

MENSILE DELLA COOPERAZIONE DI CONSUMO TRENTINA  
ANNO XXII • LUGLIO 2015

# cooperazione tra consumatori

postatarget  
magazine

DC0054234  
NAZ/62/2008

Posteitaliane

**COOP. IN DIFESA  
DEL CIBO BUONO,  
SANO E AUTENTICO**

**DA EDUGA ALL'EXPO.  
L'EDUCAZIONE  
ALIMENTARE**

per tutelare  
la salute e l'ambiente.  
Intervista a Andrea Segrè

**CLES, 10-12 LUGLIO, "1,2,3...STORIE"**

# Favole, giochi e cibo

Tre giorni dedicati al racconto  
per bambini e al cibo:  
per imparare a conoscerlo  
sperimentando, giocando, divertendosi



2 051068 731052



**VACANZE RAGAZZI. CON CARTA  
IN COOPERAZIONE SCONTI PER L'ESTATE:  
PER FARE SPORT, STUDIARE LE LINGUE,  
SCOPRIRE IL TEATRO, AVVICINARSI  
ALL'ARTE E ALLA NATURA**



**MUSEI TRENTINI. CON CARTA IN COOPERAZIONE  
AL: MART, CASTELLO BUONCONSIGLIO, SASS  
TRIDENTUM, MUSEO RETICO, MUSEO DELLE  
PALAFITTE, MUSEO USI COSTUMI GENTE TRENTINA,  
MUSEO TRIDENTINO SCIENZE NATURALI**



PROMOZIONE VALIDA  
FINO AL 31/08/2015



PAGAMENTO  
AUTOSTRADA



PAGAMENTO  
PARCHEGGI



RISPARMIO



SOCCORSO  
STRADALE  
GRATUITO

## La comodità di Telepass e la tranquillità di Telepass Premium Extra partono dalla tua Banca. **E sono gratis!**

Scegli Telepass per arrivare prima, ovunque stai andando.  
E con Telepass Premium Extra hai il soccorso stradale gratuito.

**Ritiralo subito allo sportello oppure richiedilo online e hai Telepass Premium Extra gratis per 6 mesi!**

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida per chi attiva il Telepass e/o il Premium Extra dal 01/06/2015 al 31/08/2015 presso le Filiali aderenti all'iniziativa. La promozione è valida solo per i nuovi contratti. Al termine dei 6 mesi di gratuità il canone mensile del Telepass sarà pari a 1,26€ più 1,78€ per chi attiva anche il Premium Extra. (prezzi IVA inclusa).



telepass.it 800-269.269



www.casserurali.it

le Banche della comunità

# sommario



## 14

### ■ "Fate in buoni... scuola" non va in vacanza

La scuola è finita, la raccolta punti no. Per tutta l'estate e fino al 31 ottobre è possibile richiedere i Buoni Scuola da 500 punti alle casse del vostro negozio: a settembre potrete consegnarli direttamente alla scuola



## 15

### ■ Quanto sono green i punti vendita trentini?

Un questionario per dire la tua: una raccolta dati per conoscere percezione e aspettative dei clienti rispetto all'attenzione dei negozi alle tematiche ambientali e alla sostenibilità dei consumi



## 29

### ■ Il sipario si alzi! Musical

A Vezzano (Teatro Valle dei Laghi) un campo estivo teatrale per ragazzi dai 6 ai 12 anni, dal 29 giugno al 3 luglio e dal 27 al 31 luglio. Con spettacolo finale dei partecipanti!



## 31

### ■ L'Expo in Trentino

Visitare orti e coltivazioni. Parlare di cibo, sostenibilità, produzione alimentare e tradizioni locali. E mettere le mani in pasta: per scoprire, sperimentare, imparare

<b>Primo piano</b>	<b>6 In difesa del cibo buono, sano e autentico</b> di Silvia De Vogli
<b>Famiglie cooperative</b>	<b>10 Famiglia Cooperativa di Vigo Rendena:</b> nuovi strumenti <b>13 Koncoop Bolzano.</b> Acqua e cibo: un gesto semplice, in aiuto dei profughi
<b>Cooperazione di consumo</b>	<b>11 Assemblea Sait,</b> Consorzio delle Famiglie Cooperative Trentine <b>14 Chicco Sorriso 2015:</b> grazie alla vostra generosità, aumenta la speranza <b>14 "Fate in buoni... scuola"</b> non va in vacanza La scuola è finita, la raccolta punti no
<b>Educazione e famiglia</b>	<b>16 Educazione alimentare.</b> <b>Cosa si mangia questo mese?</b> a cura di Alessandra Cavallin <b>17 Dopo Educa 2/Andrea Segrè</b> <b>Da Educa all'Expo. L'educazione alimentare</b> <b>per tutelare la salute e l'ambiente</b> di Silvia De Vogli <b>19 1,2,3 Storie.</b> <b>Vieni, ti racconto la favola più buona (tutta da mangiare)</b> di Annalisa Gerola
<b>Fa' la cosa giusta</b>	<b>22 Buoni propositi. Il calendario è completo</b>
<b>Etica dello sviluppo</b>	<b>23 I giovani e la pace. Diritti alla pace</b> <b>La percezione del tema della pace fra gli studenti trentini</b> di Alberto Conci
<b>Società</b>	<b>25 Uguaglianza di genere:</b> <b>motore di sviluppo economico e sociale</b> intervista a Simonetta Fedrizzi a cura di Cristina Galassi
<b>Cultura</b>	<b>28 Oriente Occidente 2015.</b> <b>Corpo in conflitto 2</b> <b>29 Vezzano, Teatro Valle dei Laghi: estate a Teatro</b> <b>29 Primiero Dolomiti Festival Brass:</b> <b>festa con i Canadian Brass</b>
<b>Cultura/tempo libero</b>	<b>31 L'Expo in Trentino</b>
<b>Coltivare</b>	<b>39 Il verbasco</b> <b>Erbaccia? No: tasso barbasso</b> di Iris Fontanari

# rubriche

- 14 Cooperazione di consumo**  
Notizie e appuntamenti
- 27 Libri: le recensioni del mese**  
a cura di Franco Sandri
- 37 Mangiare e bere.**  
Ricette. Idee al pomodoro

Prenota la convenienza

◀ ChiamaTutti 100

PRENOTA  
I TUOI LIBRI  
SCOLASTICI

PRENOTAZIONE  
ON LINE

[ SCONTO  
15% ] + [ BUONO  
SCONTO  
5% ]  
PER TUTTI SOLO PER I SOCI  
da utilizzare su una spesa\*

Prenotali on line o sul sito [www.laspesainfamiglia.coop](http://www.laspesainfamiglia.coop)  
oppure alla cassa e ritirali nel tuo punto vendita.

20 luglio inizio consegne libri prenotati  
4 ottobre chiusura prenotazioni • 31 ottobre ultima data ritiro libri

\*Iniziativa promossa da Sait Soc. Coop valida fino al 4 ottobre 2015 nei punti vendita aderenti che espongono il materiale promozionale ed il regolamento della presente iniziativa.

ATTIVA UN NUMERO COOPVOCE  
E AVRAI DIRITTO ALLA ESCLUSIVA PROMOZIONE

# ChiamaTutti 100

COOPVOCE CONVIENE AL 100%  
TELEFONATE, SMS E INTERNET  
A SOLI 5€ AL MESE, E PER TE

- ▶ 100 minuti
- ▶ 100 SMS verso tutti
- ▶ Web 1 Giga senza limiti



Scopri le offerte CoopVoce su  
[www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it)

coop voce

Comunicare è semplice.

I clienti che attivano una nuova SIM CoopVoce e prenotano i libri scolastici presso un punto vendita di SAIT, possono attivare l'offerta "Chiamatutti 100" tra il 01/07/15 ed il 15/09/15. Nell'offerta sono compresi 100 minuti di chiamate nazionali, verso numeri fissi e mobili, tariffati al secondo, 100 SMS nazionali ed 1 Giga di traffico dati nazionale ogni 30 giorni al costo di 5€ al mese. L'offerta si rinnova automaticamente ogni 30 giorni in caso di credito sufficiente; i minuti, i MegaByte e gli SMS non consumati non si sommano con quelli del mese successivo. Per poter attivare l'esclusiva offerta è necessario presentare al punto attivazioni CoopVoce il buono ricevuto a punto vendita.

CERCA IL PUNTO VENDITA ATTIVATORE PIÙ VICINO A TE

PROVINCIA DI TRENTO: AVIO P.zza Roma, 5 • BORGIO VALSUGANA Corso Vicenza, 4 • CALDONAZZO Via Marconi, 28 • CARANO Via Nazionale, 18 • COREDO Via Venezia, 17 • LAVIS Via Degasperi, 2 • MALÈ Via 4 Novembre • MEZZOCORONA Via Romana, 16 • MOENA Strada De Prealon, 26 • PERGINE Piazza Gavazzi, 6 • PREDAZZO Via C. Battisti, 21 • RIVA DEL GARDA Piazzale Mimosa • ROVERETO Millenium Center - Via Mazzini, 65 - Viale Trento, 31 - P.zza N. Sauro, 19/A • STRIGNO Via Roma, 27 • STORO Via Conciliazione, 22 • TIONE DI TRENTO Via F. Filzi, 16 • TRANSACQUA Viale Piave, 75 • TRENTO Big Center - P.zza G. Cantore, 30 - Via Brigata Acqui, 2 - Via Solteri, 43 - Ravina - Via Hershing, 1 - Madonna Bianca - Via C. Menguzzato, 85 - Corso 3 Novembre, 2 - P.zza Lodron, 28 • TUNNO P.zza Alpini, 24 • VEZZANO Via Roma, 45 • VILLALAGARINA Via 25 Aprile, 50 • PROVINCIA DI BOLZANO: BOLZANO Via Macello, 29 • MONGUELFO Via Pusteria, 17 • SALORNO Via Trento, 18 • PROVINCIA DI BELLUNO: AGORDO Via Insurrezione, 18 • SEDIĆO Via Gerolamo Segato, 11



ANNO XXII - LUGLIO 2015

Mensile della Cooperazione  
di consumo trentina  
casella postale 770 - 38121 Trento

Aut. Trib. di Trento n. 829 del 6-7-1994

**Direttore responsabile**  
Giuseppe Ciaghi

**Responsabile editoriale**  
Cristina Galassi

Per informazioni, richieste e commenti  
tel. 0461 920858

lunedì-venerdì, ore 9,30-11,30  
e-mail: cristina.galassi@libero.it

**Comitato di redazione**  
Giuseppe Ciaghi, Alberto Conci,  
Egidio Formilan, Cristina Galassi,  
Walter Liber, Michela Luise,  
Klaudia Resch, Franco Sandri,  
Tullio Waldner

**Hanno collaborato**  
Alessandra Cavallin,  
Alberto Conci, Silvia De Vogli,  
Iris Fontanari, Cristina Galassi,  
Annalisa Gerola, Franco Sandri,  
Claudio Strano.

**Foto di copertina**  
Un momento di "1,2,3... storie",  
foto di Rosario Fontanella

**Editore**  
Sait, Consorzio delle cooperative  
di consumo trentine società cooperativa

**Per informazioni**  
ufficio.soci@sait.tn.it  
tel. 0461.808641

**Impaginazione**  
Scripta sc

**Stampa**  
a cura di Scripta sc  
con utilizzo di carta certificata TCF,  
priva di sbiancanti ottici e  
certificata FSC®, proveniente da fonti  
gestite in maniera responsabile



Questo numero è stato chiuso  
in tipografia il 15-6-2015

La tiratura del numero di giugno 2015  
di "Cooperazione tra Consumatori"  
è stata di 110.028 copie

# editoriale

di Giuseppe Ciaghi

## Il cibo, un diritto di tutti

“Il cibo è un diritto di tutti, così come l’accesso all’acqua, un bene che non può essere ceduto a privati. Nei Paesi del Nord del mondo si fanno tre pasti al giorno e un terzo degli alimenti va perduto; in quelli del Sud è fortunato chi riesce a mangiare una sola volta al giorno... occorre sobrietà, cambiare stile di vita, recuperare gli scarti per consentire almeno un pasto anche a costoro... Debellare la fame è un imperativo categorico!”.

Papa Francesco davanti alle drammatiche condizioni di vita (alla miseria, alla fame alle emigrazioni prodotte dalla guerra, dallo sfruttamento e dall’avidità cieca del capitale) in cui si è venuta a trovare gran parte della popolazione del globo, non usa mezzi termini, parla diretto e invita a smetterla con statistiche e chiacchiere, e a operare in maniera concreta, con iniziative efficaci, come si sforza di fare anche lui.

Oggi pare che qualcosa si stia muovendo, che il suo messaggio sia pervenuto anche nelle sale dei governanti, impegnati proprio in questi giorni ad assumere qualche provvedimento, non sappiamo se per sensibilità o per non dover soccombere davanti ad un’emergenza sempre più pressante e difficile da contenere.

Va riconosciuto che la nostra cooperazione insieme a tante altre associazioni di sostegno sociale, da anni sta operando in questa direzione, come possiamo leggere più avanti nelle pagine della rivista.

Perseguire la cultura dello scarto ormai è divenuto un obbligo morale, per i singoli e per le imprese; insieme a quella dell’educazione alimentare. Mi vengono in mente le parole di mio padre, che era un contadino, molto attento agli equilibri della natura. Mi faceva notare che il rapace (l’aquila, il falco, la poiana...) non va a caccia per il gusto di cacciare; ci va solo quando è in cerca di cibo, e se incontra dieci prede, non ne uccide dieci per scegliere la migliore buttando le altre, ma solo ed esclusivamente quella che gli serve per sopravvivere; e in genere uccide la più debole, quella che non potrebbe resistere agli scompensi della natura.

Sono parole che meritano una riflessione, specie se consideriamo i comportamenti dell’uomo, ritenuto un animale superiore!

“C’è bisogno di uno spazio grande – conclude Francesco – che faccia preferire il bene comune di tutti al lusso di pochi e alla miseria di molti; solo adottando uno stile di vita sobrio, accompagnato dal serio impegno per un’equa distribuzione delle ricchezze sarà possibile instaurare un ordine giusto e sostenibile”.

Noi siamo convinti che le persone abbiano sempre una riserva di coraggio e di creatività tali da permettere un nuovo risveglio, un nuovo impegno, la riscoperta di un grande gusto di vivere. Dobbiamo pertanto trasformare l’odore di morte in profumo di vita, trasformare situazioni di morte, di disperazione, di apatia, di solitudine, di mancanza di senso in occasioni di speranza, di gioia e di solidarietà... cominciando da noi stessi. Proviamoci e mettiamoci al lavoro.



**F**a gola l'Expo a oltre 11 milioni di persone che hanno programmato di visitarla. E fa gola più in generale il cibo, che

e gli abusi che se ne fanno, è un piatto sempre più ghiotto per la criminalità organizzata.

**L'allarme sulle cosiddette "agromafie" lo lancia il 3° rapporto, fresco di quest'anno, sui cri-**

## Consumi

# In difesa del cibo buono, sano e autentico

Sull'altro lato della vetrina di Expo, che mette in luce giustamente le eccellenze del cibo made in Italy, c'è l'illegalità che colpisce uno dei comparti produttivi principe del paese: il business delle agromafie cresce del 10% in un anno raggiungendo i 15,4 miliardi di euro. E i danni dei falsi prodotti italiani superano i 60 miliardi di euro!

di **Claudio Strano**

oltre ad essere al centro delle attenzioni planetarie in quanto diritto negato o per gli sprechi

mini agroalimentari nato dalla collaborazione tra Eurispes, Coldiretti e il suo Osservatorio dedicato a questi temi. Di sicuro se ne parlerà

a Milano perché è un fenomeno in crescita (del 10% in un anno, per un fatturato che nel 2014 è stato di 15,4 miliardi di euro contro i precedenti 14 miliardi) e s'intreccia con la difesa del "food made in Italy", ovvero dell'autenticità e della qualità alimentare. Sul tappeto ci sono almeno due temi caldi: le misure di contrasto (da adeguare agli stratagemmi sempre "un passo avanti" del crimine) e le riforme legislative.

L'obiettivo è di tenere testa ai "corsari delle frodi", che nei mari del mercato globalizzato – su cui s'innestano tra opportunità e rischi i negoziati di libero scambio **Tip** con gli States, che proprio nel cibo hanno l'anello debole – scorrazzano indisturbati, aiutati da Internet.

La Coldiretti a commento del recente sequestro a Palermo di **carne adulterata** con solfiti e nitrati parla di "un incremento record del 277% del valore di cibi e bevande sequestrate perché adulterate, contraffatte o **falsificate**".

L'agroalimentare nel suo complesso è un settore emergente e particolarmente remunerativo. Non ha dubbi Gian Carlo Caselli, l'ex procuratore **antimafia** di Palermo e Torino che adesso si occupa proprio di agromafie. "È un settore che ha dimostrato in questi anni non solo di poter resistere alla

## AUTENTICITÀ ALIMENTARE E LOTTA ALLE FRODI: ECCO COME SI MUOVE COOP

**Coop porta la sua grande esperienza nell'analisi finalizzata alla lotta delle frodi alimentari all'interno di Foodintegrity, un progetto europeo di cui è capofila, per la ricerca contro le sofisticazioni nel campo dell'olio, degli alcolici e dei prodotti ittici**

**S**ono tanti i fronti su cui Coop si muove per mettere i consumatori al riparo da frodi e sofisticazioni. **Il laboratorio Coop è l'unico privato a partecipare su invito ad alcuni specifici progetti ministeriali**, in primis al progetto carni per rilevare il Dna di specie diverse e mettere a punto nuove strategie per lo smascheramento delle principali frodi alimentari: dalla distinzione tra suino e cinghiale alla identificazione di carni avicole decongelate o mozzarelle non a norma. **È dal 2005 che il laboratorio scientifico di Casalecchio di Reno affronta queste tematiche**



**specifiche** (ma l'attenzione alle carni in Coop risale agli anni '80) per verificare che le specie dichiarate sui packaging dei prodotti corrispondano a quelle reali.

**Le analisi vengono condotte con il sequenziamento e l'amplificazione del Dna** tramite real-time PCR (nome dello strumento). Altre tecniche basate sul Dna vengono applicate su matrici diverse per "scovare" le sostituzioni non dichiarate: ad

esempio di carne pregiata con carne meno pregiata in macinati, sughi, paste ripiene, come ha rivelato lo scandalo delle carni equine del 2013; o il latte vaccino immesso fraudolentemente nelle mozzarelle di bufala o nelle ricotte di pecora e capra.

**Dell'olio di oliva si occupa, invece, un altro raffinato strumento, chiamato Heracles II, un gascromatografo** evoluto che abbinato a un potente software "annusa" le sostanze volatili assegnando un profilo aromatico utile alla classificazione dei prodotti. Ad oggi si è in grado di distinguere con questo strumento l'olio italiano dall'olio mediterraneo.

Coop, sempre alla ricerca di relazioni scientifiche utili, porta la sua grande esperienza nell'analisi finalizzata alla lotta delle frodi alimentari all'interno di **Foodintegrity**, un progetto europeo di cui è "stakeholder", per l'armonizzazione e la ricerca nella lotta alle frodi alimentari nel campo dell'olio, degli alcolici e dei prodotti ittici. Dopo il primo incontro, che si è tenuto a Bilbao, è stato costituito un gruppo di lavoro che la dice lunga sulla pericolosità delle **agromafie**; il gruppo si occupa di seguire i costi delle materie prime per cercare di capire in anticipo, come alla borsa, dove il mercato delle frodi si stia spostando: la scarsa reperibilità di una materia prima, infatti, e quindi il suo aumento di prezzo, la espone fortemente al rischio di "**azioni fraudolente**".

## I DANNI DELL'ITALIAN SOUNDING (falso "made in Italy" agroalimentare)

**60** miliardi di euro

il fatturato dei prodotti  
"italian sounding"  
venduti all'estero

**24** miliardi di euro

il danno per l'industria  
agroalimentare italiana solo  
per i prodotti venduti negli Usa

**50.000**

le aziende agricole italiane  
che hanno chiuso a causa  
di tali pratiche sleali di vendita

**300.000**

i posti di lavoro  
che si creerebbero con una  
efficace azione di contrasto

**70**

le tipologie di prodotti contraffatti  
e falsamente evocanti marchi italiani  
di qualità, segnalate dai Carabinieri



(fonte: 3° rapporto 2015 Eurispes e Coldiretti su agromafie e crimini agroalimentari)

crisi, ma di poter crescere e rafforzarsi divenendo, di conseguenza, ancor più appetibile sul piano dell'investimento".

La novità sta proprio nel passaggio dal cosiddetto "italian laundering" (ovvero il riciclaggio del denaro sporco attraverso la finanza, gli incroci e gli intrecci societari, la conquista di marchi prestigiosi, il condizionamento del mercato con forme illegali) al "money dirting", nel quale non sono i capitali sporchi ad affluire nell'economia sana, ma i capitali puliti ad indirizzarsi verso l'economia sporca, ora che sono crollati gli steccati della legalità che tenevano separati i due mondi. Almeno un miliardo e mezzo di euro, 120 milioni di euro al mese, 4 milioni al giorno: è l'ipotesi "sottostimata" di questo travaso di denaro fuori controllo.

### DALL'USURA AL WEB

Dietro c'è sempre il fortissimo appeal esercitato da "made in Italy". A rimorchio della crisi e di annate produttive particolarmente storte come quella del 2014, gli agrocriminali si insinuano con attività illecite che spaziano dall'usura alla falsificazione e allo sfruttamento illegale dei nostri marchi.

Quanto al peso del web cui si accennava, basta riflettere sui dati 2014 forniti dal Ministero delle politiche agricole: dati che trovano riscontro nel rapporto Eurispes che colloca l'agroalimentare al secondo posto, con una quota del 12%, nel-

le vendite su Internet. A chi spetta il primato negativo delle contraffazioni? Ai formaggi Dop (con i "cheese kit" per rifare in tempi record i prodotti caseari italiani con polveri, termometri e colini), seguiti da creme spalmabili come la "Nugtella", dai salumi e dai "Wine kit", i preparati solubili in polvere con l'etichetta dei più noti vini italiani che in alcuni paesi del Nord, come l'Irlanda, sono del tutto legali.

Ebbene, per capire la remuneratività elevatissima dei traffici online bisogna pensare che contro i 110 mila controlli per oltre 60 milioni di euro di prodotti sequestrati "a terra" dai quattro organismi ministeriali (Ispettorato repressione frodi, Corpo forestale dello Stato, Nucleo anticontraffazione dei Carabinieri e Capitanerie di porto-Guardia di Finanza), si registrano "appena" 160 interventi "on air", cioè nel web, che però hanno un controvalore quasi equivalente pari a oltre 50



milioni di euro. I flussi stroncati erano prevalentemente di commercio illegale nella Ue di "finti" prodotti italiani.

### DELL'ITALIA SOLO IL "SOUND"

Lo chiamano "italian sounding", è un bel nome musicale per intendere una delle forme più subdole in cui si esprime l'illegalità coniugata al cibo. Parliamo di quello che l'Ufficio italiano brevetti e marchi, direzione generale Lotta alla contraffazione, definisce un "utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l'Italia, per promuovere e commercializzare prodotti" che con il Balpaese non c'azzeccano proprio. Il Parmigiano che diventa Parmisan in Spagna, Parmesao in Brasile o Regianito in Argentina è forse il caso più famoso. Ma anche il "San Daniele" più il nome locale usato per il prosciutto o gli spaghetti "alla bolognese" di cui sono pieni i menu di tutto il mondo.

La falsificazione e imitazione dei prodotti italiani è opera di aziende straniere, ma spesso anche italiane delocalizzate all'estero. E i crimini agroalimentari di cui parliamo sono controversi, difficili da contrastare. Nemmeno oggi si possono classificare come frodi commerciali in senso stretto, osservano Caselli e il presidente di Eurispes Gian Maria Fara. Ma fanno danni ingentissimi, e in crescita. A livello mondiale, il giro d'affari dell'"italian sounding" che era stimato in 54 miliardi di euro (dati Ufficio brevetti e marchi), ora ha superato i 60 miliardi di euro (Eurispes-Coldiretti), quasi il doppio rispetto all'export agroalimentare nazionale.

Se pensiamo che il nostro patrimonio enogastronomico è tra i primi fattori di richiamo per il turismo internazionale – a prescindere da un evento come Expo – capiamo facilmente l'impatto negativo dei "falsi" sul sistema Italia: 50.000 aziende





agricole hanno dovuto **chiudere** con tanti posti di lavoro inceneriti.

**COSA ABBIAMO NOI IN PIÙ**

La **difesa** dei marchi e del prodotto italiano è dunque una priorità, assieme ad altri fattori quali la tracciabilità, l'etichettatura e i controlli igienico-sanitari che coprono da soli un terzo circa degli interventi repressivi delle autorità.

Noi italiani abbiamo tutto l'interesse ad essere garantiti, perché abbiamo qualcosa come 271 prodotti **dop/igp** e 415 vini **doc/docg**, a voler sorvolare sulle quasi 5.000 specialità regionali e sul fatto che, purtroppo, si aprono falle da tutte le parti: molti marchi famosi vengono venduti all'estero e a noi restano solo i "simulacri"; gli stessi ingredienti di tanto "italian food" sono di incerta o dubbia provenienza e sfuggono anch'essi al "pedigree" di ciò che mangiamo e a cui siamo estremamente sensibili.

Ma se da una parte il "**falso made in Italy**" è un crimine sottovalutato e difficile da perseguire – nonostante la protezione giuridica riservata dalla Ue ai vari marchi Dop, Igp ecc. – dall'altra si può

rovesciare la domanda e chiedersi: è giustificabile tanta premura? Cos'abbiamo noi, in più degli altri, per rivendicare con orgoglio l'origine dei nostri prodotti?

**Il caso dell'olio extravergine di oliva è emblematico, trattandosi di uno dei prodotti trasformati più frodati di sempre.** In più siamo nell'"annus horribilis" dell'olio a causa del clima dello scorso anno e della mosca olearia che hanno ridotto fortemente la produzione. Le illegalità riguardano, principalmente, l'origine geografica e la commercializzazione di miscele non autorizzate e con additivi.

Sulla qualità in senso stretto, beh su quella ci sarebbe quanto meno da discutere. Ogni paese o regione, infatti, ha il suo olio di punta e varie miscele di media o bassa qualità. I professori in materia giurano che ci sono oli **spagnoli** ma anche **tunisini** di eccellenza, che nulla hanno da invidiare alle bottiglie più rinomate in commercio: il clima mediterraneo in fondo è lo stesso...

**A deporre a favore dell'olio italiano ci sono altri fattori che danno una diversa consistenza al concetto di "qualità".** Si va dalle caratteristiche dei **terreni** alla catena della distribuzione e dei controlli, passando per l'attenzione che ci mette il produttore nell'evitare trattamenti non ammessi e limitare l'uso di **pesticidi**. L'Italia vanta il maggior numero di produttori **biologici** nella Ue con appena lo 0,6% di sfornamento dei residui chimici ammessi contro l'1,4% del totale comunitario e il 5,7% dei prodotti extracomunitari (elaborazione Coldiretti su dati Efsa). A maggiore garanzia la **legislazione** europea è più rigida delle altre sia sul fronte degli **antiparassitari**, sia nella lotta ai contaminanti. Lotta che ha portato, ad esempio, al bando degli ftalati nei pvc di cui oggi non vi è traccia nei contenitori usati per il trasporto dell'olio in Italia.

"Poi c'è la parte dei **controlli** – spiega Martino Barbanera, responsabile del laboratorio analisi di Coop Italia – e delle analisi innovative. Nelle frodi più **eclatanti** infatti (olio contraffatto, vino adulterato, anabolizzanti nelle carni), dove la chimica ha un ruolo molto forte e chi froda nove volte su dieci sa come eludere i limiti di legge, una cosa è certa: più la materia si fa complessa più è importante l'integrazione di vari metodi analitici anche non convenzionali. Se parliamo di distinguere con certezza una specie, allora il dna è la scelta migliore. Ma se parliamo dell'**origine geografica** di un prodotto, serve la sinergia tra diversi approcci analitici unita alla tracciabilità e ai controlli di filiera a fare la differenza".

C'è tutto questo e molto altro nel concetto di qualità del "made in Italy" agroalimentare. "L'origine italiana – riassume Barbanera – non è solo un discorso di caratteristiche **organolettiche** dei prodotti, ma anche e soprattutto la **garanzia** data da un intero sistema di produzione". (www.consumatori.e-coop.it)

**L'olio di oliva extravergine "100% italiano"**

**QUELLO COOP LO È SENZA ECCEZIONI: PAROLA DI HERACLES II**

**I**n caso di non conformità sarebbero scattati gli approfondimenti: ispezioni, **tracciabilità**, nuovi controlli, eventualmente il **ritiro** dagli scaffali. Ma non ce n'è stato bisogno. Al termine di un **anno** di analisi di routine effettuate dal laboratorio di Coop Italia, i risultati sull'olio extravergine di oliva Coop "100% italiano" non hanno richiesto infatti supplementi d'indagine: "**italiano**" di nome e di fatto, questo il verdetto senza eccezioni emesso da Heracles II, il **gascromatografo** acquistato a metà 2013 e utilizzato da Coop Italia come "naso elettronico" per stabilire l'autenticità di un prodotto. Circa il 4% dei 300 campioni analizzati di olio "100% italiano" non ha superato la prova con Heracles e sono in corso gli approfondimenti: in tutti i casi era olio extravergine non Coop. Da Martino Barbanera, responsabile del laboratorio analisi di Coop Italia, e Fernando Gottardi, che di Heracles II è l'esperto "addestratore" (nella foto), ci siamo fatti spiegare come si è giunti a questo importante risultato.



"Dal 2013 ad oggi Heracles è stato addestrato facendogli '**annusare**' oli italiani di provenienza certa. Un lavoro enorme di impostazione e validazione scientifica (senza precedenti in Italia, ndr) fatto in collaborazione con le **Università** di Udine, Bologna e Barcellona. Il gascromatografo Heracles II lavora restituendo l'impronta aromatica di un determinato olio standard, che assieme a un elevato numero di campioni con le stesse caratteristiche va a costruire un **modello** di riferimento. Con questo modello successivamente vengono confrontati i campioni '**incogniti**' per stabilire quanto siano similari statisticamente". Ora che i modelli ci sono, le analisi proseguiranno con le loro gambe e saranno estese ai 5 oli **regionali** dop e igp a marchio Coop (Taggiasca, Toscana, Umbro dei Colli Martani, Terre di Bari e Val di Mazara) mentre in parallelo – spiega Sonia Scaramagli che se ne occupa – "si verificano altri prodotti come il **miele**, ad alto rischio di frode e falsificazione".



# Lettere

## Opinioni e messaggi dei lettori

Cooperazione tra consumatori  
casella postale 770, 38121 Trento  
cristina.galassi@libero.it

### Prodotti trentini nei negozi della Cooperazione di Consumo Trentina

*Spettabile Coop, egregi Direttori, siamo soci In Cooperazione della prima ora e vogliamo bene al "nostro" supermercato di prossimità dove troviamo personale cortese e qualificato. Troviamo di tutto, forse troppo, anche troppe cose inutili e incompatibili con un consumo responsabile e attento alle specificità del territorio: troppa scelta e prezzi mediamente alti.*

*Riceviamo la rivista mensile Cooperazione tra Consumatori che va oltre il fine meramente commerciale: infatti ospita molti interessanti contributi di idee sullo sviluppo sostenibile, sul consumo responsabile, la filiera corta, l'importanza di acquistare prodotti di stagione e quant'altro. (...) Tutto bene allora? No. Nel numero di maggio compare un bell'articolo sui tesori lattiero-caseari del nostro Trentino, l'indubbia qualità del latte di montagna, i caseifici sociali e naturalmente la vicinanza della Cooperazione di consumo che da sempre valorizza queste produzioni, proponendole nei propri punti vendita e promuovendo la scelta dei prodotti locali. Si replica sul numero di giugno con un pezzo sugli allevatori e il Latte Trentino di Alta Qualità; la storia esemplare del giovane Gianluca Graziadei. Si rimarcano le tecniche usate tradizionali, non intensive, l'igiene, la trasparenza della filiera, la massima tracciabilità... A questo punto appare piuttosto abominevole che da qualche anno il latte fresco che ci propone ogni giorno la nostra Coop Trentino non sia il latte trentino della nostra Centrale del latte: passi il latte italiano a marchio Coop, ma troviamo sempre in prima fila il latte (microfiltrato) SalzburgMilch a prezzi molto concorrenziali (0.99 €). (...)*

S. Matteotti e F. Comai

La lettera – comparsa sui quotidiani locali nella prima settimana di giugno e che per ragioni di spazio non possiamo qui pubblicare integralmente – prosegue poi nella sua analisi.

Si tratta – come sempre quando un socio esprime la propria opinione sulla sua Cooperativa – di un contributo molto utile a tutto il sistema della Cooperazione di Consumo Trentina, una riflessione che aiuta a comprendere meglio come i negozi della Cooperazione di Consumo Trentina vengano percepiti da soci e consumatori, e che aiuta quindi ad offrire assortimenti e servizi più rispondenti alle esigenze di soci e consumatori.

Di seguito la risposta alle domande dei due soci, a firma del direttore del Sait, Luigi Pavana.

Cari Soci, rispondiamo volentieri alla vostra lettera indirizzata alla rivista *Cooperazione tra Consumatori*. Il testo esprimeva un'attenzione particolare nei confronti della provenienza dei prodotti alimentari presenti nei supermercati; questa attenzione è la conferma della consapevolezza negli acquisti propria dei Soci e valore fondante della Cooperazione di consumo.

Per rendere concreto questo valore, nei negozi della Cooperazione

vengono proposti prodotti che permettono scelte di consumo responsabile che vanno oltre la sola valutazione del prezzo.

L'origine del prodotto rientra certamente tra i criteri di preferenza da considerare al momento dell'acquisto.

La rete dei negozi cooperativi promuove da sempre i prodotti locali, basti citare un dato: nel 2014 la percentuale di prodotti acquistati da fornitori trentini ha superato il 15%, per un valore complessivo di oltre 45 milioni di Euro.

C'è di più: la Cooperazione di consumo non solo valorizza il Trentino dentro la propria rete di vendita, ma si impegna anche a favorire la distribuzione dei prodotti trentini al di fuori del nostro territorio, portando le produzioni locali nei supermercati Coop di tutta Italia.

Nella lettera venivano portati ad esempio di incoerenza, latte e yogurt stranieri proposti nella nostra promozione "Speciale Austria". Supportare i prodotti locali non significa eliminare la concorrenza dagli scaffali, ma valorizzarli all'interno del negozio e – come correttamente indicato dagli autori della lettera – divulgarne le qualità attraverso i nostri mezzi di informazione, primo tra tutti la rivista *Cooperazione tra Consumatori*.

Il latte SalzburgMilch, poi, non sostituisce il latte fresco trentino, ma lo affianca per offrire un'alternativa diversa: si tratta infatti di un latte fresco a lunga durata, grazie ad un particolare processo di produzione non ancora applicato dai produttori trentini. Come il latte, anche lo yogurt trentino nei supermercati Coop è sempre presente.

La promozione anche di altri territori, solo in alcune settimane durante l'anno, dà varietà all'offerta del supermercato, senza in alcun modo compromettere la presenza dei prodotti trentini.

Come i nostri Soci sanno bene, tutte le settimane i formaggi ed i salumi trentini sono valorizzati in negozio e sui volantini.

Ripercorrendo i contenuti della lettera, venivano citati anche i prodotti dell'ortofrutta e della macelleria: in entrambi questi reparti i prodotti trentini sono protagonisti. Possiamo certo migliorare nel dare visibilità all'origine locale, ma **abbiamo un'esclusiva di valore nell'ambito della carne: i supermercati Coop Trentino della città propongono la carne della Federazione Trentina degli Allevatori.**

Proprio la collaborazione con la Cooperazione di consumo è in grado di **offrire agli allevatori trentini una migliore remunerazione, fino al 10% in più del prezzo corrente** (dalla relazione al bilancio del direttore Valorz), integrazione parzialmente assorbita da SAIT.

Certo, alcuni punti vendita hanno dimensioni o condizioni di mercato diverse dai supermercati cittadini ed integrano l'assortimento della macelleria anche con carni di altra provenienza. Cari Soci, continuate a fare scelte di consumo ponderate e ad essere critici nei confronti di situazioni che Vi sembrano incoerenti. È altrettanto importante, però, comprendere che è necessario garantire varietà e libertà di scelta. Nei negozi cooperativi non sono mai mancati, e mai mancheranno, i prodotti trentini, a conferma dello strettissimo rapporto tra territorio, produzioni agricole e Cooperative di consumo: frequentando questi negozi, i produttori trentini continueranno ad averne beneficio.

Vi assicuriamo che la Vostra sollecitazione ci aiuterà a fare sempre la nostra parte ed anche per questo siamo a disposizione per approfondire qualsiasi tema di Vostro interesse; Vi invitiamo presso la sede del SAIT per incontrarci.

Luigi Pavana, Direttore SAIT



## Famiglia Cooperativa di Vigo Rendena Assemblea 2015: risultati positivi e nuovi strumenti per migliorare

**È** un legame lungo 118 anni quello che unisce i soci alla Famiglia Cooperativa di Vigo Rendena. Un rapporto che oggi si arricchisce anche grazie a nuovi strumenti che pongono in primo piano il ruolo dei soci, favorendo la loro partecipazione alla vita della cooperativa.

Cooperativa di conoscere meglio il gradimento di soci (quasi 300) e clienti nei confronti dei diversi settori del negozio, dei servizi considerati più interessanti, delle iniziative più gradite. Durante l'assemblea il presidente Walter Facchinelli ha illustrato anche altre iniziative che il Consiglio direttivo ha studiato nel 2014, come lo studio sull'economicità del punto vendita e l'ipotesi di migliorare l'interno del negozio.

### IL BILANCIO

La Famiglia Cooperativa di Vigo Rendena ha presentato ai soci un bilancio con un utile di 5.839 euro. «Un risultato sicuramente positivo – ha detto Facchinelli – se si considera che in Val Rendena solo 2 Famiglie

Cooperative (Vigo Rendena e Pelugo) non hanno il bilancio in rosso». Considerando poi che nel 2014 la Famiglia Cooperativa ha aumentato gli sconti e le offerte riservati ai soci per circa 20.000 euro, e per 38.814 euro per tutti i clienti, si arriva ad un risparmio totale sulla spesa annuale di 59.114 euro: un vantaggio concreto per tutti gli abitanti della zona, che devono essere consapevoli del proprio ruolo, «preferire la vostra Famiglia Cooperativa, – ha sottolineato

Il bilancio in utile, l'occupazione mantenuta, il questionario rivolto ai soci, nuovo strumento di ascolto e partecipazione, le iniziative per migliorare il servizio. Per condividere con i soci che scegliere la Famiglia Cooperativa significa dare più valore al territorio

Facchinelli – significa mantenere viva la comunità, salvaguardarne i servizi, la socialità e il valore immobiliare e turistico dei paesi di Vigo Rendena e Darè».

Accanto a tutti questi aspetti e insieme all'utile di esercizio che la Cooperativa ha potuto raggiungere, va poi evidenziato che la Cooperativa è riuscita anche a mantenere invariata l'occupazione, «perché crediamo nella professionalità dei collaboratori – spiega Facchinelli – e perché non siamo aziende che al primo calo di fatturato tagliano sul personale».

Walter Facchinelli, in occasione dell'ultima assemblea del Consorzio della Famiglie Cooperative Trentine, il Sait, è stato eletto membro del Consiglio di Amministrazione, in rappresentanza della Val Rendena e della Giudicarie, insieme a Guido

Molinari e Sandro Bella.

La Famiglia Cooperativa di Vigo Rendena è anche stata inserita, proprio in questi giorni, nel «Registro delle Imprese Storiche» di Unioncamere, a conferma dell'importanza del servizio svolto dal 1897 a oggi per i paesi di Vigo Rendena e Darè.

### 50 ANNI DI FEDELTA'

In chiusura di assemblea il presidente a nome del Consiglio ha premiato i soci con oltre 50 anni di fedeltà alla Famiglia Cooperativa: Lino Buganza, socio da 62 anni; Fausto Chiappani, da 58 anni; Pierangelo Zago, da 54 anni; Nello Dalbon, da 56 anni; Mario Scarazzini, da 53 anni; Benedetto Gasperi, da 52 anni; Alfonso Loranzi, Salvatore Chiappani e Gabriele Gasperi, soci da 51 anni.

Al termine, un grande applauso è andato al direttore della Famiglia Cooperativa Marino Martina, e ai collaboratori: Silvia, Amos, Loris e Alma Rita. (c.galassi)



La premiazione dei soci con oltre 50 anni di fedeltà alla Famiglia Cooperativa

### IL QUESTIONARIO PER CONOSCERE

La recente assemblea della Famiglia Cooperativa di Vigo Rendena è stata infatti anche l'occasione per presentare i risultati del questionario rivolto ai soci e a tutti gli abitanti di Vigo Rendena, Darè e Villa Rendena: un importante momento di ascolto che ha permesso alla Famiglia



In alto: l'esterno della Famiglia Cooperativa Vigo Rendena e qui a fianco il banco macelleria

## Le persone, i negozi delle Famiglie Cooperative e la vitalità dei paesi

I negozi della Cooperazione di Consumo Trentina sono da più di 120 anni un elemento costitutivo delle tante piccole (o più grandi) comunità trentine e rappresentano il contatto più semplice, immediato e diretto che ognuno di noi può avere con la cooperazione. Il negozio della Famiglia Cooperativa infatti è il luogo dove la cooperazione prende forma e si attua nel rapporto con ogni persona quotidianamente. È in Famiglia Cooperativa che si scopre per la prima volta cosa è cooperazione.

Ma da sempre la cooperativa non è semplicemente il luogo dove fare la spesa, ma anche un luogo di socialità, di aggregazione, di solidarietà, di crescita.

La presenza della Famiglia Cooperativa rappresenta un fattore di benessere ed equità, di crescita sociale, di sostegno al volontariato e all'associazionismo, di supporto al benessere locale, di educazione cooperativa, un attivatore di tante risorse che attraverso la cooperativa si uniscono e realizzano iniziative d'interesse per la comunità.

A 125 anni dalla nascita della prima Famiglia Cooperativa molto è cambiato, ma ancora oggi la Cooperativa resta è un indispensabile presidio di servizi e socialità del territorio; una iniziativa che, nata dalle persone, rende possibile, o anche soltanto migliore, la vita in ciascuno dei tanti piccoli centri trentini. Come continuare ad esserlo oggi è una sfida che riguarda tutti e che non può prescindere dalla consapevolezza del valore rappresentato dal sistema della Cooperazione di Consumo Trentina, ovvero dalle Famiglie Cooperative e dal loro Consorzio, il Sait, che insieme operano per offrire un servizio così importante attraverso oltre 360 negozi, che davvero non sono una cosa comune.

Renato Dalpalù, presidente di Sait, durante l'assemblea ha parlato di un modello di comunità in cui le cooperative siano davvero in grado di dare un contributo sostanziale a tenere vivi i paesi, perché negli ultimi anni il Trentino ha investito molto sul territorio in termini di strutture, ma senza servizi come quelli offerti dalle Famiglie Cooperative strutture ed infrastrutture non possono essere usate; adesso allora è necessario che tutti siano più consapevoli della funzione della Cooperazione di Consumo Trentina nei territori, nelle comunità, del suo contributo all'esistenza e alla qualità della vita di tanti centri trentini, e allo stesso tempo siano più consapevoli anche del proprio ruolo di soci, di consumatori. (C. Galassi)



## Assemblea Sait, consorzio delle Famiglie Cooperative Trentine Famiglie Cooperative: alla base di ogni comunità

È il momento di cambiare. Di riflettere insieme su un modello di comunità in cui le cooperative possano sempre più dare un contributo sostanziale a tenere vivi i paesi

Le Famiglie Cooperative Trentine si sono riunite per l'assemblea annuale del loro Consorzio, il Sait, lo scorso 24 maggio, al Palarotari di Mezzocorona.

I conti del Sait tengono, anche se risentono della persistenza del calo nei consumi. Ma occorre ragionare con responsabilità sul futuro dell'intero sistema della cooperazione di consumo. Renato Dalpalù, presidente da cinque anni del Consorzio Sait, ha lanciato ai soci, le Famiglie Cooperative, un messaggio inequivocabile: "dobbiamo fare



## Famiglia Cooperativa Val di Fiemme FESTA DEL SOCIO 2015

**D**omenica 31 maggio, al tendone delle feste di Ziano di Fiemme, si è svolta la consueta e molto amata festa del socio della Famiglia Cooperativa Val di Fiemme, arrivata ormai alla nona edizione.

Un evento al quale hanno partecipato circa 250 persone, numero che rende l'idea di quanto la festa del socio sia un appuntamento davvero atteso ed apprezzato. "Siamo certi – spiegano in Famiglia Cooperativa – che una giornata come questa sia una bella fotografia



della cooperazione: la Famiglia Cooperativa organizza infatti una giornata dedicata a chi la sostiene attivamente con la propria spesa quotidiana, una festa che vede il fondamentale, prezioso aiuto delle associazioni e dei fornitori con cui la Famiglia Cooperativa collabora durante il corso dell'anno. Questo è secondo noi il vero stare assieme!"

La festa è iniziata alle 11 del mattino con la celebrazione della SS Messa da parte di Don Lucio Zorzi, e proseguita con il pranzo preparato dalla impeccabile Associazione sportiva Cauciol di Ziano di Fiemme.

Al termine dell'ottimo pranzo, un breve spazio è stato dedicato al saluto di benvenuto da



autocritica e riordinare l'intera filiera industriale. Un lavoro che ha bisogno del concorso e della disponibilità di tutti gli attori".

Dalpalù ha dettato anche i tempi: presto. Perché "c'è il tempo per la discussione, uno per la decisione ed uno per l'azione. Da qualche anno diciamo che 70 Famiglie Cooperative sono troppe. Io sono arrivato nel 2010, da allora non è successo nulla. Anche se la fusione non è la panacea di tutti i mali, occorre valutare con attenzione. Ci sono cooperative piccole che vanno bene e grandi che vanno male. Non si può comunque stare fermi".

"Non illudiamoci – ha aggiun-

to il direttore Luigi Pavana – anche il 2015 sarà critico, per parlare di ripresa dei consumi dovremo attendere il 2016. Nel frattempo però occorre lavorare sodo sulle modalità di vendita, rapporto con i soci, politiche di prezzo e contenimento dei costi. Il Sait offre servizi di informatica, vendite, piani finanziari, studi di mercato, commerciale. Una gamma di 42 differenti tipologie cui lavorano un centinaio di collaboratori, a disposizione delle cooperative".

Il presidente di Sait ha anche parlato di un 'modello di comunità' in cui le cooperative siano davvero in grado di dare un contributo sostanziale a tenere vivi i paesi. "Negli ultimi anni il Trentino ha investito molto sul territorio in termini di strutture, adesso occorre investire nelle persone. Occupiamoci dei soci, con iniziative di formazione e informazione".

**Diego Schelfi**, alla sua ultima assemblea di Sait da presidente della Federazione Trentina della Cooperazione, ha affermato che la "distintività è la forza della cooperazione. Anche in questo mare in tempesta, la nostra flotta è a galla e na-

viga compatta. L'unità del movimento non è in discussione. **Forse non siamo andati sempre veloci, ma è più importante non lasciare indietro nessuno**".

### Il bilancio 2014

L'assemblea ha approvato all'unanimità il bilancio, che chiude con un utile di 1,6 milioni di euro (2,2 nel 2013) anche grazie alla diminuzione di circa 2 milioni di costi di gestione.

Il Sait ha trasferito alle associate (Famiglie Cooperative) **3.412.000 euro di ristorni e 1.054.000 euro di dividendi**.

**Dà lavoro direttamente a 674 persone**, cui si aggiungono i 46 dipendenti del circuito Gol e 247 di Trento Sviluppo, **per un totale di quasi mille persone (967)**.

Il fatturato è in flessione del 6% da 320 a 300 milioni di euro

**Nel 2014 gli sconti totali per i soci e i consumatori sono ammontati a 37,8 milioni**, di cui 29,2 milioni riservati ai soci, ben 600 mila euro in più dell'anno precedente. Naturalmente gli sconti significano meno fatturato e margini per i punti vendita.

### Il sostegno alle produzioni regionali

Sait sostiene le produzioni locali, mantenendo inalterata la quota del **27% di fatturato riservato ai produttori del Trentino Alto Adige**. 45 milioni di euro di prodotti vengono acquistati da fornitori trentini, che rappresentano il 16% del fatturato del Consorzio. L'11% proviene invece dall'Alto Adige, per circa 32 milioni.

**Ottimo anche il rapporto con le altre cooperative del sistema**, in particolare con le coop di produzione e lavoro come Movitrento, Activa ed altre, impegnate in servizi di movimentazione merci, pulizie e analisi di laboratorio dei campioni prelevati nei punti vendita



parte del sindaco di Ziano, Fabio Vanzetta, e della presidente della Famiglia Cooperativa Val di Fiemme, Paola Dal Sasso. Poi, dopo l'estrazione, il direttore Tiziano Facchini, insieme ad alcuni amministratori della Famiglia Cooperativa, ha consegnato ai fortunati soci presenti alla festa i buoni spesa offerti dalla Cooperativa ed i premi offerti da generosi fornitori.

Il bravissimo Daniele Girardi, con i suoi strumenti, ha quindi fatto ballare e divertire tutti fino a sera.

**Un ringraziamento particolare va a tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa bellissima giornata.**

La Famiglia cooperativa Val di Fiemme conta circa 3200 associati; 7 i punti vendita: a Predazzo (sede), Bellamonte, Ziano, Panchià, Lago di Tesero, Tesero e Agrifer in località Pira.

### Il rinnovo del consiglio

L'assemblea ha eletto cinque consiglieri in scadenza, indicati dai soci delle singole zone rappresentate, e l'intero collegio sindacale. Essi sono: **Michele Pelz**, presidente della Famiglia Cooperativa Val di Cembra, in sostituzione di Luca Coletti per il territorio della Valle dell'Adige, **Graziella Berti** (confermata), presidente della Castelli d'Anania per la Valle di Non, **Walter Facchinelli** (presidente Vigo Rendena) al posto di Riccardo Maturi della Famiglia di Pinzolo, **Guido Molinari**, presidente della Famiglia Cooperativa Bondo e Roncone (confermato) per il territorio delle Giudicarie, e **Franco Sartori** presidente della Famiglia Cooperativa Val di Ledro, anch'egli confermato.

**Rinnovato e confermato anche l'intero collegio sindacale**, con il presidente **Roberto Simoni** e i sindaci **Paolo Bresciani** e **Katia Tenni**.

### Albo d'oro

**Franco Brighenti**, a lungo presidente della Famiglia Cooperativa della Val di Ledro e cooperatore a 360 gradi, è stato premiato con il distintivo dell'Albo d'oro della Cooperazione di Consumo. "Mi auguro - ha detto - che la cooperazione riesca sempre a dare risposte a chi è più in difficoltà".

Sono stati premiati anche i **collaboratori di Sait con trent'anni di servizio**: sono Francesco Bertoldi, Michele Butturini, Annamaria Daldoss, Maurizio Luca, Walter Moser, Claudio Nicolini, Alessia Santoni, Maria Pia Santoni e Luana Tognotti.

(W. Liber)

**A** seguito del ricorrersi di notizie sull'emergenza profughi alla stazione di Bolzano, la cooperativa di consumo Koncoop ha deciso di offrire un aiuto concreto per far fronte alla difficile situazione e sostenere le organizzazioni che si impegnano a favore di queste persone che si trovano in una situazione di forte disagio. La scelta di intervenire è stata espressa dagli amministratori e dalla direzione commerciale, ma anche da tutto lo staff dei collaboratori della cooperativa. La modalità è stata quella della raccolta di alimenti da donare ai profughi: acqua, tonno, biscotti, banane, mele e frutta secca: gli alimenti di cui i migranti hanno fortemente bisogno.

**Bolzano, Koncoop**

## Acqua e cibo: un gesto semplice, in aiuto dei profughi

La cooperativa di consumo Koncoop ha promosso una raccolta di alimenti a favore dei profughi. Grande l'adesione all'iniziativa da parte di soci e consumatori. La collaborazione con la cooperativa sociale Volontarius

gestisce i primi aiuti a favore dei profughi giunti a Bolzano.

Con questa azione la Koncoop dimostra ancora una volta di non essere un semplice supermercato, ma un negozio che vive la propria identità cooperativa impegnandosi a favore della comunità e vivendo quotidianamente la solidarietà. Koncoop è infatti

**Heini Grandi, presidente, nel negozio Koncoop**



Dal 21 al 23 maggio, nei negozi Koncoop a Bolzano, in via del Macello 29, è stato quindi per tutti possibile partecipare a questa iniziativa di solidarietà, acquistando alimentari da destinare profughi. Al termine della raccolta la cooperativa di consumo Koncoop ha contribuito duplicando l'aiuto, ossia raddoppiando il numero degli alimentari donati ai migranti dai clienti Koncoop, alcuni dei quali sono giunti in cooperativa anche da lontano per poter partecipare al progetto.

**“Questa azione di solidarietà non si limita ad un aiuto finanziario da parte della Koncoop, ma vuole sensibilizzare la popolazione riguardo all'emergenza profughi, una trage-**

una cooperativa di consumatori, costituita da 6000 soci circa nella provincia di Bolzano; quotidianamente regala alle Onlus merce in scadenza, pane e tutto quanto è ancora commestibile ma non vendibile; ogni anno partecipa alle Collette del Banco Alimentare, e a tutte le azioni di solidarietà che, dopo essere state esaminate sono ritenute giuste, ma è sempre pronta ad aiutare anche gruppi di persone, singoli, o famiglie in situazioni di difficoltà.

## Famiglia Cooperativa Valle di Cavedine **La storia ispira il futuro**

Un libro per custodire  
e rinnovare i propri valori

**S'** intitola "La Famiglia Cooperativa Cavedine 100 Quindici 1899/2014" il libro edito dalla Famiglia Cooperativa Valle di Cavedine per celebrare i propri 115 anni di storia: il racconto parte dai motivi ispiratori che hanno portato alla costituzione della cooperativa nel 1899 e arriva fino a oggi, con la recente ristrutturazione della sede.

Il volume, frutto del lavoro di ricerca, preparazione e impaginazione dello storico Walter Cattoni e della grafica Roberta Gober, entrambi di Cavedine, presenta una realtà nata in un contesto totalmente cooperativo, che comprendeva Cassa Rurale, caseificio, mulino, segheria e l'Officina elettrica, prima realtà in Trentino a produrre questo tipo di forza motrice.

Sfogliando le pagine che raccolgono foto e documenti storici, accompagnati dal racconto dei fatti più



La copertina e una foto tratta dal libro, con le partecipanti ai laboratori femminili organizzati dalla Famiglia Cooperativa Valle di Cavedine.

significativi e dall'analisi del contesto socio-economico dell'epoca, emerge lo spirito cooperativo che ha accompagnato la vita di questa impresa. Uno spirito ancora attuale, che si spera possa guidare anche l'agire delle nuove generazioni, dando loro potere e speranza, e aiutandole a individuare ciò che è davvero importante nella vita.

"Il nostro auspicio - spiega il presidente Gianluca Caldera - è che questo libro, una volta nelle mani delle famiglie della nostra comunità, possa agire come un ulteriore contributo al sostegno della cooperazione e allo stesso tempo sia di particolare impulso per i giovani e per tutte le persone". I soci hanno ricevuto il libro in occasione dell'assemblea di fine maggio, ma il libro è a disposizione di tutti i soci, basta chiederne copia in negozio (e anche i non soci possono averlo, al prezzo simbolico di 2 euro).

**"FATE IN BUONI... SCUOLA" NON VA IN VACANZA**

## **La scuola è finita, la raccolta punti no**

Per tutta l'estate e fino al 31 ottobre sarà possibile richiedere i Buoni Scuola da 500 punti alle casse del vostro negozio: a settembre potrete consegnarli direttamente alla scuola

**L**a scuola è terminata, ma la raccolta punti *Cari Soci fate i buoni... scuola!* continua anche durante l'estate: a settembre potrete nuovamente consegnare i buoni alle scuole, c'è tempo, infatti, **fino al 31 ottobre 2015** per trasformare i punti raccolti con la Carta in Cooperazione in buoni da consegnare alle scuole.

Come ormai tutti sanno, *Cari Soci fate i buoni... scuola!* è un'iniziativa nata per offrire un aiuto concreto alla scuola, fornendo materiale didattico, attrezzature informatiche e multimediali (dai pennarelli ai quaderni, dalle risme di carta ai computer, fino ai giochi e ai sussidi didattici per i più piccoli) a tutte le scuole primarie e secondarie di primo grado, pubbliche, private e paritarie che hanno scelto di partecipare.

Ad oggi **le scuole che hanno aderito sono oltre 300** e sono già circa 200 gli ordini che le scuole



**Chicco Sorriso 2015**

## **Grazie alla vostra generosità, aumenta la speranza**

Con la vostra partecipazione alla raccolta fondi Admo renderete possibile l'aumento del numero dei potenziali donatori di midollo osseo

**L**il 16 maggio scorso ADMO Trentino, in collaborazione con la Cooperazione di Consumo Trentina, ha portato nei supermercati Coop Trentino e Famiglia Cooperativa l'iniziativa Chicco Sorriso per sensibilizzare tutti sulla nuova possibilità di vita che è possibile offrire a chi sta lottando per avere la meglio su un tumore del sangue (come leucemia, linfoma, mieloma) e con l'obiettivo d'incrementare il numero di donatori di midollo osseo.

36 punti vendita hanno messo a disposizione i loro spazi per i volontari di ADMO Trentino che, a fronte di un'offerta, hanno distribuito un sacchetto di ottimo riso Carnaroli della ditta Rebuschini di Minerbe (VR) e un campione di brodo granulato Bauer.

Grazie alla generosità di tanti, in poche ore 2500 kg di riso sono stati esauriti sancendo il successo dell'edizione 2015 di Chicco Sorriso.

**Il ricavato è stato destinato al rinnovo della borsa di studio di un medico ematologo dell'ospedale S. Chiara di Trento che con il suo**

FAMIGLIA COOPERATIVA coop presenta:

**Cari Soci fate i buoni... scuola!**

fino al 30 settembre 2015

**CI AIUTI A RACCOLGERE TANTI BUONI SCUOLA? COSÌ POSSIAMO RICEVERE GRATIS UTILISSIMI MATERIALI DIDATTICI!**

Scopri come su [www.incooperazioneperlascuola.it](http://www.incooperazioneperlascuola.it)

In accordo con: Cooperazione Trentina, Educazione Cooperativa Trentina, PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO, Casse Rurali Trentine, Family

hanno potuto fare grazie ai **Buoni Scuola** che i soci della Cooperazione di Consumo Trentina hanno donato loro.

**Cari Soci fate i buoni... scuola!** coinvolge infatti in prima persona i soci che possono scegliere di utilizzare i punti accumulati automaticamente con la Carta In Cooperazione facendo la spesa (con la raccolta Sinfonia, un punto elettronico per ogni euro di spesa: il totale dei punti accumulati è sempre indicato in fondo allo scontrino della vostra spesa), per contribuire ad acquistare materiale didattico per una scuola da loro prescelta: **raggiunti i 500 punti il socio può richiedere in negozio il "Buono Scuola"** da consegnare alla propria scuola, che a sua volta potrà trasformarlo in strumenti per la propria attività didattica, da scegliere nel catalogo online ([www.incooperazioneperlascuola.it](http://www.incooperazioneperlascuola.it)).

lavoro permette di aumentare il numero dei potenziali donatori di midollo osseo.

Sono molte le persone, infatti, che ogni anno necessitano di un trapianto. Purtroppo, però, la compatibilità genetica è un fattore raro (1 su 100.000) e quindi la speranza di trovare un midollo compatibile per il trapianto è legata all'esistenza del maggior numero possibile di donatori volontari tipizzati, dei quali cioè siano già

note le caratteristiche genetiche registrate in una banca dati. ADMO Trentino, finanziando il laboratorio locale nella tipizzazione (l'esame preliminare che estrapola le caratteristiche genetiche) dei donatori vuole donare nuove speranze.

ADMO Trentino ringrazia tutte le persone che hanno reso possibile questo successo, la Cooperazione di Consumo Trentina per la preziosa e fondamentale collaborazione e l'azienda Bauer, che ha fornito gratuitamente i campioni di brodo granulato.

ADMO ASSOCIAZIONE DONATORI MIDOLLO OSSEO Trentino

**chicco SORRISO**

Un'offerta per 1 Kg di Riso

**Sabato 16 Maggio 2015**  
ci trovi qui! *Alta con un sorriso a sorridere*

FAMIGLIA COOPERATIVA coop



## Un questionario per dire la tua **Quanto sono green i punti vendita trentini?**

Nell'anno di Expo "Nutrire il pianeta, energia per la vita", la Provincia autonoma di Trento ha promosso un progetto riguardante la valutazione delle prestazioni ambientali, economiche e culturali offerte da alcuni dei più importanti settori economici: la distribuzione organizzata, la ristorazione e il servizio di ricettività turistica.

Il progetto intende rafforzare l'impegno verso la **riduzione dell'impatto ambientale di punti vendita, ristoranti, hotel e campeggi** rispetto ai quali ha già da tempo avviato un percorso di miglioramento attraverso la realizzazione dei marchi provinciali Ecoacquisti Trentino ed Ecoristorazione Trentino (il cui disciplinare è giunto ormai alla seconda edizione) e dando risalto al marchio europeo Ecolabel per i servizi turistici per il quale il Trentino può vantare il maggior numero di rilasci sul territorio nazionale.

Tali disciplinari prevedono l'**attuazione di buone pratiche che garantiscono la riduzione dei rifiuti prodotti, l'efficienza energetica del servizio erogato, la lotta agli sprechi, la tutela della risorsa acqua, la valorizzazione delle qualità locali**, contribuendo in termini più generali sia alla tutela dell'ambiente naturale trentino, sia al contrasto ai cambiamenti climatici.

In queste prime fasi del progetto è in corso una raccolta dati (mediante un breve questionario anonimo) al fine di fotografare la percezione e le aspettative dei clienti rispetto all'attenzione che questi pongono alle tematiche ambientali e della sostenibilità.



**Conosci il contesto della distribuzione organizzata trentina?**

Allora contiamo su di te! compila il questionario al link [www.goo.gl/SohNYt](http://www.goo.gl/SohNYt) o segui il QR-code

Per la distribuzione organizzata trentina



E se vuoi partecipare anche alla raccolta dati sulla ristorazione trentina



**I**niziamo con una golosa e semplicissima ricetta: due melanzane, una decina di pomodorini maturi, una mozzarella, basilico fresco, sale (poco) e olio extra vergine di oliva per un'insalata di melanzane profumata al basilico: scalda il forno a 180°; foderla con carta da forno e disponi le melanzane tagliate a metà con la parte scura rivolta verso l'alto e falle cuocere per circa mezz'ora. Nel frattempo taglia la mozzarella a cubetti e dividi a metà i pomodorini. Sforna le melanzane e lasciale raffreddare, poi tagliale a cubetti. Mescola tutti gli ingredienti e condisci con sale (poco), olio e un po' di pepe. Se odi le melanzane (può capitare), la stagione ti offre: zucchine, fagiolini, patate. Questo è un esempio stuzzicante di piatto di stagione.

Negli ultimi decenni ci siamo abituati a mangiare ogni tipo di cibo durante tutto l'arco dell'anno, con prodotti che vengono anche da molto lontano. In altre parole, ci siamo un po' dimenticati perché la natura faccia crescere, per esempio le zucche in autunno e i meloni in estate, dato che sono sempre disponibili sui banchi del supermercato.

Nell'anno dell'Expo di Milano sono arrivati anche tra gli scaffali delle librerie mille e più di mille libri dedicati al tema dell'alimentazione, e com'è usanza in questa rubrica, abbiamo provato a studiarne alcuni più da vicino, con l'intento di offrire qualche spunto a coloro che per parentela, professione o semplice curiosità hanno a che fare con ragazzi e bambini.

Al primo posto mettiamo oggi non un libro ma un gioco, e questo gioco parla di gelato. Il top per un bambino. Si tratta di **Grom, un mondo di gelati e di agricoltura**, creato da Emanuele Pessi di CreativaMente e firmato dalla famosa gelateria italiana Grom, per divertire ed educare piccoli e grandi (età di gioco 8-99 an-



ni) allo scorrere delle stagioni e all'importanza di un'agricoltura pensata, saggia e lenta. Il gioco insegna a fare il gelato e contemporaneamente racconta la stagionalità e la provenienza degli alimenti necessari a farlo buono e sano. Sveliamo solo gli ingredienti base, quelli che devono sempre esserci in dispensa: acqua, farina di carru-

## Educazione alimentare

# Cosa si mangia questo mese?

La buona alimentazione vien giocando... ad esempio andando alla scoperta della stagionalità di frutta e verdura. Per imparare che il cibo buono da mangiare è quello che è anche buono da pensare: il cibo "giusto" che nutre bene corpo e mente

a cura di **Alessandra Cavallin\***

ba e zucchero di canna per fare il sorbetto alla frutta; latte al posto dell'acqua per fare le creme. A questi va aggiunto poi l'ingrediente che dà il gusto, che dipende appunto dalla stagione e da una serie di possibili combinazioni... tutte secondo natura! Ai giocatori il compito di recuperare tutte le materie prime viaggiando tra l'Italia e il Mondo, tra pedine e quiz da risolvere. La sua bellezza sta nella sua stessa natura di gioco di società, che aggrega e permettere di condividere il divertimento. Non da ultimo ha anche una finalità solidale, i proventi infatti andranno a sostenere il progetto Terres des Hommes che combatte la malnutrizione dei bambini nell'Amazzonia ecuadorena. Questo ci ricorda che nel nostro rapporto con il cibo c'è anche un'altra dimensione: la buona alimentazione non è solo un fatto di salute personale, è importante pensare le nostre scelte alimentari anche nella direzione della giusta alimentazione. La riduzione degli sprechi ha a che fare più ampiamente con il diritto dell'umanità intera ad una alimentazione sicura e dignitosa.



Per sensibilizzare i più piccoli anche a questo diritto universale, al consumo sostenibile e alla riduzione degli sprechi tornano sempre utili le buone storie: **Il pianeta nel piatto**, di Anna e Paolo Sarfatti (Mondadori, 2015) è un libro che parla di sicurezza alimentare, di risorse del pianeta e dignità dei popoli, in quattro filastrocche che narrano storie provenienti dal Niger, dall'India, Italia e Perù. Un affresco di persone, lingue e tradizioni con protagonisti i bambini e loro famiglie, che dimostrano quanto sia importante che i nostri gesti siano coscienti per aiutare chi fatica a vivere, ricordandoci che ciò che mettiamo nel carrello influisce su ciò che viene prodotto e venduto.

Possiamo concludere che il cibo buono da mangiare è quello che è anche buono da pensare, citando un pensiero dell'antropologo francese Claude Lévi-Strauss, che intendeva così esprimere il principio che ciò che può nutrire le nostre ossa e i nostri muscoli deve poter nutrire anche la mente, lo spirito e la conoscenza di molti.

\* La Libreria Erickson



## Carta In Cooperazione

Ai soci possessori di Carta In Cooperazione Erickson garantisce

per gli acquisti effettuati presso **La Libreria Erickson**:

- sconto 10% su tutti i libri e gli altri prodotti editoriali "non Erickson"
- sconto 15% su libri e software Erickson
- sconto 20% sulle quote di abbonamento alle Riviste Erickson

e per gli acquisti effettuati attraverso e-commerce ([www.erickson.it](http://www.erickson.it)):

- sconto 15% su libri, kit e cd-rom Erickson
- sconto 20% sulle quote di abbonamento alle Riviste Erickson
- spese di spedizione gratuite per tutti gli ordini superiori a 40 euro





**C**ontinua la serie di approfondimenti da Educa, il festival dell'educazione che ha portato a Rovereto nell'aprile scorso studiosi ed esperti di molti ambiti del sapere e della cultura, per riflettere intorno al tema "Desiderio e Conflitto". Tema declinato anche rispetto al cibo, e alle connessioni tra alimentazione, tutela della salute e dell'ambiente, dall'agroeconomista Andrea Segrè, che ha anticipato così alcune delle riflessioni che saranno al centro di Expo 2015, la manifestazione internazionale inaugurata a Milano a maggio, intitolata "Nutrire il pianeta. Energia per la vita".

re per il trasporto e un'adeguata organizzazione delle aziende.

**E per quanto riguarda lo spreco domestico?**

È il vero buco nero, anzi il buco pieno, pieno di cibo ancora buono che viene gettato direttamente nei rifiuti. Ogni famiglia butta via in media due etti di cibo a settimana, che fa quasi un chilo al mese. Uno spreco che ogni anno costa agli italiani più di 8 miliardi di euro, ovvero mezzo punto di PIL. Sono circa 800 euro a testa. Tutto questo mentre l'ISTAT conta ormai più di 10 milioni di



Dopo Educa 2/Andrea Segrè

# Da Educa all'Expo L'educazione alimentare per tutelare la salute e l'ambiente

La lotta allo spreco di cibo (che è soprattutto domestico), la scelta degli alimenti più giusti ("cibo medio"). L'agroeconomista Andrea Segrè anticipa alcune delle riflessioni che saranno al centro di Expo 2015

di Silvia De Vogli

*Professor Segrè, lei è docente all'Università di Bologna, autore di numerose pubblicazioni, fondatore dell'impresa Last Minute Market, presidente del comitato tecnico-scientifico del Ministero dell'Ambiente per l'implementazione del programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dunque contro gli sprechi, e ora anche presidente di un importante istituto di ricerca trentino (la Fondazione Mach); attività diverse che hanno però un filo conduttore principale: la lotta allo spreco alimentare. Può aiutarci a inquadrare il fenomeno? Quali sono i dati e dove avviene lo spreco?*

Partiamo dai luoghi: molti sono convinti che lo spreco avvenga principalmente nel settore della distribuzione; in realtà in un supermercato italiano medio il fenomeno non raggiunge l'1% del totale. I veri "Imputati" a livello mondiale sono l'agricoltura e il consumo; nel primo caso lo spreco si verifica soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, dove mancano tecnologie adeguate alla conservazione, infrastruttu-

italiani che vivono e si alimentano in condizioni di povertà.

**Nelle nostre case quindi si spreca molto, ma come si mangia?**

Il nostro Paese è dotato di un patrimonio agroalimentare che non ha pari nel mondo, nel senso di ricchezza e biodiversità culturale e culturale. All'estero tutti vogliono prodotti italiani - spaghetti, tortellini, lasagne, parmigiano, aceto balsamico e via andare - mentre noi italiani abbiamo un pessimo rapporto con il cibo. Ci complessiamo davanti a una tavola imbandita di cibi genuini, magari in una cena tra amici, per poi concederci scappatelle quotidiane al distributore automatico del nostro ufficio durante la settimana. Guardiamo gli chef in tv, ma nelle nostre pause pranzo non c'è quasi mai di mezzo uno chef pentastellato. Dobbiamo riscoprire il "media food".

**Ma cos'è questo cibo medio?**

È quello di media andatura, un compromesso tra fast e

slow food, non cibo spazzatura ma neanche necessariamente il cibo biologico e a chilometro zero; non troppo alto e non troppo basso in termini di qualità e di quantità; che sta in mezzo ai due estremi più noti fra i consumatori che mangiano troppo poco, gli affamati, oppure troppo, gli obesi. Dobbiamo riscoprire poi la dieta mediterranea che peraltro costa 1/3 del fastfood. Una recente ricerca dell'Università di Bologna ha infatti certificato che una settimana al fastfood costa oltre 130 euro, mentre con circa 50 euro si può acquistare il 'carrello-dieta' mediterraneo, sano ed equilibrato.

**Torniamo allo spreco, cosa si può fare per ridurre ulteriormente la già bassa percentuale a livello di distribuzione?**

I supermercati esistono per vendere, e quindi l'inventurato è un errore cui porre rimedio. Nel 1998 a Bologna abbiamo ideato il sistema Last Minute Market, un modello che si è poi diffuso



**Andrea Segrè, docente all'Università di Bologna, è fondatore del Last Minute Market e presidente della Fondazione Mach: attività che hanno come filo conduttore la lotta allo spreco alimentare. Sopra: un momento dell'incontro con Segrè a Educa 2015.**





su tutto il territorio nazionale che consente di recuperare i beni invenduti o non commercializzabili perché ad esempio la confezione è leggermente ammaccata e darli ad organizzazioni di tipo caritativo. Si fa del bene e conviene: il sistema infatti fornisce ai direttori dei supermercati anche dati precisi per capire dove sbagliano. Nella distribuzione in questi anni, complice anche la crisi, lo spreco è molto diminuito.

**Sullo spreco domestico, invece, come si può agire invece?**

Attraverso l'educazione. Occorre che l'educazione alimentare - che non è l'economia domestica di 30 anni fa - sia introdotta nelle scuole di ogni ordine e grado, in modo serio e scientifico, pensando sia ai contenuti che all'organizzazione scolastica. Non so dire come, perché non sono un esperto di sistemi scolastici, ma ci sono i ministri per questo. Tutti oggi parlano di educazione alimentare, anche in relazione all'Expo, ma al momento è lasciata alla buona volontà peraltro molto estesa, degli insegnanti e dei dirigenti scolastici, e resta senza

risorse. L'educazione alimentare fa bene all'ambiente e alla salute: basti pensare che se ogni cittadino comunitario consumasse davvero le 5 porzioni di ortofrutta al giorno raccomandate, si eviterebbero più di 135 000 morti all'anno per malattie cardiocerebrovascolari.

**Nel suo ultimo libro, "L'oro nel piatto", pubblicato per Einaudi, lei definisce l'educazione alimentare come l'educazione civica del nostro tempo e del futuro, cosa intende?**

Quando buttiamo via una fettina di carne, un chilo di spaghetti e un barattolo di yogurt buttiamo via anche un pezzo di natura, perché per produrre e trasformare questi prodotti sono state usate risorse come acqua, energia e suolo. Quindi, quando sprechiamo danneggiamo la collettività e l'ambiente. In questo senso l'educazione alimentare dovrebbe inserita nei programmi scolastici e considerata un investimento non sul futuro ma sul presente: se consideriamo infatti tutti gli studenti, le famiglie (su questi temi sono spesso bambini e giovani a influenzare gli adulti) e insegnanti, raggiungiamo più del 25% della nostra società. Senza contare la sfida nella sfida, ovvero il fatto che l'educazione



L'ultima libro di Andrea Segrè, "L'oro nel piatto. Valore e valori del cibo": "Sprecare significa buttare il cibo nella spazzatura ma anche mangiare cibo spazzatura, mangiare male. Cibo spazzatura e cibo nella spazzatura: il primo nuoce alla salute dell'uomo, il secondo danneggia la salute della natura".

alimentare può essere anche educazione interculturale; in classi sempre più multietniche il cibo può essere, infatti, un fattore aggregante.

**Lei è uno degli estensori della Carta di Milano presentata all'Expo, che contiene l'impegno che le Nazioni assumeranno rispetto alla sfida di nutrire il pianeta e salvaguardare l'ambiente. Concretamente cosa stabilisce questo documento? ed è soddisfatto dei risultati che avete ottenuto?**

Sono molto soddisfatto perché c'è stata una forte partecipazione e mobilitazione a livello nazionale e internazionale per scrivere la Carta che contiene le linee guida per il diritto al cibo garantito, frutto di un ampio dibattito nel mondo scientifico. La definirei anche uno strumento di diplomazia

alimentare perché è un documento ancora aperto che coinvolge la cittadinanza globale: tutti i partecipanti all'Expo possono, infatti, fare critiche, dare suggerimenti o sottoscriverlo fino al 16 ottobre, quando sarà consegnato al segretario generale dell'Onu, Ban Ki-moon.

Per info segui educa su facebook e twitter

**Lotta allo spreco alimentare: in Francia illegale buttare l'invenduto**

**I supermercati francesi dovranno donare ogni tipo di cibo che non viene venduto e trovare un accordo con le associazioni di beneficenza. E sarà anche obbligatorio, per i ristoranti, fornire la doggy bag ai clienti che la chiederanno**

La Francia dichiara guerra agli sprechi alimentari. D'ora in poi i **supermercati** francesi saranno costretti a donare, ridurre in concime o dare via come **foraggio** per gli animali ogni tipo di cibo che non viene venduto. L'Assemblea nazionale, la Camera bassa del Parlamento, ha infatti approvato una legge volta a **ridurre della metà** la

**quantità di cibo sprecato entro il 2025.**

In base alle cifre, attualmente, in Francia vengono gettati via fino a 30 chilogrammi di cibo pro capite, per un valore fino a 20 miliardi di euro. Ai supermercati è quindi stato chiesto di trovare un accordo con le organizzazioni di beneficenza. La legge, inoltre, prevede altri obblighi che riguardano chi si occupa di distribuzione e vendita di cibo. Come quella per promuovere l'uso delle **doggy bag**, le bustine per portar via il cibo che non si riesce a consumare al ristorante. Se la Francia dichiara guerra agli sprechi



alimentari, la crisi ha portato gli **italiani** ad attrezzarsi per cercare di limitarli. **Sei connazionali su dieci hanno diminuito o eliminato gli sprechi domestici nel 2014**, secondo una tendenza favorita dalla crisi. Ma molto resta da fare: ogni italiano ha comunque buttato nel bidone della spazzatura ben 76 chili di prodotti alimentari durante l'anno. È quanto emerge da un'indagine Coldiretti/Ixè. ([www.consumatori.e-coop.it](http://www.consumatori.e-coop.it))

**Q**uinta edizione per un festival sempre più gradito. Torna il 10, 11 e 12 luglio a Cles, in Trentino, "1, 2, 3...Storie!" il festival della narrazione per bambini.

Protagonista, quest'anno, sarà il cibo, che verrà non solo raccontato, ma sarà anche al centro di spettacoli, performance culinarie per "piccoli" palati, mostre, laboratori e serate. Il centro storico di Cles, inserito in un contesto naturalistico di straordinaria bellezza, farà da cornice a tanti eventi pensati per tutta la famiglia.

Verrà presentata la **Biblioteca commestibile**, dove sugli scaffali oltre ai libri i bambini troveranno materie prime alimentari e utensili, per scoprire giocando gli "ingredienti" della cucina e gli oggetti che ne permettono la trasformazione.

Un'altra particolarità sarà l'installazione-mostra, realizzata in esclusiva per il festival della giovanissima autrice italo-polacca Zosia Dzierżawska: una **mapa interattiva** permetterà ai bambini di interagire con le **stagioni**, osservando come il loro



**Cles, 10-12 luglio, Festival della narrazione per bambini**

## Vieni, ti racconto la favola più buona (tutta da mangiare)

Nell'anno dell'Expo il festival della narrazione per bambini diventa... commestibile.

Per imparare a conoscere il cibo sperimentando, giocando, divertendosi

di Annalisa Gerola

mutare influisca su frutta, verdura, cereali, legumi, sia nella loro evoluzione che nella loro produzione. Ci sarà anche una "strega" (sabato 11, ore 17.30) che racconterà, a chiunque la vorrà ascoltare, l'utilizzo delle erbe e dei fiori nella magia, negli sciroppi,

pi, negli infusi e nella cucina e, in un attimo, dalla teoria si passerà alla pratica.

WE Factory preparerà **aperitivi** (sabato 11, ore 19) con **biscotti che contengono un gioco** da fare con tutti i partecipanti e un "**merenda-party**" (domenica 12, ore 17.30) da scoprire, oltre che da mangiare.

Non mancherà la "**Notte in biblioteca**" solo per under 10: una nottata tra musica, racconti, spuntini di mezzanotte e poi, ad una cert'ora, ma decideranno i piccoli quando, "**nanna**" sui materassini sparsi tra gli scaffali (unico appuntamento per cui è obbligatoria la prenotazione allo 0463.422006).

e pasticci" (sabato 11, ore 10.30); ci si può dilettere con le "**Tavole delle meraviglie**" (sabato 11, ore 15.30); essere incantati con "**Stupore in tavola**" (sabato 11, ore 15.30); maneggiare "**Chicchi, chicchere e cucchiari**" (domenica 12, ore 15.30); sperimentare "**La tovvaglia delle emozioni**" (ore 11); cimentarsi nel laboratorio-performance di "**E di ricette facciamo le mie?**" (domenica 12, ore 15.30).

Immane anche "**Libri in movimento**", una **libreria ambulante** con proposte selezionate e originali. E poi le **mostre "A testa in giù"** e "**Cibus, cibi, cibo a 360°**" che rimarranno aperte per tutto il periodo del festival.

Come in ogni edizione oltre alle proposte per i piccoli ci saranno quelle per gli adulti. Per l'edizione 2015, per esempio, oltre all'immane **incontro con l'editore**, che quest'anno sarà **Franco Cosimo Panini** (domenica 12, ore 18), ci sarà una serata alla scoperta del **rapporto tra Arte-Cibo-Design** curata dal Mart di Rovereto (venerdì 10, ore 21).

**Info e programma:** [www.lacoccinella.coop](http://www.lacoccinella.coop) e sulla pagina Facebook 1, 2, 3 Storie.

**DIECI LABORATORI** per tutte le età, per scoprire come si può costruire un "**Orto in scarpa**" (sabato 11, ore 10.30); si possono fare "**Impasti, appiccichi**

**1, 2, 3 Storie:** racconti e libri, performance culinarie per "piccoli" palati e merende, mostre, laboratori e serate per tutti



FOTO DI ROSARIO FONTANELLA



## Sportello assicurativo

Indirizzate le vostre domande a:  
**Cooperazione tra consumatori**  
 C.P. 770 - 38100 Trento

## LA CLASSE DI MERITO

### Come funziona la polizza responsabilità civile auto secondo la formula bonus/malus

La classe di merito è un voto attribuito all'automobilista per la sua condotta alla guida del veicolo; condotta "negativa" se in presenza di sinistri, "positiva" se in assenza di sinistri. Un voto negativo corrisponde a una classe più alta, mentre quello positivo a una classe più bassa. La classe di merito rappresenta la variabile più importante nel funzionamento dell'assicurazione di responsabilità civile auto prestata con la formula bonus/malus (e dunque sul premio da pagare) e appare nell'attestazione sullo **stato del rischio**. La classe di merito segue il proprietario del veicolo e non il contraente della polizza.

L'IVASS (Istituto di Vigilanza sulle Assicurazioni), per stabilire un linguaggio comune in base al quale definire lo stato del rischio del veicolo consentendo così un agevole passaggio da una Compagnia all'altra, ha istituito la **classe di merito universale** (CU). In questo modo l'attestazione sullo stato del rischio diventa una pagella per l'automobilista con lo stesso significato per ogni Compagnia.

**Le classi di merito, nella conversione universale, sono 18.** Consideriamo dapprima un veicolo che non è stato mai assicurato: in caso di prima immatricolazione, di voltura al Pubblico Registro Automobilistico e di cessione del contratto si applica la classe di merito universale 14. Per un veicolo già assicurato in precedenza la classe di merito universale corrisponderà a quella indicata nell'attestazione dello stato del rischio. In caso di mancata consegna alla Compagnia dell'attestazione sullo stato

del rischio, il veicolo entrerà in classe di merito universale 18. Negli anni e in assenza di sinistri la classe di merito universale scenderà di una unità ogni anno. In caso di sinistro salirà di due unità.

Stabilita la classe di merito universale, la Compagnia, a seconda delle proprie "regole evolutive", assegnerà una **classe di merito interna**. Grazie alla liberalizzazione tariffaria ogni Compagnia ha dato origine a proprie regole evolutive (regole che stabiliscono appunto l'evoluzione della classe di merito, ovvero le modalità con le quali un veicolo ottiene il passaggio da una classe interna all'altra). Questo significa che il veicolo avrà due classi di riferimento, una universale e l'altra interna alla Compagnia. La classe interna, variando da Compagnia a Compagnia, non è confrontabile.

Il proprietario di un nuovo veicolo mantiene la classe di merito universale quando un veicolo precedente, anch'esso di sua proprietà, è stato soggetto a vendita, demolizione, furto, esportazione all'estero, consegna in conto vendita. In questi casi la Compagnia è obbligata ad assegnare al nuovo veicolo la stessa classe di merito universale relativa al veicolo precedente. In base a questa e all'attestazione sullo stato del rischio, attribuirà una classe interna a seconda delle proprie regole evolutive.

Nel prossimo numero parleremo di quanto disciplinato dalla Legge Bersani (2006) sulla classe di merito e quindi sulla formula bonus/malus. (a.c.)

È la capacità di raccolta della polvere, e non più la potenza assorbita, a rendere più efficace l'elettrodomestico... Anche perché dal 1° settembre 2014 per contenere i consumi energetici gli aspirapolvere non possono essere prodotti con una potenza superiore a 1600 watt, limite che nel settembre 2017 scenderà a 900 W

**S**ono finiti i tempi in cui maggiore era la potenza, migliori si ritenevano le performance di un prodotto. Una credenza per l'appunto sconfessata dalla Ue che ha approvato una regolamentazione sulla vendita degli aspirapolvere con cavo (traini o

**S**apete se percorrendo una strada provinciale di giorno, in un tratto urbano, si devono tenere le luci accese? E se si trattasse di una moto? Che cosa accade quando si esce dal tratto urbano? Ecco le risposte:

- i motociclisti e ciclomotoristi, anche in città, hanno sempre l'obbligo di tenere accesi gli anabbaglianti, e non gli abbaglianti, poiché rischiano di "accecare" chi li precede o li incrocia, con grave rischio di causare incidenti, nonché di prendere una multa per uso scorretto dei fanali;
- gli automobilisti hanno l'obbligo di accendere gli anabbaglianti (e non le sole luci di posizione o i fendinebbia, come spesso accade) sulle strade extra-urbane (cioè: autostrade, tangenziali, superstrade, statali,

**assicom**  
 agenzia di assicurazioni

Per i Soci della Cooperazione di Consumo Trentina  
**SCONTO fino al 30%**  
 su assicurazioni auto - moto - camper

**PARTNER ASSICURATIVO DEL CONSORZIO SAIT DAL 1982**  
 38122 Trento - Via Brennero, 35 - Tel. 0461 822321 - info@assicom-trento.it

Lo sconto è calcolato sulla tariffa base RCA della soc. Cattolica di assicurazione e può variare rispettando le condizioni tariffarie rese pubbliche a norma di legge. Rivolgetevi all'agenzia Assicom o consulta il sito www.cattolica.it per visionare la nota informativa e le condizioni generali di assicurazione.



(dust pick up-dpu). La misurazione (in %) indica la capacità di raccolta dopo 5 doppi passaggi e dovrà raggiungere il 70% minimo sui tappeti e il 95% sui pavimenti duri (piastrelle, parquet, marmo ecc.).  
**(Re)immissione della polvere** La re-immis-

sione della polvere aspirata, come % della polvere aspirata, è misurata con l'aspirapolvere attivato alla sua massima potenza. ([www.consumatori.e-coop.it](http://www.consumatori.e-coop.it))

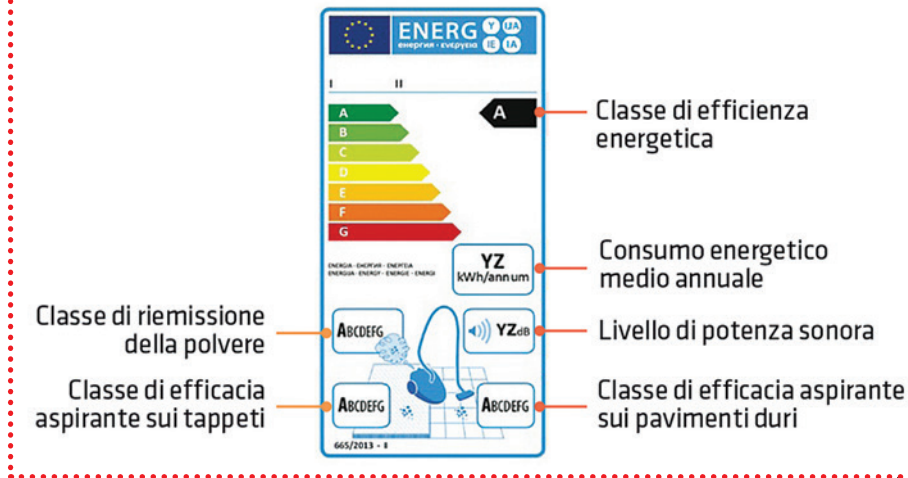
## Come scegliere l'aspirapolvere **Aspirapolvere: la nuova normativa Ue**

scope) con due diverse direttive. Quello che emerge dal combinato è che è la capacità di raccolta della polvere, non più la potenza assorbita, il primo criterio di scelta. Dal 1° settembre 2014 per contenere i consumi energetici gli aspirapolvere non possono essere prodotti con una potenza superiore a 1600 watt, limite che nel settembre 2017 scenderà a 900 W assieme ad altri restringimenti. Sono sei i parametri nella nuova etichetta.

**Efficienza energetica** È determinata in base all'indice di consumo energetico annuo (AE). Sette le classi individuate, dalla A (la più efficiente) alla G (la meno efficiente).

**Consumi annuali** Il consumo medio annuo è calcolato come la media dei consumi annui aspirando su superfici dure e tappeti. Il limite è di 62 kWh.

**Raccolta polvere su tappeti e superfici dure** La classe di efficienza pulente è determinata in base alla sua capacità di aspirazione della polvere



## Fanali accesi o spenti? Cosa dice il codice della strada

Non è un quesito da poco: la sanzione per chi non osserva le norme relative ad abbaglianti e anabbaglianti varia da 41 a 168 euro e anche i punti della patente vengono toccati



gli anabbaglianti, non si rischia una multa.

Questo accorgimento è stato adottato nel 2003 con l'intento di rendere tutti i veicoli più visibili e di conseguenza aumentare la sicurezza sulle strade. La sanzione

ecc.), fuori dal centro abitato; se sulla strada extra-urbana si attraversa un centro abitato, in questo tratto l'obbligo non è più in vigore ma niente paura: se si tengono accesi

prevista per chi non osserva queste norme varia da 41 a 168 euro e viene decurtato un punto dalla patente (2 se si tratta di neo-patentati). ([www.consumatori.e-coop.it](http://www.consumatori.e-coop.it))

## Se il treno è in ritardo, ecco come farvi rimborsare

Come chiedere il rimborso del biglietto o proseguire il viaggio con mezzi alternativi senza pagare la differenza di prezzo

Se il ritardo del treno in partenza supera i 60 minuti si può scegliere immediatamente il rimborso del prezzo del biglietto, oppure la prosecuzione del viaggio non appena possibile con gli autoservizi sostitutivi messi



a disposizione o con il primo treno utile o con un treno che segue un itinerario alternativo senza pagamento dell'eventuale differenza di prezzo.

Se il ritardo è in arrivo, l'utente ha diritto al 25% del prezzo del biglietto per

un ritardo compreso fra 60 e 119 minuti, al 50% per un ritardo superiore a 2 ore. Per ottenere il rimborso, bisogna andare immediatamente alla biglietteria o al servizio di assistenza passeggeri presente in stazione. ([www.consumatori.e-coop.it](http://www.consumatori.e-coop.it))



cio equosolidale è nato più di 20 anni fa proprio per garantire che ai produttori di caffè e cacao del sud del mondo fosse garantito un reddito dignitoso, evitando che finissero stritolati da meccanismi completamente al di fuori del loro controllo: se coltivi un campo in mezzo alle Ande e arriva un solo grossista all'anno ad acquistare il tuo caffè non puoi permetterti di trattare sul prezzo, anche se quello

## Consumi e stili di vita

# Buoni propositi. Il calendario è completo

**S**embra ieri che aprivamo l'anno con qualche consiglio, per i primi quattro mesi del 2015, su come provare a fare delle scelte di consumo attente e sostenibili, ...e siamo già qui a darvene qualcuno per gli ultimi quattro. Non sappiamo se intanto qualcuno ci ha provato davvero (ma saremmo molto curiosi a riguardo!), in ogni caso, dopo che ad aprile ci eravamo occupati di frutta e verdura, mobilità, viaggi e abbigliamento, ecco ora altri quattro temi.

### Settembre: prodotti del sud del mondo

**Obiettivo: aumentare il consumo di prodotti del commercio equo e solidale.** Spesso si sente dire che i prodotti del commercio equosolidale costano troppo, ma in realtà è vero il contrario: sono quelli tradizionali che costano troppo poco. Il commer-

**Ecco completato il dodecalogo iniziato a gennaio: facili spunti e idee per rendere più sostenibile e giusto (rispetto all'ambiente e alle persone) il proprio stile di vita**

*(terza ed ultima parte)*

che ti viene offerto è meno di quello che hai speso per produrlo. Il commercio equo garantisce che ogni anello della filiera sia pagato in modo equo, inoltre favorisce la diffusione della coltivazione biologica, la collaborazione fra produttori, e lo sviluppo di scuole e altri servizi per le famiglie dei contadini. In Trentino i prodotti del commercio equo si trovano soprattutto nelle botteghe della cooperativa Mandacarù e nei punti vendita della Cooperazione di consumo. Provateli, sono anche molto buoni!

### Ottobre: informazione

**Obiettivo: essere più consapevoli delle proprie scelte.** Quello dell'informazione è un tema cruciale per chi vuol ragionare sulle conseguenze del proprio stile di vita. Internet aiuta molto da questo

punto di vista, ma per chi preferisce informazioni di prima mano, anche direttamente dai produttori, la fiera "Fa' la Cosa Giusta! Trento" è un punto di riferimento fondamentale. Quest'anno si svolgerà dal 23 al 25 ottobre, info e aggiornamenti (anche per esporre) su [www.trentinoarcobaleno.it](http://www.trentinoarcobaleno.it).

### Novembre: proteine

**Obiettivo: riduzione di quelle animali.** Che la nostra dieta sia troppo ricca di proteine è noto, forse è meno risaputo che il consumo di troppe proteine animali è anche un grave danno ambientale. Sapevate che gli allevamenti di animali da macellazione producono (stime FAO) il 14,5% di tutte le emissioni di gas serra di origine antropica? La principale fonte di emissione è la produzione e la lavorazione dei mangimi (45% del totale), seguita dal processo digestivo delle mucche (39%) e dalla decomposizione del letame (10%). Il resto è imputabile al trattamento e trasporto dei prodotti animali. Anche per chi non fosse sensibile alle condizioni spesso crudeli in cui vengono allevati mucche, maiali e polli, ecco un ottimo motivo per ridurre il consumo di proteine animali: una bistecca al giorno non fa bene né a voi, né all'ambiente.

### Dicembre: regali di Natale

**Obiettivo: autoproduzione.** Sembra un prematuro parlarne a luglio, ma se volete intraprendere la strada dell'autoproduzione, è utile iniziare per tempo. Biscotti, cornici di cartone, scarpe con le lane avanzate, decoupage: i regali autoprodotti permettono di risparmiare soldi, di riappropriarsi della propria manualità, e di ridurre l'impatto sull'ambiente di acquisti che spesso fanno il giro del mondo. Inoltre trasmettono a chi li riceve un senso di "importanza" che nessun altro regalo dà. Perché non si regala "denaro", ma si regala "tempo", che è la cosa più preziosa che abbiamo. *(D.Pedrotti)*

## Incontro nazionale Bilanci di Giustizia

# Il coraggio (locale) di sperimentare nuove economie di relazione

**I**n tema di consumo critico e stili di vita sostenibili, uno dei soggetti più attivi a livello nazionale è la campagna Bilanci di Giustizia, che da più di 20 anni propone occasioni per confrontarsi su questi temi. L'incontro nazionale 2015, al quale possono partecipare tutti gli interessati ai temi trattati, si svolgerà dal 27 al 30 agosto a Macerata, e s'intitola "Trappola globale, coraggio locale. Dalle paure alimentate



**dalla crisi globale, al coraggio di sperimentare nuove economie di relazione".**

"Quando l'economia uccide bisogna cambiare" è la riflessione da cui è nata l'esperienza di Bilanci di Giustizia. L'economia globale

uccide oggi, anche diffondendo intorno a sé paure che rendono i cittadini preda di una forma di insicurezza collettiva. Paure che diventano trappole, rendono incapaci di reagire: paura del futuro, della precarietà, della diversità, dello straniero che minaccia le nostre sicurezze. Il convegno si propone di guardare in faccia quelle paure, dar loro un nome, scandagliarne gli effetti, cercando di disinnescarne la miccia, per imparare a diventare consumatori critici e consapevoli, a non farsi manipolare, a rendersi artefici di un cambiamento possibile. Gli strumenti saranno quelli tradizionali della campagna: dai gruppi di lavoro ai laboratori, dall'animazione per i più piccoli ai momenti di relax condiviso, dalle plenarie alle risate di cuore. Per informazioni e iscrizioni: <http://www.bilancidigiustizia.it/>

Nel 1997 il Forum Trentino per la Pace e i Diritti Umani e l'Istituto Regionale di Studi e Ricerca Sociale promossero una ricerca sulla percezione del tema della pace fra gli studenti trentini. I questionari, distribuiti a un migliaio di ragazzi delle scuole superiori, miravano non solo a tracciare il quadro delle conoscenze in ordine al contesto internazionale del loro tempo, ma anche

I principali risultati di una indagine sulla percezione del tema della pace fra gli studenti trentini. Uno spaccato che spazia dalla guerra alle relazioni quotidiane: di enorme valore per chiunque si occupi, a tutti i livelli, di educazione

di **Alberto Conci**

a comprendere gli atteggiamenti di fronte a temi cruciali come la pace e la guerra, l'accoglienza della diversità, la violenza, il diritto internazionale.

Il titolo della pubblicazione che raccolse quei risultati, "La pace virtuale", era molto eloquente e metteva in luce la difficoltà dei ragazzi di allora a rapportarsi con il complesso universo dei conflitti degli anni Novanta. Un mondo che era molto diverso da quello di oggi sul piano geopolitico: la caduta del muro di Berlino, avvenuta pochi anni prima, apparteneva alla memoria personale di quegli studenti, il ricordo della guerra nella ex Jugoslavia con le sue tragedie era ancora vivo, così come le immagini della guerra del Golfo, dello sfacelo della Somalia o del genocidio del Rwanda. Nel cuore di un decennio nel quale la fine del bipolarismo aveva "scongelato" molti fronti di guerra, la pace rimaneva un valore ideale positivo ma incapace di orientare efficacemente scelte responsabili e concrete.

Quella ricerca in realtà sollevò molte domande. Non solo sulla funzione educativa della scuola, ma anche sullo scarto fra la visione del mondo dei ragazzi e quella degli adulti: la crisi delle ideologie sembrava aver portato con sé anche la fine del pacifismo elaborato nei decenni precedenti, e i movimenti per la pace rischiavano così di perdere attrattiva sui giovani, attaccati com'erano a paradigmi che sembravano appartenere a un'altra epoca.

L'idea di riproporre un'indagine simile a oltre quindici anni di distanza appare per questo molto importante, perché ci permette di capire quali siano oggi gli atteggiamenti sui grandi temi della pace, della guerra, della violenza, del rapporto con l'altro in un mondo che si è ulteriormente trasformato e nel quale la crisi economica e la violenza vengono percepite spesso, un po' fatalisticamente, come compagne di strada del nostro tempo. Quale immagine emerge, dunque, da questa nuova ricerca, che come la prima ha coinvolto circa un migliaio di ragazzi delle scuole superiori?

Innanzitutto va detto che, nonostante "la pace fra le nazioni" sia riconosciuta come un valore molto importante per la metà degli intervistati, complessivamente prevalgono "valori individualistici e legati alla sopravvivenza e al contenimento del disagio fisico e psichico del singolo". In qualche modo **gli orizzonti si restringono, al punto che in una scala di valori la cosa più importante è la**

I giovani e la pace

## Diritti alla pace

### La percezione del tema della pace fra gli studenti trentini



Il progetto "Diritti alla pace: una ricerca su rappresentazioni e percezioni dei giovani trentini" è uno studio, promosso dal Forum Trentino per la Pace e i Diritti Umani e realizzato con il Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale dell'Università di Trento, che mira a indagare opinioni e atteggiamenti di un campione di circa 1.000 studenti trentini del quarto anno di scuola secondaria di secondo grado e formazione professionale attorno al tema della pace, del conflitto, della convivenza.  
<http://www.forumpace.it/60/diritti-alla-pace-una-ricerca.html>

salute, seguita da famiglia, amicizia e amore; "la libertà – si legge nella relazione sui dati emersi dalla ricerca –, intesa come bisogno di autonomia e distanza dalle imposizioni del mondo adulto, si accompagna a un sorprendente bisogno di regolamentazione: tra i valori più importanti i giovani riconoscono la sicurezza, il rispetto delle regole e l'ordine pubblico". Perdono quota anche valori legati all'affermazione "intramondana" come la carriera, il guadagno, la bellezza, il prestigio sociale e quelle dimensioni che le grandi ideologie del passato sostenevano, quali religione, politica, patria, impegno sociale. Questa dimensione di "socialità ristretta" dovrebbe far riflettere: essa non nasce da un giudizio negativo rispetto al valore della pace, ma rimane pur sempre l'indicatore di una tendenza a ripiegarsi su di sé e a garantire prima di tutto "la serenità e l'equilibrio personale".

## GUERRE E LIBERTÀ

Entrando più direttamente nel tema, gli intervistati riconoscono che le guerre hanno avuto in alcuni casi la funzione di liberare popoli oppressi, ne individuano le cause nelle ingiustizie economiche e sociali,

ma al tempo stesso riconoscono l'importanza della diplomazia e della disponibilità al compromesso. Scorporando i dati, le ragazze evidenziano "una maggior propensione ad atteggiamenti pacifisti" sostenendo, in misura maggiore rispetto ai loro compagni, che la storia dimostra che le guerre non risolvono i problemi che le hanno provocate. Un dato interessante che si ricava dalla ricerca è quello relativo ai cosiddetti "pacifisti estremi", per i quali la guerra risulta sempre sbagliata e ingiustificabile: si tratta del 9% delle ragazze e del 3% dei ragazzi, a conferma di una diversa valutazione dei problemi affrontati sulla base del genere.

Ma perché scoppia una guerra? Secondo gli studenti trentini, nell'ordine, per tre ragioni: l'estremismo politico e religioso; il controllo delle materie prime e dell'energia; il nazionalismo.

Ad opporsi efficacemente ai conflitti non sono però le istituzioni statali, ma prima di tutto persone comuni che spendono





la propria vita per il bene dell'umanità e ong: al primo posto troviamo **Medici senza frontiere e Emergency, seguiti a ruota da Unicef e Amnesty International.** Gli Stati finiscono inesorabilmente all'ultimo posto, ampiamente distaccati anche dall'Unione Europea e dalla Chiesa. Interessante è anche la risposta degli studenti alla domanda aperta sull'indicazione di un nome al quale assegnare un ipotetico premio per la pace: un quarto degli studenti ha indicato **papa Francesco** (anche molti di coloro che si indicano come non credenti) seguito da Gandhi (12%) e Mandela (10%).

### LA SITUAZIONE ITALIANA

Per quanto riguarda la situazione italiana, c'è da dire che gli studenti trentini la descrivono in modo piuttosto disincantato. Solo il 1,5% afferma che il Paese è "sicuramente" in pace, mentre il 57 afferma "prevalentemente sì". Ma il 35% sostiene che l'Italia è "prevalentemente" o "sicuramente" non in pace.

**Il fatto che uno studente su tre ritenga che non ci siano condizioni di pace deve far riflettere perché ad esso corrisponde un forte senso di insicurezza:** il terrorismo internazionale e la povertà diffusa sono fenomeni che l'80% degli studenti individua come elementi di seria preoccupazione. Le cause dell'insicurezza sono dunque percepite come endogene (povertà) e come esogene (terrorismo) e destano maggiore preoccupazione fra le ragazze, i cristiani, chi è nella formazione professionale e chi proviene da famiglie con capitale culturale minore. Probabilmente è in questo vasto senso di insicurezza che vanno ricercate le motivazioni che hanno spinto il 45 per cento dei ragazzi e il 38 delle ragazze a dirsi favorevoli alla comminazione della pena di morte per reati gravi. Il fatto che quattro ragazzi su dieci affidino alla pena di morte il compito di ristabilire in qualche modo la giustizia deve far riflettere, non solo perché salta, in caso di reati gravi, la funzione rieducativa della pena, ma anche perché è chiaro che per i ragazzi ci sono situazioni nelle quali la vita non è considerata come un bene intangibile. Interessante, in proposito, che due studenti su tre si dicano favorevoli all'eutanasia.

### LA PERCEZIONE DELL'INTOLLERANZA

Chiudo con un ultimo dato, relativo alla percezione dell'intolleranza nel nostro Paese. Alla domanda "quanto pensi siano diffusi nel nostro Paese i seguenti fenomeni", le risposte degli studenti fanno emergere la marcata percezione di trovarsi in un contesto per nulla accogliente, quando non

marcatamente razzista: per il 94% è molto o abbastanza diffuso il razzismo verso gli immigrati, per il 90 la violenza contro le donne, per l'83 l'avversione verso gay o lesbiche, per il 58 l'intolleranza verso le altre religioni.

**Questi dati aprono la porta su una seconda parte della ricerca, più centrata sugli atteggiamenti di interazione con gli altri,** che approfondisce gli atteggiamenti di fronte all'immigrazione, all'omofobia, alle pari opportunità. Senza entrare nello specifico, si può ricordare che anche a questo livello si consuma una differenza abbastanza marcata fra ragazzi e ragazze: "Per risolvere un problema le ragazze cercano il compromesso, i ragazzi fanno ricorso all'affermazione della propria superiorità". Un elemento che fa pensare che fra gli adolescenti "serpeggi nel mondo maschile una maggiore sfiducia nel prossimo": 8 ragazzi su 10 restano convinti che gli altri approfitterebbero della loro buona fede se ne presentasse l'occasione, anche se la percezione dell'altro come minaccia appare più evidente negli istituti professionali e meno marcata nei licei.

C'è molto altro in questa ricerca, che non è dunque solo una fotografia degli atteggiamenti dei ragazzi di fronte ai grandi conflitti internazionali. Ma, proprio perché essa offre uno spaccato che spazia dalla guerra alle relazioni quotidiane, è di enorme valore per chiunque si occupi, a tutti i livelli, di educazione.

Riprenderla in mano e creare momenti di riflessione pubblica, soprattutto sugli aspetti più provocatori, è davvero un'occasione da non perdere.

**F**ormicando è la cooperativa fondata dai ragazzi della classe 5° della scuola primaria di Tenna Tra le tante attività promosse dai ragazzi da due anni a questa parte c'è ora la raccolta di fondi da destinare alla popolazione nepalese che ha subito il recente terribile terremoto.

La cooperativa **Formicando è nata nell'ambito del progetto "Il mio e il nostro"**, la cui finalità principale era

## I bambini della Cooperativa Formicando in aiuto del Nepal

quella di avvicinare i bambini alla pratica del risparmio, inteso come conservazione di un bene a vantaggio proprio e degli altri; con l'obiettivo di creare una rete educativa che coinvolga la scuola, gli enti economici del territorio e le famiglie, il progetto "Il mio e il nostro" ha tracciato un breve percorso didattico sulla comprensione del concetto di «Bene», in cui la prima tappa è stata quella di «conoscersi bene» attraverso il percorso-gioco chiamato «La palestra delle

responsabilità», mediante il quale i bambini hanno scoperto di essere una risorsa per sé stessi e gli altri; in seguito è stata affrontata la tematica del bene comune come risorsa per una comunità. I bambini dell'attuale quinta, membri fondatori insieme ad insegnanti e genitori della Cooperativa Formicando, hanno pensato di destinare parte del ricavato dei mercatini organizzati in più momenti nel corso dell'anno scolastico e dalla vendita dei prodotti dell'orto didattico, all'associazione Ciao Namastè. Con questo spirito sono saliti sabato 25 aprile 2015 al Rifugio Sette Selle, in val dei Mocheni per consegnare a Mario Corradini, presidente dell'Associazione "Ciao Namastè", i fondi che hanno raccolto per alimentare il progetto della scuola e del punto medico, a Randepù, in Nepal.

Su <http://ciaoamaste.xoom.it/> troverete informazioni dettagliate sull'attività dell'associazione e su come contribuire a sostenere il progetto a sostegno della comunità di Randepù





**P**oche elette alle elezioni regionali e alle comunali in Trentino, poche donne nelle postazioni di comando nelle aziende (pochissime le amministratrici delegate). Eppure i dati dimostrano, ad esempio, che è grazie alla legge 120/2011 che le donne sono diventate più numerose negli organi di governo di società quotate e a controllo pubblico. E che i Paesi più in salute economicamente (ma non solo) sono quelli dove maggiore è la partecipazione delle donne al mondo del lavoro, grazie ad un ridotto o inesistente divario di genere. Ne abbiamo parlato con **Simonetta Fe-**

**Nel nostro Paese, ma anche in Trentino, la parità di genere è ancora lontana, nel mondo del lavoro come nella politica. Ecco cosa dicono analisi e risultati più recenti. E cosa è necessario fare**

Intervista a **Simonetta Fedrizzi**  
a cura di **Cristina Galassi**

**Le donne e il mondo del lavoro**

## Uguaglianza di genere: motore di sviluppo economico e sociale

**drizzi, presidente della Commissione per le Pari Opportunità della Provincia Autonoma di Trento.**

**In una recente giornata di studio a Trento è emerso che il concetto di "quote di genere" aiuta.**

Si, è proprio così. La Commissione provinciale per le Pari Opportunità, in collaborazione con il Comitato Pari Opportunità dell'Ordine degli Avvocati di Trento e l'Ordine dei Dottori commercialisti e degli esperti contabili di Trento e Rovereto, ha organizzato in febbraio il Convegno "Equilibrio di genere e trasparenza partecipativa nelle società pubbliche e private dopo la legge 120/2011. Modelli sovranazionali, riforme normative, esperienze applicative sul territorio", proprio per approfondire alcuni aspetti legati all'introduzione delle quote di genere, così come previsto dalla legge Golfo-Mosca nelle società quotate e a partecipazione pubblica.

La giornata si è posta nell'ambito di un ciclo d'iniziativa sul tema della parità di genere, in particolare dell'equilibrio di genere nelle imprese, per evidenziare come la partecipazione delle donne alla vita economica sia un fattore strategico di sviluppo, rinnovamento e modernità della nostra società e del nostro territorio. Al seminario hanno partecipato Monica Parrella, direttrice generale dell'Ufficio per gli interventi in materia di parità e pari opportunità della Presidenza del Consiglio dei Ministri, e Valeria Falce, avvocatessa e docente di Diritto dell'Economia presso l'Università Europea di Roma e l'Istituto Universitario Europeo di Firenze.

**È emerso che in Italia la presenza femminile negli organi di governo delle società quo-**

tate e a partecipazione pubblica supera leggermente la media europea e questo grazie all'introduzione della legge 120, che ha anche determinato l'innalzamento della competenza di tutte le componenti dei Consigli di Amministrazione, favorendo pure il ricambio generazionale: tutto quanto a smentire chi sostiene che le quote di genere sono contro il merito. Tuttavia, di rado le donne ottengono ruoli esecutivi indipendenti (a dicembre 2014, le amministratrici delegate erano solo il 3,2%). Ma del resto, poiché la presenza femminile nelle posizioni di vertice dovrà raggiungere il 33% nel terzo rinnovo, (la legge si applica solo



**La non valorizzazione del contributo delle donne sul lavoro ci costa: si perde il 15% in termini di produttività e competitività (Fondo monetario internazionale).**

per tre rinnovi: le quote di genere sono quindi transitorie) nei prossimi anni saranno disponibili per le donne più di 1700 nuove posizioni.

**La situazione a questo riguardo è simile anche in Trentino?**

La nostra rilevazione sulle società a controllo pubblico (al 31.12.2014) indica anche in Trentino un trend di crescita, una media di donne del 28,6% nei CdA, con una percentuale di presidenti del 16,6%, il 45% di donne nei collegi sindacali e il 22% pre-

sidenti dei collegi. In 2 società non rileviamo nessuna presenza femminile. È emerso un ampio consenso sull'opportunità di predisporre una banca-dati dei saperi delle donne, per monitorare l'attuazione della parità di genere e come strumento a cui attingere per il rinnovo dei CdA: è infatti strategica la circolazione dei nominativi che altrimenti difficilmente verrebbero presi in considerazione, per modificare i processi di selezione, che secondo consuetudini consolidate attingono all'interno dello stesso bacino di nominativi.

L'incontro di febbraio è stato anche un momento di confronto e incoraggiamento all'autoconsapevolezza delle competenze e delle potenzialità delle donne; hanno contribuito al dibattito Monica Baggia (presidente Trentino Trasporti s.p.a. e Trentino Trasporti Esercizio s.p.a.) e di Aida Ruffini (presidente Istituto Trentino per l'Edilizia Abitativa), testimoniando efficacemente la loro esperienza operativa sul campo.

**In conclusione, l'incontro ha evidenziato l'importanza dell'introduzione di azioni positive** (le quote di genere, seppur in modo transitorio) per superare la sottorappresentazione delle donne nei luoghi decisionali dell'economia, rimuovendo gli ostacoli di natura culturale/sociale che limitano la partecipazione delle donne. Le quote di genere sono dunque un buon punto di partenza, ma credo sia altrettanto importante la disponibilità delle donne a mettersi in gioco, riducendo i processi di autoesclusione che ancora molte di loro scontano.

**Perché è importante che le donne partecipino al governo delle imprese?**

I CdA delle imprese soffrono di eccessiva omogeneità: questo produce conformismo, che a sua volta riduce l'efficacia dei processi decisionali.

Il tema cruciale è quello della **valorizzazione delle differen-**





ze di genere, della creazione di luoghi decisionali dove ci sia pluralità, eterogeneità delle competenze e dei profili: è da qui che si genera innovazione e maggiore capacità di risoluzione dei problemi. Mescolare background, competenze differenti crea un vantaggio in termini di miglioramento dei processi decisionali e di *performance* delle imprese stesse.

**Anche il recente Festival dell'Economia si è occupato del tema del divario di genere come ostacolo allo sviluppo economico e sociale.**

In Italia esiste un divario di genere persistente e ampio a livello istituzionale, occupazionale e sociale, misurato da organizzazioni

## Divario di genere e sviluppo economico e sociale

Il divario di genere in Italia è ampio e persistente, a livello istituzionale, occupazionale e sociale.

Il "Gender gap index" 2014 (World Economic Forum) colloca l'Italia al:

- **69° posto** (ultimi tra i paesi industrializzati)
- **114° posto** nel settore della partecipazione economica e delle opportunità
- **129° posto** (ultimi in UE) per il differenziale salariale tra donne e uomini

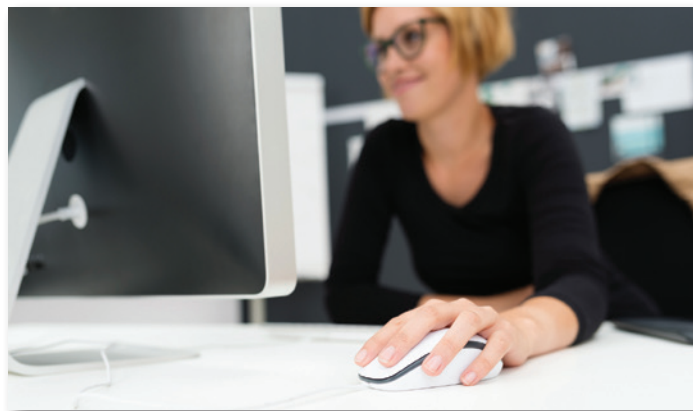
internazionali che collocano il nostro Paese in posizioni molto arretrate: il **gender gap index 2014 realizzato dal World Economic Forum** ci colloca al **69° posto**, ultimi tra i paesi industrializzati, anche se grazie all'aumento del numero delle donne in politica abbiamo recuperato complessivamente 2 posizioni rispetto al 2013; critico e in netto peggioramento rispetto al 2013 è il settore della partecipazione economica e delle opportunità: siamo 114esimi e per il differenziale salariale siamo ultimi in UE (129° posizione).

**Quella del genere** quindi, come anche evidenziato dalla professoressa Casarico durante il Festival dell'Economia 2015, **è una questione chiave per la crescita economica, lo sviluppo sociale e il benessere complessivo di una comunità.** Le disuguaglianze influiscono sul tasso di crescita di un paese e sul grado di mobilità sociale: ecco perché è importante trovare nuovi strumenti per attuare politiche pubbliche efficaci in grado di ridurre il divario di genere.

Raggiungere l'uguaglianza di genere è quindi non solo una questione etica, è anche di vantaggio economico e di sviluppo di una comunità. **La non valorizzazione del contributo delle donne sul lavoro ci costa: si perde il 15% in termini di produttività e competitività** (Fondo monetario internazionale).

**Come è stato affrontato in Trentino il tema delle pari opportunità con riguardo all'occupazione femminile? E con quali risultati?**

Il Trentino ha dedicato crescente attenzione al tema delle pari opportunità, dell'occupazione fem-



minile, dei servizi alle famiglie, sia a livello normativo, sia a livello di programmazione delle politiche. Ma ad un'analisi approfondita (Osservatorio del Mercato del lavoro) si evidenzia che sui tipi di lavori svolti dalle donne, sulle posizioni occupate negli organigrammi organizzativi, sull'intreccio tra genere e instabilità e sull'effettiva disponibilità dei servizi di cura ci sono delle **aree di criticità su cui sono auspicabili degli interventi.** Un'ampia quota di donne non accede al mercato del lavoro o ne viene esclusa per l'impossibilità di **conciliare i carichi familiari** – che gravano ancora prevalentemente sulle loro spalle – **con l'attività lavorativa:** in media 300 donne l'anno lasciano il lavoro nel periodo di maternità e nella prima fase di vita dei bambini, nella maggior parte dei casi per motivi legati alla conciliazione. Esiste un **differenziale in termini di percentuale di occupazione tra uomini e donne** importante: il tasso di occupazione maschile è 73,4%, quello femminile 58,3% (fine 2014). C'è inoltre una maggior incidenza del **part time** rispetto alla media italiana (19,3% vs 17%) prevalentemente utilizzata dalle donne: questo presenta notevoli ambiva-

lenze, basti pensare alle implicazioni previdenziali. **Le imprese femminili**, in lenta crescita, si fermano al 17,3% contro una media italiana del 21,6%; le donne hanno anche maggiori difficoltà ad accedere al credito.

**Nella politica locale**, gli ultimi dati relativi ai recenti rinnovati consigli comunali sono deludenti: abbiamo il 29,60 % di donne nei consigli rispetto al 26,3 % del 2010 e 12,88 % di sindache rispetto al 13% del 2010. Pur rimanendo in attesa di quello complessivo della composizione delle Giunte, il risultato non si può certo dire positivo!

**Cosa si deve fare per favorire una maggiore presenza nei luoghi decisionali della politica?**

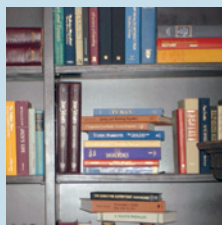
Da tempo la Commissione provinciale Pari Opportunità sostiene convintamente l'introduzione di sistemi correttivi per il riequilibrio della presenza femminile nella rappresentanza politica, sia a livello locale sia nazionale; è un percorso condiviso, nel corso degli ultimi anni, con molte associazioni e movimenti femminili e istituzioni.

In occasione della discussione della modifica della legge regionale per le elezioni dei comuni, la Commissione provinciale Pari Opportunità ha fatto un appello al Consiglio Regionale affinché modificasse la legge elettorale in tempo utile per le elezioni comunali di maggio con l'introduzione della "doppia preferenza di genere", già realtà nelle altre Regioni italiane introdotta attraverso la legge 215/2012.

**Colmare l'attuale deficit di democrazia**, impegnandosi per integrare potenziali risorse,

competenze, abilità e sensibilità detenute dalla parte femminile e maggioritaria della popolazione, migliorando così il processo decisionale a favore di tutta la comunità, è un obiettivo che legislatori e amministrazioni pubbliche devono raggiungere assieme.

**Altrettanto importante è la ripresa della discussione in Consiglio provinciale sulla modifica della legge provinciale elettorale in senso paritario**, che nella precedente legislatura non portò a nulla di fatto, nonostante le numerose istanze della società civile trentina e la mobilitazione di Associazioni/Movimenti femminili e Istituzioni: devono essere implementate azioni positive (presenza di donne e uomini nelle liste elettorali 50% & 50%, l'alternanza Donna-Uomo-Donna e la doppia preferenza di genere) al più presto, **come previsto dalle disposizioni costituzionali (articoli 51 e 117, comma 7)** che indicano la doverosità delle stesse per superare gli ostacoli di natura culturale e sociale, che limitano la partecipazione delle donne ai luoghi decisionali della politica e realizzare così una democrazia moderna e sostanzialmente paritaria.



## Libri: le recensioni del mese

a cura di **Franco Sandri**

Per informazioni e segnalazioni:  
**Cooperazione tra consumatori**  
C.P. 770 - 38100 Trento  
cristina.galassi@libero.it  
sandri.franco@libero.it



## LA GUERRA BAMBINA

di P. Loperfido e G. Pacenza, ed. Curcu&Genovese, Trento 2014

La Storia, quella ufficiale. Mentre i bambini capiscono a modo loro. Come nel 1810 ad Ala, dove due ragazzini incontrano Andreas Hofer prigioniero; un nemico che rifiuta il cibo e prega, che nella notte salva le due sentinelle francesi asfissiate dall'ossido di carbonio. Il 7 marzo 1909, scontro tra Mussolini e Degasperì: un bambino ascolta accanto al papà e chiede "Papà, che cos'è che fa la proprietà privata?". Un ragazzo vive la sua storia della grande guerra: il treno verso Mitterndorf, il pianto della mamma, l'abbraccio del papà ferito... e il non capirci niente. Nel luglio del 1916 Cesare

Battisti è tradotto a Trento, tra gli sputi della folla e i monelli che partecipano come a un gioco schernendo, schiamazzando. Il ritorno di papà nel Trentino italiano è gioia, è umiliazione "per aver perso la guerra". L'attentato a Mussolini del 1926, a Bologna, da parte di un quindicenne trascinato dai sentimenti di altri. Il Rizzo, quattordicenne, sotto le bombe anglo-americane del 1944 sulla città di Trento; il corpo straziato di un coetaneo, con in mano il disco di Bach per la nonna. I partigiani a Malga Zonta nell'agosto 1944 e il piccolo malgaro al quale "piacevano le stelle".



## TRENTINO. LE PIÙ BELLE GITE

di Rudolf Wutscher, ed. Athesia, Bolzano 2012

Rudolf Wutscher è laureato in etnologia e in storia dell'arte, trascorre il suo tempo libero in montagna, da nord a sud del Brennero. È sulla sua forte base culturale e sulla vita vissuta che appoggia il mestiere di pubblicitario, espresso soprattutto nelle numerose guide escursionistiche. Così per questa, sul Trentino visto nella moltitudine dei paesaggi sempre diversi, sempre emozionanti: dai ghiacciai dell'Adamello e della Presanella fino ai giganti calcarei delle Pale di San Martino, e nel mezzo la Valle dell'Adige con la Piana Rotaliana, proseguendo

poi verso il Monte Baldo e sul Lago di Garda. Vi si descrivono 45 proposte escursionistiche adatte ad ogni età, per tranquille passeggiate in malga o per itinerari d'alta quota. Un sorvolo di contemplazione sulle bellezze naturali del Trentino, con l'aiuto di cartine dettagliate che indicano il percorso, i tempi impiegati, i dislivelli, il grado di difficoltà; con annotazioni precise delle particolarità culturali e naturalistiche; con utili riferimenti per i punti di ristoro più qualificati. "È nostro obiettivo far sì che il ritmo da tenere lungo questi sentieri sia scandito dal piacere di ogni passo, in un'escursione in cui ci si lascia guidare dalle bellezze di un territorio unico".

## IL RAGAZZO STA BENE COSÌ

di Carmine Amato, ed. Il Margine, Trento 2014

Anche graficamente il libro si presenta come un diario dei tempi passati, di quelli scritti sui quaderni a righe che appuntano fatti ed emozioni mano a mano si vivono. E diario vero lo è, perché qui Carmine Amato di fatto racconta la sua vita. Storia di un adolescente cresciuto per le strade di Napoli, che rischia forte di andare per traverso; ma che "nelle strade di Napoli - come egli scrive - ho imparato a educare". Così diventa educatore, con un carico di saggezza, di libertà, di realismo accumulato a contatto diretto con

le molte vite di altri vissute pericolosamente. Incomincia come educatore 'al fronte', nel cuore dei problemi sociali più complessi del quartiere di Barra a Napoli. E si fa le ossa. Oggi Carmine Amato vive e lavora tra la Spagna e il Trentino, e si occupa dei ragazzi delle scuole professionali con problemi di emarginazione. È il racconto di un riscatto personale, perseguito con in testa il bene comune. Un riscatto da condividere e da realizzare con i ragazzi cosiddetti difficili, attraverso l'irrinunciabile strumento di una scuola fatta in *full immersion*, leggendo e interpretando la realtà territoriale e le realtà personali di ciascuno, con coinvolgimento totale.

## PAPPA, NANNA E TANTE COCCOLE

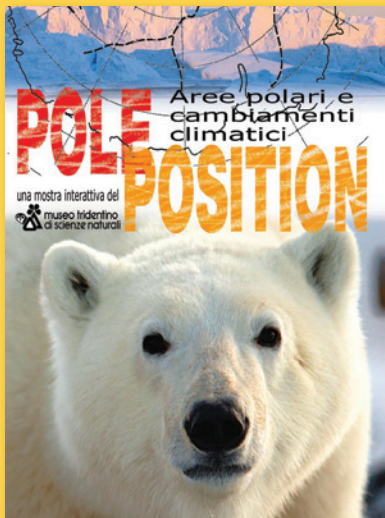
di Eve Ménard, ed. Erickson, Trento 2014

Il bambino da amare e da gestire, con tutti i molti interrogativi e imprevisti di contorno. L'autrice lavora in ambito formativo in quanto esperta di 'educazione speciale' tra i bambini con disturbi del comportamento, dello sviluppo e del linguaggio. Come mamma di un bambino di 2 anni, a partire dall'esperienza scolastica "ho cominciato a

inventare delle attività educative, grazie alle quali sono riuscita a stabilire una routine della nanna, a convincere mio figlio a mangiare la verdura, a insegnargli a risolvere i conflitti senza prendersela con i suoi amici per ogni minima frustrazione". In questo suo libro lei offre consigli, suggerimenti e piccoli trucchi; presenta giochi e attività divertenti, soprattutto facili da mettere in pratica. Una



vera e propria 'cassetta degli attrezzi' che aiuterà a rendere la vita familiare più semplice e che aiuterà i bambini a crescere meglio. Il sottotitolo del libro è "Piccole astuzie quotidiane per la cura dei bambini dai 2 ai 4 anni": facilitare il sonno, un bagnetto gioioso, il vestire, gustare le pappe, fare i bisognini con l'addio al pannolino, rapportarsi con gli altri e acquisire sicurezza, fare i bravi. Facile a dire, ma con le coccole e con qualche trucchetto si può.



Selva di Cadore, 5 luglio-6 settembre 2015

## Pole Position. Aree polari e cambiamenti climatici

**P**er la prima volta in Veneto, il Museo Civico della Val Fiorentina Vittorino Cazzetta ospita la mostra itinerante interattiva curata dal Muse di Trento che si propone di promuovere la ricerca scientifica delle regioni polari del pianeta e parallelamente di sottolineare l'importanza di queste zone per la termoregolazione del nostro pianeta.

Il Museo Vittorino Cazzetta, a Selva di Cadore (BL), è un museo di geologia, paleontologia e archeologia alpina. L'importanza scientifica dei reperti in esso custoditi lo rendono un

museo di rilevanza europea. Si divide in 3 sezioni: Geologica, Archeologica e Storica; di particolare interesse sono i reperti archeologici sul ritrovamento dell'Uomo di Mondeval (la sepoltura del cacciatore di circa 7500 anni con il ricco corredo funebre), simbolo del museo, e il calco del masso del Pelmetto con la prima pista di impronte di dinosauro scoperta in Italia. L'esposizione sarà visitabile in orario di apertura estivo al costo di € 4

**Info: Museo Civico della Val Fiorentina Vittorino Cazzetta, tel. 0437 521068**

ANTEPRIMA FESTIVAL ORIENTE OCCIDENTE 2015

## Corpo in conflitto 2. La bellezza della diversità

La 35° edizione del Festival continua l'indagine sul corpo in conflitto avviata nel 2014. Abbonamenti e riduzioni per chi s'iscrive agli stage o acquista biglietti per il Festival a luglio

**O**riente Occidente 2015 sarà *Corpi in conflitto 2. La bellezza della diversità*, per proseguire nella sua analisi: spettacoli, performance, confronti che narrano un mondo inquieto e agitato, ma provano a intercettare un punto di equilibrio per il superamento dei conflitti. Tredici compagnie provenienti da vari paesi del mondo raccontano la vita e la biodiversità minacciata nell'Oceano Indiano, i drammi del Medio Oriente e le conquiste delle primavere arabe, la forza dei giovani neri sudafricani, il battito della società occidentale che vive in massa al limite dell'abisso. Il Festival sarà a Rovereto (Teatro Zandonai, Auditorium e Mart), e a Trento (Teatro Sociale e Muse). In calendario anche appuntamenti, incontri, laboratori e prove aperte che approfondiscono il

tema di questa edizione e offrono una visione sulla danza a 360 gradi.

### FESTIVAL ORIENTE OCCIDENTE E CID CENTRO INTERNAZIONALE DELLA DANZA

Nel corso di Oriente Occidente sono previste tre occasioni per apprendere o approfondire nuove tecniche e stili di danza con alcuni dei coreografi e dei danzatori protagonisti dell'edizione 2015 del Festival. **Chi s'iscrive e paga entro il 31 luglio 2015 ha diritto ad acquistare il biglietto per lo spettacolo della compagnia conduttrice dello stage al prezzo ridotto di 10 euro, anziché 20.**

#### Corpi Composti con Aïcha M'barek e Hafiz Dhaou

Lo stage con i danzatori della compagnia Chatha sviluppa, attraverso un linguaggio di segni, una sorta di grammatica gestuale che permette di viaggiare in una fisicità del tutto particolare in un continuo scambio tra la sfera intima e quella emozionale. **Domenica 30 agosto, ore 10-13 e 14-16. Quota d'iscrizione: 50 euro.**

#### Il Linguaggio dei corpi con Rebecca Hytting e Dough Letheren

Il workshop è condotto dai danzatori della compagnia israeliana L-E-V che tornano al CID dopo il successo del 2014. Con questo corso che approfondisce il loro particolare linguaggio di movimento e di danza emozionale i partecipanti acquisiscono co-

noscenza e consapevolezza di sé attraverso il proprio corpo, aumentandone flessibilità, resistenza e agilità. **Mercoledì 2 settembre, ore 18-21. Quota d'iscrizione: 30 euro.**

#### Vocabolario Coreografico con Marcos Morau

Il laboratorio con il coreografo della compagnia spagnola La Verona propone un approccio al linguaggio del corpo incentrato sullo sviluppo di una tecnica personale che parte da diversi parametri per individuare e ricostruire i movimenti come parte di un insieme in cui la teatralità è presente, ma affonda le sue radici in una solida preparazione corporea. **Sabato 5 settembre, ore 10-13. Quota d'iscrizione: 30 euro.**

#### BIGLIETTI Spettacoli serali in teatro: biglietto intero



20 €, ridotto 15 € per possessori

di Carta In Cooperazione, Formula Festival Mart ridotto 10 € fino a 30 anni e studenti universitari e per spettacoli *Post-produzione / A loon*, *Ovo* e *Promenade*; 25 € per *Exquises*, spettacolo di danza con degustazioni al Muse.

**Chi tra ottobre 2014 e giugno 2015 ha preso parte alle attività del CID può acquistare i biglietti per tutti gli spettacoli del Festival al costo di 10 € entro il 31 luglio 2015.**

#### ABBONAMENTI entro il

21 agosto 2015. Festival Pass: 11 spettacoli del Festival, con un posto fisso al costo di 95 € (esclusi gli spettacoli *Exquises* e *Promenade*). **Abbonamento 4 + 1:** 5 spettacoli al costo di 40 €

**Per informazioni** [www.orienteoccidente.it](http://www.orienteoccidente.it) e [festival@orienteoccidente.it](mailto:festival@orienteoccidente.it).



PHOTO BY © JOHN HIGGS



Uno degli appuntamenti più interessanti da segnalare quest'estate al teatro Valle dei Laghi di Vezzano è quello con **Francesco Bianconi**, che **sabato 4 luglio alle 21** presenterà il suo ultimo libro *La resurrezione della Carne* in forma di *reading*, con alcuni componenti della band **Baustelle**.

**La rassegna cinematografica "Personaggi che lasciano un segno"** (documentari) parte **l'1 luglio** con *Il Sale della Terra*, dedicato al fotografo brasiliano **Sebastião Salgado**; **l'8 luglio** è la volta di *Quando c'era Berlinguer*, la vita di Enrico Berlinguer attraverso immagini e ricordi di chi lo ha conosciuto da vicino; **il 15 luglio** *Che strano chiamarsi Federico*, film diretto da **Ettore Scola** sulla vita del regista **Federico Fellini**; **il 22 luglio**, il film *Fedele alla linea*, in cui il leader della band **CCCP Fedeli alla linea**, **Giovanni Lindo Ferretti**, racconta di sé e della sua vita artistica. Tutti i documentari saranno proiettati alle ore 21 e l'ingresso è di 3 €.

**Per più piccoli due spettacoli teatrali:** **il 5 luglio** *Un Brutto Brutissimo Anatroccolo* rielaborazione della fiaba per attori, pupazzi e oggetti animati: storia guiderà i bambini nel mondo della diversità discriminata e aiuterà a far riflettere sul fatto che tutti portano in sé qualcosa di prezioso.



band: **il 2 luglio** la band *Humus*; **il 9 luglio** *Candirò e Francesco Camin*; **il 16 luglio** *Ellis*, dell'associazione musicale di Vezzano; **il 23 luglio** la band finalista del concorso *Centro Musica Awards 2015*; **il 30 luglio** *The Wise*, vincitori del concorso musicale *Upload* di Bolzano.

Ai giovani che vogliono scoprire i segreti del teatro è dedicato il **workshop teatrale King Youth Theatre** sulle diversità linguistiche nella Commedia dell'arte (**1 agosto**, ore

9.30-16.30)

Durante tutte le serate sarà possibile cenare al **centro culturale The Staff** del Teatro Valle dei Laghi.

**IL SIPARIO SI ALZII! MUSICAL** è un campo estivo teatrale per ragazzi dai 6 ai 12 anni, un'occasione per avvicinare, coltivare e accrescere la passione per il teatro e il musical. Il musical è un momento per sognare, vivere storie di fantasia, esprimersi in

## PRIMIERO DOLOMITI FESTIVAL BRASS 2015 Festa con i Canadian Brass



Il **Primiero Dolomiti Festival Brass**, l'evento che fa risuonare la musica degli ottoni nella Valle di Primiero, compie 10 anni e per festeggiare ospiterà **il 26 luglio 2015 (ore 18)** i **Canadian Brass**, il gruppo d'ottoni più famoso al mondo, per un evento speciale all'Auditorium di Primiero.

Ospiti del Festival **dall'1 al 4 luglio** saranno anche due marchin' band ad alto tasso di energia, **Mo' Better Band** e **Bifunk Brass Band**, il **Primiero Dolomiti Quintet**, **Bozen Brass**, **Trentino Horn Ensemble**; ospite dei jazz brass, la **MYO, Mondaino Young Orchestra**, la più giovane orchestra europea di jazz tradizionale (età media 15 anni), per due anni

consecutivi campione del mondo di musica scolastica. Come da tradizione, sono in programma i **Concert Brass**, concerti serali nelle sale da concerto, i **Jazz Brass**, musica jazz con ospiti d'eccezione, gli **Open Air**

**Brass**, concerti all'aperto in luoghi suggestivi, la **Walking Brass**, facile passeggiata per adulti e bambini, i **Drink Sound Brass**, appuntamenti musicali nel centro pedonale di Fiera di Primiero, dalle ore 10.30.

modi diversi. Nel corso della settimana i ragazzi potranno mettersi in gioco con la recitazione, la danza e il canto, per costruire insieme uno spettacolo: alla fine della settimana il sipario si alzerà e i partecipanti potranno condividere scoperte, emozioni e creazioni del loro percorso nello spettacolo per familiari e amici. Primo turno: 29 giugno-3 lu-

glio; secondo turno: 27-31 luglio; dal lunedì al giovedì dalle 9 alle 16 e il venerdì dalle 9 alle 18, orario d'inizio dello spettacolo conclusivo.

**Quota di partecipazione:** 160 € (per settimana e comprensivi di pranzo). Possibilità di usufruire dei buoni di servizio (con un aumento max di € 10 sul totale della quota per i costi amministrativi di gestione del servizio).

**Riduzioni del 10% per i figli dei soci possessori di Carta In Cooperazione.** Riduzioni del 10% su iscrizione secondo figlio.

**Per informazioni e iscrizioni:** Teatro Valle dei Laghi (sig.ra Laura) tel. 0461.340158 info@teatrovalledeilaghi.it



**Tutti i concerti del festival sono gratuiti, ad**

**eccezione di quello finale che si terrà all'auditorium di Fiera di Primiero (26 luglio) per il quale i Soci possessori di Carta In Cooperazione in occasione del decennale del Festival hanno diritto al biglietto d'ingresso a tariffa scontata del 50 per cento (10 euro anziché 20).**

Programma e informazioni su: [www.primierodolomitifestival.it](http://www.primierodolomitifestival.it)

# Mese del sentire bene

# Abbiamo a cuore la vostra estate, e vogliamo farvi sentire bene

## gratis

controllo del condotto uditivo e dell'udito,  
pulizia con regolazione e manutenzione  
dei vostri apparecchi. Il tutto gratuitamente.  
Nella sede di Trento siamo aperti anche  
tutto agosto.

## sconto 200 €

prova delle nuove tecnologie,  
gratis e senza nessun impegno.  
Nel caso di acquisto un ulteriore  
sconto di 200 euro\*.

## vantaggi



con la tessera fedeltà **Acusticard**,  
i clienti possono avere tanti vantaggi,  
sconti e promozioni.  
Se non l'hai ancora, richiedila: è gratuita.

**Vieni a trovarci nei mesi di luglio e agosto:  
riceverai anche un simpatico e utile omaggio**

portaci questo coupon per usufruire dei vantaggi della promozione  
e riceverai anche un utile omaggio



Chiamata Gratuita  
**800-274067**



Apparecchi Acustici dal 1978  
**ACUSTICA TRENINA**  
innanzitutto persone

[www.acusticatrentina.com](http://www.acusticatrentina.com) Trento, Viale Verona 31/2 Tel. 0461 913320

Tutte le iniziative  
di Acustica Trentina  
concorrono  
alla raccolta punti  
"Sinfonia"

\* Non cumulabile con altre promozioni in corso



Da martedì a domenica, dalle 17 alle 18, si tengono i **Laboratori di degustazione**; il sabato e la domenica, sono ospiti le più rilevanti istituzioni e associazioni di produttori del Trentino, con incontri, presentazioni, assaggi e laboratori creativi e di degustazione.

Tutti gli appuntamenti su: <http://www.mart.tn.it/martnews>

**BABY MART CON GUSTO.** Baby Mart è uno spazio permanente dedicato alle famiglie e attrezza-

Al Mart e al Muse

## L'Expo in Trentino

Visitare orti e coltivazioni. Parlare di cibo, sostenibilità, produzione alimentare e tradizioni locali. E mettere le mani in pasta: per scoprire, sperimentare, imparare

### Mart NUTRIRE LA MENTE

Al Mart sono in programma **concerti, spettacoli, workshop, performance, degustazioni, laboratori e appuntamenti tematici** adatti a tutti, ma anche **eventi e mostre** pensati per gli amanti della cultura e dell'arte.

**Nel Concept Store Expo Rovereto**, a giugno a ottobre, **due appuntamenti al mese** per degustare i sapori del Trentino e conoscere le eccellenze del territorio: le degustazioni, **dalle ore 18 alle 19**, saranno riservate a un massimo di **25 persone**; **prenotazione obbligatoria**: [eventi@mart.tn.it](mailto:eventi@mart.tn.it)



to per offrire una sosta piacevole per disegnare, leggere, giocare in tutta sicurezza. Per il programma "Nutrire la Mente", il Baby Mart si rinnova con **nuove decorazioni, libri e giochi**; il Museo ha invitato gli artisti del design network **Housatonic** (che avevano collaborato all'allestimento della mostra "Progetto Cibo") a interpretare con una **decorazione murale** i temi del cibo e della sostenibilità ambientale.

Qui ogni **primo sabato del mese, dalle 14 alle 17**, i bambini dai **4 ai 10 anni** possono partecipare ai laboratori continui "**Baby Mart con gusto**". Le attività e i laboratori di avvicinamento e approfondimento sono curati dall'Area educazione del Mart e animate dai mediatori del museo.

Promosso dalla Provincia autonoma di Trento, il progetto "Expo in Trentino" si articola principalmente nell'apertura a Trento e a Rovereto di due Concept Store Expo: spazi di presentazione e degustazione delle eccellenze enogastronomiche e delle filiere agroalimentari territoriali, con iniziative correlate. Il Concept Store Expo Trento è all'interno di Palazzo delle Albere, quello di Rovereto è allestito presso la Caffetteria Le Arti, nella piazza del Mart.

### Palazzo delle Albere COLTIVIAMO IL GUSTO

La mostra "**Coltiviamo il gusto. Tutto il buono della Terra trentina**", offre un'ampia panoramica delle pratiche agricole trentine, mediante la rappresentazione delle loro relazioni con le specificità fisiche del territorio, la storia e l'evoluzione delle coltivazioni e produzioni locali degli ultimi 70 anni e la trasformazione del paesaggio odierno. Gli allestimenti sono arricchiti da **opere d'arte e reperti** provenienti dal Castello del Buonconsiglio, dal Museo degli usi e costumi della gente Trentina e dal Museo Ladino di Fassa, dal Mart di Rovereto.

Nel Prato delle Albere è visitabile il **grande orto organizzato in 20 differenti tipologie, con un frutteto** con varietà tradizionali di mele, pere, susine, sorbo domestico, azzeruoli, giuggioli, cornioli, noci, nocciole, castagne, olivi e meli selvatici, un vigneto tradizionale maritato al gelso, a pergola trentina e a guyot; **e coltivi dedicati alla cereali-coltura e le colture in pieno campo**, con una selezione di vecchie varietà, forme locali e varietà moderne di orzo e grano, segale, avena, farro, riso, miglio, mais, patate, tabacco, canapa, papavero, lino, barbabietola da foraggio.

Nel Concept Store Expo **dal giovedì alla domenica, alle 15**, si tengono **Le Mani in pasta, gli atelier del fare** in cui i visitatori possono svolgere attività nei laboratori per la preparazione di pietanze caratteristiche della cucina trentina, in laboratori creativi e artistici dedicati alle famiglie e in laboratori di **scienza in cucina** dove il cibo e l'alimentazione sono raccontati e sperimentati nelle loro spesso sconosciute relazioni con la scienza.

## PLAY MART SUMMER, VACANZE AL MUSEO

Anche quest'anno l'Area educazione del Mart propone un servizio di colonia diurna estiva per bambini e ragazzi dai 5 ai 12 anni.

**A Trento in Civica dal 13 al 17 luglio e a Rovereto in Museo dal 24 al 28 agosto e dal 31 agosto al 4 settembre 2015.** Bambini e

ragazzi sperimenteranno in modo divertente le tecniche e i linguaggi dell'arte contemporanea, esploreranno le sale espositive, parteciperanno ad attività motorie e di espressione corporea e a laboratori in lingua inglese, letture animate e workshop condotti da artisti e musicisti. Inoltre, visite agli altri musei della città, proiezioni di video d'artista appositamente selezionati per

il pubblico infantile, giochi all'aperto e momenti di relax e di socialità nei locali climatizzati dell'Area educazione.  
Info: Mart educazione, tel. 0464.454135-108





ed elasticità naturali. Inoltre cellulite e pelle a buccia d'arancia costituiscono un problema per milioni di persone.

**Respirazione subaerea (polmone) e respirazione aerea (pelle).** Il problema nei vertebrati, la respirazione subaerea, è stato risolto attraverso lo sviluppo dei polmoni. A livello ontogenetico (prima evoluzione, sviluppo) umano il primo approccio con il mondo

### SALE ED OSMOSI, ELIMINAZIONE ATTIVA

L'osmosi è il processo di scambio che avviene attraverso la membrana cellulare. L'accelerazione del processo di espulsione dei ristagni avviene quando la concentrazione osmotica di sale dell'ambiente esterno è superiore a quella del nostro organismo: questa pressione osmotica permette il mi-

**C**he cos'è la pelle? L'apparato tegumentario, noto come **pelle** o **cute**, è costituito da una membrana che ricopre il nostro corpo. Svolge un ruolo importante in quanto protegge il nostro organismo (muscoli, ossa, organi interni), permette di regolare la temperatura del nostro corpo, consente gli "scambi idrici" e fornisce anche informazioni sul mondo che ci circonda (pensiamo ad esempio al senso del tatto).

**Pelle e invecchiamento.** Si parla dell'elasticità della pelle e di come le cellule cutanee si rinnovino donando alla nostra pelle un aspetto giovane e sano. Invecchiando, però, il processo di rigenerazione cellulare subisce delle mutazioni e dei rallentamenti: dalle normali 3-4 settimane possono volerci anche 6 settimane affinché si chiuda questo ciclo. Ne consegue che la pelle diventa via via più sottile, meno elastica e più fragile. La comparsa delle rughe ne è un esempio. Anche chi è ancora giovane a causa di cattive abitudini alimentari, dello stress e di fattori ereditari, può ritrovarsi con la pelle secca, che si desquama e perde la sua tonicità

## I benefici del sale per la bellezza e la salute della pelle

■ Dalle Terme di Sale ai centri estetici specializzati: nasce Oxysal, la prima linea cosmetica per il corpo e per il viso che con la sua speciale formulazione garantisce risultati fin dalla prima seduta

avviene attraverso i polmoni e la pelle, il respiro e il tatto; solo in seguito interverrà la vita digestiva. Respiro e tatto sono dunque uniti da un legame che si può definire di origine analogica, esiste cioè un'analogia tra la funzione respiratoria e quella tattile, data dal fatto che entrambe rappresentano un contatto con il mondo esterno immediato e primitivo.

Nell'esperienza clinica si assiste spesso ad un alternarsi di disturbi respiratori e cutanei. Tipica soprattutto è l'oscillazione tra la patologia asmatica e l'orticaria. Entrambi questi disturbi ruotano intorno ad un nucleo connesso con la delimitazione di sé da un lato (pelle), e col rapporto con il mondo esterno dall'altra (polmone).

### NASCE OXYSALE

La linea Oxysal nasce dall'innovazione e dalla ricerca dei nostri laboratori e dall'esperienza attraverso la collaborazione con le Terme di Sale, e in particolare grazie alle Terme di Sale di Bolognana d'Arco e alla disponibilità e dedizione di Mauro Lever.

Questo trattamento, grazie ad un metodo che lo rende originale ed altamente efficace, unisce gli insostituibili benefici del sale (halite) a vitamine, acidi naturali (acido ialuronico), proteine vegetali (collagene ed elastina), ed il rivoluzionario principio oxy (ossigeno).



glioramento degli scambi intra/extra cellulari, con conseguente eliminazione delle tossine ed aumento nell'assimilazione dei principi attivi.

### SKIN THERAPY

Senza un apporto corretto e costante di ossigeno, le cellule rallentano, di molto, la loro funzionalità con conseguente mancanza di produzione dell'energia necessaria utile al loro fabbisogno metabolico. Le conseguenze saranno a danno del turgore, dell'elasticità e della vitalità della pelle.

**funzioni:** aumento dell'ossigeno all'interno della cellula; maggiore drenaggio e scambio cellulare; azione

"assorbente" degli agenti inquinanti  
**risultati:** aumento dell'idratazione, dell'elasticità e della tonicità della pelle con conseguente azione anti-age corpo e viso.

- miglioramento di tutti gli inestetismi viso/corpo, grazie a: riattivazione circolatoria e linfatica, ossigenazione profonda.

*I prodotti della linea Oxysal si trovano presso i centri estetici specializzati [www.newolistica.it](http://www.newolistica.it)*



### Carta In Cooperazione

Per i Soci possessori di Carta In Cooperazione **sconto**

**15% sui trattamenti con**

prodotti della linea Oxysal (prezzo trattamento in cabina 65€) **sconto 15% sull'acquisto dei prodotti della linea Oxysal**



## RELAX ALL'APERTO E GINNASTICA DELLE MANI

All'aria aperta è più bello: con l'arrivo della bella stagione, le giornate si allungano, le temperature sono più miti e la voglia di muoversi all'aria aperta è tanta, inoltre il movimento fuori dalla palestra rilassa la mente, migliora l'umore e rendendo le persone più positive. Tante e diverse possono essere le attività praticate, dalla camminata alla corsa, alla pedalata sulla bicicletta o una bella nuotata.

Gli esercizi di questo mese vedono nuovamente come protagoniste le mani e necessitano dell'utilizzo di un piccolo attrezzo (pallina di gommapiuma o simili); l'allenamento è svolto su una panchina all'aperto.

Vi raccomandiamo di fare attenzione al sole, agli sbalzi di temperatura e all'abbigliamento (in primavera/estate è bene spogliarsi, ma con intelligenza), e vi ricordiamo di bere (prima, durante e dopo!).

**Posizione di partenza**

(vale per tutti e tre gli esercizi proposti): schiena dritta, mani sulle gambe, piedi ben appoggiati al pavimento.



**Esercizio 1** Dalla posizione di partenza, schiena dritta e spalle rilassate, afferrare

una pallina morbida con la mano destra (foto 1 e 2) e stringerla con tutte le dita (foto 3 e 4). Mantenere la tensione per 10



secondi, dopodiché eseguire l'esercizio con la mano sinistra. Il movimento è controllato, la respirazione naturale;



eseguire il movimento 3 volte per mano (mantenere la posizione per circa 10 secondi).



**Esercizio 2** Dalla posizione di partenza, schiena dritta e spalle rilassate, inserire la pallina tra il pollice e l'indice (foto 5 e 6) e strizzarla (foto 7 e 8) per 5 volte; la pallina viene poi messa tra pollice e medio, pollice

e anulare e pollice e mignolo. Ripetere la sequenza (dal pollice al mignolo) con la mano sinistra. I movimenti sono lenti e controllati,



la respirazione naturale; eseguire la sequenza due volte per mano.



**Cooperativa AM.I.C.A.**  
Canezza di Pergine Valsugana  
www.amicacoop.net  
tel. 0461.992177

Il giornale online "Il Fatto Alimentare" riporta una ricerca che, partendo da test su alcune macchinette per caffè, ha scoperto che possono essere uno dei luoghi più ricchi di **germi** della cucina. Infatti, se non vengono pulite regolarmente, diventano un rifugio per muffe e batteri, tra cui escherichia coli, stafilococco, streptococco, pseudomonas aeruginosa. I batteri sono stati rilevati sia nell'**acqua**, sia nelle parti interne della macchina. Se non si usa la macchinetta per caffè da diversi giorni, è quindi necessario fare diverse **erogazioni** di acqua calda, per rimuovere l'acqua stagnante, dove i batteri si riproducono in gran numero; per prevenire la formazione di muffa e di batteri, i consigli sono di pulire la macchina regolarmente, pulire le superfici con acqua e aceto, in particolare quelle **rimovibili**, dove si accumulano i resti del caffè e le capsule usate. Inoltre, viene consigliato di usare acqua **filtrata** anziché quella del rubinetto, cambiare l'acqua dopo ogni utilizzo (o comunque non lasciarla stagnante per troppi giorni), alzare il coperchio per far **arieggiare** la macchina, pulire la macchina ogni giorno con uno strofinaccio e maneggiarla con le mani **pulite**. ([www.consumatori.e-coop.it](http://www.consumatori.e-coop.it))

## Macchinette del caffè: non dimenticare di pulirle





## IL GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO

# I formaggi con la montagna nel cuore

■ Sono formaggi prodotti secondo la logica “solo latte-fieno”: nascono cioè da latte di mucche alimentate esclusivamente con fieni di qualità, senza insilati, e con mangimi rigorosamente no ogm

Il Gruppo Formaggi del Trentino è l'organismo commerciale del CONCAST, il Consorzio dei Caseifici Sociali del Trentino che opera per garantire la tutela della qualità e della tipicità dei prodotti caseari locali attraverso funzioni di coordinamento, assistenza, regolamentazione, controllo e sviluppo delle attività delle piccole e medie aziende zootecniche e delle cooperative lattiero-casearie associate.

La lavorazione di tutti i formaggi del Gruppo avviene ancora con metodi tradizio-

nali: ingredienti semplici e la sapiente mano dei casari sono i segreti della ricetta che rende unici questi prodotti.

Genuinità e artigianalità sono affiancate dal rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie su tutta la filiera, garantito dalle più avanzate tecnologie presenti negli stabilimenti e certificato da controlli rigorosi e frequenti.

### SOLO LATTE-FIENO

I caseifici aderenti al Gruppo conferiscono le eccellenze, tra cui il Puzzone di Moena DOP e Trentingrana DOP, oltre a piccole produzioni del territorio.

Tutti i formaggi del Gruppo sono prodotti secondo la logica solo **LATTE-FIENO**: sono derivati cioè da latte le cui bovine sono state

alimentate esclusivamente con fieni di qualità, senza insilati, e con mangimi rigorosamente NO OGM.

Gli unici ingredienti di Trentingrana DOP e di tutti gli altri formaggi del Gruppo sono **latte, sale e caglio** e per questo possono definirsi formaggi naturali da alimentazione NO OGM.

**Il clima, la purezza dell'ambiente e la genuinità delle materie prime** consentono di produrre formaggi dal sapore straordinario, dal gusto semplice ma assolutamente unico.

Territorio e natura sono infatti le parole chiave della produzione del Gruppo Formaggi del Trentino: gli aromi unici di ognuno dei formaggi sono espressione esatta del luogo in cui le bovine si sono alimentate, della sua natura, diversa e specifica per ogni valle perché **il latte impiegato è esclusivamente di origine trentina.**

### DOP ED ECCELLENZE

Da questa specificità nascono quindi *le nostre DOP Trentingrana DOP* - il capostipite di tutti i “gioielli” caseari del Gruppo Formaggi del Trentino, conosciuto, apprezzato e distribuito in Italia e all'estero - e **Puzzone di Moena DOP**, e *le nostre eccellenze Cäsolet Val di Sole, Vezza del Trentino, Mezzano Trentino, Toséla di Primiero, Fontal di Cavalese, Affogato di Sabbionara*, tutti formaggi che hanno la montagna nel cuore.

### A EXPO 2015

Trentingrana DOP sarà presente a EXPO 2015: **dal 28 agosto al 3 settembre 2015** in Piazzetta Trentino, spazio che sarà dedicato all'esposizione dei migliori prodotti trentini.



A EXPO MILANO 2015



**TERRITORIO E NATURA** sono le parole chiave della produzione del Gruppo Formaggi del Trentino: gli aromi unici di ognuno dei formaggi sono espressione esatta del luogo in cui le bovine si sono alimentate, della sua natura, diversa e specifica per ogni valle, perché il latte impiegato è esclusivamente di origine trentina.



# I formaggi con la montagna nel cuore

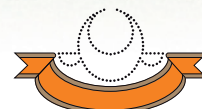


Il GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO vuole rappresentare le eccellenze casearie tipiche delle nostre montagne: fra questi Casolet Val di Sole e Mezzano Trentino sono fra i formaggi più rappresentativi, conosciuti e apprezzati per le loro caratteristiche uniche ed inimitabili.



## CASOLET VAL di SOLE

Un tempo era prodotto in autunno come scorta alimentare per l'inverno. Oggi, da formaggio di casa per eccellenza, è diventato una piccola grande rarità.



## MEZZANO TRENTINO

È detto di Alta Montagna perché prodotto in caseifici d'alta quota delle valli di Fiemme e Primiero. Stagionato dai 4 agli 8 mesi, è un formaggio saporito e gustoso, da pasto.

**GRUPPO**  
**FORMAGGI del TRENTINO**  
*Gustatevi il nostro mondo*



# L'olio di chi ama l'olio.



Nell'olio extravergine di oliva la tradizione è molto più di un valore simbolico. Da sempre l'Oleificio Viola interpreta fedelmente l'anima genuina e magica di questo prodotto millenario, accostandosi ad esso con tutto l'amore e il rispetto che solo un'azienda a carattere familiare riesce ad infondere nel proprio lavoro.

**LA COLOMBARA** Ideale per la tavola, ha un gusto delicatamente aromatico e un basso indice di acidità.

**BRUNO VIOLA** L'olio più prezioso, per i veri intenditori. È conservato in bottiglia scura per proteggere profumo e gusto.

**BARDO** È l'olio da usare tutti i giorni in famiglia, per un'alimentazione sana ma, al tempo stesso ricca di sapore.

## OLEIFICIO VIOLA & C.

Bardolino (VERONA) - Tel. 045/7210143 - Fax 045/6212299 / e-mail [info@oleificioviola.com](mailto:info@oleificioviola.com) / Internet [www.oleificioviola.com](http://www.oleificioviola.com)



**Ricette,  
bottiglie e libri**

scrivete a:  
**Cooperazione tra consumatori**  
C.P. 770 - 38100 Trento

**Il re dell'estate**

**Idee al pomodoro**

Pomodoro, tonno e mozzarella: tre dei classici dell'estate sono qui proposti in modo tutto nuovo, ancora più freschi e appetitosi

**TERRINA DI POMODORO  
E MOZZARELLA  
AL PESTO**

*600 g di pomodori maturi, 250 g di mozzarella, una manciata di foglie di basilico, 240 ml di brodo vegetale, 8 g di gelatina, 1 cucchiaino di pesto genovese fior fiore, olio d'oliva extravergine, sale e pepe*

Scottate i pomodori in acqua bollente per 10 secondi, lasciateli intiepidire, eliminate la pelle, tagliateli in 4 parti e togliete i semi interni. Tagliate la mozzarella a fette regolari di 1/2 cm di spessore, asciugatele su carta assorbente, salatele e pepatele.

Scaldate il brodo vegetale e scioglietevi la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda; lasciate intiepidire; in uno stampo rettangolare di 20 cm

versate un leggero strato di gelatina sul fondo proseguite con uno strato di falde di pomodoro, aggiungete poca gelatina, le fette di mozzarella e le foglie di basilico.

**TRAMEZZINI  
DI POMODORI**

*2 pomodori cuore di bue, 200 g di tonno sott'olio yellowfin fiorfiore, 2 filetti di alici marinate fiorfiore, 2 cucchiaini di patè di olive nere, pangrattato, prezzemolo, foglie di lattuga*

Tagliate a fette i pomodori e lasciateli scolare in uno scolapasta. In una terrina spezzettate il tonno scolato dall'olio di conservazione, unite le alici tritate con poco prezzemolo fresco,

il patè di olive e pangrattato quanto basta per ottenere un composto morbido e compatto. Distribuite il composto tra 2 fette di pomodoro come fosse un tramezzino, comprimatele leggermente e servitele su foglie di lattuga fresca; preparate allo stesso modo gli altri tramezzini.

**BRUSCHETTA CAPRESE**

*2 sfilatini, 250 g di mozzarella, 4 pomodori a grappolo, 3 cucchiaini di olive nere denocciolate, olio di oliva extravergine, basilico, origano, sale e pepe*

Lavate i pomodori e tagliateli a fette sottili; tagliate in due parti nel senso della lunghezza gli sfilatini; tagliate e le mozzarelle



a fette sottili e disponetele sul pane alternandole e sovrapponendole leggermente alle fette di pomodoro; completate con un filo d'olio, origano e qualche oliva tagliata a rondelle. Cuocete in forno a 200° per circa 5 minuti (la mozzarella dovrà fondersi leggermente), sfornate, aggiustate di sale e pepe se necessario e decorate con foglie di basilico fresco. (ricette e foto tratte da Fior fiore in cucina, luglio 2014)



**Il dolce senza lievito**

**Omelette soufflé ai frutti di bosco**

*3 uova, 150 g di mascarpone, 1 albume, 60 g di zucchero, 400 g di frutti di bosco misti, 1 limone, 1 cucchiaino di farina bianca 00, burro, cannella in polvere, zucchero a velo.*

Lavate i frutti tuffandoli in acqua acidulata con il succo di limone, scolatela e asciugatela; lavorate il mascarpone con 40 g di zucchero. Mescolate i tuorli con un pizzico di cannella, lo zucchero rimasto e la farina; unite 3 albumi montati a neve. Montate a neve l'albume rimasto e unitelo alla crema al mascarpone; aggiungete quindi i frutti di bosco e mescolate delicatamente.

Scaldare una teglia e fatevi sciogliere poco burro, quando inizia a spumeggiare versate il composto di uova; dopo pochi minuti, quando

si sarà formata una leggera crosticina dorata, passate l'omelette in forno a 180° C per 10 minuti. Togliete l'omelette dal forno, distribuite la crema con la frutta da una parte e ripiegate a mezzaluna; cospargete con lo zucchero a velo e poca cannella e servite subito.



**NOVITÀ**

Per i Soci  
con Carta InCooperazione  
un ulteriore

# SCONTO 5% SU TUTTI I VIAGGI del sito [www.viaggi-insieme.coop](http://www.viaggi-insieme.coop)



Visita il sito e scopri tutte le proposte Falk Travel per i tuoi viaggi!



### Italia - Emilia Romagna - Adria Hotel Jole \*\*\*

Viaggio autonomo, 7 notti in camera doppia,  
pensione completa, incl. servizio spiaggia  
(1 ombrellone & 2 sdraio)

per persona € 329,00 soci € **312,50**



### Italia - Toscana - Poggibonsi Hotel Toscana Ambassador\*\*\*\*

Viaggio autonomo, 3 notti in camera doppia,  
mezza pensione, parcheggio secondo  
disponibilità

per persona € 139,00 soci € **132,00**



### Italia - Toscana - Chianciano Terme Hotel Miralaghi\*\*\*

Viaggio autonomo, 3 notti in camera doppia  
mezza pensione, accesso alla piscina interna  
ed esterna (giugno-agosto)

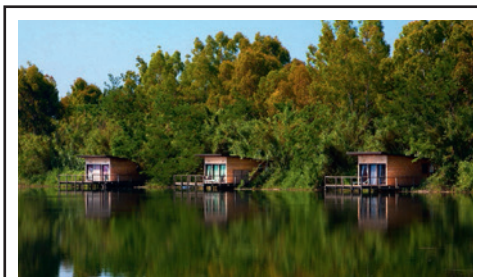
per persona € 89,00 soci € **84,50**



### Italia - Umbria - Lago Trasimeno Camping Village Punta Navaccia

Viaggio autonomo, 7 notti in casa mobile,  
solo pernottamento, incluso accesso  
alla piscina

per persona € 99,00 soci € **94,00**



### Italia - Campania - Castel Volturno Plana Resort\*\*\*\*

Viaggio autonomo, 3 notti in camera doppia  
mezza pensione, 1 ingresso al museo FooF

per persona € 159,00 soci € **151,00**



### Austria - Tirolo - Schönau Gasthof Kaiserblick \*\*\*

Viaggio autonomo, 7 notti in camera  
doppia, all inclusive light, incluso Carta ospiti  
"Alpbachtal Seenland"

per persona € 229,00 soci € **217,50**



## VIAGGI INSIEME

Per informazioni e prenotazioni:

CALL CENTER **0461 808 222**

Il Call Center risponderà da lunedì a venerdì con orario 8-20, sabato 9-20 e domenica 9-14. Costo della chiamata in base al profilo tariffario.

Organizzazione tecnica: Falk-Tours srl / Falk Travel Italia, Via Isarco, 1 - 39040 Varna (BZ). SAIT non svolge alcuna delle attività indicate nell'art. 83 del Dlgs 206/2005. Si consideri che, per tutti i viaggi, la classificazione in stelle dell'alloggio viene effettuata in base alla categoria del paese. Per la consulenza e la prenotazione del viaggio tramite call center e tramite il sito web, come per l'erogazione di tutti i servizi, risponde Falk-Tours. Sono valide le condizioni di vendita di cui è possibile prendere visione visitando la pagina web [www.viaggi-insieme.coop](http://www.viaggi-insieme.coop). Valgono le condizioni di viaggio e di pagamento di Falk-Tours (consultabili su [www.viaggi-insieme.coop](http://www.viaggi-insieme.coop)) che si differenziano in parte dalle Condizioni Generali di viaggio dell'associazione di categoria delle agenzie di viaggio. Al ricevimento della conferma di prenotazione da parte di Falk-Tours si rende necessario il pagamento di una caparra pari al 20% del costo del viaggio. Il saldo dovrà essere corrisposto 30 giorni prima della partenza. Salvo errori di stampa. Comunicazione obbligatoria ai sensi dell'art. 17 della legge n.38 del 06/02/2006: la legge italiana punisce con la pena della reclusione i reati inerenti alla prostituzione o alla pornografia minorile, anche se gli stessi sono commessi all'estero.

FAMIGLIA  
COOPERATIVA

coop

cool  
KONSUM

coop

coop



## Il verbasco

# Erbaccia? No: tasso barbasso

*Ho sentito parlare recentemente di una pianta che nel dialetto trentino è chiamata "tabac mat" e che una volta era utilizzata soprattutto per curare il raffreddore e la tosse catarrale. Non so se essa corrisponda al tasso barbasso, abbastanza frequente nel nostro territorio. Vorrei, se possibile, alcuni chiarimenti in merito.*  
Zanei L. (Trento).

La pianta di cui mi chiede è proprio il tasso barbasso, il cui nome è attribuito anche a 3-4 altre specie del genere *Verbascum*, che hanno le stesse proprietà medicinali. Il genere comprende circa 360 specie di piante erbacee perenni o biennali, originarie dell'Europa e dell'Asia e delle montagne africane. Il tasso barbasso o verbasco è tipico di habitat asciutti e soleggiati con preferenza per i pendii rocciosi e i terreni disboscati o incolti. La pianta è facilmente riconoscibile per il suo fusto non ramificato e guarnito di un'infiorescenza allungata e terminale che compare in mezzo alle foglie raccolte a forma quasi piramidale.

Molto conosciute e sfruttate nell'antichità, dai medici greci e latini, erano le sue proprietà medicinali; anche il naturalista Plinio il Vecchio (I sec.) ne consigliava l'uso nei casi di lesione o di malattie polmonari.

Nei tempi passati il verbasco veniva utilizzato dai nostri contadini anche per accendere lumi ad olio (le foglie erano usate per fare gli stoppini) o per fare fuoco nei vecchi forni da pane, grazie alla sua abbondante pelosità; anche gli antichi Romani intingevano nel sego le sue infiorescenze appassite e ne facevano delle torce.

Questa pianta è sfruttata pure sotto l'aspetto or-

namentale nei giardini (soprattutto rocciosi), dove spesso dà pure origine a ibridi.

I fiori di verbasco rientrano nella ricetta della cosiddetta "tisana dei quattro fiori", composta da rosolaccio, farfara, piede di gatto, altea, viola mammola e malva.

**Il verbasco (*Verbascum thapsus*)** appartiene alla famiglia delle Scrofulariacee; è chiamato anche barbasso o barbasco (da "barbasum" = barba) perché tutte le sue parti sono ricoperte da uno strato lanuginoso di peli biancastri o appena giallognoli; cresce nei terreni incolti, fra i ruderi, ai margini delle strade campestri, a un'altitudine compresa fra il livello del mare e il piano montano. È una pianta biennale, verde giallastro, con fusto forte, eretto, rigido e cilindrico, alto fino a 2 metri; le foglie sono brevemente picciolate o sessili (prive di

Si raccolgono in estate i fiori di questa pianta spontanea, in dialetto trentino chiamata "tabac mat". Nota per le sue proprietà antinfiammatorie, è preziosa per curare il raffreddore e la tosse

di Iris Fontanari

picciolo) e di forma variabile; quelle inferiori sono oblunghe-ellittiche, quelle superiori sono oblunghe o lanceolate, sessili e abbraccianti il fusto per un buon tratto; i fiori, più o meno sessili, hanno la corolla con 5 petali giallo vivace o pallido e sono raccolti in grosse infiorescenze a spiga compatta, terminale ed allungata.



**Le parti utili in erboristeria sono le foglie e i fiori, fin dall'antichità usati per curare, oltre il raffreddore e la tosse, anche le forme catarrali delle vie respiratorie e le infiammazioni intestinali.**

I fiori hanno un leggero odore balsamico; contengono mucilagini, acido malico e un olio essenziale, che ne fanno un ottimo rimedio emolliente ed espettorante; hanno, inoltre, proprietà antispasmodiche, diaforetiche (provocano sudorazione) e sedative in genere. Le foglie servono anche per *uso esterno*: hanno proprietà antinfiammatorie utili per curare scottature, foruncoli, geloni, ascessi, emorroidi e pruriti.

I fiori si raccolgono nei mesi di **luglio-settembre** in piena fioritura, eliminando il calice, piuttosto ispido; le foglie, invece, in primavera. Foglie e fiori si fanno essiccare al sole per qualche ora (o al calore artificiale per un tempo inferiore), il più rapidamente possibile, e si conservano al buio, in recipienti ben chiusi, altrimenti anneriscono e perdono le loro proprietà.

**Un infuso tossifugo, antiasmatico e antinfiammatorio** (soprattutto dell'intestino) si ottiene mettendo una manciata di fiori essiccati in 1 litro d'acqua bollente: si lascia riposare per 10 minuti, quindi si filtra accuratamente con una tela finissima per eliminare i peli, molto irritanti per la gola. Si bevono 2-3 tazzine al giorno di questo infuso ben caldo, lontano dai pasti.

Un'azione più energica si ottiene col **decotto** che si prepara facendo bollire per circa un quarto d'ora, in 1 litro d'acqua, 20 g di fiori di verbasco e 20 g di foglie di malva; si filtra il liquido quando è tiepido, usando le precauzioni valide per l'infuso, e si beve come sopra indicato; questo decotto è utile pure per fare gargarismi nei casi d'infiammazione della gola e per combattere affezioni del tubo digerente e delle vie urinarie.

Contro i raffreddori di testa si consiglia di annusare come tabacco le foglie di verbasco essiccate e polverizzate; la stessa polvere può servire anche per cospargere le ferite e le piaghe che stentano a rimarginarsi.

Per l'uso esterno delle foglie si può ricorrere ai **cataplasmi**, preparati con le foglie di verbasco cotte nel latte e applicate calde sulla parte dolorante, rinnovando l'impacco più volte al giorno; gli stessi impiastri sono utili anche per combattere le coliche intestinali, le flebiti e le mestruazioni dolorose. Per gli stessi usi ci si può servire anche dell'**unguento**, preparato con 100 g d'olio d'oliva, 5 g di radice di bardana e 10 g di succo fresco spremuto dalle foglie e fatto cuocere a fuoco lento.

Solo per i Soci



# PRENOTAZIONE

dal 6 al 19 luglio 2015

CONSEGNA DAL 3 AL 14 AGOSTO 2015

## nr. 171 OLIO EXTRA VERGINE GRAN CRU RANIERI

latta 3 litri

Solo per i Soci

# 11,90 €

3,97 € al lt







# OFFERTA

dal 29 maggio al 30 settembre 2015

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA



## LAMPADA MULTIPOT

MultiPot è la prima lampada multifunzionale prodotta da Rotaliana.

Materiale: Parti multipresa e vaso in policarbonato stampato ad iniezione.

Lampada a 24 Led con doppia emissione, verso l'alto e verso il basso, ed interruttore.

Multipresa a 5 uscite con interruttore integrato.

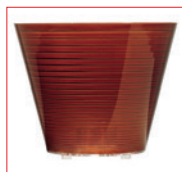
Misure cm Ø 14 / 23,5 x 19 H

Colore Ambra

Rotaliana

Solo per i Soci

**78,90 €**



## SPORT & TEMPO LIBERO

### ZAINO ECLIPSE 22 TURCHESE



Solo per i Soci

**29,90 €**

### ZAINO ECLIPSE 32 ARANCIO



Solo per i Soci

**32,90 €**

### SACCO A PELO GRAN SASSO

Solo per i Soci

**19,90 €**



### TORCIA METAL LED ENERGIZER

Solo per i Soci

**17,90 €**



### BASTONCINI LAUTARET 2 PEZZI NERO

Solo per i Soci

**21,90 €**

# PRENOTAZIONE

entro il 15 luglio 2015

CONSEGNA DAL 24 AL 31 AGOSTO 2015

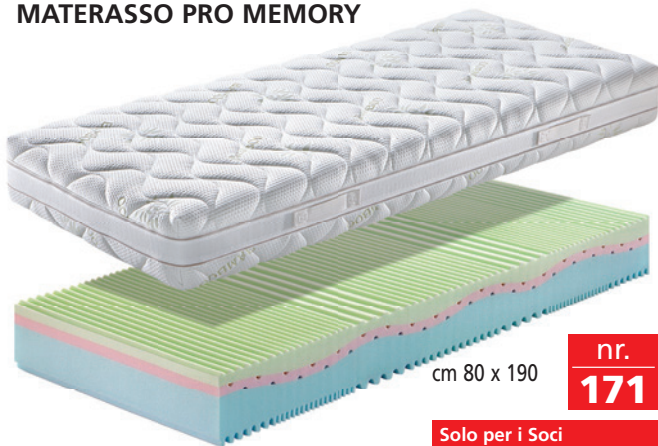
**nr. 168** RETE IN LEGNO MOTORIZZATA KOMODA



Solo per i Soci  
**359,00 €**

- Rivoluzionario sistema letto motorizzato nel quale alzatasta e alzapiedi si muovono in modo sincronizzato per un controllo totale delle 5 zone di appoggio differenziato
- Design accattivante poiché i motori sono nascosti, estrema silenziosità ed eccezionale compattezza
- Dotato di sospensioni robuste ideali per le zone sottoposte ad affaticamenti
- Listelli indipendenti di faggio evaporato montati a coppie con variatori di rigidità su 6 doppi listelli nella zona dorsale
- Trasformatore e telecomando esterni
- Telaio in legno di faggio multistrato (70x25 mm)
- Completa di gambe H35 e di ferma materasso
- Dimensioni: cm 80x190

**MATERASSO PRO MEMORY**



cm 80 x 190  
**nr. 171**

Solo per i Soci  
**199,00 €**

- Altezza totale 21 cm circa
- Massello (altezza 18 cm) in aquatech a strati di diversa densità ed in particolare un inserto ad alta portanza (colore rosa) ed un inserto a greca per una migliore aerazione
- Lato in memory con canali di aerazione di diversa profondità e dimensione per meglio evidenziare le zone di appoggio
- Fodera interna a protezione del massello e fodera esterna in tessuto di bamboo, tipo anallergico e piacevole al tatto
- La fodera esterna è divisibile in due parti ed è lavabile a 60°C
- La fodera è completa di fascia 3D volumetrica e di maniglie in ecopelle

cm 160 x 190  
**nr. 172**

Solo per i Soci  
**399,00 €**

RETE IN LEGNO FISSA REALE



- Versione fissa: telaio 25x70 mm, completa di gambe H 35, con regolazione sulle 6 doghe centrali
- Supporti in linea con il bordo

cm 80 x 190  
**nr. 169**

Solo per i Soci  
**149,00 €**

cm 160 x 190  
**nr. 170**

Solo per i Soci  
**299,00 €**

**MOBILE CONTENITORE COMPONIBILE ALTO KISKREO**

- Struttura in melaminico colore bianco
- Composizione:
  - 3 box M
  - 1 box S
  - 4 coperchi
  - 4 set guide
  - 1 modulo alto
- In kit di montaggio
- Misure: cm 40x39,5x97,5 h

Solo per i Soci  
**84,90 €**



CONTENITORI BIANCO

**nr. 173**

CONTENITORI GRIGIO

**nr. 174**

**MOBILE CONTENITORE COMPONIBILE BASSO KISKREO**

- Struttura in melaminico colore bianco
- Composizione:
  - 1 box M
  - 2 box S
  - 3 coperchi
  - 3 set guide
  - 1 modulo basso
- In kit di montaggio
- Misure: cm 40x39,5x62 h



CONTENITORI BIANCO    CONTENITORI GRIGIO

**nr. 175**

**nr. 176**

Solo per i Soci  
**69,90 €**

# Solo per i Soci



MARKETING SAIT

**nr. 177** SEDIA DA TAVOLO SMART LUNCH



Solo per i Soci  
**21,90 €**

- 6 m +
- Max 15 Kg
- Pratica e confortevole: seduta imbottita rinforzata; tasca portaoggetti
- Chiusura compatta, facile da trasportare
- Installazione sicura: 2 dispositivi di blocco; si adatta a tavoli con spessore da 2 a 4,5 cm, anche con fascia sotto il ripiano

**nr. 178** TWIN ICE CREAM MAKER ARIETE 631



Solo per i Soci  
**42,90 €**

- Gelatiera che permette di preparare contemporaneamente due gusti differenti di gelato
- Dotato di due tazze refrigeranti da riporre nel freezer
- Potenza 9,5 Watt
- Tempo di preparazione: 20/30 minuti
- Capacità tazze: 400 ml
- Incluso ricettario
- Dimensioni: 300x135x270 mm

**nr. 179** SWEET GRANITA PARTY TIME ARIETE 78



Solo per i Soci  
**30,90 €**

- Prepara in pochi secondi una fresca granita inserendo il ghiaccio a cubetti e lo sciroppo
- Potenza 85 Watt
- Cestello tritaggiaccio removibile
- Lama in acciaio inox
- Coperchio ON/OFF con sistema di sicurezza
- Facile da pulire e smontabile
- Dimensioni (LxPxA): 230x155x185 mm

**nr. 180** SORBET MAKER ARIETE 632



Solo per i Soci  
**42,90 €**

- Per preparare in pochi minuti sorbetti leggeri e salutarissimi inserendo direttamente la frutta congelata e tagliata a piccoli pezzi
- Potenza 200 Watt
- Totalmente smontabile, semplice da lavare e da utilizzare
- Dimensioni: 120x230x360 mm

**nr. 181** ESTRATTORE SUCCO ARIETE CENTRIKA 176



Solo per i Soci  
**109,00 €**

- Tecnologia estrazione a freddo: si mantengono inalterati i preziosi elementi nutrizionali della frutta e della verdura perché la spremitura avviene senza lama e con una rotazione lenta (80 Rpm)
- Potenza: 400 Watt
- Nessuna ossidazione né riscaldamento degli alimenti per una spremitura omogenea e senza residui
- È possibile ottenere fino al 30% in più di succo rispetto alle centrifughe tradizionali
- Cestello in acciaio inox
- Velocità: 1 e reverse
- Contenitori raccogli polpa e raccogli succo
- Facile da pulire
- Tappo anti goccia
- Dimensioni (LxPxA): 270x155x345 mm

**nr. 182** PASSAPOMODORO TRITACARNE BOLOGNESE MOULINEX ME2071



Solo per i Soci  
**89,90 €**

- Passapomodoro, tritacarne, grattugia/affetta
- Potenza 500 W
- Velocità lavorazione carne 1 kg/min
- Accessorio passapomodoro. Serve direttamente nel piatto
- Accessori tritacarne:
  - trafilata a disco a fori medi per trito fine (4,7mm)
  - trafilata a disco a fori grandi per trito grosso (7,5mm)
- Accessori per grattugiare e affettare:
  - rullo per affettare
  - rullo per grattugiare fine
  - rullo per grattugiare grosso
  - rullo per parmigiano
- Pressino
- Vassoio amovibile
- Vano per conservazione accessori
- Vano raccogliacqua

**nr. 183** ESSICATORE CONSERVO TREVÌ CL252



Solo per i Soci  
**44,90 €**

- Struttura a 4 livelli
- Livelli abbassabili per ridurre lo spazio
- Interruttore di accensione/spengimento
- Aria x 5: base alta per migliorare il flusso di aria in entrata e grande ventola per maggiore portata d'aria
- Potenza 300 Watt
- Dimensioni (LxHxP): 330 x 300 x 330 mm

Offerta valida nei punti vendita che espongono la locandina dell'iniziativa, dove sono presenti i prodotti promozionati salvo esaurimento scorte. I prezzi possono subire variazioni nel caso di eventuali errori tipografici o modifiche alle leggi fiscali. Le foto sono solo rappresentative dei prodotti. Il cliente può esercitare il diritto di recesso entro giorni 10 dalla data di sottoscrizione della nota d'ordine, tramite semplice restituzione del bene presso il punto vendita /fc ove è stato effettuato l'acquisto.



# OFFERTE VALIDE SOLO AL SUPERSTORE

## TRENTO

Via Degasperi, 1-17  
tel 0461 - 362600

# coop SUPERSTORE

## ROVERETO

Via del Garda, 95  
tel 0464 - 426000



**Solo per i Soci possessori di Carta In Cooperazione**

**PRENOTAZIONE DAL 9 AL 22 LUGLIO - CONSEGNA ENTRO 15 GIORNI NEL PUNTO VENDITA**



### LAVATRICE INDESIT IWC71051CECOEU

- Giri 1000
- Classe efficienza energetica A+
- Numero programmi 16
- Esclusione centrifuga
- Capacità di carico 7 kg
- Programmazione lavaggio ritardata
- Dimensioni cm 85 x 59,5 x 51,7
- Garanzia 2 anni

PREZZO € 339,00  
OFFERTA € 299,00



PREZZO SOCI

**249,00**

**SCONTO 26%**

### SMARTPHONE NGM FORWARD EVOLVE DUAL SIM

- Display 5"
- Rete 3G
- Sistema operativo Android 4.2
- Processore Quad Core, 1.3 Ghz
- Dual Sim
- Ram 1 Gb
- Memoria 4Gb
- Incluso sistema operativo
- Fotocamera 8 Megapixel
- Batteria 1800 Mah
- Bluetooth 3.0, Wifi, Hsdpa 21.2 Mbps
- Garanzia 2 Anni

PREZZO € 139,00  
OFFERTA € 114,00



PREZZO SOCI

**99,00**

**SCONTO 28%**



LE FOTO SONO SOLO RAPPRESENTATIVE DEL PRODOTTO. SALVO ESAURIMENTO SCORTE.  
ACCONTO ALLA PRENOTAZIONE € 10,00 PER PRODOTTI FINO A € 150,00, € 50,00 PER PRODOTTI DI IMPORTO SUPERIORE.



I prezzi con questo simbolo sono in offerta esclusiva per i Soci possessori di Carta In Cooperazione.

# MODULO PRENOTAZIONE LIBRI DI TESTO



FAMIGLIA COOPERATIVA/SOCIETÀ \_\_\_\_\_

PUNTO VENDITA DI \_\_\_\_\_

VIA/PIAZZA \_\_\_\_\_ LOC. \_\_\_\_\_

## Prenotazione libri di testo per medie superiori Anno scolastico 2015/2016

DATA PRENOTAZIONE: \_\_\_\_\_ COD. CLIENTE: \_\_\_\_\_

**SOCIO** Sconto 15%+buono sconto 5% (Cod Carta \_\_\_\_\_)  **NON SOCIO** Sconto 15%

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

TEL. CELLULARE ( AUTORIZZO L'INVIO DI UN SMS PER COMUNICAZIONI  
INERENTI IL SERVIZIO DI PRENOTAZIONE LIBRI ) \_\_\_\_\_

TEL. FISSO \_\_\_\_\_ VIA \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_

SCUOLA \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ SPECIALIZZAZIONE \_\_\_\_\_

1° LINGUA \_\_\_\_\_ 2° LINGUA \_\_\_\_\_ 3° LINGUA \_\_\_\_\_

NUMERO TESTI PRENOTATI: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_

TIMBRO PUNTO VENDITA

ALLEGARE LISTA DELLA SCUOLA INDICANDO I TESTI RICHIESTI, RIPORTANDO IL NOME DELLO STUDENTE

### ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DELLA PRENOTAZIONE

- COMPILARE CON ATTENZIONE IL MODULO IN TUTTE LE SUE PARTI ECCETTO IL CODICE CLIENTE E LA ZONA RISERVATA AL PUNTO VENDITA
- INDICARE SULLA LISTA RILASCIATA DALLA SCUOLA I TESTI DA PRENOTARE CON UNA CROCETTA. SE IL TESTO È COSTITUITO DA PIÙ MODULI APPORRE LA CROCETTA AD OGNI MODULO. PER UNA PRENOTAZIONE COMPLETA BARRARE TUTTI I TESTI.
- CONSEGNARE IL MODULO DEBITAMENTE FIRMATO CON ALLEGATA LA FOTOCOPIA DELLA LISTA DEI TESTI PRESSO IL PUNTO VENDITA.
- RITIRARE LA RICEVUTA DI PRENOTAZIONE PRESSO IL PUNTO VENDITA NEI GIORNI SUCCESSIVI ALLA PRENOTAZIONE.
- PER VERIFICARE LO STATO DEL TUO ORDINE VAI SUL SITO [WWW.LASPESAINFAMIGLIA.COOP](http://WWW.LASPESAINFAMIGLIA.COOP).

Vi informiamo che i vostri dati personali, inseriti nel presente modulo, saranno trattati nel pieno rispetto del Codice della Privacy circa la "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali". La compilazione e la sottoscrizione del presente modulo esprime il consenso alla raccolta ed al trattamento dei dati personali e all'invio di messaggi sms di avviso limitatamente ai fini connessi alla gestione del servizio.

### Parte riservata al personale del punto vendita

**COPIA PER IL CLIENTE**

TIMBRO PUNTO VENDITA

FAMIGLIA COOPERATIVA/SOCIETÀ \_\_\_\_\_

PUNTO VENDITA DI \_\_\_\_\_

VIA/PIAZZA \_\_\_\_\_ LOC. \_\_\_\_\_

PRENOTAZIONE EFFETTUATA IN DATA: \_\_\_\_\_ COD. CLIENTE \_\_\_\_\_

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ COGNOME STUDENTE \_\_\_\_\_

TELEFONO CELLULARE \_\_\_\_\_ TELEFONO FISSO \_\_\_\_\_

DAL 20 LUGLIO 2015 INIZIO RITIRO LIBRI PRENOTATI. 31 OTTOBRE 2015, ULTIMA DATA RITIRO LIBRI PRENOTATI. LA RICEVUTA DI PRENOTAZIONE ED I LIBRI DOVRANNO ESSERE RITIRATI NELLO STESSO PUNTO VENDITA DOVE SONO STATI PRENOTATI. EVENTUALI INDISPONIBILITÀ DI TITOLI SARANNO EVIDENZIATE SULLA RICEVUTA DI PRENOTAZIONE. PER EVENTUALI INFORMAZIONI TELEFONARE AL PUNTO VENDITA.

# LIBRI DI TESTO



## RISPARMIA SUL PREZZO DI COPERTINA DEI LIBRI DI TESTO PER LE SCUOLE MEDIE SUPERIORI E L'UNIVERSITÀ

Prenotali on line sul sito [www.laspesainfamiglia.coop](http://www.laspesainfamiglia.coop) oppure alla cassa e ritirali nel tuo punto vendita.

20 luglio inizio consegne libri prenotati  
4 ottobre chiusura prenotazioni • 31 ottobre ultima data ritiro libri

## PRENOTA I TUOI LIBRI E RICEVI QUESTO BUONO

**PRENOTA LA CONVENIENZA**

**PRENOTA I TUOI LIBRI SCOLASTICI**

ATTIVA UN NUMERO COOPVOCE E AVRAI DIRITTO ALLA ESCLUSIVA PROMOZIONE

**ChiamataTutti 100**

COOPVOCE CONVIENE AL 100% TELEFONATE, SMS E INTERNET A SOLI **5€** AL MESE, E PER TE

- ▶ 100 minuti
- ▶ 100 SMS verso tutti
- ▶ Web 1 Giga senza limiti

**coop voce**  
Comunicare è semplice.

Scopri le offerte CoopVoce su [www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it)

Per tutti i dettagli sulla promozione e sull'offerta CoopVoce consulta il materiale a punto vendita o sul sito [www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it).



\*Iniziativa promossa da Sait Soc. Coop valida dall'8 giugno al 4 ottobre 2015 nei punti vendita aderenti che espongono il materiale promozionale ed il regolamento della presente iniziativa.

Il buono è spendibile su una spesa alimentare o extralimentare entro il 31 ottobre 2015 nei punti vendita della Famiglia Cooperativa di cui sei Socio.