

cooperazione tra **consumatori**



**FAMIGLIA
COOPERATIVA
VALLAGARINA**

Ritorno ad Ala

**FAMIGLIA
COOPERATIVA
PRIMIERO**

Nuovo negozio
a Frassene

**PRIMAVERA
IN BICI**

Gli appuntamenti
di maggio

ENERGIA INSIEME ARRIVANO LE PRIME COMUNITÀ ENERGETICHE COOPERATIVE

In Val di Fiemme e a Lavarone
le Famiglie Cooperative partecipano
alla nascita delle prime comunità
energetiche in forma cooperativa



postatarget
magazine
DC0054234
NAZ/62/2008
Posteitaliane

**SOCIOSI
E CARTA IN
COOPERAZIONE:**
SOCIOSI LA RACCOLTA
PUNTI DEDICATA AI SOCI



**CARTA IN
COOPERAZIONE**
LE CONVENZIONI
PER I SOCI A TEATRO
E NEI MUSEI

Noi significa affrontare il presente e renderlo futuro.



GRUPPO
CASSA
CENTRALE

Siamo le Banche di Credito Cooperativo vicine alle persone, alle imprese e ai territori. Diamo valore alle iniziative della comunità di cui facciamo parte per generare ricchezza e benessere condivisi. **Cooperazione. Sostenibilità. Responsabilità.**

I valori con cui costruiamo un percorso sostenibile da tramandare, i valori che ci rendono differenti. E con i quali vogliamo fare la differenza.

Gruppo Cassa Centrale, le Banche di tutti noi.

Cooperativi. Sostenibili. Responsabili.





sommario

- primo piano**
- 6 Le Comunità Energetiche Rinnovabili
A Cavalese e a Lavarone le prime comunità energetiche cooperative
- famiglie cooperative**
- 9 Famiglia Cooperativa Vallagarina
Ala: la Famiglia Cooperativa ritorna in città
- 10 Famiglia Cooperativa di Primiero
Nella piccola Frassené il nuovo negozio della Famiglia Cooperativa
- 12 Famiglia Cooperativa di Cavalese
Assemblea dei soci, di nuovo insieme
- 15 Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
Bilancio 2022: vendite in crescita e nuovi progetti
di Dirce Pradella
- consumi**
- 12 Il principio di “giustizia intergenerazionale”
La sostenibilità in Costituzione
di Chiara Faenza
- 18 Dopo la raccolta differenziata
Rifiuti e riciclo: i “virtual tour” per conoscere gli impianti in Trentino
- 19 **Certificazioni: quei marchi che ci dicono di più sui prodotti**
di Dario Pedrotti
- 21 Repair Cafè Trento
Perché buttare quando puoi riparare?
di Alessandro Graziadei
- mobilità sostenibile**
- 16 **Biciclette a Trento: le proposte per il Biciplan**
di Dario Pedrotti
- 17 Appuntamenti di maggio con le due ruote
Pedalando in bicicletta
- società**
- 23 Cope, la comunità partecipa all’inclusione sociale
Il camper Cope incontra i giovani “neet”
- educazione**
- 24 Trento, città d’arte
Una città tutta da scoprire
di Silvia Martinelli
- ambiente**
- 25 Cambiare paradigma
Il nostro rapporto con le Alpi
di Alberto Conci
- 27 Turismo sostenibile nelle Alpi
Re-immaginare l’inverno in Panarotta
di Maddalena di Tolla Deflorian
- salute e ambiente**
- 30 **Buono per il nostro cuore, buono per il pianeta**
di Silvia Fabbri

rubriche

- cultura libri**
- 28 **Le recensioni del mese**
a cura di Franco Sandri
- coltivare**
- 34 Piante spontanee
Cicoria, primavera di benessere
di Iris Fontanari
- mangiare e bere**
- 36 Ghiottonerie
Crocchette, frittelle & polpette



17

Primavera in bicicletta

Una passeggiata nel verde o veri e propri “cicloviaggi”, una festa per i più piccoli. Alla scoperta dei tanti benefici, anche sociali, che la bici può donare



21

Repair Cafè Trento

Il “Repair Cafè Trento” propone di riparare gli oggetti, invece di buttarli: così, grazie all’aiuto degli esperti volontari ciò che non funziona più può avere una seconda vita



29

Deeper: laboratorio di videomaking

Il video come strumento di indagine sul territorio: entro il 7 maggio i giovani possono candidarsi per partecipare al laboratorio della Fond. Demarchi per accrescere le competenze nel videomaking



36

Crocchette, frittelle & polpette

Fritte, fragranti e golose. Ecco gli irresistibili bocconcini che piacciono anche ai bambini, ma perfetti pure per l’aperitivo o una cena in compagnia



**TI RICARICHI
FACENDO LA SPESA**

con

Autoricarica con la Spesa

Ogni **250** punti
ti ricarichi di **5€**



coopvoce
Comunicare è semplice

Per tutti i dettagli consulta il materiale a punto vendita e sul sito www.coopvoce.it

Il nostro saluto a Marco Giordani

Il mese scorso ci ha portato via Marco Giordani, un uomo che ha respirato cooperazione in famiglia a Villalagarina fin dalla nascita e che ha guidato il Sait per una decina di anni in momenti particolarmente difficili per il nostro Consorzio, ponendo le basi insieme al direttore Guerrino Beccari per quel processo di risanamento sviluppato e concluso poi da Giorgio Fiorini. A lui va la nostra gratitudine e un ricordo personale.

Coetanei ci siamo conosciuti alle scuole medie e siamo diventati amici alle superiori, che abbiamo frequentato nello stesso edificio in corso Bettini a Rovereto, lui nelle aule della ragioneria, io in quelle del ginnasio. Il palazzo allora ospitava anche quanti studiavano da geometra e la scuola dei muratori. Eravamo i primi ad arrivare a scuola, tutti e due in bicicletta (la sua era da donna e alquanto sgangherata), uno da Borgo Sacco e l'altro da Sant'Ilario, e ci fermavamo nell'atrio a scambiarci pareri in attesa del suono del campanello e a chiacchierare. Naturalmente di sport, delle squadrette locali di calcio e di pallacanestro, dei campionati studenteschi, delle corse campestri, degli atleti della Quercia (era il tempo

del maestro Tomasi, dei Ciccariello e Cavalieri, dei Filz e D'Incà), delle gare ciclistiche con Ilario Manzana, Giuseppe Tettamanti, Giulio Raoss a contendersi gli allori, tutti amici nostri. Dopo la maturità ci perdemmo di vista. Lo ritrovai in via Maccani nel 1992 e nei pochi mesi trascorsi insieme ebbi modo di apprezzarne la disponibilità al dialogo e al confronto, l'intelligenza, la lungimiranza e l'impegno nel lavoro portato fino al sacrificio, ma soprattutto l'onestà, la dirittura morale e il suo modo genuino di interpretare e vivere i valori della solidarietà. Il consumo cooperativo, se oggi è quello che è, molto lo deve a lui per averci indicato la strada e gli indirizzi da perseguire. Non dimentichiamolo mai! Era un uomo che ti guardava negli occhi, che partecipava alla vita di chi gli stava vicino, che ispirava fiducia e trasmetteva coraggio, che dava l'esempio, una persona vera. Oggi, quando il calore e il contatto umano sono una risorsa pericolosamente in calo, e si muore da soli, magari senza che chi abita nella porta accanto se ne accorga, trovarne una così diventa quasi un miracolo. Grazie Marco. Sono sicuro che ci terrai d'occhio anche dall'Aldilà.



DIRETTORE RESPONSABILE

Giuseppe Ciaghi

COMITATO DI REDAZIONE

Giuseppe Ciaghi, Alberto Conci, Cristina Galassi, Walter Liber, Michela Luise, Klaudia Resch, Franco Sandri.

RESPONSABILE EDITORIALE

Cristina Galassi

Per informazioni:

tel. 0461 920858

lunedì-venerdì, ore 9.30-11.30

cristina.galassi@libero.it

HANNO COLLABORATO

Alberto Conci, Maddalena Di Tolla Defflorian, Iris Fontanari, Cristina Galassi, Silvia Martinelli, Dario Pedrotti, Dirce Pradella, Franco Sandri.

IMPAGINAZIONE

Scripta società cooperativa

EDITORE

Sait, Consorzio delle cooperative di consumo trentine società cooperativa

Per informazioni:

ufficio.soci@sait.tn.it

tel. 0461.808641

lunedì-venerdì, ore 9.00-12.00

STAMPA

Elcograf S.p.A. con utilizzo di carta certificata FSC® proveniente da fonti gestite in maniera responsabile



ANNO XXX - MAGGIO 2023

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

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 17-04-2023 La tiratura del numero di aprile 2023 di "Cooperazione tra Consumatori" è stata di 37.399 copie

Di comunità energetiche rinnovabili si parla già da molto tempo, e alcune sul territorio sono già partite nel corso del 2022, ma la prima ad aver assunto la forma cooperativa è la “Comunità Energetica Fiemme soc. coop.”, alla quale è seguita, pochi giorni dopo, la “Green Land”, la nuova comunità di energie rinnovabili dell’Alpe Cimbra in Trentino. Un’opportunità, quella di utilizzare la forma

fonti rinnovabili (prevalentemente fotovoltaico, eolico e biomasse).

CHI PUÒ ADERIRE?

Chi può aderire? Vi possono partecipare **cittadini, piccole e medie imprese, enti, amministrazioni locali**, che condividono impianti per produrre, scambiarsi e consumare energia rinnovabile, decidendo insieme a chi o a cosa destinare l’energia in eccesso,

e beneficiando anche dell’incentivo economico che lo Stato, attraverso il gestore dei servizi energetici, riconosce alla comunità per l’energia prodotta.

QUALI SONO I VANTAGGI?

Una Comunità Energetica è una vera e propria occasione di creare valore per la comunità. Sono evidenti i **vantaggi ambientali** perché, con un impianto di produzione di

Le Comunità Energetiche Rinnovabili

A Cavalese e a Lavarone le prime comunità energetiche cooperative

In aprile a Cavalese e a Lavarone sono nate le prime due comunità energetiche in forma cooperativa. A partecipare alla loro costituzione anche la Famiglia Cooperativa di Cavalese, la Famiglia Cooperativa di Lavarone e la Famiglia Cooperativa Vattaro e Altipiani

di impresa cooperativa, che offre importanti valori aggiunti tra cui, in primo luogo, la partecipazione democratica alla produzione e al consumo di energia.

COS'È UNA COMUNITÀ ENERGETICA

Le Comunità Energetiche Rinnovabili sono realtà che aggregano cittadini, enti locali e imprese con l’obiettivo di produrre e autoconsumare energia elettrica proveniente da



energia rinnovabile, si riducono le emissioni di CO₂ sfruttando l’energia prodotta da fonti rinnovabili e a km zero.

Ci sono **vantaggi sociali** perché l’autoproduzione di energia crea energia per sé e per il proprio territorio, condividendola tra gli stessi abitanti della comunità energetica, promuovendo la coesione territoriale e la nascita di nuove iniziative.

Inoltre, sono sempre da considerare i **vantaggi economici** poiché le CER garantiscono una maggiore auto-sufficienza energetica: maggiore è l’energia autoconsumata e più alto è il risparmio in bolletta, grazie anche agli incentivi generati dagli scambi. A questi vantaggi si aggiunge l’**pazzamento dei costi per il trasporto di energia**, visto che l’energia viene prodotta dove viene anche consumata.

“COMUNITÀ ENERGETICA FIEMME”

Il territorio della Val di Fiemme si presta bene ad ospitare questo tipo di iniziativa, grazie alla partecipazione di soci fondatori che appartengono al mondo cooperativo e non solo. La “Comunità Energetica Fiemme soc. coop.” è stata costituita il 4 aprile 2023 da FiemmePer Fondazione ETS, Cassa Rurale Val di Fiemme, **Famiglia Cooperativa di Cavalese**, Cooperativa Terre Altre, BioEnergia Fiemme, Eurostandard, Elaborata srl, S.e.d.a. s.a.s., Magnifica Essenza SB (per saperne di più sui progetti di sviluppo della Val di Fiemme è disponibile il sito della Fondazione: www.fiemmeper.it). Nove imprese per un progetto territoriale

Energia in Cooperazione L’energia di comunità, economica e sostenibile

Energia pulita, conveniente e a chilometro zero. Ecco la formula della CER, un modo per coniugare sostenibilità di lungo periodo, economicità e protagonismo dei territori, con benefici per tutti gli attori coinvolti. Un progetto di partecipazione collettiva, che vuole riportare le fonti energetiche a pochi passi da casa. Con una particolarità, ovvero la forma cooperativa con i suoi vantaggi: il

mutualismo tra i soci, il modello di partecipazione alla governance, la decisione condivisa sulla destinazione degli utili o nella scelta degli obiettivi da raggiungere sono alcuni tra gli aspetti che rendono questa ragione sociale la più adatta per questo tipo di comunità.

Per saperne di più:
energia.incooperazione.it

che punta a una base sociale estesa per un nuovo protagonismo della comunità, ha spiegato la **neopresidente Valentina Vanzo**: “Il primo passo sarà quello di presentarsi nella valle per far conoscere le opportunità di questa nuova Comunità Energetica. L’obiettivo è quello di valorizzare la comunità, coinvolgendo più persone possibile, partendo da un forte interesse comune e condiviso quale è l’energia”.

“La Comunità Energetica è il risultato di un progetto partecipato – ha sottolineato il Segretario di FiemmePer **Andrea Ciresa** – nato su stimolo delle imprese all’interno del nostro tavolo di lavoro sul tema energia coordinato da BioEnergia Fiemme”.

“ENERGIA INCOOPERAZIONE”

L’iniziativa di Fiemme apre la strada ad un importante progetto sostenuto dalla Cooperazione Trentina, “**Energia InCooperazione**”, realizzato in collaborazione con la **Provincia autonoma di Trento** e i **Consorzi Bim** del territorio per favorire una presenza diffusa di comunità energetiche in forma cooperativa in Trentino.

“Il nostro impegno ha radici lontane – spiega il presidente della Federazione **Roberto Simoni** – che partono dalla nascita dei consorzi elettrici ed arrivano fino ad oggi con molti progetti in tema di sostenibilità energetica. Vogliamo, in accordo con la Provincia, puntare all’autosufficienza energetica dei singoli territori, ma anche farli tornare protagonisti. Il protagonismo dei singoli individui, delle associazioni e degli enti del terzo settore, delle piccole e medie imprese, delle amministrazioni locali, può infatti rappresentare il valore aggiunto nella creazione di progettualità virtuose e dalla grande valenza sociale oltre che economica, capaci di traghettare le comunità verso nuovi modelli di produzione e consumo dell’energia, in un processo di transizione ecologica che le veda protagoniste”.

Per questi motivi anche la **Provincia Autonoma di Trento**, tramite un accordo di collaborazione firmato l’estate scorsa con la Cooperazione Trentina, ha individuato nella CER cooperativa la forma giuridica più adatta per gestire una comunità energetica sul nostro territorio. “Superato lo spontaneismo generoso del nostro territorio – ha spiegato **Roberto Andreatta**, dirigente generale del dipartimento territorio e trasporti, ambiente, energia, cooperazione – appare evidente che per realizzare una CER sia necessario avere soggetti strutturati, in grado anche di fare investimenti e di intercettare finanziamenti. Per questo troviamo che la forma cooperativa sia il veicolo giuridico più adeguato. In Trentino consumiamo

Comunità Energetiche

Da consumatori, i cittadini diventano anche produttori da fonti rinnovabili, facendo rete e generando benefici ambientali, economici e sociali nella comunità

Una Comunità Energetica è **un’associazione tra cittadini, piccole e medie imprese, attività commerciali, enti locali, che si uniscono per condividere impianti (anche già esistenti) per la produzione e l’autoconsumo di energia pulita**, cioè da fonti rinnovabili (energia solare, eolica, idraulica), per avere benefici ambientali (taglio emissioni climalteranti), economici (risparmi in bolletta), sociali (lotta alla povertà energetica) a livello di comunità.

A questi vantaggi si aggiunge **l’azzeramento dei costi per il trasporto di energia**, visto che l’energia viene prodotta dove viene anche consumata.

La Comunità Energetica è lo strumento in grado di coinvolgere i cittadini nel perseguimento degli obiettivi di neutralità climatica, impossibili da raggiungere senza la partecipazione dal basso, restituendo ai cittadini associati la responsabilità di produrre e gestire consapevolmente l’energia di cui si ha bisogno, in un confronto democratico e non come un bene elargito, calato dall’alto, sul quale non si può influire. In Europa esistono già circa 7 mila Comunità Energetiche, nate da circa 2 milioni di cittadini.

Per creare una Comunità Energetica è necessario costituire un soggetto giuridico (es. una cooperativa,

un’associazione) che raccoglie i diversi soci: cittadini, imprese, enti. Gli impianti di produzione possono essere anche già esistenti e se ne possono costruire altri, purché nella stessa località dove l’energia viene consumata dai soci.

La forma giuridica più adatta per costituire una Comunità Energetica sembra essere quella della cooperativa, perché tutela maggiormente i soci, in quanto prevede uno statuto e deve essere registrata presso un notaio.



Privati (es. una famiglia) e aziende che possiedono un impianto per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili, oltre all’autoconsumo potranno quindi fare rete tra loro per condividere l’energia prodotta; **l’energia condivisa, misurata dai contatori, viene incentivata con un contributo riconosciuto dal Gestore dei Servizi Energetici (GSE) per 20 anni.** (c.g.)

<https://infoenergia.provincia.tn.it/Autoconsumo-diffuso/Comunita-di-energia-rinnovabile>

3500Gwh/anno con 600 solo nel domestico e gli interventi di investimento, finora oltre i 60 milioni, sono solo l’inizio di un percorso che dovrà durare a lungo”.

LAVARONE: “GREEN LAND”

A Lavarone il 12 aprile 2023 è invece nata “**Green Land**”, la nuova comunità di energie rinnovabili dell’Alpe Cimbra in Trentino: è una cooperativa di comunità e CER al contempo, la prima in Trentino nel suo genere.

Promossa dal comune di Lavarone, coinvolge altre realtà territoriali dei comuni di Folgaria, di Luserna e dell’Altopiano della Vigo-

lana, mettendo in rete operatori economici, sociali e culturali per **promuovere non solo la sostenibilità energetica, ma anche quella economica e sociale dell’intero distretto locale.**

A partecipare all’atto di costituzione della cooperativa una cinquantina di soggetti tra cui: Comune di Lavarone, Lavarone Ski, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, **Famiglia Cooperativa Lavarone**, Cassa Rurale Vallagarina, APT Alpe Cimbra, **Famiglia Cooperativa Vattaro e Altipiani**, nonché altri soci espressione delle diverse categorie in cui si





articola l'economia e la società dell'altopiano. "Per noi è un ritorno alle prime cooperative nate alla fine dell'800 per dare risposte ai bisogni primari della popolazione – ha spiegato il sindaco di Lavarone **Isacco Corradi** – Questa nuova cooperativa vuole riscoprire quei valori per immettere nuova energia al territorio. **Il Comune di Lavarone ha promosso questa iniziativa collegandola anche alle comunità energetiche** perché crede che sia uno strumento ideale per ricostruire tessuto sociale e affrontare le difficoltà a cui il mondo moderno ci mette di fronte". Anche per questa comunità energetica è stata importante la collaborazione con la Federazione Trentina della Cooperazione e della Provincia Autonoma di Trento, per collaudare modelli istituzionali e processi operativi da applicare in successive esperienze presso altri contesti locali, come spiega il dirigente generale del dipartimento territorio e traspor-



ti, ambiente, energia e cooperazione **Roberto Andreatta**: "Nel 2050 il fabbisogno di energia elettrica raddoppierà e gli analisti prevedono che il 50% dell'energia elettrica deriverà dal solare. Questo è un altro piccolo passo che ci porterà nel tempo ad avvicinarci alla necessaria decarbonizzazione".

COOPERATIVA DI COMUNITÀ ED ENERGETICA

"Le cooperative di comunità sono un valore aggiunto per i territori. Sono soggetti – ha dichiarato il Presidente della Cooperazione Trentina **Roberto Simoni** – che aggiun-

gono alla partecipazione volontaria il concetto della **sostenibilità economica**, indispensabile per costruire attività sul territorio lì dove altri soggetti non sono in grado di essere presenti. **Qui si aggiunge l'aspetto della comunità energetica**, per

noi importante per avvicinarci ad orizzonti di sostenibilità ambientale e sociale".

Il neopresidente, **Christian Caneppele**, assessore del Comune di Lavarone con delega agli obiettivi dell'Agenda 2030 ha sottolineato "È un onore rappresentare questo progetto – dichiara Caneppele a margine dell'evento – e far parte di una realtà che mira a ricreare lo spirito cooperativo sul territorio, soprattutto grazie a progetti di welfare e altre attività che porteranno molti ritorni, tra cui quello economico". (c.g.)

(fonte: Ufficio Stampa Federazione Trentina Cooperazione)

Case green nel caos

In Europa il 40% dell'energia consumata serve per riscaldare o rinfrescare gli edifici, e comporta il 36% delle emissioni di gas serra. La cosiddetta direttiva "Case green" prevede che i nuovi edifici debbano essere a zero emissioni dal 2028

di **Luca Mercalli**, presidente società meteorologica italiana



peggiore, il vero colabrodo energetico, sprecone e inefficiente. Il calcolo deve essere eseguito da tecnici abilitati, l'unità di misura dell'indice di prestazione energetica globale che serve a determinare la classe è il kWh/m² anno (kilowattora-metro-quadro-

anno). Esso, definito nella norma europea come EPgl (Global Energy Performance, IPE in italiano), rappresenta l'insieme dei consumi energetici non rinnovabili di gas, elettricità, gasolio necessari per riscaldare o rinfrescare la casa e per produrre acqua calda sanitaria.

Faccio fatica a trovare su internet una tabella aggiornata su questi valori, facendomi interpretare dello smarrimento che deve cogliere un cittadino non esperto di fronte a una babele di numeri, ma diciamo che **un'ottima casa in classe A dovrebbe consumare meno di 30 kWh/m² all'anno**, portandosi a meno di 14 kWh/m² per le classi superiori ancora più performanti, mentre una casa in classe G ingoia più di 200 kWh/m² anno ma può anche superare 350 kWh/m². Questi sono i numeri poi riportati sull'Ape, l'attestato di prestazione energetica della casa e che rendono conto dei diversi costi energetici e quindi di diverse valutazioni dell'immobile.

Isolamento termico, cappotto alle pareti, vetri doppi o tripli, pannelli solari, non sono solo un futuro obbligo ma una saggia decisione per spendere meno, inquinare meno, essere più autosufficienti e avere una casa che si rivaluta. (consumatori.e-coop.it)



In Europa il 40% dell'energia consumata serve per riscaldare o rinfrescare gli edifici, e comporta il 36% delle emissioni di gas serra. Siccome le prestazioni energetiche degli immobili, soprattutto quelli costruiti prima del 1990, sono molto scarse, al punto da considerarli dei "colabrodo energetici", la loro riqualificazione e dotazione di fonti energetiche rinnovabili può portare a grandi risparmi sia in bolletta sia in emissioni inquinanti. Per questo l'Unione Europea ha elaborato strategie per riformare il parco edilizio, sfociate

nell'approvazione della direttiva Ecbd (Energy Performance Building Directive). **La cosiddetta direttiva "Case green" prevede che i nuovi edifici debbano essere a zero emissioni dal 2028** (dal 2026 per quelli pubblici); la **dotazione obbligatoria di pannelli solari per i nuovi edifici entro il 2028** (mentre gli edifici residenziali in ristrutturazione hanno tempo fino al 2032 per adeguarsi); il raggiungimento della classe energetica E al 2030 e D al 2033 per gli edifici residenziali esistenti ed entro il 2027 e 2030 per edifici non residenziali e pubblici. Esclusi edifici storici, chiese, seconde case e immobili con superficie inferiore a 50 metri quadrati. **Tutto ciò per arrivare a emissioni zero per il settore edile nel 2050.**

Sono argomenti cruciali per il nostro futuro e per la nostra economia familiare, ma sono complicati, se ne parla poco e si prestano a una gran confusione. **Il punto centrale è la classificazione energetica degli edifici, diversa in tutti gli Stati europei!** Anche in Italia è difficile avere le idee chiare, comunque attualmente è in vigore la classificazione che va da A4 – gli edifici più efficienti e sostenibili – fino alla G, la classe



Il presidente della Famiglia Cooperativa Vallagarina, Stefano Libera (a destra) e il direttore, Stefano Longhi

delle più grandi catene di distribuzione a livello nazionale, e della Federazione Trentina della Cooperazione, ha deciso di riaprire il punto vendita, dimostrando coraggio, fiducia nel futuro e soprattutto volontà di garantire alla comunità locale un servizio in più. Da sempre, nel passato come nel presente, “la Cooperazione esprime il meglio di sé nei momenti difficili – osserva Libera – Quan-

dove la cooperativa di consumo è attiva con la sua rete di punti vendita.

UNA RETE DI DIECI NEGOZI

La Famiglia Cooperativa Vallagarina ha infatti oggi dieci negozi in dieci diverse località di questa zona (Brentino-Belluno Veronese, Borghetto, Avio, Ala, Vo’ Siniestro, Sabbionara, Pilcante, Santa Margherita, Chizzola, Serravalle), ai quali va aggiunta una **farmacia**, accanto al supermercato di Avio; i suoi soci sono circa 2400; 32 i dipendenti; **il direttore è Stefano Longhi**.

Molti di questi negozi, spesso unici del paese, sono anche **multiservizi**, e accanto agli assortimenti di prodotti, completi degli alimentari freschi, come le carni, i latticini e l’ortofrutta, offrono servizi aggiuntivi come quello della rivendita di giornali, o sono riconosciuti come **Sieg (servizi d’interesse economico generale)** e assicurano servizi aggiuntivi, come le prenotazioni di visite mediche, la stampa dei referti.

La Famiglia Cooperativa Vallagarina nel 2022 ha raggiunto i 120 anni di attività: la sua storia è infatti iniziata il 4 marzo 1902, con la fondazione della Famiglia Cooperativa di Avio. Oggi la Famiglia Cooperativa Vallagarina è il risultato dell’unione di cinque cooperative di consumo, di Avio, Ala, Chizzola, Pilcante, Serravalle.

PRESENTAZIONE E INAUGURAZIONE

Il nuovo grande punto vendita di Ala sarà presentato il 27 aprile, all’Auditorium della sede di Ala della Cassa Rurale Vallagarina, in una serata dedicata ai soci e a tutta la comunità; sarà l’occasione per illustrare i servizi del nuovo supermercato e i suoi assortimenti, che si

**Famiglia Cooperativa Vallagarina
Ala: la Famiglia Cooperativa
ritorna in città**

Dopo 25 anni di assenza, aprirà ai primi di maggio il nuovo negozio della Famiglia Cooperativa, all’ingresso del centro storico di Ala: 400 metri quadrati di superficie di vendita completi di ogni assortimento in un ambiente moderno e accogliente

Nei primi giorni di aprile sono iniziati i lavori per la realizzazione del nuovo punto vendita, l’undicesimo, della Famiglia Cooperativa Vallagarina, “collocato in via Brigata Mantova, a due passi dal centro storico di Ala – spiega il presidente Stefano Libera – Una posizione particolarmente comoda da raggiungere a piedi anche per la spesa quotidiana. L’apertura è fissata per giovedì 4 maggio ed è un ritorno in città, dopo venticinque anni di assenza. La superficie commerciale sarà 400 metri quadrati, con tre addetti, tra collaboratrici e collaboratori, che potrebbe arrivare fino a un massimo di cinque”.

**UN RITORNO ATTESO
DALLA COMUNITÀ**

“Seppur in tempi difficili per i negozi e con i bilanci appesantiti dai costi energetici sostenuti nel corso del 2022, sottolinea il presidente Libera – la nostra Famiglia Cooperativa, con l’appoggio del Sait, il consorzio delle Famiglie Cooperative, di Coop, una

do la tendenza è di abbassare le serrande, il consumo cooperativo è pronto a garantire alle comunità locali un negozio di vicinato dove fare la spesa ogni giorno”. La Famiglia Cooperativa Vallagarina vuole così lanciare un segnale di ottimismo e di dinamismo sia ai circa 500 soci che vivono e lavorano ad Ala, sia all’intera comunità della Vallagarina

caratterizzano per le tante produzioni trentine (compresi i vini delle cantine locali) e per i prodotti a marchio Coop.

L’inaugurazione è invece fissata per sabato 6 maggio, con l’evento che festeggerà il ritorno ad Ala di questo nuovo importante servizio della Famiglia Cooperativa Vallagarina. (c.galassi)

A Frassené, frazione del comune di Voltago Agordino, nel bellunese, la Famiglia Cooperativa di Primiero ha inaugurato a fine marzo il suo nuovo negozio, l'unico a servizio delle persone che vivono nel paese. **“È stata la comunità a convincerci con una raccolta di ottocento firme – ha spiegato la presidente Francesca Broch – Inoltre, il proprietario dei locali dove è collocato il punto vendita ha deciso di rinunciare all'affitto. Insomma, la comunità ha voluto garantire un negozio di vicinato al paese e, in particolare, ai consumatori con maggiore difficoltà a spostarsi”.** “Il nuovo negozio di Frassené della Famiglia Cooperativa di Primiero – ci racconta la



Famiglia Cooperativa di Primiero

Nella piccola Frassené il nuovo negozio della Famiglia Cooperativa

Inaugurato il 25 marzo 2023 il nuovo negozio, voluto fortemente dalla comunità (anche con una raccolta firme) per garantire al paese un servizio di fondamentale importanza



presidente Broch – è anche un po' la storia di un paese e della sua gente, e inizia quando un giorno una coppia di tenaci commercianti, Oretta e Siro, decidono che è il momento di passare il testimone: dopo una vita colma di soddisfazioni e impegno, sperano che il loro negozio non venga chiuso, così che possa continuare a garantire quel servizio essenziale ai paesani. Si accorgono però che tutto è cambiato rispetto alle condizioni originarie: la decrescita demografica, gli eventi naturali legati al clima, l'invecchia-

Le immagini del nuovo negozio a Frassené, con il momento del taglio del nastro (al centro la presidente Francesca Broch) e la festa d'inaugurazione con tutta la comunità



Trentine da ormai 130 anni: la cooperazione di consumo, e ancora una volta come un tempo, anche per Frassené, sarà un parroco a prendersi cura della fragilità della sua gente”.

IL NEGOZIO DI FRASSENÉ

mento della popolazione, l'innalzamento del livello di istruzione e altro ancora non facilitano il cambio generazionale. Ciononostante Oretta e Siro non si perdono d'animo e nella loro ricerca intercettano quel mondo che contraddistingue il commercio al dettaglio nelle minuscole Comunità

Il negozio è collocato in viale della Vittoria e ha una superficie commerciale di circa 80 metri quadrati; sarà **aperto il lunedì e il martedì, il venerdì e il sabato con orari 8-12.15 e 16-19, il giovedì ore 8-12.15, mercoledì chiuso tutto il giorno.**

Con quello di Frassené salgono a otto i ne-

gozi della Famiglia Cooperativa di Primiero, presente con il suo servizio in questa zona tra Trentino e Veneto: a **Transacqua** (supermercato e negozio di vicinato), a **Fiera di Primiero**, a **Gosaldo** (altra località del bellunese dove la Famiglia Cooperativa è presente da una decina di anni), a **Sagron Mis**, a **Siror** e a **Tonadico**.

I suoi negozi sono diventati luoghi di relazione, di incontro delle persone: anche l'impegno nel negozio di Frassenè non è per "fare business" ma per assicurare un servizio, in una Comunità attenta e responsabile che ha accolto e voluto la Famiglia Cooperativa.

LA FAMIGLIA COOPERATIVA

Il fatturato annuo della Famiglia Cooperativa di Primiero è di 10 milioni di euro, i soci sono 1624, gli addetti 36; il direttore è **Marco Pradel**.

La Famiglia Cooperativa è attiva da oltre 122 anni (dal 1° gennaio 1901). "La Famiglia Cooperativa di Primiero, come noi la viviamo oggi è il frutto di una lunga evoluzione storica ed organizzativa, grazie al lavoro, alle intuizioni e all'impegno di tante persone, dai soci fondatori fino ai nostri giorni – hanno spiegato i vertici – Ha assunto la sua forma attuale dal 1° gennaio 1996, con la fusione tra la Famiglia Cooperativa di Transacqua e quella di Primiero, che a sua volta era nata dall'unione tra la Famiglia Cooperativa di Tonadico, la prima ad essere fondata nel 1901 e quella di Siror".



Il banco gastronomia del nuovo negozio a Frassenè. Le pareti del negozio sono decorate con immagini del territorio e antiche foto della vita nella comunità

Cooperativa del territorio per il territorio, "all'attività di vendita al dettaglio – aggiungono i responsabili – sono affiancati interventi a sostegno della comunità locale: con contributi a favore delle numerose associazioni culturali e ricreative presenti in valle quali Unione Sportiva Primiero, Scuola Musicale di Primiero, oltre ad un'attività di sponsorizzazione a favore di manifestazioni ed iniziative volte alla promozione turistica e culturale locale".

L'INAUGURAZIONE

All'evento ha partecipato il sindaco di Voltago Agordino, **Giuseppe Schena**: "Il punto vendita rappresenta un presidio fon-

damentale per la nostra comunità – ha osservato – sia per la fascia più debole della comunità e sia per il flusso turistico". Presenti anche i sindaci di Gosaldo, **Stefano Da Zanche**, e di Sagron Mis **Marco Depaoli**. Nei loro interventi è emersa l'importanza di avere all'interno della località un punto vendita di Famiglia Cooperativa.

"Quando la gente di montagna chiama, lo spirito cooperativistico risponde", ha commentato il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento, **Mario Tonina**, nelle

vesti di assessore alla cooperazione. "L'esempio che la Famiglia Cooperativa Primiero ci offre, rispondendo all'appello lanciato dalla comunità di Frassenè, vale due volte: risponde ad un'esigenza pratica, espressa soprattutto dai cittadini più in difficoltà come gli anziani, ma soprattutto è un simbolo concreto che ci dice che quando si è solidali non si guarda ai campanili, ma negli occhi delle persone. Ed abbiamo un gran bisogno di esempi come questo".

"Dobbiamo dare merito alla Famiglia Cooperativa di Primiero del coraggio che ha avuto nell'investire su questa realtà, dell'essere a servizio di questa popolazione – ha detto il presidente di Sait, **Renato Dalpalù** – Naturalmente il successo dell'iniziativa non può che passare attraverso gli abitanti di questa comunità". A benedire la struttura, prima del taglio del nastro e della festa, il parroco **don Fabiano**.

**RISPARMIA
CON**

**CATTOLICA
ASSICURAZIONI**

DAL 1896

**SIAMO A TRENTO SUD
DI FIANCO AL SUPERSTORE**

**CHIEDI
UN PREVENTIVO
RC AUTO**



**SOCIETÀ CATTOLICA
DI ASSICURAZIONE SPA**

AGENZIA ASSICOM SRL

Centro Direzionale Trento Sud n. 13 (Big Center), 38123 Trento
Tel. 0461 822321 - Cell. 335 6150670 - info@assicom-trento.it

L'8 febbraio del 2022 è stata approvata praticamente all'unanimità un'importante riforma della nostra Costituzione – la legge costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1 – che ha visto la **modifica per la prima volta nella storia della Repubblica degli articoli 9 e 42, che sono due principi fondamentali della Carta.**

Il principio di “giustizia intergenerazionale” La sostenibilità in Costituzione

Da più di un anno una riforma costituzionale ha inserito nella nostra Carta la tutela di ambiente e animali. Ma cosa comporta e cosa si sta facendo realmente per attuare questo proposito?

di **Chiara Faenza**, Responsabile sostenibilità e innovazione valori di Coop Italia

benessere per i cittadini di oggi e per le future generazioni.

È stato infatti inserito in Costituzione il principio di “**giustizia intergenerazionale**” che è **strettamente correlato allo sviluppo sostenibile.**

ECONOMICA PRIVATA E UTILITÀ SOCIALE

Le modifiche sanciscono dunque l'obbligo della Repubblica di adoperarsi per questo obiettivo, anche in un'ottica di giustizia verso le future generazioni. Nell'articolo 9 si afferma che “La Repubblica (...) tutela **l'ambiente**, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni” e che “la legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali”. Nell'articolo 41 si afferma adesso che “L'iniziativa economica privata (...) non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana, alla salute, all'ambiente” e che “la legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali”.

È una riforma davvero importante, che sancisce il dovere di andare tutti – in primis le

istituzioni e la politica ma anche gli operatori economici, sociali e istituzionali – nella direzione tracciata dall'Onu con gli Obiettivi di sviluppo sostenibile definiti nell'**Agenda 2030**. Grande risultato, quindi, perché la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi sono oggi dei diritti costituzionali, dei principi chiave con cui si garantisce il

CRESCITA SOSTENIBILE

Nei fatti gli effetti della riforma costituzionale impongono che “qualsiasi legge e qualsiasi non legge sia valutata alla luce di questi principi”, che vuol dire che una norma contraria alla tutela dell'ambiente o alla biodiversità potrebbe essere riportata davanti alla **Corte costituzionale** per essere dichiarata incostituzionale o, viceversa, si potranno richiedere formalmente leggi presentate in Parlamento a favore di questi principi.

Sarà ora fondamentale che vengano definiti strumenti e modalità per l'adeguamento della legislazione vigente alle nuove norme costituzionali, ma anche che si provveda all'istituzione di una **Commissione parlamentare** di vigilanza e proposta per l'attuazione degli articoli modificati.

Lo stesso presidente Sergio Mattarella, nel discorso di insediamento per il secondo mandato, ha invitato il governo a rilanciare l'economia all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione, nell'ambito della transizione ecologica e digitale, e a porre le basi di una stagione nuova di crescita sostenibile del nostro Paese e dell'Europa. (*consumatori.e-coop.it*)

Sono stati quasi 500 i soci che il 19 marzo 2023 hanno partecipato all'assemblea della Famiglia Cooperativa di Cavalese, tornata, dopo tre anni di stop dovuti all'emergenza e alle disposizioni sanitarie legate alla pandemia, a riunire i suoi soci per l'assemblea annuale. L'assemblea, al PalaFiemme di Cavalese, ha votato all'unanimità il bilancio d'esercizio, eletto i consiglieri, premiato i soci più anziani e i dipendenti prossimi alla pensione, e salutato il direttore Marino Sbetta, anche lui da fine giugno in pensione.

RISULTATI, SCONTI E RISTORNI

La Famiglia Cooperativa di Cavalese, fondata nel 1896, ha oggi circa 4500 soci ed è guidata dal presidente Alessandro Sontacchi (vicepresidente Alessandro Antonioli). Il suo 126° bilancio dell'esercizio, approvato all'unanimità dall'assemblea, ha raggiunto un fatturato di 17,657 milioni di euro, con un incremento del 6,6% rispetto all'anno precedente; l'utile è stato superiore ai 702 mila euro.

I punti vendita della Famiglia Cooperativa sono 12 (di cui 2 supermercati) e operano a **Cavalese, Ville di Fiemme, Capriana, Carano, Casatta, Castello di Fiemme, Daiano, Masi di Cavalese, Molina di Fiemme, Montalbiano, Predaia e nell'altoatesina Anterivo.**

Il Centro Alimentare di Carano, spiegano i responsabili, è il motore economico della Famiglia Cooperativa di Cavalese (il suo fatturato è pari al 66% del totale), che contribuisce a mantenere in salute la cooperativa con i suoi servizi diffusi in ogni comunità e le attività sociali; gli scontrini emessi nel Centro Alimentare di Carano nell'esercizio scorso sono stati oltre 335 mila, all'interno del negozio, 940 consumatori presenti in media ogni giorno.

Nell'esercizio archiviato la Famiglia Cooperativa ha erogato sconti ai soci per 1 milione 356 mila euro e ha deliberato un ristorno di 150 mila euro che si aggiungono a quanto ristornato negli ultimi quindici anni, per **quasi 2 milioni di euro (1 milione 986 mila euro).**

La Famiglia Cooperativa di Cavalese è una realtà del territorio che opera per il benessere del territorio attraverso la sua funzione di servizio alle comunità, ma anche sostenendo sia l'economia locale – rifornendosi da **produttori locali per 955 mila euro** – sia le iniziative di valen-



Molte le idee come i progetti realizzati per garantire il migliore servizio possibile ai soci e ai clienti che, ogni giorno, esprimono fiducia alla nostra realtà. La mia gratitudine, ovviamente, va ai presidenti, agli amministratori e allo

La Famiglia Cooperativa di Cavalese assegna ogni anno il “Premio Cooperativa” a una realtà del panorama associazionistico del territorio: nel 2023 il “Premio Cooperativa” è stato consegnato all’Unione Sportiva La Rocca di Daiano.

Nel corso dell’assemblea è stato premiato anche il traguardo dei 50 anni di iscrizione al libro soci raggiunto da 10 socie e soci (Fausto Ceol, Carlo Dellafior, Maria Luisa Del

Famiglia Cooperativa di Cavalese

Assemblea dei soci, di nuovo insieme

Dopo tre anni di stop, i soci della Famiglia Cooperativa sono tornati numerosi all’assemblea in presenza, in un PalaFiemme gremito. Approvato un nuovo bilancio positivo. Il saluto al direttore Marino Sbetta, da fine giugno in pensione



za sociale, con un contributo di 1 milione e mezzo di euro negli ultimi 11 anni.

Inoltre, a partire dal 1° agosto 2023 e fino al 30 novembre 2023 “sarà attivato, in via sperimentale, un piano di welfare aziendale in collaborazione con la Federazione Trentina della Cooperazione – è stato evidenziato – L’obiettivo è premiare l’impegno dimostrato da collaboratrici e collaboratori (complessivamente sono 65), senza i quali non si sarebbero raggiunti determinati risultati. L’iniziativa risulta molto utile anche per monitorare i bisogni di ogni dipendente”.

IL SALUTO A SBETTA

L’assemblea dei soci 2023 è stata l’ultima per Marino Sbetta, direttore della Famiglia Cooperativa di Cavalese da ventiquattro anni. “Era il primo marzo del 1999 quando mi venne affidato questo incarico – ha ricordato – Indubbiamente quello trascorso da direttore è stato un periodo significativo, contraddistinto da una crescita considerevole della nostra cooperativa di consumo.

staff di collaboratrici e collaboratori che hanno rappresentato un punto di riferimento prezioso, perché in Cooperazione a essere importante è il risultato espresso dalla squadra, dall’operare insieme e in modo coeso per raggiungere un obiettivo comune”. Sbetta sarà direttore della cooperativa di consumo fino al 30 giugno prossimo. Poi l’incarico sarà affidato a Fiorenzo Zorzi, in Famiglia Cooperativa da una trentina di anni e scelto al termine di una selezione che ha individuato la persona più adatta a rivestire questo ruolo prestigioso e delicato al tempo stesso.

ELETTI E PREMIATI

L’assemblea ha eletto gli amministratori in scadenza. La fiducia è stata rinnovata a Paola Perut (Capriana), Raffaella Degiampietro (Cavalese), Guido Dellafior (Masi di Cavalese), Maria Corona Bortolotti (Valfloriana).

La grande partecipazione dei soci all’assemblea della Famiglia Cooperativa di Cavalese, il 19 marzo 2023. A destra, il grande supermercato di Carano

Marco in Caviola, Maria Serena Bertagnolli, Vittorio Bosin, Claudio Delvai, Fernando Gardener, Enrico Marcantoni, Serafino Nones, Livio Rocca).

Un riconoscimento è stato consegnato a tre collaboratrici che hanno raggiunto la pensione (Rita Dallio, Marisa Demattio, Patrizia Libener) e a Daniela Santagostino in Famiglia Cooperativa dal 1984.

Molto apprezzati, prima dell’inizio dei lavori assembleari, i brani proposti dalla Banda Sociale di Cavalese.

All’assemblea hanno inoltre partecipato: Roberto Simoni, presidente della Federazione Trentina della Cooperazione, Paola Dal Sasso, vicepresidente della Federazione Trentina della Cooperazione per il settore del consumo, e Renato Dalpalù e Luca Picciarelli, rispettivamente presidente e direttore di Sait, il consorzio delle Famiglie Cooperative.

La solidarietà con SocioSì 2022

Consegnate alle associazioni le donazioni dei soci

Le 6000 donazioni dei soci (per oltre 27 mila euro) raccolte con SocioSì 2022 sono state consegnate alle associazioni che la Cooperazione di Consumo Trentina sostiene da tempo

Anche nel 2022 quasi 6000 soci hanno scelto di partecipare, donando i punti raccolti con la raccolta punti SocioSì, alle iniziative di solidarietà delle sette associazioni che la Cooperazione di Consumo Trentina sostiene da tempo. Le 6000 donazioni dei soci hanno permesso di raccogliere nel 2022 **oltre 27 mila euro** che hanno portato a **quasi 205 mila euro** i fondi raccolti dal 2014



a oggi. I punti Sociosì si raccolgono con la Carta In Cooperazione facendo la spesa nei negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e Coop Superstore.

La consegna della somma raccolta è avvenuta prima di Pasqua durante un incontro del presidente Renato Dalpalù, nella sede del Consorzio Sait con i rappresentanti delle sette associazioni: il presidente di **Anffas** Luciano Enderle, il presidente di

Admo Alberto Zampiccoli, il direttore de **La Rete** Mauro Tommasini, la presidente di **Airalzh** Alessandra Mocali, la direttrice di **Medici dell'Alto Adige per il Mondo**/Südtiroler Ärzte für die Welt Gabi Janssen Pizzeco, il responsabile del programma **Siticibo** di **Banco Alimentare** del Trentino Alto Adige/Landestafel Roberto Scarpari e la rappresentante di **Libera** Trentino Paola Rizzolli.

In occasione di questa Pasqua 2023 il Club Lions Rovereto San Marco e il Fondo Solidarietà del Decanato di Rovereto hanno promosso, con l'aiuto del Sait, Consorzio delle Famiglie Cooperative Trentine, una nuova iniziativa di solidarietà, rivolta a 150 famiglie di Rovereto che vivono momenti di difficoltà.

L'azione solidale ha preso forma attraverso le Carte Regalo Coop da destinare appunto alle famiglie che il Fondo Solidarietà del Decanato di Rovereto sostiene. Le Carte Regalo Coop sono state scelte e donate dal Club Lions Rovereto San Marco al Fondo Solidarietà del Decanato come strumento di aiuto immediato per le famiglie. Il Sait a sua volta ha scelto di partecipare attivamente a questo nuovo gesto di solidarietà, facendo dono delle Carte Regalo Coop al Club Lions. **Le Carte Regalo Coop** possono essere utilizzate in tutti i negozi della Cooperazione di consumo trentina (punti vendita con insegna Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Coop Superstore) per acquistare qualsiasi tipo di prodotto (alimentari e non).

LIONS CLUB E FONDO SOLIDARIETÀ

Il Lions Club Rovereto San Marco, è membro di Lions International, è stato fon-

Sait a Rovereto

Insieme per la solidarietà

Per le famiglie e le persone bisognose della città, ecco l'aiuto di Club Lions Rovereto San Marco e Fondo Solidarietà Decanato Rovereto, insieme al consorzio Sait



Renato Dalpalù, presidente Sait, con Franco de Toffol, presidente Club Lions Rovereto San Marco e Graziano Manica, coordinatore Fondo Solidarietà del Decanato di Rovereto

dato nel 1991 e conta 26 soci; il compito dei Lions Club è servire la comunità e rispondere ai bisogni umanitari, promuovendo la pace. Il Lions Club San Marco è particolarmente impegnato anche nell'educazione dei giovani,

nel recupero dell'identità storica della zona, nella promozione culturale, nell'assistenza anziani, nell'appoggio ai disabili.

Il Fondo Solidarietà del Decanato di Rovereto si occupa di sostenere persone e famiglie in difficoltà economica segnalate dai servizi sociali; il suo compito è educare alla gestione del denaro. **Il Fondo straordinario di Solidarietà** è stato istituito dal Consiglio decanale di Rovereto in collaborazione con la Caritas decanale e il Credito Solidale per: sostenere le persone e le famiglie in difficoltà, rispondendo alle necessità emerse dall'attuale congiuntura economica raccogliere offerte da privati e da enti; promuovere una cultura della solidarietà; sollecitare in tutti uno stile di vita più sobrio. (c.g)

Per informazioni

Per informazioni e per avere aiuto ci si può rivolgere al Punto di ascolto parrocchiale (PaP) della propria parrocchia, oppure al CedAS (Centro di Ascolto) della Caritas, in via Setaioli 3/bis a Rovereto, aperto dal lunedì al venerdì, dalle 14.30 alle 16.30, tel. 0464/423263, oppure si può chiedere al proprio parroco.



Famiglia Cooperativa Brenta Paganella **Bilancio 2022: vendite in crescita e nuovi progetti**

Le vendite cresciute del 9,8%, con un utile di esercizio tendente al pareggio. La scelta di difendere il potere d'acquisto dei consumatori. I nuovi progetti per riammodernare i negozi e creare spazi multifunzione a disposizione della comunità

di **Dirce Pradella**

Hanno superato i 9,1 milioni di euro le vendite nette della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, in aumento del 9,8% rispetto agli 8,3 milioni del 2021. La coda della pandemia, la crisi energetica e il generale contesto di instabilità, hanno però fatto esplodere i costi energetici (+37%) e degli approvvigionamenti, facendo ridurre i margini di redditività.

«Abbiamo scelto di non far ricadere completamente sui prezzi di vendita, ovvero sui soci e sui consumatori, l'aumento consistente dei costi di acquisto – ha spiegato il presidente **Gianni Mottes** – e quindi abbiamo registrato una diminuzione dei nostri margini di ricavo, con un utile di esercizio tendente al pareggio, ovvero -8.900 euro».

“ In un quadro generale complesso, con l'exploit dei costi energetici e degli acquisti – spiega il presidente **Mottes** – abbiamo scelto di non far ricadere interamente gli aumenti sui consumatori, comprimendo i nostri margini di ricavo ”

La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella gestisce una rete di otto punti vendita, tra i quali due multiservizi (Cavedago e Dorsino) e un Sieg (Servizio di interesse economico generale), a Sclemo. Inoltre, ha all'attivo un ingrosso a Andalo, e – unica in Trentino – un salumificio con laboratorio

carni a San Lorenzo. In questo salumificio viene prodotta la Ciuiga del Banale, l'unico salume presidio Slow Food del Trentino.

I soci sono 2.263 e, riuniti in assemblea nei giorni scorsi (nella foto a fianco), hanno approvato il bilancio, che evidenzia anche una situazione patrimoniale della cooperativa molto positiva. **I dipendenti fissi sono 38**, ai quali si aggiunge una **ventina di stagionali** nei periodi turistici, come ha illustrato il direttore **Nerio Donini**.

Le difficoltà del contesto generale non hanno scoraggiato la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, che anzi ha avviato una profonda riorganizzazione, predisponendo un nuovo piano operativo e un nuovo organigramma, oltre che investito sulla formazione e sulla rete di vendita.

NUOVI PROGETTI

Oltre alla conclusione dei lavori di adeguamento dell'ingrosso di Andalo, i **punti vendita saranno riammodernati** per adeguarli anche alle nuove tecnologie, e saranno ricavati due spazi multifunzione: a **Fai**



della Paganella (nella foto qui sopra), la sala sopra al punto vendita sarà riservata a riunioni, formazione e videoconferenze. A **Spormaggiore**, invece, si studierà l'opportunità di allestire uno spazio di **coworking** a disposizione della comunità.

La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella

La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella è tra le decane delle Famiglie Cooperative trentine; fondata nel 1893, è oggi il risultato dell'unione delle Famiglia Cooperative della zona (la prima, San Lorenzo in Banale, poi Andalo e Movenò, e di seguito Fai della Paganella e Spormaggiore).

I soci della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella sono 2263. Il presidente è Gianni Mottes,



(foto Tonina)

il direttore **Nerio Donini**, 38 i dipendenti. I suoi punti vendita sono 9: a San Lorenzo in Banale (sede), Andalo (2 negozi), Fai della Paganella, Molveno, Cavedago, Dorsino, Sclemo, Spormaggiore.

La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, unica in Trentino, produce la Ciuiga del Banale, un antico salume preparato con carne di maiale e rapa locale e affumicato e stagionato, divenuto presidio Slow Food del Trentino Alto Adige e celebrato con una festa (la Sagra della Ciuiga) a fine ottobre di ogni anno a San Lorenzo Dorsino.

Il Biciplan è quella parte del Piano Urbano per la Mobilità Sostenibile (Pums) che si occupa, per l'appunto, di biciclette e del quale abbiamo parlato anche nell'articolo "Trento a trenta", pubblicato nel numero di febbraio 2023.

Il Pums è il piano che nasce per rispondere alla domanda di mobilità con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita delle persone; la sua adozione è atto obbligatorio (decreto 4/8/2017 Ministero infrastrutture e trasporti).

Trento, Piano Urbano per la Mobilità Sostenibile

Biciclette a Trento: le proposte per il Biciplan

La bicicletta come strumento per una mobilità cittadina più sostenibile: ecco le proposte, delle associazioni e dei cittadini che usano la bici, per il Biciplan, all'interno del Piano Urbano per la Mobilità Sostenibile

di **Dario Pedrotti**

Il Biciplan definisce gli obiettivi e le azioni per promuovere l'uso della bici e migliorare la sicurezza dei ciclisti e dei pedoni; anche la sua adozione è atto obbligatorio (legge n.2, 11/1/2018)

Nel lungo iter di discussione e approvazione del Biciplan, la bozza è giunta sul tavolo del gruppo di ciclisti urbani "Trento In Bici". Questo gruppo informale, composto da membri di associazioni trentine e semplici cittadini e cittadine che usano la bici nei loro spostamenti quotidiani, a fine marzo ha presentato un proprio documento all'Assessore alla transizione ecologica e mobilità Ezio Facchin, al Dirigente progetto mobilità e rigenerazione urbana Giuliano Franzoi, alla Capufficio

mobilità sostenibile Valentina Benoni e a Giuliano Stelzer dello Staff progetto mobilità e rigenerazione urbana.

LE PROPOSTE DI "TRENTO IN BICI"

A partire dai contenuti del Biciplan e dalle criticità che i ciclisti incontrano giornalmente sulle strade di Trento, i membri del gruppo hanno avanzato una serie di proposte, alcune molto di dettaglio, altre più di sistema. **Fra le quelle prioritarie** si collocano, ad

mento ciclabile e pedonale al quartiere delle Albere, dove Corso del Lavoro termina nel sottopassaggio in asse con via Taramelli; la rimozione degli archetti che all'incrocio fra via Matteotti e via S. Pio X obbligano le bici ad una gimcana, nonostante la presenza di un semaforo; l'approfondimento con il Servizio Bacini Montani della Provincia della fattibilità del passaggio ciclabile sotto i ponti di San Lorenzo e di San Giorgio, con rampe di raccordo; la realizzazione dei progetti di fattibilità dei collegamenti ciclabili bidirezionali del quartiere di Madonna Bianca con viale Verona e del quartiere di Piedicastello con il centro città.

NUOVI STRUMENTI

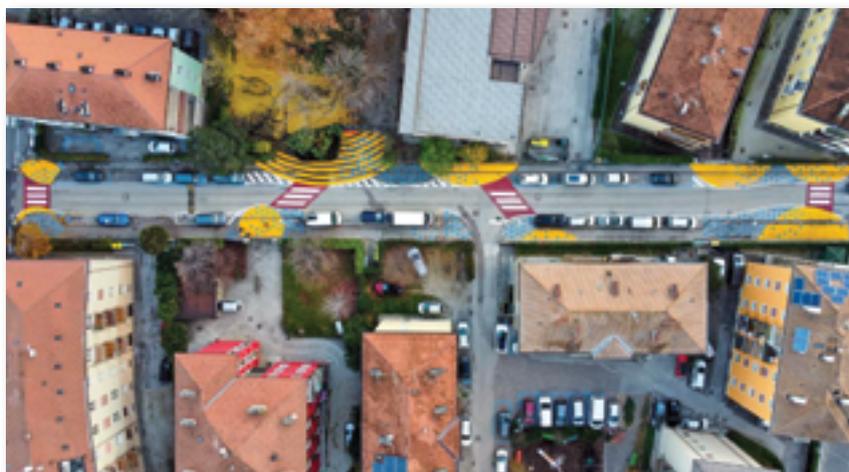
Nel documento troviamo anche le proposte per migliorare e promuovere l'uso della bici

attraverso **nuovi strumenti e servizi. Ecco gli esempi:** la realizzazione di un primo nuovo Quartiere a 30 km/h (es. Solteri a Trento Nord) come caso pilota da portare poi in altri quartieri; la concertazione con gli uffici della Provincia dell'avvio della progettazione del collegamento ciclabile Trento-Cadine; la realizzazione di "case avanzate" (spazi per le bici davanti allo stop semaforico per le auto, come già sperimentato in via Petrarca e in viale Trieste) e doppio senso ciclabile ovunque abbia senso; la definizione di uno stile unico in tutta la città per gli attraversamenti ciclabili; l'installazione graduale e diffusa di archetti bici (almeno 1000) per la sosta breve nei poli attrattori (strutture scolastiche, sanitarie, culturali, ecc.); la

sperimentazione di piccoli bicibox (2-3 posti bici) per residenti, per rimessaggio bici a pagamento in una o due zone della città come casi pilota (es. via Grazioli); la nuova ubicazione per almeno due ciclobox oggi sottoutilizzati (Sanseverino, BLM Group Arena): una a Port'Aquila (fermate bus della collina), una in Piazza Dante.

FORMAZIONE

Il documento contiene poi ulteriori proposte di carattere generale (pedibus e bi-



esempio, il rifacimento della segnaletica orizzontale in molti punti della città e il ripristino della funzionalità dei pulsanti di chiamata semaforica per favorire pedoni e ciclisti con attraversamenti immediati; la creazione di un polo del trasporto pubblico a misura di bici, aggiungendo la segnaletica orizzontale e verticale per la ciclabilità fuori dalle stazioni; il disegno sulla strada di corsie ciclabili monodirezionali in varie vie (es. via Gorizia, via Fermi, via Galilei, via Petrarca, via Torre Verde); l'aggiunta di un attraversa-

Appuntamenti di maggio con le due ruote Pedalando in bicicletta

La primavera è da sempre la stagione migliore per rimontare in sella. Per una bella passeggiata nel verde o per veri e propri “cicloviaggi”. Per avvicinare con una festa i più piccoli alle due ruote. E per scoprire i tanti benefici, anche sociali, che l’uso della bicicletta può donare

Anche se le temperature miti di quest’inverno hanno permesso pure ai meno temerari di non chiudere mai in garage la propria due ruote, la primavera è da sempre la stagione migliore per rimontare in sella, per goderne la bellezza con la brezza sul viso e i profumi nel naso. La Federazione Italiana Amici della Bicicletta (Fiab) è come sempre in prima linea nel proporre occasioni per farlo, a volte unendo alla pedalata occasioni di formazione e riflessione, altre con il semplice obiettivo di godere i piaceri della bici. Vediamone alcune.

14 MAGGIO: BIMBIBICI

Bimbibici è una manifestazione nazionale di FIAB che vuole promuovere la mobilità attiva e diffondere l’uso della bicicletta tra giovani e giovanissimi; in questo 2023 si svolge domenica 14 maggio in tantissime piazze di tutta Italia. **L’evento è una allegra pedalata lungo le vie della città ed è aperta a tutte le cittadine e i cittadini:** un’opportunità per pedalare insieme e per ribadire che vogliamo città più sicure, spazi dedicati in prossimità delle scuole e una qualità migliore dell’aria che respiriamo. **La manifestazione è una vera e propria occasione di festa.** Il “popolo”

di Bimbibici è costituito dalle persone (grandi e piccini) che amano la natura e desiderano vivere rispettando l’ambiente. Bimbibici vuole sollecitare una riflessione sulla necessità di creare zone verdi e piste ciclabili per aumentare la vivibilità dei centri



urbani dando spazio alle persone. **Bimbibici ha ricevuto nelle scorse edizioni il patrocinio di SIP, Società Italiana di pediatria,** il cui presidente si è espresso sottolineando che “Andare a scuola a piedi o in bicicletta contribuisce non solo a rendere più vivibili le nostre città, ma anche a favorire stili di vita corretti, contrastando la sedentarietà. Gli stili di vita sani hanno maggiori benefici nella vita adulta se vengono adottati sin dall’infanzia”.



Le informazioni sulla pedalata (che è gratuita) e le modalità di iscrizione (obbligatoria per la copertura assicurativa) saranno disponibili nelle prossime settimane sul sito www.fiab-trento.it nella sezione “calendario”.

CICLOVIAGGI

Attraverso la FIAB trentina è possibile partecipare ai cicloviaggi proposti dall’associazione nazionale, che hanno durate e destinazioni molto diverse, dai 3 giorni in Toscana o in Friuli, agli 8 giorni sulla Ciclabile dell’Atlantico da Bordeaux a St. Jean de La Luz, alla semplice giornata “di assaggio” da Avio a Domegliara e ritorno, che si svolgerà il 20 maggio.

Tutte le informazioni possono essere

consultate sul sito www.fiab-trento.it.

3 GIUGNO: GIORNATA MONDIALE DELLA BICI

Il 3 giugno ricorre la Giornata mondiale della Bicicletta, giornata ufficiale istituita dalle Nazioni Unite per la consapevolezza dei benefici sociali derivanti dall’uso della bicicletta come mezzo di trasporto e per il tempo libero. Il programma non è ancora disponibile, ma lo sarà a breve, sempre sul sito www.fiab-trento.it.

cibus, urbanistica tattica, progetti “bike to work”, parcheggi di attestamento, trasporto pubblico notturno) e si conclude con **proposte per la formazione:** corsi di perfezionamento e aggiornamento professionale per tecnici comunali per la progettazione della ciclabilità, della città 30 e della mobi-

lità sostenibile; creazione di un parco educativo stradale per l’educazione dei bambini alla ciclabilità e alle regole della strada (a cura Corpo di Polizia Locale); campagna per tutti gli utenti della strada per la promozione del senso civico sulle strade e sui marciapiedi; campagne di educazione alla

ciclabilità e ai comportamenti corretti (es. rispetto regole uso delle luci); campagna di educazione alla gentilezza nelle relazioni tra utenti della strada.

La palla passa ora ai destinatari delle proposte, che dovranno decidere se farsene carico.

“Virtual tour nel mondo del riciclo” è un viaggio digitale in tre impianti della filiera dei rifiuti del Trentino che APPA, l’Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente, mette a disposizione per esplorare online i luoghi in cui vengono trattati e trasformati i rifiuti urbani. Si tratta dell’impianto di compostaggio di Cadino, dell’impianto di smaltimento RAEE di Scurelle e dell’impianto di recupero dell’energia da biomassa di Cavalese.

all’indirizzo: <https://bit.ly/3KbzkcS>
 Questi i tre impianti nel dettaglio:

Impianto di compostaggio di Cadino

Si tratta dell’impianto di riferimento della provincia di Trento per il trat-



Dopo la raccolta differenziata

Rifiuti e riciclo: i “virtual tour” per conoscere gli impianti in Trentino

Tre viaggi digitali in tre impianti trentini che l’APPA mette a disposizione per esplorare online i luoghi in cui vengono trattati e trasformati i rifiuti urbani. Approfondimenti per le scuole

L’obiettivo è quello di far conoscere meglio il mondo del riciclo e tutto ciò che avviene dopo la raccolta differenziata e per sensibilizzare e diffondere maggiore consapevolezza ambientale e una buona gestione dei rifiuti. In questo modo, anche se virtualmente, le porte



ai tre impianti saranno sempre aperte per vivere un’esperienza immersiva e coinvolgente, scoprire cosa succede all’interno e comprendere quale sia il loro contributo all’economia circolare e alla salvaguardia ambientale. E questo grazie anche alle funzionalità del nuovo portale web di APPA, che è online da alcuni giorni. A questo link è possibile visitare i tre impianti:

www.appa.provincia.tn.it/Argomenti/Ambiente/Sviluppo-sostenibile/Educazione-ambientale-e-alla-sostenibilita

PER LA SCUOLA

APPA ha previsto inoltre altri approfondimenti per il mondo scolastico: docenti ed educatori potranno utilizzare i viaggi virtuali come strumento didattico per la realizzazione di attività in presenza o a distanza della durata di circa un’ora mezza, e introdurre la filiera dei rifiuti grazie al supporto di una presentazione, a disposizione gratuitamente, nella sezione “materiali didattici” del portale di educazione ambientale: basta scrivere “virtual” nella casella “cerca”,

tamento della **frazione organica da raccolta differenziata**. Si trova in località di Cadino nel comune di San Michele all’Adige. In questo impianto vengono ritirate e avviate al recupero due frazioni di rifiuto: il verde e le ramaglie della manutenzione del verde pubblico e privato e l’umido da raccolta differenziata.

Per tutti: Virtual tour impianto di compostaggio di Cadino
 Per le scuole: oltre al virtual tour è a disposizione una presentazione sulla gestione dei rifiuti urbani con particolare approfondimento sul compostaggio, a questo link: <https://bit.ly/3JO01TM>

Impianto di smaltimento RAEE di Scurelle

L’impianto di Scurelle nato nel 2009 prevede la messa in riserva,

selezione e trattamento dei rifiuti RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche come vecchi computer ed elettrodomestici, apparati elettronici dismessi e apparecchi elettrici da buttare), che possono fornire un giacimento di materie prime di seconda generazione, se riciclati e riusati.

Per tutti: Virtual tour impianto di riserva, selezione e trattamento di Scurelle

Per le scuole: oltre al virtual tour anche in questo caso è a disposizione una presentazione sulla gestione dei rifiuti urbani con particolare approfondimento sulla raccolta e smaltimento dei RAEE, a questo link: <https://bit.ly/3JId2Oy>

Nelle foto i tre impianti di Cadino, Cavalese e Scurelle

Impianto di recupero dell’energia da biomassa di Cavalese

È il primo impianto di teleriscaldamento a biomassa del

Trentino. Siamo a Cavalese, che è attualmente riscaldata utilizzando gli scarti del legno della Magnifica Comunità di Fiemme. Per tutti: Virtual tour impianto a biomassa di Cavalese

Per le scuole: oltre al virtual tour è a disposizione una presentazione sulle risorse e in particolare sulla cogenerazione a biomassa, a questo link <https://bit.ly/3ZmaRpN>
 (Fonte: Ufficio Stampa Provincia Autonoma di Trento)



Nel migliore dei mondi possibili, dovrebbe essere chi produce in modo non rispettoso dell'ambiente e delle persone a pagare una tassa o qualcosa del genere. In questo mondo qui, invece, è chi ha qualche particolare attenzione a dover pagare, per certificare quel "di più" che fa. Quello delle certificazioni è un mondo vasto e discusso, perché sono in molti a non fidarsi, ma la presenza di un ente certificatore esterno,



la moda etica e sostenibile, e davvero ricco. Per le altre abbiamo cercato fra le moltissime fonti disponibili, cercando di risultare più chiari possibile.



FSC Forest Stewardship Council (FSC) è un certificato internazionale senza scopo di lucro, nato principalmente con lo scopo di fermare la deforestazione

Consumi e filiere

Certificazioni: quei marchi che ci dicono di più sui prodotti

Le certificazioni di sostenibilità ambientale e sociale garantiscono il rispetto dei requisiti di produzione previsti, e aiutano a conoscere le qualità dei prodotti (e il loro impatto sull'ambiente e sulle persone) fin dalla loro origine e lungo la filiera

di **Dario Pedrotti**

che controlla se vengono o meno rispettati i requisiti previsti da quella specifica certificazione, è comunque una garanzia in più, rispetto a chi non viene mai controllato da nessuno.

Spesso si parla genericamente di prodotti "sostenibili" o "ecologici", ma questi termini non hanno un significato specifico perché non fanno riferimento ad alcun disciplinare che ne definisce le caratteristiche. Confrontando due prodotti fra loro, può essere che per alcuni aspetti il primo sia più sostenibile del secondo, mentre per altri sia l'esatto contrario. Ad esempio, se a Trento acquisto un litro di latte biologico prodotto in Germania, o un litro di latte da allevamenti tradizionali prodotto in Trentino, il primo sarà più sostenibile dal punto di vista delle emissioni di CO₂ e del consumo di risorse non rinnovabili legati al trasporto delle confezioni fino a qui, ma il secondo sarà più sostenibile dal punto di vista delle sostanze

(non) utilizzate nell'allevamento delle mucche che lo producono.

Esistono certificazioni di molti tipi, non solo perché sono molto diversi i prodotti in commercio, ma anche perché lo stesso tipo di prodotto può essere analizzato

“Esistono certificazioni di molti tipi, non solo perché sono molto diversi i prodotti in commercio, ma anche perché lo stesso tipo di prodotto può essere analizzato prendendo in esame aspetti differenti”

prendendo in esame aspetti differenti. Per quanto riguarda un abito ad esempio, valutare i materiali con cui è fatto è diverso da valutare le condizioni dei lavoratori che lo hanno prodotto, anche se è vero che sempre più spesso le certificazioni dei materiali tessili prendono in considerazione entrambe le dimensioni.

Senza la pretesa di riuscire a descrivere tutti quelli esistenti, presenteremo di seguito le principali, rimanendo a disposizione dei lettori o delle lettrici che avessero qualche curiosità che non verrà soddisfatta. Per quanto riguarda le certificazioni tessili, abbiamo fatto ampio ricorso al portale web www.vestilnatura.it, creato per promuovere



OEKO-TEX È una certificazione tessile nata come etichetta di garanzia per la salute dei consumatori e in particolar modo, l'obiettivo è quello di prevenire reazioni avverse indotte da indumenti potenzialmente contaminati da sostanze tossiche. **Un materiale con etichetta OEKO-TEX è un materiale sicuro per la nostra salute, perché viene verificata l'assenza di sostanze tossiche (per l'uomo e per l'ambiente) al suo interno.**



FAIRTRADE Il Marchio di Certificazione FAIRTRADE indica che un prodotto è conforme agli standard sociali, economici e ambientali stabiliti da Fairtrade

International, con lo scopo di **bilanciare gli equilibri nelle relazioni commerciali, l'instabilità dei mercati e le iniquità del commercio tradizionale.**

Sul lato produttori, gli standard Fairtrade prevedono ad esempio obbligo di formazione su pratiche agricole sostenibili; la proibizione di ogni discriminazione sulla base di sesso, età, appartenenza religiosa, preferenza politica; la proibizione di lavoro forzato; ga-





ranza di libertà di associazione dei lavoratori; l'obbligo di assunzione regolare disciplinata da contratto; l'obbligo di piani di sviluppo del business. Sul lato commercianti prevede invece l'obbligo di concludere contratti vincolanti e trasparenti con il proprio fornitore e di rispettarli; la creazione di relazioni durature con i propri fornitori e di reciproco supporto; l'obbligo di prefinanziamento; l'obbligo di pagamento del prezzo più alto possibile oltre il Prezzo Minimo Fairtrade; il pagamento di un premio per lo sviluppo di attività a favore della comunità. La linea Solidal Coop è certificata da FAIRTRADE.



VEGAN OK è una certificazione per la definizione di **prodotti vegani**. Per prodotti vegani si intendono quelli che non utilizzano alcun tipo di materiale di origine animale.



GLOBAL RECYCLE STANDARD (GRS) Lo standard internazionale Global Recycle Standard (GRS) è gestito dalla organizzazione non governativa Textile Exchange e si occupa di certificare **le aziende di moda che producono abbigliamento con determinate quantità di materiale riciclato**. I tessuti ai quali è possibile applicare l'etichetta GRS sono quelli in cotone, lana, poliestere, poliammide e rigenerato di fibre di cuoio. Global Recycle Standard non si occupa solo di certificare il prodotto, ma anche le aziende produttrici, e viene assegnato alle aziende che rispettano regole ambientali molto severe, ma anche i diritti sociali in tutta la filiera di produzione (sfruttamento, lavoro minorile, stipendi minimi, straordinari, ecc).



AGRICOLTURA BIOLOGICA Quello della bandierina verde con la fogliolina di stelle europee è il marchio

che certifica il **rispetto del disciplinare europeo dell'agricoltura biologica**, che stabilisce le modalità di produzione degli alimenti biologici in tutte le fasi della filiera, dal campo fino alla tavola del consumatore finale. La certificazione bio esclude in ogni fase della produzione l'impiego di organismi geneticamente modificati e di prodotti derivati da tali organismi, e l'utilizzo di sostanze

di sintesi chimica come concimi, diserbanti, insetticidi. Prevede inoltre metodi colturali specifici come la rotazione delle coltivazioni, per assicurare una buona fertilità al terreno.



ECOLABEL La certificazione Ecolabel fornisce soluzioni sostenibili basate su una **valutazione del ciclo di vita e per ridurre gli impatti ambientali derivanti dalle attività di produzione e consumo dei prodotti**. In tutte le fasi del ciclo di vita di un prodotto, questi requisiti devono essere continuamente migliorati per creare requisiti impegnativi e sviluppo sostenibile.

Il programma di certificazione ed etichettatura Ecolabel si distingue tra le altre etichette a questo punto. Ecolabel si concentra non solo sulla riduzione di sostanze chimiche o composti pericolosi, ma anche sul più ampio impatto ambientale dei prodotti. Ad esempio, utilizzando risorse materiali rinnovabili, riciclate e gestite in modo sostenibile, o riducendo le emissioni di energia e di gas serra nella produzione, o migliorando le prestazioni ambientali durante la vita utile del prodotto.



GOTS La certificazione Global Organic Textile Standard (GOTS) è leader mondiale nella definizione degli **standard di lavorazione tessile**

di fibre biologiche, ed include severi **criteri ambientali e sociali**. I criteri ambientali comprendono, ad esempio, la valutazione di tutti gli input chimici (pesticidi, tinture, prodotti chimici di processo) che devono soddisfare dei requisiti di base su tossicità e biodegradabilità.

La certificazione GOTS tiene in considerazione anche l'**aspetto sociale** (tutta la filiera tessile deve soddisfare criteri sociali minimi in base a delle regole fissate dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro) e **attesta l'abbigliamento biologico in tessuti naturali: lino, canapa, lana e cotone biologico**. Nel settore tessile rientra tra **le certificazioni tessili più importanti e ricercate in assoluto**.



PETA People for the Ethical Treatment of Animals (PETA) è un ente internazionale di beneficenza che **protegge i diritti degli animali** in

tutto il mondo, indagando sull'**origine di vari prodotti in commercio** (tessili, cosmetici, alimentari) e successivamente divulgando informazioni ai consumatori. La certificazione

PETA garantisce che in tutto il ciclo di produzione non vengono utilizzati materiali di origine animale, e che nessun animale è stato tenuto in gabbia, maltrattato, sfruttato, ferito, ucciso al fine di portare avanti la produzione. PETA assegna **due certificazioni: "PETA Approved Vegan"** è per accessori di moda, tessuti, mobili e articoli decorativi, **"Cruelty-Free"** è per i cosmetici, i prodotti per la pulizia della casa e per la cura della persona.



ENERGY STAR La certificazione "Energy Star" può essere rilasciato alle apparecchiature per ufficio, e il suo simbolo contraddistingue i prodotti

che presentano **un uso efficiente dell'energia**. L'Energy Star stabilisce limiti massimi di consumo dei dispositivi nelle fasi di inutilizzo o di spegnimento (le modalità sleep/standby e off), mentre non pone limiti sui consumi in fase di utilizzo del macchinario (la modalità on).



CASA CLIMA Il certificato energetico CasaClima è un documento che attesta le **caratteristiche energetiche**

la sostenibilità e la qualità di un edificio, in linea con la Direttiva del Parlamento Europeo sulla prestazione energetica nell'edilizia (2010/31/UE). Le classi CasaClima permettono di identificare il grado di consumo energetico di un edificio. Le classi vanno dalla CasaClima Gold (quella più performante) alla classe CasaClima C (tipica per il risanamento). Le classi inoltre proseguono per edifici esistenti fino alla classe G.



RAINFORREST Rainforest® Alliance è una certificazione che riguarda i prodotti del sud del mondo (banane, caffè, cacao, ecc.) e si basa su

5 macro requisiti: gestione del sistema aziendale (l'azienda deve essere in grado di mantenere i requisiti e gli impegni verso tutta la filiera), tracciabilità (l'azienda deve essere in grado di controllare i processi produttivi interni e i propri fornitori), redditi e responsabilità condivisa (deve essere stabilito un reddito equo per tutti coloro che compongono la filiera, e devono essere garantiti investimenti per sostenere l'intera filiera), aspetti sociali (controllo delle condizioni di lavoro dei lavoratori), ambiente (deve essere garantita una gestione oculata e sostenibile delle risorse ambientali).

Il “Repair Cafè Trento” è una realtà locale nata su iniziativa dell’Associazione Carpe Diem e della Cooperativa Kaleidoscopio come risposta alla triste logica duale che vede l’oggetto solamente come rifiuto. Al Repair Cafè Trento propongono una terza via: quella che nasce quando possiamo riparare i nostri oggetti grazie all’aiuto



Repair Cafè Trento Perché buttare quando puoi riparare?

Il “Repair Cafè Trento” propone di riparare gli oggetti, invece di buttarli: così, grazie all’aiuto degli esperti volontari ciò che non funziona più può avere una seconda vita

di **Alessandro Graziadei**

di esperti che, in questo caso volontariamente, si mettono a disposizione per dare una seconda vita a ciò che non funziona più. Ne abbiamo parlato con alcuni volontari del Repair Cafè Trento.

Cos’è un “Repair Cafè”, come funziona e cosa si ripara?

Durante i Repair Cafè i partecipanti possono portare un oggetto rotto o non funzionante (vestiti, giocattoli, biciclette, piccoli elettrodomestici, software, computer, libri, oggetti in legno, ceramiche), affidandolo ad un esperto volontario che, se possibile, provvederà ad aggiustarlo. Nel frattempo i partecipanti possono osservare i riparatori, dando una mano o imparando approcci e tecniche. Non si trascurerà mai la parte Cafè, perché il clima sia accogliente e conviviale, sia per gli esperti riparatori che per chi partecipa. Il Repair Cafè non è un servizio, è una comunità che assieme muove i passi verso un diverso approccio all’uso degli oggetti e delle risorse.

Dove e quando nasce l’idea del “Repair Cafè”? E l’idea di portarlo anche a Trento?

L’idea nasce nel 2007 in Olanda da Martine Postma e a oggi conta 2599 Repair Cafè registrati in tutto il mondo. Nel 2016 una delegazione amicale di **Carpe Diem APS e coop Kaleidoscopio** è partita per Innsbruck per capire il funzionamento di quello che allora

era per noi solo un nome accattivante: Repair Cafè. L’impatto è stato ottimo, l’accoglienza calorosa, la modalità di unire spazi di comunità e attenzione alla sostenibilità ha subito catturato la nostra attenzione. Le nostre abilità di riparazione non erano altissime, ma



“Repair Cafè Trento” è una iniziativa dell’associazione Carpe Diem e della Cooperativa Kaleidoscopio e con la collaborazione di MUSE FabLab, di HIT (Hub Innovazione Trentino), dell’associazione CoderDolomiti, del team trentino di ENACTUS, di Fablab dell’Università di Trento e dell’associazione Glow

l’entusiasmo e le competenze sulla parte sociale hanno sopperito. È scattato un appello a tutta la nostra rete di collaborazioni e conoscenze e nella primavera del 2017 alla Bookique Trento è stato realizzato il primo Repair Cafè trentino. Negli anni poi la rete si è allargata coinvolgendo enti molto differenti. Nel 2018 la famiglia trentina del Repair Cafè Trento si allarga, grazie alla preziosa collaborazione con MUSE Museo delle Scienze, in particolare con MUSE FabLab, con HIT (Hub Innovazione Trentino) all’interno del progetto internazionale REFER, con l’associazione CoderDolomiti e con il team trentino di ENACTUS, un’associazione studentesca che a livello mondiale è impegnata nello sviluppo di progetti innovativi a carattere imprenditoriale con un alto impatto sociale e ambientale. Grazie ai vari progetti e iniziative la rete nel 2020 si è poi ulteriormente allargata con il Fablab dell’Università di Trento e con l’associazione Glow.

Quante persone siete riusciti a coinvolgere durante i vostri eventi e con quale risposta da parte della cittadinanza?

Dal 2017 abbiamo realizzato diversi eventi a Trento e sul territorio provinciale, incrociando qualche centinaio di persone e coinvolgendo più di cinquanta esperti riparatori che hanno messo a disposizione il proprio tempo e le proprie competenze.

Nella vostra esperienza la possibilità di riparare può “fare comunità” e creare nuove relazioni oltre che nuove consapevolezze e competenze (es. nuove capacità riparative)?

Sì. Quello che spinge le persone che partecipano al Repair e in particolare modo tutti i volontari della rete e i riparatori è proprio il senso di appartenenza e la relazione che si è creata e che si presidia durante gli eventi. La spinta è plurima, e alla consapevolezza dell’importanza della riparazione si combina il piacere dello stare assieme in un contesto piacevole. Fare la propria parte per un mondo più sostenibile è più facile se fatto in luoghi accoglienti.





Qual è il grado di consapevolezza locale sull'importanza dell'economia circolare e sui vantaggi del passaggio da una società dello spreco ad una società a quattro R: riduci, ricicla, riutilizza e ripara?

La consapevolezza è diffusa e l'argomento è molto conosciuto e condiviso almeno a livello superficiale. È interessante e necessario però, a nostro avviso, sostenere le comunità in riflessioni più profonde e applicazioni pratiche e tangibili di un nuovo tipo di economia, unire le forze per mostrare e dimostrare che uscire da alcune dinamiche economiche e di abitudini è possibile (e perché no, divertente).

Quali vantaggi che si hanno (singolo cittadino e comunità) quando si decide di riparare anziché buttare?

Buttare costa, al singolo, alla comunità, all'ambiente. Quando riparo un oggetto mi approccio con rispetto al lavoro servito per costruirlo, alle materie prime di cui è fatto, all'energia utilizzata per produrlo, trasportarlo, venderlo, acquistarlo. Non mi colloco in maniera passiva nel ciclo di consumo, limitandomi ad acquistare e a far smaltire. Agisco sull'oggetto, me ne prendo cura.

Quali sono gli ostacoli che oggi incontra chi vuole riparare? Si trovano ancora competenze e parti di ricambio?

La disponibilità delle parti di ricambio è uno dei punti dolenti, soprattutto per gli apparecchi dotati di schede elettroniche integrate infarcite di micro-componenti: il tecnico riparatore deve disporre di una bella lente d'ingrandimento, oltre che di attrezzatura specifica. Ma sui ricambi qualcosa si è già mosso a livello europeo, se non altro per determinate classi di prodotti (lavatrici, tv, frigoriferi, etc.: vedi il "Right to repair" del Regolamento 2021/341 dell'Unione europea). I potenziali riparatori competenti esistono; i Repair Café si adoperano per "farli venire alla luce" e per mettere a loro disposizione un ambiente piacevole in cui operare. Ma il titolo di "riparatore competente" non è sinonimo di "guru con esperienza decennale nel settore elettronico": in occasione dell'ultimo FixFest (l'annuale ritrovo per la comunità globale dei riparatori di inizio di ottobre '22 a Bruxelles) abbiamo assistito a laboratori pensati specificamente per le scuole primarie! Nel corso di queste sessioni una bimba di 7 anni è riuscita a rimettere in sesto una piccola console di giochi portatile, sistemando con pochissima supervisione tutti e tre i problemi (che erano stati indotti ad arte): un cavetto dell'alimentazione rotto, un altoparlante disconnesso e un pulsante che non

faceva contatto a causa di un poco di lanugine. Sembrerà poco, ma può certo aiutare a capire che "cestinare in favore di un nuovo acquisto" non può certo essere la soluzione.

Se riparare dovrebbe essere un diritto/dovere del cittadino quali sono le responsabilità del produttore e cosa è l'obsolescenza programmata?

In un mondo ideale, l'oggetto acquistato dovrebbe funzionare per sempre e garantire il suo servizio all'infinito. Nel mondo reale in cui ci troviamo, gli oggetti invece deperiscono a causa dell'utilizzo, alcune componenti si possono usurare o rompere, e la qualità del servizio degrada, fino a cessare. Il produttore garantisce il funzionamento dell'oggetto (a fronte di un uso corretto) per un arco di tempo che può variare da 6 mesi ad un paio d'anni (raramente si va oltre) e - se il malfunzionamento si presenta entro la data della cessazione della garanzia - si impegna a sostituire l'oggetto o a ripararlo, coi i tempi



Nelle foto in queste pagine alcuni momenti dei Laboratori Repair Café Trento

e i modi che spesso purtroppo conosciamo per esperienza diretta. Il problema sorge quando il malfunzionamento si verifica al di là della data coperta dalla garanzia: non vi è copertura da parte del produttore e il malanno è interamente in carico all'acquirente. Troppo spesso si scopre che la vita dell'oggetto acquistato è precisamente quella della garanzia: e ciò può accadere per incuria nella produzione, per una limitata attenzione in fase di controllo della qualità, per disegno carente o - nel peggiore dei casi - per bieco calcolo legato al profitto di chi vende. Anche a causa di variazioni nel contesto in cui l'oggetto viene impiegato, questo diventa "puntualmente" obsoleto. Incidere sul contesto è complesso ed è forse più spesso legato a fattori sociali (pretendere di far girare una moderna applicazione su un vecchio personal computer è un'impresa disperata), ma a parità di contesto il produttore dovrebbe garantire all'acquirente la possibilità

di ripristinare la piena operatività dell'oggetto: istruzioni chiare per una manutenzione efficiente, indicazioni su come intervenire nel caso di piccoli guasti, possibilità di smontare l'oggetto senza comprometterne le funzionalità, mettere a disposizione dei tecnici degli schemi chi permettano la diagnosi del malfunzionamento e quindi l'intervento, garantire la disponibilità delle parti di ricambio.

Da anni l'Unione europea pensa ad un'etichetta contro l'obsolescenza programmata e dal 2019 con l'EU's Energy Union priority l'Europa in sede comunitaria si è data alcune direttive utili ai produttori in materia di riparabilità e di riciclabilità; potrebbero essere iniziative per implementare l'economia circolare e cosa manca ancora per rendere questi propositi realtà?

Certamente! Un'etichetta che indichi in modo chiaro la "bontà" del prodotto, in termini di riparabilità, disponibilità dei ricambi, facilità nello smontaggio, etc. sarebbe una cosa bellissima. Risolve però solo metà del problema: dall'altra parte ci vuole infatti un acquirente che sia in grado di leggere quell'etichetta e che agisca di conseguenza in modo consapevole. Come Repair Café Trento cerchiamo nel nostro piccolo di aumentare questa sensibilità, che - ne siamo certi - sulla lunga distanza potrà indirizzare il mercato.

Produrre oggetti destinati a durare e concedere il diritto e la possibilità di ripararli è un proposito di buon senso, con enormi ricadute in termini di sosteni-

bilità: grazie per questa vostra preziosa iniziativa. Avete già alcune date o occasioni dove tornerete a riparare e ripararvi dal modello di consumo imperante?

Siamo in una fase brulicante di confronto interno e riorganizzazione, per riuscire ad essere ancor più presenti sul territorio. Per ora possiamo invitare tutti gli interessati a seguire la nostra pagina facebook (https://www.facebook.com/repaircafetrento) che viene aggiornata con tutti gli eventi e il nostro sito internet (https://repaircafetrento.it) in cui si trovano tutte le informazioni, i contatti e i moduli per entrare nella comunità di esperti riparatori! a presto, LOVE IS IN THE REPAIR!

*Articolo tratto da abitarelaterra.org e falacosagiustatrento.org
Foto: repaircafetrento.it*



fondamentali, come quelle di impegnarsi in un progetto scolastico o in un percorso lavorativo, sono molteplici: possono dipendere da fattori legati agli stili di vita e alla salute, oppure da situazioni sociali, familiari e relazionali, senza trascurare gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Una situazione resa più complessa dal fatto che si tratta di persone che tendono a sottrarsi ai

link worker, un operatore che ha la funzione di facilitare l'inizio di un cambiamento che permetta ai giovani Neet di esplorare i possibili collegamenti offerti dal territorio, attraverso un coinvolgimento attivo della persona interessata. I **Link Workers** sono appositamente formati sul metodo adottato, il **Social Prescribing**, in cui la "prescrizione sociale" diven-

Cope, la comunità partecipa all'inclusione sociale

Il camper Cope incontra i giovani "neet"

Il giro del camper del progetto COPE (il progetto europeo per l'accesso al lavoro e all'inclusione sociale dei giovani) toccherà in questo periodo i maggiori centri del Trentino

"Neet" sono quei giovani tra i 15 e i 34 anni, sempre più numerosi in Italia, che non lavorano, non studiano e non sono inseriti in programmi di tirocinio e di formazione (Not in education, employment, or training); in Trentino sono circa 15.000, secondo i dati Istat. Per intercettarli e coinvolgerli è nato il progetto COPE (Capabilities, opportunities, places and engagement: capacità, opportunità, luoghi e coinvolgimento), un nuovo approccio per l'inclusione sociale di quei giovani difficili da raggiungere, attraverso una rete comunitaria che promuova una vicinanza relazionale.

Cope è un progetto finanziato dal Programma dell'Unione europea per l'occupazione e l'innovazione sociale EaSI 2020, di cui la **Provincia Autonoma di Trento** è capofila, in collaborazione con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (APSS). La **Federazione Trentina della Cooperazione**, all'interno del partenariato internazionale, coordina con **Consolida** (consorzio della cooperazione sociale trentina), lo sviluppo delle attività locali del progetto, che vede il Trentino come uno dei territori coinvolti. Il COPE coinvolge 7 partner, provenienti da 4 diversi Paesi europei.

I NEET

Quella dei Neet è una condizione di disagio sociale che comporta effetti negativi immediati sull'oggi, ma che soprattutto preoccupa per le gravi conseguenze che potrà avere negli anni avvenire. Una situazione che purtroppo ci tocca da vicino. Le ragioni che portano questi giovani alla decisione di sottrarsi a scelte di vita

normali percorsi di integrazione e di sostegno sociale.

UN NUOVO APPROCCIO PER L'INCLUSIONE SOCIALE

L'obiettivo del progetto è quello di innovare e rafforzare gli interventi per contrastare le vulnerabilità dei giovani non impegnati nello studio, nel lavoro e non inseriti in un programma di formazione professionale. Si tratta di interventi coordinati, che riguardano più settori di competenza e sono pensati per affrontare le barriere all'integrazione sociale e quelle che si frappongono all'accesso al mercato del lavoro, alla formazione e alla socializzazione.

Nell'ambito del progetto COPE l'intera comunità, formata da famiglie, istituzioni, organizzazioni, servizi, enti, attività commerciali, aziende, associazioni, cittadini, è chiamata ad attivarsi e cooperare per diffondere l'informazione, collaborando a supporto di questi interventi.

La partecipazione si può attuare in molti modi: ad esempio, aiutando nella sensibilizzazione del territorio, nella segnalazione di situazioni, nella condivisione di idee, spazi, attività, risorse economiche. Si può supportare il progetto in generale oppure percorsi individualizzati per i giovani.

Centrale a questo scopo è la figura del

“Una rete comunitaria che promuova la vicinanza relazionale: famiglie, istituzioni, organizzazioni, servizi, enti, attività commerciali, aziende, associazioni, cittadini sono chiamati a cooperare al progetto Cope, diffondendo l'informazione e partecipando alle azioni”



ta uno strumento fondamentale di accompagnamento: “Risultati concreti che incoraggiano e motivano a proseguire” racconta Michele, uno degli operatori che in questi mesi sta seguendo i ragazzi, insieme agli altri Link Workers, coinvolti su tutti i territori del Trentino. “A volte la difficoltà è quella di far prendere consapevolezza dei loro limiti, maggior coscienza di quello che il lavoro richiede”, prosegue. Ma è la valorizzazione del potenziale di ciascuno il vero obiettivo che il progetto si pone e tutto deve concorrere alla sua realizzazione.

IL CAMPER COPE

In questi mesi il camper di APSS raggiungerà giovani e famiglie su tutti i territori provinciali per presentare le opportunità offerte da COPE.

Per informazioni, segnalazioni e richieste di adesione: cope.trentino@provincia.tn.it, tel. 335 8276692

Per corriamo per lo più ogni giorno le stesse strade: alcuni giorni siamo di fretta per non arrivare tardi a scuola o al lavoro, altre volte assaporiamo il tragitto guardandoci intorno alla ricerca di nuovi scorci. Fanno da cornice alle nostre giornate edifici e monumenti, alcuni recenti e altri antichi. E proprio come di un quadro spesso non si nota la cornice, così anche noi spesso non facciamo caso al valore di certi luoghi che attraversiamo quotidianamente. In realtà molti di essi custodiscono le storie di tanti e la Storia di tutti, silenziosamen-

intorno a noi, basta avere la giusta guida per conoscerle.

TRENTO SOTTOSOPRA

Teo e Lallo, i protagonisti del libro **“Trento sottosopra”** (A. Sartori, S. Martini, Erickson) accompagnano bambini e bambine alla scoperta delle curiosità del passato della città di Trento. Basta seguire gli itinerari proposti per passeggiare tra la storia e i dipinti di una città che non smette mai di regalare un momento di stupore. Grazie a loro scopriamo che non esiste solo ciò che vediamo in superficie... la città ha delle

Trento, città d'arte Una città tutta da scoprire

Spesso non facciamo caso al valore di edifici e monumenti che fanno da cornice alle nostre giornate. La conoscenza ci dona lo straordinario potere di vedere oltre le cose, di riuscire a goderne appieno e prendere parte alla storia di luoghi e culture

di **Silvia Martinelli***

te ma non per questo in modo nascosto: quante volte vi sarà capitato di attraversare via Belenzani senza soffermarvi più di tanto sui dettagli dei suoi affreschi? Oppure, avete mai notato la linea rosa che attraversa piazza Duomo e che ripercorre il passaggio di un vecchio corso d'acqua che ora scorre sotterraneo? Anche se non le notiamo, tutte queste storie e curiosità sono sempre

radici sotterranee! Una Trento sottosopra appunto che solo i più curiosi e attenti sapranno apprezzare.

Nelle città c'è spazio anche per l'immaginazione, oltre che per l'osservazione: i piccoli esploratori possono farsi guidare dai suggerimenti di Silvia Benedetti per cogliere ogni dettaglio e rielaborarlo in chiave personale, per fare davvero propria la città. Nel libro-laboratorio **“All'aria aperta”** (Edizioni del Faro) gli affreschi sulle facciate di via Belenzani spariscono per lasciare carta bianca ai piccoli artisti, si può ridisegnare il rosone del Duomo, o lasciar spaziare la vista in una pagina dedicata alla vista dalla cima del Doss Trento. Si impara così a guardare attentamente i particolari che rendono prezioso e unico ogni scorcio della città, ad apprezzare la cultura e la storia di chi la abita e a non dare per scontato ciò che ci circonda.

TRENTO DIPINTA

Ogni strato del tempo che si è posato sulla città ha lasciato un segno - sarebbe bello dire indelebile. In realtà i segni più preziosi richiedono una certa cura per essere preservati. Il primo passo per conservare questi segni del passato è conoscerli. Grazie al progetto promosso dalla Sezione trentina di

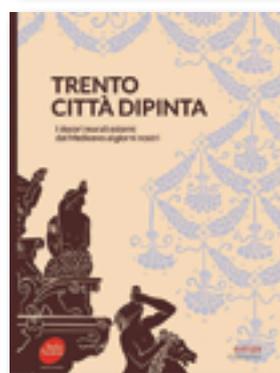


Italia Nostra che ha dato alla luce il libro **“Trento dipinta”** (E. Chini, S. Ferrari e B. Toffolon, Antiga Edizioni) ci si rende conto

di come Trento sia una vera città d'arte, una delle più ricche di attrattive storiche e culturali tra quelle dell'Italia del Nord. Il volume raccoglie indagini storiche e archivistiche sui principali palazzi di Trento e un completo censimento delle decorazioni che li caratterizzano, ognuna corredata da affascinanti fotografie. Lo scopo è proprio quello di valorizzare questi tesori, così che possano essere conservati e tutelati come meritano. La storia, come ben sappiamo, si scrive giorno dopo giorno, è un libro aperto con molte pagine bianche sulle quali dipingere. Per questo gli studi degli autori di questo splendido libro partono dal Medioevo per arrivare fino ai giorni nostri, allo scopo di documentare l'evoluzione della città, ma anche il modo di viverla dei suoi abitanti e di rappresentarla.

La conoscenza ci dona lo straordinario potere di vedere oltre le cose, di riuscire a goderne appieno e prendere parte alla storia di luoghi e culture. I libri in questo caso possono diventare la chiave per aprire i meravigliosi tesori che le nostre città hanno da offrire.

*La Libreria Erickson



Libreria Erickson I mondi nei libri

Vieni in libreria per scoprire quanti nuovi mondi possono aprirti i libri! La Libreria Erickson è in via del Pioppo 24 a Gardolo. Se volete restare sempre aggiornati sulle novità e le iniziative della libreria potete seguire la pagina Facebook: facebook.com/LaLibreriaErickson e visitare il sito www.erickson.it. È possibile contattare i librai via mail lalibreria@erickson.it, via telefono o Whatsapp 0461-993963.

Tutte le generazioni rappresentano un ponte fra il mondo che hanno ricevuto e quello che consegnano al futuro. Ma nessuno nella storia umana ha avuto probabilmente la sensazione netta di dover ripensare completamente il proprio rapporto con l'ambiente come accade a noi. Anche nel passato l'umanità ha dovuto far fronte a eventi estremi. Ma oggi la frequenza di questi eventi – sempre più vistosi sulle Alpi che sono la nostra casa – e la loro intensità richiedono un cambiamento culturale profondo: non possiamo sempre attendere di toccare il fondo per dire che dobbiamo cambiare modo di rapportarci all'ambiente, come se dovessimo spremere un limone per garantire i profitti di pochi. Perché nessun cambiamento è ef-

Cambiare paradigma

Il nostro rapporto con le Alpi

La frequenza degli eventi, sempre più estremi e vistosi, richiede un cambiamento culturale profondo. Mettere in discussione modelli superati può contribuire a rilanciare in altre direzioni la montagna e il suo valore

di **Alberto Conci**

ficace e duraturo se non poggia, come già avevo scritto dopo la tragedia della Marmolada, sulla consapevolezza della necessità di rivedere urgentemente i paradigmi di sviluppo con i quali abbiamo trasformato il volto delle Alpi. Non si tratta di scegliere “se” cambiare paradigma. Si tratta di scegliere “quando”, perché ogni ritardo e ogni resistenza hanno effetti sempre più difficili da tamponare in un ambiente fragile e prezioso come quello alpino.

Da dove potremmo cominciare?

Primo, accettare che **il nostro modello di sviluppo non procede “accanto” al cambiamento, ma ne è la causa principale**. Se le Alpi si scaldano così velocemente e la neve sparisce – con tutto quello che ne deriva in termini di accelerazione ulteriore del riscaldamento per la riduzione delle superfici bianche e di diminuzione di riserva idrica – è per causa nostra. La cosa può non far piacere a chi continua a immaginare di ricavare guadagni riproponendo un modello di montagna che non esiste più (basterebbe confrontare molte pubblicità invernali con

le fotografie della situazione reale delle Alpi per rendersene conto), ma occorre prendere atto che quel modello è diventato utopico. Secondo, prendere atto che **l'industria del turismo di massa invernale**, sul quale le Alpi hanno puntato per decenni costruendo ogni anno nuovi impianti di risalita e di innevamento artificiale, offrendo il modello del divertimento senza fatica (la montagna vissuta in discesa...), ha fatto il suo tempo. La soluzione non passa unicamente dalla riduzione dei numeri, riservando la montagna a chi può pagare di più. Si deve porsi una domanda più radicale: il modello dell'industria del turismo è garanzia di futuro? Quali passi indietro sono necessari per andare avanti?

Terzo, **che cosa deve offrire la montagna**

fare delle Alpi un paradiso a pagamento per pochi non toccando in realtà la radice del modello di sviluppo.

Quarto, **a chi appartengono le Alpi?** La recente polemica per la vendita di un'area di enorme valore culturale, storico, alpinistico per l'ampliamento del rifugio Santner nel cuore del Catinaccio pone un problema serissimo: possiamo considerare le Alpi, e in questo caso le Dolomiti, come un patrimonio in vendita? Possiamo accettare di applicare agli ambienti alpini la logica secondo la quale chi paga ha diritto di sfruttare? Si pone qui il duplice **problema del valore e della destinazione dei beni comuni**.

Quinto, quanto crediamo che sia necessario **riappropriarsi del senso del limite di fronte alla natura**, abbandonando l'idea che il progresso coincida con “l'aver sempre di più”, e quanto siamo disposti a investire su questo cambiamento di approccio anche sul piano culturale? Magari perdendo



a chi la frequenta? Occorre partire dall'allarme lanciato ormai da molti rifugisti che denunciano come chi arriva in quota, spesso con l'ausilio degli impianti di risalita, pretende di trovare ciò che in montagna non si può offrire, a meno che non si trasformino i rifugi in alberghi a cinque stelle, difficilmente sostenibili ad esempio sul piano idrico. Quell'allarme è lo specchio dello scontro fra due culture: quella di chi la montagna la vive e ne conosce l'essenzialità e la ruvidità, accettandone anche la durezza e il limite; e quella di chi salendo dalla città non è disposto a rinunciare a tutti i servizi che la città offre. Quanto è sostenibile l'urbanizzazione della montagna, che ha fatto la fortuna di molte valli alpine? Ad oggi la maggior parte delle soluzioni sembra passare dalla limitazione degli accessi e dall'imposizione di costi di soggiorno e di transito più alti. Ma il pericolo di queste soluzioni è quello di

qualche fetta di turismo selvaggio a vantaggio di un approccio, direbbe forse oggi Alex Langer, più rispettoso, più lento, più dolce, più profondo, più umano, più armonico, più sostenibile, più pulito, più autentico e vero? E quanto siamo consapevoli del fatto che va cambiata l'immagine che offriamo della montagna, anche sul piano educativo, per garantire un futuro alle terre alte (un tema questo dibattutissimo in molte aree del pianeta, a partire dall'Himalaya)?

Non si tratta di fare crociate o di considerare il passato come un'età dell'oro. Si tratta però di avere l'onestà di dire che ci sono modelli che vanno rivisti perché sono culturalmente, socialmente e persino tecnologicamente ed economicamente vecchi. Rivedere quei modelli può contribuire a rilanciare in altre direzioni la montagna e il suo valore. Ma su quali tavoli e con chi va discusso oggi tutto questo?

Nuova stagione del Parco Archeo Natura (con l'area archeologica inclusa nel Patrimonio Mondiale Unesco) e del Museo delle Palafitte di Fiauvé, riaperto dopo i recenti lavori di manutenzione straordinaria.

Parco e museo fino al 19 giugno sono visitabili il sabato, la domenica e il lunedì e nei giorni festivi dalle ore 13 alle 18; dal 24 giugno tutti i giorni dalle 10 alle 19.

Archeologia, Palafitte di Fiauvé Primavera in palafitta

Riaperti il Parco Archeo Natura e il Museo delle Palafitte di Fiauvé. Fino a giugno anche la rassegna "Primavera in palafitta": attività, laboratori, archeologia dimostrativa per un viaggio nella preistoria sulle tracce dei nostri antenati

L'esperienza di visita è ora arricchita dalla rassegna "Primavera in palafitta" proposta fino a giugno dai Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici. Visite guidate partecipate, laboratori, archeologia dimostrativa e attività per famiglie coinvolgeranno il pubblico in un avvincente viaggio nella preistoria sulle tracce dei nostri antenati che abitavano nelle palafitte nell'età del Bronzo.

costruzioni preistoriche; la facile passeggiata si snoda tra prati, campi coltivati e la riserva naturale di Fiauvé Carera, che si trova all'interno del territorio delle Giudicarie Esteriori riconosciuto dall'Unesco Riserva di Biosfera.

Il museo racconta le vicende degli abitati palafitticoli succedutisi lungo le sponde dell'antico lago Carera ed espone una selezione degli **oltre 300 reperti in legno, una collezione unica in Europa**, rinvenuti dagli archeologi nella torbiera che li ha conservati per quasi 4.000 anni grazie all'ambiente povero di ossigeno.

Il Parco Archeo Natura, ideato e realizzato dalla Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento, offre un'esperienza immersiva tra archeologia e natura attraverso **installazioni che evocano la "selva di pali"**, per usare la definizione dei primi archeologi che indagarono le palafitte, una **passerella sospesa sull'acqua e la ricostruzione di cinque capanne, tre delle quali visitabili**, realizzate a grandezza naturale, ricostruite sulla base dei dati scientifici.



Il polo museale di Fiauvé rappresenta un unicum, grazie all'eccezionale valenza archeologica immersa in un contesto ambientale di grande valore. Di particolare suggestione è il percorso che collega il museo al parco e al vicino sito palafitticolo, dove sono visibili i resti dei pali che sorreggevano le

Il centro visitatori è arricchito da filmati e apparati multimediali, mentre invitano al relax le aree di sosta e gli spazi dedicati alle famiglie e ai visitatori più piccoli.

(foto Tommaso Prugnola Team Videonaria Archivio Soprintendenza beni culturali PAT)



Carta In Cooperazione

Per i soci possessori di Carta In Cooperazione

tariffa ridotta sul biglietto d'ingresso del Museo e delle sue sedi territoriali: Museo delle Palafitte del Lago di Ledro; Museo Geologico delle Dolomiti (Predazzo); Giardino Botanico Alpino e Terrazza delle Stelle (Monte Bondone)



Ancora una volta ricordiamo l'importanza della sicurezza dei nostri cani quando facciamo escursioni in montagna o nei boschi. Troppo spesso leggiamo cronache

ACI Trento

Passeggiate in sicurezza

di morti e ferimenti gravi di cani lasciati liberi di allontanarsi dai proprietari, in nome di una malintesa libertà. Il fatto è che i nostri cani non sono veramente capaci di difendersi da fauna selvatica (che possono anche ferire a loro volta), crepacci, cadute da sentieri impervi eccetera. Usare una longhina e il guinzaglio corto a seconda dei contesti evita questi drammi e anche tanti danni ad altri cani, ai ciclisti o alla fauna.

ADOZIONI E RINGRAZIAMENTI

Calita, la nostra vecchietta, è stata reclusa 12 lunghissimi anni in diversi canili del Lazio. Ha un tumore mammario. L'abbiamo liberata e la manteniamo in una bella

pensione residenziale immersa nel verde. Mangia bene, viene curata ha una cuccia e un recinto con l'erba profumata tutti suoi, finalmente è serena.

Diciamo grazie a chi ha donato nei mesi scorsi per i cani che stiamo mantenendo. Potete donare o diffondere le loro storie, che trovate sul sito dell'associazione (ZAMPOS, ZAMPE OSPITI). Se volete donare, chiamate 349 2302344 o scrivete a acltrento@gmail.com. Donazioni: ACL Odv IBAN: IT62J083270325800000002044, con causale "Calita, donaz rivista coop". Avvisate su acltrento@gmail.com, per essere ringraziati. Info su <https://www.aclodv.org/>

La Panarotta, a impianti di risalita chiusi già ad ottobre (per i costi energetici schizzati alle stelle), da un lato – sorprendendo ma non troppo – ha trovato a “fare altro” che non fosse “sci industriale” un pubblico di appassionati, scialpinisti, famiglie, e dall’altro lato ha suscitato dibattito e voglia di par-

Anche Giorgio Daidola, docente di Analisi Economico-Finanziaria per il Turismo all’Università di Trento, appassionato di sci fuoripista e grande conoscitore della Panarotta, ha delineato per la Panarotta un futuro di offerta turistica molto diverso da quello attuale, ovvero un futuro dove per l’inverno si pianifichi una

montagna, con i vertici dei comuni e della Comunità di valle in un certo senso chiusi nelle loro stanze, e associazioni, movimenti e perfino un movimento politico ad occupare lo spazio del necessario e desiderato confronto.

Alla fine, è scaturita una manifestazione-evento, organizzata a metà marzo da XR-

Turismo sostenibile nelle Alpi

Re-immaginare l’inverno in Panarotta

Un vero gioiello alternativo ad altre offerte: una rete di percorsi rispettosi degli ecosistemi, per camminatori, ciaspolatori e scialpinisti, con innevamento naturale e collegamenti con le malghe mochene

di **Maddalena Di Tolla Deflorian**



Extinction Rebellion Trentino, Fridays for Future provinciale, RAM Residenza Artistica Montana e Associazione GAS. L’evento rientrava nel quadro della mobilitazione nazionale per Alpi con meno impianti di sci, lanciata dal movimento Outdoor Manifesto, svoltosi in 9 diverse regioni. Il titolo era proprio “Re-immaginiamo l’inverno in Panarotta”. Il senso era così riassunto: “È necessario cambiare il nostro rapporto con la montagna”, e ancora “è importante tenere alta l’attenzione in modo

tecipazione sul suo futuro, nonostante le istituzioni pubbliche nulla abbiano fatto per organizzarlo.

Da anni le associazioni ambientaliste e alcuni studiosi affermano che l’inverno nelle Alpi potrebbe proporre molte attrazioni alternative ai “soliti” energivori impianti industriali e alla neve artificiale, incontrando sempre ostilità *mainstream*. Adesso i fatti della Panarotta, accanto ad altre esperienze organizzate e non casuali, come questa, dimostrano che le persone cercano anche altro.

Il tema diventa allora come trasformare sogni e desideri in un prodotto turistico economicamente sostenibile. In questo senso, interessante è notare che un esperto di questo aspetto tecnico, proprio a Pergine, durante una serata pubblica organizzata – tanto per cambiare – da un gruppo politico e non dalle pubbliche amministrazioni, ha chiaramente detto che il futuro della montagna perginese e mochena non sarà con la neve artificiale e che la possibilità di creare un’offerta alternativa alle grandi stazioni c’è tutta: bisogna scrivere insieme questa nuova storia.

rete intelligente di percorsi, rispettosi degli ecosistemi, per scialpinisti, ciaspolatori e camminatori, che colleghi anche le malghe del versante mocheno, divenendo un gioiello alternativo ad altre offerte, capace di attrarre turisti anche da fuori ambito. Secondo il docente ed esperto, la Panarotta non necessita di innevamento artificiale (costoso e impattante), perché proponendone una fruizione come sopra indicata, l’innnevamento naturale, che anche adesso è garantito da dicembre ad aprile, sarebbe sufficiente per il tipo di offerta, e senza oneri gestionali un inverno con poca neve, con un’offerta diversificata, non sarebbe un dramma dal punto di vista turistico ed economico. L’altra evidenza è che anche in questo caso, come in molti altri, è totalmente mancato il pubblico confronto sul futuro della

che la Panarotta diventi per tutta l’Italia un esempio di conversione positiva. Unisciti a noi per chiedere anche in Trentino un turismo diverso, più sostenibile da tutti i punti

di vista, più lento ma non per questo meno attrattivo”, come recita il documento di lancio.

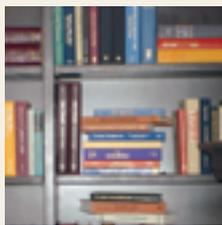
Le proposte delle associazioni e di chi si sta interrogando su un futuro diverso per la Panarotta, come per altre montagne alpine, vanno dunque nella direzione di una valorizzazione degli aspetti naturali, del paesaggio, della ristorazione di qualità, della cultura, delle proposte educative e per le famiglie.

In tutto questo chi è rimasto indietro, nel dibattito,

sono le pubbliche amministrazioni.

Ci penserà la società civile a creare sempre più occasioni di confronto e a produrre idee.

“ Le nuove proposte per un futuro diverso per la Panarotta, come per altre montagne alpine, vanno nella direzione di una valorizzazione degli aspetti naturali, del paesaggio, della ristorazione di qualità, della cultura, delle proposte educative e per le famiglie ”



Libri: le recensioni del mese

a cura di **Franco Sandri**
sandri.franco@libero.it

Per informazioni e segnalazioni:
Cristina Galassi
Tel. 0461.920858
cristina.galassi@libero.it
Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38121 Trento

TRENTO Guida turistica per bambini dagli 8 ai 12 anni

di Greta Boldacchini, ed. Del Faro, Trento 2023

È un'allegria guida turistica per bambini dagli 8 ai 12 anni. La città di Trento è narrata da due personaggi fantasiosi - Trudo e Tommolo -, attraverso testi semplici e comprensibili anche da chi ha appena imparato a leggere. Chiare, colorate, efficaci le illustrazioni che l'autrice propone lungo tutto il volumetto. Greta Boldacchini è laureata in Graphic Design e, pur molto giovane, ha alle spalle esperienze di studi linguistici in



Italia e all'estero, che la rendono capace di convincenti sintesi culturali. Convincenti, ed è raro, anche per i bambini. A loro parla attraverso la voce narrante di due simpatici mostriciattoli, ripercorrendo le antiche vicende della città, il suo attuale centro storico e, con l'occasione, facendo percepire e 'assaggiare' anche le proposte di golosità gastronomiche, per

DIARI DI UNA MISSIONARIA TRENTINA IN AFRICA

di Alcisa (Elise) Zotta, trad. di Giuditta Boso,
ed. Forme Libere, Trento 2022

L'inizio è il 1 dicembre 1975 a Tamanrasset in Algeria, la chiusura è il 28 luglio 1978 a Castel Tesino annotando: "Questa mattina sono arrivata a casa. Finalmente! Dopo un viaggio così lungo sono arrivata al mio paese e ho rivisto mia mamma". I Diari di Alcisa Zotta sono scritti "in un inglese tutt'altro che immacolato" - precisa nell'introduzione Andrea Binelli -, dunque opportunamente tradotti da Giuditta Boso, nipote di Alcisa, laureata alla Magistrale di Lingue all'Università di Trento. È così offerta una straordinaria esperienza di vita, che attraversando culture diverse e talvolta in forte contrap-

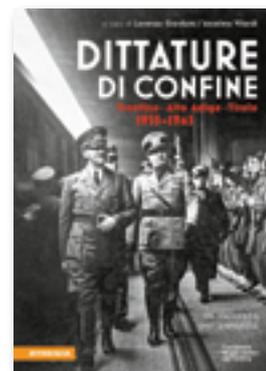


posizione permette alla viandante una propria sintesi interiore, pur in continuo rinnovamento: dal paesino natale in Trentino all'Inghilterra, alla Francia, attraverso l'Algeria, nell'Alto Volta, in Burkina Faso, in Costa d'Avorio, riflettendo su sprazzi di benessere e sulle assurdità delle troppe miserie. Tra fede, dubbio, interrogativi umanitari, tensioni esistenziali, persistente ricerca per gli altri e per sé. La personalissima avventura di una missionaria laica.

DITTATURE DI CONFINE

a cura di Lorenzo Gardumi e Anselmo Vilardi,
ed. Athesia-Fmst, Bz-Tn 2022

Il volume riprende le tematiche della mostra "1935-1945. Guerre e totalitarismi in una regione di confine", realizzata nel 2015 dalla Fondazione Museo Storico del Trentino. In quel decennio Trentino Sudtirolo e Tirolo diventano contesto geografico e culturale in cui si sviluppano drammatiche vicende belliche e ideologiche, con il sorgere e l'espandersi di Fascismo-Nazismo-Austrofascismo. Contesto già da sempre complesso, ulteriormente appesantito dalle modifiche territoriali apportate a fine della prima guerra mondiale, e che a seguire vive le Opzioni, l'8 settembre del 1943 e la Zona d'Operazione delle Prealpi, la capitolazione della Wehrmacht, la Conferenza di pace di Parigi, le tensioni etniche politiche e sociali. Questa pubblicazione offre un insieme di apporti storici, di riflessioni geo-politiche, di documenti fotografici che alimentano l'interesse di chi vuole andare a fondo dei fenomeni, arricchendo la capacità interpretativa anche dell'attualità.



I traduttori, preziosi mediatori culturali Chi traduce i libri?

Nel numero di Cooperazione tra consumatori di marzo 2023, nella presentazione di "Le più belle leggende dell'Alto Adige" (ed. Athesia), di Marianne Ilmer Ebnicher (autrice) e Brigitte Seiwald (illustratrice) non abbiamo riportato, accanto al nome dell'autrice, il nome della traduttrice dal tedesco, Jessica Longo: ce ne scusiamo con lei e con i nostri lettori. Al lavoro del traduttore il diritto d'autore riconosce il carattere creativo, dove "creatività" non coincide con il concetto di "creazione" intesa come originalità, novità assoluta, ma indica un'opera d'ingegno, un'espressione individuale, soggettiva: una traduzione è dunque un'opera autoriale nuova, della quale va riconosciuta e indicata la paternità (o maternità). Quello della traduttrice, o del traduttore, è il ruolo del mediatore, la figura che ci consente di leggere opere che, nate in una lingua diversa dalla nostra, altrimenti non potremmo conoscere e amare. (c.g.)



Un volume che suggerisce studio impegnativo, pur agevolato dalla professionalità degli autori di questo compendio e dalla cura editoriale e icono-

poi arrivare al Muse ed esplorare le scienze su animali piante e ambiente. Un gioco, dunque, che mescola il camminare attento, il guardare indietro nel tempo antico, l'assimilare con gli occhi e con le sensazioni, il confronto con chi cammina accanto, la scoperta del nuovo. Didattica senza la pesantezza dello star fermi seduti dietro un banco, un far apprendere mediante il metodo che già usavano i Peripatetici della Grecia classica!

grafica offerta da Paola Bernardi, collaboratrice di Fmst.



LA TRAVESÍA DE SOFÍA

di Sofia Soler, ed. Multiverso, Spagna 2023

Sofia Soler, uruguaiana di origini italiane, dal 2018 abita ad Avio, "laureata in Scienze veterinarie, ama gli animali e la natura, le piace scrivere". Il suo linguaggio, in questo suo libro in spagnolo, è semplice e spiega il senso del suo scrivere ("entusiasta de la escritura y le incanta viajar").

In questo racconto romanizzato ripercorre la propria vita, movimentata e coerente appunto con la passione del viaggiare, a partire dalle origini familiari di immigrati dall'Italia alle Americhe... e ritorno. Sono le vicende comuni a molte vite, fatte di sogni di amori vissuti e perduti e di nuovi amori, attraversando la quotidianità, con una filosofia frugale che si acquieta di "esser vivi, stare in salute, avere una casa e da nutrirsi, con acqua corrente e luce, una stufa, un bollitore... e costruire una famiglia". Venuta in Italia, Sofia affronta gli altrettanto normali e concreti problemi di riciclare il titolo di studi, continuare la formazione professionale, trovar lavoro... "per reinventarsi, lottare su più fronti e avanzare negli armadietti della vita". Con calorosi auguri a lei e a ogni immigrato.



cultura libri

spopolamento: la finalità di "Deeper" è coprodurre uno o più video che ne siano testimonianza diretta e che partano da idee condivise da parte dei giovani promotori. **Il percorso si svilupperà tra maggio e novembre 2023**, con incontri frontali, laboratori, trasferte sul territorio per la realizzazione di ricerche,

Un laboratorio per giovani tra i 18 e i 25 anni

Deeper: il video come strumento di indagine sul territorio

Entro il 7 maggio i giovani possono candidarsi per partecipare al laboratorio "Deeper. I have a dream".

La terza edizione del progetto video, organizzata da Fondazione Franco Demarchi nell'ambito del programma formativo delle politiche giovanili della Provincia autonoma di Trento, vuole offrire l'opportunità a 10 giovani di accrescere le proprie competenze nell'ambito del **videomaking**, partecipando ad un laboratorio di avvicinamento agli approcci della ricerca sociale e del racconto per immagini in movimento con esperti - tra cui la regista Cecilia Bozza Wolf (nella foto) - che li condurranno a indagare questioni sentite dalle giovani generazioni che vivono in periferie cittadine e/o vallate a rischio

interviste e riprese, e tanto altro. I giovani scelti potranno partecipare a una giornata di un festival cinematografico, come il Festival dei Popoli di Firenze, il più importante Festival Internazionale di cinema documentario in Italia e il più antico in Europa, che si terrà quest'anno dal 4 al 12 novembre.

Possono partecipare al percorso giovani che al momento della candidatura abbiano una età compresa tra i 18 e i 25 anni, residenti o domiciliati nella Regione Trentino Alto Adige. La partecipazione è gratuita. Per candidarsi: <https://forms.gle/u5L6ydiWGNRcxz649>, entro il 7 maggio 2023. Gli esiti della selezione saranno comunicati tramite email entro il 15 maggio 2023. Per info progettovideo@fdm.tn.it.

Amorologia

Il 20 maggio Teresa Cinque a Trento



Nel mare magnum di you tube si trova di tutto, e in questo tutto ci sono anche i monologhi di Teresa Cinque. Lei, toscana di nascita e quindi ironica nel dna, si definisce "autrice, monologhista, performer, femminista e anche un po' sessuologa a scappatempo" e, con video dai titoli quali "Decalogo motivazionale per diventare femministi", "Le donne sono multitasking", "Bruttapposta"

e "Piccolo decalogo del sesso etero ad uso dei signori", ha raccolto poco meno di due milioni di visualizzazioni. Lo scorso anno Teresa Cinque ha pubblicato il suo primo libro, "Amorologia", che, come recita il sottotitolo, è una vera e propria "guida (quasi) imparziale alle relazioni e al sesso". Il tono è ironico e tagliente, ma le analisi sono estremamente lucide e, per molti aspetti, illuminanti.

Il 20 maggio 2023 Teresa Cinque sarà a Trento per presentare il suo libro, invitata da quattro donne e da un uomo, che sono rimaste/fo folgorate/o dai contenuti di quelle pagine, e hanno insistito a lungo perché le venisse a presentarle a Trento.

L'appuntamento è per le 10.30 al caffè letterario Bookique in via Torre d'Augusto 29 a Trento, e sicuramente non mancherà il tempo per ascoltare anche qualcuno dei suoi monologhi, come "Le donne non sanno quello che vogliono" o "Maschilismo reale", e per fare quattro chiacchiere con lei. Per info e prenotazioni scrivere a: amorologia20maggio@posteo.it.

“Good for the heart, good for the Earth”: buono per il cuore, buono per il pianeta. Un gioco di parole che esprime il senso delle più recenti scoperte in campo nutrizionale: quello che fa bene alla salute del nostro cuore fa bene anche alla salute del pianeta, perchè davvero, la terra e noi, i suoi abitanti, siamo un tutt'uno interconnesso, come le più avanzate tesi ecologiste insegnano.

Sostenibilità e salute a tavola

Buono per il nostro cuore, buono per il pianeta

I cibi giusti migliorano la nostra salute e quella della terra, riducendo sia il rischio cardiovascolare sia l'impatto climatico. Lo ha scoperto un gruppo di ricercatori che ha elaborato un modello alimentare pratico, sano, alla portata di tutti, che non esclude alcun cibo ma è in grado di dimezzare le emissioni di gas serra

di Silvia Fabbri



“Good for the heart, good for the Earth” è il titolo di uno studio pubblicato sulla rivista “Nutrition, metabolism and cardiovascular disease”, frutto della collaborazione tra diversi istituti italiani, tra cui la Fondazione Cmcc (Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici) e l'Unità di ricerca su Nutrizione, diabete e metabolismo dell'Università di Napoli “Federico II”. Lo studio propone l'adozione di “un modello alimentare pratico e alla portata di tutta la popolazione adulta sana”, che porta benefici importanti in termini di salute e di impatto sull'ambiente. La novità è che per elaborarlo si sono incontrate di-

verse discipline: non solo medici dell'alimentazione, cardiologi e nutrizionisti, ma anche ricercatori che si occupano di cambiamento climatico.

GLI ALIMENTI DA PREFERIRE

Verrebbe da pensare che si tratti dei soliti consigli: più frutta e verdura, poca carne, pesce quanto basta e via raccomandando. Ma stavolta c'è di più. I ricercatori han-

se consumati in quantità moderate, troviamo carne bianca, formaggio e uova.

Tra gli alimenti associati a un aumento del rischio di malattie cardiovascolari, invece, ce ne sono alcuni di base, come i cereali raffinati ad alto indice glicemico (ad esempio pane bianco e riso bianco) e le patate. Altri gruppi di alimenti associati a un aumento del rischio sono i grassi animali (come burro, panna, lardo), gli oli vegetali tropicali (ad esempio olio di palma), la carne rossa (ad esempio manzo, maiale e agnello) e le carni lavorate (ovvero i salumi).

Lo studio non si ferma qui. Prova a capire se il nostro consumo attuale di alimenti è corretto e in linea con la prevenzione cardiovascolare. Ebbene, fatta eccezione per il

pesce e lo yogurt, il cui consumo attuale è inferiore a quello auspicabile, le popolazioni europee utilizzano quantità maggiori di tutti gli alimenti di origine animale rispetto alle dosi consigliabili, soprattutto carni rosse e lavorate, latte e formaggi.

Al contrario, le quantità di quasi tutti gli alimenti a base vegetale (cioè cereali integrali, frutta, verdura, noci e legumi) sono inferiori a quelle consigliate. E di molto!

UN MODELLO DI ALIMENTAZIONE SENZA RINUNCE

«Il punto di forza di questo modello – afferma Annalisa Giosué, medico specialista in Scienza dell'Alimentazione e prima

autrice dello studio – è quello di essere nutrizionalmente adeguato e compatibile con un'alimentazione

non raggruppato gli alimenti più consumati al mondo in base alle loro caratteristiche e proprietà nutrizionali. Poi li hanno collegati, grazie all'utilizzo di un database specifico, al rischio di malattie cardiovascolari. Tra gli alimenti con la massima riduzione del rischio ci sono frutta fresca, cereali integrali e cereali raffinati a basso indice glicemico (come orzo e mais). Anche altri gruppi di alimenti sono collegati a un ridotto rischio di malattie cardiovascolari. Tra questi: pesce, legumi, noci, oli vegetali non tropicali (come l'olio extravergine di oliva) e cioccolato. Tra gli alimenti che non impattano sul rischio di malattie cardiovascolari,

varia, che include in abbondanza alimenti di origine vegetale quali legumi, cereali integrali, frutta e verdura, ma anche quantità variabili di alimenti di origine animale quali prodotti lattiero-caseari, pesce e carne, e non implica drastiche rinunce da parte delle persone che scelgono di adottarlo».

E qui viene il bello: secondo lo studio questa dieta settimanale non esclude alcun alimento ma li prevede tutti nelle quantità ottimali per la prevenzione cardiovascolare. Cioè appunto vegetali freschi, cereali integrali e yogurt ogni giorno, legumi e pesce fino a 4 volte a settimana per ciascuno, uova, formaggi e carni bianche non più di 3

Cosa mangiamo e cosa dovremmo mangiare per ridurre il rischio cardiovascolare*

| ALIMENTI | Consumi reali in Europa (gr/pro-capite/alla settimana) | Consumi auspicabili** (gr/pro-capite/alla settimana) | Aumento/decremento % rispetto ai consumi reali |
|---|---|---|---|
| Cereali integrali | 404.6 | 1.050 | +159.5 |
| Frutta fresca | 816.7 | 2.800 | +242.8 |
| Vegetali | 1186 | 2.800 | +136.1 |
| Cereali raffinati a basso indice glicemico | 178.6 | 560 | +213.5 |
| Oli vegetali non tropicali | 217.3 | 175 | -19.5 |
| Frutta secca | 58.5 | 210 | +258.9 |
| Legumi | 39.2 | 320 | +716.6 |
| Pesce | 287.7 | 700 | +143.3 |
| Carne bianca | 371 | 300 | +19.1 |
| Uova | 221.9 | 300 | +35.2 |
| Latte | 2422 | 750 | -69 |
| Formaggio | 318.3 | 150 | -52.9 |
| Cereali raffinati ad alto indice glicemico e patate | 2184 | 200 | -90.9 |
| Carne rossa | 805.4 | 100 | -86.4 |
| Burro e oli vegetali tropicali | 149.3 | 20 | -86.6 |
| Carne trasformata | 300.7 | 25 | -91.7 |
| Zucchero | 836.8 | 105 | -87.4 |

*Fonte: Studio "Good for the heart, good for the Earth" ** Consumo medio raccomandato procapite per un adulto sano

volte a settimana, carni rosse, cereali ad alto indice glicemico o patate non più di una volta a settimana, ecc.

Non solo: questo modello alimentare è in grado di **ridurre del 48.6% le emissioni di gas serra** legate agli attuali consumi europei. Aggiunge **Marta Antonelli**, ricercatrice alla Fondazione Cmcc e tra le autrici dello studio: «Questo strumento, se adeguatamente diffuso tra i medici, ma anche in altri settori strategici, nonché a livello della popolazione generale, potrebbe agevolare l'applicazione di un modello alimentare capace di prevenire le malattie cardiovascolari e di ridurre con effetto immediato l'impatto sul clima delle scelte alimentari».

DIETE DI SCARSA QUALITÀ E MALNUTRIZIONE

Diete di scarsa qualità e malnutrizione, prosegue lo studio, sono infatti il più grande fattore di rischio per le malattie non trasmissibili e causano **41 milioni di morti**

ogni anno a livello globale (il 71% di tutti i decessi). In Europa, le malattie cardiovascolari sono responsabili di circa il 45% di tutti i decessi (pari a circa 4 milioni di decessi all'anno). Inoltre, i danni di una dieta di scarsa qualità si ripercuotono – come abbiamo visto – anche sull'ambiente: il 37% delle emissioni totali di gas serra di origine antropica sono legate ai sistemi alimentari. Ma le emissioni associate alla produzione di cibo di origine animale sono circa il **doppio** rispetto a quelle associate alla produzione alimentare di origine vegetale. A queste conclusioni era giunto anche il rapporto "Food Planet Health" presentato dalla Eat-Lancet Commission, un organi-

simo di 37 esperti provenienti da 16 paesi, con competenze in materia di salute, nutrizione, sostenibilità ambientale, sistemi alimentari, economia. Secondo il rapporto inter-

“La novità è che per elaborare questo modello si sono incontrate diverse discipline: non solo medici dell'alimentazione, cardiologi e nutrizionisti, ma anche ricercatori che si occupano di cambiamento climatico”

venire sui consumi e la produzione di alimenti è urgente e necessario per almeno due motivi: 3 miliardi di persone hanno problemi di **malnutrizione** (sono sottanutriti o sovralimentati); il sistema di produzione e consumi di alimenti, destinato a crescere, genera inquinamento ambientale e contribuisce al riscaldamento globale. Riequilibrare le abitudini alimentari a livello globale porterebbe a be-





nefici sostanziali per la salute pubblica e per la biosfera. Come? **Riducendo del 50%** entro il 2050 il consumo globale di carne rossa e zuccheri e raddoppiando quello di frutta, verdura, noci e legumi.

PER LA QUALITÀ DEGLI ECOSISTEMI

L'obiettivo è anche la qualità degli ecosistemi: più sono ricchi di biodiversità, più ci vivremo bene, sia in termini di nutrimento sia di prevenzione delle malattie. Un aumento delle patologie cardiovascolari e respiratorie è, infatti, fra gli effetti più certi dell'aria inquinata. Nel tempo, l'esposizione alle polveri sottili è legata a ictus, infarti, ipertensione, scompenso cardiaco, fibrillazione atriale. «Non dobbiamo aggiungere giorni alla vita ma vita ai giorni – ha detto il dietologo e docente universitario **Giorgio Calabrese** in occasione della Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore – e dunque dobbiamo sottolineare il valore della dieta mediterranea come base della nostra salute. Una dieta che dipende moltissimo dal

Alimentarsi correttamente in 7 mosse

- **Fare sempre una sana prima colazione** (latte, yogurt, fette biscottate e un frutto)
- **Variare spesso le scelte e non saltare i pasti**
- **Consumare almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno**
- **Ridurre quanto più possibile il consumo di sale**
- **Limitare il consumo di dolci**
- **Preferire l'acqua** (almeno 1,5/2 litri al giorno), limitando le bevande zuccherate
- **Ridurre il consumo di alcol**



corretto uso del suolo e dalla mancanza di inquinanti». La cardiologa Stefania Paolillo ha sottolineato l'importanza di una dieta che limiti il consumo di carne «e che perciò riduce i metaboliti dannosi», mentre Claudio Ferri, docente di medicina interna, ha spiegato che una dieta salubre e uno stile di vita corretto, intrapreso a 45 anni, ci

fa guadagnare 6 anni di vita... Ma anche a 65 anni continua a essere vantaggioso: ci fa guadagnare 4 anni.

Morale della favola: **non è mai troppo tardi** per fare del bene a noi stessi e al pianeta! (*consumatori.e-coop.it*)

Diete “in scatola”

L'utilizzo di diete basate in tutto o prevalentemente su pasti sostitutivi è sconsigliata dalle linee guida italiane per una sana alimentazione

di **Michele Sculati**, Medico, specialista in scienza dell'alimentazione, dottore di ricerca in sanità pubblica

Diverse proposte dietetiche oggi utilizzano i “pasti sostitutivi”. Possono essere barrette, shake, buste liofilizzate e altre tipologie di prodotti che hanno in genere lo scopo di sostituire un pasto, essere pratici, nutrizionalmente bilanciati, gustosi, possibilmente sazianti e aiutare nella perdita di peso. Considerando le aspettative che si ripongono in questi prodotti, e ragionando a mente serena, ci si accorge che difficilmente potranno essere soddisfatte tutte; tuttavia, la speranza che possano esistere alimenti simili viene utilizzata efficacemente dal marketing. Le proposte vanno dalla vendita di un singolo prodotto a kit che contengono gli alimenti di tutti i pasti per settimane; possono essere acquistati in supermercati, farmacie, erboristerie, centri estetici, sul web, prescritte da professionisti competenti oppure vendute attraverso i multi-level marketing. Cioè con quelle forme di vendita in cui il proprio collega, vicino di casa o parente, solitamente come

lavoretto aggiuntivo, commercia prodotti usando la propria rete di conoscenze personali. **Possono essere insidiosi per il consumatore, come dimostra la sanzione da 200 mila dollari inflitta nel 2017 dall'Antitrust americano** a una nota azienda che propone anche sostituti dei pasti e ha dovuto risarcire 350 mila persone alle quali era stato fatto credere di potersi arricchire, oltre che di poter dimagrire, attraverso la vendita e il consumo dei loro prodotti. Qualora la scelta di ricorrere a un pasto con un pasto sostitutivo sia estemporanea non desta particolare preoccupazione, ma **l'utilizzo di diete basate in tutto o prevalentemente su pasti sostitutivi è sconsigliata dalle linee guida italiane per una sana alimentazione**, che valorizzano la varietà degli alimenti presenti in una dieta come uno dei criteri fondamentali di equilibrio. Sappiamo tuttavia quanto possa essere difficile la terapia dell'obesità e, nell'ambito

delle possibili tecniche dieto-terapeutiche elencate dagli “Standard Italiani per la Cura dell'Obesità SIO-ADI”, troviamo – tra gli interventi di secondo livello, ovvero prescritti da centri con approccio specialistico e multidisciplinare – schemi dietetici a bassissimo contenuto calorico e diete chetogeniche. In entrambi i casi le prescrizioni sono di breve durata e possono avvalersi di pasti sostitutivi appositamente preparati.

Le diete chetogeniche non sono iperproteiche come molti pensano, ma particolarmente sbilanciate a favore dei lipidi e inducono la produzione, da parte del fegato, dei corpi chetonici che hanno azioni rilevanti sul cervello, che vanno dalla riduzione della fame fino alla terapia dell'epilessia. Vi

sono indicazioni ben precise alla dieta chetogenica ed effetti collaterali anche gravi, tuttavia la realtà commerciale vede i kit per diete chetogeniche proposti anche da estetiste o comprati in autonomia sul web, a cifre che vanno dai 3 ai 600 euro al mese.

Gli approcci particolarmente restrittivi possono essere efficaci nel breve tempo, tuttavia, se non si lavora seriamente sulle modifiche quotidiane dello stile di vita, si faticcherà a capitalizzare la perdita di peso, rischiando poi l'effetto “yo-yo”, che porta nel tempo a un peggioramento del problema. (*consumatori.e-coop.it*)

Il progetto Antenne Antidiscriminazione Attive **Anffas Trentino: lo sportello antidiscriminazione**

Uno sportello per raccogliere segnalazioni e contrastare la discriminazione delle persone con disabilità e delle loro famiglie, con un focus sulle disabilità intellettive e i disturbi del neurosviluppo

Anffas Trentino ha inaugurato il 28 marzo 2023, nell'Anffas Day, XVI Giornata Nazionale della Disabilità Intellettiva e Disturbi del Neurosviluppo, ricorrenza che coincide con i 65 anni di Anffas Nazionale, lo **Sportello Antenne Antidiscriminazione Attive "AAA"**.

Il progetto, promosso dalla sede nazionale Anffas, è finalizzato alla **creazione di un'Agenzia Nazionale volta al contrasto della discriminazione delle persone**

“**Lo sportello raccoglie le segnalazioni e, con l'aiuto di esperti e dell'Agenzia Nazionale, analizza i casi segnalati, per provare a individuare soluzioni e rimuovere la discriminazione**”

con disabilità e delle loro famiglie, con un focus sulle disabilità intellettive e i disturbi del neurosviluppo.

Lo sportello, attraverso il contatto telefonico con Anffas, ha il compito di raccogliere segnalazioni relative a situazioni di palese, o sospetta, discriminazione nei confronti di persone con disabilità o delle loro famiglie, per poi, con la consulenza di esperti e con il supporto dell'Agenzia Nazionale, analizzare i casi segnalati ed eventualmente individuare



soluzioni per rimuovere la discriminazione. In questa attività si cercheranno prioritariamente soluzioni condivise con tutti gli attori coinvolti, circoscrivendo gli interventi in ambito giudiziario ai casi per i quali non fosse possibile arrivare ad un accordo che garantisca la rimozione della discriminazione. Anffas Trentino aderisce al progetto con lo sportello per le segnalazioni, con l'impiego di personale dedicato e con una formazione diffusa per aumentare la consapevolezza e attivare l'attenzione.

Per informazioni sul progetto

<http://www.anffas.net/it/progetti-e-campagne/aaa-antenne-antidiscriminazione-attive/>

Numero verde 800.292121

Pronto Pia: insieme per gli anziani

800.292121 è il numero verde al quale chiedere compagnia o un piccolo aiuto a Trento. Nel 2022 sono stati 12.059 gli interventi: momenti di compagnia, accompagnamento, piccole commissioni, riparazioni, disbrighi di pratiche, educazione digitale

Pronto Pia (Persone Insieme per gli Anziani) è una rete di cooperative, associazioni del territorio, cittadini, Comune di Trento che collaborano per dare risposte ad alcuni bisogni di persone con più di 65 anni: **compagnia, accompagnamento, manutenzione o piccole commissioni, anche con attività di educazione digitale**. Ai primi di aprile è stato rinnovato il patto di collaborazione con cui Comune di Trento e i firmatari si impegnano a promuovere nuovamente il benessere della comunità, favorendo il protagonismo della terza età e attivando una rete di relazioni tra le varie realtà del territorio.

L'iniziativa continuerà a mettere a disposizione un'organizzazione



capillare in grado di dare voce ai bisogni della popolazione anziana, raccogliendo richieste e rispondendo con interventi puntuali. Lo scorso anno, sono stati 1.649 gli accompagnamenti, 300 piccole commissioni, 5 riparazioni, 7.937 momenti di compagnia di cui 2.632 a domicilio e 5.305 telefonica, 75 disbrighi di pratiche, 1.986 ritiri o consegne di provette e 107 supporti allo sportello informativo, per un totale di **12.059 interventi**.

Sono passati 15 anni da quando il Comitato Pia mise in piedi una rete di organizzazioni di volontariato per portare avanti il progetto, ottenendo l'adesione non solo di parrocchie, Caritas, gruppi informali e associazioni territoriali, ma anche dei soggetti del terzo settore con

la **cooperativa Kaleidoscopio** e **Ati**. Al percorso si è unita anche l'Associazione artigiani e piccole imprese, che ha messo a disposizione a pagamento professionisti fidati per coloro che chiedono aiuto per guasti improvvisi e controlli di routine.

IL NUMERO VERDE

Il numero verde del Comitato 800.29.21.21 è attivo tutto l'anno dal lunedì al venerdì,

in orario 8.30-12.30 e 14-18, il sabato e la domenica dalle ore 14 alle 18.

Con la proposta di rinnovo, presentata dalle associazioni coinvolte nell'iniziativa Avulss, Auser, Antea, Telefono d'Argento Argentario e Telefono d'Argento Oltrefersina insieme alle Caritas Duomo e S. Maria, Piedicastello e Solteri e ai volontari di Ravina e Romagnano, il gruppo si impegna a dimostrare nuovamente la propria disponibilità nei confronti della popolazione anziana, riconoscendo l'importanza del contributo fornito anche dai cittadini attivi che ne fanno parte.

(fonte: Comune di Trento)

Per informazioni:

Ufficio Beni comuni, tel. 0461/884551

Nella bella stagione, tra le tante piante spontanee che la natura ci offre, c'è la cicoria selvatica, ritenuta da sempre, secondo le credenze popolari, "miracolosa" sia come alimento che come farmaco, e sempre molto apprezzata dalla cucina contadina, consumata cruda e condita in insalata, o ripassata in padella. Negli ultimi decenni è stata riscoperta dai cultori della fitoterapia, benché fosse già conosciuta dai medici dell'antichità per le sue considerevoli qualità terapeutiche.

Piante spontanee

Cicoria, primavera di benessere

La cicoria si adatta ad ogni terreno ed è molto facile da coltivare. Ricca di minerali e di vitamine, giunge sulla nostra tavola proprio in primavera per rivitalizzarci, grazie alle sue proprietà depurative e digestive

di Iris Fontanari

Questa Asteracea è una delle erbe più nominate della storia: la troviamo citata su papiri egizi del 4.000 avanti Cristo, che descrivono le sue virtù digestive e depurative; i Greci ne esaltavano le mille proprietà medicinali, mentre il medico romano Castore la considerava il rimedio più efficace per depurare i reni, il fegato e lo stomaco.

Col passare dei secoli ha dato origine a molte varietà coltivate con caratteristiche di forma, colore e gusto assai difformi, ma la cicoria selvatica rimane sempre un'ottima verdura da cucina anche allo stato spontaneo.

Oggi viene consumata un po' ovunque nel mondo e spesso è pure una preziosa fonte di sostentamento in tempo di carestia.

Non tutti riescono a riconoscere questa pianta allo stato selvatico ed è perciò utile descriverne le principali caratteristiche botaniche.

La cicoria (*Cichorium intybus*), nota anche col nome di radicchio selvatico, ha le foglie simili a quelle del tarassaco, che si distinguono per la forma allungata, più stretta verso la punta; la pianta è costituita da una rosetta basale di foglie dentate, da cui ha origine il fusto, alto talora fino a 1,5 metri, ramificato e coperto di peli; i fiori sono di un bellissimo colore azzurro; la radice è un lungo fittone carnoso con numerose radichette laterali.



tutto in primavera, e la possiamo raccogliere asportando la pianta intera o effettuando più tagli delle foglie.

La cicoria si adatta ai più diversi climi e terreni e può essere coltivata anche dagli orticoltori con pochissima esperienza. Negli ambienti montani come il nostro è possibile ottenere un ottimo prodotto da mangiare crudo anche d'estate. Negli orti familiari non è necessario concimare le cicorie, perchè si accontentano di quello che "lasciano" gli altri ortaggi; nei suoli molto poveri si potrebbe invece distribuire, al momento della vangatura, del letame molto maturo.

La cicoria da taglio si utilizza cruda, quando è tenera e poco amara, mentre in seguito va cotta, da sola o con altri ortaggi, quali la catalogna o le

bietole. Il gusto amarognolo e stimolante, unito alle proprietà lassative e diuretiche, la rende molto gradita da sola, ma anche mescolata con cipolla e fagioli lessati.

La cicoria, in particolare quella selvatica, contiene una buona quantità di minerali, calcio e ferro in particolare, che contribuiscono al buon funzionamento dell'organismo, mentre la ricchezza in fibre aiuta la regolarità intestinale, attiva il ricambio idrico e, facendo aumentare la produ-



zione di bile, stimola la funzione depurativa del fegato. Inoltre, un'abbondante razione di cicoria cruda al giorno, consumata all'inizio del pasto, risveglia l'appetito e favorisce una buona digestione.

Anche le radici della cicoria hanno proprietà medicinali: si raccolgono in autunno, si dividono in più parti e si mettono ad essiccare al sole. Un buon depurativo, diuretico e lassativo è il *decocto* di radici: si prepara mettendo a bollire, per 5-6 minuti in 1 litro d'acqua, 40 g di radice, si lascia in infusione per un quarto d'ora, e se ne consuma 1 tazza prima dei pasti oppure 2 tazze al mattino.

La ricetta

Minestra di cuori di cicoria

Ingredienti: 300 g di cuori e foglie tenere di cicoria, 1 l. di brodo, 50 g di pancetta, 2 cucchiaini di aceto bianco, 2 uova, 3 cucchiaini di grana, 2 cucchiaini di olio, 4 pugni di riso, sale e pepe.

Tagliuzzare le foglie di cicoria, lessarle 2 minuti in acqua salata e scolarle; soffriggere la pancetta tagliata a dadini in un tegame con l'olio, unire l'aceto e farlo evaporare; diluire con il brodo e, appena questo bolle, gettarvi la cicoria e il riso; quando il riso è cotto, versare la minestra nella zuppiera sulle uova intere sbattute con il grana e il pepe.



MISSIONE RISPARMIO

PRENOTA I GERANI PRESSO LA TUA

FAMIGLIA COOPERATIVA



PRENOTAZIONE
E CONSEGNA

DALL' **1** APRILE AL **31** MAGGIO 2023



15 GERANI
16,50 €
1,10 € AL PEZZO

Fiore doppio di colore rosso,
rosa e bianco
a fioritura precoce.
VASO CM 10
COLLI DA 15 PEZZI.



**GERANIO
ZONALE**

**GERANIO
EDERA**



Fiore semplice di colore
rosso, rosa e bianco a
fioritura precoce.
VASO CM 10
COLLI DA 15 PEZZI.

Promozione valida esclusivamente per l'acquisto di colli interi (15 vasi)



Ricette, bottiglie e libri

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

Ghiottonerie

Crocchette, frittelle & polpette

Fritte, fragranti e golose. Con pesce, prosciutto o vegetariane. Ecco gli irresistibili bocconcini che piacciono anche ai bambini, ma perfetti pure per l'aperitivo o una cena in compagnia



Frittelle di baccalà

400 g di baccalà già dissalato, 1 scalogno, prezzemolo, 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine. Per le frittelle: 200 g di farina 00, 3 uova grandi, 150 g di burro, 300 ml d'acqua, 2 cucchiaini di lievito in polvere per torte salate D'Osa coop, olio di semi, sale

Passate il baccalà sotto l'acqua corrente, tamponatelo con carta da cucina, sbriciolatelo in piccoli pezzi, verificando che non ci siano spine; fate appassire lo scalogno tritato in una casseruola con l'olio, quando sarà trasparente unite il baccalà e fatelo insaporire per 1 minuto, toglietelo dal fuoco, aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate. In una casseruola versate l'acqua e il burro, portateli a bollore e unite in una sola volta la farina e il lievito setacciati, mescolate fino a ottenere una massa liscia, priva di grumi; fatela asciugare per qualche minuto mescolando finché si staccherà dalle pareti della casseruola, lasciate intiepidire e incorporate le uova, una alla volta, aggiungendo quello successivo solo quando il precedente sarà incorporato all'impasto; unite il baccalà, mescolate e fate riposare 20 minuti. Scaldate l'olio di semi in una casseruola e friggetevi piccole porzioni di composto, poche alla volta, prelevate con 2 cucchiaini; una volta dorate, scolate le frittelle e asciugatele su carta da cucina, aggiustatele di sale e servitele ben calde. (Fiorfiore in cucina, 5/2019)

Polpette di baccalà con maionese al wasabi

Per 4 persone: 300 g di baccalà ammollato e dissalato; 100 g di pancarrè, 2 patate lessate, 1 uovo viviverde, 1/2 spicchio d'aglio, 3 cm di radice



di zenzero fresco grattugiata, 1 cucchiaino di scorza di limone non trattato, prezzemolo, olio di semi per friggere, latte; sale e pepe; per la panatura: 2 uova viviverde e pangrattato; per la maionese al wasabi: 150 g di maionese e pasta di wasabi

Sbucciate le patate lessate e schiacciatele; frullate il baccalà ridotto a listarelle con il prezzemolo, le patate, l'aglio, il pane ammollato nel latte e strizzato, lo zenzero, la scorza di limone e l'uovo; salate e pepate; formate delle polpette e passatele nelle uova sbattute e poi nel pangrattato; friggetele in olio a 170°C, scolatele e servitele subito con la maionese a cui avrete mescolato il wasabi al piacere. (Fiorfiore in cucina, 2/2018)

Crocchette di sgombrò ai pistacchi

250 g di sgombrò sott'olio sgocciolato, 2 cipollotti di Tropea, 2 fette di pane integrale, 1 uovo, 60 g di pangrattato, 50 g di pistacchi non salati, 1 cucchiaino d'origano secco, olio d'oliva o d'arachidi per friggere, sale

Ammollate in acqua le fette di pane; pulite e lavate il cipollotto, affettatelo finemente; in una ciotola sbriciolate lo sgombrò, il pane strizzato, aggiungete il cipollotto, l'uovo, in pizzico di origano e uno di sale, lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo; tritate finemente i pistacchi e miscelateli in un piatto con il pangrattato, formate le crocchette passando tra le mani un cucchiaino di impasto, passatele nella panatura ai pistacchi e fatela aderire sulla superficie; scaldate l'o-



lio e friggetevi per qualche minuto le crocchette, rigirandole finché saranno dorate, scolatele e fate asciugare su carta da cucina. (Fiorfiore in cucina, 4/2021)

Polpette di tonno con maionese alle erbe

200 g di filetti di tonno Yellowfin al naturale Fior Fiore, 40 g pane raffermo senza crosta, 1 bicchiere di latte, 1 uovo, 1 cucchiaino di olive taggiasche denocciolate, 20 g di parmigiano reggiano dop, 220 g di pangrattato, prezzemolo, olio di semi di arachidi per friggere, maionese, erbe aromatiche, sale e pepe

Ammollate il pane raffermo nel latte fino a quando sarà tenero; tritate finemente le erbe aromatiche e aggiungetele alla maionese, amalgamando bene; strizzate il pane e raccoglietelo in una ciotola con il tonno ben sgocciolato, le olive sminuzzate, il parmigiano grattugiato, l'uovo, 2 cucchiaini di pangrattato e il prezzemolo tritato; aggiungete sale e pepe e impastate a mano fino a ottenere un impasto asciutto e omogeneo;



con le mani inumidite formate le polpette che disporrete su un vassoio, passatele nel restante pangrattato per ricoprirle bene e friggetele, poche alla volta, in una casseruola con olio caldo a 170°C fino a doratura; scolatele e fate asciugare su carta da cucina; servitele ben calde con la maionese alle erbe. *(Fiorfiore in cucina, 5/2022)*

Crocchette di patate formaggio e prosciutto

Per 4-6 persone: 500 g di patate, 50 g di Grana Padano Dop Riserva fior fiore, 2 fette di prosciutto crudo tagliato sottile, 1 uovo Origine, 1 tuorlo, pangrattato, olio di semi di arachidi per friggere, noce moscata, sale e pepe

Lessate le patate con la buccia in acqua poco salata per 25-30 minuti; quando saranno tenere scolatele, lasciatele intiepidire leggermente, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate raccogliendo la purea in una terrina; unite l'uovo e il tuorlo, il Grana



grattugiato e il prosciutto tagliato a listarelle; aggiustate di sale e pepe, unite noce moscata a piacere e amalgamate gli ingredienti; prendendo un po' di composto alla volta formate delle crocchette che passerete nel pangrattato, in modo da ricoprirle completamente. Scaldate a 170°C abbondante olio in una padella dai bordi alti, friggetevi poche crocchette alla volta rigirandole spesso e ritiratele quando saranno dorate; fatele asciugare su carta assorbente e disponetele sul piatto da portata, salandole leggermente e servitele subito ben calde. *(Fiorfiore in cucina, 2/2021)*

Polpette di patate e peperoni con salsa agrodolce

400 g di patate, 1/2 peperone rosso e 1/2 verde, 2 uova vivi verde, 4 cucchiaini di pecorino romano Dop grattugiato Coop, 1 cucchiaino di amido di mais D'Osa, 1/2 cipolla, 1 carota piccola, 1/2 costa di sedano, 250 g di passata di pomodoro, 3 rametti di timo, peperoncino, 1/2 cucchiaino di zucchero di canna chiaro Solidal, 1 cucchiaino d'aceto, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di menta, olio d'oliva extravergine, sale marino integrale

Cuocete le patate con la buccia in acqua poco salata per 30 minuti; tagliate a dadini i peperoni, fateli soffriggere con 2 cucchiaini d'olio e l'aglio diviso in due, salate e portate a cottura. In una ciotola sbattete le uova con la menta tritata e amalgamatevi l'amido e il formaggio; in una casseruola con fondo pesante mettete la cipolla, la carota, il peperoncino e il sedano tritati, fate soffriggere per 5 minuti con 2 cucchiaini d'olio, salate e



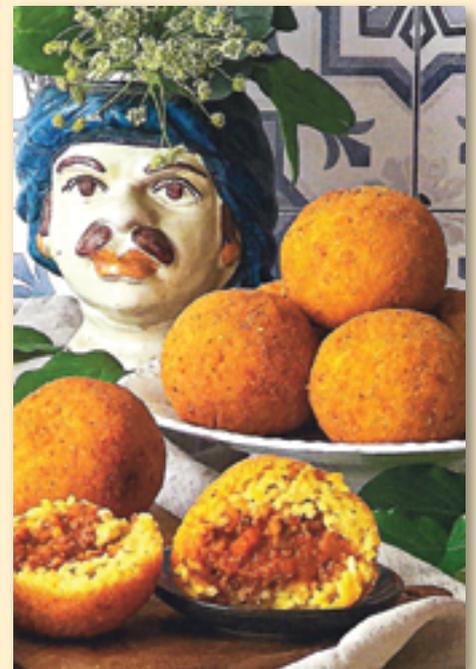
cospargete con lo zucchero; mescolate bene e dopo 2 minuti sfumate con l'aceto, aggiungete la passata, regolate di sale e unite le foglioline di timo; cuocete la salsa a fiamma vivace, in modo che si amalgamino tutti i sapori e il sugo si restringa. Quando le patate saranno morbide, pelatele, schiacciatele e appena saranno tiepide unitele alla crema di uova, i peperoni, mescolate bene e ricavate le polpette, che farete dorare in padella con un filo d'olio. Servitele tiepide con la salsa agrodolce e a piacere con un'insalata di stagione. *(Fiorfiore in cucina, 7/2020)*

I segreti degli arancini di riso

1 kg di riso Carnaroli, 3 bustine zafferano, 2 l di brodo vegetale, 150 g di burro, 250 g di grana padano. Per la farcitura: 100 g di formaggio a pasta filata, 300 g di carne di manzo e 300 g di carne di maiale macinate, 80 g di piselli, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 300 g di passata di pomodoro, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, sale e pepe. Per la pastella: 200 ml di acqua, 200 g di farina 00, 2 uova. Frittura: 250 g di pangrattato, 2 l di olio di semi

Tagliate le verdure e soffriggete con un filo d'olio, aggiungete la carne, sale e pepe; unite la salsa e il concentrato di pomodoro; dopo 1 ora di cottura a fiamma bassa unite i piselli e continuate la cottura per 30 minuti fino a far asciugare bene il ragù; spegnete e conservate in frigo per tutta la notte. Il giorno dopo scaldate il brodo, aggiungete il burro a tocchetti e 1 cucchiaino di sale;

quando bollerà, versate il riso e cuocetelo fino a completo assorbimento, spegnete la fiamma, incorporate il grana grattugiato e lo zafferano; stendete il riso su una spianatoia perché si raffreddi in fretta; tagliate il formaggio a cubetti; prendete una quantità di riso raffreddato che può stare in una mano, mettetevi al centro una cucchiainata di ragù e un cubetto di formaggio; con l'altra mano prendete una manciata di riso, chiudete e compattate il tutto: potete dare una forma tonda oppure la classica a punta. Fate riposare per 20 minuti in frigo; preparate la pastella con acqua, farina e uova; passate gli arancini nella pastella e poi nel pangrattato e fateli riposare in frigo ancora 30 minuti. Scaldate l'olio in un'ampia padella fino alla temperatura di 180°C, tuffatevi gli arancini fino a doratura, scolateli su carta assorbente e serviteli caldi. *(Fiorfiore in cucina, 4/2023)*





USA I PUNTI

DAL 27 APRILE AL 10 MAGGIO

VALIDA
NEI NEGOZI
ADERENTI



Mozzarelline Brimi

125 g
11,92 € al kg



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,69 €

ANZICHÉ 2,19 €

Caramelle Mou Polacca Vicentini

Original - Latte e Miele
270 g
7,37 € al kg



SOLO PER I SOCI

90 PUNTI e 1,09 €

ANZICHÉ 2,89 €

Nesquik Shake Nestlé

180 ml
7,17 € al litro



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,49 €

ANZICHÉ 1,65 €

Shakissimo Nescafé

Cappuccino - Espresso - Cookies
190 ml
6,79 € al litro



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,49 €

ANZICHÉ 1,65 €

Trippa al sugo Simmenthal

420 g
5,83 € al kg



SOLO PER I SOCI

100 PUNTI e 1,45 €

ANZICHÉ 3,09 €

Misto Benessere Orogel

surgelato
450 g
3,98 € al kg



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,99 €

ANZICHÉ 2,29 €

**ECCO I PRODOTTI CHE POTRAI PAGARE
IN PARTE CON I PUNTI DELLA TUA
CARTA IN COOPERAZIONE**

Il numero dei prodotti presente in negozio può essere inferiore a quello presentato in questa pagina a seconda dell'assortimento e delle dimensioni del punto vendita. Iniziativa promossa da SAIT soc. coop. Consorzio delle Cooperative di Consumo Trentine con sede in Via Innsbruck, 2 a Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante. Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa.



USA I PUNTI

DALL'11 AL 24 MAGGIO

VALIDA
NEI NEGOZI
ADERENTI



Biscotti

Oreo Original

5 porzioni - 220 g
7,68 € al kg



Dolcificante Dietor

dispenser 120 compresse - 6 g
298,33 € al kg



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,89 €

ANZICHÉ 2,29 €

SOLO PER I SOCI

90 PUNTI e 0,89 €

ANZICHÉ 2,35 €

Bibite

Sanpellegrino

assortite
lattina 330 ml
1,36 € al litro



SOLO PER I SOCI

30 PUNTI e 0,15 €

ANZICHÉ 0,59 €

Vino da tavola

Tavernello

rosso - bianco - rosato
1 litro
1,45 € al litro



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,65 €

ANZICHÉ 1,69 €

**ECCO I PRODOTTI CHE POTRAI PAGARE
IN PARTE CON I PUNTI DELLA TUA
CARTA IN COOPERAZIONE**

Il numero dei prodotti presente in negozio può essere inferiore a quello presentato in questa pagina a seconda dell'assortimento e delle dimensioni del punto vendita. Iniziativa promossa da SAIT soc. coop. Consorzio delle Cooperative di Consumo Trentine con sede in Via Innsbruck, 2 a Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante. Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa.

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

FINO AL 31 AGOSTO 2023

INFORMAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA

coop
Trentino

FAMIGLIA
COOPERATIVA

coop
SUPERSTORE

BASTONCINI TREKKING 2 PEZZI

GRIGIO/BLU



NERO/ROSSO



- Bastoncini da trekking in 3 sezioni
- Lunghezza regolabile cm 63-135
- Impugnatura anatomica con cinturino
- Sistema antishock
- Punta in Widia / Carbide
- Piedino in gomma
- Doppia Rotella estate / inverno
- Alu 6061

PREZZO € 31,90
OFFERTA € 24,90
PREZZO SOCI € **19,90**



SCONTO **37%**

ZAINO HIKE

- Zaino da trekking comodo, versatile e leggero per escursioni di vario impegno
- Compatibile con hydro-bag
- Coprizaino integrato
- Basto: ACS (Air Circle System)
- 2 scomparti principali con chiusura a zip
- 2 tasche laterali con rete
- Fibbie di compressione laterali
- Fibbie porta materasso
- Ganci porta accessori

25 LITRI

- Peso: 1180 g

PREZZO € 74,90
OFFERTA € 54,90
PREZZO SOCI € **44,90** SCONTO **40%**



ROSSO



BLU



35 LITRI

- Peso: 1220 g

PREZZO € 84,90
OFFERTA € 59,90
PREZZO SOCI € **49,90** SCONTO **40%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO L'11 MAGGIO 2023

CONSEGNA DAL 19 AL 30 GIUGNO 2023



TROLLEY MONET RAVIZZONI

- Trolley in ABS
- Con 4 ruote doppie
- Chiusura a combinazione
- Scomparto divisorio interno



ANTRACITE



VERDE SALVIA



CABINA
cm 55x40x20
peso 2,3 kg

nr.
199

nr.
200

PREZZO € 64,90
OFFERTA € 45,90
PREZZO SOCI € **38,90** **SCONTO 40%**

MEDIO
cm 66x47x26
peso 3,3 kg

nr.
201

nr.
202

PREZZO € 79,90
OFFERTA € 54,90
PREZZO SOCI € **46,90** **SCONTO 40%**

GRANDE
cm 76x53x28
peso 4 kg

nr.
203

nr.
204

PREZZO € 99,90
OFFERTA € 68,90
PREZZO SOCI € **59,90** **SCONTO 40%**

TROLLEY HAITI RAVIZZONI

- Trolley in ABS
- Con 4 ruote doppie
- Chiusura TSA piatta per dogana USA
- Scomparto divisorio interno



BLU



ROSSO



CABINA
cm 55x40x20
peso 2,3 kg

nr.
205

nr.
206

PREZZO € 72,90
OFFERTA € 53,90
PREZZO SOCI € **42,90** **SCONTO 40%**

MEDIO
cm 67x43x27
peso 3,3 kg

nr.
207

nr.
208

PREZZO € 89,90
OFFERTA € 64,90
PREZZO SOCI € **52,90** **SCONTO 40%**

GRANDE
cm 77x49x30
peso 4 kg

nr.
209

nr.
210

PREZZO € 109,90
OFFERTA € 74,90
PREZZO SOCI € **64,90** **SCONTO 40%**

TROLLEY GALAXY RAVIZZONI

- Trolley in poliestere, espandibile
- Con 4 ruote doppie
- Chiusura a combinazione
- Doppia tasca frontale
- Misure da cabina omologate per compagnie Low-Cost
- Misure cm 53x40x20
- Peso 2,3 kg

nr.
211

NERO



nr.
212

BLU



nr.
213

BORDEAUX



PREZZO € 63,90
OFFERTA € 44,90
PREZZO SOCI € **37,90** **SCONTO 40%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO L'11 MAGGIO 2023

CONSEGNA DAL 19 AL 30 GIUGNO 2023



nr. 173 SET 4 TAZZINE BIALETTI



- In porcellana
- Capacità 90ml
- Non adatti a lavastoviglie e microonde

PREZZO € 41,90
OFFERTA € 29,90
PREZZO SOCI € 24,90 **SCONTO 40%**



nr. 174 SET 4 CUCCHIAINI BIALETTI

- In acciaio INOX
- Non adatti a lavastoviglie e microonde

PREZZO € 14,90
OFFERTA € 9,90
PREZZO SOCI € 8,90 **SCONTO 40%**



nr. 175 CEPPO IN LEGNO CON COLTELLI BALLARINI

- In acciaio inossidabile
- Manico a tre rivetti
- Set composto da:
 - 1 ceppo
 - 1 coltello per lardellare e guarnire - cm 10
 - 1 coltello multiuso - cm 13
 - 1 coltello da carne - cm 16
 - 1 coltello da cuoco - cm 20
 - 1 coltello da pane - cm 20
 - 1 paio di forbici multiuso

PREZZO € 79,90
OFFERTA € 54,90
PREZZO SOCI € 49,90 **SCONTO 37%**



SCONTO 37%



nr. 179 SET GRIGLIA MULTIFUNZIONE TOGNANA

- Grill rettangolare 34x24cm
- Rivestimento antiaderente con manico pieghevole
- Lavabile in lavastoviglie
- Pinza in acciaio, lavabile in lavastoviglie
- Termometro per forno 0 - 250°C rimovibile

PREZZO € 47,90
OFFERTA € 34,90
PREZZO SOCI € 29,90 **SCONTO 37%**



SCONTO 37%



COLTELLI TOGNANA

nr. 176 SANTOKU

- Lama cm 18
- Manico con finitura soft touch



nr. 177 MULTIUSO

- Lama cm 20
- Manico con finitura soft touch



PREZZO € 9,90
OFFERTA € 6,90
PREZZO SOCI € 5,90 **SCONTO 40%**



SCONTO 40%

nr. 180 PIASTRA GRILL CM 48X28 BALLARINI

- Piastra Bifuochi in alluminio con rivestimento antiaderente Keravis nero
- Utilizzabile su gas e forno
- Lavabile in lavastoviglie
- Made in Italy

PREZZO € 52,90
OFFERTA € 35,90
PREZZO SOCI € 32,90 **SCONTO 37%**



SCONTO 37%



nr. 178 **SET 2 PADELLE CON PROTEGGI PENTOLE TOGNANA**



- In alluminio forgiato
- Rivestimento antiaderente
- Dimensioni Ø cm 24 + 28
- Lavabili in lavastoviglie

PREZZO € 44,90
OFFERTA € 32,90
PREZZO SOCI € 27,90



SCONTO 37%

nr. 183 **TOSTAPANE TP57 GIRMI**



- Potenza max. 850 W
- Ampie fessure per la cottura di toast farciti
- 8 livelli di cottura
- 3 Funzioni: scongelamento, riscaldamento, cottura
- Spegnimento automatico
- Corpo e pinze in acciaio INOX
- Funzione di espulsione automatica fette
- Vassoio raccogli briciole estraibile
- Dimensioni cm 28x17x17

PREZZO € 62,90
OFFERTA € 44,90
PREZZO SOCI € 39,90



SCONTO 36%

nr. 182 **SPREMIAGRUMI SR54 GIRMI**

- Potenza: 60 W
- Due coni per agrumi di ogni dimensione
- Doppio senso di rotazione del cono per una spremitura più completa
- Beccuccio anti-goccia INOX
- Corpo in acciaio INOX
- Griglia filtrante
- Spremitura automatica a pressione
- Capacità con beccuccio chiuso: 150cc
- Completamente smontabile
- Alloggiamento nella base per avvolgere il cavo
- Dimensioni cm 16x26x17



PREZZO € 52,90
OFFERTA € 36,90



PREZZO SOCI € 32,90

SCONTO 37%

nr. 181 **SBATTITORE SB41 GIRMI**

- Potenza: 400 W
- 5 velocità + funzione TURBO
- Tasto di espulsione delle fruste
- Accessori: sbattitori ed impastatori in acciaio INOX
- Dimensioni cm 19,2x15,5x8



PREZZO € 43,90
OFFERTA € 32,90

PREZZO SOCI € 27,90



SCONTO 36%

nr. 184 **MACCHINA PER SOTTOVUOTO VT75 GIRMI**



- 130 W
- 3 funzioni: sigilla, sottovuoto, contenitori
- Opzioni: vuoto a impulsi, alimento secco o umido
- Forza aspirante: -750 mBar
- Larghezza massima sacchetto: 30cm
- Adatto a sacchetti, rulli ed anche contenitori per sottovuoto
- Vano porta-rullo e taglierino integrati
- Include 1 rullo cm 28x300 ed un tubo per contenitori
- Dimensioni cm 39x8,5x151

PREZZO € 132,00
OFFERTA € 89,90



PREZZO SOCI € 79,90

SCONTO 39%

nr. 193 **FERRO STIRO CON CALDAIA EASY STEAM VR5121 ROWENTA**



- 2400 W
- Erogazione vapore 110g/min
- Getto vapore 230gr/min
- Riscaldamento rapido in 2 minuti
- Piastra Airglide Innox
- Emissione di vapore punta e lato
- Serbatoio dell'acqua 1,4 L
- Erogazione verticale del vapore
- Spegnimento automatico
- Disponibile modalità ECO

PREZZO € 142,00
OFFERTA € 99,90
PREZZO SOCI € 89,90



SCONTO 36%

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO L'11 MAGGIO 2023

CONSEGNA DAL 19 AL 30 GIUGNO 2023



nr. 194 SCOPA ELETTRICA RH6545 ROWENTA

- Senza filo
- Tecnologia ciclonica
- 2 velocità
- Spazzola motorizzata POWER LIGHT con luci a LED
- Batteria al litio 14,4 V



PREZZO € 149,00
OFFERTA € 109,00
PREZZO SOCI € 94,90



SCONTO 36%

nr. 195 IDROPULTRICE STM 160 WPS PLUS LAVOR

- Idropultrice ad acqua fredda
- Manico ergonomico e avvolgitubo
- 2500 W
- Max 160 bar
- 510l/h
- Accessori inclusi:
 - pistola con attacco rapido
 - lancia attacco rapido
 - tubo alta pressione
 - lancia schiuma
 - ugello variojet
 - ugello turbo
 - spazzola fissa
 - spazzola rotante
 - patio L28



PREZZO € 289,00
OFFERTA € 199,00



PREZZO SOCI € 179,00

SCONTO 38%

nr. 196 ASPIRATORE MULTIFUNZIONE 3IN1 SWIMMY LAVOR

- Anche con funzione di aspirapolvere e aspiraliquidi
- Max 1600 W
- Capacità 35 L
- 270 mbar
- 70l/s
- Maniglia ergonomica
- Ganci di chiusura in plastica e fusto antiurto
- Carrello con ruote pivotanti
- Accessori inclusi:
 - tubo flex 5m
 - tubo flex 2,5m
 - bocchetta multifunzione
 - lancia piatta
 - bocchetta piccola
 - 4 tubi prolunghe
 - filtro in carta
 - prefiltro
 - filtro in spugna



PREZZO € 219,00
OFFERTA € 159,00



PREZZO SOCI € 139,00

SCONTO 36%

nr. 197 SUPPORTO CELLULARE PER BIKE CELLULARLINE

- Supporto solido e resistente per manubrio bicicletta
- Dotato di morsetto regolabile, adatto a manubri da cm 2 a 3 di diametro
- Compatibile con smartphone fra i 4 e i 6,5 pollici
- La base del supporto ruota a 360° può essere sganciata dal morsetto ed essere rimossa dal manubrio, per riporla quando non in uso
- Per proteggere al meglio lo smartphone, è inoltre rivestito in morbido silicone anti-graffio



PREZZO € 24,90
OFFERTA € 21,90



PREZZO SOCI € 19,90

SCONTO 20%

nr. 198 SUPPORTO CELLULARE PER MOTO CELLULARLINE

- Supporto da manubrio per moto in alluminio solido e resistente, compatibile con tutti gli smartphone
- Grazie al morsetto regolabile, può essere installato su manubri da mm 12 a 32 di diametro o sullo specchietto laterale tramite l'apposito attacco incluso in confezione
- Il sistema di inserimento e disinserimento rapido permette un'agevole interazione con lo smartphone, anche durante la guida



PREZZO € 29,90
OFFERTA € 25,90



PREZZO SOCI € 22,90

SCONTO 23%

LINEA ROMANCE TOGNANA

- Materiale: cotone
- Consigliabile lavaggio a temperatura max. 40° e stiratura a temperatura moderata, no asciugatrice

TOVAGLIE



nr. CM 140X180
169

PREZZO € 15,90
OFFERTA € 12,90
PREZZO SOCI € **9,90** **SCONTO 37%**

nr. CM 140X240
170

PREZZO € 21,90
OFFERTA € 16,90
PREZZO SOCI € **12,90** **SCONTO 40%**

nr. CM 150X300
171

PREZZO € 25,90
OFFERTA € 17,90
PREZZO SOCI € **14,90** **SCONTO 42%**

CESTINO PANE



nr. Ø CM 18X16,5 H
172

PREZZO € 5,49
OFFERTA € 2,90
PREZZO SOCI € **1,90** **SCONTO 65%**

COMPLETO LETTO SONIC CALEFFI

- Completo letto in puro cotone



VARIANTE 1009584

VARIANTE 1009585



1 PIAZZA

Misure: lenzuolo sopra cm 160x280
sotto con angoli cm 90x200
federa cm 50x80

nr. **161**

nr. **163**

PREZZO € 46,90
OFFERTA € 34,90
PREZZO SOCI € **29,90** **SCONTO 36%**

2 PIAZZE

Misure: lenzuolo sopra cm 240x280
sotto con angoli cm 180x200
2 federe cm 50x80

nr. **162**

nr. **164**

PREZZO € 76,90
OFFERTA € 54,90
PREZZO SOCI € **49,90** **SCONTO 35%**

PLAID / QUILT

- Materiale: microfibra
- Imbottitura in poliesteri 100 g/mq
- Disponibili 1 e 2 piazze



VARIANTE MERIDA



VARIANTE ROSAE



1 PIAZZA
cm 155x200
peso 280 g

nr. **165**

nr. **167**

PREZZO € 39,90
OFFERTA € 26,90
PREZZO SOCI € **22,90** **SCONTO 42%**

2 PIAZZE
cm 250x200
peso 450 g

nr. **166**

nr. **168**

PREZZO € 52,90
OFFERTA € 36,90
PREZZO SOCI € **32,90** **SCONTO 37%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO L'11 MAGGIO 2023

CONSEGNA DAL 19 AL 30 GIUGNO 2023



nr. 185 ASCIUGACAPELLI CON MOTORE PROFESSIONALE AC 2100 W BABYLISS

- 2100 W
- Funzione ionica anti-creppo
- 2 temperature
- 2 velocità
- Tasto aria fredda
- Concentratore e diffusore
- Cavo professionale da m 2,8



PREZZO € 52,90
OFFERTA € 39,90
PREZZO SOCI € 32,90



SCONTO 37%

nr. 188 PIASTRA CAPELLI HS 100 BEURER

- Impostazioni della temperatura da 120 °C a 220 °C
- Piastre riscaldanti rivestite in ceramica
- Spegnimento di sicurezza dopo 30 minuti



PREZZO € 104,00
OFFERTA € 72,90



PREZZO SOCI € 64,90

SCONTO 37%

nr. 186 FRIZZ FREE TEXTURE / PIASTRA FRISE' BABYLISS

- Temperatura max 210°C
- Piastre in Tourmaline-ceramic
- 10 temperature: 120 / 210°C
- Tasto On/off con indicatore luminoso
- Auto spegnimento di sicurezza
- Cavo da m 1,8



PREZZO € 47,90
OFFERTA € 34,90
PREZZO SOCI € 29,90



SCONTO 37%

nr. 187 ELEGANCE CURL SECRET / ARRICCIACAPELLI BABYLISS

- Direzione dei ricci alternata per un effetto naturale
- Cilindro con rivestimento in ceramica
- 2 temperature 185°C e 205°C
- Indicatore raggiungimento della temperatura
- Riscaldamento rapido
- Auto spegnimento di sicurezza
- Cavo girevole da m 1,8



PREZZO € 94,90
OFFERTA € 64,90
PREZZO SOCI € 59,90



SCONTO 36%

nr. 189 SPAZZOLA VISO FC 52 BEURER

- Tecnologia a vibrazioni: favorisce un aspetto uniforme della pelle e attiva la circolazione sanguigna del viso
- 15 livelli di intensità
- Adatto ad ogni tipo di pelle
- Spegnimento automatico dopo 15 min.
- Funzionamento a batteria
- Incluso supporto e cavo di ricarica USB C



PREZZO € 47,90
OFFERTA € 32,90



PREZZO SOCI € 29,90

SCONTO 37%

nr. 192 SET PER MANICURE MP 52 BEURER

- Fino a 15.000 giri/min
- Regolazione continua, rotazione in senso orario/antiorario
- Spegnimento automatico dopo 20 minuti
- Inclusi 7 accessori:
 - Lima in zaffiro, a grana grossa
 - Lima in zaffiro, a grana fine
 - Lima in feltro
 - Fresa a fiamma
 - Fresa in zaffiro circolare
 - Disco in zaffiro, a grana fine
 - Accessorio in carta abrasiva
- Inclusi 10 accessori monouso in carta abrasiva



PREZZO € 78,90
OFFERTA € 54,90



PREZZO SOCI € 49,90

SCONTO 36%

nr.
191

BILANCIA PESAPERSONE GS 120 KOMPAKT BEURER

- Formato salvaspazio
- Superficie di appoggio in vetro
- Ampio display LCD
- Tecnologia di accensione: Quick Start
- Spegnimento automatico
- Portata 150 kg / graduazione 100 g



PREZZO € 25,90
OFFERTA € 16,90



PREZZO SOCI € **14,90** SCONTO **42%**

nr.
190

MISURA PRESSIONE DA BRACCIO SR BM2 BEURER

- Misurazione automatica della pressione e delle pulsazioni
- Manicotto universale per circonferenze braccio da 22 a 42 cm
- Controllo posizionamento manicotto e avviso in caso di errori di utilizzo
- 4 x 30 posizioni di memoria
- Rilevazione aritmie
- Include 4 batterie AA e custodia



PREZZO € 66,90
OFFERTA € 44,90



PREZZO SOCI € **39,90** SCONTO **40%**

Offerta valida nei punti vendita Coop Trentino, Famiglia Cooperativa e Coop Superstore 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 dove è stato effettuato l'acquisto.

LIBERTY GROSS

FORNITURE ALBERGHIERE

TRENTO - Via Innsbruck, 2
tel. 0461 808862 / 808863
libertygross@sait.tn.it

DA LUNEDÌ A VENERDÌ
9:00 - 17:30

fornitore ufficiale di:



EVO ESSENTIAL

®

3,90€



EVO
ESSENTIAL

3
GIGA

MINUTI
ILLIMITATI

200
SMS

3,90€

Iniziativa valida dal 20 aprile al 10 maggio 2023



Iniziativa attivabile
anche con Self SIM

coopvoce
Comunicare è semplice

"Evo Essential" è disponibile a punto vendita per chi attiva o richiede la portabilità del numero in CoopVoce dal 20/04 al 10/05/2023, prevede ogni mese, in territorio nazionale, 3 GIGA di traffico internet in 4G, minuti illimitati e 200 SMS verso numeri fissi e mobili al costo di 3,90€. I minuti sono tariffati sugli effettivi secondi di conversazione, senza scatto alla risposta e le connessioni internet a singolo kbyte. Al superamento degli SMS compresi nel mese si applicano le condizioni del piano tariffario, mentre il traffico internet è inibito. L'offerta scelta si rinnova automaticamente ogni mese. Se il credito residuo non è sufficiente, l'offerta è sospesa per 30 giorni. Per riattivarla è necessario ricaricare entro 30 giorni, altrimenti verrà disattivata. In caso di sospensione il traffico voce e SMS è tariffato secondo le condizioni del piano tariffario, mentre il traffico internet è inibito. Il traffico voce, SMS e dati dell'offerta "Evo Essential" è utilizzabile anche nei Paesi dell'Unione Europea, conformemente e nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti UE 2015/2120 e 2016/2286 (RLAH). L'uso del servizio è personale, secondo quanto previsto dall'art.4 delle CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO. Per maggiori dettagli sull'offerta, policy di corretto utilizzo e limitazioni, condizioni generali di contratto, visita il sito www.coopvoce.it



coopvoce.it

CERCA IL PUNTO VENDITA ATTIVATORE PIÙ VICINO A TE

PROVINCIA DI TRENTO: ALDENO Via Dante, 9 • BASELGA DI PINÈ Corso Roma, 9 • BONDO Corso III Novembre, 12 • BORGO VALSUGANA Corso Vicenza, 4/A • CALDONAZZO Via Marconi, 28/A • CAMPITELLO DI FASSA Streda Dolomites, 73 • CARANO Via Nazionale, 18 • CASTELLO TESINO Via Donato Peloso • COREDO Via Venezia, 17 • LAVIS Via Degasperis, 2 • MALE Via 4 Novembre • MATTARELLO Via Catoni, 50 • MORI Via Marconi, 38 • PERGINE VALSUGANA Piazza Gavazzi, 6 • PONTE ARCHE Via Prati, 19 • PREDAZZO Via C. Battisti, 21 • RIVA DEL GARDA Via Padova - Piazzale Mimosa, 8/10A • ROVERETO Viale Trento, 31/B - Piazza N. Sauro, 19/A • S. LORENZO IN BANALE, Strada Noa, 2 • STRIGNO Via Roma, 27 • STORO Via Conciliazione, 22 • TRANSACQUA Viale Piave, 169 • TRENTO Piazza G. Cantore, 30 - Via Brigata Acqui, 2 - Via Solteri, 43 - Ravina - Via Herrsching, 1 - Via C. Menguzzato, 85 - Corso 3 Novembre, 2 - Piazza Lodron, 28 - Centro Direzionale Trento Sud • TUENNO Piazza Alpini, 24 • VEZZANO Via Roma, 45 • VILLALAGARINA Via 25 Aprile, 50

PROVINCIA DI BELLUNO: AGORDO Via Insurrezione, 18 • FALCADE Piazza Mercato • SEDICO Via Gerolamo Segato, 11 • **PROVINCIA DI BOLZANO:** BOLZANO Via Macello, 29 - Palais Campofranco • MONGUELFO Via Pusteria, 17 • SALORNO Via Trento, 18