

cooperazione tra **consumatori**



**LA GIORNATA NAZIONALE
COLLETTA ALIMENTARE**
Sabato 18 novembre 2023

**FAMIGLIA COOPERATIVA
DI CIMONE**
Un negozio tutto nuovo

**ADMO, UN PANETTONE
PER LA VITA**
Il 25-26 novembre
in tante piazze

**LA SCIENZA,
CHE SPETTACOLO!**
Il Teatro della Meraviglia
a Trento, 15-25 novembre

25 novembre, giornata internazionale
contro la violenza sulle donne

Rompiano il silenzio sulla violenza

Al via la campagna Coop
"Il silenzio parla", per dare voce
alle vittime e alla loro rinascita

postatarget
magazine
DC0054234
NAZ/62/2008
Posteitaliane

www.federazioneconsumatori.it
coop

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

Teatro
Comunale
di Pergine

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



La libertà
di scegliere,
anche online.



Perché porre limiti a ciò che puoi scegliere?

Scegli **Carta Ricarica**: con la nostra prepagata puoi acquistare online, pagare in negozio con funzionalità contactless e prelevare in Italia e all'estero. Tutto nella massima sicurezza.



sommario

- primo piano**
 6 25 novembre
Rompiano il silenzio sulla violenza
di Paola Minoliti
- famiglie cooperative**
 10 Famiglia Cooperativa di Varena
Un pranzo alpino per i 100 anni
- 12 Famiglia Cooperativa di Cimone
A Cimone il negozio è tutto nuovo!
- cooperazione di consumo**
 11 Sabato 18 novembre 2023
La Giornata Nazionale della Colletta Alimentare 2023
- 18 Come cambiano le confezioni
Verso un packaging sostenibile
di Chiara Faenza
- cooperazione sociale**
 14 Stati generali del welfare
Il valore del lavoro sociale
di Maria Buzduga
- 19 Rovereto, via Santa Maria
Un nuovo spazio per coltivarsi
- consumi**
 16 Trento, piazza Venezia
Atotus Hub: lo spazio per la moda sostenibile e l'inclusione sociale
di Dario Pedrotti e Cristina Galassi
- educazione**
 20 Migrazioni
L'umanità in movimento
di Silvia Martinelli
- 21 Trento 2-11 novembre 2023
Mortali. La grande esclusa della nostra epoca

- cultura**
 23 **La guerra dei bambini**
di Alberto Conci
- 27 Portland, Teatro della Meraviglia
La scienza, che spettacolo!
- ambiente**
 24 L'eutrofizzazione del lago di Serrai
I laghi, ecosistemi da proteggere
di Maddalena di Tolla Deflorian
- 25 Giustizia climatica
Diritto a REsistere
- solidarietà**
 28 Con ADMO Trentino, 25-26 novembre 2023
Un Panettone per la Vita, tante piazze
- commercio equosolidale**
 30 Dulcita Altromercato
80.532 volte grazie!
di Beatrice De Blasi

rubriche

- cultura libri**
 22 **Le recensioni del mese**
a cura di Franco Sandri
- mangiare e bere**
 32 Castagne e noci
Caldi profumi d'autunno
- coltivare**
 34 Piccoli frutti
Un antico prugnolo in giardino
di Iris Fontanari



16

Uno spazio per la moda sostenibile e l'inclusione sociale

Aperto a Trento Atotus Hub, per diffondere la sostenibilità nella moda, con il primo hub tessile in Italia che unisce sostenibilità ambientale e inclusione sociale



27

La scienza, che spettacolo!

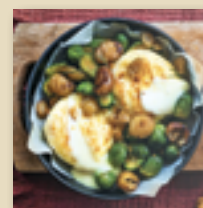
Torna il Teatro della Meraviglia, la rassegna che racconta la scienza e avvicina il pubblico a temi di grande attualità con spettacoli, Augmented Lecture e performance interattive



28

Un Panettone per la Vita

Il 25-26 novembre 2023, in tante piazze trentine, i volontari dell'associazione donatori midollo osseo per una raccolta fondi che è vera speranza di vita: i panettoni e i dolci natalizi ADMO vi aspettano!



32

Castagne e noci in versione salata

Il tocco in più delle castagne e delle noci nelle ricette dei fumanti piatti dei primi freddi: un nuovo gusto per i classici d'autunno a base di polenta, patate, verdure dell'orto, legumi e funghi

Scegli CoopVoce



100 Giga 6,90€



EVO 100 ✨ **100 GIGA** ✨ **MINUTI ILLIMITATI** ✨ **1000 SMS**

Iniziativa valida dal 9 novembre al 6 dicembre 2023
per chi porta il numero in CoopVoce e per i già clienti



Iniziativa attivabile
anche con Self SIM

coopvoce
Comunicare è semplice

Dal 9 novembre al 6 dicembre 2023 è disponibile per chi richiede la portabilità del numero in CoopVoce "EVO 100", che prevede ogni mese, in territorio nazionale, 100 GIGA di traffico internet in 4G, minuti illimitati e 1000 SMS verso numeri fissi e mobili, al costo promozionale di 6,90€. "EVO 100" è disponibile anche per i già clienti con un costo di attivazione di 9,90€, che verrà scalato dal credito residuo della SIM insieme al canone del primo mese. 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 nell'offerta si applicano le condizioni del piano tariffario, mentre ad esaurimento del traffico internet compreso, la connessione dati verrà bloccata. Se, al momento del rinnovo, il credito residuo è inferiore al costo del canone, l'offerta sarà sospesa e, per riattivarla, sarà necessario ricaricare entro 30 giorni. In caso di sospensione, il traffico voce e SMS sarà tariffato secondo le condizioni del piano tariffario, mentre la connessione dati verrà bloccata. Il traffico voce, SMS e dati 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: ALA Via B. Mantova • 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 • MALÉ 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 • ROVERÈ DELLA LUNA Via A. Rosmini, 3/B • 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

Schierati per il bene

Da tempo papa Francesco va dicendo, accorato, che ci troviamo in mezzo ad una terza guerra mondiale, e prega e invoca la pace. Una voce inascoltata la sua, come quella di Giovanni quando predicava nel deserto, una voce profetica, come quella di Albert Einstein, quando una ottantina d'anni fa ammoniva: "Io non so con quali armi sarà combattuta la Terza Guerra Mondiale, ma so di certo che la Quarta Guerra Mondiale sarà combattuta con pietre e bastoni". Purtroppo al peggio non c'è limite. Lo registriamo ogni mattina quando ascoltiamo i notiziari. La violenza impera dappertutto, e dilaga in ogni campo, in ogni settore della nostra vita: pubblica, sociale e privata.

L'escalation dei conflitti tra Stati, dal cuore dell'Europa al Medio Oriente per finire in Africa e in Asia, ne sono la conferma, la violenza sulle donne in aumento di anno in anno, il bullismo fra i giovani, i ricatti nel mondo del lavoro, talune situazioni all'interno delle famiglie, l'indifferenza dei più nei confronti di chi sta male e tanti altri aspetti lo ribadiscono.

Eppure, nonostante tutto questo, dentro una cornice così angosciata e demotivante, c'è ancora chi crede, si impegna e si batte per un'idea di mondo migliore, per rimediare ai danni prodotti dalla sopraffazione, dalla ricerca del profitto a tutti i costi e dall'egoismo, e dare un avvenire a chi verrà dopo; alla maniera del contadino che pianta gli alberi da frutto a beneficio delle generazioni che lo seguiranno: la terra è sempre generosa, quando viene rispettata e trattata nella maniera giusta!

È il sistema del volontariato, sono le associazioni di beneficenza, laiche e religiose, e poi il mondo della cooperazione, articolato nei settori più diversi, variegato e sensibile alle necessità dei meno provveduti e dei più bisognosi, sono la Croce rossa, i Medici senza frontiere, quanti operano per la salvaguardia dell'ambiente e delle creature che lo popolano, dei patrimoni culturali e artistici dei popoli, e per tanto altro. Si tratta di un esercito impegnato nell'eterna lotta fra il bene e il male, una contesa dentro la quale ognuno di noi è chiamato a schierarsi.



DIRETTORE RESPONSABILE
Giuseppe Ciaghi

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

Questo numero è stato chiuso
in tipografia il 16-10-2023
La tiratura del numero
di ottobre 2023 di
"Cooperazione tra Consumatori"
è stata di 35.886 copie

RESPONSABILE EDITORIALE
Cristina Galassi
Per informazioni:
tel. 0461 920858
lunedì-venerdì, ore 9.30-11.30
cristina.galassi@libero.it

HANNO COLLABORATO
Maria Buzduga, Alberto Conci,
Beatrice De Blasi, Maddalena
Di Tolla Deflorian, Iris Fontanari,
Cristina Galassi, Silvia Martinelli,
Dario Pedrotti, 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



Anna è giovane e innamorata, ma appena sposata ha scoperto in suo marito l'inferno: dalle offese si è passati alle minacce, alle spinte, agli schiaffoni... Con due bimbi piccoli e senza un lavoro stabile, uscire dalla casa-prigione dove si sente reclusa sembra impossibile. Isabella invece voleva farla finita col fidan-

zato gelosissimo dopo averlo frequentato per poche settimane. Quando ha cercato di chiudere con lui lo ha visto trasformarsi in uno stalker che la perseguita senza tregua, giorno e notte, con centinaia di messaggi e pedinamenti.

E ancora Antonella, dopo una vita di botte, si è ritrovata in ospedale e ha finalmente deciso di dire basta.

pressione fisica e morale che poggia solidamente su una cultura e un contesto sociale in cui le donne sono ancora subalterne da troppi punti di vista.

SI PARTE DA UN BISCOTTO

Rompere il silenzio, rifiutare la violenza, trovare le "parole per dirlo", è proprio l'invito che Coop rivolge a tutte le donne, con una

25 novembre

Rompiamo il silenzio sulla violenza

In Italia ogni 3 giorni una donna è vittima di femminicidio e il 90% dei casi di percosse, maltrattamenti, stupro e stalking resta sconosciuto.

Una mattanza che affonda le radici nella cultura del nostro paese.

A novembre Coop lancia la campagna "Il silenzio parla", per dare voce alle vittime e alla loro rinascita. Invitando tutte e tutti a parlare

di Paola Minoliti



nuova tappa della campagna "Close the gap" contro la disuguaglianza di genere:

l'iniziativa "Il silenzio parla" che da metà novembre (il 25 si celebra la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne), prenderà il via nei negozi delle cooperative di consumatori.

«Di violenza alle donne – spiega Maura Latini, presidente di Coop Italia – parlano tutti tranne le vittime: giornalisti, psicologi, avvocati, opinionisti... Spesso finendo per colpevolizzare proprio chi la violenza l'ha subita, come è avvenuto in diversi casi eclatanti anche di recente. Invece un'altra strada è possibile: **raccogliere e far emergere le storie delle donne vittime di violenza, porre il loro punto di vista al centro della riflessione e dell'attenzione di tutti**».

Coop dunque darà loro voce, grazie alla collaborazione con Differenza Donna, che dal 2000 gestisce il 1522, e metterà a disposizione i propri prodotti e spazi per diventare luogo di confronto e condivisione su questo tema.

Grazie a un QR code inserito sulla confezione, bianca per l'occasione, di quasi mezzo milione di pacchetti di diversi frollini classici Coop, si potranno ascoltare su un sito le storie delle donne vittime di violenza direttamente dalla loro voce. O, meglio, da quella di alcune attrici che hanno accettato di interpretarne il racconto, narrato in prima persona e stilato con l'aiuto delle operatrici di Differenza Donna. L'effetto, nei negozi, sarà quello di un "muro" bianco come il silenzio, appunto, in cui il QR code aprirà la strada all'ascolto. Un modo per conoscere e riconoscersi, entrando nelle emozioni e nel vissuto di chi ha affrontato un percorso di abuso ma anche

I nomi sono inventati, ma le storie sono verissime e, per fortuna, hanno un lieto fine: sono alcune delle donne che hanno trovato la forza di lanciare un grido di aiuto e salvarsi chiamando il 1522, il numero verde nazionale contro la violenza sulle donne e lo stalking.

Uscendo dal silenzio, in tante hanno imboccato una strada nuova e hanno ricevuto quel sostegno che ancora in troppe non riescono a trovare: quest'anno, a fine settembre, si contavano in Italia **già 90 donne uccise**, di cui 75 in ambito familiare o affettivo. Una ogni tre giorni, in un crescendo di casi di cronaca sempre più raccapriccianti e tragici. Una mattanza che, quasi sempre, arriva dopo un'escalation di minacce e violenze da parte di mariti, compagni, amici ed ex che vogliono disporre a piacimento delle donne e non accettano di perdere controllo e potere. La punta di un iceberg di un'op-

CLOSE THE GAP
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

Per ridurre le differenze

A febbraio 2021 è nata CLOSE THE GAP, la campagna di Coop fatta di azioni e impegni concreti per promuovere la parità di genere femminile, combattere le disparità e ridurre le differenze coinvolgendo i consumatori, i soci, i dipendenti e i fornitori di prodotto a marchio.

Frollini che parlano

I biscotti non cambiano, ma la confezione sì: bianca, riporta in evidenza un QR code da inquadrare con il cellulare. In questo modo è possibile approdare alla pagina web dove Coop, con la collaborazione di Differenza Donna, mette a disposizione alcune storie vere di violenza di genere interpretate da attrici. Con un invito: se anche voi vivete o siete a conoscenza di vicende simili, chiamate il 1522.



di rinascita. A queste testimonianze Coop aggiunge **un invito: se stai vivendo o sei a conoscenza di storie come queste, contatta il 1522.**

Un passo ulteriore dopo che, dall'anno scorso, il numero di emergenza è apparso sul latte Coop e su molti altri prodotti della spesa quotidiana presenti sugli scaffali (compreso Consumatori, che ha messo stabilmente il numero nella propria gerenza).

UN UOMO SU TRE È UN VIOLENTO

Ogni giorno al numero gratuito arrivano in media circa 200 segnalazioni, **58 mila all'anno**, con picchi di 280 contatti quando si parla di più del tema, come il 25 novembre: telefonate, ma anche messaggi via app, scrivendo in chat. A volte è più semplice, infatti, scrivere che affrontare una telefonata a voce – spiegano le operatrici – o chattare in casa senza essere ascoltate, magari in bagno. A scrivere e chiamare sono

anche, in molti casi, amici o parenti della vittima che conoscono una situazione critica e vogliono capire come muoversi per essere d'aiuto.

Sembrano molte, eppure il 90% dei casi resta sconosciuto: «Oggi sappiamo che in Italia un uomo su tre è violento – spiega Elisa Ercoli, presidente di Differenza Donna – e dunque una donna su tre ne subisce la violenza. Si tratta di una grave violazione dei diritti umani ma nella nostra società, intrisa di cultura patriarcale, la violenza sulle donne viene normalizzata, banalizzata».

Anche per questo, prima di prendere pienamente coscienza degli abusi subiti e trovare il modo di allontanarsi dal carnefice passano, spesso, anni: **per il 39,8% delle donne sono trascorsi più di 5 anni dai primi episodi di violenza subita**, per il 34,0% da 1 a 5 anni, per il 14,8% da 6 mesi a un anno e per il 7,5% da meno di 6 mesi. Un lasso di tempo che va diminuendo, ma per motivi

tutt'altro che rassicuranti: «Oggi - aggiunge Elisa Ercoli - le nuove generazioni sono più consapevoli e informate e sono circondate da una rete antiviolenza più sviluppata, che consente di far emergere prima il fenomeno. Ma è vero anche che **oggi la violenza maschile si scatena e cresce in modo sempre più duro e veloce: la nuova generazione di uomini è violenta in modo più intenso, rapido e grave in termini di rischio.** Anche tra i più giovani si perpetua un modello di relazione impari, confermato da 120 casi di femminicidio all'anno dovuti quasi sempre a uomini che non accettano la separazione. Così la dipendenza maschile si trasforma in violenza agita».

SOLO L'ULTIMA DISCRIMINAZIONE

Esistono, è vero, tanti giovani che hanno modificato il loro approccio alle relazioni



A cosa serve chiamare il 1522

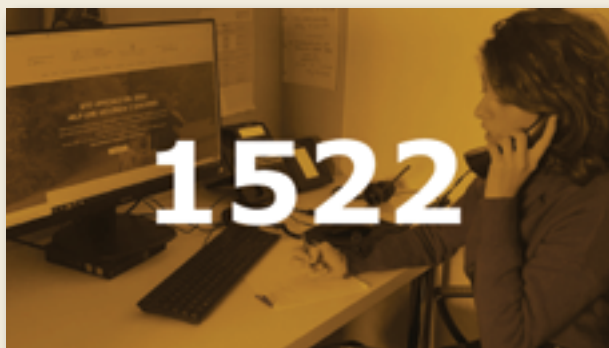
Il 1522 è il numero nazionale gratuito antiviolenza e stalking

Il numero di pubblica utilità 1522 contro la violenza e lo stalking, messo a disposizione dal Dipartimento per le Pari Opportunità della Presidenza del Consiglio dei Ministri, offre un sostegno concreto alle vittime di violenza.

Attivo 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno, è accessibile sull'intero territorio nazionale gratuitamente, sia da rete fissa sia mobile, via telefono o chat. L'accoglienza è disponibile nelle lingue italiano, inglese,

francese, spagnolo, arabo, farsi, albanese, russo, ucraino, portoghese e polacco.

Chi contatta il servizio, gestito dalle esperte in violenza di genere di Differenza Donna, è protetto dall'anonimato e gode



della massima riservatezza: le operatrici forniscono una prima risposta offrendo ascolto, informazioni utili e orientamento, se serve anche grazie a figure specializzate come avvocate e psicologhe.

In questa prima fase, inoltre, il 1522 fa anche una valutazione del rischio di recidiva e di femminicidio, per indirizzare in modo corretto le donne verso i diversi servizi socio-sanitari pubblici e privati presenti sul territorio, dove possono essere protette e sostenute. Strutture come i Centri Antiviolenza (Cav), ma anche le forze dell'ordine e le Case rifugio. **Compito del 1522 è, infatti, anche quello di segnalare casi urgenti che mettono a repentaglio la vita della vittima.**



intime, padri più vicini ai figli, uomini che hanno accantonato i ruoli stereotipati: «Ma non è ancora un modello trainante e consolidato: bisogna ancora lavorare molto per il cambiamento – sottolinea la presidente di Differenza Donna -. La violenza è la forma di discriminazione più grave e diffusa, che poggia su una situazione di potere e privilegio che gli uomini non vogliono perdere. Per diminuire la violenza bisogna lavorare su modelli relazionali, quelli intimi, che si basano sulla struttura delle società, del welfare, dell'organizzazione del lavoro».

Secondo l'Istat, nel secondo trimestre 2023 il tasso di occupazione delle donne italiane tra i 15 e i 64 anni è salito al 52,6% (+1,2 punti in un anno), ma resta molto inferiore (13,8 punti) a quello di tutti gli altri Paesi dell'Unione europea. **In Italia le donne non solo lavorano meno ma hanno stipendi e pensioni più bassi**, mentre il congedo di paternità resta tra i più corti d'Europa e il welfare non riesce a sostenere le famiglie nella cura dei più piccoli e degli anziani, che continua a ricadere in gran parte sulla componente femminile della società. **E, se manca l'indipendenza**



Stupro, denunce in crescita

Lo stupro e le sevizie di gruppo di Palermo, il branco di giovanissimi che si sono accaniti per mesi su due bambine a Caivano. L'estate scorsa questi due crimini orrendi hanno sconvolto l'opinione pubblica e portato l'Italia sulle pagine del New York Times, che ha accusato il paese di sciovinismo. **Ma le violenze sessuali e la loro gravità sono in aumento in Italia?**

Di sicuro lo sono le denunce, anche se resta difficile individuare il cosiddetto "numero oscuro", cioè tutti quei casi

economica, diventa molto più difficile sottrarsi a abusi e violenze in famiglia. Nell'edizione 2023 del Global Gender Gap, la classifica stilata dal World Economic Forum – che misura partecipazione economica e opportunità, risultati scolastici, salute e sopravvivenza ed emancipazione politica delle donne – l'Italia è scivolata di 16 posizioni, piazzandosi **al 79° posto su 146 Paesi. Subito prima di noi**

c'è l'Uganda, subito dopo la Mongolia. Insomma, in Italia l'altra metà del cielo è ancora considerata meno importante e di valore, fino a diventare oggetto di violenza vera e propria quando in qualche modo "non sta al suo posto".

IL NUOVO CODICE ROSSO

È cambiato da pochi mesi, intanto, il cosiddetto "Codice rosso", la normativa penale

Il sessismo è anche in tavola

di **Cecilia Morandi**

Diciamo le cose come stanno: quando c'è un femminicidio, "un uomo ha ucciso una donna", invece spesso si dice e si scrive che quella donna è stata uccisa ma, usando il passivo, è come se l'uomo, l'assassino, fosse deresponsabilizzato. La colpa è solo sua, invece, e non del patriarcato, che resta comunque un male, ma che potrebbe sembrare un attenuante».

Nora Bouazzouni, poco più che trentenne scrittrice e giornalista francese, il patriarcato lo combatte con le parole e con i numeri dei suoi libri. Il più famoso è **"Faiminisme"**, uscito nel 2017, che in Francia ha sollevato un vespaio di polemiche mettendo sotto accusa lo "chicchettoso e molto snob" mondo dei ristoranti stellati e non solo. Ora il libro, presentato in diverse tappe nel nostro paese, è disponibile



anche in italiano, grazie all'edizione di Le plurali.

Davvero il sessismo è in tavola, come recita il sottotitolo?

Non ci sono dubbi che il mondo dell'alimentazione sia pieno di paradossi e contraddizioni. In ogni parte del pianeta si ritiene che le donne abbiano un dono innato per la cucina, per accudire gli altri con il cibo, ma perché allora

non sono la maggioranza nei ristoranti? Perché invece i più grandi chef del mondo sono uomini? Perché, come scriveva il sociologo Pierre Bourdieu in "La domination masculine", quando un'attività tradizionalmente femminile viene svolta da un uomo, all'improvviso tutto ciò che potrebbe sembrare banale e poco gratificante, diventa qualcosa che porta prestigio, denaro e potere.

Perché ci sono così poche donne a capo di ristoranti?

È una carriera impegnativa con orari lunghi e molto stancante, ma se ci fosse una migliore assistenza all'infanzia, se le donne per l'accudimento potessero contare di più sugli uomini con cui hanno avuto figli e sullo Stato che le incoraggia ad avere bambini, ma non fornisce i mezzi materiali per accudirli, sceglierebbero questo lavoro in numero maggiore.

La discriminazione non avviene solo nel mondo della ristorazione...

Porto sempre l'esempio del couturier: con il termine al maschile pensiamo subito a un grande stilista come Yves Saint Laurent, Dior, mentre al femminile (couturière) abbiamo negli occhi la sarta del quartiere a cui portiamo i pantaloni per fare gli orli.

Torniamo al cibo: la discriminazione parte dalla vita quotidiana...

Le donne si occupano della cucina di tutti i giorni, che pare non abbia valore perché si tratta di un gesto comune e "naturale". Quando invece l'uomo si dedica eccezionalmente ad esempio al

che non vengono riferiti alle autorità competenti. L'ultimo rapporto del Dipartimento della Pubblica Sicurezza del ministero dell'Interno dice che la violenza sessuale, in tutte le sue forme, negli ultimi dieci anni registra una crescita: "L'incremento, significativo, si è attestato al 40%, con 6.291 eventi nel 2022 a fronte dei 4.488 del 2013".

Vittime degli abusi sessuali sono quasi per il 90% donne e, in un terzo dei casi, minorenni; oltre la metà ha meno di 24 anni. I reati, sottolinea il ministero, sono stati denunciati in tutto il territorio nazionale, ad eccezione di Valle d'Aosta, Molise e Basilicata, ma emerge una maggiore concentrazione nelle regioni del

nord. Una quota relativamente piccola degli episodi di violenza sessuale (129 nel 2022, circa il 2%) avviene ad opera di un gruppo.

Quanto ai numeri effettivi, si stima siano molto più elevati. Secondo un sondaggio sulla violenza di genere realizzato questa estate da Swg per il Tg La7, al 64% delle donne è capitato di subire molestie e attacchi sessuali: il 59% ha ricevuto apprezzamenti sessuali non graditi, il 35% si è sentita in pericolo temendo un'aggressione sessuale, il 26% è stata toccata nelle parti intime contro la sua volontà, il 24% è stata baciata senza che lo volesse.



LA CRESCITA DELLE VIOLENZE SESSUALI



LE VITTIME DONNE

e processuale sulla violenza domestica e di genere. Un iter accusato di aver prodotto ben **pochi risultati**, viste le tante uccisioni di donne che pure si erano rivolte alle forze dell'ordine per proteggersi. Oltre all'obbligo già esistente per il pubblico ministero di sentire la persona offesa o chi ha riferito i fatti di reato entro 3 giorni dalla denuncia, è previsto che in caso di inadempienza il procuratore della Repubblica possa revocare

l'assegnazione e delegarla a un altro magistrato dell'ufficio.

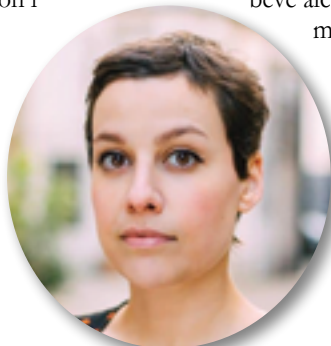
Basterà? «Alcuni aspetti della nuova normativa sono apprezzabili – risponde la presidente di Differenza Donna – e dettaglia meglio le procedure, ma in mancanza di fondi rischiano di restare lettera morta: senza risorse aggiuntive come faranno i tribunali a intervenire più rapidamente? Chi denuncia la violenza subita finisce

per rischiare ancora di più la vita se non ha altre risposte intorno. Dunque, prima di denunciare bisogna conoscere i propri diritti, comprendere i pericoli e assicurarsi una rete di protezione, per poi decidere cosa fare. Non servono nuove leggi, basterebbe applicare quelle che ci sono e incidere sui **problemi strutturali e culturali** alla base della violenza. Servirebbero pool antiviolenza, forze dell'ordine specializzate, procedure chiare, magistrati competenti, ma anche docenti formati, percorsi e libri scolastici, campagne capaci di incidere sulle relazioni intime mettendo al centro la responsabilità degli uomini violenti. Tutte cose che costano e che, a differenza di una legge, non si fanno a budget zero». ■

barbecue, gli elogi non si risparmiano. Eppure è semplice carne alla griglia.

Uomini e donne mangiano anche in modo diverso; perché?

Quello che cerco di chiarire con i miei libri è che anche i gusti sono costruzioni sociali. In Francia gli uomini mangiano il doppio di carne rossa rispetto alle donne e bevono 2 e mezzo volte più alcol. Questa differenziazione comincia nell'adolescenza, ma si protrae per tutta l'età adulta, ed è legata al tema dell'affermazione del proprio genere nella società.



Nora Bouazzouni, scrittrice e giornalista francese

Qualche esempio?

Mentre gli adolescenti maschi vengono apprezzati nel gruppo e affermano la loro virilità, anche attraverso il cibo, mangiando più proteine e grassi, fra le donne è il contrario. Un cliché che si rafforza grazie alla pubblicità per cui le donne vengono rappresentate come predisposte a mangiare yogurt, carne

bianca, pesce, ma anche a consumare più integratori alimentari. Perché solo se saranno sufficientemente magre, saranno desiderate. In Francia una donna che mangia carne rossa e beve alcool come un coetaneo maschio non è ben vista, perché simbolicamente la carne rappresenta la virilità fin dalla notte dei tempi, ma anche perché è diffusa la convinzione che gli uomini abbiano bisogno di più proteine rispetto alle donne. È falso, così come non è vero che le donne hanno per natura bisogno di mangiare più frullati di mirtilli e banane o cavoli e pomodori, rispetto agli uomini.

Dunque, anche il gusto è una costruzione culturale?

Certo, scientificamente c'è consenso sul fatto che non esiste un gusto innato diverso fra uomini e donne.



Prendi nota

- Maria Luisa Jacobelli
Ora sono io
Rizzoli
- Michela Marzano
Sto ancora aspettando che qualcuno mi chieda scusa
Rizzoli
- Gabriella Parca
Le italiane si confessano
Nottetempo



Famiglia Cooperativa di Varena

Un pranzo alpino per i 100 anni

A Varena una bella giornata di festa, con “pranzo alpino”, per celebrare (finalmente) i cento anni della Famiglia Cooperativa. Che in realtà sono 102!

Il 17 settembre 2023 al Famiglia Cooperativa di Varena ha finalmente potuto festeggiare i suoi 100 anni dalla fondazione, con una precisazione: “nel 2023 – hanno spiegato in Cooperativa – gli anni della nostra Famiglia Cooperativa sono 102. Ma nel 2021 l'emergenza pandemica non ci aveva permesso di festeggiare questo compleanno. Già allora ci eravamo presi un impegno: appena possibile, a pandemia conclusa, avremmo organizzato un evento in Famiglia, un atto di doverosa riconoscenza ai fondatori e alle moltissime persone che hanno contribuito al raggiungimento di questo traguardo”.

La festa è stata organizzata al Campo Sportivo di Varena, con un “pranzo alpino”, preparato dalla sezione Alpini di Ville di Fiemme.

GRAZIE AI SOCI

Fondatore e primo presidente della Famiglia Cooperativa fu don Giacomo Felicetti, come ha ricordato il presidente **Floriano Bonelli** nel suo intervento. “Le nostre socie e i nostri soci meritano un riconoscimento particolare: gli amministratori cambiano ma i soci rimangono! E rimangono fedeli alla loro cooperativa perché si sentono parte integrante di questa realtà e lo dimostrano con la fedeltà negli acquisti e nell'apprezzamento del servizio”.

La Famiglia Cooperativa è “un elemento importante in quello che possiamo definire il centro commerciale diffuso di Varena – ha sottolineato Bonelli – Infatti nello spazio di 50 metri si trova il bar, la filiale di Val di Fiemme Cassa Rurale, il macellaio, il panificio, l'edicola e, appunto, il nostro punto vendita. Ciò concorre a mantenere vivo il tessuto sociale della nostra comunità”.

Oggi la **Famiglia Cooperativa di Varena è diretta da Francesco Varesco, ha 297 soci, due collaboratori**, ai quali se ne aggiunge un terzo stagionale (in estate); il fatturato annuo si aggira sui 650 mila euro.

SERVIZIO ALLA COMUNITÀ

“L'obiettivo della nostra attività – ha aggiunto la **vicepresidente Francesca Braito** – è ovviamente fornire un servizio alla nostra comunità nella distribuzione di generi alimentari, ma essendo una realtà molto piccola l'impegno è da sempre anche quello di creare unione e spirito di cooperazione tra le persone. Dal primo progetto di ampliamento nel 1965, fino alla recente totale ristrutturazione dell'immobile di fine 2016, gli investimenti effettuati hanno permesso di mantenere una solidità patrimoniale, con un'attenzione verso i nostri soci e le esigenze della nostra comunità anche dal punto di vista sociale. Inoltre, **la Famiglia Cooperativa possiede e gestisce quattro alloggi**

dedicati agli anziani, realizzati con l'aiuto di contributi provinciali per interventi di edilizia abitativa agevolata”.

Alla festa hanno partecipato i rappresentanti istituzionali che hanno sottolineato l'importanza della funzione svolta nella quotidianità dalla Famiglia Cooperativa e la sua capacità di creare comunità, come emerso dalle parole del **sindaco di Ville di Fiemme, Paride Gianmoena, e del capofrazione di Varena, Vittorio Monsonno**. Il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento e assessore alla cooperazione **Mario Tonina** ha evidenziato come queste realtà siano “un punto di riferimento per la comunità locale, che contribuiscono a mantenere vitali i territori più distanti dai grandi centri, soprattutto in montagna, scongiurando il pericolo dello spopolamento”. Tonina ha ricordato che i



negozi sono anche un punto di riferimento che assolve anche a un bisogno sociale, contribuendo al benessere generale: “Se era fondamentale 100 anni fa quando nacque questa esperienza, a maggior ragione questi negozi sono importanti oggi”.

“Le società cooperative sono le società più longeve che abbiamo nel panorama economico – ha osservato il presidente di Sait, **Renato Dalpalù** – Credo ci sia in questa forma di società economica, la società cooperativa, un elemento che corrisponde alle esigenze di una comunità: gli oltre cento anni della Famiglia Cooperativa ne sono un esempio”.

“Raggiungere i cento anni – ha sottolineato **Paola Dal Sasso**, vicepresidente della Federazione Trentina della Cooperazione per il settore del consumo – è sempre un motivo di grande soddisfazione per i soci, per gli amministratori e, naturalmente, per la Federazione”. (d.n) ■

Rinnova il suo appuntamento un po' prima del solito la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, l'iniziativa che il Banco Alimentare organizza ogni anno per raccogliere alimenti da distribuire a strutture caritative che si occupano di chi ha più bisogno: invece del consueto ultimo sabato del mese di novembre, l'evento è fissato per sabato 18 novembre 2023. Coop Trentino e Famiglie Cooperative hanno accolto l'iniziativa fin dalla prima edizione in regione nel 1997, rinnovando e accrescendo nel tempo il sostegno al Banco Alimentare del Trentino Alto Adige. Anche quest'anno, dunque, in moltissimi negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e Coop Superstore sarà possibile fare un po' di spesa per aiutare chi è in difficoltà



della filiera agroalimentare, gli alimenti in eccedenza e i prodotti che per ragioni commerciali non sono più in distribuzione; ridistribuisce poi gli alimenti raccolti alle associazioni del territorio che a loro volta aiutano o accolgono famiglie e persone in stato di bisogno. **Nell'ambito della Regione Trentino Alto Adige, il Banco sostiene 127 associazioni che supportano oltre 20.000 persone bisognose.** Le associazioni sono il tramite prezioso e indispensabile attraverso il quale i prodotti arrivano sulla tavola di molte famiglie e persone che attraversano un periodo difficile della loro vita.

Sabato 18 novembre 2023

La Giornata Nazionale della Colletta Alimentare 2023

Nei negozi Coop Trentino, Famiglia Cooperativa e Coop Superstore, la Colletta Alimentare per sostenere, come ogni anno, il Banco Alimentare del Trentino Alto Adige e le circa 20mila persone che aiuta in regione

e consegnarla direttamente ai volontari del Banco Alimentare.

Chi lo preferisce, **nello stesso giorno, potrà fare anche una donazione (2, 5 o 10 euro) alle casse** dei negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e Coop Superstore, che sarà trasformata in prodotti da consegnare alla raccolta della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

Gli alimenti richiesti per la Colletta sono quelli che più scarseggiano nei magazzini del Banco Alimentare e di cui le strutture hanno maggior bisogno. Quest'anno, primi fra tutti, spiccano **olio e tonno**; a seguire troviamo **latte a lunga conservazione, carne in scatola, passata di pomodoro, verdure e legumi in scatola e alimenti per l'infanzia.**

20 ANNI DI BANCO ALIMENTARE DEL TRENTO ALTO ADIGE

Il Banco Alimentare Trentino Alto Adige Landestafel nel 2023 compie 20 anni di presenza in Regione Trentino Alto Adige; oltre al recupero di eccedenze alimentari, si occupa di promuovere iniziative per sensibilizzare l'opinione pubblica ai problemi del diritto al cibo, dello spreco alimentare, della povertà, in particolare alimentare, e dell'emarginazione. Il Banco Alimentare Trentino Alto Adige è impegnato a raccogliere, da vari operatori

I generi donati alle associazioni provengono fondamentalmente da due canali: **Siticibo**, che recupera alimenti dai punti vendita della distribuzione e negozi (come Coop Trentino, Famiglia Cooperativa, Coop Superstore), e da mense e panifici; è una raccolta di particolare rilievo anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale e avviene grazie alla legge 166 del 2016, anche nota come Legge Gadda dal nome dell'onorevole Maria Chiara Gadda, prima firmataria e promotrice di questa importante normativa.

A fianco a questa attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari, sono attivi i **magazzini del Banco Alimentare nelle sedi di Trento e Bolzano**: sono un anello molto importante della catena logistica del Banco e punto di riferimento per le associazioni che vanno a rifornirsi mensilmente, presso le sedi di Bolzano e Trento, di generi alimentari a lunga conservazione provenienti dalla Colletta Alimentare, dagli aiuti dell'Unione Europea e da donazioni varie. **Anche per questo motivo la Colletta Alimentare annuale ha un ruolo fondamentale negli approvvigionamenti di generi alimentari.** Lo avrà anche quest'anno, il prossimo 18 novembre, coinvolgendo moltissimi supermercati, i tantissimi volontari, fondamentali per dare forma alla Giornata della Colletta, e tutti voi, generosi donatori, che vorrete partecipare. ■



Gli alimenti richiesti per la Colletta sono: olio, tonno, latte a lunga conservazione, carne in scatola, passata di pomodoro, verdure e legumi in scatola e alimenti per l'infanzia

Sabato 14 ottobre 2023, a Cimone, al civico 91 della frazione Covelò, la Famiglia Cooperativa ha inaugurato il suo negozio, completamente rinnovato. La ristrutturazione è iniziata il 30 settembre, ma durante i lavori i soci e clienti hanno potuto continuare a fare la spesa di ogni giorno nel punto vendita allestito al piano superiore della struttura che ospitava sportello e uffici della filiale di Cassa di Trento.

TANTI SERVIZI

Grazie all'intervento di ammodernamento del negozio, che ha **una superficie commerciale di 190 metri quadrati**, è stato

riorganizzato e alla comunità, come quello di consegna a domicilio.

La Famiglia Cooperativa opera infatti all'interno del Comune di Cimone, che è distribuito su ben **11 piccole frazioni**: per sopperire ai problemi di spostamento dalle frazioni verso Cimone degli anziani e delle persone con difficoltà, la Cooperativa ha deciso di offrire **un servizio di consegna a domicilio attivo già dalle 6.30 del mattino** e pronto a consegnare a chi ne fa richiesta beni alimentari di prima necessità (tra cui ad esempio il pane fresco). A questo prezioso servizio si è aggiunto nel tempo il **ritiro della posta** (es. raccomandate) e dei **pacchi** (sempre con delega), anche per sopperire a una riduzione

laborando in prima persona (solitamente il direttore Simone Frizzi) all'organizzazione delle attività svolte nelle giornate festive.

LA FAMIGLIA COOPERATIVA

Tanto impegno è premiato dal senso di appartenenza dei soci, che restano sempre molto numerosi (ben 165, a fronte dei 720 abitanti che vivono nel Comune), e dalla loro partecipazione, a testimonianza della fiducia riposta nella Famiglia Cooperativa e nelle persone che vi lavorano e che la animano con entusiasmo e generosità: il direttore, da 12 anni, Simone Frizzi; il personale (Cristina e Simonetta, rispettivamente in Famiglia Cooperativa da 40 e 24 anni); il

Famiglia Cooperativa di Cimone

A Cimone il negozio è tutto nuovo!

Inaugurato il 14 ottobre il negozio della Famiglia Cooperativa, completamente rinnovato. 190 metri quadrati, ora più spaziosi, ricchi di nuovi assortimenti e con tanti servizi



Nelle foto in queste pagine una serie di scorcii del negozio della Famiglia Cooperativa di Cimone, completamente rinnovato, e due momenti della festa d'inaugurazione: il taglio del nastro, e il presidente Walter Piffer e il direttore Simone Frizzi, ritratti davanti al negozio

rinnovato ogni aspetto degli interni e delle scaffalature, riorganizzata e razionalizzata la disposizione degli spazi, migliorati gli impianti (illuminazione, refrigerazione, ecc.) nell'ottica dell'efficienza e del risparmio energetico e potenziati gli assortimenti. Il risultato è un supermercato che sembra anche più grande, più luminoso, più comodo e ricco di novità. **Tra i servizi che la Famiglia Cooperativa continua a offrire nel suo negozio c'è lo "spazio ferramenta"**, dove è possibile acquistare utensili di vario genere (per le attività agricole e il giardinaggio, il bricolage, le piccole riparazioni meccaniche ecc.); in più, attraverso un ricco **catalogo**, è possibile ordinare qualsiasi articolo in base alle proprie esigenze e riceverlo in pochi giorni.

Ma questo è soltanto un esempio dei servizi che la Famiglia Cooperativa di Cimone ha introdotto da tempo, accostando ai tradizionali servizi tipici delle cooperative di consumo anche i servizi orientati al "so-



dell'apertura dello sportello postale locale (ridotto a tre volte alla settimana).

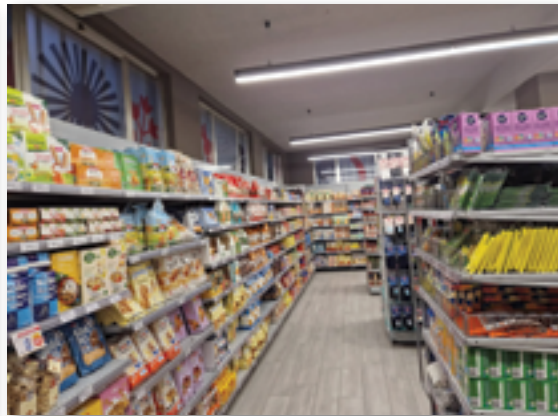
Un impegno per il benessere della comunità, da parte della Famiglia Cooperativa, che si ritrova anche nella scelta di contribuire a **sostenere le associazioni del territorio, prevedendo uno sconto del 10% sulla spesa effettuata dalle associazioni** e col-

presidente Walter Piffer e tutto il Consiglio di Amministrazione.

Il fatturato si aggira sul mezzo milione di euro all'anno.

LA FESTA

Fondata il 20 febbraio 1903, la Famiglia Cooperativa ha compiuto quest'anno i



la montagna rimanga un territorio vitale, abitato e vissuto, attività come questa sono assolutamente indispensabili. Il Trentino può e deve infatti garantire servizi di qualità su tutto il territorio, – ha osservato Mario Tonina, vicepresidente della Provincia Autonoma di Trento e assessore provinciale alla Cooperazione – è un tema emerso con forza anche dagli Stati generali della montagna, che registra la sensibilità della Provincia autonoma di Trento e del mondo economico ed è al centro dell'agenda politica provinciale. Certo, è sicuramente un impegno organizzativo ed economico dare continuità a questi servizi ed anzi investire per migliorare queste attività commer-

suoi 120 anni di attività. “Centovegni importanti per la nostra comunità perché – ha evidenziato Walter Piffer in un passaggio della sua relazione all'inaugurazione del nuovo negozio – se il valore di un paese è determinato anche dai servizi a disposizione dei cittadini per noi, più di altri, la nostra cooperativa ha un valore fondamentale”. “Questa ristrutturazione – ha aggiunto Piffer – dimostra l'impegno che metteremo, ancora più di prima, nel garantire a voi e alle

vostre famiglie una rinnovata disponibilità, efficienza e qualità del servizio, sempre in linea con le nuove esigenze che vanno via via evolvendosi nella nostra comunità”. Nel corso dell'evento inaugurale, il sindaco di Cimone, Damiano Bisesti, ha posto l'accento sull'importanza di questo servizio per la comunità. Tra i presenti all'inaugurazione anche il brigadiere Giovanni Morana della stazione di Aldeno dell'Arma dei Carabinieri. “Per le comunità, per la vita dei paesi, perché

ciali che sono anche un presidio sociale, ma si tratta di un lavoro prezioso per il futuro di questa terra. Un grazie dunque a chi ha tradotto in fatti questi impegni, che attingono alla storia e ai valori del movimento cooperativo trentino, assieme alla conferma della grande attenzione che la Provincia riserva a questi temi”. La benedizione del negozio di don Renato e il taglio del nastro hanno ultimato l'inaugurazione. (c. galassi e d. nart) ■

**RISPARMIA
CON**

**CATTOLICA
ASSICURAZIONI**

DAL 1896

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

**CHIEDI
UN PREVENTIVO
RC AUTO**



**SOCIETÀ CATTOLICA
DI ASSICURAZIONE**

AGENZIA ASSICOM SRL

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



vi speciali di cui sostiene i percorsi di inclusione; quando accompagniamo i nostri figli nei nidi d'infanzia, nei centri socio-educativi o nelle attività estive. E ancora ci misuriamo con il welfare quando camminiamo per i nostri parchi e incrociamo chi li sta sistemando o quando facciamo acquisti che, “senza nessuna etichetta”, sono “welfare” perché prodotti all'interno di contesti di inclusione lavorativa. Welfare è anche lotta allo spreco, al caro affitti, alle nuove povertà emergenti (culturale, alimentare ed energetica) e molto altro ancora.

Il welfare è di fatto troppo spesso rappresentato e regolato come un settore a basso valore aggiunto; come un costo e non come leva di sviluppo locale e questo inficia il **riconoscimento del valore del lavoro sociale per il benessere, presente e futuro, della comunità.**

GLI AMBITI ESSENZIALI DELLA VITA

Durante gli Stati generali del welfare è stato presentato pubblicamente il documento **“Essenziale: la visione di un nuovo welfare”** frutto di un percorso cui hanno partecipato professionisti e volontari del Terzo Settore. Partendo dalle loro esperienze e competenze hanno offerto il loro contributo alla definizione di politiche che aiutino ad affrontare le transizioni – sociale, ambientale, demografica e tecnologica – in atto, garantendo i diritti essenziali delle persone: casa, cibo, educazione, famiglie, lavoro e salute.

Stati generali del welfare

Il valore del lavoro sociale

Cooperative sociali e volontariato tracciano l'agenda politica per un Trentino coeso e in grado di garantire il benessere di tutti. Cibo, casa, educazione, famiglie, lavoro e salute al centro delle proposte e degli impegni del Terzo Settore

di Maria Buzduga

Operatori sociali, educatori e volontari di organizzazioni del Terzo Settore attive in tutto il Trentino si sono incontrati a inizio ottobre a Villa Sant'Ignazio. **Persone e organizzazioni su cui si regge il sistema di welfare trentino**, che si sono ritrovate in occasione degli **Stati generali organizzati da Consolida insieme a CNCA, CSV Trentino e alla Consulta delle politiche sociali** per immaginare il futuro del nostro territorio e della nostra comunità. Francesca Gennai, presidente Consolida: “Il welfare è un ambito che appare spesso distante dalle nostre vite, una faccenda per tecnici. E invece i servizi di welfare e le persone che li curano si intrecciano ogni giorno con la nostra quotidianità: li incontriamo nelle nostre case quando arriva una OSS per prendersi cura di un anziano; a scuola quando troviamo il personale educativo che accoglie bambini e ragazzi con bisogni educati-



Il dibattito sull'importanza dei diritti essenziali e del valore del lavoro sociale ha coinvolto non solo gli operatori della cooperazione trentina, ma anche esperti a livello nazionale. Tra gli invitati all'evento, Stefano Laffi, economista, sociologo e autore del libro *La congiura contro i giovani*; il ricercatore Sebastiano Citroni, autore di *L'associarsi quotidiano. Terzo settore in cambiamento e società civile*; Rachele Furfaro, fondatrice delle scuole attive *Dalle Parte dei Bambini*, e autrice di *La buona scuola. Cambiare le regole per costruire l'uguaglianza*; e l'imprenditore sociale Andrea Ripamonti. Le loro ricerche e condivisioni hanno permesso di guardare al Trentino da prospettive ed esperienze di altri territori.

che si radicalizzano come criticità sociali. Tradizionalmente vista come un patrimonio intergenerazionale, la casa è diventata, visto i costi crescenti dei servizi di cura, una forma di assicurazione per la Terza età; dall'altro rischia di essere un vincolo per chi vuole muoversi per costruire il proprio progetto di studio e di lavoro. Ci troviamo poi in una situazione paradossale per cui a fronte di patrimoni immobiliari costituiti da case vuote, cresce la difficoltà di trovare alloggi sul mercato: affitti troppi cari, lavoro precario e discriminazioni culturali impediscono a giovani, famiglie monoreddito ma anche migranti

di trovare un alloggio che permetta la crescita personale e la progettazione di una famiglia.

Cibo

Le crisi, economica ed energetica, hanno messo in difficoltà molti cittadini residenti in provincia **umentando il bisogno**; un bisogno che spesso è difficile da intercettare: cresce, infatti, il numero di anziani e famiglie, anche di origine trentina, che evitano di chiedere aiuto pubblicamente per timore del giudizio sociale. Le criticità legate al cibo riguardano però anche altri aspetti, come la **cattiva alimentazione** che colpisce anche bambini e ragazzi minacciando la salute a lungo. Questa forma di **povertà alimentare** non dipende esclusivamente da problemi economici, ma spesso è legata ad una condizione di povertà educative e culturale.

Educazione

In un'epoca di crescenti complessità e fragilità è necessario **un reale e non retorico riconoscimento, politico e sociale, del valore strategico dell'educazione** per il futuro delle comunità e del territorio. Come nella sanità, dove ogni bambino ha un pediatra assegnato, così anche nell'educazione ogni bambino dovrebbe essere seguito da un educatore-tutor sin dalla prima infanzia. La scuola e i servizi educativi devono considerare il percorso di crescita di un bambino come un continuum senza fratture organizzative, come ad esempio la chiusura estiva delle scuole e asili. A fronte poi di un sempre più diffuso disagio e disorientamento giovanile e familiare, occorre innovare percorsi e strumenti di accompagnamento. In questo senso, le agenzie educative e gli educatori assumono un ruolo fondamentale non solo nell'aiutare i giovani ad affrontare le sfide del presente, ma fornisce supporto alle famiglie in modo che queste possano accompagnare i propri figli a costruire un futuro migliore.

Famiglie

Il concetto di famiglia è oggi in continua evoluzione, caratterizzata da diverse combinazioni e interazioni affettive che si discostano dal tradizionale modello familiare. Questa **dinamicità sociale** richiede un **aggiornamento dei servizi a supporto della genitorialità**, includendo incentivi alla nata-

lità e iniziative per aiutare famiglie e ragazzi a superare le difficoltà come l'aumento del disagio giovanile. Infatti, molti sono i giovani non impegnati né nello studio né nel lavoro anche in Trentino, e la loro etichettatura solo attraverso la lente del lavoro semplifica e sottovaluta la complessità della loro situazione e sofferenza. Oltre a riconoscere eventuali problematiche psicologiche, bisogna considerare che molti di loro non manifestano solo disinteresse al lavoro, ma spesso non esprimono desideri in altri settori della vita. Per questo, i giovani hanno bisogno di uno spazio tutto loro, dove poter essere ascoltati ed educati a orientarsi in molteplici direzioni, come il mondo del lavoro e non solo scolastico, in modo da renderli sicuri e protagonisti della loro vita e delle loro scelte.

Lavoro

Migliaia sono le persone che oggi affrontano una crisi del lavoro dovuta a fattori strutturali e culturali. Molti anche i settori che faticano a trovare risorse da assumere ricorrendo ad assunzioni temporanee di individui che prima venivano "esclusi". Per contrastare que-

alla gestione aziendale e la consapevolezza di contribuire alle sfide collettive. Ignorare questi aspetti ridurrebbe il lavoro a uno scambio puramente strumentale, minacciando il significato intrinseco del lavoro.

Salute

Anche il significato di salute oggi non può essere ridotto alla definizione di "assenza di malattie". **I bisogni di cura** della persona assumono un significato più declinato come **la prevenzione, uno stile di vita sano, l'accesso a opportunità sportive e culturali, e la capacità di gestire le diverse fasi della vita con equilibrio**. Il prendersi cura della salute di una comunità richiede attualmente il riconoscimento e la valorizzazione delle professioni sanitarie e di prossimità. La relazione tra operatori sociali, educatori e utenti è cruciale perché contribuiscono al benessere e alla valutazione continua dei bisogni assistenziali. **La cura** non dovrebbe essere considerata solo una questione privata o un "doppio lavoro" familiare, ma piuttosto come un investimento pubblico fondamentale allo sviluppo del benessere sociale. Garantire

l'accesso a tutti ai servizi di cura, soprattutto per le fasce più anziane della popolazione, è essenziale per evitare che le famiglie erodano i loro patrimoni o rinuncino ad altre attività nella vita a causa dei costi insostenibili dei servizi.

LE PROPOSTE

Il Terzo Settore, oltre ad indicare le questioni prioritarie da affrontare rispetto agli ambiti essenziali della vita delle persone, indica nel documento anche **direzioni precise di**

ricerca delle soluzioni. Ma a monte e prima delle singole misure, serve una visione di senso che si traduca in politiche non riparative, ma di sostegno allo sviluppo, che assuma uno sguardo di medio-lungo periodo, perché un orizzonte breve spinge inevitabilmente solo alla massimizzazione del consenso, anche di singole categorie professionali.

Il Terzo Settore chiede e vuole contribuire alla costruzione di politiche: integrate sul piano sociale, sanitario, educativo ed economico, e territorialmente omogenee; di valorizzazione del lavoro sociale; di contrasto alle nuove povertà; politiche attive del lavoro incentrate sull'occupabilità che promuovono la "cultura del lavoro", e infine politiche per le nuove generazioni attuali e future. ■

Leggi il documento integrale sul sito: www.consolidati.it



Nelle foto alcuni momenti dell'incontro (il 7 ottobre a Trento, a Villa Sant'Ignazio) tra operatori sociali, educatori, volontari di organizzazioni del Terzo Settore di tutto il Trentino

sto ciclo è necessario adottare un approccio sinergico, capace di superare le limitazioni settoriali e di unire le competenze delle risorse, per dare maggiore stabilità alle persone

e alle aziende. Bisogna spostare l'attenzione da politiche occupazionali a **politiche di miglioramento dell'occupabilità e trovare un equilibrio tra il salario e il significato del lavoro**. La sfida è anche saper individuare strumenti e approcci necessari per motivare la persona a svolgere il proprio lavoro, specialmente in professioni come cura ed educazione, che oggi a causa di salari inadeguati rischia di erodersi. Allo stesso tempo, è necessario considerare elementi aggiuntivi come le relazioni nel settore dei servizi, la partecipazione

Era decisamente variegato il pubblico che il 6 ottobre ha partecipato all'inaugurazione della sede di Atotus Hub, il progetto che "unisce moda sostenibile e innovazione sociale". E non poteva essere altrimenti, vista la varietà dei soggetti che lo hanno promosso. Attorno al tavolo imbandito per il buffet di inaugurazione, si affollavano operatori sociali, politici, formatori, soci lavoratori di cooperative sociali, giovani imprenditori, in un clima di

tratta dell'attività di due micro imprenditori sardi trapiantati in Trentino, Silvia e Nicola (nella foto al taglio del nastro d'inaugurazione), che hanno messo a punto un progetto di economia circolare che include tutti gli attori della filiera della moda sostenibile e li coinvolge attivamente, attraverso il riciclo, l'upcycling e il riuso. Azioni concrete per creare sostenibilità mettendo al centro i consumatori.

Atotus quindi è un negozio, a Vezzano, ma è anche un luogo dove portare abiti usati, ed

è un motore di riuso e riciclo nel campo del tessile: chi porta in negozio capi riciclabili guadagna TIPs (una moneta digitale ideata da Silvia e Nicola), che può spendere in negozio per acquistare abiti creati con materiali riciclati, prodotti da aziende del circuito, italiane. Nel negozio possono essere portati capi in cotone, lana, cashmere e lino, che a seconda delle condizioni in cui si trovano prenderanno tre strade diverse: riciclo, upcycling e riuso.

Trento, piazza Venezia

Atotus Hub: lo spazio per la moda sostenibile e l'inclusione sociale

Aperto a Trento Atotus Hub. L'obiettivo è diffondere la cultura della sostenibilità nella moda attraverso il primo hub tessile in Italia che unisce sostenibilità ambientale e inclusione sociale

di **Dario Pedrotti**
e **Cristina Galassi**

grande entusiasmo e voglia di cominciare.

Realizzato con il contributo di Fondazione Caritro attraverso il bando Co-progettazione sociale "Welfare Km0", e con il sostegno del Consiglio delle autonomie locali, della Provincia Autonoma di Trento e della Fondazione Demarchi, il progetto vede coinvolti sei partner del territorio: Anffas Trentino Onlus, le cooperative sociali Laboratorio Sociale e Incontra, l'associazione H2o+, Atotus e il Comune di Trento.

L'obiettivo, ambizioso ma pienamente condiviso dai protagonisti dell'avventura, è quello di diffondere la cultura della sostenibilità nel campo della moda attraverso il primo hub tessile in Italia, che unisce alla sostenibilità ambientale quella sociale.

COS'È ATOTUS

Di Atotus vi abbiamo già parlato nel numero di Cooperazione tra consumatori di aprile: si



ATOTUS HUB: L'EVOLUZIONE DEL PROGETTO

"Atotus" vuol dire "a tutti", "hub" significa "snodo", ma anche "luogo di incontro": Atotus hub vuole essere un luogo di conoscenza, cultura ed economia circolare, dove chiunque

può diventare protagonista del cambiamento. Nello spazio di piazza Venezia 2 (150 metri quadrati) si trova l'area per la vendita, quella per lo smistamento dei capi raccolti, e il laboratorio.

Atotus Hub è l'evoluzione del progetto Atotus, con un obiettivo che si aggiunge a quello originario: creare opportunità formative e lavorative per talenti fuori dal comune.

Questo risultato è stato possibile grazie al coinvolgimento di tutti i partner che partecipano al progetto e al contributo delle istituzioni. Realtà molto diverse tra loro ma che hanno collaborato, con grande impegno e spirito di iniziativa: Anffas Trentino Onlus, le cooperative sociali Laboratorio Sociale e Incontra, l'associazione

Le parole per conoscere Atotus Hub

- **Sostenibilità ambientale, sociale, economica.** Un progetto non può essere realmente sostenibile, cioè "capace di futuro", se non lo è sotto tutti e tre questi punti di vista. I prodotti e le lavorazioni non devono danneggiare l'ambiente, i lavoratori devono essere rispettati e coinvolti, e l'attività deve stare in piedi dal punto di vista economico.
- **Slow fashion.** Moda lenta, quella nata per durare, non per essere buttata l'anno dopo con disastrose conseguenze ambientali (è stato calcolato che l'industria tessile è la seconda maggiore

produttrice di CO₂ a livello mondiale).

- **Diamo valore al tuo usato.** In piazza Venezia 2 le persone potranno portare i propri capi usati, che verranno smistati per materiale e colore, per poi essere indirizzati verso uno dei tre circoli virtuosi: riciclo, upcycling e riuso.
- **Fai spazio alla creatività.** Uno dei tre circoli virtuosi, quello dell'"upcycling", consiste nell'utilizzare parti di vestiti vecchi per crearne di nuovi, e questo verrà fatto anche in collaborazione con il Centro di Formazione Professionale Canossa, dirimpetto a Atotus Hub, in piazza Venezia.



Nelle foto: a sinistra, il momento dell'inaugurazione di Atotus Hub e qui sopra un'immagine dell'interno

H2o+, il Comune di Trento, la Fondazione Caritro, la Provincia Autonoma di Trento, Fondazione Franco Demarchi.

Una delle sfide di questo progetto è infatti il coinvolgimento di una decina di persone, fra utenti delle cooperative sociali partner, e Neet, ovvero giovani che al momento non studiano, non si formano e sono fuori dal mercato del lavoro.

TALENTI FUORI DAL COMUNE

Le ragazze e i ragazzi di Anffas (nell'ambito del Progetto Per.La, percorso di formazione per l'inclusione sociale, lo sviluppo dei prerequisiti lavorativi e l'orientamento al lavoro) e Laboratorio Sociale affiancheranno Atotus ogni giorno nella raccolta dell'usato, nella fase di selezione e smistamento:

- **Diventa tipper.** Come chi entra nel negozio di Vezzano, anche chi entra nell'hub di piazza Venezia non è un semplice acquirente, ma un "tipper". Il termine nasce da "TIP", la moneta digitale ideata da Atotus, il cui nome è l'acronimo di "Together is Possible", ovvero "insieme è possibile". Un TIP vale un euro, ed è un incentivo al consumo e alla produzione consapevoli: chi porta in negozio capi riciclabili guadagna TIPs, che può spendere in negozio per acquistare abiti prodotti da materiali riciclati, prodotti da aziende del circuito, rigorosamente italiane.

un compito coinvolgente e impegnativo, di particolare importanza per la riuscita del progetto stesso.

I Neet saranno coinvolti in un percorso che prevede una parte formativa iniziale e una successiva pratica nell'hub, con il coinvolgimento in team dedicati ad attività specifiche, come la comunicazione sui social o la sensibilizzazione dei pari. Con i Neet lavoreranno anche l'associazione H2o+ e Incontra, impegnate nella sensibilizzazione alla sostenibilità ambientale.

Questa parte del progetto include anche la collaborazione con Cope (Capabilities, opportunities, places and engagement: capacità, opportunità, luoghi e coinvolgimento), il progetto europeo per l'accesso al lavoro e all'inclusione sociale dei giovani che prevede un nuovo approccio per il coinvolgimento di quei giovani difficili da raggiungere, basato su una rete comunitaria che promuova una vicinanza relazionale.



Moda sostenibile: riciclo, upcycling e riuso

Riciclo: nuovo filato

Il riciclo consiste nella lavorazione meccanica della fibra, per creare nuovo filato. Della rete creata pazientemente da Silvia e Nicola su tutto il territorio italiano fanno parte filatori, tessitori e produttori di capi, gli attori principali che rendono possibile il riciclo tessile e la produzione di capi di abbigliamento realmente sostenibili.

Upcycling: i capi si rinnovano

All'upcycling vengono avviati i capi raccolti che sono ancora in buono stato, ma ormai fuori moda o con dei difetti che non li rendono più utilizzabili. Grazie alla collaborazione con scuole di moda (come ad esempio il Centro Moda Canossa di Trento) e di piccoli designers, vengono creati nuovi capi originali e sostenibili, partendo dagli abiti usati. Queste collaborazioni sono anche occasioni per formare i designer di domani su sostenibilità, economia circolare ed eco-design, e per promuovere i creativi italiani.

Riuso: il "buono stato" pronto da indossare

La via del riuso viene infine riservata ad un tipo specifico di vestiti ancora in buono stato, ovvero quelli per bambini e premaman, che vengono donati al Centro Aiuto alla Vita di Trento, che a sua volta porta ad "A Totus" tutto il materiale che recuperano, ma che è ormai giunto a fine vita.

È prevista anche una collaborazione di Atotus hub con l'Università di Trento, e più esattamente con il Dipartimento di Ingegneria Industriale per la ricerca e sperimentazione nella tecnologia per il riconoscimento dei materiali di cui sono composti i capi che vengono raccolti.

L'impegno nella ricerca e nella sensibilizzazione alla sostenibilità ambientale non è nuovo ad Atotus, che si occupa da tempo di educazione al consumo nelle scuole, con attività che includono anche laboratori a partire dalle scuole materne alle primarie. Per inaugurare Atotus Hub i suoi creatori e le sue creatrici hanno scelto la giornata mondiale del sorriso, ideata nel 1999 da Harvey Ball, l'inventore dello 'smile', la faccina sorridente. La filosofia di Ball era che ogni sforzo per migliorare il mondo, non importa quanto piccolo, vale la pena di farlo. E questo non è neanche tanto piccolo. ■

L'ultima edizione dell'Osservatorio Packaging del Largo Consumo di Nomisma evidenzia la centralità, nelle scelte di investimento e nelle azioni delle aziende, degli **aspetti ESG**. Misurarsi con queste tre aree della sostenibilità (ESG: Environmental – **ambientale** – **sociale**, e **Governance**) per le imprese significa passare anche attraverso azioni di **revisione e ripensamento delle confezioni dei prodotti utilizzate a tutti i livelli e nei vari punti della filiera**.

Come cambiano le confezioni

Verso un packaging sostenibile

Riduzione di materiali impiegati, sostituzione dei materiali plastici presenti negli imballaggi, recupero e riuso degli imballaggi e ricorso a materiali in grado di garantire un minor impatto ambientale

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

Dall'Osservatorio sono emersi alcuni dati importanti. In primis, che anche la **filiera agroalimentare** è considerata dagli italiani il quarto settore maggiormente responsabile del cambiamento climatico, dopo l'industria energetica, il trasporto aereo e quello su gomma.

I consumatori sono attenti alla sostenibilità dei packaging e consapevoli delle sue funzioni, come la corretta conservazione dei prodotti, la riduzione dello spreco e l'allungamento della *shelf life*, cioè la vita utile dei prodotti alimentari (66% degli intervistati), seguite dalla capacità di proteggerne le proprietà organolettiche (60%) e dal contributo alla sostenibilità del prodotto stesso (47%). Inoltre, le caratteristiche del packaging più ricercate sono l'assenza di imballaggi eccessivi (58%), la totale riciclabilità (56%), la presenza di ridotte quantità di plastica (47%), le basse emissioni di CO2 (46%) e l'utilizzo di materiale riciclato (45%).

L'Osservatorio ha inoltre fotografato le azioni di 6 imprese dell'industria e della distribuzione alimentare che investono in sostenibilità. Per realizzare un **packaging più sostenibile** – che risulta essere uno tra gli obiettivi più perseguiti – queste imprese adottano la riduzione di materiali impiegati

nel confezionamento a parità di prodotto e la sostituzione dei materiali plastici presenti negli imballaggi. Tutte si impegnano per il recupero e il riuso degli imballaggi e il ricorso a materiali in grado di garantire un minor impatto ambientale.

La valorizzazione delle azioni svolte dalle aziende in fatto di tutela dell'ambiente (principalmente smaltimento e il riciclo, la riduzione del materiale impiegato e la sostenibilità delle fonti energetiche e delle materie prime usate) viene intesa come

nel 2020). Ma gli esempi non finiscono qui. I molti impegni delle cooperative di consumatori, le azioni e i risultati, fin dalla fine degli anni '90 sono sempre stati comunicati in trasparenza attraverso documenti pubblici (oggi con il Rapporto di sostenibilità).

In sostanza, Coop da almeno 20 anni realizza azioni su tutti gli imballaggi e i prodotti che seguono la policy delle 3 R (cioè Ridurre, Riciclare e Riutilizzare). Inoltre, nel 2018, proprio sul tema packaging ha aderito pubblicamente alla Pledging Campaign per la riduzione della plastica lanciata dalla Commissione Europea, e nel 2021 al "Code of conduct on responsible food business and marketing practices", con importanti impegni pubblici visibili sul sito dedicato.

Così, tra il 2018 e il 2022, Coop ha utilizzato complessivamente circa 17.700 tonnellate di **plastica riciclata** al posto della plastica vergine negli imballaggi dei suoi prodotti o in beni durevoli. Nel 2021, infine, è diventata "Ambasciatore della Carta etica del packaging" in quanto, in coerenza ai propri valori, si vuol fare portavoce e promotrice



strumento di **condivisione di valori** e posizionamento del marchio, ma anche come mezzo di informazione e formazione verso i consumatori.

LE AZIONI COOP

Coop sul tema sostenibilità in generale e sugli imballi in particolare si è mossa da tempo. Basti pensare al lancio, nel '97, di una campagna consumerista su rifiuti ed imballaggi e sulla loro corretta raccolta. Oppure all'inserimento dell'etichettatura ambientale, in maniera progressiva, sugli imballaggi dei prodotti a marchio Coop dal 2007 (una comunicazione, questa, diventata obbligatoria

di una cultura di filiera sul tema degli imballaggi per un futuro più etico, sostenibile e consapevole, attraverso iniziative ed azioni concrete. In ottica di economia circolare, Coop ha anche sviluppato il marchio dedicato "Toh! Chi si rivede" per i prodotti con un certo contenuto di materia prima riciclata. Ma questi sono solo alcuni esempi: Coop ritiene infatti che il ruolo del packaging sarà sempre più centrale, coprotagonista al pari del prodotto. Le confezioni dovranno essere innovative, sfruttando appieno le evoluzioni tecnologiche, e sempre più all'avanguardia in termini di ecodesign. Aspetti che saranno fondamentali anche perché lo scenario normativo sulla sostenibilità in generale e sul packaging in particolare sta profondamente cambiando. Infine, una piccola provocazione: che mondo sarebbe senza l'imballaggio? Scopritelo a questo link: <https://bitly.ws/> ■

È stata inaugurata a fine settembre, in via Santa Maria 119, nel centro storico di Rovereto, la bottega di “Mi Coltivo”, il progetto di **agricoltura sociale** avviato dalla **cooperativa sociale Villa Maria** nel 2019. **Mi Coltivo** offre l'opportunità di inserirsi e sperimentarsi in un settore innovativo come quello dell'agricoltura sociale, che intreccia due ambiti: quello agricolo e quello del terzo settore. Il progetto promuove l'inclusione, sociale e lavorativa, di giovani adulti con fragilità, per realizzare una comunità più unita attraverso la creazione



si coltivano verdure di stagione a km zero. Gli utenti sono protagonisti delle lavorazioni che si svolgono nei campi e del mercato contadino che si svolge in via Terranera nelle mattinate di lunedì, mercoledì e giovedì.

LA BOTTEGA E I PRODOTTI

La bottega aperta in via Santa Maria completa la filiera del progetto, che ora comprende tutte le fasi, dalla campagna alla vendita al dettaglio.

La bottega di “Mi Coltivo” ha preso il posto nel negozio “Naturalmente bio Debiasi” che ha chiuso i battenti a fine 2022. Con l'azienda Debiasi “Mi Coltivo” ha avviato da tempo una collaborazione per la **produzione di trasformati, come la passata di pomodoro, la crema di zucchine, i crauti e le composte, in vendita nella bottega accanto ai prodotti conferiti freschi di giornata dagli orti di Mori.**

L'orario del negozio, per questa prima fase, prevede l'apertura il mercoledì e il venerdì, la mattina dalle 10 alle 13 e il pomeriggio, dalle 15 alle 19.

Tutti gli incassi sono destinati a finanziare il progetto di agricoltura sociale di Villa Maria. Il momento di inaugurazione, con il taglio del nastro, è stato aperto dalle parole della direttrice di Villa Maria, **Ilaria Bacigalupi**: “Mi Coltivo – ha detto – è un percorso che promuove l'inclusione e genera comunità e

Rovereto, via Santa Maria

Un nuovo spazio per coltivarsi

Inaugurata a fine settembre a Rovereto la bottega di “Mi Coltivo”: qui si trovano i prodotti a km zero degli orti del progetto di agricoltura sociale della cooperativa Villa Maria, che coinvolge otto persone con disabilità affiancate dagli operatori e dai volontari

di sinergie tra diversi soggetti pubblici e privati, sperimentando modalità innovative di welfare; per perseguire questi obiettivi sono state programmate attività di carattere florovivaistico, vitivinicolo, zootecnico e orticolo.

I destinatari del progetto sono giovani adulti con disabilità intellettiva medio-lieve e persone in situazione di disagio e vulnerabilità, tra cui i *neet* (giovani che non hanno né cercano un lavoro e non studiano, né frequentano corsi di formazione), inseribili in percorsi di inclusione socio-lavorativa. Tra i destinatari ci sono anche le aziende agricole, o le imprese che lavorano nell'ambito agro-alimentare, interessate al progetto.

TERRANERA E BAZZOERA

Mi Coltivo coinvolge oggi 8 persone con disabilità o fragili, che con il supporto degli operatori e dei volontari della cooperativa coltivano due orti a Mori, in via Terranera



e in località Bazzoera. Il venerdì partecipano all'attività anche 5 ospiti dei nuclei protetti di Calliano di Villa Maria. Il progetto si pone obiettivi di inclusione sociale e di trasmissione di competenze spendibili da parte degli utenti nei settori dell'agricoltura e della vendita al dettaglio.

Sui 9 mila metri quadrati dei due terreni

reti. Per gli utenti rappresenta un'esperienza di crescita e di realizzazione personale”.

Massimo Eccli del Distretto Santa Maria ha affermato: “La presenza della bottega Mi Coltivo è un valore aggiunto per il quartiere”. (c.g.) ■

(Fonte: cooperativa Villa Maria)

Che cos'è la migrazione? Trovare la risposta a questa domanda è più complesso di quanto possa sembrare. Nel concetto di migrazione si intrecciano aspetti geografici, storici, antropologici, ideologici, politici, ma ancor prima sentimentali. Se si cerca la definizione di "migrazione" nel vocabolario Treccani come prima accezione si trova: "In genere, ogni spostamento di individui, per lo più in gruppo, da un'area geografica a un'altra, determinato da mutamenti delle condizioni ambientali, demografiche, fisiologiche, ecc." Ma siamo sicuri che sia esaustiva come risposta?



Migrazioni L'umanità in movimento

Cosa rende qualcuno un migrante? Cosa spinge l'essere umano a lasciare ciò che è familiare per fare proprio ciò che familiare non è? Per avvicinarsi alla complessità del concetto di migrazione più che le giuste risposte è bene cercare di porsi le giuste domande

di Silvia Martinelli*

Eduard Altarriba ponendosi questa domanda cerca di rendere la complessità della risposta accessibile anche ai più piccoli. Questa stessa domanda "Che cos'è la migrazione?" dà il titolo al suo libro edito per Erickson che attraverso le illustrazioni e le numerose infografiche aiutano a capire questo concetto che ci riguarda tutti, anche se alle volte può non sembrarlo.

Passando per la definizione di *confine* a quella di *crisi migratoria*, Altarriba spiega che l'umanità è stata nomade per il 99% della sua esistenza, a partire dalla preistoria. La vita stanziale, i confini nazionali e l'invenzione di documenti d'identità senza i quali oggi è impossibile spostarsi sono concetti relativamente molto recenti. Nel libro si trovano spiegazioni alle domande su cosa sia la migrazione, sulla sua storia, sulle sue cause e conseguenze umane e legali.

L'autore cerca di essere il più oggettivo possibile per poter dare gli strumenti a bambini e ragazzi per capire il presente. Ma mano a mano che si scoprono questi aspetti del fenomeno migratorio è inevitabile che sorgano altre urgenti domande, come ad esempio perché qualcuno non lo accetti nonostante la storia dimostri che sia un fenomeno naturale. E soprattutto, perché si tende a dimenticare che si sta parlando di persone in carne e ossa, con dei sentimenti, un bagaglio di dolore e dei

desideri per sé e le proprie famiglie?

A ricordarci di questo importante aspetto in maniera poetica e toccante c'è l'albo illustrato di Zeno Sworder dal titolo "I miei strani piccoli genitori" (Edizioni Primavera). L'autore intreccia i suoi ricordi di bambino figlio di genitori migranti a una dimensione fantastica in cui i sacrifici compiuti dai suoi genitori acquistano la dimensione di una metafora, rendendo il racconto commovente e appassionante. Le colorate illustrazioni, talvolta opache ed evanescenti, ci fanno entrare nella dimensione del ricordo, dove ritroviamo un bambino che osserva i genitori darsi molto da fare accettando di dover vivere un'esistenza sradicata in una terra straniera, nella speranza di poter offrire una vita migliore al figlio. La madre di Zeno viene da Oriente, dalla Cina, mentre il padre viene dall'Occidente. Insieme hanno costruito una nuova realtà a metà tra i loro due mondi basata sull'amore: questo valore insegna a Zeno a tenere duro e ad affrontare tutte le difficoltà di un bambino straniero, fino alla



scoperta che in un modo o nell'altro lo siamo tutti talvolta nella vita.

Cosa rende qualcuno un migrante? Cosa spinge l'essere umano a lasciarsi alle spalle ciò che è familiare per fare proprio ciò che familiare non è? A queste e altre domande sulla migrazione cerca di dare una risposta Mariana Oliver nel suo libro "Uccelli migratori" (Il Margine).

Mescolando reportage, analisi critiche e un'originale scrittura di viaggio, questo libro è una raccolta di testi brevi - in parte riflessioni poetiche, in parte racconti in presa diretta - per raccontare la migrazione nelle sue molteplici forme e di come agisca sul linguaggio e sulla memoria.

A volte - sostiene l'autrice - si può diventare un migrante per caso, come si legge nella storia di Bill Lishman, che da pioniere del volo ultraleggero in Canada si è ritrovato a guidare stormi di oche selvatiche nella loro migrazione. Altre volte semplicemente lo si diventa facendo visita a

un amico, cioè varcando confini invisibili ma non per questo meno reali, come quelli delle case degli altri. Nel suo libro l'autrice guida il lettore nei cunicoli delle città sotterranee della Cappadocia, esplora le contraddizioni di una Berlino segnata dalle sue divisioni storiche, riscopre un dimenticato esodo di bambini da Cuba agli Stati Uniti e ricrea l'intimità degli spazi della vita quotidiana utilizzando vie piuttosto inconsuete.

Queste riflessioni portano a voler esplorare la dimensione forse più filosofica del concetto di migrazione. Le sue implicazioni e i suoi risvolti futuribili sfociano nel

racconto quasi fantascientifico di Mohsin Hamid. "Exit West" (Einaudi) è la storia di Nadia e Saeed, due ragazzi che si innamorano una sera in un'aula universitaria di una città senza nome. Vogliono tenere in vita il

loro amore giovane e fragile mentre la guerra civile divora strade, case, persone. È un tempo di paura, di coprifuoco, di genitori in attesa di figli che non torneranno più. Ma è anche un tempo di speranza: qualcuno nella loro città sostiene che esistano porte misteriose che conducono dall'altra parte del mondo, verso una nuova vita più serena e sicura. È grazie a una di queste porte che Saeed e Nadia riescono a lasciare la loro città e a iniziare un lungo viaggio, metafora delle rotte percorse dai migranti. **L'autore disegna un mondo possibile, non poi così distante dal nostro presente**, in cui



si accentuano i caratteri della nostra società e ci mostra i risvolti futuri di alcune grandi questioni che ci troviamo ora ad affrontare. Questi libri ci dimostrano che la letteratura contiene in sé il nocciolo di molte domande, ci aiuta a porle in modo chiaro per scoprire il fascino della complessità: delle vicende umane è spesso difficile trovare risposte che non lo siano, per questo più che le giuste risposte è bene cercare di porsi le giuste domande. Sono queste ad aprire le porte al mondo della conoscenza, evitando così la paura dell'ignoto e aiutandoci ad accogliere la diversità come parte fondamentale di noi e della nostra società. ■

*La Libreria Erickson

La Libreria Erickson Venite a trovarci!

La Libreria Erickson è in via del Pioppeto 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.

1 5 eventi su 8 giornate che toccheranno luoghi diversi di Trento per ritornare a parlare della morte, la grande esclusa della nostra epoca. Grandi nomi di intellettuali provenienti da diverse discipline animeranno dialoghi, death café, laboratori, spettacoli, per rimettere la nostra finitezza al centro della scena. Il progetto nasce da un gruppo di persone che amano definirsi "attivatori": persone che per ragioni diverse hanno sentito la necessità di ridare spazio alla cultura della morte, del morire, del fine vita. Il gruppo

Trento 2-11 novembre 2023

La grande esclusa della nostra epoca

“Mortali. Vivere nonostante”: arriva a Trento il primo evento diffuso dedicato alla cultura della morte e del morire. Non un riflettere cupo ma insegnamenti per vivere pienamente, nella consapevolezza della nostra mortalità

organizzatore è stato di stimolo a un processo che evidentemente era pronto a manifestarsi sul nostro territorio, e che in breve ha incontrato l'entusiasmo e il supporto di tante realtà locali. La pluralità dei soggetti partecipanti testimonia di come il modello che è stato scelto sia orientato alla molteplicità di temi, di voci, di luoghi, di mezzi espressivi.

Sulla “nave” di Mortali è salita per prima la Fondazione Hospice Trentino Onlus, che ha creduto con convinzione nel progetto e lo ha sostenuto, e poi: la Fondazione Bruno Kessler, il Mart, l'Associazione Ama, il Servizio Funerario del Comune di Trento, la Casa Editrice Erickson, la Cellula Luca Coscioni, la Cooperativa FAI, la Circostrizione Oltrefersina, l'Opera Universitaria e le tre Associazioni di volontari delle Cure Palliative del Trentino Alto Adige: la trentina Associazione Amici della Fondazione Hospice, la bolzanina Il Papavero, l'Associazione Vivere in Hospice di Mori.

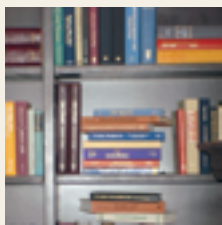
Ognuno di questi soggetti si è fatto promotore di un evento, dando così vita a un ricco programma che va dai temi filosofici a quelli di bioetica, passando attraverso la spiritualità, l'antropologia, le tematiche più contemporanee relative alla digital death e la morte spiegata ai bambini. Si inizia il pomeriggio del Giorno dei Morti: al Cimitero Monumentale, alle 15 ci sarà l'inaugurazione dell'opera

di Christian Fogaroli e alle 16 la visita guidata; alle 18 alla Fondazione Bruno Kessler l'appuntamento sarà con Lucia Galvagni e Paolo Ghezzi in **Oltre la cella del corpo**, per ricordare Piergiorgio Cattani. Dal 3 novembre Mortali prenderà un respiro nazionale, con l'intervento del filosofo Vito Mancuso, che sarà alle 21 alla casa editrice Erickson con una riflessione dal titolo **Appagati dalla vita fino alla morte. Buone pratiche per una vita vissuta, fino alla fine**. Gli eventi proseguiranno in un ricco calendario fino a sabato 11 novembre.



Parlare di morte non sarà un riflettere cupo, ma anzi l'occasione per trarre gli insegnamenti migliori per vivere pienamente, nella consapevolezza della nostra mortalità. “Includere il senso del limite, della nostra finitezza, nel nostro pensare e nel nostro agire ci aiuta a vivere meglio: anche questo è il senso di questa manifestazione che, ci teniamo a ribadirlo, vuol essere uno spunto per slanciarsi verso la vita”, spiegano gli organizzatori. (Elena Camerella) ■

Tutti gli eventi sono visibili sul sito mortalio.org. Si suggerisce la prenotazione. Per info 371 4505415 e info@mortalio.org



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

LA SPIGA E IL FAUNO

di Riccardo Pro, ed. Progetto Cultura, Roma 2023

Un romanzo storico di grande impegno e competenza per l'autore, impegnativo anche per chi lo legge, ma certo apprezzato e godibile. Questo è il secondo romanzo di Riccardo Pro, il primo è *Khatru* (Eretica Edizioni, 2020), ambientato nella Siberia di metà Seicento. *La spiga e il Fauno* ha come ambiente storico la Rivoluzione francese. Dominante la crudeltà delle lotte in Vandea (1793-'94), con la battaglia di Savenay, l'annientamento dell'esercito cattolico e reale e il concludente cinico proclama "Non c'è più alcuna Vandea, morta sotto la nostra sciabola libe-



ra, con le sue donne e i suoi bambini". Un genocidio, al quale seguiranno altri fino ai giorni nostri. L'autore, con riconosciuta e piacevole abilità narrativa, inserisce nella Storia degli archivi le storie vissute in sottotraccia da quella che è l'umanità più vera e spesso sorvolata dalla letteratura storica ufficiale. Con l'enigmatico

titolo *La spiga e il fauno*, il romanzo offre sorprendenti intrecci tra sentire comune ed eventi storici. Il tutto esposto con "magia incantatrice", scrive Marcello Flores in Prefazione, aggiungendo che "è racconto di personalità e di verità per una narrazione non solo avvincente ma aperta al dubbio sui comportamenti umani e sulla logica delle loro azioni".

CLARA CAMMINA SUL FILO

di Micaela Bertoldi, ed. del Faro, Trento 2022

Le osservazioni e i dialoghi di Clara - la voce narrante di questo racconto - sono in linea con le caratteristiche culturali e letterarie di Micaela Bertoldi. Clara raccoglie "fili di ricordi interconnessi con l'intero tessuto di stagioni passate... fili che alleggermente trattengono le vite come biancheria stesa ad asciugare... osservando l'esistenza di chi la circonda e la propria... per aiutare a comprendere il mondo e risollevarne gli animi". Vengono alla mente altri lavori dell'autrice, come, in edizioni Del Faro, "Cose così", "Come crisalidi in attesa di ali", "Tra Turchia e Siria", "Vite di carta", dove la prosa e la poesia si fondono informalmente ma in percepibile evidenza. Senza pretese o preoccupazioni stilistiche, tanto da apprezzarne ancor più l'autenticità

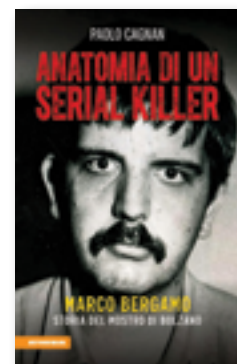


e l'originalità narrativa. Si parla di "storie mai scritte, confessate nelle segreterie di telefoni o in vecchi nastri mai sbobinati", "storie accumulate in un rottamaio letterario". È il piacere di scrivere e di comunicare. Piacevoli anche per il lettore, nei liberi momenti permessi dal vivere troppo spesso pressato dai seri impegni della quotidianità. Per "aiutare a comprendere il mondo e risollevarne gli animi".

ANATOMIA DI UN SERIAL KILLER

di Paolo Cagnan, ed. Athesia, Bolzano 2023

È una brutta storia criminale che nel periodo 1985-1992 ha impaurito la città di Bolzano e oltre: cinque donne uccise, cinque orrendi delitti. Il "mostro di Bolzano", Marco Bergamo, ne ha confessati tre, due mai ammessi; condannato all'ergastolo, è morto per malattia nel 2017, a cinquantun anni. *Anatomia di un serial killer* è una riedizione atipica, con la precisazione che "questo libro non è la riedizione tout court del volume del 1994, ma una seconda stesura". Cagnan, dopo trent'anni rilegge quel suo lavoro da instant book; da allora saccheggia senza ritegno da altre penne per loro articoli, blog, programmi tv, podcast; con inutili insistenze per farne film, fiction, documentari; ne rileva ingenuità, aspetti banali, stesure correggibili. Nel contempo si è aggiunta la presunta autobiografia del serial killer, inoltre "vi parlerò dell'ultima lettera che Marco mi ha scritto dal carcere prima di morire" e "vi porterò nell'abisso del possibile collegamento con il delitto di via Poma". Esce così il nuovo volume. Stuzzicante per chi ama i gialli, narrato con abilità stilistica e rigore logico da chi, con riconosciuta professionalità, ha approfondito singoli fatti, persone coinvolte e intervistate, relative vicende processuali.



OLTRE L'OBLIO

di Maurizio Panizza, ed. CurcuGenovese, Bolzano 2023

Movimento cooperativo e artefice del riscatto della poverissima classe contadina del Trentino sia stato completamente dimenticato dalla Storia della nostra Provincia e "se era stato il potere civile e politico del dopo la prima guerra mondiale a cancellarlo dalla memoria collettiva, perché l'oblio anche da parte della Chiesa". Perché? E si propongono risposte: forse perché il sacerdote, da deputato a Vienna e a Innsbruck, aveva sostenuto le ragioni del Sud Tirolo meridionale austriaco, divenuto poi Trentino italiano; o perché quel sacerdote cooperatore politico esprimeva sue convinzioni su un'autonomia già allora acquisita e da ampliare in avvenire; quanto ai silenzi della Chiesa forse agiva un certo realismo politico, essendo preminenti le idee di "Trento redenta", dei sacri confini della Patria, di Nazione forte unitaria e centralizzata. Resta documentato che, al di sopra di ogni tatticismo politico, il pensiero e l'azione di Giovanni Battista Panizza furono impregnati della volontà di riscatto degli ultimi.



Il sacerdote Giovanni Battista Panizza nasce a Volano nel 1852 e muore a Lizzana nel 1923. Con sottotitolo *La storia dimenticata di Giovanni Battista Panizza, difensore dei poveri*, il suo pronipote qui si interroga sui perché "questo primo esponente del

Quando venne abbattuto, il 9 novembre 1989, il muro di Berlino, si aprì un breve periodo di grandi speranze. La fine della guerra fredda, o almeno di quella contrapposizione che aveva caratterizzato i decenni precedenti, sembrava sciogliere l'inverno nel quale la minaccia di una guerra globale aveva congelato il mondo per offrire inaspettate possibilità di dialogo.

Non tutto era chiaro: la fine di un'epoca non si riduce mai a un solo evento, ma ci sono eventi simbolici che spingono a rileggere la storia con la speranza di lasciarsi alle spalle le ombre cupe del passato. Ma quel momento, che spinse due anni dopo il politologo Francis Fukuyama a parlare di "fine della storia", durò poco: la guerra del golfo del 1991 e lo sgretolamento dell'Unione Sovietica diedero avvio a un tempo nuovo,

ogni guerra che scoppia con il suo corollario di violenze gratuite e impunite sulle vittime più fragili, non ci restasse che la remissiva contemplazione del male.

Eppure, in un mondo nel quale combattiamo le guerre con gli strumenti di morte del XXI secolo come se fossimo ancora a metà del XX, con degli obiettivi che appartenevano al XIX secolo, questa **rassegnazione di fronte al male** mi sembra davvero inaccettabile.

Perché il male, prima di essere un concetto filosofico o politico, è il frutto concreto delle azioni umane, e rimane davanti ai nostri occhi

“Verrà il tempo in cui il giudizio sui carnefici, su coloro che li armano e su coloro che li comandano, poggerà sullo scandalo dell'assassinio dei bambini, che non è il corollario, ma il disvelamento della natura stessa della guerra”

Il volto dei bambini violati dalla guerra è il fondamento del giudizio sulla guerra: che siano i quaranta bambini del kibbutz di **Kfar Aza**, che siano i bambini intrappolati a **Gaza**, che siano quelli di **Aleppo**, o di **Mariupol**, o i bambini dei **conflitti africani** o quelli che rimasero per anni rinchiusi nei sotterranei di **Sarajevo**, dobbiamo riconoscere che la loro paura e le loro vite interrotte sono il giudizio più severo sulla guerra.

All'entrata della galleria dei bambini a Yad Vashem a Gerusalemme (l'ente nazionale per la Memoria della Shoah, nella foto) ci sono alcune colonne di marmo, di altezze diverse, e accanto ad esse alcuni alberi. Gli alberi sono il simbolo delle vite dei bambini che sono diventati adulti; le colonne sono il simbolo delle vite che sono state spezzate per sempre e non sono potute crescere. Perché questa immagine così evidente non riesce ancora a diventare un comandamento politico? È forse perché in fondo accettiamo il potere dei vivi sui morti, dei carnefici – che possono parlare – sulle loro vittime che sono condannate al silenzio? (Non è forse questa la ragione che ci dovrebbe spingere a essere sempre la voce di coloro cui la voce è stata tolta?).

La guerra dei bambini

Il volto dei bambini violati dalla guerra, la loro paura, le loro vite interrotte sono il fondamento del giudizio sulla guerra.

Il primo inderogabile compito della politica è quello di conservare la vita, non di disporne né di interromperla. Essere sempre la voce di coloro cui la voce è stata tolta

di **Alberto Conci**

nel quale siamo ancora immersi, ben lontano dagli abbracci attorno alle macerie del muro di quella incredibile notte berlinese.

Da allora abbiamo dovuto misurarci di nuovo, incessantemente, con l'inquietante e apparentemente invincibile presenza della guerra. Non solo con l'invasione dell'Ucraina, e non solo con il violentissimo riesplodere del conflitto israelo-palestinese che riempie le pagine dei giornali mentre scrivo, ma anche con la lunga lista delle guerre dimenticate.

A volte mi sembra di respirare una rassegnazione profonda di fronte a tanta disumanità, dettata dalla convinzione che la guerra sia l'eredità genetica più profonda dell'umanità. Quasi che, ad



e negli occhi, nel corpo e nell'anima di chi lo subisce. E soprattutto perché il male subito dai più piccoli è la sintesi dell'inconsistenza di ogni tentativo di giustificare, ancora una volta, la propria dottrina della guerra giusta.

Verrà il tempo, ne sono certo, in cui il giudizio sui carnefici, su coloro che li armano e su coloro che li comandano, poggerà proprio su questo scandalo dell'assassinio dei bambini, che non è il corollario, ma il disvelamento della natura stessa della guerra.

Nel frattempo ci resta il compito di guardare a quelle vite spezzate: esse ci dicono che **il primo inderogabile compito della politica è semplicemente quello di conservare la vita, non di disporne né di interromperla.**

Il resto – le riflessioni geopolitiche, gli equilibri dei potenti, gli enormi interessi economici di chi dalle guerre trae immensi profitti – non vale una lacrima di quei bambini. ■



del locale Comitato Tutela Laghi, che cerca di risvegliare le coscienze e definisce “oscena” la fioritura algale, che tanto sta creando allarme e discussione in altopiano.

Perché succede tutto questo? Perché (si sa da anni) il lago è eutrofico (eccessivamente ricco di sostanze nutritive) a causa di vari fattori, fra cui il rilascio nei decenni di un eccesso di nutrienti

sto problema e nessuno ha trovato la soluzione giusta”.

Adesso – dicono gli attivisti – servirebbe costituire un comitato tecnico di esperti, chiamando a lavorare insieme le menti migliori e più preparate del paese, anche su scala internazionale: secondo il Comitato bisognerebbe coinvolgere Muse e Fondazione Edmund Mach-FEM. Va ricordato che il Comitato è composto da persone con competenze tecnico-scientifiche e manageriali robuste, oltre che animate da una sana passione ecologica e per il territorio.

“L'eutrofizzazione risale agli anni '70 del Novecento – ricorda Mattivi – ha da-

L'eutrofizzazione del lago di Serraià

I laghi, ecosistemi da proteggere

Visti più come bacini per il turismo, o “cose” da usare: l'attenzione per i laghi come ecosistemi resta scarsa. E tra eccesso di nutrienti da agricoltura e prelievi di acqua, i laghi si ammalano

di **Maddalena Di Tolla Deflorian**

Passare da un insostenibile (come hanno dimostrato i fatti) sogno olimpico invernale (per Cortina 2026), ad avere un lago (il Serraià), gioiello dell'ambiente e del turismo tanto decantato, addirittura con divieto di balneazione: è la sorte dell'altopiano di Pinè e del suo ambiente nel giro di pochi mesi quest'anno. Qualcosa che fa riflettere.

Da settimane infatti una proliferazione nociva di alghe, insorta per cause antropiche, sta rovinando la salubrità delle acque, con effetti ottici alienanti. E così le folaghe, i germani reali, gli svassi maggiori, meravigliosi e preziosi abitanti iconici dell'avifauna acquatica dell'altopiano, nuotano, insieme ai pesci e ai crostacei, e si nutrono inconsapevolmente immersi nel brodo malsano e innaturale di alghe colorate e di tossine, del lago della Serraià.

È una vista surreale e preoccupante dal punto di vista ecologico e sanitario: le tossine che si producono in tale situazione sono dannose tanto per gli animali (indifesi e incolpevoli a casa loro, l'unica che hanno) quanto per i cani, che eventualmente si tuffassero o bevessero, e per le persone. È già successo che qualche cane si tuffasse nelle settimane scorse, e ne uscisse con una dermatite acuta e una corsa dal veterinario.

L'ANNO DEL DISASTRO

Questo è “l'anno del disastro”, come lo ha definito Fulvio Mattivi, appassionato presidente

soprattutto da agricoltura, nelle fasce periferiche e retrostanti, e per i prelievi stimati come sbagliati (per localizzazione) ed eccessivi, per produrre energia idroelettrica dalla centrale di Pozzologo.

È partita da un mese una petizione per ridurre tali prelievi, che ha raccolto oltre mille firme in pochi giorni. **“Per le persone il sindaco ha emesso il divieto di balneazione a inizio settembre**, a seguito dei controlli effettuati, ma gli uccelli che vivono sul lago non possono scegliere, non sanno che le alghe di cui si nutrono sono tossiche e io mi infurio e mi chiedo cosa stiamo facendo per la fauna” dice, amareggiato il presidente del Comitato, Mattivi. Si sono affiancate tutte le associazioni ambientaliste e animaliste trentine, con un comunicato che chiede di agire. In fondo al lago esiste un biotopo importante, quello dei **Canneti di Sternigo**: undici ettari di natura. Simbolo di un'epoca, quella degli anni Ottanta del Novecento, in cui il Trentino produceva ancora leggi buone per l'ambiente, come quella che fece nascere i biotopi (oggi formalmente Riserve locali o provinciali).

“Il nostro comitato è nato anche come reazione, come mancanza di fiducia verso politica e tecnici – sottolinea Mattivi – qualche domanda uno se la deve fare, considerato che sono 25 anni che si sa che il lago ha que-



Il lago di Serraià nella foto in alto e qui un suo accumulo di alghe, dovuto alla loro proliferazione eccessiva

to segnali evidenti sin dal 1997. Allora esisteva un gruppo di studio interdisciplinare guidato dall'Istituto Agrario di San Michele (oggi FEM-

Fondazione Edmund Mach). Lo stavano studiando da 25 anni. La lista delle cose da fare prodotta anni fa è ancora attualissima”.

COSE DA FARE

Ecco le azioni indicate allora (pubblicate nel Rapporto 1997 dell'Istituto Agrario citato) e valide anche oggi: **riduzione dei carichi di nutrienti da agricoltura** con sensibilizzazione dei produttori, studio e adozione di sistemi per prevenire erosione e dilavamento superficiale dei suoli, puntando sul rallentamento e sull'assorbimento in suolo delle acque di dilavamento.

L'ultima azione riguardava il **biotopo di Sternigo**, il canneto di quasi undici ettari, il più grande conservato in Trentino. La cita ancora oggi Mattivi: “Ripensare e trasformare radicalmente la gestione del biotopo a Nord Est del lago, affinché **possa essere utilizzato come sistema naturale di depurazione delle acque del Foss Grant**, a tutt'oggi responsabile del maggior carico di

Diritto a REsistere

In viaggio per la giustizia climatica e i diritti delle donne e delle comunità indigene

3 donne, 3 mesi, 8 Stati: un viaggio-reportage per la giustizia climatica nelle aree più recondite e minacciate del Centro America

Il 30 ottobre 2023 Alice Franchi, Magdalene Pellegrin e Sara Segantin partiranno per *Diritto a REsistere*, un progetto sull'intreccio fra la lotta alla crisi climatica e i diritti delle donne e delle comunità indigene. Le tre ragazze seguiranno i passi di **Harriet Chalmers Adams**, la prima fotoreporter donna della storia, fondatrice della Society of Woman Geographers (1925), documentando i **cambiamenti avvenuti in Mesoamerica (Messico, Belize, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica e Panama) nell'ultimo secolo** in termini di biodiversità, deforestazione e diritti dei popoli indigeni.

In questi territori la biodiversità è sull'orlo del collasso a causa dello sfruttamento degli ecosistemi marini e di una deforestazione legata per il 93% al mercato occidentale della carne, che hanno conseguenze drastiche nella produzione agro-alimentare, destinata a crollare del 20% entro il 2030. L'obiettivo di *Diritto a REsistere* è dare voce attraverso i media partner italiani e



mesoamericani alla **lotta delle donne** – che costituiscono il 70% di questo settore e subiscono i danni maggiori, ma sono anche le **principali custodi della loro terra** – affinché queste storie siano d'**esempio per le comunità locali** e si traducano in un **percorso di consapevolezza a livello globale**.

Biodiversità, femminismo, diritti dei popoli indigeni, conservazione: sono solo alcuni dei temi che saranno trattati e approfonditi con collegamenti in diretta tv e radio, reportage, articoli e contenuti social, in seguito raccolti in un documentario e in un romanzo. Con il **MUSE Museo delle Scienze di Trento** si terranno i primi eventi di restituzione al rientro in Italia, rivolti sia al pubblico che al mondo scolastico e saranno

realizzati progetti educativi per la giustizia climatica che coinvolgeranno tutto il territorio nazionale. Grazie al lavoro con i media italiani si farà rete a livello internazionale per riportare le **testimonianze di R-Esistenza** di chi rifiuta di piegarsi a un sistema troppo spesso iniquo e discriminatorio.

Diritto a REsistere è un progetto indipendente, in partnership con **MUSE-Museo delle Scienze di Trento, Viração&Jangada, Society of Woman Geographers, Unisona Keaton Cinema** e supportato da **Banca Etica, Etica Sgr, Calze GM Sport**. Potrete seguirlo su **Radio3scienza (Radio3), Geo (Rai3), Lifegate, su Natural Style, il Dolomiti**, sulla pagina dedicata del sito web del **MUSE** e sui profili **@aliscefranchi, @sara.segantin** e **@stampagiovanile**. In collaborazione con **RAI Direzione Relazioni Internazionali e Affari Europei** e l'**Associazione di Broadcaster ATEI**. Le emissioni del viaggio in aereo verranno compensate da **zeroCo2, società benefit certificata B Corp** che si occupa di **sostenibilità ecosistemica attraverso progetti di riforestazione ad alto impatto sociale**. (c.g.) ■

Contatti
info@dirittoaresistere.org

fosforo afferente al lago”. Lo sguardo infatti dovrebbe considerare tutti gli elementi dell'ecosistema, ricorda il Comitato: i due laghi (Piazze, Serrai), affluenti ed emissari, biotopo, situazione perilacuale.

Anche il lago di Canzolino ha presentato

per qualche giorno questo brutto problema a settembre, eppure lo stesso sindaco ha minimizzato (contrariando il Comitato per la Difesa delle Acque trentine).

In generale l'attenzione per i laghi come ecosistemi resta scarsa – dicono gli am-

bientalisti e i ricercatori – e spesso sono visti e “spremuti” solo come bacini per il turismo, “cose” da usare o fotografare. Il problema è di ambito alpino ma più di qualcuno continua a sperare che il Trentino torni capace di essere all'avanguardia. ■

Acl Trento

Cani appena arrivati in famiglia

Sono tanti, troppi gli appelli per i cani scappati appena arrivati in casa, in famiglia, sia che arrivino da un canile o un rifugio con le staffette, sia che siano stati da poco accolti da allevamenti o altre situazioni. Ricordiamo che la regola è sempre: **il primo giorno il cane non deve uscire di casa**, e in ogni caso bisogna munirlo di pettorina almeno ad H a due passanti, meglio con tre anelli (la cosiddetta pettorina antifuga). Vanno evitati luoghi affollati e rumorosi per tutto il tempo necessario alla presa di fiducia del cane. Fatevi aiutare da educatori o volontari molto esperti e formati.



RINGRAZIAMENTI, DONAZIONI

Marta e i cani Zamos. Marta (nella foto) è l'ultima arrivata nel progetto Zamos ZAmpe Ospiti. Era stata investita ed era finita nel tremendo box di un canile affollato, senza cure, con bacino e zampa rotta. L'abbiamo riscattata e ricoverata a nostre spese, e fatta operare. Oggi vive in casa, in una pensione residenziale immersa nel verde, e riceve tutte le cure adeguate. **Grazie** a chi ha donato per i cani che manteniamo. Potete donare e diffondere le storie (sono sul sito <https://www.aclodv.org>). Donazioni ad ACL Odv sede Trento Iban: IT62J083270325800000002044, con causale **“Zamos Marta e altri, donaz rivista coop”**. Avvisate su acltrento@gmail.com per essere ringraziati. Per info 349 2302344.

Amici da abbracciare

ULTIMI
GIORNI

SIAMO MORBIDI
E DOLCISSIMI!

AMICI TUOI E
DELL'AMBIENTE!



 PULCINO



 LEONE



 TIGRE



 SCOIATTOLO

Trudi

COLLEZIONALI TUTTI!

DAL 16 OTTOBRE AL 12 NOVEMBRE 2023

Ogni **10€** di spesa (scontrino unico, multipli inclusi)
ricevi subito un dolcissimo amico
di peluche **Trudi** con imbottitura **100% riciclata**
a soli **2,50€!**



Il teatro che racconta la scienza e la scienza che dona al teatro una vocazione nuova, quella di avvicinare il pubblico a temi di grande attualità. Torna dal 15 al 25 novembre il Teatro della Meraviglia, la rassegna di teatro-scienza organizzata da Arditodesio e UniTrento. Nato nel 2017, il festival è diretto congiuntamente da Andrea Brunello, drammaturgo, regista e attore, fondatore di Teatro Portland e direttore di



Trento, 15-25 novembre 2023

La scienza, che spettacolo!

Torna il Teatro della Meraviglia, la rassegna – organizzata da Arditodesio e Università di Trento – che racconta la scienza e avvicina il pubblico a temi di grande attualità. In cartellone spettacoli, Augmented Lecture e performance interattive



Arditodesio, e Stefano Oss, professore del Dipartimento di Fisica dell'Università di Trento e delegato del rettore alla comunicazione della scienza.

L'edizione 2023 punta sulla teatralità, con tante proposte al Teatro Cuminetti di Trento, al Teatro Sanbàpolis e al Muse.

IL PROGRAMMA

Si parte mercoledì 15 novembre al Cuminetti con **Il Messaggero delle Stelle**, uno spettacolo di Francesco Niccolini con Flavio Albanese: il protagonista è Astolfo d'Inghilterra, paladino di Carlo Magno impegnato nella difficile missione di riportare sulla Terra dalla Luna il senno smarrito di Orlando. Giovedì 16 novembre, sempre al Cuminetti, l'Augmented Lecture **La mia storia di cadute e rinascite** con Camilla Fiorello, laureata in Fisica a Torino e dottoranda al Laboratorio di Comunicazione delle Scienze fisiche dell'Università di Trento; supporto drammaturgico e regia di Maura Pettorusso.

Venerdì 17, si parla di astrofisica con **Margherita Hack, stella tra le stelle**, di e con Federico Taddia, accompagnato per sul palco del Cuminetti dalla cantautrice Marquica e dal chitarrista Giovanni Ghioldi: un reading musicale per ripercorrere "la vita rigorosa e spetinata" della scienziata scomparsa nel 2013. Sabato 18 novembre, sempre al Cuminetti, **HeLa ovvero L'immortalità di Henrietta Lacks**, lo spettacolo, con Nicola Bortolotti e Lorenzo Fontana, che racconta la storia della giovane afroamericana di Baltimora che divenne – involontariamente e inconsapevolmente – protagonista di un dilemma etico sulle frontiere delle biotecnologie. Mercoledì 22 l'Augmented Lecture **Le parole che non ho detto** con Luca Marchetti, del Dipartimento Cibio, con il supporto drammaturgico di Andrea Brunello. Giovedì 23 il festival si sposta al Teatro Sanbàpolis di via della Malpensada con **Krisi** di Michele Cremaschi, uno spettacolo che parla di dittatura, levitazione sociale e partecipazione civica.



Il divulgatore Federico Taddia porta al Teatro Cuminetti il suo omaggio all'astrofisica Margherita Hack

Venerdì 24, sempre nel teatro del quartiere universitario, c'è **Another Revolution**, uno spettacolo di Caltech Theater con Skyler Ware, Michael Gutierrez e la regia di Brian Brophy: la pièce, in inglese con sovratitoli in italiano, racconta di Kat e Henry, due laureati in discipline scientifiche opposte costretti a condividere un laboratorio alla Columbia University del 1968.

Sabato 25 novembre, il Muse ospita tre spettacoli interattivi di **science busking**, un metodo che utilizza dimostrazioni dal vivo e tecniche di teatro di strada per coinvolgere il pubblico con la scienza. In programma, alle 11 e alle 17 **Water Show**, alle 15 **Science on the Streets**. Il festival chiude in bellezza domenica 25 novembre, al Teatro Sanbàpolis con **Romantic Disaster**: Madalena Reversa porta in scena uno sguardo romantico sulla distruzione della natura e sulla natura distruttrice in un live-set dove convivono digitale e analogico.

I biglietti

I biglietti sono disponibili online su www.teatrodellameraviglia.it, al Teatro Portland di Trento dal lunedì al venerdì (ore 15-19) e ai teatri di Pergine, Merano, Villazzano, San Marco di Trento, e a Mori all'Evoè Teatro. Il Teatro della Meraviglia Festival è organizzato da Arditodesio e Università di Trento con Opera Universitaria di Trento, Centro

servizi culturali Santa Chiara, Muse Museo delle Scienze e Teatro Portland. Con il contributo di Fondazione Caritro, Provincia autonoma di Trento e Comune di Trento. (c.g.) ■

Per maggiori informazioni:

Teatro Portland
via Papiria 8, Trento
info@teatroportland.it
tel. 0461 924470 cell. 339 1313989



Carta in Cooperazione

Per i possessori della Carta in Cooperazione biglietto d'ingresso a tariffa ridotta: 13 euro anziché 15 euro. La convenzione è valida per due persone

Sabato 25 e domenica 26 novembre sono le date da segnare sul calendario: saranno tante le piazze trentine e **più di 150 i volontari** coinvolti che proporranno panettoni e altri dolci natalizi in cambio di un'offerta. Sostenere ADMO Trentino attraverso le campagne di raccolta fondi significa dare **reale speranza di vita a chi combatte contro una malattia del sangue** ed è in attesa di un trapianto di midollo osseo che possa capovolgere il suo destino.

Anche quest'anno saranno i panettoni, i pandori e i dolci



fosse riscontrata una compatibilità con un paziente in attesa di trapianto.

“Il ringraziamento più grande – spiega il presidente di ADMO Trentino Alberto Zampiccoli – va ai nostri volontari che si impegnano con grande tenacia per trasmettere il messaggio di ADMO, aiutandoci durante le campagne di raccolta fondi e gli eventi di sensibilizzazione. Senza di loro, nulla di quanto fatto fino ad ora sarebbe stato realizzabile: sono loro la linfa vitale dell'associazione. Mi preme anche sottolineare – continua il presidente Zampiccoli – la **grande generosità**

Con ADMO Trentino, 25-26 novembre 2023

Un Panettone per la Vita, tante piazze

Saranno tante le piazze trentine in cui trovare i volontari dell'associazione donatori midollo osseo per una raccolta fondi che è vera speranza di vita: i panettoni e i dolci natalizi ADMO vi aspettano!

della storica azienda artigianale Loison, accompagnati dai cioccolati Dolcem, a farsi ambasciatori della causa ADMO: portare speranza a chi lotta ogni giorno contro un tumore del sangue.

Nel 2022, grazie a Un Panettone per la Vita e alle altre campagne raccolta fondi, ADMO Trentino ha devoluto 107.000 euro, suddivisi tra borse di studio e attrezzature sanitarie all'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, al Policlinico G.B. Rossi di Verona e alla Fondazione Città della Speranza di Padova.

ADMO Trentino, inoltre, sostiene le famiglie colpite da malattie del sangue e supporta l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari mettendo a disposizione la sua segreteria per effettuare le chiamate agli aspiranti donatori e fissare l'appuntamento per la tipizzazione, in base alle disponibilità comunicate dall'Apss.

ADMO TRENTINO

Da oltre 30 anni, ADMO Trentino informa i giovani su come diventare speranza di vita per un malato di leucemia o di altre malattie oncematologiche: **un impegno importante che ha permesso all'asso-**

ciazione, nata nel 1992, di superare la quota di 13.000 aspiranti donatori, più di 13.000 speranze di vita all'interno del Registro Nazionale dei Donatori di Midollo Osseo IBMDR e a disposizione nel caso in cui

della nostra gente che, in ogni occasione, non ha mai smesso di sostenerci e dimostrarci fiducia e apprezzamento per la nostra opera”.

“Infine – conclude il presidente dell'associazione – è doveroso segnalare l'ottimo rapporto di collaborazione, la competenza e la disponibilità del Personale del Laboratorio HLA del Servizio Trasfusionale dell'ospedale S. Chiara di Trento, diretto dalla dottoressa Paola Boccagni, al Centro Trasfusionale di

La ricetta di Philippe Chini Sfere Cocco&Pandoro

Ingredienti: 400 g pandoro, 85 g mascarpone, 60 g zucchero a velo, 75 g latte intero, 60 g farina di cocco.
Per decorare: 200 g cioccolato bianco, 150 g farina di cocco

Tagliamo il pandoro a cubetti e in una ciotola mescoliamolo alla farina di cocco; aggiungiamo il latte e lasciamo assorbire per 3/4 minuti; uniamo lo zucchero e il mascarpone, impastiamo il tutto con le mani, formiamo delle sfere mignon e lasciamole riposare in frigo per 20 minuti. Nel frattempo, sciogliamo il cioccolato a bagnomaria e una volta fuso immergiamoci le sfere fino a ricoprirle, per passarle infine nella farina di cocco. Facciamo

asciugare i mignon per 10 minuti: ecco le nostre sfere di Cocco&Pandoro pronte per essere gustate!





Rovereto e ai Punti di raccolta sangue periferici. A tutti loro va il nostro sincero ringraziamento”.

Anche grazie al tuo aiuto gli obiettivi di ADMO diventano raggiungibili: salvare vite e regalare sorrisi, perché sempre più persone non debbano piangere un loro caro e sempre più malati possano vedere una luce in fondo al buio di una malattia.

LE PIAZZE

L'elenco delle piazze di Un Panettone per la Vita sarà pubblicato e costantemente aggiornato sul sito www.admo-trentino.it. ■



Nella foto, Philippe Chini, terzo classificato all'ottava edizione del programma di pasticceria di Real Time Bake Off Italia.

Frequentemente pazienti attenti alla propria alimentazione mi riferiscono di leggere con attenzione le etichette nutrizionali per orientare i propri acquisti, eppure molti non riescono a trarre i vantaggi attesi rispetto all'impegno che hanno profuso. Orientare il consumatore con informazioni sintetiche e attendibili è una sfida che la Comunità europea ha colto a livello istituzionale, e vari Paesi europei hanno proposto

Primo piatto, secondo o contorno? Cos'è un burger veg

I profili nutrizionali dei burger veg sono molto diversi: dobbiamo chiederci se desideriamo consumarli come alternativa vegetale di un secondo piatto, oppure di un primo piatto, o infine di un contorno

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

soluzioni differenti come il "Nutriform Battery" italiano, il "Nutri-Score" francese o il "Nordic Keyhole" svedese. Senza entrare nel merito dei pro e contro delle diverse proposte, va sottolineato come la discussione si sia accesa fino a creare uno scontro, soprattutto tra la proposta italiana e francese, che ha costretto la Commissione europea a rinviare la decisione su quale sistema di etichettatura adottare. Se creare un'etichetta nutrizionale fosse stato semplice, negli anni si sarebbe trovata una soluzione condivisa.

BURGER VEG DIVERSI

Una ulteriore riflessione si è aggiunta nel tentativo di orientare i pazienti nella scelta di una nuova categoria di prodotti: i burger vegetali, protagonisti di un mercato in effervescente ascesa, con una crescita del 10% nel solo 2022.

Tra i burger si trovano differenti proposte, decisamente eterogenee in termini di ingredienti, sapori e, naturalmente, profili nutrizionali.

Solitamente questi prodotti vengono utilizzati come alternative vegetali al secondo piatto, nel tentativo di ridurre il consumo di proteine animali per motivazioni etiche, ambientali oppure salutistiche. A questo scopo ho suggerito ai pazienti di scegliere burger che avessero un contenuto proteico significativo: cioè, se non pari, che almeno si avvicinasse a quello di un buon hamburger di carne e, possibilmente, con un tenore lipidico che non lo facesse assomigliare a una salsiccia. Ho poi notato che in questa categoria di prodotti ci sono burger nei quali, tra gli ingredienti principali, si trovano cereali come farro o bulgur, oppure

pseudocereali come la quinoa; in tali casi il contenuto proteico cala a favore degli amidi, e il loro consumo può essere alternativo a quello di un primo piatto oppure di pane o relativi derivati.

A completare il panorama ci sono burger vegetali costituiti principalmente da verdure come spinaci, zucchine o melanzane; tali prodotti, benché denominati "burger", potranno essere



consumati come alternativa a un contorno di verdure, piuttosto che di un secondo piatto.

ETICHETTE E CONSAPEVOLEZZA

Dunque, nel leggere le etichette nutrizionali dei burger vegetali dovremmo conoscere la loro eterogeneità, e sapere se desideriamo consumarli come alternativa vegetale di un secondo piatto, di un primo piatto oppure di un contorno; anche in base a questo valuteremo l'apporto di proteine, carboidrati, oppure il contenuto di verdure e delle relative fibre. Non esiste, dunque, un unico modo di leggere e interpretare l'etichetta nutrizionale: anche per una singola categoria di prodotti, molto dipende dalla consapevolezza dell'uso che se ne vuole fare. (consumatori.e-coop.it) ■



Dulcita Altromercato

80.532 volte grazie!

Si è appena conclusa la campagna “Ecuador, il grande sogno del dolce riscatto andino”: sono stati raccolti ben 80.532 euro, e stanno sostenendo un progetto che va molto al di là della semplice costruzione di uno zuccherificio

di Beatrice De Blasi

Grazie al sostegno di tanti donatori che hanno creduto nel progetto “Ecuador, il grande sogno del dolce riscatto andino”, ce l’abbiamo fatta e abbiamo superato i 50.000 euro, obiettivo di partenza al momento del lancio della campagna promossa a livello nazionale da Fondazione Altromercato per la realizzazione del progetto, dedicato a Copropap. Abbiamo raccolto **ben 80.532 euro**.

IL PROGETTO

Il progetto è stato lanciato nel dicembre 2021 da Fondazione Altromercato per supportare la nuova sfida di Copropap, produttore dello zucchero di canna Dulcita: sostituire i 16 piccoli mulini dei soci, i *trapiche*, dove si lavora la canna, con uno zuccherificio centralizzato, per migliorare la qualità e la produttività dello zucchero di canna (mantenendone però invariate le caratteristiche organolettiche) e aumentare la sicurezza per i lavoratori, assicurando un grande risparmio energetico.

Nel cuore del Riserva della Biosfera del Chocó Andino, la coltura biologica della canna da zucchero è l’alternativa più sostenibile allo sfruttamento minerario che rischia di distruggere un intero ecosistema.

L’attività della coltura è iniziata nei primi

anni ’90: allora a Pacto, in Ecuador, e nella regione di *Pichincha*, i coraggiosi *campesinos* (contadini), eroici coltivatori d’altura, trasportavano il loro raccolto di canne da zucchero al *trapiche* (mulino) per produrre la *panela*, il nome locale dello zucchero integrale di canna biologico Dulcita, grazie ai loro muli, resistenti alle forti pendenze dei percorsi andini, fatti di poche strade, dissestate e a rischio frana per le forti piogge.

Da allora tanto è cambiato e in meglio: grazie alla nascita della Cooperativa Productores de Panela El Paraiso, la Copropap, i contadini si sono riuniti in un’unica realtà che ha consentito lo sviluppo del territorio in modo sostenibile e il miglioramento del-

loro, il grande sogno del dolce riscatto andino”, a Pacto, nel cuore della riserva, Copropap sta realizzando:

- l’acquisto e l’impianto di un generatore di vapore a biomassa che consentirà di recuperare l’energia sviluppata dalla combustione per la produzione di vapore e di riciclare la bagassa (lo scarto di produzione derivante dalla spremitura delle canne) come combustibile che alimenta il processo di cottura dello zucchero grezzo;
- una piattaforma di scarico per la canna da zucchero per il suo nuovo zuccherificio;
- un laboratorio di analisi dello zucchero con tutte le attrezzature necessarie.

MOLTO PIÙ DI UNO ZUCCHERIFICIO

Ma le donazioni raccolte stanno sostenendo un progetto che va molto più al di là della semplice costruzione di uno zuccherificio.

Ben 16.000 euro dei fondi, raccolti grazie alla collaborazione con Rete Radiè Resch,



la condizione di vita delle comunità.

Altromercato li ha sostenuti e affiancati, aiutandoli a trovare un accesso al mercato, garantendo un prezzo giusto che li liberasse dallo sfruttamento degli intermediari e migliorando la qualità del loro lavoro attraverso progetti di cooperazione, grazie ai quali hanno potuto gestire in autonomia tutte le fasi di produzione e migliorare le proprie strutture.

Ora, grazie ai fondi raccolti con “Ecu-

La ricetta

Dolce baklava

Ingredienti: 250 g di pasta sfoglia, 100 g di zucchero di canna Dulcita*, 2 cucchiaini di acqua di rose (facoltativo), mezzo bicchiere di burro fuso, 250 g di mandorle pelate e macinate o tritati finemente*, 250 g di noci dell’Amazzonia oppure pistacchi*, 1 cucchiaino di cannella*. Per lo sciroppo: 250 g di miele di fiori d’arancio*, 4 cucchiaini di acqua di rose

Preparare lo sciroppo: sciogliere sul fuoco il miele con dell’acqua, cuocere a fuoco medio fino a formare uno sciroppo di media densità e aggiungere infine 4 cucchiaini di acqua di fiori d’arancio; lasciar raffreddare e mettere in frigorifero.

Preriscaldare il forno a 160°C;

ungere con una parte del burro fuso una teglia ampia (oppure usare carta forno); tritare grossolanamente le mandorle e lo zucchero, aggiungere le noci e la cannella e i 2 cucchiaini di acqua di rose



(associazione nostra alleata nella protezione dell'Ambiente e dei suoi Difensori), hanno supportato la copertura di spese legali e spese di comunicazione nell'ambito del referendum che si è tenuto in Ecuador lo scorso 20 agosto 2023.

La lunga lotta per salvaguardare la Riserva Naturale del Chocó Andino dallo sfruttamento minerario insieme a quella della Riserva del Yasuní in Amazzonia per

fermare lo sfruttamento petrolifero (entrambi sottoposte a referendum), ha raggiunto **un traguardo storico**.

Il 68,05% degli ecuadoriani si è espresso contro lo sfruttamento minerario nella Riserva Naturale del Chocó Andino, un territorio di 287.000 ettari, dichiarato riserva della biosfera dall'UNESCO.

Si tratta di un'area dalla ricchissima biodiversità, dove vivono 270 specie di mammiferi,



(facoltativo); rivestire il fondo e le pareti della teglia con metà della pasta sfoglia spennellando ciascun foglio con il burro fuso; cospargere il fondo della teglia con il ripieno di mandorle tritate e noci e coprire con il resto della pasta sfoglia; con un coltello affilato incidere profondamente il tortino con dei tagli diagonali, ottenendo una suddivisione a losanghe, e decorare con delle mandorle intere; cuocere la *baklava* in forno per 20 minuti a 160°C: la *baklava* deve risultare gonfia e appena dorata; versare almeno metà dello sciroppo freddo da frigorifero sulla *baklava* appena sfornata; lasciar raffreddare, se è necessario ripassare il coltello lungo le incisioni fatte in precedenza e trasferire le singole losanghe in un piatto da portata.

* prodotti del Commercio Equo

210 specie di rettili, 130 tipi di anfibi e 227 varietà di orchidee.

Con il referendum ha vinto il diritto all'Aria salubre, il diritto all'Acqua incontaminata e a uno Sviluppo Sostenibile all'interno della Riserva.

Un vero e proprio trionfo, realizzato dai contadini del commercio equo e solidale diventati coraggiosi attivisti insieme alla rete di associazioni ambientaliste e di difesa dei diritti umani, organizzate nel collettivo "Quito sin Minería" e nel "Frente Antiminero Pacto por la Vida el Agua y La Naturaleza".

I fondi raccolti per il progetto "Ecuador, il grande sogno del dolce riscatto andino" hanno dato il loro contributo anche a questo risultato.

Ogni donazione si è trasformata in azione. Grazie di esser parte della lotta per lo Sviluppo Sostenibile in Ecuador! ■

Dulcita, lo zucchero integrale di canna a zero emissioni di CO₂

Dulcita è 100% estratto di canna da zucchero (*sacchararum officinarum*); conosciuto in Ecuador come panela granulada, è uno zucchero di canna integrale **biologico ricco di sali minerali, in particolare di ferro**, un micro elemento di cui è difficile coprire il fabbisogno giornaliero. Non è sbiancato chimicamente e la naturale presenza di melassa gli conferisce il caratteristico colore ambrato e aspetto non cristallino. Dulcita ha un sapore dolce che ricorda il miele.



Ogni fase della produzione di Dulcita è artigianale e semplice:

una volta separato il gambo dalle foglie e dalle estremità, la canna viene spremuta con i rulli del *trapiche* (mulino); lo sciroppo denso ottenuto viene "chiarificato" con la decantazione, per rimuovere le componenti più leggere in superficie, e quelle più pesanti che si depositano sul fondo. Dopo una prima filtrazione, lo sciroppo viene scaldato, quindi passa in una vasca dove avviene la cristallizzazione per raffreddamento. Agli occhi inesperti questa fase sembra una magia: lo sciroppo aumenta di volume e all'improvviso si sgonfia, soffiando fuori il vapore e formando dei "cristalli": è il passaggio più impegnativo, perché in pochi minuti si decide la finezza, la presenza di grumi e il colore finale dello zucchero integrale di canna. Una volta mescolata la massa in raffreddamento per eliminare i grumi più grandi, lo zucchero Dulcita viene raffreddato e trasportato al magazzino, pronto per il confezionamento e la spedizione.

Cosa rimane della canna da zucchero? Nulla! I residui della canna, essiccati al sole (la cosiddetta bagassa) vengono utilizzati come combustibile per i *trapiche*, creando così **uno zucchero a zero emissioni di CO₂**



Ricette, bottiglie e libri

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

Castagne e noci

Caldi profumi d'autunno

Il tocco in più delle castagne e delle noci nei fumanti piatti dei primi freddi: un nuovo gusto per i classici d'autunno a base di polenta, patate, verdure dell'orto, legumi e funghi



concentrato di pomodoro, rosmarino, sale e pepe

Tritate finemente sedano, carota e cipolla e fateli rosolare in una casseruola con l'olio, unite il rosmarino, le lenticchie, le castagne e pezzetti e fate insaporire per qualche minuto, sfumate con il vino, poi aggiungete la passata di pomodoro e il concentrato diluito in 2 cucchiaini di acqua calda, coprite e cuocete per circa 50 minuti finché le lenticchie saranno tenere; unite al purè il parmigiano grat-

Lavate gli spinaci e tagliateli a striscioline; portate a bollire il latte con l'acqua, salate e versate a pioggia la farina di mais, mescolando con una frusta; unite gli spinaci e cuocete per 8 minuti circa, continuando a mescolare; a fine cottura unite il burro e metà del grana padano grattugiato; stendete il composto su una teglia ricoperta con carta da forno, livellandolo a 1 cm di spessore; coprite con la pellicola e lasciate raffreddare. Nel frattempo inserite nel bicchiere del frullatore le noci, l'aglio e il grana per la salsa, frullate per alcuni secondi, quindi versate l'olio a filo continuando a frullare, in modo da ottenere una salsa cremosa; aggiustate di sale e pepe ed eventualmente diluite con poca acqua. Tagliate la polenta a dischetti, sistemati in una pirofila da forno imburata, accavallandoli leggermente; spennellate gli gnocchi con il burro fuso e spolverizzate con il grana restante; gratinate in forno a 180°C per 15 minuti; servite gli gnocchi di polenta accompagnandoli con la salsa di noci. *(Fiorfiore in cucina, 11/2022)*

Tomino grigliato con castagne e cavolini di Bruxelles

Per 4 persone: 4 tommini classici Fior fiore, 200 g di castagne già lessate, 300 g di cavolini di Bruxelles, 25 g di olio d'oliva extravergine, 1 arancia non trattata, 2 rametti di rosmarino, sale e pepe

Pulite i cavolini, tagliateli a metà e scottateli in acqua bollente leggermente salata per 5 minuti, scolateli e conditeli con un filo d'olio e un pizzico di sale e pepe; abbrustolite le castagne in una padella con l'olio e dei rametti di rosmarino; tritate grossolanamente un pezzetto di scorza d'arancia e unitela alle castagne. Posizionate i tommini su una griglia da forno, distribuitevi attorno i cavolini e infornate a 200°C per 6-7 minuti, rigirandoli a metà cottura; servite i tommini e i cavolini caldi con le castagne, un rametto di rosmarino e un pizzico di pepe macinato al momento. *(Fiorfiore in cucina, 11/2022)*



tugiato; imburate una pirofila e versatevi la salsa di lenticchie e castagne, coprite con il purè e infornate a 190°C per 30 minuti, fino a doratura. *(Fiorfiore in cucina, 10/2018)*

Shepherd's pie di lenticchie e castagne

Per 4 persone: 1 kg di purè di patate, 7 cucchiaini di Parmigiano Reggiano, burro; per la salsa di lenticchie: 300 g di lenticchie, 100 g di castagne arrostiti già sbucciate, 1 costa di sedano 1 carota, 1 cipolla, olio d'oliva extravergine, 1/2 bicchiere di vino bianco, 300 g di passata di pomodoro, 2 cucchiaini di

Gnocchi di polenta e spinaci con salsa di noci

Per 4 persone: 250 g di farina di mais precotta, 200 ml d'acqua, 200 ml di latte, 150 g di spinaci, 30 g di burro, 40 g di grana, sale; per la salsa di noci: 80 g di noci, 1 spicchio d'aglio, 30 g di grana padano, olio d'oliva extravergine, sale e pepe





Zuppa di castagne e funghi con quenelle di ricotta

Per 4-6 persone: 500 g di castagne già lessate, 100 g di patate, 300 g di funghi misti o cardoncelli, 2 cipolle dorate, 2 spicchi d'aglio, 2 l di brodo vegetale, 150 g di ditalini o altra pasta corta, olio d'oliva extravergine, sale e pepe nero; per le quenelle: 150 g di ricotta, 30 g di grana, prezzemolo, timo sale

Tritate 1 cipolla con 1 spicchio d'aglio e rosolatela in una pentola capiente con un filo d'olio; aggiungete le castagne già pulite e lessate, la patata sbruciata e tagliata a pezzettoni e fate insaporire; coprite con il brodo, regolate di sale e pepe e cuocete il tutto 20-30 minuti a fuoco dolce; nel frattempo pulite e tagliate i funghi e fateli saltare in una padella con i rimanenti aglio e cipolla, tritati; una volta cotti, insaporiteli con un pizzico di sale; quando le verdure della zuppa saranno morbide, unite qualche cucchiaino di funghi e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea; rimettete la zuppa sul fuoco, aggiungete i ditalini e

se necessario un po' di brodo, quindi portate a cottura la pasta per 10 minuti. Preparate le quenelle lavorando la ricotta in una terrina con il sale, grana padano grattugiato e le erbe aromatiche tritate; impiattate la zuppa, che non dovrà essere troppo densa, e decoratela con i funghi tenuti da parte e le quenelle di ricotta, formandole con due cucchiaini. (Fiorfiore in cucina, 10/2023)



Strudel con bietole, broccoli e salsa di noci

Per 6-8 persone: 2 rotoli di pasta sfoglia Coop, 500 g di bietole, 250 g di broccoli, 250 g di ricotta, 3 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 30 g di grana, 1 uovo, olio d'oliva extravergine, noce moscata, semi di papavero, sale; per la salsa di noci: 50 g di noci sgusciate Origine, 1 fetta pane raffermo, 1 bicchiere di latte intero, 70 g di grana, olio d'oliva extravergine, maggiorana, 1/2 spicchio d'aglio, sale e pepe

Mondare e lavare le bietole e i broccoli (riducendo questi ultimi in cimette), cuocerli

separatamente in acqua salata mantenendoli croccanti; in una padella capiente rosolare con un filo d'olio gli scalogni e l'aglio tritati finemente, aggiungere le bietole sminuzzate e i broccoli a tocchetti, lasciar dorare con un pizzico di sale e mettere da parte; in una terrina lavorare la ricotta con il grana grattugiato e poca noce moscata, unire le verdure e amalgamare; stendere i due rotoli di pasta sfoglia, distribuire sopra la farcia, arrotolare e adagiare su una teglia ricoperta con carta da forno; spennellare i rotoli con l'uovo sbattuto e spolverizzare con i semi di papavero; cuocere gli strudel in forno a 170°C per 40 minuti; nel frattempo preparare la salsa di noci mettendo in ammollo il pane nel latte, strizzare e frullare con le noci, l'aglio, la maggiorana, il grana, aggiungendo pina piano olio e latte per ottenere la crema; aggiustare di sale e pepe; versare un po' di salsa a specchio sui piatti da portata, adagiare sopra una fetta generosa di strudel ancora tiepido e servire subito. (Fiorfiore in cucina, 11/2022)

La coccola al cioccolato Chocolate cake

Per 4-6 persone: 250 g di farina 00, 80 g cacao amaro in polvere D'Osa, 1 bustina di lievito vanigliato per dolci D'Osa, 150 g di zucchero integrale di canna, 100 g di zucchero semolato, 2 uova, 130 g di olio di semi di girasole, 250 g di yogurt bianco, 220 g di acqua calda, 1 tazzina di caffè, burro, sale; per la finitura: 200 g di cioccolato fondente extra Repubblica Dominicana Fior Fiore, 250 g di panna fresca, fiocchi di sale, riccioli di cioccolato

In un'ampia ciotola setacciate la farina, il cacao, il lievito e il sale; unire di zuccheri e mescolare bene; fare la classica fontana e aggiungere gli ingredienti rimanenti; mescolare il tutto con una frusta, ottenendo un composto liscio e omogeneo; versare



il composto in una teglia rettangolare da 25x35 cm, dopo averla imburata e infarinata, cuocere in forno a 180°C per 30 minuti circa; sfornare e far raffreddare completamente. Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, in un pentolino scaldare la panna e quando raggiungerà il bollore aggiungerla al cioccolato un po' per volta, mescolando fino a ottenere un frosting (crema per guarnire) liscio; coprire con la pellicola a contatto e lasciar rassodare a temperatura ambiente per 3 ore; cospargere la torta con il frosting e decorare con riccioli di cioccolato e fiocchi di sale. (Fiorfiore in cucina, 11/2022)

Nei nostri boschi e lungo le siepi di campagna si trova spesso un arbusto molto spinoso che a primavera si ricopre di fiorellini bianchi di breve durata: è il prugnolo (*Prunus spinosa*), una pianta spontanea (da molti chiamata impropriamente biancospino) conosciuta e sfruttata fin dall'antichità per le sue proprietà alimentari e medicinali (per quanto riguarda queste ultime, oggi la pianta è quasi del tutto trascurata). Il prugnolo è una pian-



no, resine, acidi organici, glucosidi, vitamina C e ha proprietà astringenti e toniche (frutti), depurative e diuretiche (fiori raccolti in bocciolo), antiasmatiche, astringenti e febbrifughe (foglie e corteccia). I frutti, in particolare, hanno proprietà astringenti sia se sono maturi, sia se sono acerbi, freschi o essiccati.

Con i frutti secchi si può preparare un *decocto* ricostituente, ma anche antidiarroico, utilizzabile pure nei gargarismi contro il mal di gola: basta mettere 30-40 g di prugnone secche in un litro

d'acqua, far bollire per 5 minuti e bere il decocto durante la giornata.

Con i frutti si può preparare anche uno *sciroppo* dolce e dissetante: dopo aver cotto le prugnone e averle passate al setaccio, si aggiunge al succo ottenuto moltissimo zucchero (del peso doppio rispetto a quello dello stesso succo) e si fa poi bollire per qualche minuto. Naturalmente, va consumato in piccole quantità, molto allungato con acqua.

Per quel che riguarda le altre parti della pianta, in particolare i fiori, è doveroso ricordare che esse contengono una sostanza che produce acido cianidrico dal sapore caratteristico di mandorla amara e si devono pertanto usare con cautela e solo dietro prescrizione del fitoterapeuta. ■

Piccoli frutti

Un antico prugnolo in giardino

Molto decorativo grazie ai suoi bei fiori, questo antico, rustico arbusto sta bene anche in giardino: si può piantare in autunno inoltrato, tempo anche della raccolta dei suoi frutti

di Iris Fontanari



con bei fiori rosa come il *Prunus spinosa purpurea* o la *Spinosa plena*; e dovrà anche ricordare di piantarlo in un terreno molto asciutto.

L'arbusto è conosciuto anche col nome di susino selvatico; appartiene alla famiglia delle Rosacee, come il rovo e il biancospino, con i quali convive spesso in un intrico di siepi fitte e impenetrabili; diffusissimo in tutta Europa, in Italia lo troviamo in tutta la Penisola e nelle Isole fino oltre i 1300 metri d'altitudine. Il fusto, dai rami intricati e pieni di spine acute e pungenti, conferisce alla pianta l'aspetto di cespuglio, le cui foglie, piccole, oblunghe e con margine seghettato, compaiono sui rami solo dopo la comparsa dei fiori; questi ultimi, a differenza di quelli di altre specie del genere *Prunus*, sono alquanto numerosi e precoci, cosicché già in primavera la pianta si presenta coperta da un elegante manto bianco.

I frutti (prugnone) sono piccole drupe rotonde che assumono, a maturazione, un colore blu-nerastro e sono ricoperte da una patina cerosa; il seme, globoso e legnoso, è affondato nella polpa verdastra. Le prugnone sono particolarmente note per la loro asprezza, ma dopo le prime gelate autunnali, quando già le foglie sono cadute, diventano tenere e dolci e si possono mangiare al naturale o trasformate in marmellate.

Tutta la pianta contiene molto tanni-

La ricetta

Liquore alle prugnone

Questo liquore è particolarmente indicato dopo un pasto abbondante perché facilita la digestione.

Ingredienti: 1/2 kg di prugnone, 4 g di buccia d'arancia essiccata, un pizzico di noce moscata appena macinata, un limone non trattato (solo la buccia), 400 g di zucchero bianco candito, una stecca di vaniglia e litri 0,70 di grappa.

Lavare e far sgocciolare le prugnone, frangerle un po' e metterle in un vaso di vetro insieme alla buccia d'arancia e a quella del limone, la stecca di vaniglia tagliata in senso longitudinale, la noce moscata e lo zucchero candito; aggiungere la grappa e tappare bene. Tenere il vaso per 2 mesi in un luogo luminoso, ma non al sole e, in un primo tempo, agitare di tanto in tanto. Filtrare e imbottigliare.

NUOVE OFFERTE

sempre disponibili per i nuovi e già clienti CoopVoce



**EVO
180**

180 GIGA

**MINUTI
ILLIMITATI**

1000 SMS

9,90€

**EVO
50**

50 GIGA

**MINUTI
ILLIMITATI**

1000 SMS

7,90€

**EVO
ESSENTIAL**

3 GIGA

**MINUTI
ILLIMITATI**

200 SMS

4,90€

Valide fino al 31/01/2024



Iniziative attivabili
anche con Self SIM

coopvoce
Comunicare è semplice

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



coopvoce.it

MISSIONE RISPARMIO

OFFERTA

DAL 13 NOVEMBRE 2023 AL 28 FEBBRAIO 2024

INFORMAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA



INTIMO TECNICO

- Grazie alla qualità e all'elasticità il tessuto aderisce al corpo come una seconda pelle garantendo massima libertà di movimento e ottima traspirazione eliminando il calore in eccesso
- I capi non ritirano, asciugano rapidamente e non si stirano
- Colore come foto
- Misure S/M - L/XL



CALZAMAGLIA SENZA PIEDE

PREZZO € 33,90
OFFERTA € 24,90
PREZZO SOCI € 19,90
SCONTO 40%



MAGLIA MANICA LUNGA

PREZZO € 43,90
OFFERTA € 33,90
PREZZO SOCI € 25,90
SCONTO 40%



CALZE TECNICHE LUNGHE

- Calze tecniche a compressione graduata, sagomate e rinforzate nei punti critici. Il sistema a compressione graduata aiuta ad avere una corretta circolazione sanguigna
- Le fibre utilizzate, Prolen e Dryarn, sono traspiranti, isolanti, leggerissime e antibatteriche, sopportano l'abrasione, la tensione e lo strappo
- La calza non ritira, asciuga rapidamente e non si stira
- Piede destro e sinistro differenziati
- Colore: nero/grigio
- Misure: 35/37 - 38/40 - 41/43 - 44/46

PREZZO € 19,90
OFFERTA € 14,90
PREZZO SOCI € 11,90
SCONTO 40%



GHETTE IMPERMEABILI

- Ghette impermeabili con chiusura a strappo
- Regolazione sopra il polpaccio e fissaggio sotto la suola regolabile con velcro
- Disponibile in due misure M e L
 - M = per scarpe dal 36 al 41
 - L = per scarpe dal 41 al 46

PREZZO € 19,90
OFFERTA € 16,90
PREZZO SOCI € 13,90
SCONTO 30%



OCCHIALI DA SOLE CON LENTI POLARIZZATE

- Occhiale da sole con lente polarizzata antiriflesso, specchiata, UV400 in categoria 3
- Lente che garantisce limpidezza visiva e protegge gli occhi eliminando l'abbagliamento causato dalla luce riflessa da superfici lucide (acqua, neve, metallo)
- Montatura molto elastica e confortevole
- Con astuccio
- Colori nero - bianco



PREZZO € 36,90
 OFFERTA € 25,90
 PREZZO SOCI € 21,90 **SCONTO 40%**

CASCO SCI IN ABS

- Casco da sci con calotta in ABS per garantire confort, sicurezza e leggerezza.
- Prese d'aria per ventilazione anteriore e posteriore
- Paraorecchie morbidi e traspiranti
- Imbottitura interna in tessuto tecnico traspirante
- Sistema di regolazione posteriore ROLL FIT che permette di regolare perfettamente il casco
- Ferma-occhiale posteriore
- Certificazione Europea EN1077
- Colori: bianco - grigio - nero



PREZZO € 89,90
 OFFERTA € 69,90
 PREZZO SOCI € 57,90 **SCONTO 35%**

MASCHERA SCI DOPPIALENTE MOD 5056

- Maschera da sci con doppia lente, in policarbonato antigraffio esterna e acetato antiappannante interna, UV400 in categoria S2
- Specchiatura multistrato per un ulteriore confort visivo
- Predisposizione OTG per utilizzo anche con occhiali da vista
- Forma sagomata per migliore aderenza al viso
- Con astuccio e istruzioni
- Colori nero - bianco



PREZZO € 59,90
 OFFERTA € 45,90
 PREZZO SOCI € 38,90 **SCONTO 35%**

ZAINETTO RIPIEGABILE 20 LITRI

- Pratico zainetto ripiegabile, perfetto per escursioni giornaliere
- Leggero, solo 150 g
- Ripiegabile nella tasca interna
- Colori blu - nero

PREZZO € 25,90
 OFFERTA € 20,90
 PREZZO SOCI € 17,90 **SCONTO 30%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 9 NOVEMBRE 2023

CONSEGNA DAL 18 AL 31 DICEMBRE 2023



PARURE COPRIPIUMINO BICOLORE COGAL

- 100 % cotone
- Misure: 1 piazza cm 155x200 + cm 40
1 federa cm 50x80
1 piazza e mezza cm 200x200 + cm 40
1 federa cm 50x80
2 piazze cm 255x200 + cm 40
2 federe cm 50x80



ZENZERO

LAGUNA



1 PIAZZA

nr.
529nr.
532

PREZZO € 42,90
OFFERTA € 36,90
PREZZO SOCI € **31,90** SCONTO 25%

1 PIAZZA
E MEZZAnr.
530nr.
533

PREZZO € 59,90
OFFERTA € 50,90
PREZZO SOCI € **44,90** SCONTO 25%

2 PIAZZE

nr.
531nr.
534

PREZZO € 69,90
OFFERTA € 59,90
PREZZO SOCI € **51,90** SCONTO 25%

PARURE COPRIPIUMINO MATRIMONIALE COGAL

- Tessuto 100% puro cotone
- Misure: sacco cm 155x200
2 federe cm 50x80

nr.
535DISEGNO
2126
V. 915nr.
536DISEGNO
2331
V. 119

PREZZO € 92,90
OFFERTA € 78,90
PREZZO SOCI € **64,90** SCONTO 30%

nr. 573 SET 1+1 SPUGNA CONFORT LANFRANCHI

- 100% cotone 1 viso + 1 ospite
- Colori assortiti
- Misure: ospite cm 40x60
viso cm 50x100



PREZZO € 10,50
OFFERTA € 8,90
PREZZO SOCI € **6,99** SCONTO 33%



nr. 574 SET 4+4 SPUGNA CAMBRIDGE LANFRANCHI

- 100% cotone 4 viso + 4 ospite
- Colori assortiti
- Misure: ospite cm 30x50
viso cm 50x90



PREZZO € 26,90
OFFERTA € 22,90
PREZZO SOCI € **18,50** SCONTO 30%



Senza possibilità di scelta del colore al momento dell'ordine.

nr. 628 TAPPETO TOLOSA LANFRANCHI

- Tappeto in spugna 100% cotone
- Colori assortiti
- Misura cm 50x80

PREZZO € 11,50
OFFERTA € 10,50
PREZZO SOCI € **7,99** SCONTO 30%



Senza possibilità di scelta del colore al momento dell'ordine.

LENZUOLA CALEFFI



LENZUOLO SOTTO CON ANGOLI IN FLANELLA

- Tinta unita
- Misure:
 - singolo: cm 90x200 profondità angolo cm 25
 - piazza e mezza: cm 130x200 profondità angolo cm 25
 - matrimoniale: cm 180x200 profondità angolo cm 25



	AZZURRO	BIANCO	GRIGIO	PESCA	ROSA	ACQUA
1 PIAZZA	nr. 537	nr. 540	nr. 543	nr. 546	nr. 549	nr. 552
1 PIAZZA E MEZZA	nr. 538	nr. 541	nr. 544	nr. 547	nr. 550	nr. 553
2 PIAZZE	nr. 539	nr. 542	nr. 545	nr. 548	nr. 551	nr. 554



	PREZZO €	17,50	
	OFFERTA €	15,50	
	PREZZO SOCI €	11,90	SCONTO 32%
	PREZZO €	21,50	
	OFFERTA €	18,50	
	PREZZO SOCI €	14,90	SCONTO 30%
	PREZZO €	28,50	
	OFFERTA €	24,50	
	PREZZO SOCI €	19,90	SCONTO 30%

LENZUOLO SOTTO CON ANGOLI IN JERSEY DI COTONE

- Tinta unita
- Misure:
 - singolo: cm 90x200 profondità angolo cm 30
 - piazza e mezza: cm 130x200 profondità angolo cm 30
 - matrimoniale: cm 180x200 profondità angolo cm 30



	OCEANO	ARGENTO	ROSA	MENTA	AVORIO	BIANCO
1 PIAZZA	nr. 555	nr. 558	nr. 561	nr. 564	nr. 567	nr. 570
1 PIAZZA E MEZZA	nr. 556	nr. 559	nr. 562	nr. 565	nr. 568	nr. 571
2 PIAZZE	nr. 557	nr. 560	nr. 563	nr. 566	nr. 569	nr. 572



	PREZZO €	16,50	
	OFFERTA €	13,90	
	PREZZO SOCI €	11,50	SCONTO 30%
	PREZZO €	19,90	
	OFFERTA €	16,50	
	PREZZO SOCI €	13,90	SCONTO 30%
	PREZZO €	24,30	
	OFFERTA €	19,90	
	PREZZO SOCI €	16,90	SCONTO 30%

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 9 NOVEMBRE 2023

CONSEGNA DAL 18 AL 31 DICEMBRE 2023



nr. 599 PENTOLA SLOW COOKER G3 FERRARI

- Potenza 320 W
- Pentola per cottura a bassa temperatura
- Corpo in acciaio inox
- Coperchio in vetro temperato
- Capacità 6,5 litri
- Display LED e controllo digitale
- Timer 20 ore
- Funzione automatica di mantenimento calore
- Casseruola estraibile in ceramica (peso 3,5kg)
- Ricettario



PREZZO € 117,50
OFFERTA € 102,90

PREZZO SOCI € 81,90 **SCONTO 30%**

nr. 607 MACCHINA ESPRESSO DAMA BIALETTI

- La macchina perfetta per un espresso sostenibile
- Potenza: 1450 W
- Dosaggio erogazione: Start & Stop
- Cassetto cialda estraibile
- Pressione pompa: 15 Bar
- Autospegnimento: circa 9 minuti
- Capacità serbatoio: 0,40 L
- Voltaggio: 220 - 240 V 50 - 60 Hz



nr. 607 VERDE

PREZZO € 151,50
OFFERTA € 129,90

PREZZO SOCI € 105,90 **SCONTO 30%**

nr. 606 GRIGIA

nr. 608 BILANCIA CUCINA ELETTRONICA KS1033 LAICA

- Struttura in acciaio inox
- Portata 5 kg
- Divisione 1 g
- Autospegnimento
- Batteria 1x3V al litio CR2032 (inclusa)



PREZZO € 18,50
OFFERTA € 15,50

PREZZO SOCI € 12,90 **SCONTO 30%**

nr. 605 TOSTAPANE HI1000 LAICA

- Potenza 750-880 W
- Multi funzione: dora, scongela e riscalda pane e ciambelle
- Con meccanismo di sollevamento automatico
- Con display digitale LED
- 6 livelli di doratura
- Alimentazione 220-240V 50/60Hz



PREZZO € 63,50
OFFERTA € 55,90

PREZZO SOCI € 43,90 **SCONTO 30%**

nr. 603 SBATTITORE PREP MIX MOULINEX

- Potenza 450 W
- 5 Velocità
- Funzione turbo
- Pulsante di espulsione
- Fruste e ganci impastatori in acciaio



PREZZO € 54,50
OFFERTA € 46,50

PREZZO SOCI € 37,90 **SCONTO 30%**

nr. 604 FRULLATORE EASYCHEF 2IN 1 MOULINEX

- Frullatore a immersione e tritatutto
- Potenza 450 W
- Impugnatura ergonomica
- Lame ZELKROM di alta qualità
- Due impostazioni di velocità + Turbo
- Facile da pulire
- I componenti amovibili sono lavabili in lavastoviglie
- Piede Antischizzi
- Accessorio tritatutto da 500 ml



PREZZO € 51,90
OFFERTA € 44,50

PREZZO SOCI € 35,90 **SCONTO 30%**

nr. 602 FORNO ELETTRICO FE 10 GIRMI

- Potenza: 800 W
- Capacità: 10 Lt
- Termostato regolabile da 100° a 230°C
- Timer 60 minuti con segnale acustico
- Elementi riscaldanti in quarzo
- Accessori: 1 griglia, 1 leccarda
- Alimentazione: AC 230V ~ 50-60Hz



PREZZO € 63,50
OFFERTA € 55,90
PREZZO SOCI € 43,90 **SCONTO 30%**

nr. 601 FORNO AIR FRYER FG 97 GIRMI

- Potenza: 1600-1800 W
- Vano con capacità 12 litri e luce interna
- Vassoio antiaderente con funzione raccogli grasso
- Vassoio forato e vassoio air fryer inox per cottura su più livelli
- Cestello, accessorio per spiedini, girarrosto, rotanti e in acciaio inox
- Temperatura regolabile (50° - 200°C)
- Timer 60 minuti
- Display digitale
- Piedini antiscivolo
- Accessori: 3 vassoi, cestello, spiedini, girarrosto, maniglia
- Alimentazione: AC 220-240V ~ 50Hz



PREZZO € 171,50
OFFERTA € 145,90
PREZZO SOCI € 119,90 **SCONTO 30%**

nr. 598 MACCHINA PER PASTA IM 91 GIRMI

- Potenza: 90 W
- Sfogliatrice con 9 regolazioni di spessore e rulli da 15cm
- 5 formati di pasta: lasagne, tagliatelle, spaghetti, reginette e fettuccine
- 2 accessori intercambiabili
- Funzionamento manuale con manovella o automatico con motore
- 2 velocità di funzionamento + Pulse
- Struttura in acciaio inox con rulli in alluminio
- Fino a 60 minuti di lavoro continuo
- Accessori: manovella, supporto motore, morsetto di fissaggio
- Alimentazione: AC 230V ~ 50/60Hz



PREZZO € 117,50
OFFERTA € 99,90
PREZZO SOCI € 81,90 **SCONTO 30%**

nr. 600 FRIGGITRICE AD ARIA FG 88 GIRMI

- Potenza: 1700 W
- Capacità 6.5 litri (fino a 1500g)
- Contenitore e vassoio antiaderenti
- Temperatura regolabile (80° - 200°C)
- Timer 60 minuti
- Display digitale
- 8 programmi preimpostati: carne, pollo, crostacei, pesce, pizza, patatine, dolci, verdure
- Piedini antiscivolo
- Alimentazione: AC 220-240V ~ 50-60Hz



PREZZO € 137,50
OFFERTA € 120,50
PREZZO SOCI € 95,90 **SCONTO 30%**

nr. 617 SISITEMA STIRANTE SS 80 GIRMI



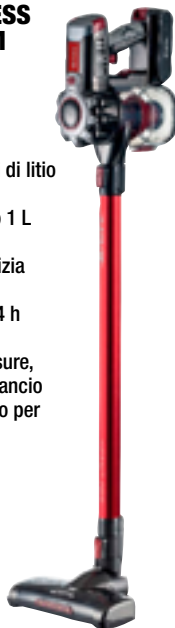
- Potenza: 2000-2400 W
- Potenza: ferro 800 W
- Caldaia 1400 W
- Capacità serbatoio 2lt
- Caldaia in acciaio inox
- Pressione d'esercizio 4.5 Bar
- Volume di vapore emesso: 90g/min
- Tappo laterale per pulizia anti calcare
- Ferro con piastra inox
- Alimentazione: AC 220-240V ~ 50-60Hz

PREZZO € 151,70
OFFERTA € 129,90
PREZZO SOCI € 105,90

SCONTO 30%

nr. 618 SCOPA ELETTRICA CORDLESS LITHIUM ARIETE

- Potenza 120 W
- Voltaggio 22,2 V
- Batteria Li-ion/Ioni di litio 2200 Mah
- Capacità serbatoio 1 L
- Velocità 2
- Durata ciclo di pulizia 45minuti max
- Tempo di ricarica 4 h
- Accessori inclusi: beccuccio per fessure, supporto per l'aggancio al muro, accessorio per tessuti



PREZZO € 142,90
OFFERTA € 121,90
PREZZO SOCI € 99,90

SCONTO 30%

nr. 629 ASPIRACENERE ASHLEY 411 LAVOR



- Potenza : 800 W (max 1000 W)
- Capacità fusto 18 lt
- Portata :30,4 l/s
- Depressione colonna :150 mbar - 15 kpa
- Filtro in panno
- Tubo flex in metallo da 1 m.
- Tensione 230 V~50 Hz/

PREZZO € 64,50
OFFERTA € 58,50
PREZZO SOCI € 44,90 **SCONTO 30%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 9 NOVEMBRE 2023

CONSEGNA DAL 18 AL 31 DICEMBRE 2023



BICCHIERI MADAME TOGNANA

nr. SET 3 BICCHIERI

588


PREZZO € 11,50
OFFERTA € 9,90



PREZZO SOCI € 7,99 **SCONTO 30%**

- Bicchieri in vetro colorato e con decorazioni in rilievo
- Lavabili in lavastoviglie
- 230 cc



nr. SET 3 CALICI

587

- Calici in vetro colorato e con decorazioni in rilievo
- Lavabili in lavastoviglie
- 260 cc

PREZZO € 12,90
OFFERTA € 10,90



PREZZO SOCI € 8,90 **SCONTO 30%**

nr. SET GRAN RISERVA BORMIOLI ROCCO

586

- 6 Calici Riserva Nebbiolo 49 cl
- 6 Bicchieri Riserva Dof 41 cl



PREZZO € 35,90
OFFERTA € 30,90



PREZZO SOCI € 24,90 **SCONTO 30%**

nr. SET 6 COLTELLI BISTECCA SANELLI

584

- Coltelli seghettati ideali per bistecca e pizza
- Lama seghettata e appuntita cm 12
- Manico ergonomico antiscivolo



PREZZO € 35,50
OFFERTA € 30,90

PREZZO SOCI € 24,90



SCONTO 29%

nr. CEPPO SKIN CON COLTELLI SANELLI

585

- 1 coltello disosso da cm 16
- 1 coltello arrosto cm 24
- 1 coltello pane cm 24
- 1 coltello cucina cm 18
- 1 coltello spelucchino cm 10

PREZZO € 105,90
OFFERTA € 92,90



PREZZO SOCI € 73,90 **SCONTO 30%**



nr. TAGLIERE CON 3 COLTELLI PER FORMAGGIO

583

- Tagliere in ardesia cm 30x15 con 3 coltelli per formaggio

PREZZO € 20,50
OFFERTA € 17,90

PREZZO SOCI € 13,90



SCONTO 32%



nr. 582 SERVIZIO PIATTI URBAN BRUGES TOGNANA 18 PEZZI

- Servizio piatti in porcellana, lavabili in lavastoviglie e utilizzabili in microonde
- Composizione:
 - 6 Piatti piani ø cm 27
 - 6 Piatti fondi ø cm 18,5
 - 6 Piatti dessert ø cm 20,5



PREZZO € ~~71,50~~
 OFFERTA € ~~61,90~~
 PREZZO SOCI € **49,90**



SCONTO **30%**

PIROFILE TOGNANA

- Pirofile realizzate in resistente ceramica bianca - gres con motivo esterno in rilievo.
- Utilizzabili nel forno tradizionale, nel microonde e lavabili in lavastoviglie



nr. 589 OVALE CM 23X15X5

PREZZO € ~~8,50~~
 OFFERTA € ~~7,49~~
 PREZZO SOCI € **5,49** SCONTO **35%**



nr. 590 OVALE CM 28X17X7,5

PREZZO € ~~10,50~~
 OFFERTA € ~~8,90~~
 PREZZO SOCI € **6,99** SCONTO **33%**



nr. 593 RETTANGOLARE CM 23X15X6

PREZZO € ~~8,49~~
 OFFERTA € ~~7,49~~
 PREZZO SOCI € **5,99** SCONTO **29%**



nr. 591 OVALE CM 34X22X8,5

PREZZO € ~~17,50~~
 OFFERTA € ~~15,50~~
 PREZZO SOCI € **11,90** SCONTO **32%**



nr. 594 RETTANGOLARE CM 26X17X6

PREZZO € ~~10,50~~
 OFFERTA € ~~8,90~~
 PREZZO SOCI € **6,99** SCONTO **33%**



nr. 596 RETTANGOLARE CM 33X23X7

PREZZO € ~~17,50~~
 OFFERTA € ~~15,50~~
 PREZZO SOCI € **11,90** SCONTO **32%**



nr. 592 OVALE CM 36X22X8,5

PREZZO € ~~18,50~~
 OFFERTA € ~~15,90~~
 PREZZO SOCI € **12,90** SCONTO **30%**



nr. 595 RETTANGOLARE CM 31X21X7,5

PREZZO € ~~15,90~~
 OFFERTA € ~~13,90~~
 PREZZO SOCI € **10,90** SCONTO **30%**



nr. 597 RETTANGOLARE CM 35X24X8

PREZZO € ~~18,50~~
 OFFERTA € ~~15,90~~
 PREZZO SOCI € **12,90** SCONTO **30%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 9 NOVEMBRE 2023

CONSEGNA DAL 18 AL 31 DICEMBRE 2023



nr. 579 SET FONDUTA IN GHISA SMALTATA



- Set composto da
 - 1 casseruola per fonduta, 1 paraspruzzi in ghisa, 1 rechaud in ghisa, 1 bruciatore cromato, 6 forchette

PREZZO € 61,50
OFFERTA € 53,90

PREZZO SOCI € 42,90 **SCONTO 30%**

nr. 578 TEGAME ECCOFRITTO BALLARINI



- Tegame con cestello per friggere e coperchio in vetro
- Adatto a tutti i piani di cottura
- Lavabile in lavastoviglie
- Ø cm 28

PREZZO € 57,50
OFFERTA € 49,90

PREZZO SOCI € 39,90

SCONTO 30%

nr. 575 PENTOLA A PRESSIONE COOK COLOR



- Acciaio inox
- Triplo fondo
- Doppia valvola di sicurezza
- Capacità 5 litri

PREZZO € 51,70
OFFERTA € 44,90

PREZZO SOCI € 35,90

SCONTO 30%

TEGAME WOK BALLARINI

- In alluminio forgiato ad alto spessore, a tre strati
- Manici ergonomici in materiale termoisolante
- Fondo speciale per induzione
- Lavabile in lavastoviglie

nr. 576 1 MANICO Ø CM 30



PREZZO € 45,90
OFFERTA € 39,20

PREZZO SOCI € 31,90 **SCONTO 30%**

nr. 577 2 MANICI Ø CM 36



PREZZO € 48,50
OFFERTA € 41,30

PREZZO SOCI € 33,90 **SCONTO 30%**

LA DIVINA AETERNUM

nr. 580 SCOLAPASTA

- Scolapasta in acciaio inox
- Lavabile in lavastoviglie
- Sistema duplice foratura
- Ø cm 22



PREZZO € 25,90
OFFERTA € 22,90

PREZZO SOCI € 17,90 **SCONTO 30%**

nr. 581 PASSAVERDURE

- Passaverdure in acciaio inox
- 3 fondi con fori di diverse misure: 1,5mm, 2,1mm, 2,7mm
- Ø cm 20



PREZZO € 42,90
OFFERTA € 36,90

PREZZO SOCI € 29,90 **SCONTO 30%**

TROLLEY SIDNEY RAVIZZONI

- Trolley in ABS con 4 ruote piroettanti doppie
- Chiusura a combinazione
- Divisorio interno



BLU

SILVER

CABINA
CM 55X40X20

nr.
622

nr.
623

PREZZO € 74,90
OFFERTA € 55,90

PREZZO SOCI € **45,90**

SCONTO **38%**

MEDIA
CM 67X43X27

nr.
624

nr.
625

PREZZO € 99,90
OFFERTA € 73,90

PREZZO SOCI € **59,90**

SCONTO **40%**



ZAINO IN TESSUTO PER CABINA 25 LT

- Spallacci e maniglia imbottiti
- Porta USB e tasca laptop
- Organizer interno per oggetti e indumenti
- Capienza 25 lt
- Cm 28x18x45



nr.
621

BLU

nr.
620

SILVER

PREZZO € 29,90
OFFERTA € 21,90

PREZZO SOCI € **17,90**

SCONTO **40%**



ZAINO / BORSONE PER CABINA 30 LT

- Prodotto utilizzabile come zaino e borsone in poliestere impermeabile
- Spallacci e maniglie imbottite
- Cerniera antifurto, porta USB e tasca laptop
- Fascia elastica per carrello trolley
- Organizer interno per oggetti e indumenti
- Capienza 30 lt
- Cm 30x20x45



PREZZO € 46,90
OFFERTA € 33,90

PREZZO SOCI € **27,90**

SCONTO **40%**



nr. 615 ULTIMATE PRECISION STYLE BABYLISS

- Multitrimmer Special Edition nera cromata
- Una Special Edition nera cromata del cordless con batteria agli ioni di litio
- Waterproof
- Ricarica completa in 3 h / Autonomia 5 h
- Testina di precisione con lame in Titanio per una finitura da 0,2 mm
- Guida di taglio a 6 posizioni 1, 3, 5 mm
- 4x Guide barba 5, 6, 7, 8 mm
- 2x Guide corpo 3, 4 mm
- Guida sopracciglia a 2 posizioni 3, 5mm
- Testina rasatura / Testina capelli 0,2mm
- 3x Guide capelli 9, 12, 16 mm
- Testina naso orecchie
- Indicatore digitale livello batteria
- Base di supporto e ricarica USB



PREZZO € 101,50
OFFERTA € 86,90

PREZZO SOCI € **69,90**

SCONTO **30%**



nr. 610 PIASTRA CAPELLI A VAPORE LASTING SMOOTHNESS & SHINE BABYLISS

- Temperatura max a 230°C
- Funzione vapore
- Piastre rivestite in tourmaline-ceramic
- Piastre larghe 39 mm
- Pettini districanti rimovibili
- Sistema di riscaldamento Advanced Ceramics™
- 5 temperature 150°C -230°C
- Auto-spegnimento di sicurezza
- Tappetino termo-resistente
- Cavo girevole 2,5 m



PREZZO € 71,50
OFFERTA € 62,90

PREZZO SOCI € **49,90**

SCONTO **30%**



nr. 611 ASCIUGACAPELLI ITALIAN SHINE FINISH BABYLISS

- Motore AC Professionale 2200 W
- Funzione ionica anti-crespo
- 2 Temperature/ 2 Velocità
- Tasto aria fredda
- Concentratore ultra-sottile 6mm
- Diffusore
- Cavo professionale da 2,8m
- 5 Anni di Garanzia



PREZZO € 57,50
OFFERTA € 49,90

PREZZO SOCI € **39,90**

SCONTO **30%**




nr. 609 BILANCIA DIAGNOSTICA BF 183

- Mostra: peso, massa grassa, muscolare e ossea, % di acqua, indicatore calorico AMR/BMR e IMC
- Calcola grasso viscerale ed età metabolica
- Ampio display LCD
- Portata 180 kg

PREZZO € 28,50
 OFFERTA € 24,50
 PREZZO SOCI € **19,90** **SCONTO 30%**


nr. 612 MINI PISTOLA MASSAGGIANTE MG 99

- Per un massaggio muscolare profondo e mirato
- 4 testine massaggianti
- Potente batteria agli ioni di litio per oltre 5 ore di utilizzo
- Fino a 3.000 impulsi al minuto

PREZZO € 85,90
 OFFERTA € 73,90
 PREZZO SOCI € **59,90** **SCONTO 30%**


nr. 616 MISURATORE DI PRESSIONE DA BRACCIO BM 27

- Misurazione automatica della pressione e del battito cardiaco
- Segnala eventuali aritmie
- Con indicatore di posizionamento del manicotto sul braccio
- 4 x 30 posizioni di memoria

PREZZO € 42,90
 OFFERTA € 36,90
 PREZZO SOCI € **29,90** **SCONTO 30%**


nr. 614 SPECCHIO LUMINOSO CON SPECCHIETTO EXTRA BS 45

- Doppio specchio: specchio grande con 28 LED e mini specchio magnetico rimovibile con zoom 5x
- Pratica base porta oggetti
- Batterie incluse

PREZZO € 35,90
 OFFERTA € 30,90
 PREZZO SOCI € **24,90** **SCONTO 30%**


nr. 613 SET MANICURE/PEDICURE HI-TECH MP 42

- Set completo per la cura di mani e piedi a casa come dall'estetista
- Inclusi 7 accessori in zaffiro e feltro di alta qualità e pratica custodia
- Potenza fino a 4.600 giri/min.
- Alimentazione da rete elettrica

PREZZO € 49,90
 OFFERTA € 42,90
 PREZZO SOCI € **34,90** **SCONTO 30%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 9 NOVEMBRE 2023

CONSEGNA DAL 18 AL 31 DICEMBRE 2023

coop
Trentino

FAMIGLIA
COOPERATIVA

coop
SUPERSTORE

nr. **626** SMARTWATCH IW08
ARRANGO

- Lo Smart Watch è dotato di funzionalità Bluetooth
- App preinstallate come chiamate/ messaggi/ mail/ calcolatrice/ calendario/ registratore vocale
- Dispone inoltre di promemoria tempestivi
- Monitoraggio della frequenza cardiaca, analisi dei dati Pedometro, Tracker di attività, consumo di calorie, registrazione del chilometraggio dell'esercizio
- Promemoria sedentario per alzarsi e cambiare lo stile di vita non sano
- Monitoraggio del sonno.
- Questo orologio supporta iOS 9.0 e versioni successive, Android 5.0 e versioni successive
- Custodia di ricarica rotonda USB speciale, e manuale utente



PREZZO € 48,90
OFFERTA € 38,90
PREZZO SOCI € **31,90**
SCONTO **34%**



nr. **627** SMARTWATCH MULTI SPORT
S8 ULTRA ARRANGO

- Lo Smart Watch è dotato di funzione di chiamata bluetooth
- Dotato di doppio cinturino
- NFC all'estremità del braccialetto e all'estremità dell'app
- App per la salute delle donne, monitoraggio della temperatura corporea e drenaggio.
- Trova il telefono cellulare, calendario, pista per esercizi, monitoraggio del sonno, frequenza cardiaca, messaggi di notifica, ossigeno nel sangue, pressione sanguigna, lettore musicale
- Menu stile, chiamata di emergenza per aiuto, fotocamera Bluetooth, sveglia



PREZZO € 59,90
OFFERTA € 48,90
PREZZO SOCI € **39,90**
SCONTO **33%**



OFFERTA

DAL 13 NOVEMBRE 2023 AL 31 GENNAIO 2024

ACCENDIFUOCO ECOLOGICO SUPERFIAMMA

Scatola con 24 confezioni
da 24 cubetti

- Naturale, inodore
- Non sporca, non fa fumo

PREZZO € 26,90
OFFERTA € 23,50
PREZZO SOCI € **19,90**



SCONTO **26%**



TRIMESTRE
ANTI-INFLAZIONE

SONO NATI

gli SPESOTTI

LA NUOVA LINEA CON LA QUALITÀ COOP SUPER CONVENIENTE.
TANTISSIMI PRODOTTI DI TUTTE LE CATEGORIE.

DETERSIVO LAVATRICE

54 LAVAGGI
(*0,96€ AL LITRO)

€2,89*
3 L

PIZZA MARGHERITA SURGELATA

3 Pezzi
(*4,068€ AL KG)

€3,60*
885 G

PASTA DI SEMOLA

FORMATI VARI
(*1,18€ AL KG)

€0,59*
500 G

YOGURT

GUSTI FRUTTA,
INTERO E MAGRO
(*2€ AL KG)

€0,25*
AL VASETTO



Non è una promozione ma un impegno quotidiano.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

LA **coop** SEI TU.