

cooperazione ^{tra} **consumatori**



**SGUARDI SUL MONDO:
SAIT FESTEggia
I 125 ANNI**

**UN MORSO, UN SORSO
DI FELICITÀ
IL 18 E IL 25 OTTOBRE
CON ANFFAS NEI NEGOZI**

Rapporto Coop 2024

Nuove scelte, nuovi stili di consumo

**Risparmio, salute, benessere,
attenzione all'ambiente
guidano le scelte
degli italiani**

postatarget
magazine
DC00S4234
NAZ/62/2008
Posteitaliane

www.bepostatarget.it
coop

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



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

Investi in nuovi orizzonti

Scegliere nel mondo le opportunità più interessanti attraverso alcune delle migliori società di investimento e metterle a disposizione dei clienti delle banche del territorio. Offrire a ogni risparmiatore la possibilità di realizzare investimenti in equilibrio con le proprie esigenze grazie a un'ampia gamma di comparti specializzati.

NEF
investments

Prodotto collocato da:

**CASSE RURALI
TRENTINE**



Questa è una comunicazione di marketing. Si prega di consultare il prospetto e il documento contenente le informazioni chiave per gli investitori (KID) prima di prendere una decisione finale di investimento. Trattasi di investimento in quote di fondi comuni d'investimento. Il valore della quota è variabile nel tempo ed è sempre consultabile sul sito www.nef.lu e su Il Sole 24 Ore. I rendimenti passati non sono indicativi di quelli futuri. Non vi è, infatti, garanzia di ottenimento di uguali rendimenti per il futuro. È importante considerare, ai fini della decisione finale di investimento, che non vi è garanzia di conservazione del capitale investito. Ogni comparto ha i propri rischi e costi. Per l'elenco completo dei rischi e dei costi (costi massimi e relativa frequenza di calcolo applicabili) e per ottenere ulteriori dettagli sul prodotto, consultare il prospetto e i KID, disponibili in lingua italiana, sul sito web www.nef.lu/modulistica e presso le Banche Collocatrici.

La performance futura è soggetta a tassazione, che dipende dalla situazione personale di ciascun investitore e potrebbe cambiare in futuro.

NEF (il "Fondo"), "Fonds Commun de Placements" (fondo comune di investimento) è un organismo di investimento collettivo in valori mobiliari in Lussemburgo ("UCITS"), ai sensi della Parte I della legge lussemburghese del 17 dicembre 2010. Questo documento è emesso da Nord Est Asset Management ("NEAM"), la società di gestione in Lussemburgo del Fondo. Questa comunicazione di marketing non è intesa a fornire una consulenza in materia di investimenti o fiscale e non costituisce un'offerta di acquisto o vendita del Fondo o di qualsiasi altro titolo che può essere presentato.

NEAM può sciogliere gli accordi di collocamento stipulati per la commercializzazione delle quote di NEF, già resi noti ai sensi della direttiva 2009/65/CE, conformemente alle relative previsioni contrattuali. Un riepilogo dei diritti degli investitori è disponibile in italiano al seguente link: www.nef.lu/wcuploads/diritti_investitori.pdf Fonte: NEAM.



sommario

- primo piano**
- 6 Trento, fino al 18 novembre 2024
“Sguardi sul mondo”: Sait festeggia i 125 anni
- 10 Venerdì 18 e 25 ottobre 2024
Anffas “Un morso, un sorso di felicità”
La ricerca della felicità inizia a colazione
- consumi**
- 12 Rapporto Coop 2024
A tavola... con la testa
di Paola Minoliti
- 16 Conoscere il vero valore del nostro cibo
Per l'educazione alimentare nelle scuole
di Carlo Petrini
- consumi sostenibilità**
- 17 Trento, 18-20 ottobre 2024: Fa' la Cosa Giusta!
20 anni di Fiera insieme
di Dario Pedrotti
- i progetti di etika**
- 18 **Impronte quotidiane: una bussola per il futuro**
di Maria Buzduga
- cooperazione sociale**
- 19 Giustizia riparativa
Un tavolo per la cultura riparativa
di Alice Sommovilla
- 20 Agricoltura Sociale
Des Agricoltura Sociale: i nuovi regali per Natale
di Stefano Musaico
- educazione**
- 22 Intelligenza Artificiale
Cos'hanno in comune la ruota e ChatGPT?
di Silvia Martinelli
- 23 Etika, il concorso per le scuole
Studenti in azione per la sostenibilità
di Maria Buzduga
- ambiente**
- 25 Cambiamento climatico
Una conversione ecologica socialmente desiderabile
di Alberto Conci
- 27 Fiumi alpini
Lungo il fiume
di Maddalena di Tolla Deflorian
- cultura**
- 28 Trento, Scuola di Teatro Portland
Benvenuti a teatro! (dove tutto è finto ma niente è falso)
- 29 **Teatri: le convenzioni con Carta In Cooperazione**
- stare in salute**
- 30 La minaccia dell'antimicrobico-resistenza
Farmaci, uso e abuso
di Aldo Bassoni

rubriche

- 24 **cultura libri**
Le recensioni del mese
a cura di Franco Sandri
- 33 **coltivare**
Le more di rovo
Selvatica dolcezza
di Iris Fontanari
- 34 **mangiare e bere**
Più legumi e verdure nel piatto
Zuppe d'autunno



10

Venerdì 18 e 25 ottobre “Un morso, un sorso di felicità”

20ª edizione di “Un morso, un sorso di felicità”: la raccolta fondi a favore di Anffas Trentino, dedicata all'acquisto di un pulmino. Partecipa anche tu: chiedi la speciale confezione della colazione felice nei negozi Famiglia Cooperativa e Coop Trentino



17

Fa' la Cosa Giusta! Trento

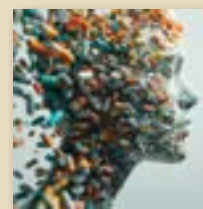
Festeggia la sua 20ª edizione “Fa' la Cosa Giusta! Trento”, la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, a Trento dal 18 al 20 ottobre. Fino al 18 ottobre c'è il suo programma culturale, con incontri e grandi eventi di approfondimento



23

Studenti in azione per la sostenibilità

Etika ha stanziato 15mila euro per sostenere progetti che coniugano solidarietà e sostenibilità ambientale: ecco il concorso per le scuole che promuove le idee creative degli studenti sulla cura e sulla tutela della natura



30

Farmaci, uso e abuso

In Europa più di 35mila morti l'anno per infezioni resistenti agli antimicrobici; di queste circa 11 mila in Italia per antibiotico-resistenza, al secondo posto di una triste classifica. Andiamo alle radici del problema, che non riguarda l'uso dei farmaci, ma l'abuso

LIBRI DI TESTO

PRENOTALI SUBITO E RISPARMI SULLA SPESA!



15% SCONTO

**SUL PREZZO DI COPERTINA
DEI LIBRI DI TESTO
PER LE SCUOLE MEDIE E SUPERIORI
IN BUONI SPESA**



SCONTO 5 % ANCHE SUI LIBRI PER LE VACANZE

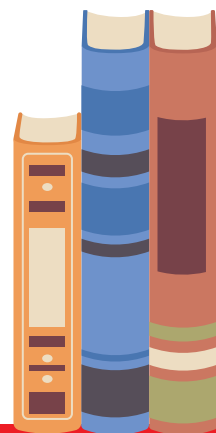
Prenota i tuoi libri on line sul sito www.laspesainfamiglia.coop
oppure direttamente in negozio.

Riceverai un buono spesa pari al 15% del prezzo di copertina del libro.

Il buono viene rilasciato al momento del ritiro del libro
ed è spendibile su una spesa successiva **fino al 31 dicembre 2024.**

GIOVEDÌ 31 OTTOBRE
SABATO 30 NOVEMBRE

**CHIUSURA PRENOTAZIONI
ULTIMA DATA RITIRO LIBRI**



**FAMIGLIA
COOPERATIVA**
— coop —

coop KONSUM

Pace e colori

Il 4 ottobre ci ricorda San Francesco di Assisi, uomo di pace. A invocarla si recò persino dal Sultano Malik al Kamal in Terra Santa, allora come oggi teatro di guerre feroci, dello scontro tra grandi potenze, ai suoi tempi tra Musulmani e Crociati, nell'antichità tra Impero Romano e Persiani, oggi tra Occidente e Mondo arabo. Corsi e ricorsi della storia. Niente è cambiato. Nemmeno i luoghi, che Roma presidiava rinforzando il minuscolo regno di Pergamo proprio là dove Gran Bretagna e Stati Uniti hanno insediato la loro testa di ponte con lo Stato di Israele.

La visita di quel povero frate, armato solo di un saio e della sua fiducia nella natura umana, alla ricerca di una relazione e di un dialogo con l'avversario, costituisce ancora oggi, a distanza di otto secoli, una provocazione e una sfida nei confronti di chi parla di pace ma perpetua la guerra fabbricando armi per fornirle ai contendenti.

Purtroppo nemmeno l'altro Francesco, quello che ne ha preso in consegna l'eredità spirituale, riesce oggi a smuoverne le coscienze, a por fine a tante sofferenze e a un intollerabile bagno di sangue, nonostante l'impegno costante, i richiami e le parole accorate. Ormai è il mercato delle armi a decidere

chi deve sopravvivere e chi no, quale parte del pianeta distruggere e quale salvaguardare...

Se penso che da giovani ci avevano insegnato a privilegiare la socialità rispetto al mercato, la costruzione di reti solidali rispetto alla concorrenza feroce dell'uomo contro l'uomo, a progettare il futuro con fiducia, a sorridere come ormai abbiamo dimenticato a fare, e guardo ai risultati... c'è da piangere. In questo delicato, burrascoso frangente abbiamo fame di solidarietà, di socialità, di calore umano, di tempo, di buonsenso e di speranza in un domani migliore, da costruirci con onestà e responsabilità, altro che di guerre.

A questo punto mi sia consentito parteciparvi una digressione, sul tema del razzismo, ricavata da una tradizione orale africana: "Caro uomo bianco, quando sono nato, ero nero; quando sono cresciuto, ero nero; quando sono al sole, sono nero; quando sono malato, sono nero; quando morirò, sarò nero, mentre tu, uomo bianco quando sei nato, eri rosa; quando sei cresciuto, eri bianco; quando hai freddo, sei blu; quando hai paura, sei verde; quando sei malato, sei giallo; quando morirai, sarai grigio. Allora, di noi due, chi è l'uomo di colore?"

Merita una riflessione.



DIRETTORE RESPONSABILE

Giuseppe Ciaghi

COMITATO DI REDAZIONE

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

RESPONSABILE EDITORIALE

Cristina Galassi

Per informazioni:

tel. 0461 920858
lunedì-venerdì, ore 9.30-11.30
cristina.galassi@libero.it

HANNO COLLABORATO

Alberto Conci, Maria Buzduga, Silvia De Vogli, 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

ANNO XXXI - OTTOBRE 2024

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

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

Questo numero è stato chiuso
in tipografia il 16-09-2024
La tiratura del numero
di settembre 2024 di
"Cooperazione tra Consumatori"
è stata di 35.907 copie



Sait Coop (Consorzio delle Cooperative di Consumo Trentine) compie 125 anni: per festeggiare la ricorrenza, ha organizzato la rassegna **“Sguardi sul mondo. Conoscere oggi per capire domani”**, tre conversazioni serali presso la sede della Cooperazione Trentina a Trento, a ingresso libero e aperte a tutti, per parlare di economia, sostenibilità ambientale, costituzione e cooperazione. Riconosciute personalità nei rispettivi campi – l’economista **Carlo Cottarelli**, il **23 settembre**, il botanico **Stefano Mancuso**, il **17 ottobre**, e la giurista trentina **Daria de Pretis**, il **18 novembre** – discuteranno di questi temi.

Trento, fino al 18 novembre 2024

“Sguardi sul mondo”: Sait festeggia i 125 anni

Al via la rassegna d’incontri, aperti a tutti, con Carlo Cottarelli, Stefano Mancuso e Daria de Pretis, per parlare di economia, sostenibilità ambientale, costituzione e cooperazione. Più una mattinata dedicata alle scuole

In programma anche una mattinata dedicata alle **scuole** (data in via di definizione) con la proiezione, presso la Sala della Federazione Trentina, del film **“Mani in pasta”**; gli studenti potranno dialogare con **Daniele Biacchessi**, regista del film e **Carlo Barbieri**, autore del libro **“Le mani in pasta. Le mafie restituiscono il maltolto”**, da cui è tratto il film.

L’ANNIVERSARIO

Il 23 novembre 1899 l’ing. Emanuele Lanzerotti guidava la nascita del Sindacato Agricolo Industriale Trentino, la Cooperativa delle Cooperative, allo scopo di “agevolare alle Famiglie Cooperative l’acquisto in comune delle merci, delle macchine e di altri oggetti necessari”.

“Abbiamo fatto molta strada, in questi 125 anni, superando sfide estremamente impegnative, che vanno dalle guerre alla pandemia. I principi che da sempre guidano la

nostra azione, e che ci vengono dagli insegnamenti dei padri della cooperazione e di tutte le persone che hanno quotidianamente lavorato per il bene comune, ci hanno guidato lungo il percorso di consolidamento intrapreso, testimoniato dal buon stato di salute di cui gode il Consorzio”, ha dichiarato il **presidente di Sait, Renato Dalpalù**. “Sussidiarietà, vicinanza al territorio, attenzione alle produzioni locali, so-



faranno sempre di più domani”, ha concluso Dalpalù.

SAIT: LA STORIA

La Cooperazione di consumo in Trentino esiste dal 1890, anno in cui nasce la prima Famiglia Cooperativa a Santa Croce, nelle Giudicarie, su iniziativa di don Lorenzo Guetti. In quel periodo, la popolazione trentina viveva una situazione difficile, fatta di povertà e isolamento, e per far fronte alla crisi servivano nuove idee. Dai problemi di sopravvivenza dei contadini, e dalla loro voglia di riscatto sociale, l’intuizione di don Guetti: unire i suoi compaesani per renderli Soci, per acquistare insieme le merci e, in questo modo, risparmiare. Questa prima esperienza di Cooperazione alimenta in pochi anni lo spirito cooperativo in tutto il Trentino, si fa strada così l’idea di una “Cooperativa delle Cooperative”, che porterà alla nascita del Consorzio Sait.

Le tappe principali

- **1890** Nasce nel Bleggio, a opera di don Lorenzo Guetti, la Famiglia Cooperativa, la prima Cooperativa di consumo trentina.
- **1899** Il 23 novembre Emanuele Lanzerotti “guidava” la nascita del Consorzio delle Famiglie Cooperative, il SAIT (Sindacato Agricolo Industriale Trentino), la “Cooperativa delle Cooperative” con lo scopo di “agevolare alle Famiglie Cooperative l’acquisto in comune delle merci, delle macchine e di altri oggetti necessari”.
- **1900 (in poi)** Il Consorzio rafforza la propria struttura superando i momenti difficili delle guerre mondiali, realizza articoli alimentari ed extra alimentari a marchio Sait e crea una propria rete di vendita al dettaglio.
- **1971** Il Consorzio sposta la propria sede in via Maccani a Trento.
- **1993** Viene siglato l’accordo di collaborazione con Coop Italia che definisce l’esclusiva di commercializzazione dei prodotti a marchio Coop per il Trentino.
- **2010** Viene inaugurata la nuova sede all’Interporto di Trento, dove si concentrano diverse funzioni: stoccaggio delle merci, logistica, gestione informatica, servizi forniti alle Famiglie Cooperative. ■



Georg Mayr, vicepresidente Sait, e Renato Dalpalù, presidente Sait, durante la presentazione delle iniziative per il 125° anniversario del Consorzio

stegno ai piccoli negozi, e a quelli che si trovano in aree periferiche. Ogni giorno svolgiamo una missione rilevante per la comunità locale”. “Per ricordare questo importante anniversario,

abbiamo voluto condividere con tutti i nostri Soci, i Clienti e la cittadinanza, ma anche con le nuove generazioni, delle occasioni di riflessione e dialogo su tematiche che già oggi influenzano le nostre vite, ma che lo

Il programma e i protagonisti della rassegna

Sguardi sul mondo

Trento, via Segantini, 10 (sede della Cooperazione Trentina)

Lunedì 23 settembre, ore 20.30

Crescita economica in Italia ed Europa: demografia, progresso tecnico e investimenti.

Carlo Cottarelli, economista

In un orizzonte di medio-lungo periodo quello che determina la crescita economica sono i "fondamentali" che influiscono sulla capacità produttiva: la demografia, gli investimenti e il progresso tecnico. L'Italia e l'Europa si sono trovate in difficoltà negli ultimi anni a tenere il passo col resto del mondo in queste aree. Quanto è serio il problema e quali sono le soluzioni?

Nato a Cremona nel 1954, Carlo Cottarelli dopo la laurea in Scienze Economiche e Bancarie all'Università di Siena e il Master in Economics alla London School of Economics, lavora presso la direzione monetaria del Servizio Studi della Banca d'Italia e successivamente al Servizio Studi dell'ENI. Nel 1988 ha inizio la sua carriera al Fondo Monetario, in diversi dipartimenti (European Department, Fiscal Affairs Department, Money and Capital Markets Department e Policy Development and Review Department) con la responsabilità della sorveglianza economica, di assistenza tecnica e di prestiti in paesi avanzati, emergenti e in via di sviluppo. È stato direttore del Fiscal Affairs Department del Fondo Monetario, che assiste ogni anno un centinaio di paesi nella realizzazione di riforme di finanza pubblica; commissario per la revisione della spesa pubblica in Italia e direttore esecutivo al Fondo Monetario, Senatore della XIX legislatura della Repubblica Italiana. Negli anni accademici 2017-18 e 2018-19 è stato visiting professor presso l'Università Commerciale Luigi Bocconi. Ha pubblicato articoli e libri su politiche fiscali, monetarie e di cambio e sulle istituzioni per la politica economica, e alcuni libri per Feltrinelli Editore.

Giovedì 17 ottobre, ore 20.30

Immaginare una città vivente

Stefano Mancuso, botanico

Ormai la maggior parte dell'umanità vive nelle città, luoghi che occupano meno del 2% della superficie delle terre emerse.

Ogni strategia di riduzione del nostro impatto sull'ambiente non può che passare attraverso una nuova idea di città.

Scienziato e divulgatore, Stefano Mancuso è tra le massime autorità mondiali impegnate a studiare e divulgare una nuova verità sulle piante, creature intelligenti e sensibili capaci di scegliere, imparare e ricordare.

Professore ordinario all'Università di Firenze e ordinario dell'Accademia dei Georgofili, dirige il Laboratorio Internazionale di Neurobiologia Vegetale con sedi a Firenze, Kitakyushu, Bonn e Parigi.

È stato il primo scienziato italiano a essere invitato nel 2010 come speaker in un TED Global (Oxford), visualizzato oltre 1,4 milioni di volte solo sul sito TED. Nel 2014 fonda PNAT, una start-up dell'Università di Firenze per la creazione di tecnologia ispirata dalle piante. Nel 2016 vince il

premio del Ministero della Scienza e Tecnologia austriaca "Wissenschaftsbuch des Jahres" per il miglior saggio scientifico dell'anno. Nel 2013 pubblica con Giunti il pluripremiato best-seller Verde brillante; nel 2018, il suo libro Plant Revolution vince il Premio Galileo 2018, il più prestigioso premio per la saggistica scientifica; i suoi libri sono tradotti in 27 lingue. È inoltre autore di vari podcast. Nel 2022 è stato insignito del Fiorino d'Oro, il massimo riconoscimento della Città di Firenze, e nominato direttore scientifico della neonata Fondazione per il futuro delle città.

Lunedì 18 novembre, ore 20.30
Il valore della cooperazione nella Costituzione

Daria de Pretis, giurista

La cooperazione è un valore riconosciuto che si salda con i principi fondativi della Costituzione Italiana: personalistico, lavoristico e solidaristico. **La Carta la riconosce come un fenomeno che promana dalla società e precede la sua regolazione da parte dell'ordinamento statale; riconosce al cooperare una intrinseca funzione sociale; ne definisce i caratteri necessari; impegna la legge a promuoverne la crescita e a garantirne le finalità** (art. 45 Cost.). Al tempo stesso, la cooperazione rappresenta un'espressione particolarmente felice dell'aspirazione dei costituenti a fondare un sistema economico che rifugga dai massimalismi, tenda a valorizzare le relazioni, e favorisca il superamento di contrapposizioni radicali, a favore di soluzioni compositive. Il suo valore è quindi dato dalla possibilità di mettere a punto una concezione di iniziativa economica, di proprietà, e di relazioni industriali, in grado di far

The graphic features the 'Sguardi sul mondo' logo on the left, which consists of a stylized eye shape with a globe inside, and the text 'SGUARDI SUL MONDO' and 'CONOSCERE OGGI PER CAPIRE DOMANI'. On the right, three speaker profiles are shown in circular frames, each with a corresponding event title and date in a blue arrow-shaped box pointing right.

- Carlo Cottarelli** (Economista, collaboratore politico italiano): Crescita economica in Italia ed Europa: demografia, progresso tecnico e investimenti. Lunedì 23 settembre 2024 dalle 20:30.
- Stefano Mancuso** (Scienziato, botanico italiano): Immaginare una città vivente. Lunedì 17 ottobre 2024 dalle 20:30.
- Daria de Pretis** (Giurista, presidente emerita della Corte costituzionale): Il valore della cooperazione nella costituzione. Lunedì 18 novembre 2024 dalle 20:30.

convivere i diversi orientamenti di fondo presenti nell'Assemblea costituente. Nata a Cles (Tn) Daria de Pretis è vicepresidente emerita della Corte costituzionale, professoressa emerita dell'Università di Trento. Nel 2014 è stata nominata giudice costituzionale, di cui ha ricoperto il ruolo di Vice Presidente dal 2020 al 2023. In precedenza, è stata Rettore dell'Università di Trento (2013-2014), al termine di un percorso che l'ha vista diventare professoressa ordinaria di diritto





amministrativo nel 2000. Accanto all'attività accademica ha svolto, dal 1982, la professione di avvocato, fondando un suo studio professionale che ha lasciato nel 2013. I suoi campi di interesse sono il diritto amministrativo, costituzionale e dell'Unione europea.

Mani in pasta

Daniele Biacchessi, regista, e Carlo Barbieri, scrittore e autore del libro da cui è tratto il film

"Le mani in pasta. Le esperienze terreni confiscati alle mafie" è un film prodotto e diretto da Daniele Biacchessi, liberamente tratto dal libro di Carlo Barbieri "Le mani in pasta. Le mafie restituiscono il maltolto", edito da Jaca Book e Editrice Consumatori (collana Contastorie). Carlo Barbieri e Daniele Biacchessi firmano la sceneggiatura. Il film è illustrato da Giulio Peranzoni, con voci narranti di Daniele Biacchessi, Tiziana Di Masi, Francesco Gerardi e Paola Roccoli. Le musiche sono di Gaetano Liguori, Gang, Modena City Ramblers, Andrea Sigona, Daniele Biacchessi. Le fotografie portano la firma di Letizia Battaglia, Giorgio Salvatori, Carlo Barbieri, Lucio Cavicchioni e Dino Fracchia.

Daniele Biacchessi, milanese, è giornalista, scrittore, autore di teatro e cinema; è inoltre direttore editoriale di Giornale Radio, direttore della webradio musicale Radio On, Presidente dell'Associazione Arci Ponti di memoria e responsabile della collana editoriale Contastorie di Jaca Book.

Dal 1975 al 1988 lavora come giornalista e inviato per numerose testate; collabora inoltre con RAI, Radio Popolare, Mucchio Selvaggio, il quotidiano l'Unità, i settimanali Avvenimenti e L'Europeo. Dal 1988 al 1999 è fondatore, direttore della sede milanese, conduttore, inviato e cronista parlamentare di Italia Radio. Dal 1999 al 2018 è caporedattore per Radio24-Il Sole 24 Ore, poi collaboratore fisso dal 2018 al 2020. È autore di 41 libri, pubblicati dai più importanti editori italiani, e di prefazioni, interventi su altri volumi saggistici, narrativi e storici. Dal 2003 trasferisce gran parte del suo lavoro giornalistico nel teatro civile. È produttore, autore e regista di 9 tra film e docufilm, tutti realizzati in forma indipendente e in crowdfunding.

Carlo Barbieri è uno scrittore siciliano che ha vissuto per anni in Iran ed Egitto, prima di stabilirsi a Roma, esplorando generi letterari molto diversi; noto al pubblico soprattutto per una serie di intriganti thriller di cui è protagonista Francesco Mancuso, commissario della Squadra Omicidi di Palermo, Barbieri ha firmato anche libri umoristici. Negli ultimi anni ha cominciato a scrivere anche mini-gialli per i più giovani. I libri di Barbieri hanno ricevuto diversi riconoscimenti in manifestazioni di prestigio, fra le quali Giallo Garda, Scerbanenco@Lignano, Città di Torino, Città di Sassari, Città di Cattolica, Città di Catania, Umberto Domina.

Una spesa più sostenibile per le persone e per il pianeta, scegliendo prodotti che promuovono il miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori e sostengono progetti di salvaguardia ambientale. Con la campagna Settimane Fairtrade centinaia di prodotti certificati Fairtrade del commercio



tando l'ambiente e i diritti umani. Il Marchio Fairtrade su un prodotto indica che è stato acquistato secondo i criteri del commercio equo-solidale, ovvero che gli agricoltori hanno ricevuto un prezzo minimo obbligatorio per la vendita dei loro prodotti, calcolato in-

Ottobre 2024

Le Settimane del commercio equo

Con Fairtrade contribuiamo a rispettare il diritto degli agricoltori a una vita dignitosa e ad affrontare il cambiamento climatico. Tante promozioni, che non toccano in alcun modo i guadagni degli agricoltori, per scoprire i prodotti del commercio equo, o farne scorta



equosolidale saranno in promozione nei punti vendita **Coop**, come nei negozi di alcune insegne della grande distribuzione di tutto il territorio nazionale.

Chi paga lo sconto? Nelle Settimane Fairtrade i prodotti equosolidali certificati sono in offerta nei supermercati aderenti all'iniziativa. Ma i produttori agricoli e i lavoratori all'origine delle filiere non ci rimetteranno. Lo sconto, infatti, non è mai a scapito del Prezzo Minimo e del premio Fairtrade che viene pagato alle organizzazioni di produttori.

Le promozioni sui prodotti Fairtrade permettono a chi non li conosceva prima di provarli e a chi li acquista regolarmente di farne scorta. Più prodotti Fairtrade saranno venduti, più guadagneranno gli agricoltori e i lavoratori.

Fairtrade è un marchio etico che caratterizza i prodotti realizzati rispet-

sieme agli stessi produttori agricoli, così da coprire i costi necessari per una produzione sostenibile, e quando il prezzo di mercato è più alto del prezzo minimo, allora viene pagato il prezzo di mercato; ciò che mette più in difficoltà gli agricoltori in tutto il mondo è il crollo dei prezzi dei loro prodotti.

Gli agricoltori ricevono da Fairtrade anche una somma di denaro aggiuntiva, il **Premio Fairtrade**, che possono investire per migliorare il loro lavoro, oppure finanziare progetti per la comunità, come strade, pozzi, scuole, ambulatori sanitari, corsi di formazione, oppure distribuire il premio a sostegno del reddito delle famiglie.

Le Settimane Fairtrade sono l'occasione giusta per un gesto gentile: sostenere un circuito che si impegna a **migliorare redditi e salari dei lavoratori, promuove la parità di genere, lotta contro il lavoro minorile e lavora con gli agricoltori per mitigare e contrastare gli effetti della crisi climatica.**

Per molti "commercio equo" significa principalmente **caffè, cacao e banane**, ma la possibilità di scelta è molto più vasta: **tè, cereali per la colazione, succhi di frutta, biscotti, merendine, gelati, cracker e altri prodotti da forno**, tutti realizzati con almeno un ingrediente da organizzazioni Fairtrade in Asia, Africa e America Latina. (fairtrade.it) ■

Se porti il tuo numero in CoopVoce

Un mese gratis

®



300 GB 9,90€

Extra 300

✦ 300 GIGA ✦ MINUTI ILLIMITATI ✦ 1000 SMS

Iniziativa valida dal 3 al 27 ottobre 2024
per chi porta il numero in CoopVoce

Attivabile anche con



coopvoce
Comunicare è semplice

Dal 3 a 27 Ottobre 2024 è disponibile per chi richiede la portabilità del numero in CoopVoce "Extra 300", che prevede ogni mese, in territorio nazionale, 300 GIGA di traffico internet in 4G, minuti illimitati e 1000 SMS verso numeri fissi e mobili, al costo promozionale di 9,90€. I clienti che nello stesso periodo richiedono la portabilità del numero con "Extra 300" in negozio o tramite negozio online avranno il primo canone gratuito. Il costo della SIM è pari a 10€. "Extra 300" 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: ALDENO Via Dante, 9 • ARCO via Bruno Galas 33 • BASELGA DI PINÈ Corso Roma, 9 • BOLOGNANO v.le Stazione 3 • BONDO Corso III Novembre, 12 • BORGÒ 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 • DRO strada Gardesana occ. 23/c • GIUSTINO Via Pineta • LAVIS Via Degasperì, 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 Hertsching, 1 – Via C. Menguzzato, 85 – Corso 3 Novembre, 2 – Piazza Lodron, 28 – Centro Direzionale Trento Sud • TUENNO Piazza Alpini, 24 • VEZZANO Via Roma, 45 • VIGNE via Negrelli 22 • 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



servizi pensati in base a bisogni ed età.

I progetti e le iniziative per favorire la crescita e il benessere, l'autonomia e l'inclusione, l'accoglienza e la residenzialità sottendono principi valoriali fondamentali come:

comunità che non conosca discriminazioni e distinzioni, una comunità in cui i servizi offerti possano abbattere ogni limite e barriera, fornendo alle persone con disabilità intellettiva e relazionale il massimo sostegno possibile.

UN NUOVO PULMINO PER I SERVIZI SOCIO SANITARI DI ANFFAS TRENTO

Il pulmino non è solo un mezzo di trasporto, ma un vero e proprio strumento di inclusione sociale. Grazie ad esso le persone con disabilità possono vivere una vita piena e partecipativa, aumentando gli scambi con il territorio e integrandosi maggiormente nella comunità.

Il pulmino, infatti, facilita gli spostamenti delle persone con disabilità, permettendo loro di accedere a una vasta gamma di servizi e attività sul territorio. Questo non solo migliora la loro qualità della vita, ma favorisce anche l'interazione con altre persone e la partecipazione a eventi locali, creando un tessuto sociale più ricco e inclusivo.

Venerdì 18 e 25 ottobre 2024, "Un morso, un sorso di felicità"

La ricerca della felicità inizia a colazione

20^a edizione di "Un morso, un sorso di felicità": la raccolta fondi a favore di Anffas Trentino raddoppia ed è dedicata all'acquisto di un pulmino. Partecipa anche tu: chiedi la speciale confezione della colazione felice nei negozi Famiglia Cooperativa e Coop Trentino

La ricerca della felicità inizia a colazione: la letteratura scientifica internazionale conferma che una colazione bilanciata accende il metabolismo e protegge l'organismo; una colazione con alimenti dolci fa inoltre bene all'umore, stimolando un senso di benessere e felicità (American Heart Association 2023).

A questo principio si ispira anche la prossima iniziativa di solidarietà "Un morso un sorso di felicità", che per festeggiare la 20^a edizione raddoppia: sarà infatti possibile sostenere una buona causa di felicità per le persone seguite da Anffas Trentino sia venerdì 18 sia venerdì 25 ottobre 2024, in circa 40 punti vendita Famiglia Cooperativa e Coop Trentino. Treccia dolce, confettura di frutta e bevanda multivitaminica di frutta saranno i deliziosi prodotti trentini per una colazione di benessere all'insegna della felicità.

IL DIRITTO ALLA FELICITÀ

Ogni anno sono sempre più numerose e importanti le iniziative che Anffas Trentino promuove per sostenere le persone con disabilità intellettiva, relazionale o con fragilità e le loro famiglie nelle proprie comunità di appartenenza.

Nella sua promessa identitaria Anffas Trentino afferma che tutte le persone abbiano il diritto di vivere momenti di felicità e lo fa impegnandosi ogni giorno a garantire la migliore qualità di vita possibile per oltre 1.000 persone con disabilità, attraverso una rete di



Quest'anno puoi sostenere una buona causa di felicità per le persone seguite da Anffas Trentino sia venerdì 18 sia venerdì 25 ottobre 2024, in circa 40 punti vendita Famiglia Cooperativa e Coop Trentino. Richiedi la busta con le tre eccellenze della "buona colazione trentina": treccia dolce, confettura di frutta e bevanda multivitaminica di frutta, grazie a Sosi, Menz&Gasser e Iprona (offerta consigliata di 12 euro)

l'autodeterminazione, la tutela, il progresso, il futuro, il sostegno e appunto la felicità. Tra questi si annoverano: la promozione dello sport e del benessere psicofisico, la socialità e la convivialità, il sostegno alla crescita e all'educazione, l'inclusione scolastica, il supporto nei compiti, lo sviluppo di abilità e competenze, l'abitare autonomo, l'inserimento lavorativo, l'accrescimento della consapevolezza dei propri diritti di cittadini, la residenzialità in età adulta ed avanzata.

Anffas Trentino aspira a vivere in una

Ogni viaggio effettuato con il pulmino è un passo verso una comunità più solidale e accogliente, dove le barriere fisiche e sociali vengono abbattute e dove ogni persona, indipendentemente dalle proprie abilità, può contribuire e sentirsi valorizzata.

SAIT E FAMIGLIE COOPERATIVE PER ANFFAS

La Cooperazione di Consumo Trentina sostiene Anffas Trentino da molto tempo, "Un morso, un sorso di solidarietà" è giunta quest'anno alla 20^a edizione. L'i-

La raccolta fondi "Un morso un sorso di felicità" a favore di Anffas Trentino è dedicata all'acquisto di un pulmino: non solo un mezzo di trasporto, ma un vero e proprio strumento di inclusione sociale



niziativa, nata nel 2004 come "Un morso, un sorso di solidarietà", ha raccolto nelle diverse edizioni la generosa partecipazione della comunità.

"Un morso, un sorso di felicità" raddoppierà quest'anno il proprio appuntamento venerdì 18 e 25 ottobre 2024 in circa 40 supermercati Coop Trentino e Famiglia Cooperativa. **Tutti possono partecipare, richiedendo la confezione di carta che fa bene all'ambiente, con tre eccellenze della "buona colazione trentina", messe a disposizione dai partner dell'iniziativa Sosi, Menz&Gasser e Iprona, a partire da un'offerta consigliata di 12 euro.**

Scegliendo di fare la colazione con la treccia dolce a lievitazione

naturale, la confettura extra di frutta e il succo multivitaminico di alta qualità, sarà possibile sostenere la felicità dei ragazzi con disabilità intellettiva e relazionale in carico all'associazione, che aspirano ad una vita più inclusiva.

Dal 2004 ad oggi "Un morso, un sorso di solidarietà" ha permesso di raccogliere

oltre 288.000 euro, che nel tempo hanno consentito di dare vita ad attività concrete e di sostenere iniziative a favore delle persone con disabilità seguite nei vari servizi dell'associazione. Ne sono un esempio il progetto di **Scuola dell'abitare** "Scuola Satellite" destinato a 12 giovani con disabilità intellettiva e relazionale e che è stato finanziato grazie ai fondi raccolti dall'edizione di "Un morso, Un Sorso" 2023.

Ogni anno Sait e le Famiglie Cooperative invitano, con ottimi risultati, i soci a sostenere Anffas Trentino anche con la donazione dei punti SocioSì, la raccolta che fa accumulare punti con la Carta In Cooperazione nella spesa nei negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e Coop Superstore. L'anno scorso grazie alla scelta di destinazione dei soci sono stati raccolti 6.785 euro a supporto di un progetto teatrale per 40 persone con disabilità che desiderano intraprendere l'avventura del teatro. ■



Anffas Trentino promuove iniziative per sostenere le persone con disabilità intellettiva, relazionale o con fragilità e le loro famiglie nelle proprie comunità di appartenenza. Lo fa impegnandosi ogni giorno a garantire la migliore qualità di vita possibile a 1000 persone con disabilità, attraverso una rete di servizi pensati in base a bisogni ed età

**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

Se ultimamente avete messo su qualche chilo di troppo, consolatevi: non siete soli. Sarà stato il lockdown che ci ha relegato a spignattare in cucina, o colpa degli spuntini durante lo smart working, del cibo che ci offre un rifugio dalle preoccupazioni personali e dalle paure epocali legate alle guerre e al cambiamento climatico... Sta di fatto che un italiano su tre dice di essere ingrassato rispetto al 2019: dopo la pandemia dichia-

ra di aver preso ben **7,3 chili**. In media, dunque, se qualcuno ne ha guadagnati 4, qualcun'altro si ritrova oltre 10 chili in più sulla bilancia. E così quasi 17 milioni di italiani (il 42% del totale) quest'anno hanno deciso di mettersi a dieta per dimagrire.



primo criterio di spesa per il 75 % dei consumatori secondo il **“Rapporto 2024 Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani”**, realizzato dall'Ufficio studi di Coop. Un itinerario nelle nostre scelte da cui emerge una nuova **“saggezza”** dei consumi, più ragionati e orientati alla ricerca del benessere (per il 65% degli intervistati), del piacere (58%), della sostenibilità (53%) e dei contenuti di servizio (49%). Dove l'essenziale diventa centrale, a partire dal nostro corpo.

Rapporto Coop 2024

A tavola... con la testa

Risparmio, salute, benessere, attenzione all'ambiente guidano le scelte alimentari degli italiani. Con un occhio alla bilancia: il 42% quest'anno si è messo a dieta. Così il Rapporto Coop 2024 racconta le nostre scelte a tavola tra ragione, ossessione per il corpo e una nuova **“saggezza”** dei consumi



Tornare in forma però non è l'unico obiettivo quando decidiamo cosa comprare: la maggioranza dei consumatori del Belpaese oggi punta a risparmiare e ha rivisto in questo senso tutti i propri acquisti. È questo il

spiega il direttore generale di Ancc Coop, **Albino Russo**, che cura l'indagine -. Anche se in modo diseguale, i redditi nel nostro Paese sono tornati ai livelli pre-pandemia e sono diminuiti coloro che devono affrontare priva-

UN CARRELLO PIÙ RICCO

Il Rapporto Coop 2024 indaga il nostro rapporto con il cibo, sempre più guidato dalla testa, più che dalla pancia. «Quest'anno è stato domato il fantasma dei prezzi: l'inflazione si è praticamente azzerata -

zioni gravi. Così i consumi sono tornati in termini reali al livello del 2019, anche se restano ostaggio di spese obbligate che limitano molto la scelta delle famiglie. Si risparmia sui viaggi, i ristoranti, la tecnologia, l'auto...».

Invece abbiamo ripreso a spendere un po' di più per **mangiare bene**: «Dopo quattro anni - aggiunge Russo - i volumi di vendita del largo consumo stanno tornando in positivo». Se guardiamo solo a iper, super e negozi a libero servizio, nel primo semestre 2024 le vendite a volume sono state superiori a quelle del 2019 del 3,9%. Solo una minoranza degli italiani pensa di tagliare questa voce del bilancio familiare: il 21% del campione dichiara che aumenterà la sua spesa, contro il 10% che intende diminuirla.

di Paola Minoliti

L'impatto ambientale degli alimenti, in spaghetti

Cibi che emettono meno CO2 per 1.000 calorie

| | Kg CO2 per kg | Spaghetti Index |
|------------------------------|---------------|-----------------|
| Mandorle | 0,60 | 0,14 |
| Patate | 0,21 | 0,30 |
| Semi di zucca | 1,32 | 0,41 |
| Semi di girasole | 1,93 | 0,42 |
| Pane a lievitazione naturale | 0,85 | 0,45 |
| Anacardi | 2,09 | 0,49 |
| Noci | 2,42 | 0,53 |
| Quinoa | 1,14 | 0,53 |
| Cereali per la colazione | 1,49 | 0,55 |

Cibi che emettono più CO2 per 1.000 calorie

| | Kg CO2 per kg | Spaghetti Index |
|--------------------|---------------|-----------------|
| Bistecca di manzo | 129,75 | 88,79 |
| Macinato di manzo | 95,03 | 61,72 |
| Fiocchi di latte | 25,28 | 38,27 |
| Gamberi | 20,91 | 34,33 |
| Lattuga | 4,93 | 33,02 |
| Hamburger di manzo | 53,98 | 28,56 |
| Coscia di agnello | 30,74 | 19,80 |
| Vino | 1,72 | 19,07 |
| Latte di cocco | 3,32 | 16,75 |

Per rendere ancora più leggibile l'impatto ambientale degli alimenti, il Rapporto Coop ospita quest'anno, per la prima volta, un indicatore originale: lo **Spaghetti index**. Lo Spaghetti index misura le emissioni di CO2 dei cibi in "piatti di spaghetti". Una porzione di spaghetti da 100 gr (l'unità di misura dello Spaghetti index) genera un apporto calorico di 350 kcal ed emissioni pari a 268 gr di CO2. Dato questo assunto di base, lo Spaghetti index trasforma l'impatto generato dai cibi in "piatti di spaghetti equivalenti". In pratica, ad esempio, a parità di apporto calorico le mandorle producono emissioni di 0,14 piatti di spaghetti, mentre i gamberi di 34,33 piatti



In nome del **risparmio senza rinunce**, nel carrello a farla da padroni sono i prodotti a marchio del distributore (Mdd) e i discount, dove l'offerta si riduce e si semplifica: questo tipo di negozi ha raggiunto, anche grazie alla crescita della rete di vendita, il 23% di quota di mercato (+4% rispetto al 2019), mentre nel primo semestre di quest'anno, i **prodotti a marchio** (come, ad esempio, quelli Coop) hanno raggiunto a volume il 38,2% delle vendite totali del mercato, con un incremen-

to di 2,2% a valore e 2,4% a volume rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Parallelamente, i principali prodotti di marca sono scesi del -0,5% a valore e -2,2% a volume.

SALUTISTI ALLA RISCOSSA

Sulla nostra tavola, però, si gioca molto di più: «Il cibo – sottolinea Russo – è una componente fondamentale dell'**identità personale** e collettiva degli italiani: quasi tutti (l'85%) dichiarano di avere un'identità alimentare. Il 63% si considera un esploratore, che sperimenta una molteplicità di scelte diverse, più che un custode della tradizione». Così uno su tre (il 34%) privilegia ancora la dieta mediterranea, mentre si affermano **nuovi regimi alimentari** ricchi di proteine non animali, quelli iperproteici, il digiuno intermittente e rimangono pressoché stabili i flexitari (con una dieta quasi vegetariana, che limita la carne), i redusetariani (che limitano tutti i prodotti di origine animale) e il climatariani (che puntano invece a ridurre l'impatto ambientale degli alimenti che consumano). **È la riscossa dei salutisti, che ci vede primi in Europa:** gli italiani sono più attenti a una **alimentazione sana** rispetto al



resto degli europei, e sono quelli che anche in futuro intendono dedicarsi di più a questo aspetto. E sempre gli italiani, almeno a parole, sono disposti a pagare di più per avere prodotti salutari (complessivamente e al netto di chi non sarà disposto, +15%; a fronte di una media Ue ferma a +1%). **Ma salutari in che senso?** Innanzitutto, vogliamo alimenti che hanno qualcosa in meno o



Siamo nell'era del de-consumismo?

Gli italiani si stanno abituando a una vita a basso impatto, essenziale, in cui contano di più la famiglia, gli affetti, le qualità personali, la propria salute

Preoccupati dall'escalation militare dei conflitti in corso e dal cambiamento climatico di cui stanno toccando con mano gli effetti, delusi da una vita ben diversa da quella che si aspettavano, affaticati dal superlavoro necessario per rimpinguare redditi insufficienti. La fotografia scattata dal Rapporto Coop 2024 è quella di un Paese inquieto, dove si riduce la quota di chi guarda con fiducia al futuro (che scende di 4 punti in due anni) e aumentano i timori (+11 punti percentuali 2024 su 2022). «Siamo di fronte a uno scenario complesso – è il commento di **Maura Latini**, presidente di Coop Italia –, in cui preoccupazioni che sembravano contingenti stanno diventando strutturali. La ripresa economica c'è ma è modesta e incapace di ridurre le disuguaglianze, mentre sul versante dei consumi la leva del risparmio si è consolidata come primaria. Dato che la **tutela del potere d'acquisto**, soprattutto delle famiglie più in difficoltà, è la ragion d'essere delle **cooperative di consumatori**, questo è un punto su cui dovremo sempre prestare molta attenzione, continuando a dare risposte alle famiglie che, come indica il Rapporto, cercano un **giusto prezzo ma**

anche qualità, sicurezza, sostenibilità ed eticità dei prodotti. È un buon auspicio ed esattamente il perimetro in cui si muove la nostra offerta, tanto più il prodotto a marchio Coop». Latini si dice fiduciosa, in prospettiva, sul miglioramento dell'economia italiana: «Noi – sottolinea – metteremo tutto il nostro impegno per sostenere le famiglie, ma temi come l'aumento della produttività e la qualità delle infrastrutture sono una sfida di tutto il Paese».

Quello a cui si assiste è uno strisciante de-consumismo, lo definisce il Rapporto Coop. Se è vero, infatti, che il **potere di acquisto** degli italiani ha recuperato i livelli pre-pandemia e che sono diminuiti coloro che hanno vissuto situazioni di disagio profondo (l'ammettevano 20 milioni di persone nel 2022 rispetto ai 12 milioni di oggi), restano comunque ampie le difficoltà sociali. E anche questa faticosa tenuta non è avvenuta senza sacrifici. **L'overworking**, il superlavoro, è la leva principale con cui gli italiani provano a difendere il loro tenore di vita; infatti, già nel 2023 per ottenere redditi reali di poco superiori a quelli di 5 anni fa sono stati costretti a un surplus

di ore lavorate (un miliardo e mezzo di ore in più). Con differenze marcate per settore. Ad esempio, i redditi per occupato dei **lavoratori della sanità** sono calati dell'8,5%, quelli dell'istruzione dell'11,2% mentre per altri come le costruzioni o l'ambito immobiliare i redditi sono cresciuti rispettivamente del 4,6% e del 6,4%. Forse anche per questo il 75% degli intervistati si dichiara insoddisfatto in primo luogo della propria retribuzione.

Si punta a risparmiare, sia che si tratti di riempire l'armadio sia di scegliere un'auto (sempre più spesso comprata usata), e resta un miraggio la casa di proprietà (-2,1% le compravendite quest'anno). Anche i prodotti tecnologici come tv, pc e smartphone hanno perso parte della loro attrattività (le vendite a volume di telefonini nell'ultimo anno sono scese di oltre il 6%).

Gli italiani si stanno abituando a una **vita a basso impatto**, essenziale, in cui contano di più la famiglia, gli affetti, le qualità personali, la propria salute. Così il superfluo viene drasticamente ridotto, ci si abitua a riparare oggetti piuttosto che sostituirli, si ricorre ai prodotti di seconda mano. L'acquisto e il possesso di beni sembrano aver perso, per buona parte di noi, quei valori di gratificazione personale e di riconoscibilità sociale che hanno caratterizzato la nostra società degli ultimi decenni.

La tavola multiforme degli italiani

Oggi quale stile alimentare la rappresenta di più? (Valori, percentuali, totale campione)

| Stile alimentare | Valore (%) | Var. su 2023 (p.p.) |
|---|------------|---------------------|
| Dieta mediterranea | 34% | -1% |
| Prodotti della tradizione italiana | 24% | -2% |
| Prodotti del territorio (locali e a km 0) | 20% | = |
| Prodotti della tradizione locale | 17% | -2% |
| Zero waste | 13% | -1% |
| Alimentazione personalizzata | 12% | -1% |
| Biologico | 12% | 1% |
| Ipocalorico | 9% | +3% |
| Reducetariano | 8% | = |
| Digiuno intermittente | 7% | +3% |
| Iperproteico | 7% | +2% |
| Flexetariano | 7% | = |
| Vegetariano | 6% | +1% |
| FIT, sport | 6% | +2% |
| Etnico | 6% | +2% |
| Gourmet | 5% | +3% |
| Climatariano | 4% | = |
| No Carbs | 4% | = |
| Vegano | 4% | +2% |
| Chetogenico/Keto | 4% | = |
| Nessun stile alimentare in particolare | 14% | -6% |



in più degli altri: in ordine di preferenza, si scelgono quelli con poco o senza zucchero, privi di additivi e conservanti, con proprietà antiossidanti, ad elevato contenuto di fibre o biologici. Non a caso, in vetta tra i prodotti le cui vendite continuano a crescere ci sono gli alimenti vegani e di origine vegetale (+11,8% le vendite a volume nel primo semestre di quest'anno), i salutistici, quelli senza glutine o che puntano al benessere, quelli senza lattosio.

Nella ricerca di cibi sani e più sostenibili, è tornato a crescere anche il **biologico**, in rimonta dopo anni di appannamento nonostante il prezzo più elevato: sono 24,8 milioni le famiglie che acquistano prodotti bio (il 96,6%) e 9,6 milioni gli italiani che nei prossimi mesi ne compreranno di più.

IL CORPO, RIFUGIO E OSSESSIONE

Quanto a quel 42% di connazionali che quest'anno si sono **messi a dieta** per perdere peso, tra loro ci sono soprattutto i giovani e chi è più benestante: il 60% fa parte della cosiddetta *upper class* e quasi la metà ha meno di 35 anni. E non si creda che siamo di fronte a un vezzo per signore, visto che il 45% è un uomo. Per cercare di dimagrire, un italiano su quattro si affida al **fai da te** con i consigli di amici e parenti, ma quasi altrettanti seguono le indicazioni di medici e nutrizionisti, personal trainer, allenatori. Mentre si ispirano sugli onnipresenti social. Su Instagram, per esempio, l'hashtag #dieta



conta ben 36,3 milioni di post. Oltre a cambiare le proprie abitudini alimentari, in tanti hanno fatto ricorso allo sport e all'attività fisica (62%), agli integratori naturali (29%) e perfino ai medicinali, nel 18% dei casi.

Dietro a tanti sforzi, spicca un dato: quasi un italiano su tre è convinto che l'**aspetto esteriore** definisce l'opinione che gli altri hanno di loro. Così la cura di sé, per certi aspetti, è diventata un vero e proprio culto del corpo e sfiora l'ossessione. E quando si parla di bellezza si bada molto meno alle spese: gli italiani sborsano in media 350 euro all'anno per cure estetiche e la variazione di vendite di prodotti cosmetici (2024 su 2019) è a doppia cifra (+29%). Si è arrivati a

toccare comportamenti disfunzionali, evidenzia il Rapporto Coop: sono 8,6 milioni gli italiani che già assumono o sarebbero interessati a ricorrere ai nuovi **farmaci per il diabete** per tenere sotto controllo il proprio peso. Un'attenzione alla salute che tra l'altro spinge le persone nelle braccia della sanità privata: il 23% della spesa sanitaria nel nostro Paese (40,6 miliardi di euro) è finanziata direttamente dai cittadini.

L'AMBIENTE È IN TAVOLA

Oltra al corpo, c'è un altro ospite ormai fisso a tavola: l'ambiente. Per **14 milioni di italiani**

l'emergenza e la crisi climatica rappresenta la prima preoccupazione e la sostenibilità sembra ormai entrata nella quotidianità della maggioranza degli italiani. Per quasi uno su 3 ha un ruolo centrale e incide sulla maggior parte delle scelte di comportamento e di acquisto, ed il 62% gli assegna un ruolo importante: è uno degli elementi di decisione, anche se non il principale. Meno del 10% se ne infischiano. Oltre che alla salute, dunque, gli italiani risultano ora anche tra i più **attenti alla sostenibilità** in Europa.

Quando si scelgono alimenti e bevande, in vetta alle caratteristiche più ricercate da que-

Il "Rapporto Coop 2024 – Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani" è redatto dall'Ufficio Studi di Ancc-Coop (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori-Coop) con la collaborazione scientifica di Nomisma, il supporto d'analisi di NielsenIQ e i contributi originali di Circana, GS1-Osservatorio Immagino, CSO Servizi, GfK, Mediobanca Ufficio Studi, Campo Ricerca-Scomodo. Inoltre, il Rapporto per alcune sue parti si è avvalso dell'ausilio dei nuovi programmi di intelligenza artificiale generativa, tra cui Chat Gpt, Bard e Midjourney. L'indagine coinvolge un campione di 1.000 italiani rappresentativo della popolazione e ad un panel di 1.000 opinion leader e manager.



sto punto di vista c'è che un prodotto sia realizzato nel rispetto dell'ambiente, seguono a distanza che abbia una confezione sostenibile, la produzione locale e da filiera controllata; ma solo per l'8% degli intervistati è importante l'italianità e l'origine delle materie prime e per il 7% che siano rispettati i diritti dei lavoratori.

Quanto agli **effetti del cambiamento climatico**, il Rapporto Coop prevede che comporterà soprattutto la riduzione degli sprechi alimentari, con acquisti più mirati e frequenti per quasi 7 persone su 10, e ci sarà anche più attenzione all'impatto ambientale di cosa si mangia, si ridurrà il consumo di alimenti ad alta intensità energetica come la carne, si preferiranno quelli con etichette che garantiscono sostenibilità e salubrità, si consumeranno più alimenti freschi rispetto a quelli trasformati.

Già oggi, il 22% degli italiani ha abbandonato o ridotto il consumo di carne. Mangiarne meno, fra l'altro, sembra essere una delle tendenze in atto fra i giovani. Fra chi ha tra i 18 e i 35 anni, più della metà ha rinunciato o limitato il consumo di carne e il 36% sta valutando questa opzione. Ragazzi e ragazze che vivono fuori a casa preferiscono nettamente cucinare piatti tradizionali e familiari, seguiti a ruota da quelli meno impegnativi, come i piatti pronti e facili da preparare. Quando vanno a fare la spesa, la cosa più importante per loro è comprare prodotti di stagione, freschi e di qualità, con buoni valori nutrizionali, ma anche il prezzo basso resta tra i requisiti chiave.

L'EREDITÀ DELL'INFLAZIONE

«In generale – osserva il direttore generale di Coop Italia, **Domenico Brisigotti** – **le famiglie italiane sono alla ricerca di una proposta capace di coniugare convenienza, qualità, made in Italy e sostenibilità.** Elementi destinati a rimanere il tratto distintivo del prodotto a marchio Coop. Oggi i dati che mostrano uno stop alla caduta dei volumi del largo consumo sono senz'altro positivi, ma lo scenario dei consumi rimane ancora debole e incerto. Se da una parte l'inflazione sembra assestarsi, dall'altra si dovrà tenere conto del fatto che i prezzi, anche se stabilizzati, sono di fatto del 20% superiori a quelli del 2021». Il tema del caro prezzi, quindi, resta centrale perché, ricorda il presidente di Ancc-Coop **Marco Pedroni**, anche se c'è un recupero dei redditi e un miglioramento del tenore di vita, il 50% degli italiani si trova in difficoltà economiche e nel Paese ci sono 12 milioni di poveri: urgono politiche concrete di sviluppo per ridurre le disuguaglianze e per sostenere i consumi delle famiglie. ■

Vi ricordate dell'olio di palma? A dieci anni dall'avvio di un acceso dibattito, è raro trovarlo in Italia per scelta della stragrande maggioranza delle imprese agroalimentari che lo hanno sostituito con altri oli vegetali. Coop è stata la prima catena distributiva a eliminarlo dai suoi prodotti a marchio, dal momento che contiene quantitativi molto più elevati di contaminanti rispetto ad altri oli e

Uno studio di **Ccmc** – Centro di ricerca internazionale che si occupa della relazione tra cambiamenti climatici e società – arriva alla conclusione che se l'intera produzione di olio di palma diventasse "deforestation free", le emissioni di gas serra connesse alla filiera si ridurrebbero del 92%. Al contrario, optando per la **sostituzione**, le emissioni aumenterebbero e avremmo altri

In arrivo la certificazione "deforestation free"

Che fine ha fatto l'olio di palma?

Oggi è raro trovarlo in Italia, sostituito con altri oli vegetali, ma resta il problema della deforestazione per la produzione delle materie prime base. Dal 2025 nella Ue via al divieto d'importazione di prodotti coltivati su terreni oggetto di deforestazione

di **Claudio Strano**

grassi. Ma, più in generale, c'è un grosso problema dietro d'**impatto ambientale e climatico**, quando si ha a che fare con gli oli vegetali per utilizzo umano o animale.

Alcune di queste colture oleaginose, infatti, sono tra quelle che hanno un maggiore effetto sulla deforestazione a livello globale, in particolare la palma da olio e la soia. La prima copre il 36% della produzione mondiale di oli edibili (seguita da soia 28%, colza 12% e girasole 9%) e rimane la più utilizzata sul pianeta, nonché quella con la maggiore impronta di carbonio per unità di superficie, sebbene la situazione si ribalti per tonnellata di prodotto, perché ha una grandissima resa a parità di terreni coltivati. Rimane la coltura da olio più diffusa al mondo benché sia la più criticata a causa della perdita di foreste tropicali primarie, soprattutto in Malesia e Indonesia. Ma come hanno reagito in questi anni – ci si chiede – i grandi operatori mondiali del settore alla crociata anti olio di palma? Alcuni hanno scelto di sostituirlo con altri oli alimentari, altri di continuare a produrlo ma con una certificazione "**deforestation free**" che ne garantisca la provenienza da piantagioni su aree già agricole, senza dover tagliare altri alberi e ridurre torbiera per ricavare nuove superfici. Quale delle due è la soluzione migliore dal punto di vista strettamente ambientale?



Se l'intera produzione di olio di palma diventasse "deforestation free", le emissioni di gas serra si ridurrebbero del 92%. Al contrario, sostituendo l'olio di palma con altri oli vegetali le emissioni aumenterebbero e avremmo altri 52 milioni di ettari di foresta a rischio sul pianeta

52 milioni di ettari di foresta a rischio sul pianeta, come spiega Maria Vincenza Chiriaco, curatrice della ricerca. Quella della **certificazione** è anche la strada **imboccata dalla Ue** che nel 2025 farà partire il divieto sull'importazione di prodotti coltivati su terreni oggetto di deforestazione (parametro calcolato dal 2021 in poi). La legislazione di Bruxelles avrà effetti, oltre che sui semi oleosi, su caffè, cacao, cioccolata, legno, carbone, gomma e prodotti di carta stampata. Ma anche derivati da capi di bestiame e prodotti come i mobili. (*consumatori.e-coop.it*) ■

Grazie alla rivoluzione industriale, gli ultimi tre secoli sono stati caratterizzati da un progresso economico e sociale che non ha paragoni nella storia. Intere società, quella occidentale in primis, hanno raggiunto in breve tempo alti livelli di benessere, educazione, democrazia e salute. Allo stesso tempo però, molti pilastri su cui è basata la cultura del profitto hanno fatto il loro tempo, diventan-

migrazioni climatiche, sfruttamento dei lavoratori e un costante aumento di violenze. Questo è solo un esempio per riassumere cosa significhi un'attenta valutazione degli alimenti che portiamo in tavola. Molto spesso dietro al **basso costo del cibo** si nascondono retribuzioni misere per i lavoratori e i contadini; pratiche di produzione che rendono infertile il suolo; metodi di trasformazione che, processando chimicamente materie prime

scadenti, risultano nocivi per la nostra salute. Per questo, e per molto altro ancora, Slow Food e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo hanno da poco lanciato una mobilitazione per **chiedere al Governo italiano che l'educazione alimentare possa rientrare come insegnamento obbligatorio all'interno delle scuole di ogni ordine e grado.**

Sono convinto che questa iniziativa trovi

Conoscere il vero valore del nostro cibo

Per l'educazione alimentare nelle scuole

L'appello di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food: l'educazione alimentare diventi un insegnamento in tutte le scuole. Solo riconnettendoci a quello che mangiamo potremo coltivare il bene comune e avviare la nuova era della transizione ecologica

di Carlo Petrini

do obsoleti e dannosi per l'intera umanità. Mi riferisco a due aspetti in particolare: all'assunto che **le risorse naturali siano infinite**; e alla ricerca costante, propria delle economie di scala basate sulla standardizzazione, di **minimizzare i costi**. Se per il primo è ormai palese – sebbene in molti non vogliano ancora capire – che la Natura ha i suoi tempi e siamo noi a doverli rispettare. Il secondo aspetto è in grado di generare, sotto molti punti di vista, delle esternalità negative che spesso non sappiamo a cosa imputare. Questa premessa per dire che la logica neoliberista, imperante in Occidente da almeno 40 anni, ci ha portato a **conoscere il prezzo di tutto, diseducandoci però sul vero valore di molti beni, anche primari**. L'allontanamento delle società dalla produzione e dalla trasformazione del cibo, per esempio, ha interrotto quella naturale trasmissione di saperi che fino a pochi decenni fa avveniva all'interno delle mura domestiche. Le conoscenze che ogni bambino apprendeva su cosa e come mangiare passavano in maniera naturale di madre in figlia, di padre in figlio. Questo **distacco dagli alimenti**, e quindi dagli ecosistemi in cui noi stessi viviamo, si manifesta anche nell'impatto che essi giocano sul cambiamento climatico: **il 37% delle emissioni di gas climalteranti deriva direttamente dal sistema alimentare globale**. Carnefice, ma anche vittima, in quanto la produzione di **cibo è il primo settore a risentire gravemente di effetti quali siccità, desertificazione ed eventi climatici sempre più violenti**. È dato che tutto è connesso, a cascata ci troviamo ad affrontare l'**insicurezza alimentare** in molti territori,



l'appoggio di tutte quelle persone che hanno a cuore il bene delle comunità e la salute del Pianeta. Chiedo dunque di poter supportare questa campagna leggendo, firmando e condividendo l'appello "Conoscere per scegliere" <https://appelloeducazionealimentare.it/appello/>

Solo mettendo in mano alle giovani generazioni corrette conoscenze e **sana consapevolezza** potremo garantire loro un futuro meno incerto e avviare una nuova era che in molti stanno già identificando con il nome di Transizione Ecologica. (*consumatori.e-coop.it*)

Carlo Petrini

Nato a Bra (Cuneo) nel 1949, Carlo (per tutti Carlin) Petrini è fondatore e presidente internazionale di Slow Food. Ha ideato il Salone del Gusto di Torino, la rete di Terra Madre e l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2013 ha ricevuto dall'UNEP (Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente) il premio Campione della Terra. ■
(Foto Fabrizio Travaglio)

Col cibo si educa, col cibo si cambia

Appello per l'educazione alimentare: conoscere per scegliere

Le scelte alimentari che compiamo più volte al giorno possono diventare un'importante leva di cambiamento. Affinché ciò avvenga, urge un importante investimento in educazione alimentare, che fornisca ai giovani gli strumenti per diventare protagonisti del proprio futuro. L'educazione alimentare permette di riscoprire il piacere del cibo, di comprenderne il valore, di conoscere il modo in cui viene prodotto, trasformato e distribuito, di capirne le dinamiche sociali, culturali, economiche e ambientali. Attraverso l'educazione alimentare e i comportamenti alimentari virtuosi di tutti noi, la tavola può diventare un luogo di consapevolezza e piacere, e l'ambito in cui la conversione ecologica prende corpo in maniera più

rapida, efficace, concreta e quotidiana. Al contempo, il cibo è lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa, che dia valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni. Chiedo dunque al Governo italiano di inserire l'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado e, come individuo, mi impegno a coinvolgere molte altre persone e realtà, perché solo con l'unione si può davvero fare la differenza. Per supportare concretamente la causa e nella convinzione che non basti più avanzare istanze, ma sia necessario anche assumersi delle responsabilità, nel quotidiano mi impegno a scegliere consapevolmente ciò che mangio adottando una dieta sana per il corpo e sostenibile per il pianeta.

FA' LA COSA GIUSTA!
TRENTO
20 ANNI

LA FIERA DEL CONSUMO CRITICO E DEGLI STILI DI VITA SOSTENIBILI

www.falacosagiustatrento.org

18 | 19 | 20 ottobre 2024

#falacosagiustatrento
fiera@falacosagiustatrento.org
Trento Expo | Via Briamasco, 2 | TN

scere, in collaborazione con Confesercenti del Trentino, poi l'hanno fatta crescere, prima da soli, poi insieme alle associazioni Ortazzo, Trento Consumo Consapevole e Viração & Jangada, e oggi si stanno interrogando sul suo futuro. In questi vent'anni Fa' la Cosa Giusta! Trento è stata un punto di riferimento per deci-

Guardando ai numeri delle ultime edizioni agli organizzatori viene il dubbio che forse quello della fiera non sia più lo strumento più efficace per portare avanti gli ideali che l'hanno ispirata, eppure, se ogni anno ai cancelli di ingresso di Trento Expo si è presentato un 25-30% di persone che non l'aveva mai visitata prima, e se ancora oggi parte-

Trento, 18-20 ottobre 2024: Fa' la Cosa Giusta! **20 anni di Fiera insieme**

Festeggia la sua 20^a edizione "Fa' la Cosa Giusta! Trento", la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, che torna a Trento dal 18 al 20 ottobre. E fino al 18 ottobre c'è il suo programma culturale, con incontri e grandi eventi di approfondimento

di **Dario Pedrotti**

Parafrasando la celeberrima "Il ragazzo della via Gluck" di Adriano Celentano, potremmo dire "passano gli anni, ma venti son tanti, però quella fiera ne ha fatta di strada". Nata quasi per scommessa nel 2005 da un gruppo di appassionati "consumatori critici" che di fiere non ne avevano mai organizzata nessuna, in questi due decenni è riuscita a diventare la seconda mostra mercato più visitata del capoluogo, dietro solo a quella fiera dell'Agricoltura, che a Trento è una istituzione da settantacinque anni. I volontari e le volontarie dell'associazione Trentino Arcobaleno l'hanno fatta na-



ne di migliaia di consumatori e centinaia di aziende, e molte delle realtà nate in seguito, impegnate su quello stesso terreno del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, ne hanno tratto ispirazione.

cipano espositori che hanno smesso di fare tutte le altre fiere, ma qui "si ricaricano", forse vuol dire che di qualcosa del genere c'è ancora bisogno. Sul futuro ci sarà il tempo di ragionare poi, oggi c'è voglia di festeggiare insieme un compleanno importante, al quale siete tutte e tutti invitati. ■

Tutte le info, anche sul programma culturale, su falacosagiustatrento.org.

Siete tutte e tutti invitati!

Care visitatrici e cari visitatori, ancora una volta "Fa' la Cosa Giusta! Trento" si avvicina: dal 18 al 20 ottobre la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili vi accoglierà per la ventesima volta, diciannove "vere", una virtuale, quella del maledetto 2020, quando di incontrarsi dal vivo non se ne poteva parlare.

Nell'invitarvi, vogliamo quest'anno raccontarvi un po' il "dietro le quinte", perché per mettere insieme tutto quel po' di persone, prodotti, servizi, colori, chiacchiere, incontri, ci vuole tanto lavoro, tanta tenacia e anche tanta fortuna. Quando tutto questo è nato, ormai quasi vent'anni fa, eravamo naturalmente tutti molto più giovani e il mondo era oggettivamente diverso. Quel "sostenibili" del sottotitolo della nostra fiera era ancora una parola per addetti ai lavori o poco più,

e molti dei prodotti che si trovavano a fine ottobre a Trento Fiere, dalle nostre parti si trovavano davvero solo lì.

Format e titolo della manifestazione li avevamo presi dalla mostra mercato nata l'anno prima a Milano dalla fervida immaginazione di Terre di Mezzo, una casa editrice "militante" che ci aveva accompagnati nei nostri primi passi. Quello slogan, "Fa' la Cosa Giusta!", in realtà non ci era piaciuto molto, perché sembrava voler dire non solo che di "cosa giusta" ce n'era una sola, ma anche che noi sapevamo quale fosse e lo volevamo insegnare agli altri.

Ci siamo sempre chiesti se con un nome diverso saremmo riusciti ad attirare un pubblico più eterogeneo, non solo quelle persone già sensibili a questi temi, che fin dalla prima edizione l'hanno eletta a loro appuntamento fisso autunnale, ma

anche quelle che magari le proprie scelte di consumo avrebbero potuto metterle in discussione, ma di sentirsi dare ordini con il punto esclamativo non avevano proprio intenzione.

Comunque, siamo ancora qui, il nome non lo abbiamo cambiato, e anche l'entusiasmo è quello di 20 anni fa, e con il nostro quello dei "nostri" produttori agricoli, delle "nostre" associazioni, dei "nostri" piccoli e grandi imprenditori e imprenditrici. Saranno un po' meno numerosi di anni passati, perché il ciclone del covid ha cambiato tante cose, ma vi accoglieranno ancora una volta, o forse per la prima, con i loro sorrisi, le loro storie e i loro prodotti e servizi attenti alle persone e all'ambiente. Noi ci stiamo chiedendo se quello della "fiera" è ancora lo strumento giusto, per proporre stili di vita più attenti a questo pianeta che ha la febbre e vorremmo tanto gli passasse. Voi venite a trovarci, e dateci consigli.

Sono quattro i giovani con disabilità dello spettro autistico che la cooperativa sociale Impronte accompagnerà nei prossimi mesi verso l'adulthood. Hanno obiettivi di vita ben definiti che potranno iniziare a sviluppare grazie al sostegno di etika, l'offerta luce e gas della cooperazione trentina con Dolomiti Energia. Ne parliamo con Sara Bresciani, coordinatrice psico-educativa della cooperativa.

Dottoressa Bresciani, come avete scelto i ragazzi da coinvolgere nei progetti?

Dal 2019, il gruppo ha iniziato a sperimentare i percorsi della scuola dell'abitare della

E., il più riservato del gruppo, esplora attentamente tutto ciò che lo circonda: per lui è un modo di scoprire sé stesso, ma anche relazionarsi con gli altri.

Se si chiede a N. come si immagina il futuro, lui è già proiettato verso la realizzazione di una famiglia con la quale coltivare passioni e affrontare difficoltà.

Che tipo di esperienze prevede un percorso di vita indipendente?

Un punto di forza di questo progetto è il coinvolgimento attivo dei quattro giovani con disabilità nella comunità e sul territorio. Da un po' di tempo condividono il tempo



I progetti finanziati da Etika

Impronte quotidiane: una bussola per il futuro

L'impegno quotidiano per un costante apprendimento (il lavoro, il tempo libero, le relazioni, l'abitare autonomo): sono le impronte che tracciano il percorso per una vita indipendente. La rubrica dedicata ai percorsi di abitare sociale finanziati da etika fa tappa a Rovereto, con i progetti della cooperativa sociale Impronte

di **Maria Buzduga**

cooperativa. I momenti di socializzazione e di fare insieme sono stati un'occasione per loro di conoscersi e scegliersi; anche se con caratteri diversi, hanno deciso di unire passioni e desiderio di vita indipendente per sostenersi; alcuni hanno già un buon livello di autonomia raggiunto durante le attività nei centri diurni e di inserimento lavorativo; altri, invece, grazie agli stimoli dei loro compagni stanno consolidando le competenze utili per trascorrere periodi più lunghi fuori dal contesto familiare.

A. ha le idee molte chiare sugli obiettivi che vuole raggiungere: grazie alle esperienze nel mondo della caffetteria sogna di diventare un barista professionista; tra le sue passioni, ci sono però, anche quella per il doppiaggio di film: da un anno, infatti, frequenta un corso a Torino dove ha imparato a lavorare sulle pause, sull'intonazione e sul respiro.

M., invece, adora la musica, un mezzo che gli permette di relazionarsi con il gruppo e con la comunità; suona la batteria, un hobby che porta avanti con impegno e tenacia per migliorare la tecnica e il ritmo.



libero con un gruppo di studenti volontari dell'Università di Trento; durante i weekend fanno delle gite in montagna e visite ai musei del territorio, mentre in settimana organizzano cene e attività di cucina in uno spazio della cooperativa. Lo scambio di esperienze e di relazioni ha permesso ai giovani protagonisti del progetto di consolidare la fiducia in sé stessi e di sperimentarsi in situazioni diverse da quelle familiari.

Fondamentale nei percorsi di abitare sociale non solo creare opportunità di apprendimento – sottolinea Sara Bresciani – ma continuare a mantenere attive tutte le competenze acquisite nel frattempo: questa è anche un'occasione per imparare ad affrontare gli

imprevisti della vita perchè le difficoltà di relazionarsi, di portare al termine un compito, di superare un ostacolo non mancano mai.

Quali altri servizi offre la cooperativa sociale?

Impronte è nata a gennaio del 2023 dalla fusione di due cooperative sociali: Iter e Il Ponte. L'unione di due realtà storiche, con più di 40 anni di esperienza sul territorio della Vallagarina, ha permesso di ampliare i servizi dedicati alle persone con fragilità e alla comunità. La cooperativa accompagna, ad esempio, bambini e ragazzi con bisogni educativi speciali e autismo durante il percorso di formazione scolastica. Per le persone adulte con disabilità, invece, Impronte gestisce quattro centri diurni che rappresentano uno spazio di socializzazione e di supporto all'autodeterminazione personale attraverso le attività di formazione e per i prerequisiti lavorativi. Il lavoro è, infatti, uno dei pilastri fondamentali nel processo di transizione verso l'adulthood. Con il progetto Verso, la cooperativa ha sviluppato tre

spazi di inserimento lavorativo: una copisteria, un bar e un bed&breakfast dove giovani con disabilità e nello spettro autistico possono acquisire tutte le competenze utili per una vita operosa. La cooperativa – conclude Sara Bresciani – traccia quotidianamente piccole impronte con l'obiettivo di orientare e offrire percorsi ed esperienze che guardano al futuro e all'indipendenza delle persone con disabilità. ■

Info
Impronte
Via Domenico Udine 56, Rovereto
Telefono 0464 438595
info@impronte.tn.it
www.impronte.tn.it



Il progetto Tra Zenit e Nadir: una serie di azioni rivolte ai minori, alle famiglie, alle scuole e al contesto socio-culturale mette in rete tanti soggetti della comunità per rendere concreto un modello di gestione dei conflitti che è ancora poco noto all'opinione pubblica, ai media e alle stesse istituzioni

Giustizia riparativa **Un tavolo per la cultura riparativa**

Trento ha aderito al Manifesto per la cultura riparativa e la coop sociale Progetto 92 coordina il tavolo locale delle istituzioni, enti e associazioni che partecipano. Ce ne ha parlato Piergiorgio Reggio, presidente di Progetto 92

di Alice Somavilla

Secundo la definizione dell'ordinamento italiano, il termine 'giustizia riparativa' designa "Ogni programma che consente alla vittima del reato, alla persona indicata come autore dell'offesa e ad altri soggetti appartenenti alla comunità, di partecipare liberamente, in modo consensuale, attivo e volontario, alla risoluzione delle questioni derivanti dal reato" (dall'art. 42 del decreto legislativo 150/2022, la cosiddetta Riforma Cartabia).

La città di Trento ha formalmente aderito al Manifesto per la cultura riparativa. A promuovere l'iniziativa non solo il Comune, ma anche una serie di realtà, istituzioni (a partire dalla Provincia), enti e associazioni tra cui spicca, in qualità di soggetto coordinatore, la cooperativa sociale Progetto 92, presieduta da Piergiorgio Reggio.

Presidente, lo scorso 8 aprile è stato costituito il tavolo locale dedicato alla cul-

tura riparativa. Ci spiega l'importanza di questo traguardo?

Innanzitutto, è necessario specificare che la giustizia riparativa non costituisce un'alternativa all'iter giudiziario o alle pene tradizionali, ma un insieme di procedure che alimentano uno spostamento di

“ Il nostro compito è quello di sostenere e diffondere un paradigma educativo e sociale che porta chi è coinvolto in comportamenti devianti o antisociali a prendere coscienza delle proprie azioni e delle conseguenze che hanno avuto non solo su di lui, ma sulla vittima e, più in generale, all'interno della comunità ”

creazione di un percorso durante il quale chi ha compiuto un reato possa acquisire consapevolezza di sé, della propria condizione e delle proprie azioni. L'opportunità di attivarci in modo significativo di questo tema ci è



Piergiorgio Reggio, presidente della cooperativa sociale Progetto 92 dal 2021, docente presso l'Università Cattolica di Milano e Brescia, con grande esperienza nazionale in ambito sociale ed educativo

venuta dalla partecipazione al progetto **Tra Zenit e Nadir**, finanziato dalla Fondazione *Con i bambini* e promosso da Istituto Don Calabria e da Cnca (coordinamento al quale aderiamo).

Il progetto, che riguarda Lombardia, Veneto e Trentino, si propone di contribuire ad innovare la presa in carico di minori e famiglie proprio nell'ottica della cultura riparativa, con una serie di azioni rivolte ai minori, alle famiglie, alle scuole ed al contesto socio-culturale di riferimento.

Una vera e propria sperimentazione (in cui il Trentino, anche grazie al Centro di Giustizia riparativa della Regione, è all'avanguardia) che permette di mettere in rete tanti soggetti della comunità per rendere concreto un modello di gestione dei conflitti che è ancora poco noto all'opinione pubblica, ai media e alle stesse istituzioni.

Il compito della cooperativa è particolarmente delicato, in quanto opera con soggetti minorenni...

Sì. Alcuni hanno commesso dei reati, altri sono stati segnalati dai servizi sociali del territorio, che hanno individuato nella ragazza o nel ragazzo dei comportamenti 'a rischio'.

Il nostro compito è proprio questo: sostenere e diffondere attraverso il nostro lavoro, il modello della cultura riparativa, un **paradigma educativo e sociale che porta chi è coinvolto in comportamenti devianti/antisociali a prendere coscienza delle proprie azioni e delle conseguenze che**





queste possono avere o hanno avuto non solo su di lui, ma sulla vittima e, più in generale, all'interno della comunità tutta.

Come funzionano questi interventi?

Ogni minore coinvolto, accompagnato dagli operatori di Progetto 92 e di altre cooperative sociali del territorio che collaborano, segue un percorso "sartoriale", studiato "su misura", che tiene conto delle caratteristiche e delle situazioni di ciascuno. Questo garantisce un lavoro mirato, individualizzato, scongiurando il rischio di ricorrere a soluzioni standard che non si rivelerebbero efficaci. Dal 2023 ad oggi sono stati 108 i minori che hanno aderito ad un progetto di giustizia riparativa, 95 maschi e 13 femmine, con un'età media che si aggira tra i 16 e i 17 anni. Attualmente, oltre 60 di loro hanno concluso il proprio percorso.

Un buon risultato, dunque...

Siamo rimasti positivamente colpiti dai risultati. Trattandosi di adolescenti non facili da gestire, spesso con vissuti complessi, eravamo pronti alla possibilità che qualcuno decidesse di interrompere il suo percorso, invece non è successo. Tra i ragazzi e le ragazze coinvolti solo pochissimi non hanno aderito alla proposta.

Come si concretizzano le azioni ispirate alla logica riparativa?

Oltre ad una rielaborazione costante con gli educatori rispetto a quanto accaduto, che può essere anche legata all'ambito penale, i ragazzi svolgono delle attività di lavoro concreto che consentono loro di entrare in contatto con la comunità, quella stessa comunità con cui

hanno reciso un legame implicito di fiducia nel momento in cui si sono resi responsabili di un reato.

Il lavoro svolto durante il percorso con noi può essere sia individuale che di gruppo ed è strettamente legato alla natura del reato o del comportamento compiuto: **esperienze di volontariato, di cura dei beni comuni, stage lavorativi in ambito agricolo, laboratori manuali e artistici.** È così che i ragazzi acquistano consapevolezza non solo del danno che hanno arrecato, ma anche delle conseguenze che ne derivano sul loro percorso di vita. Spesso si trovano in situazioni di forte disinvestimento verso sé stessi; e il non possedere consapevolezza personale in un contesto di difficoltà può portare a commettere degli errori.

Non solo attenzione agli autori ma anche alle vittime.

Tra le scuole, gli stessi operatori e la comunità intera sta aumentando notevolmente la sensibilità alla cultura riparativa. Le vittime sono certo meno facili da coinvolgere: spesso sono isolate, si sentono deboli, hanno paura e non denunciano.

Abbiamo deciso intanto di attivare degli sportelli scolastici dedicati appositamente a chi ha subito, dove i ragazzi e le ragazze possano sentirsi liberi di rivolgersi per trovare una "ricomposizione del conflitto" e modalità di riparazione al comportamento messo in essere e subito. Vorremmo però in prospettiva portare quest'attenzione e questo ascolto anche a tutte le persone che non solo cercano di ottenere giustizia, ma anche un sostegno durante tutto l'iter che affronteranno... È importante far capire alle vittime che non sono sole, e che, se trovano la forza di avvicinarsi, c'è chi potrebbe accoglierle e supportarle. (Cooperazione Trentina, 7/2024) ■



Nel 2024 il Distretto di Economia Solidale dell'Agricoltura Sociale ha accolto due nuovi membri ampliando così la rete impegnata a valorizzare progetti di inclusione sociale in Trentino legati al settore agricolo: hanno fatto il loro ingresso nel DES i laboratori "Villa Rizzi" della Comunità Murialdo TAA e "Mi Coltivo" della cooperativa sociale Villa Maria.

Queste due novità andranno ad arricchire la già grande offerta di prodotti buoni e gustosi presenti nelle nuove confezioni per Natale (o Christmas box) che contengono in sé le storie delle persone, anche fragili, che li hanno coltivati e lavorati.

In particolare, il laboratorio per l'acquisizione dei pre-requisiti lavorativi "Villa Rizzi" di Sardegna accompagna i giovani accolti nell'in-



tera filiera produttiva delle piante officinali e orticole.

"Mi Coltivo" è un servizio che gestisce due orti a Mori e una bottega a Rovereto con cui offre percorsi di accompagnamento all'autonomia e all'acquisizione di competenze, spendibili nel campo dell'agricoltura e della vendita al dettaglio. Attraverso il lavoro, i giovani,

I Christmas box sono ad alto valore sociale non solo nel contenuto: anche le confezioni infatti sono realizzate e assemblate dalle cooperative della rete; montate a mano con cura e dedizione e con l'invito ad essere riutilizzate (o riciclate) rispettando l'ambiente

con fragilità, acquisiscono abilità, scoprono le proprie risorse e incontrano nuove opportunità di crescita.

TRE FORMATI

Come per gli scorsi anni le Christmas Box saranno disponibili in tre diversi formati. **Il condimento di barbabietole rosse, il dado vegetale e l'infuso di montagna** sono solo alcune delle novità che arricchiranno le nuove Christmas box e accompagneranno le festività natalizie alla scoperta di cibi sani e genuini della nostra regione. Queste speciali scatole si distinguono non solo per l'alta qualità dei prodotti, ma anche per il loro valore sociale perché create e assemblate coinvolgendo persone con fragilità.

desiderano regalare un messaggio di futuro buono per loro e per tutti.

Le aziende possono prenotare da subito le confezioni regali per Natale al tel. 342 5570810, oppure sul sito www.agricolturasociale.socialdes.it.

Per tutti, invece, sarà possibile acquistare le confezioni del Natale a dicembre nel garden Tuttoverde (Trento, Ravina, via Stella 63).

L'AGRICOLTURA SOCIALE

Il DES Agricoltura Sociale prosegue nel suo impegno a **trasformare le aree rurali in spazi di cultura e partecipazione civica attiva**, contribuendo alla creazione di un tessuto sociale ed economico sostenibile.

Grazie alla combinazione di diverse compe-

I partner del DES Agricoltura Sociale

- Amalia Guardini
- Cantina sociale di Trento
- Città Futura
- Consolida
- Comune di Trento
- CS4
- Gruppo78
- La Rete
- Progetto 92
- Società Frutticoltori Trento
- Mangiotrentino
- Villa Maria
- Comunità Murialdo Trentino Alto Adige IS

Agricoltura Sociale

Des Agricoltura Sociale: i nuovi regali per Natale

Anche quest'anno le confezioni per il Natale create dal DES Agricoltura Sociale promuovono prodotti dall'alto valore sociale, grazie a nuove collaborazioni e nuovi prodotti

di **Stefano Musaico**, *Centro per l'Economia Solidale, Consolida*



Al lavoro in una delle strutture dell'Agricoltura Sociale

Le Christmas box sono infatti realizzate dalla cooperativa sociale Gruppo 78 e sono assemblate dalla cooperativa sociale CS4. Anche la stessa scatola-confezione quindi ha il suo valore, realizzata a mano con cura e dedizione e con l'invito ad essere riutilizzata (o riciclata) rispettando l'ambiente.

VIA ALLE PRENOTAZIONI

I Christmas box sono un'ottima idea regalo sia per le aziende che per i cittadini che

tenze, è stato sviluppato un modello che valorizza la natura e le particolarità di ogni comunità, promuovendo un metodo di produzione e consumo rispettoso dell'ambiente, dei ritmi naturali e delle persone, in particolare quelle più vulnerabili.

La rete di partner continua a innovare nelle pratiche di agricoltura sociale, affrontando le crescenti sfide della marginalizzazione e

attivando nuove collaborazioni, come quella con Città Futura nell'ambito educativo.

STORIE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Per promuovere una maggiore consapevolezza ecologica, valorizzare le risorse locali e contribuire al benessere della comunità, il DES continua a **riornire i nidi gestiti dalla cooperativa Città Futura in alta Valsugana** con una particolare collaborazione con la cooperativa CS4 di Pergine. Questa collaborazione si è ampliata grazie ai laboratori organizzati da CS4, durante i quali famiglie, bambini e persone con disabilità hanno partecipato alla preparazione di orti e serre, nonché alla semina e coltivazione di piantine, i cui frutti sono stati raccolti e consumati durante pranzi e merende estive nei nidi. Bambini e genitori hanno così avuto l'opportunità di scoprire l'origine degli ortaggi, portatori anche delle storie delle persone, talvolta fragili, che li hanno coltivati. L'iniziativa è stata molto apprezzata dalle famiglie, incentivando il proseguimento della collaborazione nel nuovo anno educativo e favorendo l'adesione di altri nidi al progetto.

Prenotazioni e informazioni

Per le aziende: è possibile prenotare le confezioni regalo per Natale al tel. 342 5570810, oppure sul sito www.agricolturasociale.socialdes.it.

Per tutti: sarà possibile acquistare le confezioni del Natale a dicembre nel garden Tuttoverde (Trento, Ravina, via Stella 63). ■

Lo scopo degli uomini che hanno costruito i primi strumenti tecnologici era quello di facilitarli la vita. Il primo uomo che ha avuto la bella idea di affilare una pietra per tagliare la carne deve aver pensato: “Toh, bastava così poco per non staccarmi più i denti mangiando una bistecca”. Quello che ha usato per primo la ruota per trasportare un carico di



tamente labile, ma essendo uno strumento, anche questa tecnologia nasce per essere al nostro servizio, e non certo viceversa... L'importante è conoscere i suoi meccanismi. Ecco dunque che **la scuola si propone ancora una volta come il luogo dove osservare e proporre nuovi usi della tecnologia.** Non si può ignorare il fatto che ormai l'intelligenza artificiale è parte delle nostre

Intelligenza Artificiale

Cos'hanno in comune la ruota e ChatGPT?

Gli algoritmi dell'AI ci aiutano nella creatività o ci limitano, spingendoci a usare i server invece del nostro cervello? L'intelligenza artificiale oggi è parte delle nostre vite, non va temuta: va conosciuta

di **Silvia Martinelli***

grano deve aver detto a sé stesso: “Finalmente non devo più spaccarmi la schiena”. Questi uomini hanno sicuramente pensato di essere intelligenti, o quantomeno di esserlo più degli strumenti che stavano usando. Così come lo pensiamo anche noi del nostro computer ogni volta che si impalla, Google quando non ci dà la risposta che cercavamo o del navigatore quando ci fa entrare in zona a traffico limitato. Abbiamo da sempre pensato di essere noi gli esseri più intelligenti (e a volte gli unici) in questo mondo, fino a che non abbiamo cominciato a chiamare “intelligenza” anche quella artificiale della tecnologia e siamo sconfinati nel mondo del software.

In questo mondo chi ha la meglio? Come possono interagire i due mondi dell'umanità e della macchina? Impossibile non chiederselo. Perché, allora, non mettere a confronto l'intelligenza umana e quella artificiale in un campo dove il cuore e il sentimento sono una componente fondamentale, come quello della creatività e della letteratura? La casa editrice *Il Castoro* ci ha provato dando vita a un esperimento editoriale che vede il talento umano a confronto con le capacità dell'Intelligenza Artificiale. Il risultato è il libro **“Viaggio oltre l'ignoto”** di Valentina Federici: una sfida narrativa tra essere umano e macchina. I due racconti contenuti nel libro partono dalle stesse premesse, ma uno è uscito dal genio di un'autrice esordiente, Valenti-

na Federici appunto, e l'altro è scritto al 100% dall'Intelligenza Artificiale. Come è possibile immaginare, i risultati sono molto diversi creativamente e stilisticamente. Lo scopo di questa sfida è dunque quello di **spingere i lettori a una riflessione su quali prospettive possono aprirsi con l'utilizzo dell'IA** e quali possono essere le attenzioni per salvaguardare l'attività dell'uomo in ambito creativo.

La domanda che sorge infatti spontanea è: **gli algoritmi dell'intelligenza artificiale ci aiutano a spostare sempre più in là i confini della nostra creatività o le tarpano le ali spingendosi ad un usare i server invece del nostro cervello?**

Questa è una domanda che probabilmente molti insegnanti si pongono, soprattutto quando si trovano a correggere un testo di italiano o una relazione di scienze, con il dubbio che sia stata redatta da ChatGPT piuttosto che dai loro alunni. Il confine è cer-

vite, volenti o nolenti si è già insinuata anche tra i banchi di scuola e anziché bandirla per la paura di scopiazzamenti, è certamente più proficuo **utilizzarla per migliorare l'insegnamento e – di conseguenza – l'apprendimento.** Gianni Ferrarese, già docente nella secondaria di secondo grado

per oltre 40 anni, suggerisce 101 idee per utilizzare l'intelligenza artificiale nella didattica, comprendendo quali sono le possibilità che ci offre, le potenzialità e i suoi limiti. Questi spunti si trovano tutti nel libro **“101 idee per usare l'intelligenza artificiale in classe”** (Erickson).

Il presupposto da cui partono le riflessioni raccolte in questo libro è che l'intelligenza artificiale non è da considerarsi “un mezzo” o “il fine” perché non sostituisce la figura del docente, ma al contrario è **un aiuto che può inserirsi nei processi di insegnamento e valutazione.** È proprio grazie all'intelligenza artificiale che è possibile costruire ambienti di apprendimento accessibili e inclusivi per tutti gli studenti e le studentesse, venendo incontro alle loro necessità, abilità e stili di apprendimento.

L'intelligenza artificiale dunque non va temuta, ma va conosciuta e trattata come un gioco. In questo modo anche i più piccoli possono avvicinarsi a questo stimolante mondo senza esserne spaventati. I bambini e le bambine più curiose possono seguire le avventure di Hello Ruby nel divertente albo illustrato **“Nel mondo dell'intelligenza artificiale con Hello**



Ruby” di Linda Liukas (*Erickson*). L’albo illustrato, ricco di attività da realizzare da soli o insieme al genitore, intende **avvicinare i più piccoli a questa tecnologia** attraverso un approccio curioso, pratico e impavido.

Dovremmo parlare di intelligenza artificiale con i più piccoli perché essa inevitabilmente incide e inciderà sulla loro vita e il loro futuro. Il modo migliore per farlo è dunque quello di condividere insieme a loro il momento di una divertente e coinvolgente storia.

Se a qualcuno ancora sfugge come sia possibile che siamo partiti dall’invenzione di una ruota alle attuali tecnologie, viene in aiuto il libro di Stefano Moriggi e Mario Pireddu **“L’Intelligenza Artificiale e i suoi fantasmi”** (*Il Margine*). Ripercorrendo la storia, da Giordano Bruno fino ad arrivare a Pac Man, il libro esplora l’evoluz

zione delle **Intelligenze Artificiali**, il plurale non è a caso. L’intento degli autori è quello di mettere in luce la complessità e i miti che le circondano, cercando di sfatare i pregiudizi e i falsi miti che un primo sguardo

troppo superficiale potrebbe originare.

Il libro invita sia gli entusiasti delle tecnologie emergenti che i più scettici ad adottare, invece, uno sguardo più attento per scorgere all’interno dei prodotti e dei meccanismi delle intelligenze artificiali un possibile connubio con la creatività umana. D’altronde siamo davvero sicuri che quella che chiamiamo “Intelligenza” lo sia davvero, e che quella che consideriamo artificialità non nasconda in realtà qualcosa di più umano? ■

*La Libreria Erickson

La Libreria Erickson

La Libreria Erickson si trova 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.

Avvitata la terza edizione del concorso dedicato alle scuole secondarie di primo grado del Trentino per finanziare progetti di sostenibilità ambientale e sociale e di valorizzazione territoriale. L’iniziativa, presentata durante la fiera Book to school organizzata per fine settembre da Erickson in occasione del rientro a scuola di studenti, insegnanti ed educatori, è promossa da etika l’offerta luce e gas della Cooperazione trentina con Dolomiti Energia; tra i main sponsor di Book to school, etika sin dalla sua fondazione sostiene iniziative

supportare progettualità che promuovono, ad esempio, la riduzione, il riutilizzo e il riciclo dei rifiuti, oltre alla diminuzione del consumo di energia e acqua. Le idee potranno essere realizzate sia negli spazi interni e prossimi alla scuola che sul territorio.

Tra gli elementi di valore dei progetti: il coinvolgimento di realtà esterne al mondo scolastico come, ad esempio, cooperative sociali, associazioni, Famiglie Cooperative, ecc. Questo perché il benessere e la salute ambientale

Etika, il concorso per le scuole

Studenti in azione per la sostenibilità

Etika ha stanziato 15mila euro per sostenere progetti che coniugano solidarietà e sostenibilità ambientale: ecco il concorso che promuove le idee creative degli studenti sulla cura e sulla tutela della natura



dedicate all’educazione e alla formazione degli studenti di tutte le scuole del territorio. Nelle scorse edizioni del concorso bambini e ragazzi sono stati invitati a scatenare la loro immaginazione e creatività e a realizzare narrazioni illustrate e video animati che raccontano storie di tutela ambientale, di solidarietà e di economia equa. Educare alla sostenibilità e a essere cittadini attivi significa porre le basi per generare cambiamento e consapevolezza nel quotidiano essere parte di una comunità, locale e globale.

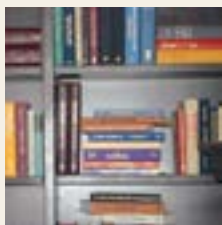
COME PARTECIPARE

Per questa nuova edizione, gli studenti accompagnati dai loro professori sono chiamati a **progettare e mettere in pratica idee concrete di sviluppo sostenibile sui temi della mobilità, del consumo, della cultura e del riciclo**. E proprio rispetto a queste attenzioni che etika intende

dependono dalle azioni e dai comportamenti virtuosi di tutti, utili per attivare buone pratiche ecologiche e un utilizzo più responsabile delle risorse naturali. Gli studenti sono invitati a candidare progetti che, oltre a dimostrare impegno verso la sostenibilità ambientale e avere un impatto sociale significativo, abbiano una **prospettiva a medio-lungo termine**, possano cioè essere fruiti anche dai loro futuri compagni di scuola.

Il concorso è aperto a tutte le scuole secondarie di primo grado – incluse le paritarie – della Provincia Autonoma di Trento. Singole classi, gruppi di classi o interclasse accompagnati da un docente referente avranno tempo per ideare e inviare le loro proposte **entro il mese di dicembre**. (*M. Buzduga*) ■

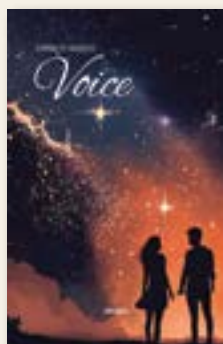
Per maggiori informazioni sul concorso www.etikaenergia.it



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



L'ORA DEL BACO

di Sergio Paoli, ed. Rossini Editore, Milano 2024

La prefazione è di Lucio Gardin, e già si intuisce la tonalità: attore, regista, giornalista, comico, di lui è stato scritto che *“riesce a trattare i temi più delicati attraverso l'ironia”*. L'Intelligenza Artificiale è argomento delicato e tendente ad angosciare e la prospettiva di un mondo dominato dall'IA, da Demiurga. In *“L'ora del baco”* si simula un confronto dialettico tra il dominio totalizzante di Demiurga e un gruppo di Boomer (i nati negli anni Cinquanta-Sessanta) e per di più trentini. Trentaquattro trentini (33+1 che fa il portavoce) raccontano la loro



vita in Trentino durante i due decenni del dopoguerra. Ne esce una sfida surreale e – nella simulazione – liberatoria. Lucio Gardin inquadra bene: *“Il libro di Sergio Paoli è di un candore e di una narrativa comica disarmanti. Un' esplorazione divertentissima che ci riporta a*

momenti e abitudini del passato... descritti in modo vertiginoso e dettagliato... quando la stupidità naturale (dice lui!) non aveva ancora generato l'intelligenza artificiale... Ergo, L'ora del baco è uno spasso”. Riusciranno i nostri eroi a convincere almeno qualcuno a svincolarsi dalla rete di Demiurga e a modellare una propria vita personale-sociale con distacco, con i piedi per terra, in memoria dell'uomo veramente *sapiens*?

CREATURA FUTURA

di Paolo Ghezzi, ed. ViTrenD, Trento 2021

È cosa utile, per l'oggi che viviamo, riproporre il messaggio di una persona saggia e spiazzante quale è stato Piergiorgio Cattani (Trento, 1976-2020). Il suo nome è nel tempo sfumato, non certo la sua vita con i forti stimoli. Ne parla in piena condivisione Paolo Ghezzi, che con lui ha percorso sentieri paralleli e fortemente connessi (il giornalismo, l'editoria, l'esplorazione intellettuale tra teologia e filosofia, la politica in progetti concreti fino a fondare il movimento 'Futura'). Qui si intende appunto rilanciare la realtà profonda di Piergiorgio Cattani, inti-

ma e spalancata sugli altri, spietata nell'analisi del sociale ma propositiva, ben consapevole dei propri limiti e pienamente disponibile al rischio: *“Resta un essere speciale. Nei suoi 44 anni di vita, conquistati giorno dopo giorno alla malattia, Piergiorgio Cattani si è preso cura di noi. Coraggio e lucidità eccezionale, incessante ricerca, costante impegno per lasciare un mondo migliore”*. Una vita e un lavoro che sono stati e *“che sono”*, dove l'eventuale retorica delle commemorazioni striderebbe come affronto offensivo. Saggio e spiazzante, si è detto, così nella sua missiva post-mortem: *“Per piacere, non dite che sono in paradiso, che corro felice tra le nuvole. La vita e la morte sono una cosa seria”*. Come dire: *“Continuo ad esserci”*.

VOICE

di Emma Di Nardo, ed. Albatros, Roma 2024

La giovane autrice – 15 anni! – offre questo lavoro di ben 436 pagine: ardimentosa disinvoltura, coraggio, sicurezza di sé anche nel rischio della critica letteraria... portano a curiosare e ad ammirare. Emma Di Nardo è nata a Milano, è vissuta fin da piccola in Trentino, frequenta il Liceo A. Maffei di Riva del Garda. Sulla passione per l'equitazione e per *“il profumo dei libri”* innesta, fin da prestissimo, la tensione allo scrivere. Questo è il suo primo romanzo, tirato fuori dall'interno del vivere a quell'età, sentito, sincero e perciò vero. Cose che

pur facendo parte di una vasta letteratura, anche scientifica, qui dunque diventano cripto-autobiografia più che narrazione romanzata su traversie di altri. Così, leggendo pagine di *Voice* e percorrendo le vicende di Ethan e Colorado – storia di un amore adolescenziale –, irresistibilmente si pensa alla quindicenne Emma, alla sua dimensione di vita e di sentire, ai suoi amati cavalli tra i quali *“Pegaso... che cammina tra gli dèi”*, ed evidentemente *“alla sua parte più bella, quella che sa cosa dire”*. Da tutto questo resta condivisibile e concludente quanto scritto in presentazione del volume: *“Il romanzo Voice sorprenderà sicuramente per la profondità dei sentimenti che descrive”*.

STATI DI EQUILIBRIO APPARENTE

di Stefano Motta, ed. del Faro, Trento 2023

Giornalista e scrittore, Stefano Motta è sorprendente nel mettere insieme e nell'intrecciare – fino a coinvolgere in una lettura difficile da interrompere – climi di guerra con radici nella storia più antica, i tempi della Guerra Fredda, avventure amorose tra installazioni di rampe per missili spaziali, tra bunker antiatomici infiltrati da uomini-spia e da doppiogiochisti, in zone militarizzate anche sul territorio in cui viviamo – a passo Coe sull'Altopiano di Folgaria, nelle viscere del monte Moscal, tra il lago di Garda e l'autostrada del Brennero ... – che ci avvertono di

quanto le vicende internazionali ci stiano addosso e possano intaccare il nostro vivere più personale con la sua profonda e ineliminabile aspirazione alla pace. Sono le cose che troviamo in questo tesissimo romanzo di spionaggio. *“Nei cieli e tra i boschi del Trentino l'avventura della pace e l'avventura dell'amore si rincorrono”* e, purtroppo, si rincorrono all'interno di reti e di rapporti globali conflittuali che evidenziano uno stato di equilibrio solo apparente. Con la importante precisazione che vi appaiono figure storiche ben identificabili, accanto a personaggi di fantasia, con una scansione di fatti e di date piegata solo in parte a esigenze narrative; ma *“il contenuto è verosimile e, in molti casi, reale”*.



Anche in questa estate mi sono ritrovato a percorrere itinerari di alta montagna con la netta sensazione di trovarmi di fronte a un mondo che sta inesorabilmente sparendo. A dispetto delle immagini patinate degli impianti di risalita, delle piste innevate, dell'industria del turismo che promette le più sfavillanti esperienze in quota per frotte di turisti paganti ed esigenti, chi sale a piedi e conosce anche minimamente la montagna non può che rimanere profondamen-

prendista stregone è il personaggio-simbolo del nostro tempo. L'antico re Mida – che ottenne il compimento del suo desiderio che ogni cosa che toccava si trasformasse in oro – ci appare come il vero patrono dei culti del progresso e dello sviluppo, l'attualissimo predecessore dei benefici della nostra civiltà. Non si può più far finta di non sapere, l'allarme è ormai suonato da almeno un quarto di secolo e ha generato solo provvedimenti frammentari e settoriali.

Da qui la lucida domanda di Langer –

la svolta verso una correzione di rotta. La paura della catastrofe, lo si è visto, non ha sinora generato questi impulsi in maniera sufficiente ed efficace, altrettanto si può dire delle leggi e controlli; e la stessa analisi scientifica non ha avuto capacità persuasiva sufficiente».

È in quell'occasione che Langer proponeva di sostituire, nell'approccio al cambiamento, il motto olimpico «*citius, altius, fortius* (più veloce, più alto, più forte), che meglio di ogni altra sintesi rappresenta la quintessenza dello spirito della nostra civiltà, dove l'agonismo e la competizione non sono la nobilitazione sportiva di occasioni di festa, bensì la norma quotidiana ed onnipervadente», con un altro motto, «*lentius, profundius, suavius* (più lento, più profondo, più dolce)», convinto che «una politica ecologica punitiva che presupponga un diffuso ideale pauperistico non avrà grandi chances nella competizione democratica».

UNA REVISIONE DELLE PRIORITÀ

È dunque necessaria una revisione delle priorità, che secondo Langer avrebbero

Cambiamento climatico

Una conversione ecologica socialmente desiderabile

La montagna sta velocemente, inesorabilmente cambiando. Ma l'incapacità di mettere in campo azioni preventive è disarmante: perché? La riflessione di Alex Langer nel 1994, e l'esperimento dell'Istituto svizzero (2023) con le simulazioni dei cambiamenti

di **Alberto Conci**

te colpito dalla velocità del cambiamento. Eppure si ha l'impressione che quando c'è di mezzo il profitto certi temi diventino sconvenienti; i guadagni di oggi, soprattutto se sono ingenti, giustificano gli occhi chiusi sul domani. Anche se saranno i figli a pagare il prezzo della sconcertante miopia dei genitori.

Questa incapacità di mettere in campo azioni preventive è disarmante; non so se essa derivi da un limite conoscitivo o dalla difficoltà di rinunciare a qualcosa oggi per un bene più grande per le generazioni future. Ma è certo che la questione posta da Alex Langer nei Colloqui di Dobbiaco dell'agosto 1994 resta ancora oggi centrale: la conversione ecologica potrà affermarsi soltanto se apparirà socialmente desiderabile.

UN ALLARME SENZA SVOLTA

Riletta oggi, la denuncia di Langer appare di bruciante attualità: «Non solo l'ap-



L'Istitut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage WSL di Birmensdorf, in Svizzera, ha realizzato uno studio e un video con la simulazione dei cambiamenti al paesaggio che saranno causati da un aumento di 4 gradi centigradi entro il 2085

«Perché l'allarme non ha prodotto la svolta?» – e la sua critica all'idea di «sviluppo sostenibile», che può servire per coprire in realtà la volontà di non cambiare nulla: «La domanda decisiva quindi appare non tanto quella su cosa si deve fare o non fare, ma **come suscitare motivazioni ed impulsi che rendano possibile**

incoraggiato il cambiamento senza che i vantaggi «siano tutti rimandati a un futuro impalpabile»:

- bilancio ecologico, integrando la ricaduta ambientale nei bilanci attualmente basati unicamente su dati finanziari;
- ridurre invece che aumentare i bilanci, per riequilibrare il rapporto fra le diverse aree del pianeta;
- favorire economie regionali invece che l'integrazione nel mercato mondiale, per





- valorizzare «la rigenerazione delle economie locali»;
- d) sistemi tariffari e fiscali ecologici, verità dei costi, per mettere produttori e consumatori di fronte alla globalità dei costi che stanno alla base in particolare del benessere occidentale;
- e) allargare e generalizzare la valutazione di impatto ambientale, cercando progressivamente di applicarla a tutti i settori della vita economica e sociale. «Tale valutazione non potrà avvenire senza l'intervento dei più diretti interessati e postulerà una Corte ambientale a suo presidio»;
- f) redistribuzione del lavoro, garanzie sociali, immaginando in questo modo le tutele necessarie in un processo di trasformazione radicale dell'economia;
- g) riduzione dell'economia finanziaria, sviluppo della "fruizione in natura", per scoprire «un diverso e maggior godimento della natura, del lavoro, dello scambio sociale». Le "res communes omnium" (dalla fontana pubblica alla spiaggia, dalla montagna alla città d'arte) non si difendono col ticket in denaro, bensì con l'esigere una prestazione personale, con un legame col volontariato, ecc.»;
- h) sviluppare una pratica di partnership, per

“Le Alpi sono una zona del mondo che si sta scaldando con maggiore velocità, anche perché l'affioramento della roccia con la scomparsa dei ghiacciai fa da acceleratore del riscaldamento”

creare alleanze a livello locale e globale e far fronte assieme alla questione ambientale.

Per realizzare questo ambizioso sogno ad occhi aperti, Langer proponeva dunque una «**Costituente ecologica** [...] che non potrà avere, ovviamente, in primo luogo carattere giuridico, quanto piuttosto culturale e sociale».

Da quel 1994 molti passi sono stati fatti, ma molta è la strada ancora da percorrere.

CON 4 GRADI IN PIÙ ENTRO IL 2085

Per certi aspetti un interessante esperimento nella direzione indicata da Langer è quello dell'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage WSL di Birmensdorf, in Svizzera, che ha realizzato **uno studio e un video con la simu-**

lazione dei cambiamenti al paesaggio che saranno causati da un aumento di 4 gradi centigradi entro il 2085 (le Alpi sono una zona del mondo che si sta scaldando con maggiore velocità, anche perché l'affioramento della roccia con la scomparsa dei ghiacciai fa da acceleratore del riscaldamento). Esattamente trent'anni dopo l'intervento di Langer a Dobbiaco, l'istituto svizzero ci mette di fronte alle conseguenze concrete di un riscaldamento che non è più così improbabile, analizzandone le conse-

guenze sia in alta quota, sia nelle zone collinari in riva ai grandi laghi. Ed è qui che la domanda di Langer ritorna: perché l'allarme non produce la svolta e si continua a immaginare un approccio all'ambiente governato unicamente dal perseguimento del profitto?

Difficile rispondere, ma mi chiedo se non sia perché siamo ancora dentro una logica economica di stampo capitalista che esclude la rinuncia in vista del perseguimento di un bene comune. Una logica che non è solo economica, ma anche psicologica e culturale; una logica che è distruttiva nella misura in cui sostiene un modello di relazione con l'ambiente e con gli altri basato sullo sfruttamento, sulle rendite derivanti dalla posizione geografica e sulla massimizzazione dei profitti che tale sfruttamento garantisce; e una logica che è per questo il primo ostacolo alla diffusione «delle motivazioni e degli impulsi» che rendano possibile la svolta di cui parlava Langer.

Riusciremo a vedere quei cambiamenti che sono necessari prima che sia troppo tardi? Non so. Ma una cosa è certa: non basta l'adattamento lento al cambiamento; occorre, come afferma l'istituto di ricerca svizzero, un **adattamento anticipato e proattivo**. Da questo dipende la qualità della vita di coloro cui lasceremo in eredità il mondo che abitiamo. ■

<https://www.wsl.ch/it/publicazioni/4-c-et-plus-les-paysages-suisse-face-au-changement-climatique/>

AcI Trento

Furti, rapimenti, scomparse

È allerta nazionale: furti, rapimenti, scomparse con morte si moltiplicano. Quando dobbiamo affidare ad altri i nostri animali è necessario valutare bene chi sono le persone che se ne occuperanno

Negli ultimi tempi i casi – purtroppo – di furti, strane morti, misteriose sparizioni e rapimenti di cani e gatti stanno emergendo alle cronache. È importante che tutti i proprietari siano ben consapevoli che queste cose orribili succedono dappertutto e che bisogna proteggere gli animali, valutare bene con chi si ha a che fare ogni volta che li si affida ad altri, evitare situazioni o strutture poco chiare, non affidabili, dove



non siano chiarite bene e con precisione le cose preventivamente.

I cani vengono rubati dai giardini, a volte addirittura dai furgoni dei pet-sitter (a volte addirittura accerchiati dai ladri), o spariscono, oppure escono morti in un sacco nero da alcune pensioni. Informiamoci e monitoriamo sempre bene ogni dettaglio!

ADOZIONE DEL MESE, CLIO

Clio (taglia media) è anziana ma ancora attivissima e socievole. L'abbiamo salvata dopo tanti, troppi anni di reclusione. Se volete adottarla chiamate 349 2302344. Potete donare per i cani come lei e diffondere le storie di Zampos (sono sul sito <https://www.aclodv.org/zampos>). Donazioni ad ACL Odv sede Trento IBAN: IT62J083270325800000002044, con causale "erogazione liberale Zampos rivista coop". Avvisate su acltrento@gmail.com per essere ringraziati. Per info 349 2302344.

I fiumi delle Alpi hanno bisogno di dedizione, competenze tecnico-scientifiche e sociali innovative e sempre aggiornate ma anche di un proficuo dialogo sociale, che è possibile costruire.

È quanto emerge da un recente simposio tecnico, organizzato a metà agosto in Germania col titolo “**Alpine Rivers Symposium**” da una giovane associazione di nome **OneWater**, formata da ricercatori, studiosi, studenti e attivisti di tutto il mondo, che ha



Fiumi alpini Lungo il fiume

La catena alpina è una delle aree del mondo più colpite dal cambiamento climatico. Come rinaturalizzare tratti di fiumi per ridurre la pericolosità in caso di piene e per ripristinare biodiversità ed ecosistemi?

di **Maddalena Di Tolla Deflorian**

portato alcune delle migliori pratiche ed elaborazioni al centro dell'attenzione.

Fra esse soprattutto emerge la grande questione di come rinaturalizzare tratti di fiumi (anche alla luce della nuova Direttiva Europea “**Nature Restoration Law**”), sia perché dobbiamo ripristinare biodiversità ed ecosistemi spondali e di acqua, sia perché è evidente da molti dati tecnici che ridare “spazio” ai fiumi ne riduce la pericolosità quando arrivano le piene, perché nello spazio ridato i fiumi possono fuoriuscire senza fare danni.

DIRITTI DEL FIUME

Sullo sfondo emerge anche qualcosa di nuovo e a tempo stesso antico: da qualche tempo perfino a livello giuridico si parla su scala internazionale di “diritti del fiume” (succede in Ecuador, in Colombia, ad esempio), attribuendo al fiume lo status di vero corpo vivente, cosa che la scienza dell'ecologia ci dice da sempre essere e che il pensiero filosofico dell'ecologia profonda altrettanto invoca da molto tempo, così come il pensiero dei popoli indigeni.

Al Simposio di agosto, oltre a molti esponenti del mondo accademico, erano presenti rappresentanti di organizzazioni ambientaliste come Wetlands International, Euro Natur, WWF Germania, oltre alle italiane



Legambiente, Centro italiano per la riqualificazione fluviale – Cif-Centro Italiano Riqualificazione Fluviale e Free Rivers – Coordinamento nazionale tutela fiumi.

OneWater è un “oggetto sociale” particolare e originale, con base in Germania e dimostra come evolve la questione ambientalista intorno al tema dell'acqua.

Ha origine nel 2020, per iniziativa di alcuni laureati della Scuola di geografia e dell'ambiente dell'Università di Oxford. All'inizio era un blog, uno spazio in cui studenti, professori, artisti e professionisti potevano condividere e rendere accessibili concetti scientifici legati all'acqua. È cresciuto ve-

locemente, soprattutto grazie allo slancio dei volontari, tutti giovani, su cui ancora si basa gran parte delle attività. I suoi creatori e animatori lo descrivono come uno strumento e una piattaforma di dialogo, connessione, partecipazione, confronto, stimolo, ma sempre con solide basi fattuali e scientifiche.

Ci ha raccontato di tutto questo la giornalista, scrittrice e attivista **Elisa Cozzarini**, laureata in Scienze Politiche, esperta del tema risorse idriche e attenta osservatrice – e a volte anche parte attiva – di lotte per salvare i fiumi e di movimenti a essi dedicati e di questioni tecniche intorno all'acqua che scorre.

Cozzarini scrisse anni fa un libro importante e unico nel suo genere, dal titolo “**Radici liquide**”, in cui si concentrava sulla questione critica, nelle Alpi italiane, delle centraline cosiddette “mini-idroelettriche”. Derivazioni industriali, deflusso minimo vitale, sfruttamenti vari dei corpi idrici rimangono temi e problemi essenziali. Cozzarini

ha partecipato al Simposio come relatrice, a nome del coordinamento Free Rivers e come giornalista esperta dell'argomento.

ALPI “HOTSPOT”

“La catena alpina è una delle aree del mondo più colpite dal cambiamento climatico – ricorda Elisa Cozzarini – dunque è considerata dagli scienziati un “hotspot”, ovvero un luogo con effetti noti ed evidenti amplificati rispetto ad altre aree del continente e del mondo. Questo Simposio, che ha avuto un buon successo di partecipazione, dimostra come sia fattibile oggi creare piattaforme di dialogo con associazioni, tecnici, studiosi e istituzioni”.

È bene infine ricordare che la **sofferta approvazione della Direttiva sulla restaurazione della Natura in Consiglio Europeo** (a giugno) era stata caldeggiata anche da una **massiccia mobilitazione pubblica**. Negli ultimi anni erano infatti state raccolte oltre un milione di firme e messaggi di cittadini, ripetuti appelli da parte di oltre 6000 scienziati, 100 imprese, organizzazioni giovanili e della società civile di numerosi settori, come raramente accade, per difendere la legge (e il “Green Deal” di cui la norma è un asse portante) dagli attacchi delle lobby. ■
(immagini: *Alpine Rivers Symposium*)

Trento, Scuola di Teatro Portland **Benvenuti a teatro!** (dove tutto è finto ma niente è falso)

Condotto da Paolo Vicentini e Andrea Brunello, prenderà il via a novembre il corso dedicato ai giovani d'età compresa tra i 19 e i 25 anni.

Il Teatro Portland di Piedicastello, uno spazio culturale intimo e accogliente, annuncia per l'anno scolastico 2024/2025 un percorso teatrale annuale rivolto ai giovani dai 19 ai 25 anni. Questo corso, ideato per rispondere alle esigenze della fascia d'età universitaria, nasce dalla consapevolezza della rapidità con cui la società contemporanea si trasforma; in questo contesto, il teatro diventa uno strumento essenziale per coltivare pensiero creativo e intelligenza laterale, qualità indispensabili per formare i protagonisti del futuro.

Il percorso si articola in due moduli distinti ma complementari: un modulo di scrittura guidato da **Andrea Brunello** e un modulo dedicato alle tecniche teatrali e alla messa in scena, condotto da **Paolo Vicentini**; i

due moduli si intrecceranno fino alla fine di gennaio 2025, preparando il terreno per il lavoro di **messa in scena**, che comprenderà lo **studio del personaggio** e la **creazione di azioni sceniche efficaci**, capaci di dare **nuova luce al testo** sviluppato durante il corso.

Il fascino del teatro risiede nella possibilità di vivere esperienze intense e personali che, attraverso la finzione scenica, diventano vere e tangibili; il corso propone un'esplorazione profonda di questo paradosso affascinante, fornendo agli studenti gli strumenti necessari per dare vita a uno spettacolo di scrittura collettiva; si lavorerà su come il movimento può comunicare a un livello più profondo, come integrare parole e gesti in modo naturale e comprensibile, e come raccontare storie

ordinarie con un linguaggio straordinario.

La scrittura e la **messa in scena** procederanno di pari passo, culminando nell'**allestimento di una pièce** che verrà presentata al pubblico al termine del percorso. Il corso non è solo un'opportunità di apprendimento, ma anche un viaggio di scoperta personale, dove l'esperienza diventa conoscenza e la finzione si trasforma in realtà viva.

**19-25 anni/Far nascere una storia
BENVENUTI A TEATRO DOVE TUTTO È FINTO MA NIENTE È FALSO!**

Insegnanti: Paolo Vicentini/Andrea Brunello. Il martedì dalle 18.30 alle 20.30, frequenza settimanale. Quota di partecipazione: 430€, quota associativa as 2024/25: 20 €. **Lezioni di prova:** martedì 4 e 11 novembre 2024.



Rovereto 11-20 ottobre 2024 **Turandot a Rovereto**

L'associazione Euritmus porta a Rovereto la grande opera, con la Turandot, in omaggio al centenario della scomparsa di Giacomo Puccini. Ecco gli appuntamenti del Festival Progetto Opera

Impegnata nella promozione della cultura musicale, la giovane associazione senza scopo di lucro Euritmus presenta la XII edizione del festival Progetto Opera, dedicata a un'opera lirica: in omaggio al centenario della scomparsa di Giacomo Puccini e ai 700 anni dalla morte di Marco Polo il titolo scelto quest'anno è Turandot. In programma concerti, spettacoli per le scuole, conferenze, guide all'ascolto; chiude il festival la messa in scena dell'opera pucciniana, con un cast internazionale e un nuovo allestimento, prima assoluta, coprodotto con l'Ente del Luglio Musicale Trapanese e il Teatro Rendano di Cosenza.

Tutto il progetto prevede inoltre lo sviluppo di attività di alternanza scuola-lavoro con gli Istituti formativi del territorio (Liceo Musicale di Riva del Garda, Istituto Canossiano di Trento, SMAG, Conservatorio di Trento) per offrire ai giovani trentini la possibilità di un'esperienza al fianco di professionisti di caratura internazionale.

L'attività di Euritmus spazia dai grandi eventi, come l'opera lirica e le produzioni sinfoniche, alla divulgazione e formazione, con l'Accademia del Violino, le conferenze e gli incontri anche nelle scuole; grande l'attenzione per il territorio, con concerti ed eventi anche nelle località più piccole.

L'associazione collabora con la Fond. Teatro Coccia di Novara, l'Amman Opera Festival, l'Università "Suor Orsola Benincasa" di Napoli, l'Accademia di Belle Arti di Verona, il Museo Storico Italiano della Guerra, la Fond. Opera Campana dei Caduti, la Sichuan Philharmonic Orchestra, e ha ospitato artisti internazionali quali la ballerina Carla Fracci, il baritono Nicola Ulivieri, il direttore Jordi Bernacer.

PROGRAMMA

11 ottobre, ore 21, Teatro Zandonai, Rovereto: *Orchestra delle Alpi, Gran Concerto d'apertura*
12 ottobre, ore 17.30, Foyer del Teatro



Rosmini, Rovereto: **Le arti ai tempi dell'intelligenza artificiale**, conferenza con prof. Renato Troncon (Università di Trento) 15 ottobre, ore 17.30, Museo Storico Italiano della Guerra: **La Russia li ha imbarcati e sono passati in Cina**, viaggio dei trentini in Russia, conferenza con prof. Davide Zendri, curatore Fondazione Museo Storico Italiano della Guerra 16 ottobre, ore 17.30, Foyer del Teatro Rosmini, Rovereto: **Quando il gioco si fa duro**, guida all'ascolto della Turandot, con prof. ssa Federica Fanizza, critico musicale 17 ottobre, ore 11, Teatro Rosmini, Rovereto: **Ti racconto Turandot**, spettacolo per le scuole, voce narrante: prof. Klaus Broz,

Per tutti i corsi della Scuola sono previste due lezioni di prova alle quali si accede previa prenotazione (obbligatoria), scrivendo a info@teatroportland.it, o telefonando allo 0461 924470-3391313989

La partecipazione alle lezioni di prova prevede il pagamento di 5 € a copertura degli oneri assicurativi; l'importo verrà riassorbito nella quota del corso in caso di iscrizione. Info sui singoli programmi didattici: teatroportland.it ■

Teatro Portland

Via Papiria 8, Trento
info@teatroportland.it
www.teatroportland.it
Tel. 0461.924470-339131389



Carta In Cooperazione

I possessori della Carta in Cooperazione potranno beneficiare di uno sconto sulla quota di iscrizione pari al 10%.

pianista accompagnatore: M° Stefano Chiozzi, cantanti del cast dell'opera

18 ottobre, ore 21, Teatro Zandonai, Rovereto: **Turandot**, opera lirica in tre atti, prima recita, direttore: M° Lorenzo Tazzeri, regista: M° Danilo Coppola, Orchestra Sinfonica delle Alpi

19 ottobre, ore 11, Museo Storico Italiano della Guerra, Rovereto: **Le armi di un duello**, visita guidata con prof. Davide Zendri, curatore Fondazione Museo Storico Italiano della Guerra

20 ottobre, ore 17, Teatro Rosmini, Rovereto: **Turandot**, opera lirica in tre atti, seconda recita, direttore: M° Lorenzo Tazzeri, regista: M° Danilo Coppola, Orchestra Sinfonica delle Alpi ■



Carta In Cooperazione

Con Carta in Cooperazione sconto del 10% sul prezzo del biglietto su www.euritmus.it digitando il codice **nessundorma10**. Insieme al biglietto va presentata la propria Carta in Cooperazione. Lo sconto è riservato al titolare della Carta e a un familiare. Per info: euritmus.produzioni@gmail.com tel. 3355718165

STAGIONE 2024-2025

Teatri: le convenzioni Carta In Cooperazione

Le convenzioni Carta In Cooperazione riservate ai soci: sconti e tariffe ridotte per seguire gli spettacoli delle Stagioni teatrali e per frequentare le scuole di teatro e di danza



Trento

TEATRO PORTLAND

Con Carta In Cooperazione:

- **tariffa ridotta per il biglietto d'ingresso agli spettacoli** (stagione teatrale, teatro della Meraviglia, rassegne);
- **sconto 10%** sui corsi della scuola.

Convenzione valida per due persone: intestatario della carta e un familiare (inteso coniuge o figlio).

Info e prenotazioni

prenotazioni@teatroportland.it
tel. 0461 924470, 339 1313989
www.teatroportland.it



Trento

TEATRO DI VILLAZZANO, ESTROTEATRO

Con Carta In Cooperazione:

- **sconto 10%** corsi annuali, seminari intensivi e workshop dedicati al teatro, al cinema e ad altre discipline artistiche;
- **biglietti d'ingresso a tariffa ridotta** per gli spettacoli della Stagione teatrale organizzata dalla compagnia.

Convenzione valida per due persone: intestatario della carta e un familiare (inteso coniuge o figlio).

Informazioni

www.estroteatro.com
comunicazione@estroteatro.it

Rovereto

ORIENTE OCCIDENTE

Con Carta In Cooperazione:

- **tariffa ridotta (variabile dal 5% al 10%)** sulle iniziative di formazione sulla danza
- **sconto sul costo del biglietto intero**, per l'ingresso agli spettacoli nei teatri per il



Festival Oriente Occidente.

Convenzione valida per due persone: intestatario della carta e un familiare (inteso coniuge o figlio).

Informazioni

Tel. 0464 431660 - www.orienteoccidente.it



Pergine

TEATRO COMUNALE DI PERGINE VALSUGANA

Con Carta In Cooperazione:

- l'Associazione Culturale Aria riconosce ai soci possessori di Carta In Cooperazione la **tariffa ridotta su biglietti di ingresso e abbonamenti per la stagione di Prosa "Teatro di Pergine"**.
- Il Comune di Pergine riconosce ai soci possessori di Carta In Cooperazione, la **tariffa ridotta su biglietti di ingresso e abbonamenti (Abbonamento Grande Stagione e Abbonamento Stagione Comune di Pergine) per la Stagione di Prosa "Stagione Comune di Pergine 2024/2025"**.

Convenzione valida per due persone: intestatario della carta e un familiare (inteso coniuge o figlio).

Informazioni

Tel. 0461 534321 - www.teatrodipergine.it

Carta In Cooperazione

Ufficio Relazioni Soci, Sait
tel. 0461.808641
ufficio.soci@sait.tn.it
<http://www.laspesainfamiglia.coop/Carta-in-Cooperazione/Convenzioni>



Non è un caso che l'antimicrobico resistenza (AMR) sia stata inserita dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) tra le 10 principali minacce per l'uomo, come l'HIV, l'ebola, la dengue e addirittura al pari del cambiamento climatico. È noto, infatti, che le malattie infettive siano tra le prime cause di morte nei paesi a basso reddito, ma anche nelle aree di maggiore benessere, come l'Europa e l'Italia, alcune patologie associate alle infezio-



di infezioni e decessi. «Nel 2021, casi segnalati di specie *Acinetobacter* resistenti a diversi gruppi antimicrobici sono stati più del doppio (+121%) rispetto alla media del periodo 2018-2019», si legge nel rapporto dell'Ecdc. Inoltre, il numero di casi segnalati di *Candida auris* è quasi raddoppiato tra il 2020 e il 2021 ed è stato notevolmente superiore rispetto agli anni precedenti. *Candida auris*, lo ricordiamo, è un patogeno fungino che causa focolai di infezioni invasive associate all'as-

La minaccia dell'antimicrobico resistenza Farmaci, uso e abuso

In Europa più di 35mila morti l'anno per infezioni resistenti agli antimicrobici; di queste circa 11mila in Italia per antibiotico-resistenza, al secondo posto di una triste classifica. Andiamo alle radici del problema, che non riguarda l'uso dei farmaci, ma l'abuso

di Aldo Bassoni

ni delle vie respiratorie e alla sepsi hanno un impatto significativo.

FORTE RESISTENZA

Secondo le stime presentate in un rapporto pubblicato dal *Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc)*, più di 35mila persone muoiono ogni anno a causa di infezioni resistenti agli antimicrobici nei paesi della dell'Unione Europea. L'Italia è al secondo posto per numero di morti stimati da infezioni resistenti agli antibiotici con 19 decessi ogni 100mila abitanti pari a circa 11mila decessi l'anno. Prima di noi solo la Grecia con 20 decessi ogni 100mila abitanti. Secondo l'Oms, l'antibiotico-resistenza è un problema talmente grave che, se non si agisse, nel 2050 potrebbe essere la prima causa di morte al mondo.

“L'antimicrobico-resistenza è stata inserita dall'Organizzazione mondiale della sanità tra le 10 principali minacce per l'uomo, come l'Hiv, l'ebola, la dengue e al pari del cambiamento climatico”

«Già ora vediamo aumenti preoccupanti nel numero di decessi attribuibili a infezioni da batteri resistenti agli antimicrobici, in particolare quelli che sono resistenti al trattamento antimicrobico di ultima linea», ha affermato

Andrea Ammon, direttore dell'Ecdc, commentando i dati. «Ogni giorno – ha aggiunto – quasi 100 persone muoiono a causa di queste infezioni nell'UE. Per questo bisogna continuare a ridurre l'uso non necessario di antibiotici, migliorare le pratiche di prevenzione e di controllo delle infezioni, progettare e attuare programmi di gestione antimicrobica e garantire un'adeguata capacità microbiologica a livello nazionale».

SEGNALE D'ALLARME

Gli ultimi allarmati rapporti mostrano tendenze di aumento significativo del numero

sistenza sanitaria e può essere resistente a più agenti antifungini. In un ospedale il problema dell'antimicrobico-resistenza nei pazienti è presente da tanti anni ed è uno



L'antimicrobico resistenza (AMR)

è la capacità di microrganismi di resistere ai trattamenti antimicrobici (es. antivirali, antifungini, antiparassitari e altri agenti che combattono i microrganismi patogeni) usati per curare le malattie infettive nella medicina umana e veterinaria. C'è resistenza antimicrobica quando i microrganismi diventano insensibili o sopravvivono all'azione di sostanze antimicrobiche.

L'antibiotico resistenza è la resistenza agli antibiotici, le sostanze chimiche utilizzate per combattere le infezioni batteriche. Gli antibiotici sono un tipo di antimicrobico e quindi la resistenza agli antibiotici è un tipo di resistenza antimicrobica.



dei principali problemi dell'infettivologia.

«Dopo il Covid è il problema numero uno – dice il dottor **Michele Spinicci**, membro del *Consiglio direttivo della Società italiana di medicina tropicale e salute globale (Simet)* –. Sicuramente l'utilizzo degli antibiotici è la prima causa di selezione di resistenza, dopo di che l'età e la complessità di alcuni pazienti con comorbidità possono peggiorare il quadro clinico predisponendo a infezioni, a ricoveri prolungati e al rischio di sviluppare infezioni di batteri resistenti agli antibiotici. Per me è pane quotidiano trovare le terapie adeguate, per fortuna da qualche anno abbiamo a disposizione farmaci nuovi».

MOTIVI ALLA BASE

Il problema dell'antibiotico-resistenza non può essere affrontato solo in clinica. Quella è l'ultima spiaggia. «L'approccio deve essere più ampio e la medicina umana è solo una parte del problema, perché **il consumo di antibiotici deriva anche dalla medicina veterinaria** – continua Spinicci –. Sappiamo ormai che i due mondi sono interconnessi e pertanto la risposta deve essere integrata. Dal mio punto di vista il problema è soprattutto il territorio, anche se il problema dell'antimicrobico-resistenza ha cause e meccanismi diversi alla base.»

Il territorio, appunto, significa la medicina di base; il rapporto medico curante e paziente, le

cure e i farmaci prescritti quotidianamente negli ambulatori. Di certo sappiamo che su 100 dosi di antibiotici, 80-90 vengono somministrate nei territori e solo 10-20 negli ospedali.

«E lì, soprattutto nei territori, e in particolare nelle regioni meridionali, che bisogna lavorare, perché le resistenze così indotte poi arrivano in ospedale come casi gravi», ammonisce il professor **Ivan Gentile**, direttore dell'UOC di malattie infettive dell'Azienda ospedaliera universitaria *Federico II* di Napoli e direttore della Scuola di specializzazione in malattie infettive e tropicali.

UN BUON RIMEDIO?

Ed ecco che l'uso inappropriato degli antibiotici diventa il fattore principale della resistenza. Intendiamoci: gli antibiotici hanno rivoluzionato la vita dell'umanità e rappresentano una svolta nella storia della medicina, però devono essere prescritti in maniera oculata anche se il bilancio costi-benefici è sempre a vantaggio dei benefici. «Però sono anche la categoria di farmaci che induce più resistenza ai batteri anche nelle persone giovani e meno fragili, apparentemente sane, ma immunodepresse», precisa Spinicci.

E come si rimedia quando il paziente arriva in ospedale? «Con altri antibiotici a spettro più ampio.

»



Come evitare l'uso inappropriato di antibiotici Serve l'antibiotico? Facciamo prima il test

In Danimarca, Svizzera, Norvegia, Olanda è diffuso l'uso dei test per valutare il livello di infiammazione dell'organismo (costo 3 euro). E decidere poi se è necessario assumere antibiotici

Le prescrizioni di antibiotici sono ancora troppo elevate nel nostro Paese. Emerge inoltre un grado significativo di un loro uso inappropriato, specie nell'ambito delle infezioni respiratorie. Eppure per uscirne basterebbe poco. Anche un semplice test usa e getta.

Del corretto uso degli antibiotici abbiamo parlato con il professor Ivan Gentile, direttore dell'UOC di malattie infettive dell'Azienda ospedaliera universitaria *Federico II* di Napoli

Perché si parla di legame tra utilizzo degli antibiotici e microbico-resistenza?

«Perché è uno dei pochi casi in medicina in cui se io uso troppo questo genere di farmaci poi finiscono per non funzionare più. Gli antibiotici sono molecole semplici da utilizzare, con pochi effetti collaterali, e vengono adoperati in maniera efficace soprattutto contro le infezioni alle vie respiratorie e alle vie urinarie».

I dati evidenziano una grande differenza tra le regioni italiane con una maggiore incidenza di questo problema al Sud.

«In effetti nel nostro Paese c'è una enorme variabilità tra le regioni, tra cui quella in cui vivo (la Campania, ndr). D'altra parte è impossibile che vi siano necessità diverse di antibiotici nelle varie regioni d'Italia».

E allora perché c'è questa differenza?

«Il problema è che a volte, in alcuni territori, si crea un'"alleanza" tra medico e paziente che vuole l'antibiotico. Il medico lo prescrive anche se sappiamo che la maggior parte delle infezioni respiratorie sono virali e quindi l'antibiotico non serve. È anche vero che la diagnosi non è semplice, e quindi il medico, per prudenza, prescrive l'antibiotico pensando che aiuti il paziente a non incorrere in complicazioni».

Com'è possibile invertire questa tendenza che ci vede ai primi posti in Europa per decessi?

«Non c'è un'azione sola da intraprendere. Ma il punto di partenza è ridurre l'uso degli antibiotici sul territorio, per esempio, facendo delle diagnosi rapide e precise».

In che modo?

«In alcuni paesi europei come Danimarca, Svizzera, Norvegia, Olanda, comincia ad essere diffuso l'uso dei test per valutare il livello di infiammazione dell'organismo. Il test costa solo 3 euro e se il medico vede che ho meno di 20 di proteina C reattiva significa che non ho la polmonite e quindi non deve prescrivere l'antibiotico. E anche il paziente si convince che l'antibiotico non è necessario. È chiaro che questo non risolve da solo il problema, ma aiuta molto a ridurre il ricorso agli antibiotici».

Coop, "Alleviamo la salute" Antibiotico-resistenza: cosa fa Coop

La nostra salute dipende anche da quella degli animali. Tutto il valore della campagna Coop "Alleviamo la salute": ridotti o eliminati gli antibiotici negli allevamenti

Anche gli antibiotici usati negli allevamenti possono contribuire a sviluppare la resistenza dei batteri a questa categoria di farmaci. Ecco perché dal 2017 Coop ha lanciato la campagna **Alleviamo la salute** che ha tra i suoi obiettivi il benessere degli animali e il contrasto dell'antibiotico-resistenza.

«Animali che vivono meglio hanno meno bisogno di essere curati – assicura Renata Pascarelli, direttrice qualità di Coop Italia –; **un uso degli antibiotici solo quando necessario e in maniera mirata** è possibile attraverso un cambiamento delle politiche gestionali e sanitarie degli allevamenti, riducendo o eliminando, appunto, gli antibiotici».

Le attività implementate, con step successivi, nell'ambito di **Alleviamo la salute** hanno interessato le filiere zootecniche Coop e i prodotti a marchio da esse derivati. Dai 5 avicoli speciali Fior fiore (ottobre 2016) al pollo a marchio della linea Origine (maggio 2017) e nel giugno 2017 anche il



pollo rosticceria, tutti con il requisito 100% allevato senza uso di antibiotici. Contemporaneamente sono uscite le prime 2 referenze di uova a marchio Coop da galline allevate a terra e senza uso di antibiotici. Nel 2017 sono stati messi in vendita i primi salumi Fior fiore

senza uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi, mentre nell'ottobre dello stesso anno il prosciutto crudo e cotto da suino danese escono con il requisito di allevato senza uso di antibiotici dalla nascita. Da ottobre 2017 è toccato alla filiera

della carne bovina, raggiungendo la riduzione degli antibiotici e il non uso negli ultimi 4 mesi, oltre alla certificazione CRenBA (Centro di referenziamento nazionale del benessere animale italiano).

Analoghi obiettivi sono stati raggiunti sia nella filiera del vitello incrocio sia in quella del suino Origine.

Infine, a ottobre 2018, anche le filiere

del pesce fresco allevato e del salmone affumicato scozzese a marchio Coop hanno raggiunto l'obiettivo di allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 6 mesi. Il contrasto all'antibiotico-resistenza un prodotto dopo l'altro.



Al momento con l'avvento di nuovi farmaci ci sono più opzioni, fortunatamente, e si spera che tra qualche anno si possano avere farmaci ad ancora più ampio spettro poiché dal punto di vista della produzione di nuovi anticorpi c'è stata un'accelerata e un rinnovato interesse da parte dell'industria farmaceutica a produrre molecole nuove. Ovviamente **più si alza l'asticella più si riducono le opzioni; la sfida è mantenere il passo dei batteri**», risponde Spinicci. Ed è qui che si rivelano fondamentali i progressi della ricerca.

APPROCCIO MULTIDISCIPLINARE

«Solo con la ricerca riusciremo a ridurre significativamente i decessi che si verificano per le infezioni resistenti agli antibiotici – è il parere di **Evelina Tacconelli**, ordinaria di malattie infettive e direttrice della Clinica delle malattie infettive all'Università di Verona –. I nostri studi e l'importante risultato raggiunto in pediatria e in area medica sono stati pubblicati su riviste di grande valore scientifico e fanno oggi da modello per altre realtà simili alla nostra».

“**Ottica One Health, formazione continua, ricerca di nuovi antibiotici, più vaccinazioni, test per valutare la necessità di antibiotici: le armi per combattere l'antimicrobico-resistenza non mancano, cominciando dalla più semplice: ricorrere all'antibiotico solo quando è necessario**”



Ma in ospedale è meglio non arrivarci per colpa di un uso inappropriato degli antibiotici. «Perciò bisogna sorvegliare e monitorare il *trend* nell'ambito del contrasto al fenomeno della microbico-resistenza in un'ottica *One Health* (modello sanitario basato sull'integrazione di discipline diverse, ndr). E anche i professionisti vanno sottoposti a un percorso di formazione continua, senza trascurare ovviamente il tema della ricerca e dello sviluppo di nuovi antibiotici. E poi bisogna **aumentare le vaccinazioni**», raccomanda Gentile che porta ad esempio virtuoso alcuni paesi del

Nord Europa dove, con **un semplice test usa e getta, il medico di base può stabilire se un'infezione è di origine virale o batterica**. Insomma, le armi per combattere il flagello dell'antimicrobico-resistenza non mancano, cominciando da quella più semplice: ricorrere all'antibiotico solo quando è necessario. ■

Quando ripenso alla mia infanzia, vissuta in campagna, il pensiero corre spesso alle scorpiate di frutta, ai piccoli frutti selvatici che si trovavano ai margini dei boschi, nei terreni incolti, tra i cespugli spinosi, accanto alla rosa selvatica e al biancospino. Uno dei frutti di cui ero più ghiotta era la mora di rovo: succosa e rinfrescante, dolce e aromatica, maturava in piena estate nelle siepi delle stradine di campagna, sul-



Le more di rovo Selvatica dolcezza

Sorprende sempre il gusto dolce, rinfrescante e aromatico delle more di rovo, che s'incontrano talvolta nelle passeggiate in campagna. Depurative e antiossidanti, le more sono molto ricche di minerali e di vitamina E (antistress)

di Iris Fontanari

le colline di Trento; oggi so che quei deliziosi frutti, ricchi di vitamine e minerali, sono stati per noi bambini un alimento prezioso. Dagli ultimi decenni del secolo scorso le more di rovo sono state via via soppiantate da quelle coltivate (senza spine!), ma restano comuni nelle siepi abbandonate di tutta la Penisola e nelle Isole, dal mare fino oltre i 1500 metri d'altitudine. Il rovo comune (*Rubus fruticosus*) appartiene a un genere di piante antichissimo e molto noto; assieme al lampone è la specie più diffusa al mondo e, come quest'ultimo, è anche della stessa famiglia delle rose, infatti il suo fiore assomiglia molto a quello della rosa di macchia.

Questa Rosacea si presenta come un cespuglio a foglie caduche, con lunghi tralci sarmentosi, dotati di acutissime spine; i botanici ne hanno distinto più di cento specie e, fra queste, circa un migliaio di varietà che, per la loro caratteristica di ibridarsi e incrociarsi, sono di difficile identificazione.



Quasi tutti i tipi di mora crescono da sempre nell'emisfero settentrionale del nostro pianeta: abbiamo notizie del rovo in molti testi greci e latini e più tardi nei libri di botanica medioevale, che collocano le more di rovo solo nel Nord Europa, rimarcandone le numerose proprietà medicinali. Ma già nel 1° sec. dopo Cristo il naturalista latino Plinio il Vecchio, riportando nella sua "Storia Naturale" lo scritto del medico greco Dioscoride su questo frutto, lodava moltissimo anche le altre parti della pianta, in particolare le foglie giovani e i germogli, per le loro proprietà antinfiammatorie e antidiarroeiche.

Un tempo anche le nostre nonne preparavano con le foglie tenere del rovo un *decocto* (30 g in 1 litro d'acqua; bollire 5 minuti) per curare le gengive infiammate e il mal di gola con sciacqui, gargarismi e applicazioni di compresse sulle parti interessate; allungato con altrettanta acqua, poteva servire anche per piccoli clisteri per i bimbi colpiti da dissenteria.

Le more, da piante spontanee o coltivate, contengono acqua (82%), zuccheri, acidi organici (tartarico, citrico, malico), proteine, fibre, minerali (potassio, calcio, fosforo, sodio, manganese), vitamine (C, E, B9, PP e provitamina A) e composti polifenolici. Fra le **vitamine** merita particolare attenzione la **E**, presente in percentuale più elevata rispetto agli altri piccoli frutti: oltre a proteggere i globuli rossi e a prevenire l'arteriosclerosi neutralizzando i radicali liberi, questa vitamina è pure antistress che agisce sulle ghiandole surrenali. Nelle more, tra i composti antifenolici

dalla proprietà antiossidante, troviamo gli antociani che conferiscono ai frutti il caratteristico colore nero.

Le more appena colte si possono mangiare a volontà perché nutrienti, rinfrescanti e ricche di vitamine; consumate a digiuno, oltre a svolgere un'azione depurativa e battericida, sono pure utili per curare diarree e per regolare l'intestino. Le nostre nonne, per curare i nipoti colpiti da forte e persistente

diarrea, preparavano un gustoso *sciropo* facendo cuocere lentamente, fino a giusta consistenza, un'uguale quantità di zucchero e di more; somministravano quindi la bevanda a cucchiaini fino al ritorno... regolare della funzione intestinale; questo sciropo era utile anche nella cura dell'angina e dei disturbi dell'apparato respiratorio.

Perfette al naturale, o con un po' miele e limone, o nelle macedonie, le more sono ottime sciroppate, nelle confetture, gelatine, gelati, sorbetti, sciropi, grappe e liquori, e nei dolci, come le mele al forno riempite di more o le crostate, o nelle creme. ■



La ricetta More di rovo sciroppate

Ingredienti: 1 kg di more, 1/2 kg di zucchero, 400 g di acqua.

Scegliete delle more non troppo mature, immergetele in acqua e fatele subito sgocciolare; in una pentola d'acciaio inox dal fondo pesante, larga e bassa, versate l'acqua e lo zucchero, mescolate di continuo e, quando lo sciropo diventa liquido e chiaro, mettete le more, rimstando delicatamente affinché non si rompano; portate a ebollizione, senza far mai bollire del tutto; dopo circa 8 minuti, togliete i frutti e metteteli nei vasi; lasciate lo sciropo sul fuoco ad addensare, facendo in modo ne rimanga abbastanza da coprire le more nei vasi; chiudete ermeticamente e sterilizzate.

Con un consumo pro capite di 23 chili all'anno, l'Italia rimane il paese dove si mangia più pasta al mondo, nonostante il calo dei consumi nazionali degli ultimi decenni. È abbastanza? Secondo il più importante e recente studio italiano di epidemiologia nutrizionale, l'energia mediamente fornita dai carboidrati nella nostra alimentazione è pari al 44%, cioè meno del 45% che anche i nuovi Larn 2024 (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) hanno indicato come la quantità minima da assumere in una dieta sana. Va ricordato

Fonti di proteine

Se la pasta è di legumi

In Italia solo 1/3 delle proteine consumate sono di origine vegetale: i legumi, e i prodotti che ne contengono quantità significative, possono invece essere fonti ottimali di proteine

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



che i range di riferimento sono dovuti all'osservazione di un maggior rischio di mortalità, per qualsiasi causa, sia in pazienti che eccedano con i carboidrati, sia in pazienti che ne restringano l'assunzione troppo a lungo. Quindi ben vengano innovazioni che ci riavvicinino al consumo dei primi piatti, ingiustamente demonizzati dalle diete commerciali. Tra queste innovazioni di prodotto si osserva il successo della pasta "di", "con" o "alle" farine di legumi: preposizioni

virgolettate, perché la differenza è significativa per il consumatore. Se si acquista, ad esempio, una **pasta "di" lenticchie** dobbiamo sapere che essa è prodotta solo con farina di lenticchie, mentre se è "con" o "alla" **farina di lenticchie può contenere una percentuale minore di legumi**, esempio il 40%, miscelata ad altre farine (come riso, mais, ecc.).

I legumi sono noti per il loro apporto di proteine vegetali, ma più del 50% dell'energia di una pasta di legumi è fornita dai carboidrati. Questo perché, per loro natura, i legumi sono

un "miscela" di nutrienti ben assortiti: carboidrati, proteine e fibre convivono in un unico alimento, che risulta apportare anche buone quantità di altri nutrienti quali ferro, potassio, fosforo.

I legumi sono un esempio del fatto che mangiamo alimenti, e non nutrienti: dire "ho mangiato i carboidrati" riferendosi alla pasta, è una semplificazione eccessiva, perché **anche la comune pasta è fonte di proteine**, e a maggior ragione lo sarà una pasta di legumi.

In particolare, **i carboidrati contenuti nella pasta di legumi sono a basso indice glicemico**, ovvero non provocano bruschi rialzi del glucosio nel sangue dopo il consumo, come dimostra una recente pubblicazione del gruppo di ricerca guidato dalla professoressa Francesca Scazzina dell'Università di Parma. La quantità di proteine, naturalmente vegetali, varia tra i 20 e i 25 grammi per 100 grammi, rispetto ai 12-14 di una comune pasta, il che rende le paste di legumi un alimento ricco, e non solo una fonte, di proteine.

Fra l'altro, **la nuova edizione dei Larn sottolinea l'importanza di aumentare il consumo di proteine vegetali rispetto a quelle animali**, mentre attualmente solo 1/3 delle proteine consumate in Italia sono di origine vegetale. Il che non significa che dobbiamo consumare più proteine: in Italia il consumo è già maggiore dei fabbisogni, dovremmo solo cambiare la qualità modificandone le fonti. E in questo i legumi, e i prodotti che ne contengono quantità significative, possono essere fonti ottimali. (consumatori.e-coop.it) ■



Ricette, bottiglie e libri

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

Minestra di riso, funghi e borlotti al timo

Per 4-6 persone: 1,5 litri di brodo vegetale, 250 g di fagioli borlotti già lessati, 200 g di funghi porcini già puliti, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla dorata, 5 rametti di rimo, 350 g di riso Baldo integrale Vivi Verde, 2 spicchi d'aglio, 150 g di pomodori pelati, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Tritate finemente il sedano con la carota, la cipolla e l'aglio, poi fateli appassire in una pentola con un filo d'olio; aggiungete i funghi a pezzi e lasciateli dorare per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto. Versate nella casseruola il riso e tostatelo per



circa 2 minuti, quindi unite i pelati schiacciati e il timo legato con lo spago alimentare e coprite con il brodo caldo; fate cuocere per 35-40 minuti, finché il riso sarà cotto; negli ultimi 20 minuti di cottura aggiungete i fagioli; regolate di sale e pepe ed eliminate il mazzetto di timo; impiattate il risotto e ultimate con un filo d'olio e a piacere qualche altro rametto di timo. (*Fiorfiore in cucina*, 10/2022)

Vellutata di funghi con farifrittata ai porri

Per 4 persone: 100 g di farina di lenticchie o ceci, 1 porro, 2 scalogni, 300 g di funghi

Più legumi e verdure nel piatto

Zuppe d'autunno

Zuppe, vellutate, minestre: calde, saporite, profumate e nutrienti. Con tante verdure e legumi, sono perfette per dare il benvenuto alla nuova stagione



champignon, 1 patata grande, 1 carota, 300 ml di brodo pronto di verdure Coop, 150 ml di latte di mandorle, 30 g di mandorle affettate d'Osa, 3 rametti di timo, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 pizzico di curcuma, 1 pizzico di peperoncino, ¼ di cucchiaino di paprika dolce, olio extravergine d'oliva, sale.

Mescolare la farina di legumi con la paprika e stemperare con acqua fino a raggiungere la consistenza d una pastella abbastanza densa, coprire e lasciare riposare. Lavare il porro e affettarlo finemente, compresa la parte verde; farlo appassire in una padella con un cucchiaino d'olio, salare leggermete e tenere da parte. Lavare le verdure, affettare sottilmente gli scalogni e farli imbiondire in una casseruola con 2 cucchiai d'olio; unire la carota a dadini, la patata a cubetti e, dopo 5 minuti, i funghi affettati; versare il brodo, portare a bollore e continuare la cottura per 20 minuti; regolare di sale e spegnere il fuoco. Unire i porri alla pastella, ungere una padella e fare cuocere come se fosse una frittata girandola dopo 10 minuti. Mentre la farifrittata si raffredda versare un goccio d'olio in un padellino, unire curcuma e peperoncino e tostare le mandorle. Riportare la verdura sul fuoco, unire il latte di mandorle e frullare in modo da rea-

lizzare una vellutata fluida e liscia. Togliere dal fuoco e aggiungere i dadini di farifrittata; servire decorando con timo, prezzemolo e mandorle tostate. *(Fiorfiore in cucina, 9/2019)*

Vellutata di zucca e timo e speck

Per 4 persone: 1 kg zucca mantovana, 1 litro

di brodo vegetale, 2 scalogni, 4-6 rametti di timo, 1 patata piccola, 8 fette sottili di speck Fior fiore da suini italiani, 2 tomini, olio d'oliva extravergine, sale e pepe.

Affettate gli scalogni e fateli imbiondire per circa 5 minuti in una casseruola capiente con un filo d'olio; pelate e tagliate la patata a cubetti, aggiungeteli allo scalogno, mescolate, profumate con le foglioline di timo (tenendo da parte un paio di rametti per la decorazione), salate e fate insaporire per altri 5 minuti. Mondate la zucca e tagliate la polpa a cubetti, quindi aggiungetela al soffritto, salate ancora un poco, fate insaporire per circa 10 minuti coperto, mescolando di tanto in tanto, poi coprite a filo con il brodo caldo e lasciate sobbollire a fuoco dolce per 20 minuti. Quando la zucca sarà abbastanza morbida, toglietela dal fuoco e passatela al frullatore a immersione fino a ottenere una



vellutata omogenea. Aggiungete un tomino tagliato a pezzetti e mescolate energicamente, ripassando al frullatore se occorre e aggiungendo poco brodo caldo se la consistenza risulta troppo densa. Nel frattempo tagliate a pezzetti il restante tomino e tenetelo da parte; distribuite la vellutata nei piatti e servitela calda con il tomino a pezzetti, un paio di fette di speck per ogni piatto, un pizzico di pepe, un filo d'olio e qualche fogliolina di timo. *(Fiorfiore in cucina, 10/2020)*

Zuppa di scarola e indivia con cannellini

Per 4 persone: 2 indivie, 2 cespi di scarola, 450 g di cannellini già lessati, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 700 ml di brodo vegetale, 200 g di formaggio tipo emmental, olio d'oliva extravergine, sale e pepe.



Pulite la scarola eliminando le foglie più dure e il gambo centrale; tagliate le indivie a listarelle; lavate le verdure e mettetele in una padella con ½ bicchiere d'acqua; coprite con un coperchio e fate cuocere per 10 minuti rigirandole e aggiustando di sale e pepe. Pelate l'aglio e fatelo soffriggere in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e il peperoncino; eliminate l'aglio, unite le verdure e fatele saltare per 3 minuti circa; aggiungete anche i cannellini, il brodo bollente e cuocete per altri 5 minuti; versate la zuppa nei piatti, aggiungete il formaggio a listarelle sottili e fatelo sciogliere sotto il grill del forno per 5 minuti, finché la superficie inizierà a dorarsi; servite subito. *(Fiorfiore in cucina, 10/2019)*



**Yogurt greco 100% capra
Yo Greko Zorbas**
150 g



SOLO PER I SOCI

100 e 0,49 €
PUNTI

9,93 € al kg
ANZICHÉ 1,99 €

**Riso Chicchi Corposi
Flora**
1 kg



SOLO PER I SOCI

110 e 1,29 €
PUNTI

2,39 € al kg
ANZICHÉ 3,49 €

Peperonata Sacià
290 g



SOLO PER I SOCI

80 e 0,99 €
PUNTI

6,17 € al kg
ANZICHÉ 2,59 €

Cuori di filetti di merluzzo Coop
surgelati
400 g



SOLO PER I SOCI

230 e 1,69 €
PUNTI

9,98 € al kg
ANZICHÉ 5,59 €

Latte condensato Nestlé
tubo 170 g



SOLO PER I SOCI

60 e 0,99 €
PUNTI

9,35 € al kg
ANZICHÉ 1,89 €

Amaretti Coop
200 g



SOLO PER I SOCI

40 e 0,49 €
PUNTI

4,45 € al kg
ANZICHÉ 1,35 €

**Vino Lago di Caldaro
Alto Adige DOC
Mastri Vernacoli Cavit**
750 ml



SOLO PER I SOCI

230 e 1,69 €
PUNTI

5,32 € al litro
ANZICHÉ 4,99 €

**Birra rossa doppio malto
Coop**
bottiglia 330 ml



SOLO PER I SOCI

40 e 0,45 €
PUNTI

2,58 € al litro
ANZICHÉ 1,09 €

**Spremuta di Mela
Melchiori**
750 ml



SOLO PER I SOCI

100 e 0,75 €
PUNTI

2,33 € al litro
ANZICHÉ 2,19 €

**Collutorio Denti & Gengive
Listerine**
classico
600 ml



SOLO PER I SOCI

140 e 1,95 €
PUNTI

5,58 € al litro
ANZICHÉ 4,49 €

**Detergente pavimenti
Pronto Legno Pulito**
750 ml



SOLO PER I SOCI

100 e 1,29 €
PUNTI

3,05 € al litro
ANZICHÉ 3,29 €

**Sacchetti igienici antigoccia
Amici Speciali Coop**
3 x 20 pezzi



SOLO PER I SOCI

120 e 0,79 €
PUNTI

ANZICHÉ 2,49 €

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

Iniziativa promossa da SAIT soc. coop., Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante.
Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa; prodotti presenti in negozio in base all'assortimento.

DAL 24 OTTOBRE AL 6 NOVEMBRE 2024



VALIDA NEI
NEGOZI ADERENTI

Certosa Galbani
165 g



SOLO PER I SOCI

70 e **0,99** €
PUNTI

10,24 € al kg
ANZICHÉ 2,49 €

Formaggini Crema Bel Paese Galbani
pz. 2 - 56 g



SOLO PER I SOCI

30 e **0,29** €
PUNTI

10,54 € al kg
ANZICHÉ 0,89 €

Choco Krave Kellogg's
Choco Nut -
Milk Choco
410 g



SOLO PER I SOCI

140 e **1,59** €
PUNTI

7,29 € al kg
ANZICHÉ 4,09 €

Karkadè Maraviglia
25 filtri - 50 g



SOLO PER I SOCI

90 e **0,79** €
PUNTI

33,80 € al kg
ANZICHÉ 2,45 €

Pasta di acciughe Orco
tubo 60 g



SOLO PER I SOCI

70 e **0,59** €
PUNTI

21,50 € al kg
ANZICHÉ 1,99 €

Vino Merlot Trentino DOC
Cantina Aldeno
750 ml



SOLO PER I SOCI

210 e **2,19** €
PUNTI

5,72 € al litro
ANZICHÉ 5,59 €

Radler Gösser
lattina 500 ml



SOLO PER I SOCI

50 e **0,49** €
PUNTI

1,98 € al litro
ANZICHÉ 1,29 €

Brandy Stock 84 Original
36° - 700 ml



SOLO PER I SOCI

320 e **4,79** €
PUNTI

11,41 € al litro
ANZICHÉ 9,50 €

Spinaci in foglia Coop
surgelati 450 g



SOLO PER I SOCI

80 e **0,49** €
PUNTI

2,87 € al kg
ANZICHÉ 1,69 €

Crema viso Nutriente
Riequilibrante Nivea
50 ml



SOLO PER I SOCI

160 e **2,09** €
PUNTI

73,80 € al litro
ANZICHÉ 5,75 €

Detersivo lavatrice Power Pods Dash
assortito 19 pods - 488,30 g



SOLO PER I SOCI

320 e **3,69** €
PUNTI

14,11 € al kg
ANZICHÉ 9,19 €

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

Iniziativa promossa da SAIT soc. coop., Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante. Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa; prodotti presenti in negozio in base all'assortimento.

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 OTTOBRE 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 30 NOVEMBRE 2024

coop
Trentino
**FAMIGLIA
COOPERATIVA**
coop
coop
SUPERSTORE

nr.
905

SERVIZIO 18 PIATTI MULTICOLOR PETRA LINEA MADISON TOGNANA



- Composto da 6 piatti piani, 6 piatti fondi e 6 piatti dessert
- Porta in tavola colore e vivacità uniti ad un tocco di eleganza, grazie alle tonalità verdi, grigie e rosa e alla porcellana che lo rende fine e raffinato
- Lavabili in lavastoviglie e idoneo all'utilizzo in microonde

PREZZO € ~~57,90~~
OFFERTA € ~~47,90~~
PREZZO SOCI € **39,90** **SCONTO 30%**

nr.
906

SET 6 PIATTI PIZZA RONDA BORMIOLI

- Piatto in vetro opale con decoro pizza
- Ø 33 cm
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € ~~35,90~~
OFFERTA € ~~29,90~~
PREZZO SOCI € **24,90** **SCONTO 30%**

SET 4 COLTELLI DA BISTECCA BERKEL

- Coltello corto e maneggevole da bistecca, con lama leggera e resistente
- La punta e l'affilatura consentono di tagliare con precisione la carne cotta limitando le rotture
- Acciaio resistente alla corrosione, facile da affilare
- Lavabili in lavastoviglie

PREZZO € ~~68,90~~
OFFERTA € ~~57,00~~
PREZZO SOCI € **49,00** **SCONTO 28%**

nr.
909

NERO



nr.
910

ROSSO



nr.
911

CREMA



nr.
908

SERVIZIO POSATE 24 PEZZI DUKE ROYAL PINTINOX

- Posate in acciaio inox 18/0
- Spessore 3 mm
- Finitura satinata
- Lavabili in lavastoviglie

PREZZO € ~~35,90~~
OFFERTA € ~~29,90~~
PREZZO SOCI € **24,90** **SCONTO 30%**



nr.
913

CARAFFA TERMICA ARANCIONE E GRIGIO EXCELSA

Capacità 1 litro

PREZZO € ~~21,90~~
OFFERTA € ~~17,90~~
PREZZO SOCI € **14,90** **SCONTO 30%**



nr.
907

SET 4 BICCHIERI DA BAR BARTENDER BORMIOLI

- Composto da 1 bicchiere da 37 cl e 3 bicchieri da 39 cl
- Lavabili in lavastoviglie

PREZZO € ~~11,90~~
OFFERTA € ~~9,90~~
PREZZO SOCI € **7,90** **SCONTO 33%**



SERVIZIO DA TÈ IN VETRO BOROSILICATO YUNA ADHOC

nr. SET LATTIERA E ZUCCHIERIERA

nr. 914

- Set dal design scandinavo realizzato in vetro borosilicato soffiato
- Lattiera da 230 ml con beccuccio
- Zuccheriera da 80 g
- Dimensioni Ø 7 x 7,5 cm
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € 21,90
OFFERTA € 16,90

PREZZO SOCI € 13,90 **SCONTO 36%**



nr. TEIERA CON INFUSORE IN ACCIAIO INOX

nr. 915

- Elegante teiera realizzata in vetro borosilicato resistente al calore ed insapore
- Design elegante e senza tempo
- Ampio infusore a rete fine, che garantisce una distribuzione ottimale dell'aroma
- Il coperchio della teiera, dopo l'utilizzo, funge anche da base d'appoggio per l'infusore
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 43,90
OFFERTA € 35,90

PREZZO SOCI € 29,90

SCONTO 30%



nr. BICCHIERE DA TÈ CON FILTRO

nr. 916

- Bicchiere da tè con infusore rimovibile
- Il colino a rete fine evita le foglioline nel liquido
- Lo spazioso infusore in acciaio inossidabile è facile da riempire e prelevare. Dopo l'utilizzo, il coperchio può essere usato come supporto raccogli-gocce
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 21,90
OFFERTA € 17,90

PREZZO SOCI € 14,90 **SCONTO 30%**



nr. SET 2 TAZZE DA TÈ

nr. 917

- Adatte anche per servire caffè, zuppe o dessert
- Forma organica dal design scandinavo, comode da tenere in mano
- Capacità 400 ml
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € 25,90
OFFERTA € 20,90

PREZZO SOCI € 16,90

SCONTO 34%



SET 6 TAZZE CON PIATTINO PETRA CHINA MULTICOLOR LINEA IRIS TOGNANA

Lavabili in lavastoviglie

nr. TAZZINE DA CAFFÈ NEW BONE

nr. 903

Capacità 80 cc

PREZZO € 22,90
OFFERTA € 19,90

PREZZO SOCI € 15,90

SCONTO 30%



nr. TAZZE DA TÈ NEW BONE

nr. 904

Capacità 200 cc

PREZZO € 32,90
OFFERTA € 27,90

PREZZO SOCI € 22,90

SCONTO 30%



nr. FORNO AD ACQUA SVC200 LAICA

nr. 922

- Metti sottovuoto, imposta tempo e temperatura e immergi in acqua il cibo sigillato sottovuoto
- Cottura automatica di precisione, grazie al controllo automatico della temperatura
- Temperatura programmabile da 40° e 90° C.
- Capacità 8 litri
- Dimensioni 23,5 x 35,7 x 27,8 cm



PREZZO € 199,00
OFFERTA € 166,00

PREZZO SOCI € 139,00

SCONTO 30%



nr. TERMOCIRCOLATORE AD IMMERSIONE SVC107 LAICA

nr. 923

- Metti sottovuoto, imposta tempo e temperatura e immergi in acqua il cibo sigillato sottovuoto
- Temperatura programmabile da 25° a 95° C
- Capacità di circolazione 6-15 litri



PREZZO € 169,00
OFFERTA € 133,00

PREZZO SOCI € 109,00

SCONTO 35%



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 OTTOBRE 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 30 NOVEMBRE 2024



LINEA PADELLE CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA ANTIADERENTE RISORSA LAGOSTINA

- Rivestimento in ceramica antiaderente Goceram, che garantisce una cottura senza che gli ingredienti si attacchino
- Realizzate con corpo in alluminio riciclato al 100%, sono eco-sostenibili e riducono l'impatto ambientale
- La tecnologia Thermo-Signal indica il momento perfetto per iniziare a cucinare, mentre il fondo a induzione assicura una distribuzione uniforme del calore
- Adatte a tutti i piani cottura, compresa l'induzione
- Lavabili in lavastoviglie

nr. **890** **CASSERUOLA Ø 20 CM**

PREZZO € ~~33,90~~
OFFERTA € ~~27,90~~
PREZZO SOCI € **22,90** **SCONTO 32%**

nr. **886** **PADELLA Ø 20 CM**

PREZZO € ~~23,90~~
OFFERTA € ~~19,90~~
PREZZO SOCI € **15,90** **SCONTO 33%**

nr. **891** **CASSERUOLA Ø 24 CM**

PREZZO € ~~41,90~~
OFFERTA € ~~33,90~~
PREZZO SOCI € **27,90** **SCONTO 33%**

nr. **887** **PADELLA Ø 24 CM**

PREZZO € ~~26,90~~
OFFERTA € ~~21,90~~
PREZZO SOCI € **17,90** **SCONTO 33%**

nr. **892** **CASSERUOLA Ø 26 CM**

PREZZO € ~~35,90~~
OFFERTA € ~~29,90~~
PREZZO SOCI € **24,90** **SCONTO 30%**

nr. **888** **PADELLA Ø 28 CM**

PREZZO € ~~29,90~~
OFFERTA € ~~23,90~~
PREZZO SOCI € **19,90** **SCONTO 33%**

nr. **889** **WOK Ø 28 CM**

PREZZO € ~~32,90~~
OFFERTA € ~~26,90~~
PREZZO SOCI € **21,90** **SCONTO 33%**

nr. **896** **BATTERIA PENTOLE 9 PEZZI IN ACCIAIO BARAZZONI**

- Il set comprende: 1 pentola Ø 20 cm, 1 casseruola Ø 14 cm, 1 casseruola Ø 18 cm, 1 casseruola Ø 22 cm, 1 tegame Ø 22 cm, 4 coperchi Ø 14, 18, 20, 22 cm
- Design moderno
- Realizzate in acciaio inox 18/10 con rivestimento interno satinato e esterno lucidato a specchio per una facile pulizia
- Il triplo fondo, acciaio - alluminio - acciaio, è adatto ad ogni piano di cottura e favorisce una perfetta diffusione del calore, riducendo il rischio di attaccamento dei cibi
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € ~~171,00~~
OFFERTA € ~~143,00~~
PREZZO SOCI € **119,00** **SCONTO 30%**

nr. **900** **SET 2 LASAGNERE RETTANGOLARI PEDRINI**



Composto da 1 teglia rettangolare 39 x 29 x 6 cm e 1 teglia 36,3 x 24,5 x 5,5 cm

PREZZO € ~~20,90~~
OFFERTA € ~~16,90~~
PREZZO SOCI € **13,90** **SCONTO 33%**

nr.
893

CASSERUOLA PER ARROSTO BALLARINI

- Casseruola ovale multiuso realizzata in acciaio inossidabile 18/10 di qualità
- Adatta per il forno e a tutti i piani cottura, compresa l'induzione
- Ideale per stufati, dotata di coperchio in acciaio inox e griglia di gocciolamento
- Capacità 8,5 litri



PREZZO € ~~129,00~~
OFFERTA € ~~108,00~~
PREZZO SOCI € **89,90** SCONTO **30%**



nr.
894

WOK CON COPERCHIO BALLARINI

- Multifunzionale realizzato in acciaio inossidabile 18/10 di qualità con coperchio in vetro e griglia utile per appoggiare gli alimenti
- Rivestimento interno antiaderente ceramico ideale per rosolare, friggere e cucinare con pochi grassi
- Lungo manico ergonomico per un uso comodo e sicuro
- Adatto a tutti i piani cottura, compresa l'induzione



PREZZO € ~~123,00~~
OFFERTA € ~~102,00~~
PREZZO SOCI € **84,90** SCONTO **30%**



nr.
899

PENTOLA CUOCI E VEDI BARAZZONI

- Ø 18 cm
- Pratico cestello che consente una cottura ottimale della pasta e una scolatura facile e veloce
- Coperchio in vetro
- Adatto a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



PREZZO € ~~67,90~~
OFFERTA € ~~55,90~~
PREZZO SOCI € **45,90** SCONTO **32%**



nr.
895

PENTOLA A PRESSIONE 6 LITRI BALLARINI

- Realizzata in acciaio inossidabile 18/10 di qualità
- Valvola di sicurezza per impedire l'apertura involontaria e dispositivo di fissaggio per chiudere il coperchio con precisione
- Dimensioni: Ø 22 cm, altezza 27 cm
- Resistenza al calore fino a 200 °C
- Adatta a tutti i piani cottura, compresa l'induzione



PREZZO € ~~115,00~~
OFFERTA € ~~95,90~~
PREZZO SOCI € **79,90** SCONTO **30%**



VAPORIERA BARAZZONI

- Realizzata in acciaio inox 18/10
- Composta da una casseruola, un pratico cestello cuocivapore e il relativo coperchio
- Strumento ideale per una cucina più sana, gustosa e ricca di proprietà nutritive
- Non adatto a induzione
- Lavabile in lavastoviglie



nr. **897** Ø 20 CM
PREZZO € ~~71,90~~
OFFERTA € ~~59,90~~
PREZZO SOCI € **49,90** SCONTO **30%**



nr. **898** Ø 24 CM
PREZZO € ~~84,90~~
OFFERTA € ~~69,90~~
PREZZO SOCI € **57,90** SCONTO **30%**



CAFFETTIERA BRILL MY MOKA INDUCTION PEDRINI

- Caldaia in alluminio
- Tecnologia brevettata da Pedrini "Dual Die Tech"
- La caldaia in alluminio alimentare viene poi rivestita di acciaio inossidabile per piani di cottura ad induzione



nr. **901** 3 TAZZE
PREZZO € ~~34,90~~
OFFERTA € ~~28,90~~
PREZZO SOCI € **23,90** SCONTO **30%**

nr. **902** 6 TAZZE
PREZZO € ~~43,90~~
OFFERTA € ~~35,90~~
PREZZO SOCI € **29,90** SCONTO **30%**



nr.
912

KIT SALUMIERE ESSENTIAL BERKEL



Composto da:
coltello cucina Adhoc Nero Lucido 16 cm,
coltello disosso Adhoc Nero Lucido 16 cm,
pinza prosciutto, grembiule rosso e spazzola pulisci smerigli

PREZZO € ~~119,00~~
OFFERTA € ~~97,00~~
PREZZO SOCI € **84,00** SCONTO **29%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 OTTOBRE 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 30 NOVEMBRE 2024



nr. 918
**ALZATA PER TORTA
CON CAMPANA
YASMIN EXCELSA**

- Alzata per torta in vetro decorato
- Dimensioni Ø 31 x h 24 cm
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 35,90
OFFERTA € 29,90



PREZZO SOCI € 24,90 **SCONTO 30%**

nr. 919
**PIATTO DAISY
CON CAMPANA
EXCELSA**

- Piatto per servire in vetro decorato
- Dimensioni Ø 30,5 x h 15,5 cm
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 29,90
OFFERTA € 23,90



PREZZO SOCI € 19,90 **SCONTO 33%**

nr. 921
**DISPENSER PER CEREALI
ROSSO
EXCELSA**

- Contenitore trasparente ermetico salva freschezza
- Controllo della dose desiderata
- Ideale per cereali, caramelle, granulari e noccioline
- Capacità 4 litri



PREZZO € 51,90
OFFERTA € 41,90

PREZZO SOCI € 34,90



SCONTO 32%

nr. 920
**PORTAPANE IN BAMBÙ ECO LIVING
EXCELSA**

- Soluzione igienica e funzionale per conservare e avere a portata di mano il pane
- Dimensioni 36 x 22 x 14 cm



PREZZO € 55,90
OFFERTA € 45,90



PREZZO SOCI € 37,90 **SCONTO 32%**

nr. 929
AFFETTATRICE HOME LINE 200 BERKEL

- Leva di apertura lama con 18 posizioni per una regolazione millimetrica della fetta
- Piano inclinato che sfrutta la gravità per un taglio più preciso e senza fatica
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale: riduce gli sprechi e assicura fette uniformi
- Paralama a profilo continuo per stabilità e migliore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- Motore professionale da 0,25 CV / 0.19 kw per ottime performance di taglio anche dei prodotti più duri
- Deflettore parafetta incorporato per favorire il distacco della fetta
- Il ceppo di supporto prodotto riduce lo spazio tra carrello e vela e consente un appoggio completo del trancio da tagliare per minimizzare gli scarti
- Struttura della cassa e della base in speciale lega di alluminio e piedini gommati per la massima stabilità durante l'uso
- Pulsantiera IP65 completamente sigillata
- Sistema di apertura vela obliquo per facilitare l'uscita del prodotto durante il taglio



PREZZO € 599,00
OFFERTA € 536,00



PREZZO SOCI € 479,00 **SCONTO 20%**

nr. 928 **MACCHINA SOTTOVUOTO MINIVAC BERKEL**

- Utile per aumentare notevolmente i tempi di conservazione dei cibi, limitare gli sprechi o cuocere a bassa temperatura
- Barra saldante 300 mm
- Funzioni ciclo completamente automatico o manuale
- Funzione saldatura manuale con i sacchetti anche con cibi delicati, croccanti o umidi
- Ciclo per la creazione del vuoto nei contenitori
- Piedini antiscivolo
- Display impermeabile e intuitivo con led luminosi
- Compreso nella confezione il tubo per sottovuoto nei contenitori omologati
- La camera del vuoto a vaschetta consente di raccogliere il liquido in eccesso
- Parte inferiore completamente asportabile e lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 209,00
OFFERTA € 182,00



PREZZO SOCI € 159,00 **SCONTO 23%**

nr. 930 **ROBOT MULTIFUNZIONE MIXATUTTO G3FERRARI**

- Grande ciotola di lavorazione da 3 litri
- Frullatore da 1,5 litri
- 2 velocità + funzione turbo ad intermittenza
- 3 dischi reversibili INOX per affettare e julienne, per grattugiare e passare le patate, per patate a bastoncino
- Piedini antiscivolo con ventosa
- Doppia sicurezza nell'incastro del contenitore e nel coperchio
- Accessori: lama in acciaio inox, lama in plastica, supporto per lame, 3 dischi di taglio, accessorio per montare, contenitore, coperchio con premicibo, frullatore e spatola
- Potenza: 1000 W



PREZZO € 146,00
OFFERTA € 121,00



PREZZO SOCI € 99,90 **SCONTO 30%**

nr. 927 **MONTALATTE ML7001 GIRMI**

- Integra 3 impostazioni d'uso: scaldare fino a 250 ml di latte per il tuo caffè latte a colazione, montare latte caldo per il cappuccino e montare latte freddo per cocktail o caffè freddi
- Bicchiere in vetro, garanzia di igiene e pulizia, staccabile per servire il latte direttamente in tavola
- Frustino a movimento magnetico
- Bicchiere con rotazione 360° per uso ambidestro
- Lavabile in lavastoviglie
- Potenza: 600W



PREZZO € 79,90
OFFERTA € 65,90



PREZZO SOCI € 54,90 **SCONTO 30%**

nr. 926 **MACINACAFFÈ MCO201 GIRMI**

- Lame in acciaio inox
- Capacità contenitore inox 70 g
- Dispositivo di sicurezza
- Dotato di doppio coperchio per ridurre il rumore e prevenire perdite



PREZZO € 28,90
OFFERTA € 23,90

PREZZO SOCI € 19,90



SCONTO 30%

nr. 924 **FORNO ELETTRICO FE2000 GIRMI**

- Dimensioni compatte, dispone di un capiente vano cottura da 20 litri di capacità, capace di ospitare comodamente anche un piatto da 24 cm di diametro
- Dotato di 4 resistenze elettriche per cuocere in modo omogeneo in tempi brevi e con un limitato consumo energetico
- Timer 60 minuti con segnale acustico
- Termostato regolabile da 100° a 230° C
- Funzioni di cottura: base, grill, combinata
- Accessori: 1 griglia e 1 leccarda
- Dimensioni: 46 x h 33 x 28 cm
- Potenza: 1380 W



PREZZO € 86,90
OFFERTA € 71,90



PREZZO SOCI € 59,90 **SCONTO 30%**

nr. 925 **FRIGGITRICE E GRIGLIA AD ARIA FRIGGISANO BBQ G1018100 G3FERRARI**

- Friggitano BBQ è un elettrodomestico multifunzionale
- Grazie alla doppia resistenza, alla camera di cottura ribassata e alla ricca dotazione di accessori, questo dispositivo diventa: barbecue, friggitrice ad aria, forno e essiccatore
- Capacità 10 litri
- Finestra e luce interna
- 8 programmi preimpostati: pizza, pesce, pane, crostacei, cosce di pollo e grigliata
- Contenitore e accessori antiaderenti inclusi: ripiano crisp, griglia e vassoio tondo
- Temperatura regolabile da 50° a 230° C
- Potenza: 2000 W



PREZZO € 215,00
OFFERTA € 179,00



PREZZO SOCI € 149,00 **SCONTO 30%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 OTTOBRE 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 30 NOVEMBRE 2024



PATTUMIERA CON PEDALE LINEA NEWCON BRABANTIA

- Design intramontabile
- Coperchio anti-odore e chiusura a pedale rallentata
- Perfetta per la toilette
- Chiusura silenziosa e salvaspazio
- Facile da pulire, secchio interno in plastica rimovibile
- Base antiscivolo



3 LITRI

BIANCO

nr.
941

NERO

nr.
944PREZZO € **32,90**
OFFERTA € **26,90**PREZZO SOCI € **21,90**SCONTO
33%

20 LITRI

nr.
942nr.
945PREZZO € **79,00**
OFFERTA € **59,90**PREZZO SOCI € **49,90**SCONTO
36%

30 LITRI

nr.
943nr.
946PREZZO € **89,00**
OFFERTA € **71,90**PREZZO SOCI € **59,90**SCONTO
32%

nr. **947** ASPIRA SOLIDI E LIQUIDI ASHLEY KOMBO 4 IN 1 LAVOR

- Aspiraceneri, aspirapolvere, aspiraliquidi e funzione soffiante
- Motore silenzioso con doppio isolamento elettrico
- Sistema aspirante con raffreddamento by-pass
- Fusto in metallo
- Dotazione accessori completa sia per l'aspirazione di polvere e liquidi che delle ceneri: tubo flex 1,5 metri, tubo prolunga rigido 0,45 cm, spazzola per polvere e liquidi, lancia piatta, filtro in spugna, tubo flex in acciaio 1,5 metri, lancia in alluminio per cenere, filtro a cartuccia lavabile e prefiltrato per polveri fini
- Potenza 1200 W

PREZZO € **170,00**
OFFERTA € **141,00**PREZZO SOCI € **117,00**SCONTO
30%

nr. **933** FERRO DA STIRO VERTICALE ST9200 G3FERRARI

- Volume di vapore: 20 g/min
- Capacità: 360 cc
- Funzione di auto-spegnimento
- Piastra in acciaio inox
- Pronto in 40 secondi, autonomia 18 minuti
- Stiratura a secco e a vapore
- Accessori: spazzola e misurino
- Dimensioni 160 x 275 x 130 mm
- Potenza: 1700W

PREZZO € **44,90**
OFFERTA € **35,90**PREZZO SOCI € **29,90**SCONTO
33%

nr. 940 TELEFONO SMART SENIOR STS502 SAIET

- Facile da usare e ideale come regalo ai nonni
- Smartphone 4G per Senior con Android 10 e Display da 5.0"
- Menù con Icone grandi e audio alto
- Uso facilitato con 3 tasti fisici (chiama, home, indietro)
- Tastiera touch con numeri grandi
- Doppia fotocamera 5MP / 2MP Torcia a LED
- Memoria interna 8 GB ROM espandibile, memoria esterna fino a 64 GB
- Google Play Store, Whatsapp, Internet, USB tipo-C
- Funzioni essenziali: vibrazione, vivavoce, sveglia, calcolatrice, calendario, tasto SOS
- Presa auricolare 3,5 mm
- Base di Ricarica
- Dimensioni 150 x 70 x 10 mm
- Peso 150 g



PREZZO € 139,00
OFFERTA € 119,00



PREZZO SOCI € 99,90 **SCONTO 28%**

nr. 932 ASCIUGACAPELLI HC55 BEURER

- Funzione agli ioni integrata per capelli morbidi e lucenti
- 3 livelli di calore
- 2 livelli di ventilazione
- Stretta bocchetta professionale
- Diffusore volumizzante
- Funzione riavvolgifiilo
- Potenza 2000 W



PREZZO € 43,90
OFFERTA € 31,90



PREZZO SOCI € 25,90 **SCONTO 40%**

nr. 931 BILANCIA PESAPERSONE GS405 BEURER

- Display XXL illuminato per una leggibilità ottimale
- Ampia superficie di appoggio in acciaio di alta qualità
- Anti-impronta: superficie rivestita per una facile pulizia
- Graduazione 100 g
- Portata fino a 200 kg
- Dimensioni 35 x 30 x h 2,8 cm
- Funziona con 3 batterie AAA da 1,5 V incluse



PREZZO € 57,90
OFFERTA € 45,90



PREZZO SOCI € 37,90 **SCONTO 34%**

nr. 935 UMIDIFICATORE A ULTRASUONI LB45 BEURER

- Tecnologia di umidificazione a ultrasuoni a basso consumo energetico e silenzioso
- Due ugelli nebulizzatori regolabili di 360°
- Per profumare l'ambiente, adatto per oli essenziali
- Adatto per ambienti fino a 30 m²
- Regolazione continua con rotella di regolazione cromata
- Umidificazione fino a massimo 300 ml/h
- Dimensioni serbatoio: 4 litri
- Livello dell'acqua visibile con indicatore colorato nel serbatoio
- 15 inserti aromatici per l'impiego di aromi
- Incluso filtro anticalcare



PREZZO € 89,90
OFFERTA € 71,90



PREZZO SOCI € 59,90 **SCONTO 33%**

nr. 934 INALATORE A COMPRESSORE IH60 BEURER

- Tecnologia ad aria compressa mediante compressore
- Per il trattamento delle vie respiratorie superiori e inferiori, raffreddore, asma e malattie delle vie respiratorie
- Batteria ricaricabile agli ioni di litio
- Tempo di inalazione breve
- Elevata percentuale di particelle diffuse nei polmoni
- Pressione di esercizio: ca. 0,25 - 0,5 bar
- Potenza di nebulizzazione: circa 0,25 ml/min
- Possibilità di alimentazione da rete elettrica
- Ideale in viaggio
- Silenzioso



PREZZO € 99,90
OFFERTA € 69,90



PREZZO SOCI € 57,90 **SCONTO 42%**

nr. 939 TERMOFORO XXL HK123 GREEN PLANET BEURER



- Morbido termoforo felpato
- 6 livelli di temperatura illuminati
- Formato XXL extra large: ca. 60 x 30 cm
- Regolazione elettronica della temperatura
- Spegnimento automatico dopo ca. 90 minuti
- Lavabile in lavatrice con programma per delicati fino a 30 °C

PREZZO € 43,90
OFFERTA € 33,90

PREZZO SOCI € 27,90 **SCONTO 36%**



nr. 938 TERMOCOPERTA HD75 NORDIC GREY GREEN PLANET BEURER

- Termocoperta traspirante in grigio di tendenza con lato superiore e inferiore avvolgenti al 100% in materiale riciclato
- 6 livelli di temperatura illuminati
- Regolazione elettronica della temperatura
- Spegnimento automatico dopo ca. 3 ore
- Lavabile in lavatrice con programma per delicati fino a 30 °C
- Dimensione 180 x 130 cm



PREZZO € 94,90
OFFERTA € 71,90

PREZZO SOCI € 59,90 **SCONTO 36%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 OTTOBRE 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 30 NOVEMBRE 2024



nr.
936

COPRIMATERASSO TERMICO SINGOLO UB60 BEURER

- 4 livelli di temperatura illuminati
- Timer da 12 h
- Tempo di preriscaldamento ca. 30 min.
- Lavabile in lavatrice con programma per delicati fino a 30 °C
- Dimensione 150 x 80 cm



PREZZO € ~~87,90~~
OFFERTA € ~~65,90~~
PREZZO SOCI € **54,90** **SCONTO 37%**



nr.
937

COPRIMATERASSO TERMICO MATRIMONIALE TS26 BEURER

- Traspirante
- 2 interruttori per due zone termiche individuali con 3 livelli di temperatura ciascuna
- Sistema di sicurezza Beurer
- Lato superiore e inferiore in vello
- Lavabile in lavatrice a 30° C
- Dimensioni 150x140cm
- Potenza 2 x 60 W



PREZZO € ~~79,90~~
OFFERTA € ~~59,90~~
PREZZO SOCI € **49,90** **SCONTO 37%**



COPRIPIUMINO BICOLOR CALEFFI

- 100% cotone
- Lavaggio a 40° C
- Adatto per asciugatrice
- Misure singolo: lenzuolo inferiore 90 x 200 cm con angolo max 25 cm, sacco copripiumino 155 x 200 cm + patella di 40 cm e una federa 50 x 80 cm
- Misure una piazza e mezza: lenzuolo inferiore 130 x 200 cm con angolo max 25 cm, sacco copripiumino 200 x 200 cm e una federa 50 x 80 cm
- Misure matrimoniale: lenzuolo inferiore 180 x 200 cm con angolo max 25 cm, sacco copripiumino 255 x 200 cm + patella di 40 cm e due federe 50 x 80 cm



SABBIA



GRIGIO



BORDEAUX



ANICE



1 PIAZZA

nr.
859

nr.
862

nr.
865

nr.
868

PREZZO € ~~92,90~~
OFFERTA € ~~73,90~~
PREZZO SOCI € **59,90** **SCONTO 35%**



1 PIAZZA
E MEZZA

nr.
860

nr.
863

nr.
866

nr.
869

PREZZO € ~~116,00~~
OFFERTA € ~~95,90~~
PREZZO SOCI € **79,90** **SCONTO 30%**



2 PIAZZE

nr.
861

nr.
864

nr.
867

nr.
870

PREZZO € ~~149,00~~
OFFERTA € ~~119,00~~
PREZZO SOCI € **89,90** **SCONTO 39%**



TRAPUNTA SCALDOTTA LANFRANCHI

- Realizzata in microfibra fronte flannel, retro agnellato a tinta unita
- 100% poliestere
- Misure:
singolo 170 x 260 cm
una piazza e mezza 220 x 260 cm
matrimoniale 260 x 260 cm



CREMA



GRIGIO



ROSA



VERDE



PETROLIO

1 PIAZZA

nr.
871

nr.
874

nr.
877

nr.
880

nr.
883

PREZZO € 57,90
OFFERTA € 47,90



PREZZO SOCI € **39,90** **SCONTO 30%**

1 PIAZZA
E MEZZA

nr.
872

nr.
875

nr.
878

nr.
881

nr.
884

PREZZO € 69,90
OFFERTA € 57,90



PREZZO SOCI € **47,90** **SCONTO 30%**

2 PIAZZE

nr.
873

nr.
876

nr.
879

nr.
882

nr.
885

PREZZO € 84,90
OFFERTA € 69,90



PREZZO SOCI € **57,90** **SCONTO 30%**

PARURE COPRIPIUMINO 1 PIAZZA MINIONS

- 100% cotone
- Lavabile in lavatrice a 40° C
- Misure 140 x 200 cm



nr. **DO WANT**
857

PREZZO € 35,90
OFFERTA € 29,90

PREZZO SOCI € **24,90**



SCONTO 30%



nr. **BETTER**
858

PREZZO € 41,90
OFFERTA € 33,90

PREZZO SOCI € **27,90**



SCONTO 33%

ACCAPPATOIO PER BAMBINI IN MICROSPUGNA CON CAPPUCCIO MINIONS

Spugna 100% cotone 260 g/mq



nr. **MISURA**
855 **7-8 ANNI**

PREZZO € 33,90
OFFERTA € 27,90

PREZZO SOCI € **22,90**



SCONTO 32%

nr. **MISURA**
856 **9-10 ANNI**

PREZZO € 34,90
OFFERTA € 28,90

PREZZO SOCI € **23,90**



SCONTO 30%

RACCOGLI IL RISPARMIO

FINO AL 6 OTTOBRE 2024

ULTIMI
GIORNI

raccogli tanti bollini
in più acquistando i
SUPER PRODOTTI
segnalati in negozio.

10 BOLLINI

**10%
SCONTO**

15 BOLLINI

**15%
SCONTO**

20 BOLLINI

**20%
SCONTO**

Ricevi  ogni **20€** di spesa
e bollini in più acquistando i super prodotti segnalati in negozio

Dal 26 agosto al 6 ottobre 2024, ogni 20€ di spesa e multipli (scontrino unico)
ricevi un bollino che verrà applicato alla tua scheda.

Completa la scheda e richiedi il tuo sconto* fino al 13 ottobre 2024 su tutti i prodotti a marchio
Coop e sui prodotti dei reparti ortofrutta, banco gastronomia, carne, pesce, pane e pasticceria.

coop

**FAMIGLIA
COOPERATIVA**
— **coop** —

*lo sconto verrà applicato su un massimo di 200 euro di spesa, effettuata con scontrino unico. Sono esclusi dallo sconto i prodotti già in offerta. È un'iniziativa promossa da SAIT Soc.Coop - Via Innsbruck, 2 - Trento, valida dal 26 agosto al 6 ottobre 2024. Partecipano all'iniziativa i supermercati associati al Promotore ad insegna Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Coop Alto Adige, Coop Konsum, Liberty, Coop Superstore ed altre insegne minori del movimento cooperativo, i cui punti vendita sono riconoscibili dal materiale promozionale esposto. Termini e Condizioni disponibile nei negozi aderenti.