire nel flusso di informazioni solo ciò che conforta le nostre idee, impedendo così uno scambio effettivo di opinioni. L'algoritmo che sceglie per noi, ci isola e fa di Facebook tutt'altro che un social network.**

# A social network

■ **Patrice Poinssotte**

**1** miliardo e mezzo di utenti, lista di “amici” chilometrica, pubblica dal 2009, *Facebook* deve per forza interferire nella gestione dei profili, altrimenti ogni utente sarebbe sommerso da una quantità ingestibile d'informazioni. Perciò alla pari dei motori di ricerca come *Google*, per esempio, *Facebook* è dotato di un algoritmo, o meglio di un programma informatico che classifica, ordina e seleziona per ciascun utente le notizie visibili sulla bacheca. E fin qui solo un paio di precisazioni, ma le conseguenze sono di quelle che fanno notizia.

## A lui la scelta!

Cominciamo dalla sua carta d'identità: nome *EdgeRank*, funzione primaria scremare, fra le notizie pubblicate dagli “amici”, “amici degli amici”, e così via di bacheca in bacheca, solo quelle di maggiore interesse per l'utente. Un potente codice informatico viene quindi a sostituirsi alla persona scegliendo per lei quello che deve o non deve vedere: tempo dedicato a guardare un *video*, numero d'interazioni con l'autore di una pubblicazione sono solo un paio d'esempi degli elementi che *EdgeRank* prende in considerazione per decidere quel-

lo che è interessante o trascurabile. Prende corpo così quello che **Jonathan Roberge**, ricercatore specialista di algoritmi presso l'Istituto della ricerca scientifica canadese, chiama il fenomeno delle “bolle filtranti”, in cui ciascuno viene a poco a poco isolato fino ad essere sempre meno esposto al confronto con opinioni diverse o contrarie alle proprie. Niente di preoccupante secondo uno studio pubblicato sulla rivista *Science*: gli analisti di *Facebook*, pur ammettendo il ruolo fondamentale dell'algoritmo, minimizzano i possibili effetti collaterali: «elimina, è vero, alcuni contenuti – conferma **Eytan Bakshy**, uno degli autori della ricerca –, però con riflessi più deboli rispetto alla naturale tendenza dell'uomo a relazionarsi con chi la pensa come lui».

## Selezione naturale

L'indagine è stata condotta sugli utenti statunitensi di *Facebook* che hanno pubblicamente espresso le loro preferenze politiche, con l'obiettivo di determinare che tipo di notizie inserite dai loro “amici” li raggiungevano superando il filtro dell'algoritmo. Dai risultati viene fuori che *EdgeRank* ha abbassato di 1 punto la percentuale di notizie che avrebbero potuto mettere in discussione le convinzioni dell'utente rispetto a quelle che gli sarebbero arrivate sullo schermo in assenza di filtro. Controllando poi quali notizie venivano cliccate, i ricercatori hanno scoperto una riduzione del 4 per cento nella lettura di quelle con contenuti che contrastavano le idee delle persone coinvolte. Insomma, secondo Bakshy e colleghi, il filtro delle esperienze con cui guardiamo il mondo reale e virtuale è ben più potente del codice informatico. Peccato, però, che lo studio si sia concentrato su solo 10,1 milioni di persone su un totale di 200 milioni di utenti americani, un campione tutt'altro che rappresentativo



della popolazione generale del *social network*. Di qui lo scetticismo di molti studiosi, come **Zeynep Tufekci**, professore all'Università della Carolina del Nord, che all'influenza del *social network* dà molto più importanza di quanto non faccia la ricerca americana. Perché, oltre al campione, è l'interpretazione dei risultati a far discutere e sollevare qualche dubbio: «nessuno ha mai negato il fatto che si tende a cliccare su un *link* che conferma le nostre opinioni – spiega lo studioso –, il problema è semmai di capire qual è il ruolo dell'algoritmo di *Facebook*. Il vaglio delle proprie fonti d'informazione si faceva già molto prima di internet – commenta Tufekci –, quello che è nuovo con *Facebook* è il peso dell'algoritmo in questo processo. Un problema diverso e tutt'altro che irrilevante».

## Isolati dal mondo

Ed è ciò che preoccupa anche il sociologo e teorico dei *media* sociali **Nathan Jurgenson**: «L'effetto di *EdgeRank* che fornisce agli utenti *post* da condividere, seleziona notizie da leggere e informazioni da far circolare, si cumula a quello della scelta individuale. Non si tratta quindi dell'uno o dell'altro, ma di considerarli entrambi». Dopo aver appaltato la nostra memoria a *Google* e *Wikipedia*, facciamo scegliere per noi il signor *Facebook*, o meglio, quei filtri artificiali che rischiano col tempo di isolarci dal mondo. A dispetto del nome, il *social network*, per come è concepito, non favorisce dunque le relazioni sociali, ma ciò che è utile alla sua stessa sopravvivenza: rinforza cioè le nostre connessioni con una piattaforma anziché favorire e consolidare quelle con chi abbiamo intorno. E chi studia i fenomeni sociali e i meccanismi comunicativi che li accompagnano guarda alle conseguenze a lungo termine con una certa inquietudine: sarà vero scambio d'idee? Che fine farà la nostra libertà di scelta? Considerando anche che, come avverte l'informatica **Karrie Karahalios** dell'Università dell'Illinois, «pochi sono coscienti che le loro esperienze su *Facebook* vengono alterate da algoritmi. In un mondo ideale avrebbe lo stesso *Facebook* la responsabilità di far capire agli utenti che i loro *click* e i loro "mi piace" hanno delle conseguenze». Ora lo sapete. ■

# Grado di efficienza

Come mai la matematica funziona così bene nella descrizione della natura? «Non c'è alcuna ragione logica che giustifichi il metodo matematico nell'investigazione del mondo fisico, e tuttavia la pratica quotidiana e la storia della fisica dimostrano che tale metodo funziona», affermava il fisico e matematico britannico Paul Dirac, sottolineando l'«irragionevole» efficacia della scienza dei numeri nella rappresentazione del reale. Una dimensione governata da teorie fisico-matematiche dotate, però, di capacità predittive e di coerenza diverse. *Superb* – perfetta – come la Relatività, *useful* – utile – come il modello *standard* della cosmologia, *tentative theory* – teorie in corso di elaborazione – come la teoria delle superstringhe: ecco come Sir Roger Penrose,

**Ci indica dove sono gli oggetti, chiama a esistere quelli che non conosciamo, rappresenta efficacemente il reale. Tutta la concretezza della matematica.**

matematico, fisico, cosmologo e filosofo presso l'Università di Oxford, classifica queste teorie dalle più efficaci a quelle seducenti ma non ancora dimostrate. A toccare con mano per primi il carattere tutt'altro che astratto dei numeri sono stati gli scienziati del diciannovesimo secolo: osservazioni dell'epoca mostravano che il moto di Urano non corrispondeva, infatti, a quello descritto dalle equazioni di Newton, un'incongruenza che

non li portò a mettere in discussione la teoria della gravitazione, ma a pensare all'esistenza di un oggetto, fino ad allora inosservato, in grado di perturbare l'orbita del pianeta. Ecco allora che un astronomo puntò il suo telescopio laddove lo portavano i calcoli e scopri Nettuno. Ma il vero trionfo dell'efficienza della matematica avviene un secolo dopo, negli anni Venti, quando gli scienziati capirono che i raggi cosmici sono composti di particelle elementari che viaggiano a delle velocità vicine a quella della luce, perciò tributarie sia alla fisica quantistica (per le loro piccolissime dimensioni) sia alla Relatività (per la loro velocità). Si affacciò, però, un problema: all'epoca la teoria della Relatività e la quantistica non erano ancora unificate. Fu Dirac, trovando l'equazione unificatrice, a dimostrare teoricamente che il principio di causalità (i fenomeni si susseguono solo in un processo di causa-effetto) viene rispettato solo se esiste nell'universo un nuovo tipo di oggetto, il positrone, in pratica l'antimateria. Qualcosa di straordinario è successo: il metodo matematico non solo chiama a esistere nuove particelle, ma rende i numeri capaci di sciogliere un nodo filosofico. Nella testa degli scienziati o nelle cose? Il principio di causalità è nella natura e l'antimateria ne è la traccia materiale. Una dimostrazione di una tale bellezza ed eleganza non può che essere corretta, per dirla con Dirac, appunto. ■



Paul Dirac

Tra orgoglio, rabbia e paura dell'altro sesso, cresce il movimento

Men going their own way ossia "uomini che vanno per la loro strada", giovani e meno giovani che scelgono di stare alla larga dalle donne. L'ennesima moda o la spia di un cambiamento dei costumi più profondo, destinato a durare?

72

# Meglio soli

■ Rita Nannelli

**D**ue uomini decidono di abbandonare la città e di trasferirsi in un posto dove non ci sono donne e dove possano godersi cibo genuino e aria pulita in santa pace. Ma le loro donne li trovano, decise a richiamarli ai loro doveri... Intanto, seguendo l'esempio dei due amici, altri hanno scelto di lasciare mogli, compagne e fidanzate e rifugiarsi in campagna, per sottrarsi a una vita noiosa e, final-



mente soli, crogiolarsi nei loro piaceri. Il film *Calmos* di Bertrand Blier, scomodo quando uscì nel 1976, politicamente scorretto (si dice oggi), misogino e sbefeggiatore, dipinge in modo grottesco una società dominata dalle donne, nelle cui pieghe si muovono i poveri uomini, costretti ad accettare un ruolo eminentemente riproduttivo.

## Amici miei

Oggi, nella realtà, uomini che non vogliono più saperne delle donne, o le rifiutano preventivamente perché chi dice donna dice danno, accrescono le fila del *Mgtow*, acronimo di *Men going their own way* (uomini che vanno per la loro strada), un movimento anglosassone che sta trovando adepti in tutto il mondo, Belpaese compreso. Passano le serate con gli amici davanti al computer, giocano con la *playstation*, viaggiano, frequentano bar e discoteche, rifiutano matrimonio e fami-

glia, usando l'arma dei *social*, YouTube, *blog* per difendersi dalle donne e colpirle al tempo stesso. Ma che cosa c'è dietro? «Un'incapacità di relazionarsi che diventa ansia, un'ansia che diventa frustrazione, una frustrazione che diventa rabbia. Il tutto indotto dall'idea di dover evitare il "pericolo donna" – spiega Gaia Vicenzi, psicologa e psicoterapeuta cognitivo comportamentale –. Laddove c'è una sensazione di pericolo scatta un comportamento di fuga: ho paura delle donne, le evito, più le evito più ne ho paura, quindi le evito costantemente». Tra i militanti ci sono, infatti, uomini usciti da divorzi drammatici in cui è stato loro negato il diritto di vedere i figli, ma anche ragazzi che di faccende di cuore hanno solo sentito parlare. «Uno studente, intervistato appunto sul tema del matrimonio dice che "non vorrà mai avere una relazione con una donna perché è troppo pericoloso... sposarsi è come giocare alla roulette russa"», fa un esempio la psicologa che guarda con preoccupazione al fenomeno. Ecco il quadretto: donne instabili che pretendono cura, attenzione, soldi, che ti sposano e poi ti mollano per uno più giovane (come se il contrario non fosse negli archivi della storia dell'umanità), ti portano via la casa e i figli, ti usano all'occorrenza come banca o come zerbino. Dunque meglio soli che mal accompagnati, visto che sul "mal" non ci sono dubbi.

## Maschi contro femmine

Allentatosi poi il *collant* dei tabù sociali che tenevano insieme coppie e famiglie, essere autoreferenziali fa tendenza, secondo gli esperti, una tendenza destinata a durare e mettere radici – al di là del *Mgtow*, la cui esistenza è appesa alla solidità della *community* – nella civiltà attuale delle emozioni isteriche e rancorose che scambia l'egoismo con il rispetto di sé. Viene da pensare a una nuova versione dell'antifemminismo rappresentato con



grande sagacia in *Calmos*, anche se il fenomeno appare più variegato e difficilmente catalogabile «L'antifemminismo è un movimento che, discriminando, attacca. Nei nuovi movimenti "maschio centrici" l'idea è che l'attacco alla donna sia la reazione a una primaria fuga da essa – chiarisce Vicenzi –. E la fuga avviene come conseguenza della paura di essere rifiutato. È possibile, infatti, che le persone che appartengono a questo movimento abbiano avuto esperienze infantili caratterizzate da legami di attaccamento insicuri e quindi tendano a sottrarsi ai rapporti affettivi per non dover sopportare altre frustrazioni, incapaci di reggere l'abbandono». Non è un caso allora che molti dei membri del *Mgtozw* raccontino di essere figli di coppie separate, in cui la mancanza del padre in famiglia è stata molto sofferta. E la paura va a braccetto con l'aggressività repressa: «questi uomini provano rabbia ma non riescono ad esprimerla, considerandola un'emozione sbagliata e socialmente riprovevole. La sua repressione impedisce la capacità di comunicare in modo diretto e chiaro, inducendo comportamenti di ritiro alternati a momenti di attacco», secondo Vicenzi che coglie in questo movimento lo stesso atteggiamento vittimista tipico dei passivi-aggressivi: si evita il conflitto diretto, mantenendo la comunicazione in un costante stato di allerta e di tensione.

## Visti di profilo

Parlante l'*homepage* del sito *mgtozw.com* che si apre con una citazione un po' pretenziosa (poi scorrendolo si nota che il registro si abbassa e le ambizioni sono

più terra terra) di Albert Camus sulla libertà e la ribellione: «L'unico modo per confrontarsi con un mondo non libero è diventare così assolutamente libero che la tua stessa esistenza diventa un atto di ribellione». Che sia il nuovo profilo dell'uomo contemporaneo? «La tendenza che si sta diffondendo nella definizione dei ruoli sociali è in realtà quella di creare una società con molti profili indefiniti – ci aiuta a capire Vicenzi –. Pirandello creava "sei personaggi in cerca d'autore"; nella società attuale i personaggi in cerca di autore sono infiniti. C'è una continua ridefinizione di etichette, ruoli, regole, nella necessità di stabilire un'identità esteriore che venga riconosciuta dagli altri. Il problema però – rileva la psicologa – si gioca sull'incapacità di darsi un'identità interiore. Chi aderisce a movimenti come *Mgtozw* lo fa più per una necessità di riconoscimento sociale che per una reale, intima, identificazione con un determinato profilo». Quanto al gentil sesso anziché reagire come in coppia, se uno fugge l'altro rincorre, o creando un movimento analogo per reazione – qualche serata al femminile non fa primavera – sembra rispondere a un richiamo più atavico. Suggerisce questa chiave di lettura Vicenzi: «Credo che stia funzionando qualcosa che ha a che vedere con la selezione della specie: le donne scelgono sempre il maschio che le aiuta a procreare; sugli altri l'attenzione non cade, di solito». Viene in mente il finale del film di Blier, in cui tutto finisce dove è cominciato: la fuga dalle donne e dal sesso culmina con un ritorno all'origine, nel ventre della donna. ■

tempi moderni di Rita Nannelli

## Certo che nonno

Affettuosi, sempre presenti, autorevoli: così i nonni italiani vengono percepiti dai nipoti, in età compresa tra i 7 e gli 11 anni. Lo spiega la Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale con un po' di dati alla mano: i nipoti che si sentono viziati dai nonni sono una minoranza, anche se discreta (il 27 per cento), quelli che, invece, si sentono trattati

in modo autoritario rappresentano circa 1/3 degli intervistati, inoltre con i nonni si passa quasi la metà del tempo. Ma, rispetto ad altre nazioni, quanto aiutano i loro figli nell'accudire i nipoti? L'Italia è il paese in cui il 33 per cento dei nonni si prende cura ogni giorno dei nipoti, contro l'1,6 per cento della Danimarca o il 2,9 per cento della Svezia. Nipoti sulle spalle dei nonni, anche dal punto di vista economico: in Italia 12 milioni di nonni (dati raccolti da Federanziani) provvedono a 7 milioni di bambini, prelevando 3 miliardi e mezzo di euro dalle loro pensioni per le esigenze di nipoti e figli.

## Immerse nel verde

"Chi di verde si veste, di sua beltà si fida", dice il proverbio. Perché, si sa, il verde è un colore impegnativo, inteso e un po' selvaggio, che non a tutti dona. Ma con l'arrivo della bella stagione che siate bionde, brune, rosse, la camicia, l'abitino, la maglia, le scarpe e la borsetta si tingono di tutte le sfumature di verde, smeraldo, acido, cacciatore, oliva. Perfetto con le tonalità dell'oro, il rosa pastello e il rosso ciclamino, per chi ha la carnagione chiara e gli occhi verdi o nocciola il colore ideale.



Il trekking, mix ideale per chi vuole mantenersi in forma, ritrovare il contatto con la natura, non spendere un capitale. Allora tutti di buon passo alla scoperta di paesaggi e luoghi poco conosciuti.

## Via di questo passo

74

■ **Barbara Autuori**

**P**aesaggi mozzafiato da godere al ritmo del proprio passo, immersi nella natura passeggiando su sentieri accessibili a tutti e per tutti i gusti. Il *trekking* (dall'inglese *to trek*, letteralmente camminare a piedi) è un'attività ludico-sportiva che negli ultimi anni ha conosciuto una grande diffusione. «La crisi economica ha contribuito alla promozione di questo tipo di escursionismo inteso come attività-vacanza a basso costo», spiega **Vincenzo Moscati**, appassionato di *trekking* e viaggi a piedi

che con Milena Romano ha realizzato la guida *La Grande Traversata della Toscana a Piedi*, edita da *Terre di Mezzo* e disponibile sul sito [percorsiditerre.it](http://percorsiditerre.it).

### Scandire il ritmo

«Spartano, con pochissimi costi di trasporto e d'equipaggiamento ba-

se – prosegue l'esperto – il *trekking* ha anche il vantaggio che può essere praticato facilmente a breve distanza da casa». Con pochi km di auto, treno o bus si possono, infatti, raggiungere percorsi da sperimentare in giornata o nel breve spazio di un fine settimana. E con la bella stagione ormai alle porte, le giornate che si allungano e le temperature in aumento passeggiare nella natura diventa anche un ottimo allenamento per il corpo. Alla portata di tutti. «Per chi è in condizioni fisiche normali, vale a dire in grado di camminare per un pomeriggio di shopping – afferma Moscati – l'avvio alla pratica del *trekking* è molto semplice a patto di prendere qualche precauzione». Secondo i consigli dell'esperto, infatti, per i principianti le prime uscite dovranno essere percorsi di durata inferiore alle 3 ore, senza dislivelli e da scegliere tra quelli indicati come turistici cioè contrassegnati da una T. Il neo *trekker* potrà così iniziare a prendere confidenza con quest'attività per poi puntare con il tempo a obiettivi più ambiziosi. Con un po' d'allenamento mirato si potrà presto passare a tracciati per escursionisti (segnati con E) per poi approdare a itinerari per veri e propri esperti (EE). Cammin facendo, a trarre vantaggio da questa attività saranno sia il fisico che la mente.

### Cammin facendo

Movimento ideale per chi vuole tenere sotto controllo il peso, camminare a passo costante è un'attività motoria a bassa intensità con la quale si bruciano soprattutto i grassi di riserva. Esercizio utile per migliorare l'efficienza dell'apparato cardiovascolare (e prevenire *ictus* e infarto), il *trekking* tonifica glutei e gambe senza tralasciare, grazie all'uso dei bastoncini telescopici (consigliati per alleggerire, soprattutto in discesa, il peso sulle ginocchia e sulle caviglie), i muscoli delle braccia e della parte alta del corpo. «Tra i benefici più evidenti – sottolinea Moscati – va annoverato il be-



### Col piede giusto

**Consigli utili su quando e come fare trekking.**

**Periodi più indicati** Da marzo a giugno e poi settembre, saltando i più caldi luglio e agosto a meno che non si sia in alta montagna.

**Bambini** Nessuna controindicazione. Affinché l'esperienza sia piacevole per tutti è bene scegliere itinerari non troppo lunghi e isolati.

**Attrezzatura** Scarpe o scarponcini da *trekking* già usati, giacca a vento antipioggia e pantaloni con cerniera da accorciare e allungare all'occorrenza, zaino con spallacci imbottiti, acqua a volontà (mai meno di 1 litro per un'ora di cammino), bastoncini utili per le pendenze soprattutto in discesa.

**Tecnologia** I *gps* da *trekking* sono molto validi a patto di non farci affidamento in via esclusiva. Meglio studiare prima a casa e avere sempre dietro la vecchia mappa cartacea.

nessere psicologico. Un vero e proprio *antistress* che diventa tanto più potente quanto più il percorso si allunga e il *trekking* diventa una vacanza a tappe di più giorni». Entrare in un mondo diverso, assuefarsi gradualmente a un altro ritmo, rallentare il passo e con esso il pensiero significa riappropriarsi di un tempo e una dimensione quasi ancestrali. «Un'esperienza che va di pari passo con la curiosità per il paesaggio nel quale si è immersi e che diventa uno stimolo continuo a voler andare avanti per vedere cosa c'è dopo», conclude Moscati. Riprendendo così quel dialogo antico tra essere umano e natura. ■

## Il grande sentiero

**Alcuni itinerari tra natura, storia, archeologia.**

**Toscana** La pianeggiante Maremma per i neo *trakkers*, la *Via Francigena* per chi è un po' più allenato. Spettacolare, ma non facilissima per i tanti saliscendi la *Grande Traversata Elbana* da fare in 3 giorni. Per esperti 6 giorni lungo la costa degli Etruschi da Talamone a Piombino. Dettagli su [www.toscanatrekking.com](http://www.toscanatrekking.com).

**Umbria** Il sito [www.trekkinginumbria.it](http://www.trekkinginumbria.it), della guida ambientale escursionistica Alessio Sugoni, propone l'escursione alla Palude di Colfiorito. Una passeggiata di circa 3 ore con un dislivello minimo di 200 m. Per tutti.

**Lazio** Su [www.laziotrekking.org](http://www.laziotrekking.org) di Fabio Salani è proposta l'escursione alle Necropoli di Barbarano Romano nei boschi del Marturanum in provincia di Viterbo. 6 km di camminata ad alto contenuto storico-archeo-logico e paesaggistico, una difficoltà tra il turistico e l'escursionistico (T/E), dislivello di circa 250 m e una durata di 4 ore.

**Campania** In evidenza tra le novità sul sito [www.outdoorcampania.it](http://www.outdoorcampania.it) l'escursione turistica (T) di 5 km a Capo Miseno con visita al castello di Baia per una camminata di circa 3 ore. Per altre suggestive passeggiate si consiglia di cliccare su [www.amalficoastrekking.com](http://www.amalficoastrekking.com).

## Dentro e fuori

**Servizio di catering all'esterno e ristorante nella casa di reclusione di Bollate. La cooperativa sociale Abc La sapienza in tavola che opera con i detenuti.**

**E**x insegnante, 65 anni, cittadina del mondo, ma d'adozione milanese, sposata a un medico, madre e nonna orgogliosa, Silvia Polleri è la vulcanica presidente della cooperativa sociale *Abc La sapienza in tavola* ([www.cateringabc.it](http://www.cateringabc.it)) che dal 2004 opera con personale carcerario della casa di reclusione di Bollate (Milano) fornendo servizio di *catering* all'esterno. Da qualche mese la cooperativa ha inaugurato *In galera* ([www.ingalera.it](http://www.ingalera.it)), il primo ristorante in Italia tra le sbarre.

**Come nasce l'idea?**

«È un progetto coltivato per oltre 2 anni. All'inizio pensavamo a un locale fuori delle mura carcerarie. Poi, grazie anche all'appoggio dell'amministrazione della casa di reclusione e dei nostri *partner*, abbiamo deciso di portare i clienti dentro».

**Finita Expo ha aperto In galera. Che accoglienza avete avuto dal pubblico?**

«Eccellente: il locale piace moltissimo e trova il favore di tutti. Abbiamo prenotazioni non solo per le sere in cui serviamo un *menu à la carte* con costi tra i 35 e i 40 euro a testa, ma anche per il pranzo dei giorni feriali: da lunedì a venerdì offriamo un pasto veloce a prezzi molto competitivi».

**Quanti lavoratori-detenuti impiega In galera?**

«3 in sala e 4 in cucina, tutti regolarmente assunti e stipendiati. A rotazione abbiamo dei ragazzi che frequentano in carcere la sezione distaccata dell'Istituto Alberghiero "Paolo Frisi". *Chef e maître* sono esterni».

**Perché trascorrere una serata In galera?**

«Principalmente per il cibo squisito e la cura che mettiamo nel servizio. In questo modo vogliamo mostrare all'esterno che i nostri ragazzi sono capaci di professionalità di alto livello e che si tratta di un'azienda a tutti gli effetti».

**Che piatti consiglia a dei possibili avventori?**

«Sono tutti ottimi, ma tra i miei preferiti ci sono i tentacoli di piovra croccante con tagliatelle di verdure, il risottino ai finferli con *quenelle* di gelato di robiola ed erba cipollina, la verticale di formaggi con miele di castagno». ■



Storie di tutti i giorni di un cantante ai suoi 50 anni di carriera, che alterna la vita da star in giro per l'Europa a quella di campagna. Riccardo Fogli si racconta.

## Benvenuti in casa Fogli

76

■ **Maria Antonietta Schiavina**

**D**opo essere stato super ospite, insieme ai Pooh al *Festival di Sanremo*, Riccardo Fogli si sta preparando per la *reunion* di giugno, quando con il gruppo che ha visto il suo lancio nel mondo della musica e da cui se ne è andato nel 1973 – nel bel mezzo di un *tour*, per amore della bellissima Patty Pravo, allora sua fidanzata –, festeggerà i 50 anni di carriera con una serie di concerti che partiranno il 10 giugno dallo stadio San Siro di Milano. Un sogno che si avvera e, mentre aspetta il grande giorno, il cantautore toscano – 69 anni e l'entusiasmo di un ventenne –, continua a tenere concerti in giro per l'Europa, soprattutto nei Paesi dell'Est, alternando la vita da *star* a quella di campagna nella casa di Madonna di Fucinaia (a Campiglia Marittima), diventata da poco anche un *bed and breakfast*, dove i *fans* possono trascorrere qualche giorno in mezzo al verde, a contatto con il loro beniamino.

■ Una casa di cui lei, nel 1979, si innamorò a prima vista.

«L'acquistai con i diritti delle prime canzoni. Un rudere senza pavimento, invivibile, che ho cercato di sistemare pezzo per pezzo, rendendolo da principio almeno abitabile, perché a parte l'acqua e la corrente non c'era nulla. In

quella casa ci hanno vissuto a lungo anche i miei genitori, che ho riportato con una sorta di bacchetta magica indietro di 60 anni... Ricordo che mamma quando la vide esclamò: "Oh nini, mi sembra di rivedere la casa di quando ero piccina a Gello di Lavajano", che è un paesino vicino a Pontedera dove mio nonno faceva il fabbro e dove lei conobbe mio padre, apprendista nella sua officina».

■ Ma l'idea di trasformare una parte della casa nel *bed and breakfast Casa Fogli* da dove è nata?

«Da mia moglie Karin, che una ne pensa e cento ne fa. E devo ammettere che ha avuto ragione».

■ Il concerto del 24 luglio scorso, tenuto proprio nel prato della sua casa, ha registrato il tutto esaurito. Se lo aspettava?

«Francamente no. Non sapevo che la gente mi seguisse ancora con tanto affetto e constatarlo è stato bellissimo».

■ Forse il pubblico, oltre alla sua musica, apprezza il fatto che negli anni lei non è mai cambiato.

«Così come del resto non sono cambiati i Pooh, pur avendo avuto molto più successo di me».

■ A loro si è riunito dopo tanti anni. Come mai?

«In realtà non ci siamo mai completamente persi di vista; e dopo la rottura che ha messo fine al sodalizio, non ci sono stati rancori o gelosie. Forse perché l'amicizia, quando è vera, resiste a tutto».

■ Ha detto addio a un gruppo che andava per la maggiore per una donna. Ma quanto le è costato?

«Non ho lasciato solo dei colleghi ma i miei migliori amici, la mia seconda famiglia. E mi è costato moltissimo, anche se poi ho iniziato il mio percorso da solo, aiutato dall'affetto del mio pubblico».

■ Oggi sia lei che i Pooh avete le rughe e i capelli bianchi. Vi frequentate, suonate insieme, vi divertite; e insieme siete passati anche attraverso un grande dolore: la scomparsa nel 2013, di Valerio Negrini, fondatore e paroliere del gruppo.

«La morte improvvisa di Valerio ci ha lasciato un grande vuoto, ma ci ha

Riccardo Fogli con la moglie Karin Trentini.





anche fatto capire che avevamo voglia di ritrovarci, di essere ancora in un certo senso una *band*, pur se solo per pochi concerti».

Il suo primo lavoro è stato quello di operaio alla Piaggio di Pontedera. Poi con la famiglia, nel 1964, si è trasferito a Piombino. Da dove è iniziato il suo viaggio con la musica.

«Con gran dispiacere del mio babbo, che non ha mai capito bene come potessi guadagnarci da vivere cantando. Ogni volta che mi vedeva tornare a casa all'alba, dopo i concerti, mi ricordava che se fossi rimasto in fabbrica avrei avuto un giorno una buona pensione, senza andare in giro per il mondo e prendere tutti quegli aerei. E quando gli rispondevo che a me cantare piaceva molto scuoteva sempre la testa sconsolato».

Quasi 70 anni in piena forma. Merito della serenità raggiunta con la nuova famiglia?

«Merito del mio carattere e dell'educazione che mamma e babbo mi hanno dato, insegnandomi a non stare mai con le mani in mano. Ma una grande carica arriva certamente da mia moglie Karin e dalla mia piccola Michelle Mery, che con la sua allegria mi obbliga a essere giovane 24 ore su 24».

Che cosa prova quando i suoi fans le chiedono di cantare ancora Piccola Katy, una delle più gettonate canzoni dei suoi inizi?

«La consapevolezza che nel mondo cambiano le mode ma non i sentimenti. E poi mi viene in mente la Porsche che compri grazie ai proventi di quella canzone e che restava spesso ferma perché non avevo i soldi per fare il pieno di benzina».

Un messaggio per i giovani che vogliono intraprendere una carriera artistica oggi?

«Bisogna seguire i propri sogni e andare dritti in una certa direzione. Ma anche lavorare tanto e con costanza, perché i sogni non si realizzano facilmente se ad accompagnarli non c'è soprattutto un grande impegno».

## Neet generation

Neet è un acronimo inglese che sta per *not in education, employment or training* e che indica la condizione di aver smesso di studiare, di formarsi e di cercare lavoro, di aver insomma abdicato alla costruzione del proprio futuro professionale, condizione che a quanto ci dicono le ricerche è sempre più diffusa tra i giovani italiani.

Ebbene, se si è parte della *Neet generation* e si ha tra i 15 e 29 anni, in rete si può trovare un'interessante opportunità. Si chiama *Crescere in digitale* [[www.crescereindigitale.it](http://www.crescereindigitale.it)], è patrocinato dal Governo, da *Unioncamere* e dalla *Ue*, in *partnership* con *Google*, ed è un percorso di formazione *on line* gratuita, accompagnato da eventuale tirocinio finale retribuito, che preparerà a essere inserito in un'azienda italiana e ad accompagnarla nel suo percorso verso la digitalizzazione.

Si calcola, infatti, che nei prossimi anni, nelle aziende europee, si creeranno ben 900mila posti di lavoro inerenti a competenze digitali che resteranno vacanti per mancanza di personale adeguatamente formato.

Attenzione però, per accedere al corso e al successivo tirocinio si deve prima aver aderito a *Garanzia Giovani* [[www.garanziagiovani.gov.it](http://www.garanziagiovani.gov.it)], cioè a quello specifico programma europeo di supporto ai giovani che non studiano e non lavorano. Per entrare nel programma basta andare sul sito e registrarsi, dopodiché si viene indirizzati a uno sportello fisico nella propria regione, iniziando così un percorso di orientamento e formazione in vista di un inserimento lavorativo. ■

## Viaggio nel tempo

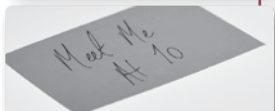
Se si è appassionati di mappe, di cartografia e di storia, questa risorsa non può mancare dal segnalibri: *Old Maps Online* [[www.oldmapsonline.org](http://www.oldmapsonline.org)], un fantasmagorico motore di ricerca di mappe e cartografie storiche. Il sito permette di frugare negli archivi di mappe messi *on line* da enti e istituzioni culturali a giro per il globo (le mappe indicizzate attualmente sono quasi 400mila!). Tutte le mappe sono state classificate e georeferenziate, cosicché, per la ricerca, ci si può avvalere di un comodo planisfero navigabile: basta scegliere col mouse un luogo o un'area, e in automatico nella colonna di destra apparirà la lista con lo storico delle mappe presenti in archivio relative a quel luogo, tutte gratuitamente consultabili. Un bellissimo viaggio nel tempo a portata di clic.



# Due di due

78

**Due uomini, due auto, e una donna che li (le) sceglierà entrambi. Lo spot della Renault Berlina e Sporter che narra in modo impeccabile una storia in 45 secondi.**



In mezzo ad un mare di spot a colori non può non spiccare l'annuncio pubblicitario di Renault *Clio Duel*, che si distingue per uno smagliante bianco e nero. La casa automobilistica francese presenta una nuova collezione dedicata a *Clio* e declinata nella doppia versione *Berlina* e *Sporter*. La prima ha uno stile più giovane e dinamico; la seconda è più raffinata e *chic*, rappresentando il punto più alto della gamma per le rifiniture e le dotazioni. Il progetto che si è trovato a gestire l'agenzia *Publicis* è stato quello di narrativizzare la differenza tra le due versioni, sfruttando anche l'idea di una loro competizione. Il tutto viene tra l'altro giocato nel quadro di un richiamo al tema dell'attrazione e della seduzione: programma già intrapreso dalla comunicazione *Renault* e riassunto nello slogan "seduction is an attitude", che viene riproposto anche nel *pay off* dello spot attuale. Ma narrativizzare vuol dire inventare una storia, in cui agiscano dei personaggi umani (o, in altri casi, antropomorfi) con caratteri specifici (aspetto, abiti, accessori e quant'altro costituisce ciò che viene definito *outfit*): questi devono essere portatori di significato e incarnare simbolicamente certe caratteristiche dei due modelli proposti. Dato che la collezione *Clio Duel* si rivol-

ge ad un pubblico giovane e attento alle sfumature della moda, *Renault* si è rivolta all'Istituto Marangoni di Milano, che di moda e di *design* è una scuola riconosciuta e affermata, per progettare il *look* dei personaggi che avrebbero dovuto comparire nella storia: due uomini, con caratteri contrapposti, che ingaggiano una gara di seduzione nei confronti di una protagonista femminile. È lei che, seduta al bancone di un bar in mezzo ai due, propone il duello cui allude il nome della collezione, scrivendo su un biglietto: "Meet me at 10". I due uomini lo interpretano in modo diametralmente opposto. Il primo, un tipo biondo, si presenta alle 10 di mattina con la sua *Sporter* bianca, i cui valori simbolici vengono duplicati dall'*outfit* dell'uomo che indossa un abito bianco, di una eleganza classica, ma rivisitata in termini sportivi e giovanili. Porta la ragazza in una splendida campagna, dove la fa salire su una mongolfiera. Il secondo, un tipo moro e leggermente più giovane, arriva alle 10 di sera con la sua *Berlina* nera, vestito in modo più *trendy* e urbano, con un *trench* scuro che gli conferisce grinta. Porta la ragazza in una discoteca molto animata e piena di attrazioni. Chi vince il duello? I tre si ritrovano al bancone dello stesso bar, sul quale la ragazza, che deve dare il verdetto, lascia la chiave della propria stanza. Ma, sorpresa! Il numero impresso su di essa può essere un 6 o un 9! Da intendere che le due versioni di auto si equivalgono. Uno spot dalla struttura perfetta, o quasi, nei suoi 45 secondi. ■

libero pensiero di Elena Corsi

## Il mondo delle idee

Negli anni Ottanta uno scienziato americano di nome Benjamin Libet fece un importante esperimento. Per prima cosa riunì un gruppo di persone nel suo laboratorio di San Francisco. Poi chiese

ai partecipanti di alzare un braccio e stabilire nel frattempo quando decidevano di muoversi. I risultati furono sconvolgenti. Il flusso elettrico delle onde cerebrali scorreva prima che il soggetto pensasse: "Ora sollevo il braccio destro". Libet si era messo in testa di confutare il libero arbitrio. Per lui gli uo-

mini sono macchine biologiche. La loro mente è un pilota automatico costellato di neuroni.

Esimio professore, non siamo certo onnipotenti: solo nei sogni esiste l'assoluta libertà. Però riflettendo saremo sempre liberi di cambiare idea. E magari, la prossima volta, agire diversamente.



# LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO

RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO

## DALL'1 AL 31 MARZO

### ABBIGLIAMENTO UOMO/DONNA LONSDALE

felpa - 100% cotone  
modelli e colori assortiti

pantalone in felpa 100% cotone  
modelli e colori assortiti

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**24,90€**

**19,90€**



### TRAPUNTINO/COPRILETTO MICROLUNA MARTA MARZOTTO

colori assortiti - singolo

1 piazza e mezzo

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**19,90€**

**22,90€**

matrimoniale

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**24,90€**



### FALK TRATTORE CON BENNA E RIMORCHIO

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**69,00€**



### TV LED 43" LG Mod. 43LF5100



**LED**

**IPS**

**FULL HD  
1080P**

**USB  
Movie**

**DIVX  
HD**

**HDMI**

**H cm. 62  
L cm. 98  
P cm. 21**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**349,00€**

- FULL HD
- 300 PMI (Picture Mastering Index)
- Pannello IPS per un perfetto angolo visione
- Sintonizzatore Terrestre HD
- Registrazione TV da USB
- 1 Ingresso HDMI e 1 USB
- Classe Energetica A++



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

FESA DI TACCHINO A FETTE  
COOP

confezione risparmio

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

Anziiché 10,90 €

**7,63€**

al kg

MASSIMO  
10 CONF.  
PER OGNI CARTA



SCONTO  
30%  
ALLA CASSA



YOGURT CREMOSO  
PARMALAT

gusti assortiti - 125 g x 8

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**1,75€**

MASSIMO  
6 CONF.  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI GUSTI



FUNGHI PORCINI A CUBETTI  
DANTI FUNGHI

surgelato - 500 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**3,99€**

7,98 € al kg

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA



ARANCE TAROCCO  
confezione da 3 kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

Anziiché 4,95 €

**0,99 € al kg**

2,97 € la confezione

SCONTO  
40%

MASSIMO  
10 CONF.  
PER OGNI CARTA



PASTA DI SEMOLA BARILLA  
formati classici assortiti

1,350 kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**1,25€**

0,93 € al kg

MASSIMO  
8 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI



MOZZARELLA FRESCA ALIVAL  
125 g x 3

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**2,15€**

5,73 € al kg

MASSIMO  
6 CONF.  
PER OGNI CARTA



POLPA FINISSIMA DI POMODORO 100% TOSCANO  
IL POLPOSISSIMO PETTI

400 g x 3

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**1,45€**

1,21 € al kg

MASSIMO  
6 CONF.  
PER OGNI CARTA



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

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







RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO

LA CONVENIENZA

DAL 16 AL 22

SUINO ITALIANO  
ARISTA SENZ'OSSO A TRANCI

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO



SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO  
CON LEGNI PREGIATI FJORD  
200 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO



SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita

GAMBERO ARGENTINO  
GRAND KRUST LI  
surgelato - 1 kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO



SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita

MELE GOLDEN MELINDA  
confezione da 3 kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO



SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita



BISCOTTI MULINO BIANCO  
macine/galletti/tarallucci/campagnole/  
rigoli - 1 kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO



SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita

FORMAGGIO MARZOLINO DEL PASTORE  
CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO  
800 g ca.

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita



TOSCANA IGT SANTA  
CRISTINA ANTINORI  
75 cl

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

## 31 MARZO

SPUMANTE BRUT CUVÉE IMPERIALE  
FRANCIACORTA DOCG BERLUCCHI  
75 cl

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita



SEDIA PAESANA IN FAGGIO  
COLOR NOCE E SEDUTA IN PAGLIA

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

Anziiché 28,00 €

19,60€

SCONTO  
30%



BIO PRESTO LAVATRICE  
liquido - classico/color - 69 lavaggi  
1,495 litri x 3

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

SCOPRI  
IL PREZZO  
nel tuo punto  
vendita



MATERASSO DURA BEAM COMFORT  
SINGOLO O MATRIMONIALE

singolo - 99 x 191 x 46 cm

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

44,90€

matrimoniale  
152 x 203 x 46 cm

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

54,90€

Airbed Dura Beam Comfort realizzato con l'esclusiva tecnologia Fiber-Tech™ per i più esigenti, tubolari composti da migliaia di fibre di poliestere molto resistenti, che forniscono al materasso durevolezza e comfort per lungo tempo, non si deformano, ultra leggeri con pompa integrata.



LINEA DESIRE RUSSELL HOBBS  
frullatore ad immersione - Mod. 18976-56/  
sbattitore - Mod. 18966-56/tritatutto - Mod. 20320-56

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

CAD.

16,90€

2 impostazioni di velocità  
Gambo removibile in acciaio inox  
con lama in acciaio inox  
Bicchieri con capacità di 0,5 litri  
Gambo e bicchiere lavabili in  
lavastoviglie  
Potenza 400 Watt a pieno carico



Contenitore da 1 litro con capacità di 500 ml  
Funzionamento a pressione  
Contenitore in vetro  
Coperchio per ciotola incluso  
Lama universale in acciaio inox adatto per  
tutti i tipi di alimenti  
Potenza 380 Watt a pieno carico



5 impostazioni di velocità  
Funzione Turbo  
Pulsante di rilascio per una rimozione facile  
e sicura degli accessori  
Fruste e ganci da impasto cromati inclusi  
Base di appoggio  
Potenza 380 Watt a pieno carico



SCARPA UOMO/DONNA  
ARMATA DI MARE  
colori e misure assortite

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

34,90€

ARMATA DI MARE



SONO TANTI I PROGETTI UMANITARI NATI IN DIVERSI PAESI DEL MONDO CHE UNICOOP TIRRENO HA SVILUPPATO GRAZIE ALL'IMPEGNO E AL LAVORO DEI SOCI.

### Coop x Togo x Vanda

Si sta costruendo un centro culturale con aule di formazione, ostello, laboratorio per la produzione del pane, punto vendita di prodotti, in collaborazione con il Movimento Shalom.

### Cuore di Coop

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

### Emergency Progetto Migranti

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



BASTA UN  
GEST 

DONA I TUOI PUNTI ALLA CASSA  
PER FAR CRESCERE LA SOLIDARIETÀ!



MOSTRA QUESTO CODICE  
PER DONARE 200 PUNTI

**coop**

Unicoop Tirreno

La tua Coop.