

cooperazione tra consumatori



COLLETTA ALIMENTARE
Grazie per la generosità

**FAMIGLIA COOPERATIVA
CAVALESE**
A Cavalese il negozio
è tutto nuovo

DONNE IN COOPERAZIONE
L'educazione finanziaria
per essere libere

**CAROVANA
DEI GHIACCIAI**
Il report 2023

2024

Trento Capitale europea del volontariato

**Iniziative, strumenti, eventi
per promuovere la partecipazione**

postatarget
magazine
DC00S4234
NAZ/62/2008
Posteitaliane

www.federazioneconsumatori.it
coop

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

**Teatro
Comunale
di Pergine**

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



LIBRERIA

**LO SPIRITO CHE ANIMA
QUESTA COMUNITÀ
È LO STESSO**

**DELLE NOSTRE
BANCHE DI CREDITO
COOPERATIVO.**



Supportiamo ogni giorno i vostri progetti perché crediamo che la ricchezza di una comunità passi attraverso il benessere di ognuno.

 **CASSE RURALI
TRENTINE** 
Fondate sul bene comune.



sommario

- primo piano**
- 6 Trento "Capitale europea del volontariato 2024"
Un anno per fare passi avanti nel volontariato
- 8 I risultati della 27ª edizione, 18 novembre 2023
La Giornata della Colletta Alimentare: insieme per un gesto concreto
- famiglie cooperative**
- 10 Famiglia Cooperativa Bondo Roncone
Ancora grazie, caro presidente Molinari!
- 11 Famiglia Cooperativa di Salerno
Montagna festeggia i 20 anni del suo negozio
- 12 Famiglia Cooperativa di Cavalese
A Cavalese lo storico negozio completamente rinnovato
di Cristina Galassi
- consumi**
- 14 Compie 50 anni e va in pensione
Tanti auguri, codice a barre!
di Giorgia Nardelli
- ambiente**
- 16 I risultati dei negoziati sul clima
Cop28 Dubai: l'accordo per la transizione
di Ilaria Bionda
- 25 La Carovana dei ghiacciai 2023, report finale
Così i nostri ghiacciai scompaiono
di Maddalena di Tolla Deflorian
- società**
- 18 Associazione Donne in Cooperazione
Donne, l'educazione finanziaria come premessa per essere libere
di Dirce Pradella
- 20 Strike, premiati i vincitori 2023
Ecco i giovani che cambiano le cose!

- 21 Coop sociali Cs4 e La Rete con il Muse
Tandem: un lavoro comune per l'accessibilità
di Silvia De Vogli
- educazione**
- 22 Il nuovo anno, l'inizio di un nuovo viaggio
di Silvia Martinelli
- etica dello sviluppo**
- 23 Alle urne oltre 4 miliardi di persone
2024: il mondo al voto
di Alberto Conci
- prodotti coop**
- 29 L'insalata più croccante?
Quella verticale!
- filiera corta**
- 30 Trento, nuova iniziativa con Coop
A scuola di cucina con le Cesarine

rubriche

- cultura libri**
- 17 **Le recensioni del mese**
a cura di Franco Sandri
- coltivare**
- 28 Bosco balsamico
Nello scrigno del ginepro
di Iris Fontanari
- mangiare e bere**
- 34 Acqua, farina e...
Pizze, focacce e crostini dal forno di casa



11

Montagna festeggia i 20 anni del suo negozio

Il Comune di Montagna sulla Strada del Vino è orgoglioso del suo negozio della Famiglia Cooperativa di Salerno, considerato un servizio indispensabile e un punto di riferimento del paese



15

SocioSi: ricordati di scegliere i premi!

Con Carta In Cooperazione fino al 30 gennaio 2024 continui a collezionare punti e puoi scegliere il tuo premio fino al 31 gennaio 2024 (oppure puoi donare i tuoi punti ai progetti di solidarietà)



18

L'educazione finanziaria per essere libere

Il convegno Donne in Cooperazione. In Italia 7,5 milioni di donne non lavorano, non hanno un conto corrente né un bancomat. Ma l'indipendenza economica è la chiave per la libertà



30

A scuola di cucina con le Cesarine

È stata anche una festa la "scuola" di ricette di Natale con Coop e Cesarine: protagonisti i piatti della tradizione, preparati insieme a una esperta Cesarina con i prodotti a marchio Coop

200 Giga 7,90 Euro



Scegli EVO 200

◆ 200
GIGA

◆ MINUTI
ILLIMITATI

◆ 1000
SMS

Iniziativa valida dal 7 dicembre 2023 al 10 gennaio 2024
per chi porta il numero in CoopVoce e per i già clienti



Iniziativa attivabile
anche con Self SIM

coopvoce
Comunicare è semplice

Dal 7 dicembre 2023 al 10 gennaio 2024 è disponibile per chi richiede la portabilità del numero in CoopVoce "EVO 200", che prevede ogni mese, in territorio nazionale, 200 GIGA di traffico internet in 4G, minuti illimitati e 1000 SMS verso numeri fissi e mobili, al costo promozionale di 7,90€. "EVO 200" è disponibile anche per i già clienti con un costo di attivazione di 9,90€, che verrà scalato dal credito residuo della SIM insieme al canone del primo mese. I minuti sono tariffati sugli effettivi secondi di conversazione, senza scatto alla risposta, e le connessioni internet a singolo kbyte. Al superamento degli SMS compresi nell'offerta si applicano le condizioni del piano tariffario, mentre ad esaurimento del traffico internet compreso, la connessione dati verrà bloccata. Se, al momento del rinnovo, il credito residuo è inferiore al costo del canone, l'offerta sarà sospesa e, per riattivarla, sarà necessario ricaricare entro 30 giorni. In caso di sospensione, il traffico voce e SMS sarà tariffato secondo le condizioni del piano tariffario, mentre la connessione dati verrà bloccata. Il traffico voce, SMS e dati è utilizzabile anche nei Paesi dell'Unione Europea, conformemente e nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti UE 2015/2120 e 2016/2286 (RLAH). L'uso del servizio è personale, secondo quanto previsto dall'art. 4 delle CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO. Per maggiori dettagli sull'offerta, policy di corretto utilizzo e limitazioni, condizioni generali di contratto, visita il sito www.coopvoce.it.



coopvoce.it

CERCA IL PUNTO VENDITA ATTIVATORE PIÙ VICINO A TE

PROVINCIA DI TRENTO: ALA Via B. Mantova • ALDENO Via Dante, 9 • BASELGA DI PINÈ Corso Roma, 9 • BONDO Corso III Novembre, 12 • BORGIO VALSUGANA Corso Vicenza, 4/A • CALDONAZZO Via Marconi, 28/A • CAMPITELLO DI FASSA Streda Dolomites, 73 • CARANO Via Nazionale, 18 • CASTELLO TESINO Via Donato Peloso • COREDO Via Venezia, 17 • LAVIS Via Degasperis, 2 • MALÉ Via 4 Novembre • MATTARELLO Via Catoni, 50 • MORI Via Marconi, 38 • PERGINE VALSUGANA Piazza Gavazzi, 6 • PONTE ARCHE Via Prati, 19 • PREDAZZO Via C. Battisti, 21 • RIVA DEL GARDA Via Padova - Piazzale Mimosa, 8/10A • ROVERÈ DELLA LUNA Via A. Rosmini, 3/B • ROVERETO Viale Trento, 31/B - Piazza N. Sauro, 19/A • S. LORENZO IN BANALE, Strada Noa, 2 • STRINGNO 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 Hirsching, 1 - Via C. Menguzzato, 85 - Corso 3 Novembre, 2 - Piazza Lodron, 28 - Centro Direzionale Trento Sud • TUENNO Piazza Alpini, 24 • VEZZANO Via Roma, 45 • VILLALAGARINA Via 25 Aprile, 50 • **PROVINCIA DI BELLUNO:** AGORDO Via Insurrezione, 18 • FALCADE Piazza Mercato • SEDICO Via Gerolamo Segato, 11 • **PROVINCIA DI BOLZANO:** BOLZANO Via Macello, 29 - Palais Campofranco • MONGUELFO Via Pusteria, 17 • SALORNO Via Trento, 18

Buon 2024 Proviamo, insieme, a coltivare la felicità

All'inizio dell'anno si suole fare un bilancio di quello trascorso, la cui analisi serve a comprendere il presente e aiuta a orientarci e decidere per il futuro. Punto di partenza naturalmente la situazione attuale. Per descrivere la quale ci affidiamo al pensiero di Francesco: "Si sente quasi sempre parlare male dell'oggi" scrive il Papa. Che aggiunge: "Certo, tra guerre, cambiamenti climatici, ingiustizie planetarie, migrazioni, crisi della famiglia e della speranza, non mancano motivi di preoccupazione. L'oggi sembra abitato da una cultura che mette l'individuo al di sopra di tutto e la tecnica al centro di tutto con la sua capacità di risolvere molti problemi e con i suoi giganteschi progressi in tutti i campi. Ma nel tempo stesso questa cultura del progresso tecnico-individuale porta ad affermare una libertà che non vuole darsi limiti e si mostra indifferente verso chi rimane indietro. Così consegna le grandi aspirazioni umane alle logiche spesso voraci dell'economia con una visione della vita che scarta chi non produce e fatica a guardare al di là dell'immanente..." Purtroppo in un'epoca in cui è assente un sogno collettivo, un'idea da realizzare, in grado di aprire orizzonti nuovi, diventa difficile cogliere il punto da cui partire e sul quale costruire il futuro per dare un senso alla vita. Dobbiamo affidarci alla speranza e all'imprevisto. Al momento non ci resta che leccarci le ferite e rimediare, in qualche modo e se ancora possibile, ai guasti che abbiamo

prodotto in ogni campo, a cominciare da quelli più vicini a noi, da quelli che hanno messo in crisi le relazioni e gli aspetti umani della società e del vivere civile, lavorando su noi stessi e sui nostri comportamenti. Vista poi l'impossibilità materiale di incidere sul piano strategico internazionale quello che possiamo e dobbiamo fare è aiutare l'opinione pubblica trasmettendo valori e positività, sperando che qualcuno, non importa quanti, raccolga il messaggio. Essere d'esempio, sempre.

Confortante in un contesto tanto preoccupante, e confortevole per la funzione e il ruolo che sicuramente continuerà a esercitare e a recitare, è la presenza nella nostra terra *ab immemorabili* di un sistema di volontari straordinario, diffuso su tutto il territorio, capace di far fronte ai bisogni più diversi con grande professionalità. Si tratta di un volontariato a sostegno della solidarietà, motivatore di una crescita personale e collettiva. Lo testimoniano queste parole: "Lo spirito del volontariato si respira da sempre nelle nostre valli, si vive nelle nostre comunità ed è parte della nostra identità" e ancora: "fare volontariato significa coltivare la felicità". Quale riconoscimento a questo fenomeno Trento è stata dichiarata Città europea del volontariato per il 2024. Da considerarsi non un punto d'arrivo, ma la base da cui ripartire, all'insegna della sobrietà, evitandovi le speculazioni del consumismo.



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, Beatrice De Blasi,
Silvia De Vogli, Maddalena
Di Tolla Deflorian, Iris Fontanari,
Cristina Galassi, Silvia Martinelli,
Dirce Pradella, Franco Sandri.

IMPAGINAZIONE
Scripta società cooperativa

EDITORE
Sait, Consorzio delle cooperative
di consumo trentine società
cooperativa
Per informazioni:
ufficio.soci@sait.tn.it
tel. 0461.808641
lunedì-venerdì, ore 9.00-12.00

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



ANNO XXXI - GENNAIO 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 15-12-2023
La tiratura del numero
di dicembre 2023 di
"Cooperazione tra Consumatori"
è stata di 35.461 copie

Il 2024 di Trento Capitale europea del volontariato è iniziato il 5 dicembre 2023 (Giornata mondiale del volontariato), quando in Norvegia il sindaco **Franco Ianeselli**, con **Gabriella Civico**, direttrice del Cev, il Centro per il volontariato europeo, ha ricevuto dal sindaco di Trondheim, Kent Radum, il testimone della Capitale europea del volontariato. L'inaugurazione ufficiale di Trento capita-

mandare un messaggio di apertura e condivisione. Volontariato non significa solo curare l'aiuola sotto casa, ma guardare oltre i nostri confini ed essere disponibili al confronto con gli altri".

"Sono un assessore molto fortunato – ha aggiunto l'assessore al welfare di comunità **Alberto Pedrotti** ha ringraziato tutti coloro che hanno lavorato al progetto di Capitale europea – perché appena insediato mi

è stato consegnato questo riconoscimento. L'inaugurazione con il Presidente Mattarella sarà un momento per valorizzare tutti i volontari e il nostro territorio. Il prossimo anno sarà un'occasione davvero molto importante per tutti noi, per dare avvio a una nuova stagione del volontariato".

LABORATORIO DI PRATICHE PER LA SOLIDARIETÀ

La città si trasformerà in un laboratorio di pratiche a sostegno della solidarietà, intesa come leva per la crescita personale e collettiva, strumento capace di rendere le città più vivibili, sostenibili e accoglienti, rafforzando la rete dell'associazionismo locale con politiche pubbliche che promuovono i valori europei della democrazia e della partecipazione.

"Raccogliere il testimone di Capitale europea del volontariato rappresenta il giusto riconoscimento alle tante associazioni e al numerosissimo popolo del volontariato che animano le comunità del Trentino e la città di Trento, rendendo la nostra società inclusiva, solidale, aperta, accogliente,

e contribuendo in modo fondamentale all'offerta di alcuni servizi sul territorio, penso ad esempio all'ambito socio-assistenziale – le parole dell'assessore provinciale alla salute, politiche sociali e cooperazione, **Mario Tonina** – Lo spirito di volontariato si respira nelle nostre valli, vive nelle nostre comunità ed è parte della nostra identità e della nostra speciale Autonomia, tratto comune dei valori immateriali che ci uniscono e che con impegno e convinzione dobbiamo riuscire a tramandare ai nostri giovani".

Il riconoscimento accende così i riflettori sul mondo del volontariato, diventando propulsore per nuove iniziative, opportunità di incontro tra istituzioni e cittadini impegnati a rendere il Trentino un luogo ancora più a misura di volontariato, solidale e democratico.

Trento "Capitale europea del volontariato 2024"

Un anno per fare passi avanti nel volontariato

Si apre l'anno che vede Trento "Capitale europea del volontariato". L'obiettivo è aumentare la partecipazione dei cittadini nella solidarietà e nell'associazionismo, per rendere le città e tutto territorio provinciale più vivibili, sostenibili e accoglienti. Sait-Coop e Famiglie Cooperative partecipano e sostengono il progetto

le europee del volontariato è invece fissata per il prossimo **3 febbraio, al palazzetto il T Quotidiano arena**: qui quasi tremila persone accoglieranno il **Presidente della Repubblica Sergio Mattarella**. Tra loro, oltre 1300 volontari e 400 studenti, ma anche sindaci, autorità provinciali, donatori, partner, tecnici del Comune e rappresentanti dell'Associazione centri di servizio per il volontariato Csvn. L'evento potrà essere seguito anche in piazza Duomo, che per l'occasione ospiterà alcune iniziative collaterali e un maxischermo.

TRENTO, TRENINO, EUROPA

"Fare volontariato significa coltivare la felicità e io non potrei immaginare un riconoscimento più bello per la nostra città di quello che abbiamo da poco ricevuto: è un attestato che ci riempie di gioia, orgoglio e responsabilità – ha spiegato il sindaco **Franco Ianeselli** – Quello che verrà non potrà infatti essere un anno di mera celebrazione del volontariato, sarà piuttosto **un anno di impegno a favore della comunità per poterci ritrovare alla fine dell'anno e affermare di aver compiuto passi importanti nel supportare chi si adopera per la solidarietà non solo nel contesto cittadino, ma in tutto territorio provinciale**: il volontariato non conosce confini o barriere. Sarà bellissimo avere a Trento il Presidente Mattarella per inaugurare insieme l'anno che ci renderà **protagonisti in Europa, alla quale dobbiamo**



5 dicembre 2023, Trondheim (Norvegia): Kent Radum, sindaco di Trondheim consegna al sindaco di Trento, Franco Ianeselli, il testimone della Capitale europea del volontariato

STRUMENTI PER SVILUPPARE IL VOLONTARIATO

Nascono per questo i 19 tavoli di scopo impegnati nella digitalizzazione, nel coinvolgimento e nella semplificazione, nella comunicazione, nel dialogo intergenerazionale e nel

coordinamento, nella rigenerazione urbana e nella sostenibilità **per offrire alla comunità strumenti concreti con cui sviluppare le proprie potenzialità**. Tanti dunque gli “attrezzi del mestiere” pensati per rendere ancora più semplice e funzionale l’operato delle associazioni.

Tra questi la **vetrina del volontariato, uno spazio fisico che avrà sede al Trento Lab di via Mancini**, dove le associazioni insieme a un referente del Centro servizi per il volontariato potranno incontrarsi e accogliere la cittadinanza, e il sito **trentovolo.capital**, che offrirà uno sguardo sul mondo del volontariato aumentando conoscenza e connessioni.

GLI EVENTI

Tanti nel corso dell’anno i momenti dedicati alla solidarietà: dalle iniziative realizzate per valorizzare cultura, ambiente e tutti gli ambiti del sociale agli eventi organizzati in col-

laborazione con i festival del territorio. Sarà inoltre un anno ricco di scambi con altri paesi europei, fino all’appuntamento conclusivo in cui Trento passerà il testimone alla città



belga Mechelen, prossima capitale nel 2025. Trento Capitale europea del volontariato sarà raccontata con interviste e con la **campagna fotografica “Gente Felice”**, curata dal collettivo WJ Trento, che si presta a titolo

gratuito per accompagnare l’anno della solidarietà ritraendo i volti dei suoi protagonisti. La competizione per diventare capitale europea del volontariato è stata per la prima volta lanciata nel 2013 dal *Centro Europeo del Volontariato (CEV) di Bruxelles* per rafforzare e promuovere le attività di volontariato a livello locale.

La finalità ultima è quella di **spingere le città europee a interrogarsi sul ruolo del volontariato per la comunità e di premiare le città che più esprimono i valori europei attraverso la promozione del volontariato e la sua pianificazione per il futuro**. Qualsiasi città europea può partecipare compilando la candidatura. Il vincitore viene selezionato da una giuria internazionale composta, tra gli altri, da importanti esponenti del mondo del volontariato, rappresentanti della società civile, delle istituzioni europee. (c.g.) ■

Sait-Coop e Famiglie Cooperative Calendario 2024: I Campioni della Bontà

Al volontariato, alla solidarietà e all’associazionismo Sait-Coop e Famiglie Cooperative dedicano il calendario 2024, come riconoscimento a tutti i volontari del loro ruolo nell’attribuzione a Trento di Capitale europea e italiana del volontariato 2024. “Siamo profondamente orgogliosi della nostra città e dell’impegno dei suoi cittadini, per questo vogliamo ricordare tutto l’anno quelle realtà che sanno tessere la rete di solidarietà, fondamento del nostro territorio e della nostra natura cooperativa”.

Sait-Coop e Famiglie Cooperative sono da sempre impegnati nel sostegno alle organizzazioni che si occupano di solidarietà e attive nel volontariato. “La Cooperazione di Consumo, nata storicamente dall’applicazione del principio del dono e dall’azione volontaria, ha grande esperienza e notevole capacità organizzativa e aiuta e supporta le Organizzazioni di Volontariato senza costringerle a tradire l’ispirazione originaria che le caratterizza”, scrive Stefano Zamagni, docente economia civile UNIBO nella presentazione del Calendario.

Le Famiglie Cooperative, presenti in tutte le Vallate del Trentino Alto Adige, ma anche in Veneto e il Lombardia, con oltre 380 negozi a servizio della comunità, rappresentano in molti paesi (circa 220) l’unica realtà commerciale e per questo la loro funzione diventa anche sociale.

Sono luoghi d’incontro e di relazione, presidi della socialità, prima ancora che esercizio commerciale.

CALENDARIO 2024, OGNI MESE UNA DEDICA

Gennaio è per i volontari **Marcialonga e le associazioni sportive** che creano occasioni per giocare e vivere lo sport genuino. Febbraio per i **volontari della montagna, SAT, SOSAT, CAI, Soccorso Alpino e Alpenverein** che si prendono cura delle nostre meravigliose

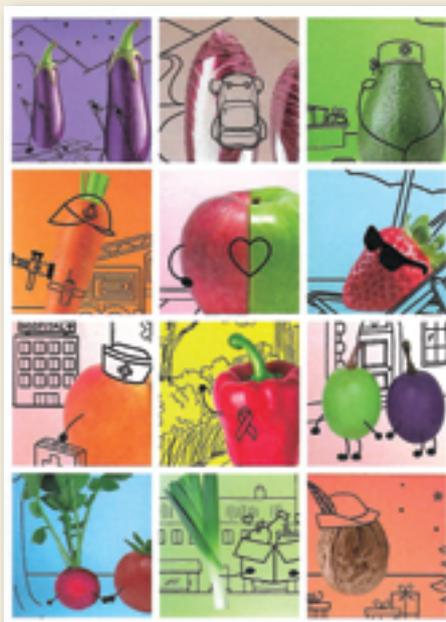
Alpi e di chi le vive.

In marzo la gratitudine è tutta per chi ci ricorda di vivere sapendo sempre tendere una mano a chi ne ha più bisogno, come ci insegnano i **Medici Alto Adige per il Mondo e Emergency**. Aprile è per **Vigili del Fuoco Trentini e dell’Alto Adige e la Protezione Civile**, che mettono in gioco la propria vita per salvarne altre.

Ai volontari donatori delle associazioni **ADMO, AVIS e AIDO** è dedicato il mese di maggio. A **giugno** si celebra la bellezza di tutte le età della vita attraverso i **Circoli Ricreativi Culturali Anziani**.

Protagonisti del mese di luglio sono i volontari del soccorso come la **Croce Rossa Trentino e Alto Adige**. In agosto la dedica va all’impegno dei volontari della ricerca e della prevenzione, **Lift e Airhalz**, che donano speranza per il domani. Settembre ci ricorda di tenere per mano l’altro in un mondo nuovo e a volte sconosciuto, sull’esempio dei **volontari a supporto dei rifugiati**.

Ottobre è per i **volontari a sostegno della disabilità e della non autosufficienza – Anffas, La Rete e Il Barba** – che insegnano ad amare e celebrare la vita in tutte le sue sfumature. Al **Banco Alimentare e alla Caritas** è dedicato il mese di novembre, per celebrare l’impegno dei volontari a supporto di chi è in povertà. Dicembre chiude l’anno ricordando la passione e l’impegno per il nostro territorio che **l’Associazione Nazionale Alpini** dimostra ogni giorno.



Sono stati ben 213 i negozi Famiglia Cooperativa e Coop Trentino (e Coop Superstore) che hanno partecipato all'appuntamento della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare di sabato 18 novembre 2023, con centinaia di volontari del Banco Alimentare che hanno raccolto quanto donato da chi ha fatto un po' di spesa per aiutare chi è in difficoltà (tonno in scatola, latte a lunga conservazione, carne in scatola, passata di pomodoro,

verdure e legumi in scatola, alimenti per l'infanzia). Tutta l'attività della Rete del Banco Alimentare infatti è possibile grazie alle centinaia di volontari che, coordinati dal personale dipendente, svolgono quotidianamente il proprio compito; a loro, in occasione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, si aggiungono i tanti volontari di ogni età che si attivano per la raccolta di alimenti donati nei negozi.

Irisultati della 27ª edizione, 18 novembre 2023

La Giornata della Colletta Alimentare: insieme per un gesto concreto

La Colletta Alimentare 2023: in 213 negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e nel Coop Superstore sono state raccolte quasi 71 tonnellate di alimenti, in un solo giorno. Grazie a tutti i donatori che con la loro generosità rendono possibile questo gesto di solidarietà

doro, verdure e legumi in scatola, alimenti per l'infanzia). Tutta l'attività della Rete del Banco Alimentare infatti è possibile grazie alle centinaia di volontari che, coordinati dal personale dipendente, svolgono quotidianamente il proprio compito; a loro, in occasione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, si aggiungono i tanti volontari di ogni età che si attivano per la raccolta di alimenti donati nei negozi.

IN REGIONE AIUTO A 21.000 PERSONE

Nella raccolta del 18 novembre 2023 nei negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e nel Coop Superstore sono state raccolte quasi 71 tonnellate di alimenti. Complessivamente, negli oltre 530 punti vendita regionali, nella Giornata Nazionale della Colletta Alimentare in Trentino Alto Adige-Südtirol sono state raccolte 258 tonnellate di alimenti, con un aumento quindi del 6,7 per cento rispetto al 2022.

A livello nazionale sono state raccolte 7350 tonnellate di cibo raccolte (+9% rispetto al 2022), 140mila i volontari. I prodotti donati sono tra quelli che Banco Alimentare fa più fatica a reperire nella sua attività quotidiana di re-

sostengono circa 1.700.000 persone (21.000 in Trentino Alto Adige).

Coop Trentino e Famiglie Cooperative hanno accolto l'iniziativa fin dalla prima edizione in regione nel 1997, rinnovando e accrescendo il sostegno, anche con nuove iniziative, anno dopo anno.

“Il gesto della Colletta si è ripetuto sabato per il 27° anno consecutivo, senza mai interruzioni neanche durante la pandemia. Un “gesto” che porta in sé un significato capace di far sperimentare la carità come dimensione fondamentale del vivere, come presupposto per una convivenza capace di



costruire una prospettiva di pace, di solidarietà e di crescita comune” – ha commentato Giovanni Bruno, Presidente di Fondazione Banco Alimentare. “Con la Colletta Alimentare aderiamo alla Giornata Mondiale dei Poveri indetta per oggi da Papa Francesco. Ringraziamo tutti coloro, in particolare i tantissimi giovani volontari, che con il loro sostegno, il loro impegno e il loro sacrificio hanno reso possibile il manifestarsi di una così grande condivisione e solidarietà”.

GRAZIE AI DONATORI

“Un ringraziamento veramente grande – sottolinea Duilio Porro, presidente del Banco Alimentare Trentino Alto Adige Landestafel – va a tutti i donatori: senza il loro prezioso apporto non potremmo cercare di rispondere al bisogno delle persone che sosteniamo attraverso la nostra attività quotidiana. Il gesto della Colletta negli anni è diventato patrimonio prezioso della comunità, un gesto di solidarietà concreta sempre più stimato e apprezzato, da noi e soprattutto da chi aiutiamo.

La nostra gratitudine va poi a tutti i volontari, associazioni e aziende

dei territori e delle vallate dell'Alto Adige e del Trentino per lo straordinario impegno e generosità: con la loro partecipazione hanno reso possibile la Giornata. La capacità che il nostro volontariato riesce a mettere in campo, in termini di prossimità ai bisogni delle persone, soprattutto quando carica di motivazioni ed animata da carità, è immensa”.

Sono sempre di più le persone in povertà assoluta nel nostro Paese: si contano oltre 5,6 milioni di individui secondo i dati Istat sul 2022 e per l'anno in corso Banco Alimentare registra un incremento di richieste di aiuto di oltre 50mila persone. (c.g.) ■



Momenti della raccolta delle donazioni durante la Giornata Nazionale Colletta Alimentare di sabato 18 novembre 2023; qui sopra al Coop Superstore di Trento, con il sindaco Franco Janeselli



TRIMESTRE
ANTI-INFLAZIONE

SONO NATI

gli SPESOTTI

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

DETERSIVO LAVATRICE

54 LAVAGGI
(*0,96€ AL LITRO)

€2,89*
3 L

PIZZA MARGHERITA SURGELATA

3 PEZZI
(*4,068€ AL KG)

€3,60*
885 G

PASTA DI SEMOLA

FORMATI VARI
(*1,18€ AL KG)

€0,59*
500 G

YOGURT

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

€0,25*
AL VASETTO



Non è una promozione ma un impegno quotidiano.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

LA **coop** SEI TU.

La fine del 2023 è stata per la Famiglia Cooperativa di Bondo Roncone l'occasione per ringraziare ancora una volta il suo storico presidente Guido Molinari, per venti anni alla guida della Cooperativa: venti anni densi di iniziative che hanno permesso alla Cooperazione di consumo di questa zona di continuare a offrire il suo insostituibile servizio, di crescere e di restare un punto di riferimento per tutta la comunità. Dallo scorso maggio

dando così vita alla Famiglia Cooperativa di Bondo e Roncone.

Entrambe le Famiglie Cooperative hanno una lunga storia alle spalle: la Famiglia Cooperativa di Roncone è una delle prime Cooperative di consumo del Trentino, fondata il 27 ottobre 1892 (con presidente Stefano Bonapace) da Daniele Speranza, il maestro che insieme a don Lorenzo Guetti diede vita nel 1891 alla prima Cooperativa di consumo, a S. Croce, nel Bleggio.

riodo estivo si aggiungono gli stagionali; i soci della Famiglia Cooperativa sono 1050. L'attenzione e l'impegno della Famiglia Cooperativa a favore della comunità si traducono in servizi come la consegna gratuita della spesa a domicilio, il pagamento della spesa mensile a fine mese e senza costi aggiuntivi, gli sconti particolari per le associazioni locali, gli sconti e le agevolazioni per i soci della Famiglia Cooperativa e per i clienti, il servizio di ricariche telefoniche e l'attivazione di contratti CoopVoce, il servizio di rifornimento bombole a domicilio. Come ha sempre spiegato il presidente Molinari: "La Famiglia Cooperativa nella sua storia si è sempre distinta per le sue iniziative a favore della propria Comunità. La scommessa è quella di una comunità che

Famiglia Cooperativa di Bondo Roncone

Ancora grazie, caro presidente Molinari!

La Famiglia Cooperativa di Bondo Roncone ringrazia il suo storico presidente, Guido Molinari, che dopo 20 anni alla guida della Cooperativa ha passato il testimone a Tiziano Bazzoli

il nuovo presidente eletto dall'assemblea dei soci è Tiziano Bazzoli.

Fusioni tra Famiglie Cooperative, incorporazione di negozi, potenziamento dell'attività con nuovi servizi, ammodernamento della rete di punti vendita, attivazione di impianti rispettosi dell'ambiente: sono tra le principali iniziative che hanno contraddistinto il cammino cooperativo di Guido Molinari, il presidente che ha portato la voce dei suoi soci e della sua comunità anche nel consiglio di amministrazione di Sait, il consorzio delle cooperative di consumo, per due mandati.

"La nostra è una storia fatta di impegno, valori e persone – tiene sempre a sottolineare il presidente Molinari – Lo spirito delle origini è rimasto lo stesso: impegno verso la comunità e servizio al territorio".

Guido Molinari dal 2003 è stato protagonista di quella importante fase della storia della Famiglia Cooperativa che ha portato nel 2007 alla fusione della Famiglia Cooperativa di Bondo con quella di Roncone: la Famiglia Cooperativa di Bondo Roncone nasce infatti dalla fusione tra diverse cooperative della zona. Nel 2007 Molinari (allora presidente della Famiglia Cooperativa di Bondo) e Tiziano Bazzoli (presidente della Famiglia Cooperativa di Roncone), promuovono la fusione tra le due Famiglie Cooperative,



La Famiglia Cooperativa di Bondo nascerà invece nel 1901 (con il presidente "Felicissimo" dei Felici); nel 1994 incorpora la Famiglia Cooperativa di Breguzzo e nel 2003 quella di Lardaro; sempre nel 2003 sarà rilevato anche il negozio-emporio di Caterina "Cati" Bonenti. Negli anni successivi ecco l'incorporazione del negozio di Formaggi Trentini di Roncone e successivamente l'edicola di Cornelia Costantini "Giornal", intervento che permetterà al paese di Bondo di continuare ad avere un servizio fondamentale come la rivendita di giornali.

La Famiglia Cooperativa Bondo Roncone oggi è presente con i suoi quattro negozi a Bondo, Roncone, Breguzzo e Lardaro, dove lavorano 20 dipendenti, ai quali nel pe-

crede nella propria Cooperativa, frequentando con assiduità i suoi negozi. È solo attraverso questa fiducia che la nostra Comunità potrà beneficiare anche in futuro di questo servizio".

L'immagine scelta per questo saluto pieno di stima e gratitudine è quella dell'evento inaugurale dell'estate di un anno fa a Roncone, per il taglio del nastro della "nuova" Famiglia Cooperativa riconsegnata a soci e clienti più bella di prima: una foto che, festosa e piena di luce, rappresenta la bella conclusione di un impegno, e l'avvio di una nuova storia affidata a chi ha raccolto il testimone di Guido Molinari, che per tutti rimarrà comunque il "presidente della nostra cooperativa". (c.galassi) ■

Il Comune di Montagna sulla Strada del Vino, il piccolo centro di circa 1700 abitanti sopra Ora (Bolzano) ha festeggiato in ottobre i 20 anni di attività del suo negozio Famiglia Cooperativa. Il numero di novembre della rivista mensile del Comune, "Dorf Blatt", ha dedicato la prima pagina e la storia di copertina al punto vendita della rete della Famiglia Cooperativa di Salorno, sottolineando l'importanza della presenza del negozio nel piccolo centro, la sua capacità di offrire assortimenti sempre aggiornati, completi veramen-



Famiglia Cooperativa di Salorno Montagna festeggia i 20 anni del suo negozio

Il Comune di Montagna sulla Strada del Vino è orgoglioso del suo negozio Famiglia Cooperativa, considerato da 20 anni un servizio indispensabile e un punto di riferimento del paese

te di tutto quello che serve per la spesa di ogni giorno: a partire dai prodotti freschi (molti dei quali locali, come il pane), il banco dei salumi e formaggi, ricchi di prodotti del Trentino Alto Adige, i prodotti a marchio Coop – molto apprezzati per i biologici con le linee Viviverde, ma anche per i Fior fiore e i Solidal – e l'impegno continuo negli sconti e nelle promozioni, per rendere l'offerta del negozio anche competitiva.

La storia della Famiglia Cooperativa di Salorno a Montagna sulla Strada del Vino è iniziata nel 2003, quando ha avviato il progetto per continuare ad assicurare al piccolo centro il servizio del negozio di alimentari che era prossimo alla chiusura e che quindi sarebbe venuto a mancare, lasciando il paese privo di un servizio così importante. Il 3 ottobre 2003 la Famiglia Cooperativa di Salorno ha rilevato il negozio e lo ha aperto, introducendo gli assortimenti che caratterizzano i negozi della Cooperazione di Consumo Trentina: l'attenzione ai prodotti freschi e alle produzioni locali e la presenza



La prima pagina della rivista mensile del Comune di Montagna, "Dorf Blatt", dedicata al negozio Famiglia Cooperativa di Montagna; nella foto, le due responsabili del negozio, Franca Telch e Maria Teresa Moratto

dei prodotti a marchio Coop, unici nel garantire un ottimo rapporto qualità/prezzo, ma che rispondono anche a valori quali l'etica il rispetto dell'ambiente, la trasparenza, la bontà, affinché il prezzo finale sia giusto e conveniente per tutti.

Il negozio di Montagna è subito stato

molto amato, crescendo nel tempo; nel 2020 è anche stato ristrutturato, nell'ambito dell'impegno della Famiglia Cooperativa di Salorno di assicurare un servizio in grado di rispondere ai bisogni di questa zona. Con lo stesso obiettivo, sempre nel 2020, la Famiglia Cooperativa ha aperto anche il punto vendita a **Laghetti di Egna**, un altro negozio che altrimenti sarebbe stato chiuso e avrebbe fatto mancare il suo servizio al piccolo centro; nel 2021 ha invece ristrutturato a nuovo il negozio di **Cortina all'Adige**, un intervento particolarmente apprezzato dai soci e dai clienti.

La Famiglia Cooperativa ha un negozio anche a **Pochi**, che come quelli di Montagna e Cortina è un perfetto negozio di vicinato, completo di tutto ciò che serve per la spesa quotidiana, con tutti i prodotti freschi (pane, ortofrutta, latticini, carne, pesce), assortimenti sempre aggiornati, i prodotti a marchio Coop in primo piano: punti vendita che per questi piccoli centri sono pure luoghi di incontro e relazione.

Il supermercato più grande della Famiglia Cooperativa è invece il Coop Trentino di **Salorno**, in via Trento, con i suoi 400 metri quadrati di superficie, reparti sempre molto curati, con un fiore all'occhiello nel settore carni, gestito dall'esperto macellaio Dome-

nico Fiore. Gli altri punti vendita di **Salorno** sono in piazza S. Andrea (circa 100 mq di superficie), in via Trento 18 (il negozio di ferramenta e articoli per il giardinaggio) e, in via Trento 6, integrato al ferramenta, il **Liberty** (casalinghi, articoli per la casa e tessile, giocattoli).

Fondata nel 1897 dai cittadini di **Salorno**, **Cortina all'Adige** e **Laghetti di Egna**, la Famiglia Cooperativa di Salorno ha quasi 2000 soci; i dipendenti impegnati nei sette negozi sono 21; il presidente è **Giuseppe Simeoni**, il direttore **Giuseppe Piffer**. (c.galassi) ■

Sotto i primi fiocchi di neve della stagione, il 30 novembre 2023 la Famiglia Cooperativa di Cavalese ha inaugurato il suo supermercato nel centro di Cavalese, in piazza Battisti, dopo un grande intervento di ristrutturazione durato oltre due mesi e mezzo, necessari per rinnovare completamente i due piani di quello che è lo storico negozio della Famiglia Cooperativa, che si trova in

Cavalese Alessandro Sontacchi e il direttore Fiorenzo Zorzi – gran parte delle lavorazioni sono state affidate a ditte artigianali della Val di Fiemme. Particolare attenzione è stata dedicata agli impianti di refrigerazione e all'impianto di illuminazione, tutti di ultima generazione, a risparmio energetico. Per limitare il possibile disagio causato dal periodo di chiusura la Famiglia Cooperativa ha messo a disposizione un servizio

Dalpalù (presenti anche il vicepresidente George Mayer e il direttore generale Luca Picciarelli), il presidente di Val di Fiemme Cassa Rurale Marco Misconel, la vicepresidente della Federazione Trentina della Cooperazione per il settore del consumo Paola Dal Sasso. A reggere il nastro sono stati Valentina Dellafior (responsabile del punto vendita) e Luca Mazzerbo (responsabile commerciale della Famiglia Cooperativa di

Famiglia Cooperativa di Cavalese

A Cavalese lo storico negozio completamente rinnovato

Nel centro di Cavalese, gli oltre 550 metri del supermercato completo di ogni assortimento (anche 220 metri dedicati all'extralimentare) sono stati rinnovati in ogni aspetto. Con tante novità

questa sede di piazza Battisti fin dalla sua fondazione, nel 1896. Dopo gli ammodernamenti che si sono succeduti nel corso di 127 anni di attività, questa volta si è puntato ad una ristrutturazione completa, che ha restituito ai soci e ai clienti un supermercato accogliente e ben organizzato, con tante novità e più sostenibile dal punto di vista energetico.

ALIMENTARI ED EXTRALIMENTARI

Al piano terra è articolata tutta l'area dell'alimentare: 336 metri quadrati completi di tutto. Grazie a questo importante intervento di ristrutturazione sono stati riorganizzati e valorizzati gli spazi, migliorando l'accessibilità e la fruizione degli allestimenti e dei servizi offerti; nuovi quindi anche gli assortimenti, aggiornati e aumentati nel numero (circa 500 prodotti in più), con pratiche novità come il sushi pronto, assortimenti più ampi nel biologico e una particolare attenzione nella selezione dei prodotti e delle specialità tipiche e del territorio.

Al piano superiore trova spazio invece l'extralimentare: 220 metri quadrati dove trovare i casalinghi, il tessile e gli oggetti per la casa, l'abbigliamento, la cartoleria, i giocattoli, la profumeria.

Per la realizzazione del progetto di totale riqualificazione degli oltre 550 metri di superficie commerciale – hanno spiegato il presidente della Famiglia Cooperativa di



Nelle foto: il taglio del nastro all'inaugurazione del negozio di piazza Battisti a Cavalese; la torta per festeggiare i 10 anni del negozio di Anterivo

di navetta gratuito Cavalese-Carano, per il grande supermercato di Centro Alimentare di Carano.

L'INAUGURAZIONE

Nel corso dell'evento inaugurale (presente anche Alessandro Antonioli, vicepresidente della Famiglia Cooperativa di Cavalese), sono intervenuti il sindaco di Cavalese, Sergio Finato, il presidente di Sait, Renato

Cavalese). Benedizione del negozio affidata a don Albino dell'Eva.

Nelle parole degli intervenuti, le congratulazioni alla Famiglia Cooperativa per aver condotto in porto un progetto significativo e una sottolineatura sull'importanza di questi punti vendita sia per le comunità locali, sia per i turisti che scelgono queste zone per le loro vacanze in estate e in inverno.

UNA RETE DI 12 NEGOZI

L'evento d'inaugurazione è stato anche occasione per ricordare il 10° anniversario dell'apertura del punto vendita di **Anterivo**, festeggiato giusto qualche giorno prima, il 24 novembre: "un piacevole momento di

In queste foto, il negozio di Cavalese, in piazza Battisti, appena rinnovato: il banco gastronomia e formaggi, uno scorcio degli spazi interni, l'enoteca, il dettaglio delle scale che portano al primo piano, dove si trovano i casalinghi, il tessile e gli oggetti per la casa, l'abbigliamento, la cartoleria, i giocattoli, la profumeria

condivisione con la popolazione di Anterivo e il suo sindaco, un piccolo evento che ci ha dato grande soddisfazione per il lavoro svolto in questi 10 anni e confermato l'importanza dello scopo cooperativo e della vicinanza ai piccoli paesi limitrofi".

La Famiglia Cooperativa di Cavalese ha infatti una rete di dodici i punti vendita: il **Centro Alimentare a Ville di Fiemme, Cavalese, Anterivo, Capriana, Carano, Castello di Fiemme, Daiano, Molina di Fiemme, Masi di Cavalese, Montalbiano, Predaia, Valfioriana**. Solo 2 sono supermercati: gli altri 10 sono piccoli punti vendita, preziosi punti di riferimento di ogni comunità, da rendere sempre accoglienti e al passo con i tempi. In questo 2023, ad esempio, è stato completamente rinnovato anche il negozio di **Molina di Fiemme** (140 mq) e nuovi progetti riguardano il negozio di **Montalbiano**. Parallelamente l'attenzione si concentra sulla sostenibilità energetica della rete dei negozi, con interventi mirati a sviluppare ulteriormente la capacità produttiva di energia (con pannelli fotovoltaici), per diventare autonomi e consumare solo energia verde.

Fondata nel 1896, la Famiglia Cooperativa di Cavalese ha raggiunto i 127 di attività e circa 4500 soci; a lavorare in Famiglia Cooperativa sono 62 persone, che arrivano a oltre 80 nei periodi di alta stagione (estiva e invernale). Il fatturato è superiore ai 20 milioni di euro. Nell'esercizio 2022, la Famiglia Cooperativa, ha erogato sconti ai soci per 1 milione 356 mila euro e ha deliberato, come ogni anno, un ristorno ("restituzione" ai soci calcolata sulla base dei loro acquisti) di 150 mila euro che si aggiungono a quanto restituito negli ultimi quindici anni, pari a quasi 2 milioni di euro. La Famiglia Cooperativa riserva inoltre grande attenzione al suo territorio anche acquistando dai fornitori locali e sostenendo iniziative di carattere sociale. (c.g.) ■



L'immane "bip" che il suo passaggio produce alla cassa ci ha fatto compagnia nell'ultimo mezzo secolo, e non è certo un caso se la Bbc lo ha inserito tra le "50 cose che hanno reso globale l'economia". Da 50 anni a questa parte il codice a barre semplifica la spesa di tutti noi, permettendo di identificare e prezzare prodotti provenienti da ogni Paese, in ogni supermercato, al so-

l'organizzazione non profit considerata a ragione la "madre" del codice a barre (vedi box), che in Italia riunisce 40 mila imprese del largo consumo (e non solo).

La scelta del sostituto è caduta sul Qr Code, acronimo di "Quick Response Code": il codice quadrato fatto da moduli bianchi e neri da inquadrare con il cellulare, o con un lettore, per accedere a un sito o a una app. **Il nuovo codice permetterà lo scambio di**

il proprietario del brand e la referenza, e può essere letto solo dai lettori delle casse, che rimandano a un database dove sono indicati i prezzi di ciascun prodotto. Con il Qr Code si potrà aggiungere molto altro, a cominciare dal numero di lotto e dalla data di scadenza di ogni prodotto».

Questo apre le porte a nuovi utilizzi: i punti vendita potranno per esempio gestire in modo semplice e automatico le scontistiche

Compie 50 anni e va in pensione

Tanti auguri, codice a barre!

Da sempre semplifica la spesa di tutti noi. Ora ci si prepara a sostituirlo con il Qr Code: un sistema che permetterà di offrire più informazioni, anche ai consumatori

di **Giorgia Nardelli**

lo passaggio in cassa. Eppure, dopo tanto onorato servizio, la sequenza di strisce più famosa del mondo si prepara ad andare in pensione, passando il testimone, dal 2027 a un sistema più evoluto.

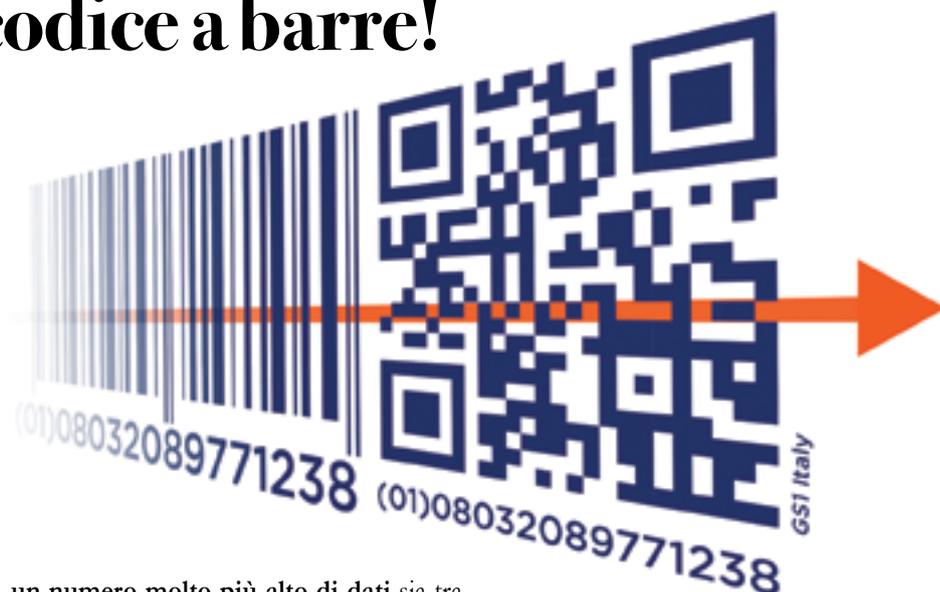
«Ci stiamo preparando a sostituirlo con un nuovo codice in grado di trasmettere più informazioni», spiega **Marco Cuppini**, research and communication director GS1 Italy,

un numero molto più alto di dati sia tra imprese, sia con i consumatori, avendo nella struttura gli standard GS1. «Oggi il codice a barre contiene l'indicazione del Paese di emissione del codice – continua Cuppini –,

relative ai prodotti vicini alla scadenza, le casse saranno in grado di identificare i prodotti già scaduti che dovessero per errore restare sugli scaffali, sarà più facile effettuare controlli in caso di ritiri o richiami. La grande novità, però, è che il codice diventerà un canale di comunicazione tra prodotto e cliente. Basterà inquadrarlo con uno smartphone per atterrare su una pagina web dedicata, che potrà contenere altre informazioni come l'origine, la tracciabilità del prodotto o lo smaltimento dell'imballaggio.

IL PERIODO DI TRANSIZIONE

La rivoluzione non avverrà domani. Come spiega Marco Cuppini: «Perché lo *switch* si renda davvero possibile bisognerà dare alle aziende produttrici e alla grande distribuzione il tempo di adeguarsi. Ipotizziamo che **intorno al 2027** si dovrebbe essere pronti. Fino ad allora vedremo sempre più prodotti con i due codici affiancati. In Cina, dove sono partiti qualche mese prima di noi, i Qr Code in standard GS1 sui prodotti sono già milioni e i negozi con casse abilitate alla loro lettura sono centinaia di migliaia».



Quelle linee nate in spiaggia, dal codice Morse

Il codice a barre non è altro che un numero, tradotto "stirando" in una sequenza allungata i semplici punti e linee del codice Morse:

è stato l'ingegnere statunitense **Norman Joseph Woodland** (nella foto) a disegnarlo sulla sabbia per la prima volta più di 70 anni fa. È il 1948, Woodland e il suo collega Bernard Silver hanno avuto l'incarico dal direttore di un supermercato di sviluppare un codice per identificare i prodotti, in modo da facilitare le operazioni alle casse.

L'idea funziona, ma per la diffusione del codice bisognerà aspettare il 1971, quando un gruppo di aziende leader negli Usa si accorda per utilizzare un "codice



universale di prodotto", e il 3 aprile del 1973 approva l'Upc (Universal Product Code).

La possibilità di usarlo viene estesa a tutto il globo. In Europa arriva nel 1977: 12 paesi, tra cui l'Italia, fondano a Bruxelles l'Ean, l'organizzazione non profit per gli standard di identificazione, che prenderà poi

il nome di GS1. L'anno dopo nasce in Italia Indicod, che diventerà poi GS1 Italy; da quest'anno e fino al 2025 la presidente di Coop Italia, Maura Latini, è una dei tre vicepresidenti dell'organizzazione.

Il Qr Code “universale” di GS1 non andrà confuso con i diversi Qr code che troviamo su molti prodotti, perché sarà elaborato in base a uno standard, in modo da fornire le stesse informazioni in modo omogeneo.

Un'anticipazione di ciò che sarà domani possiamo trovarla già sui **vini della linea Fiorfiore Coop**. «Nel retro dell'etichetta le bottiglie riportano un codice che, se inquadrato, fa “viaggiare” il consumatore verso una pagina web dedicata, dove trova numerose indicazioni sul vino, dall'origine alle uve usate, dalle tecniche di vinificazione, agli abbinamenti consigliati. È stato concepito in modo che chiunque voglia acquistare il prodotto possa approfondirne la conoscenza, grazie a una serie di dati che non può trovare in etichetta», spiega **Luca Meconi**, Program Manager IT Coop Italia, che aggiunge: «Il Qr Code sui vini Fiorfiore è in linea con gli standard di GS1 sul Digital Link del prodotto».

UN BIP NEL FUTURO

Chi compra oggi un vino Fiorfiore Coop può dunque “anticipare” quella che in un domani non troppo lontano sarà l'esperienza che potremo vivere su altre categorie merceologiche. «Si potranno ottenere maggiori informazioni sul prodotto e su di chi lo produce. Si potranno per esempio conoscere le politiche di sostenibilità di un'azienda, i metodi di produzione, e scegliere con maggiore consapevolezza - continua Meconi -. Il vino è stato individuato **come prodotto pilota** in virtù della normativa relativa alle informazioni da fornire al consumatore, ma in realtà ha molto di più da raccontare. Pensiamo che anche per altri ambiti merceologici Coop possa estendere l'utilizzo del Qr Code in modo da amplificare le conoscenze sul prodotto».

Nel frattempo, si lavora per adeguare la macchina all'arrivo del nuovo standard; la maggior parte delle casse dei punti vendita può già oggi leggere i nuovi codici bidimensionali. «Il nostro è un percorso iniziato da alcuni anni: già oggi leggiamo il Qr Code per i pagamenti Pago Pa. Oltre alla tecnologia di lettura, successivamente serviranno le funzionalità per gestire le informazioni aggiuntive rispetto all'Ean (l'European Article Number), come il lotto e la data scadenza. Ma ci stiamo già preparando al cambiamento». ■

Se sei Socio possessore di Carta In Cooperazione e fai la spesa nei negozi Coop Trentino, Famiglia Cooperativa e Coop Superstore accumuli automaticamente punti fino al 30 gennaio 2024 e puoi scegliere il tuo premio fino al



diritto a 5 euro di traffico telefonico e con 650 punti a 10 euro di traffico telefonico.

- la rivista di cucina **“Fior fiore In Cucina”** con soli 100 punti

PROGETTI DI SOLIDARIETÀ

Oppure si può scegliere, sempre entro il 31 gennaio, di donare

Ultimi giorni della raccolta punti SocioSì 2023 SocioSì: ricordati di scegliere i premi!

Con Carta In Cooperazione fino al 30 gennaio continui a collezionare punti e ricevi premi a tua scelta (oppure puoi donare i tuoi punti ai progetti di solidarietà)



31 gennaio 2024. Puoi anche richiedere di spostare i punti da una Carta In Cooperazione a un'altra, con un minimo di 100 punti, entro il 23 gennaio 2024.

ENTRO IL 31 GENNAIO 2024

Fino al 31 gennaio si può scegliere tra questi premi (il 1° febbraio 2024 i punti verranno azzerati):

- un **buono spesa da 10 euro** con soli 1.000 punti
- **usare i tuoi punti per acquistare tanti prodotti alimentari** proposti e segnalati ogni 14 giorni nei negozi e sul volantino promozionale
- **telefonia CoopVoce**: attivando il servizio “**Autoricarica con la spesa**”, ogni 250 punti accumulati si riceve una **ricarica Bonus CoopVoce** da 5 euro; con **Ricarica Premiata** con 350 punti si ha

i punti raccolti (500 punti, pari a 5 euro) ad uno dei progetti di solidarietà che la Cooperazione di Consumo Trentino sostiene da tempo:

- **La Rete**, cooperativa sociale che opera per le persone con disabilità e le loro famiglie
- **Admo Trentino** (associazione donatori midollo osseo)
- **Banco Alimentare**, l'associazione che recupera le eccedenze alimentari e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi
- **Medici dell'Alto Adige per il Mondo**
- **Anffas Trentino Onlus** (associazione di famiglie che opera nel campo della disabilità intellettiva e relazionale)
- **Airhalz**, Associazione Italiana Ricerca Alzheimer

DAL 1° FEBBRAIO, EDIZIONE 2024

Dal 1° febbraio 2024 prenderà il via la nuova edizione della raccolta punti con Carta In Cooperazione. ■

L'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente della Provincia di Trento e Viração&Jangada in occasione della Cop 28 hanno promosso un progetto grazie al quale una delegazione di giovani trentini ha potuto partecipare alla Conferenza, raccontando l'evento dal punto di vista dei giovani, con tecniche di giornalismo

partecipativo, articoli, foto, podcast e video che diffusi attraverso i social media; i giovani trentini hanno utilizzato come piattaforma di diffusione il sito www.stampagiornale.it e gli account Facebook e Instagram dell'Agenzia di Stampa Giovanile, fondata dall'Associazione Viração&Jangada. Qui di seguito l'articolo finale di Ilaria Bionda, tra i

giovani che hanno partecipato alla Conferenza. Il progetto ha incluso anche attività di sensibilizzazione per le scuole e l'università (con il sostegno del Gruppo Cassa Centrale-Credito Cooperativo Italiano e del Centro Europeo Jean Monnet Università di Trento), ed è stato realizzato anche in collaborazione con il MUSE.

I risultati dei negoziati sul clima

Cop28 Dubai: l'accordo per la transizione

Alla Conferenza Onu sul Clima è stato raggiunto l'accordo per la transizione dai combustibili fossili, una svolta storica perché per la prima volta i fossil fuel sono entrati in un accordo di tale portata. Ma è veramente soddisfacente?

di **Ilaria Bionda**,
Agenzia di Stampa Giovanile

Il 13 dicembre 2023 sarà una data da ricordare per i negoziati sul clima e, si spera, per il futuro del nostro Pianeta.

Nelle prime ore della mattina, a Dubai, è stato raggiunto l'accordo sul documento finale della 28ª Conferenza ONU sul clima, la Cop28. Il testo – dal titolo *First global stocktake*, che corrisponde al primo bilancio dei progressi fatti rispetto all'Accordo di Parigi del 2015 – ha ricevuto il consenso unanime di tutti i 197 Paesi membri dell'UNFCCC (Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici) più la rappresentanza dell'Unione Europea ed è quindi stato approvato.

Si tratta di una svolta storica perché per la prima volta i *fossil fuel*, i combustibili fossili, sono entrati in un accordo di tale portata. In 28 edizioni di Cop mai erano stati citati, e il loro ruolo cruciale nella crisi climatica sembrava non riconosciuto. Solamente a Glasgow, alla Cop26 del 2021, era stato menzionato il carbone. La presenza, quest'anno, del termine generale che comprende carbone, petrolio e gas è un notevole passo avanti, raggiunto inoltre negli Emirati Arabi Uniti, uno dei Paesi maggiori esportatori di petrolio.

Non solo luci, anche ombre. Tuttavia, l'accordo di Dubai nasconde delle ombre. La domanda da porsi è "come?": come carbone, petrolio e gas sono stati inseriti nel

testo? Quali gli impegni da parte dei Paesi in questo ambito? In documenti di questo tipo è cruciale il linguaggio che viene utilizzato. (...) Alla Cop28, non si è dibattuto tanto sull'ingresso del termine combustibili fossili (che comunque, ripetiamolo, è una grande conquista), quanto su come comportarsi con essi.

Transitioning away. La discussione si è incentrata sull'inserimento del cosiddetto *phase out*, ossia l'eliminazione totale, seppur graduale, di petrolio, gas e carbone; negli accordi precedenti si era, invece, parlato di *phase down*, ossia della sola riduzione di essi. In questi ultimi tredici giorni erano molte le parti a spingere per l'utilizzo del termine *phase out*, che però non è arrivato. L'espressione utilizzata è stata l'inedita *transitioning away* che si può tradurre in italiano con **fuoriuscita progressiva**. Un termine che lascia spazio all'interpretazione, soprattutto per l'assenza di una data entro la quale mettere in atto questa – indebolita – eliminazione.

Un punto cruciale in documenti di questo tipo è difatti anche la presenza, o meno, di **date che risultino termini entro i quali agire**. In questo caso è presente la data del 2050, entro la quale l'obiettivo è quello del **net zero, ossia dello zero emissioni**. Ma rimane tutto un po' vago ed è proprio su questo punto che molti dei commenti ai risultati della Cop28 si sono ancorati.

Le reazioni all'accordo. Al Jaber, Presidente della Cop28, lo ha definito un "momento storico". Da parte della società civile, dall'Unione Europea, da molti dei Paesi più vulnerabili, l'accordo viene visto come un passo avanti, come un riconoscimento fondamentale, ma non sono in pochi ad ammettere che non si tratta dell'accordo "di cui si aveva realmente bisogno".

Sono ancora presenti molte delle cosiddette "false soluzioni" – tra cui la cattura del carbonio e i combustibili di transizione – definite "distrazioni" che allontanano dal vero obiettivo di eliminare i combustibili fossili. Inoltre, poco è stato approfondito dei temi chiave di finanza climatica e adattamento ai cambiamenti climatici, così come sull'approccio differenziato alla transizione energetica, una richiesta del Sud del mondo per i quali passare alle rinnovabili non è cosa da poco.

In sintesi, l'accordo di Dubai è un compromesso, che non scontenta del tutto nessuna delle parti. Da un lato i Paesi maggiori produttori ed esportatori di petrolio ai quali era inviso il *phase out*, dall'altro gli altri Paesi e la società civile che invece premevano per un'eliminazione totale. È comunque un accordo che arriva in quello, il 2023, che è l'anno riconosciuto da evidenze scientifiche come il più caldo mai registrato. Un accordo da cogliere nei suoi lati positivi, come il passo avanti che si può e si deve fare, se si decide veramente di collaborare. ■





STRENNA TRENINA 2024

di Aa.Vv., ed. Strenna Trentina, Trento 2023

Strenna è regalo. Eccolo, a partire dall'inizio del secolo scorso, "Eravamo nel 1904 e quel primo fascicolo era per l'anno verso cui il Trentino si stava avviando, il 1905", regalo puntuale e atteso dai "tanti fedeli lettori". Con una costante, documentabile attenzione ad adeguare forma e contenuti all'evolversi dei tempi – e che tempi quelli che da allora si sono susseguiti fino ad oggi! – in tal modo creandosi miniera di materiale sincero per una storia della società trentina. Adeguato nella forma: quel primo fascicolo è diventato elegante volume; con una copertina vivace e ben augurante per una vita movimentata, gioiosa, fatta di cuore e di pacifiche volontà; con

un impaginato pieno di colori, che invita a leggere. Aggiornato nei contenuti: chicche storiche, affreschi sociali, ritratti di persone e di personaggi, proiezioni nel futuro. I testi brevi – e già per questo accattivanti – permettono spazio a più di 80 autori, a prevalenza giovani, dunque aggiornato e adeguato a quella che deve essere una cultura radicata in antiche saggezze ma trainata dalla creatività di teste nuove. La Strenna Trentina 2024 apre con "Cose di cinquant'anni fa" e chiude con "La Natura la se rimete 'n pè".



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



ESPLORATORƏ CULTURALI

di Aa.Vv., ed. Osiride, Rovereto 2023

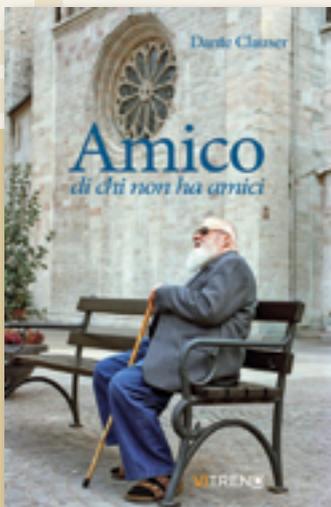
Per iniziativa della Provincia Autonoma di Trento e della Fondazione Franco Demarchi esce questa pubblicazione con 15 storie vissute dalla Community Esploratori ed Esploratrici Culturali. È sorprendente come un libro, piccolo piccolo, riesca a far emergere un mondo di giovani e giovanissimi che, pensando e operando, si muove in sotto-traccia, ma efficacemente, in questo nostro Trentino generalmente immaginato troppo seduto e sonnolento. Alla Community partecipano oltre 40 giovani e giovanissimi. Propongono idee, progetti, solide volontà, azioni personali già sperimentate, da estendere a una rete in crescita, per trovare insieme interventi territoriali e comunitari: "Far fruttare la personale formazione e le personali competenze, al servizio del bene comune", "Metttersi in gioco in collegamento con altri", "Fare

gruppo per essere concreti agenti di cambiamento e costruire un futuro condiviso", "Ricareare connessioni e sinergie tra le persone che, in questo modo, possono diventare attori protagonisti sul palcoscenico della contemporaneità"... Per il piccolo Trentino, ma non solo, una ventata di positività e di concretezza, una proposta giovane nella quale lasciarsi coinvolgere per cambiare se stessi e il proprio ambiente.

LA GRANDE NEVICATA DELL'85

di Pino Loperfido, ed. Del Faro, Trento 2023

Vale tornare indietro per tentare di riconoscersi nel presente: "La grande nevicata del 1985 – poco prima e il dopo – è un terremoto morale che ci ha condotti fin qui, in un vertiginoso presente ancora difficile da capire". Il terremoto che ha sconquassato Vito, ventunenne, partito con nel cuore "l'ostinata piattezza del Tavoliere di Puglia", rimescolato da undici insonni ore di treno e giunto nella strana terra tra i monti, il Trentino. Da un cosmo vissuto come proprio, all'interno di "un avamposto in tutto e per tutto alieno". Perché da laggiù a lassù? Per Sara e per le sue lettere sull'essere-non essere? O per l'inquietudine di provarsi nei rischi del nuovo? Vito, "un partigiano dell'identità, sapeva bene che terrone era e terrone restava". Poi l'incontro con Sara. E, staccati, ma uniti a terremotare le vite, gli eventi sul finire del secondo Millennio, locali e universali: l'uccisione di John Lennon, il piccolo Alfredino inghiottito dalle viscere della terra, l'ubriacatura calcistica del Mundial, la catastrofe di Stava e quella di Chernobyl, la caduta del muro di Berlino... e, centrale, la nevicata dell'85, bianco duraturo lenzuolo su tutto, emblema di chiusura dei grandi sogni. Pino Loperfido racconta personaggi, cronache, angosce, "dando forma alla collettiva perdita dell'innocenza che ha segnato la fine del Novecento".



AMICO DI CHI NON HA AMICI

di don Dante Clauser, ed. VIrenD, Trento 2023

a 54 anni chiede all'Arcivescovo mons. Gottardi di "andare sulla strada, per essere amico di coloro che non hanno amici" e crea il Punto d'Incontro facendosi barbone tra i barboni. A dieci anni dalla sua morte esce questa pubblicazione che rilancia i suoi modi di vita e di pensiero, ben noti a chi l'ha conosciuto e condiviso. Il volume riporta quel che ha lasciato scritto, come "La mia strada", "L'Osservatorio", "Bestiario", "Francesco d'Assisi", "Vergine Madre...", e "Il canto del cigno", uno degli ultimi suoi messaggi. Ne esce vivissimo don Dante, con la vivacità, semplicità, umanità, poesia del prete che "non ha mai smesso di far sentire la sua voce per difendere i poveri, rilanciare il volontariato e predicare la carità". Sincero in mezzo alla gente, coraggioso di fronte ai potenti. Anche pagando con amarezze il proprio modo di essere, senza vittimismo, rispettando altri modi di essere, pur denunciando storture sociali e politiche.

Don Dante è stato punto di riferimento, in Trentino e oltre, del vulcanismo ideologico e religioso anni Sessanta-Settanta, anima critica e argine dei successivi ripiegamenti individualisti, stimolatore discreto verso nuovi orizzonti nell'ultimo periodo di nebbie e di incertezze. Parroco di San Pietro in Trento fino al 1977,

Signora o signorina? E sposata? Ha figli o desidera averne? Che fa stasera? Rappresentando le domande che talvolta vengono poste alle donne nei colloqui di lavoro, **Manuela Fischiatti**, attrice e drammaturga ha condotto il pubblico dritto al centro del tema del convegno 'D di Donne D di denaro', organizzato dall'Associazione Donne in Cooperazione, il 1° dicembre 2023 a Trento.



Alcuni momenti dell'incontro: Nadia Martinelli con Emanuela Rinaldi; nella pagina accanto, Aminata Gabriella Fall

Il convegno dell'Associazione Donne in Cooperazione Donne, l'educazione finanziaria come premessa per essere libere

In Italia 7,5 milioni di donne non lavorano, non hanno un conto corrente né un bancomat. Solo il 54% delle donne ha un'occupazione (in Germania il 73%). Una su cinque lascia il lavoro alla nascita del primo figlio. Eppure, l'indipendenza economica è la chiave per la libertà. Servono educazione finanziaria, formazione e reti di supporto

di **Dirce Pradella**

In Italia 7 milioni e mezzo di donne non lavorano e non hanno un conto corrente o un bancomat. Una donna su cinque lascia il lavoro quando nasce il primo figlio. E le donne che hanno soldi o potere vengono apostrofate con ironia o sminuite anche nei titoli di giornali. «Serve partire dall'educazione – ha detto Fischiatti –. Non regalare bambole alle bambine e telescopi ai maschi, rispettivamente per abituarsi alla cura e per vedere l'universo. Insegniamo alle bambine a scegliere di lavorare per essere indipendenti culturalmente, ma anche sotto il profilo pratico ed economico».

INDIPENDENTI E CONSAPEVOLI

Grazie all'educazione finanziaria si può raggiungere quella consapevolezza necessaria per raggiungere l'indipendenza economica. È la condizione alla base dell'emancipazione, per la libertà e insieme un antidoto alla violenza domestica, ha spiegato **Nadia Martinelli**, presidente Associazione Donne in Cooperazione, illustrando come in quest'ambito la situazione italiana non sia edificante: meno di una donna su dieci è responsabile delle decisioni finanziarie della sua famiglia. Solo il 54% delle donne lavora, una percentuale

bassissima, se confrontata con il 73% della Germania. «**Riconoscere la violenza economica non è facile** – ha detto Martinelli – bisogna parlarne, prenderne coscienza, avere consapevolezza. Il nostro contributo è quello formativo e della creazione di rete, aspetti che ritengo fondamentali».

FIN DA PICCOLE

Molte ricerche rivelano che le competenze finanziarie delle ragazze in Italia sono più

basse rispetto a quelle dei maschi già a 15 anni, ha sottolineato **Emanuela Rinaldi**, prof.ssa di Sociologia dei processi culturali e comunicativi presso l'Università di Milano Bicocca. A 10 anni le bambine pensano che il denaro sia meno importante, anche se hanno nozioni

e livello culturale simile ai maschi. «Essere materialisti, cioè pensare che il denaro conti molto, non è necessariamente un bene – ha detto la docente –. Però il problema è che se le donne non cercano il potere di gestire i soldi o lo delegano al compagno, marito, padre, può nascere una situazione di violenza economica. Quindi il mio consiglio è di cercare di agire sulle nuove generazioni, attraverso tre leve: strumenti di educazione finanziaria con fonti serie, sfruttare il valore delle reti, e infine studiare misure di welfare per andare incontro alle donne che non riescono ad essere indipendenti non perché sono pigre, ma perché si trovano momentaneamente in una situazione difficile».

ESEMPI E STRUMENTI

La serata è stata caratterizzata da un susseguirsi di testimonianze molto toccanti. **Ala Azadkia**, ingegnera e imprenditrice iraniana, ha raccontato come non sempre e non dappertutto l'indipendenza economica corrisponda a quella effettiva: «In Iran avevo un lavoro – ha raccontato – ma non potevo decidere come spendere i soldi che guadagnavo». Oggi Azadkia vive in Italia, si è laureata e si occupa di commercio equo solidale.

Iris Vilchez direttrice della cooperativa

Il divario che c'è ancora

Qualche dato sulla parità di genere nel lavoro e l'indipendenza socioeconomica e finanziaria delle donne in Italia

Il Gender equality index, il rapporto dell'Istituto europeo per la gender equality (Eige) ha classificato quest'anno **l'Italia come ultima in Europa per la parità di genere nel lavoro** (63,2 punti contro 71,76 della media europea), con un livello di partecipazione femminile al lavoro tra i più bassi (68,1 contro 81,3).

Il tempo per le attività di cura (lavoro non retribuito) è ancora delegato alle donne nel 71% dei casi e la scelta di avere figli

limita le carriere femminili e le possibilità di raggiungere posizioni decisionali.

L'88% dei nuovi occupati è uomo e il divario retributivo tra donne e uomini permane (in media è del 12,7% in Ue), con conseguenze negative a vari livelli, inclusa la crescita del Paese. Il 40% delle donne dipendono economicamente dal marito o compagno, 1 su 5 non lavora dopo essere diventata madre. È per questo sempre più necessario promuovere l'empowerment e l'indipendenza

Etica, in Perù, che si occupa di bambini vittime di violenza e abusi sessuali, ha evidenziato **il ruolo del microcredito alle donne** per ottenere libertà finanziaria e gli incredibili risultati che ha ottenuto in questo campo, mettendo in risalto le capacità e le competenze delle donne.

Aminata Gabriella Fall, consulente finanziaria nota sul web come pecuniami (<https://pecuniami.it>, @pecuniami), ha posto l'accento sulla sua esperienza professionale nel recupero crediti deteriorati, mettendo in luce come spesso le donne si trovino coinvolte come garanti dei prestiti dei mariti senza averne consapevolezza. E come, talvolta, riescano ad interrompere il matrimonio ma non l'indipendenza economica rispetto ai mariti. "Attraverso Pecuniami condivido l'ABC della finanza – si legge nel sito –



ma anche il perché e il come, attraverso pillole giornalieri in contenuti leggeri e fruibili da tutte. È un posto sicuro per tutte le donne che desiderano essere indipendenti ma non si sentono sicure nel gestire i propri soldi, vogliono capire come investirli, come accedere al credito e come crearsi nuove possibilità". E siccome "Anche il canto rende liberi", il finale della serata è stato affidato al Gruppo Vocale Just Melody. Particolarmente apprezzato il servizio tagesmutter offerto dalla cooperativa il Sorriso alle partecipanti con bambini. ■

socioeconomica e finanziaria delle donne, aiutarle a entrare nel mondo del lavoro, a compiere il proprio percorso di carriera: per conquistare la propria autonomia, e purtroppo anche per uscire dal controllo e dal condizionamento causato dalla violenza economica.

L'ultima ricerca WeWorld (organizzazione italiana indipendente impegnata da oltre 50 anni con progetti di cooperazione allo sviluppo e aiuto umanitario in 27 Paesi, compresa l'Italia), in occasione della Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne 2023, riporta che il 49% delle donne intervistate dichiara di aver subito violenza economica almeno una volta nella vita, percentuale che sale al 67% tra le donne divorziate o separate. (c.g.)

Malattia di un coniuge, disabilità dei figli, problemi economici, dipendenze, difficile convivenza tra diverse etnie. Sono queste le principali cause di separazione familiare, tutte affrontate nel romanzo "Il mediatore. Vita di un pioniere nella gestione dei conflitti familiari" presentato il 14 dicembre a Trento, dagli autori, **Elio Cirimbelli** e **Felice Espro**, nell'incontro **organizzato da Alfid, Kaleidoscopio**

sacramenti, con decine di lettere scritte ai Papi, fino all'incontro con Papa Francesco, che ha condotto la Chiesa verso la riammissione di separati e divorziati ai sacramenti. «Il mio sguardo su questo libro – ha commentato la presidente di Alfid Sandra Dorigotti – è connesso sul parallelismo esistente tra il Centro che ha costituito Cirimbelli a Bolzano e l'esperienza trentina di Alfid. Entrambi sono ispirati alla stessa

Mediazione familiare La separazione familiare tra dolore e speranza

Organizzata da Alfid, Kaleidoscopio e Comunità Murialdo (che in Trentino offrono servizi alle famiglie in difficoltà) la presentazione del libro di Elio Cirimbelli, pioniere italiano della mediazione familiare

di Dirce Pradella

e Comunità Murialdo – che in Trentino offrono servizi alle famiglie in difficoltà – e moderato dalla giornalista **Marika Damaggio**.

Il libro racconta in stile romanzato le esperienze affrontate da Cirimbelli, pioniere in Italia nella mediazione familiare e fondatore del Centro Asdi di Bolzano. Una sorta di testamento ideologico e di buone pratiche sviluppate nel corso di decenni, maturate dopo che lo stesso Cirimbelli aveva vissuto in prima persona il trauma della separazione. Il suo percorso di mediatore familiare, tra finzione narrativa e contenuti saggistici, racchiude **la sofferenza, i traumi, ma anche gli spiragli di speranza che accomunano tante famiglie divorziate**.

Il messaggio principale che lascia questo libro è che partner si può anche non essere più, ma **genitori si resta per sempre**. Il focus dell'attenzione devono restare i figli, senza focalizzarsi sulla parte economica, o su diritti e doveri, ma puntando a **preservare la relazione con i più piccoli**.

Tra i tanti aneddoti, l'impegno di Cirimbelli per far riammettere dalla Chiesa i separati e divorziati ai



riflessione sulla **nostra società che è in cambiamento a partire proprio dalla famiglia**, il luogo principale dove vengono messi in gioco i ruoli tra le persone. Alfid e Cirimbelli hanno interpretato questa fase in modo pionieristico, proponendo alla comunità due servizi in parte simili che

affrontano i temi cruciali di questa nuova stagione culturale e per certi versi anche antropologica». Secondo Dorigotti, nella società moderna **non c'è più distinzione netta tra famiglie separate, unite o di fatto, in termini di problematiche da affrontare**. Possono esserci maggiori fragilità, perché ad ogni separazione consegue un forte dolore, ma è diffusa la consapevolezza dei temi importanti da presidiare, in primis la relazione con i figli.

«Questo libro è stato un grande viaggio interiore – ha detto Cirimbelli –. Quando mi chiedono perché le famiglie si separano, rispondo che **si fa sempre più fatica ad esprimere il disagio nella coppia, e si preferisce far finta di non provarlo o di non vederlo, per non doverlo affrontare**. Ma così, alla fine, uno dei coniugi prende strade diverse. **E si arriva alla separazione**». ■

A pplausi, risate e commozione hanno accompagnato a Trento, il 5 dicembre nella Sala inCooperazione, la finale dell'ottava edizione di "Strike! Storie di giovani che cambiano le cose". "Strike!" cerca e premia le storie dei giovani fino ai 35 anni, con l'obiettivo di valorizzare le storie dei partecipanti perché possano ispirare e interessare altri coetanei, oltre a creare nuove occasioni di collaborazione e progettualità.

"Strike! Storie di giovani che cambiano le cose" è un progetto di Fondazione Franco Demarchi e Servizio attività e produzione culturale della Provincia autonoma di Trento, realizzato da Mercurio Società Cooperativa con una nutrita rete di partner.

Strike, premiati i vincitori dell'edizione 2023

Ecco i giovani che cambiano le cose!

I progetti (primi classificati e non) dell'ottava edizione del concorso che cerca e premia le storie (percorsi, sogni che si avverano, iniziative) dei giovani fino ai 35 anni che sanno ispirare gli altri



Di fronte al pubblico con tanti giovani, i 10 finalisti, selezionati tra le 53 candidature pervenute da Trentino Alto Adige, Veneto e Lombardia, si sono alternati sul palco. Cinque i minuti a testa per raccontarsi e conquistare il pubblico in sala e collegato in streaming, oltre che la giuria, composta dall'ex pattinatrice olimpica Valentina Marchei, il designer del CERN Giuseppe Aceto, l'economista Francesca Corrado,



I partecipanti a "Strike!" 2023 il 5 dicembre sul palcoscenico della Sala inCooperazione a Trento

della Scuola del Fallimento, la giornalista e scrittrice Angela Iantosca, lo speaker radiofonico Matteo Osso (Radio2 e Lattemiele), Federica Megalizzi vicepresidente di Fondazione Megalizzi, il fondatore di Redo Martino Orler, Valentina Rovro di Itas Mutua, Camilla Buttà di Vector Spa, Sofia Khadiri di LDV20-Sparkasse e Maïke Hollnaicher, vincitrice di Strike 2022.

Ciascuno dei primi tre classificati di questa edizione ha vinto 1000 euro, da destinare all'organizzazione di iniziative con ricaduta sul territorio.

I VINCITORI

Primo assoluto, il veneto Mattia Cattapan, campione italiano di Kart Cross, paraplegico dall'età di 22 anni, nel 2019 fondatore Crossably, associazione che coinvolge le persone con disabilità in eventi e attività sportive.

Secondo posto per il progetto sociale Nina Kakaw (Veneto): filiera etica, inclusiva e sostenibile che coinvolge piccoli produttori di cacao in Ecuador e donne che vivono in situazioni di fragilità in Italia con il lavoro in cioccolateria.

Terze a pari merito due storie di divulgazione, quella del trentino Giacomo Panozzo, giovane seguitissimo sui social che spiega la storia su Tik Tok con video divertenti e informativi, e quella di Sofia Pasotto (Lombardia) che con "Telospiegasofia" parla di cambiamento e giustizia climatici ad una community di 80 mila follower.

Il gruppo **Unidea** – che ha creato un ca-

nale di comunicazione molto seguito per rispondere alla domanda **"Cosa facciamo oggi a Trento?"** e organizzare eventi – si è aggiudicato invece il premio del pubblico da 500 euro.

Il premio speciale per la sostenibilità ambientale, sociale ed economica LDV20 da 1000 euro (novità di quest'anno) è andato a **Nina Kakaw**, mentre la Fondazione Megalizzi ha assegnato la sua menzione speciale per la comunicazione a Giacomo Panozzo.

TRA I PROGETTI IN CONCORSO

Artivist (Veneto), collettivo artistico di giovani tra i 18 e i 19 anni che ha dato vita ad una **nuova rivista dedicata all'arte** come forma di espressione in relazione all'attualità. Per questo collettivo nel corso della serata è arrivata una bella sorpresa: l'invito da parte di Matteo Osso nella sua trasmissione su Lattemiele.

Ciacoe di Francesca Rampin (Veneto), pagina Instagram nata per dare spazio al **racconto della politica e dell'attualità** in modo innovativo e di appeal per le nuove generazioni.

Monica Moser (Trentino): ingegnera matematica di 26 anni che **in Kenya e Sud Sudan ha attivato dei percorsi di insegnamento della matematica ai bambini.**

Most'r'ami, uno sguardo contro gli stereotipi (Trentino): progetto nato durante la pandemia che, attraverso la fotografia, il cinema e l'arte, promuove una visione della bellezza inclusiva.

Orto San Marco (Trentino): un **orto in città**, oltre alla produzione e alla vendita dei prodotti, è un luogo per eventi e attività di inclusione sociale. ■

Tandem, il progetto di inclusione avviato oltre due anni fa, ha celebrato un importante traguardo il 3 dicembre, 31ª giornata internazionale della disabilità. Grazie al supporto di Consolida e della Cooperazione trentina, insieme ai sindacati, il percorso formativo nato alcuni anni fa dalla collaborazione del Muse con le cooperative sociali Cs4 e La Rete si è trasformato infatti in opportunità di lavoro per gio-

settimana al MUSE nel Progetto *In Tandem*: dopo un impegnativo percorso di formazione e tirocinio, durato circa un anno e mezzo e portato avanti anche durante la pandemia da Covid 19, è diventato ora una professione. Per me e per un primo gruppo pilota di giovani con disabilità.

Come mai il nuovo progetto museale si intitola *In Tandem*? La prima attività creata dal MUSE dentro questa progettualità,

durre solo se i pedalatori sono almeno due. Immagine scelta per sottolineare la grande sintonia visibile nel dialogo tra le due guide museali, caratteristica distintiva delle visite *In Tandem*, e talvolta l'aspetto più difficile da far percepire al pubblico. È quel "procedere insieme", passandosi la parola o scambiandosi uno sguardo, sapendo sempre di poter fare affidamento l'uno sull'altro o sull'altra. Un'ulteriore novità delle visite *In*

Coop sociali Cs4 e La Rete con il Muse

Tandem: un lavoro comune per l'accessibilità

Il progetto innovativo della cooperazione che, insieme al Muse e ai sindacati, offre nuove esperienze di inserimento lavorativo a giovani con disabilità. La testimonianza di Enrico Tozzi, nuova guida *In Tandem* del Muse

di Silvia De Vogli

vani con disabilità. Enrico Tozzi e Gianfranco Cembran, sono i primi due giovani assunti dal Muse, cui ne seguiranno altri, che dal 3 dicembre hanno iniziato a condurre visite guidate *In Tandem* con i pilot del museo, in particolare per l'esposizione "Gli animali del Big Void". Queste opportunità hanno chiesto alle organizzazioni coinvolte di mettere in comune competenze per sviluppare un innovativo modello di contratto accessibile, inclusivo e flessibile, garantendo tutti i diritti e i doveri previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL). Di seguito, la testimonianza di Enrico Tozzi, nuova guida *In Tandem* del MUSE.

LA TESTIMONIANZA DI ENRICO TOZZI: Tandem, il "procedere insieme" per le visite a due voci

Quando lavoro e passione coincidono, quando veniamo pagati per svolgere il mestiere che abbiamo sognato da sempre, abbiamo un grande privilegio. Poiché fare qualcosa che piace regala una tale energia fisica e mentale da far superare eventuali difficoltà.

Sono appassionato di filosofia, in cui sono laureato, e fin da piccolo ho ammirato grandi divulgatori televisivi: Piero Angela, Folco Quilici, David Attenborough. Ammirazione che mi ha portato ad impegnarmi in ambito giornalistico.

Da novembre 2023 lavoro per qualche ora in



probabilmente unica nel suo genere, almeno in Italia, sono le visite guidate: *In Tandem* *Gli animali del Big Void*. Sono visite, 'a due voci', condotte da una coppia sempre diversa, formata da me o da un'altra guida con disabilità che ha seguito la mia stessa formazione e da una guida esperta del MUSE. Per analogia il titolo *In Tandem* riprende l'idea della speciale bicicletta che si può con-



Tandem sta nei contenuti trattati. Infatti, fin quando il progetto *In Tandem* non è iniziato, una visita esclusiva sugli animali esposti nel Big Void, conosciuti soprattutto nelle relazioni ecologiche tra specie diverse, non esisteva ancora.

Sono trascorsi più di due anni dal termine del mio percorso di formazione, ma rimane in me indelebile l'emozione nel vedere la creazione "da zero" di una visita guidata e il clima di collaborazione tra noi corsisti-tirocinanti e il gruppo di guide esperte-docenti di allora. Non posso poi dimenticare la soddisfazione di prendere fisicamente per la prima volta in mano i fogli di carta del nuovo *Vademecum* (al MUSE si chiamano così quella sorta di 'copioni' con i contenuti più importanti di ogni visita o attività proposta). I *Vademecum* devono essere studiati da ogni guida autorizzata del MUSE prima di proporre al pubblico la relativa attività.

Per il futuro vorrei continuare il lavoro al MUSE, curioso di sapere le evoluzioni del progetto *In Tandem* e avere il piacere di conoscere anche chi sta leggendo queste pagine, in una delle prossime visite guidate. ■

L'inizio di un nuovo anno è come la partenza per un viaggio: si lasciano le incombenze e le sicurezze dell'anno passato per avventurarsi verso l'avvio di nuovi progetti e conoscenze. Si creano aspettative, si pianifica e si spera di arrivare un po' cambiati (in meglio) al suo termine, di essersi arricchiti di nuovi punti di vista e di aver compreso qualcosa in più sul mondo in cui viviamo.

La ricerca della conoscenza Il nuovo anno, l'inizio di un nuovo viaggio

Ecco un buon proposito per il nuovo anno: partire per un lungo e tortuoso viaggio, quello della conoscenza. Indagare la complessità delle cose per comprenderle veramente

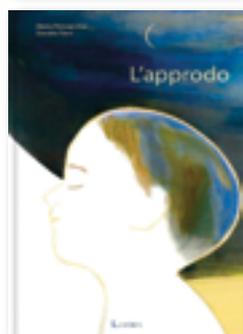
di **Silvia Martinelli***

Così come esiste un modo differente per ogni persona di affrontare l'arrivo del nuovo anno, così esistono anche diversi modi di approcciarsi al viaggio. Lo racconta bene Anna Benotto nel suo albo illustrato **Viaggi** pubblicato per Lupoguido Editore: "C'è chi viaggia ancor prima di partire e chi, di viaggiare, proprio non ne vuol sapere. C'è chi avanza a gran velocità e chi pedala lentamente, seguendo il fiume, fino al mare". Ognuno seguendo il proprio ritmo e le proprie intenzioni saprà quindi raccogliere i frutti benefici di un viaggio, se avrà la volontà di partire.

Già perché esistono anche diverse motivazioni che spingono a spostarsi: si viaggia per il piacere di scoprire posti nuovi, per cambiare aria e vedere un panorama diverso dalla finestra. C'è poi chi si sposta spesso a causa del lavoro che fa. In questi casi si lascia il comfort delle proprie case con l'intenzione di ritornarci dopo aver apprezzato una nuova esperienza, o dopo aver raggiunto degli obiettivi. Alcune persone però viaggiano per necessità e non per scelta.



Queste persone non hanno un tetto confortevole sotto cui trovare rifugio perché gli è stato tolto o distrutto; non hanno da mangiare perché la situazione climatica impedisce loro di coltivare il minimo necessario a sfamarsi; sono malate e non possono curarsi. È questa la storia vera di Omar Mohamed, raccontata da lui stesso e splendidamente illustrata da Victoria Jamieson nel graphic novel **Come stelle nel cielo** (*Il Castor*).



Omar e suo fratello Hassan hanno trascorso la maggior parte della loro vita a Dadaab, un campo per rifugiati in Kenya. La vita lì è dura perché non c'è abbastanza cibo per tutti e inoltre Hassan ha bisogno di cure mediche che lì nessuno gli può dare. Poi finalmente Omar ha l'opportunità di andare a scuola: questa potrebbe essere la giusta occasione per cambiare il loro futuro. Non è facile accettare di dover lasciare ogni giorno da solo suo fratello malato, ma il coraggio e la speranza di un futuro migliore spinge entrambi a non lasciarsi prendere dallo sconforto.

Un altro segno di grande speranza arriva anche la storia raccontata nel toccante albo illustrato **L'approdo** di Mario Pennacchio e Daniela Tieni (*Lavieri*). Con le parole antiche di una filastrocca l'autore racconta la verità del dolore della migrazione, l'epica e la fatica del viaggio per salvare la propria vita. Le immagini dell'illustratrice accompagnano un racconto al contempo duro e scintillante di speranza. La sto-

ria purtroppo non ci suona nuova: una forte tempesta sorprende la piccola barca traboccante di persone in cerca di fortuna che hanno scelto il mare come via di fuga dalla povertà. È la potenza di questo mare mosso a decidere le sorti della vita di ognuna di queste persone... per alcuni il responso è favorevole, per altri non c'è scampo. Ma a sovrastare le urla del vento si sentono all'improvviso quelle di una donna in travaglio. Dopo la furia e l'orrore del viaggio, la spiaggia funge da approdo per una nuova vita che sta per nascere. E nonostante la tragedia non sia ancora finita, il pianto di quel bambino risuona come un inno alla vita e alla speranza, quella che spinge la nuova madre a continuare il suo cammino per donare un futuro al suo bambino.

Siamo ormai talmente assuefatti da storie come queste, appiattite dalla retorica dei media, da non renderci conto della loro potenza. Sono storie ataviche, come la storia stessa dell'uomo costellata di viaggi e migrazioni. Ne parla in maniera molto chiara e oggettiva il libro di Eduard Altarriba **Cosa sai delle migrazioni?** (*Erickson*). Cosa sono i confini, e perché sono dove sono? Perché molte persone decidono di attraversarli lasciandosi il proprio Paese alle spalle e mettendo a rischio la propria sopravvivenza? L'autore ci spinge a porci delle domande (e ci dà anche molte risposte) per non cedere alla comodità di semplificare troppo ciò che accade nel mondo. Ci spinge a indagare la complessità delle cose per comprenderle veramente. Questo potrebbe essere un buon proposito per il nuovo anno: partire per un lungo e tortuoso viaggio, quello della conoscenza, cercando di costruire un lieto fine per ogni storia che incontriamo... sicuramente un viaggio non facile, ma ricco di soddisfazioni per chi saprà tenere duro! ■

*La Libreria Erickson

La Libreria Erickson La strada per la conoscenza

Alla Libreria Erickson vi aiutiamo a trovare la strada giusta per il vostro prossimo viaggio verso la conoscenza! Venite a trovarci 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.

Il 2024 sarà probabilmente ricordato come uno degli anni più importanti sul piano della politica mondiale, poiché saranno chiamati al voto più della metà degli abitanti del pianeta. Tenendo conto delle elezioni amministrative locali (alcune delle quali tuttavia fondamentali per il quadro politico generale), di quelle politiche nazionali e di quelle europee, si recheranno alle urne i cittadini di 76 Paesi su 200, per un numero

mia mondiale: basti pensare che i 56 Paesi che saranno interessati da elezioni nazionali detengono oltre il 40% del prodotto interno lordo mondiale e fra questi si contano India, Russia, Stati Uniti e i 27 Paesi che eleggeranno a giugno il nuovo parlamento europeo. In un quadro così, è abbastanza ovvio che le affermazioni più superficiali che hanno allontanato i cittadini dalla politica (“non ho fiducia nella politica”, “i politici sono tutti ugua-

pluralismo partitico in molti Stati condiziona profondamente l'esito del risultato elettorale e favorisce spesso la continuità con i governi precedenti – magari tutt'altro che democratici – piuttosto che l'alternanza. Quando non ci sono le condizioni per un reale esercizio di pluralismo e se ogni opposizione viene bloccata con la censura o con metodi oppressivi e violenti, è chiaro che ci troviamo di fronte a una democrazia “zoppa”, e di fatto il voto può diventare uno straccio che serve più a confermare un regime che a garantire parlamenti e governi che siano espressione della volontà popolare. È quanto ha messo in luce l'Economist ricor-

Alle urne oltre 4 miliardi di persone

2024: il mondo al voto

Nel 2024 i cittadini di 76 Paesi su 200 saranno chiamati a votare. Una congiuntura che non ha precedenti nella storia mondiale. La posta sul piatto è la configurazione dei rapporti internazionali e l'orientamento ideologico che si imporrà a livello locale e internazionale

di **Alberto Conci**

di votanti superiore al 51% della popolazione mondiale, oltre 4 miliardi di persone. È una congiuntura che non ha precedenti nella storia mondiale. Possiamo dire che conosciamo bene le maggiori sfide che la politica si trova di fronte (la questione ambientale e quella energetica, le guerre, la regolamentazione dell'uso dell'Intelligenza Artificiale, il ruolo e la riforma delle Nazioni Unite, solo per dirne alcune), ma non sappiamo come il mondo le affronterà nel corso e dopo il 2024.

Eppure non è solo il numero enorme di Paesi e di persone coinvolti che ci deve indurre a riflettere, ma soprattutto **la qualità dei cambiamenti che potrebbero uscire dalle urne**. In altre parole, se è evidente che impressiona anche solo provare a immaginare la quantità dei votanti, è comunque chiaro che il vero problema viene dalla posta che è sul piatto in queste elezioni: la configurazione dei rapporti internazionali e l'orientamento ideologico che si imporrà a livello locale e internazionale.

Per quanto si possa essere sfiduciati nei confronti della politica (nelle democrazie occidentali il numero dei votanti sta diventando vergognosamente basso!), resta il fatto che i risultati elettorali avranno ripercussioni profonde non solo sui conflitti in atto e sulla qualità della democrazia e delle relazioni interne e internazionali, ma anche sull'econo-

mi”, “un partito vale l'altro”, “tanto la politica non serve a nulla”, “i politici sono tutti ladri”, “io non voto perché non cambia nulla”, “io non so cosa votare”... e tante amenità simili) sono il termometro di una impressionante leggerezza e di una colpevole inconsapevolezza rispetto ai destini del mondo. Propongo per questo tre piccoli pensieri per osservare il mondo in questo 2024.

QUALITÀ DI DEMOCRAZIA

Primo. Nonostante un coinvolgimento di elettori senza precedenti, non tutti i Paesi in cui si voterà garantiscono quella qualità di democrazia alla quale, pur con qualche difetto da correggere, siamo abituati. La presenza di leggi, regolamenti, prassi che limitano la libertà di espressione, di riunione, di stampa, di associazione politica, di dissenso, di tutela delle minoranze, di

dando che, **sulla base degli standard del Democracy index, solo 43 Paesi su 76 si avvicinano al voto del 2024 con un sistema “pienamente democratico”,** fra i quali i 27 dell'Unione europea.

“**Tra le maggiori sfide che la politica si trova di fronte: la questione ambientale e quella energetica, le guerre, la regolamentazione dell'uso dell'Intelligenza Artificiale, il ruolo e la riforma delle Nazioni Unite**”

ALLEANZA DEI NAZIONALISMI

Secondo. Nella campagna elettorale globale che ci aspetta non ci saranno solo questioni di carattere economico, ma assisteremo a uno scontro senza precedenti sul tema del “rapporto con l'altro”. È un tema che conosciamo da almeno trent'anni, da quando la guerra nella ex Jugoslavia ha messo il mondo di fronte alle conseguenze drammatiche dello scontro cosiddetto “etnico”. Ma con il passare degli anni un numero crescente di forze politiche – anche

via ha messo il mondo di fronte alle conseguenze drammatiche dello scontro cosiddetto “etnico”. Ma con il passare degli anni un numero crescente di forze politiche – anche





all'interno delle democrazie mature, che per natura dovrebbero accettare il pluralismo – ha fatto leva sulla paura dell'altro, sull'odio verso lo straniero e sulla diffidenza nei confronti del “diverso”. Il fatto è che **queste forze politiche non sono più forze “locali”, ma hanno superato la dimensione nazionale e hanno creato alleanze internazionali** molto pericolose. Può sembrare un controsenso, ma in queste elezioni ci sono molte forze politiche affini – dislocate in Paesi diversi – che hanno creato una vera e propria rete che sostiene una sorta di “alleanza internazionale dei nazionalismi” più chiusi: l'affermazione “prima i cittadini del mio Paese” è uno slogan sdoganato a livello internazionale.

Ormai la diffidenza nei confronti di tutto ciò che è straniero è il *leitmotiv* di moltissimi partiti politici che si presentano alle elezioni e la paura è una carta che viene giocata con sempre maggiore insistenza a livello globale. Sbaglieremmo a pensarlo come un fenomeno locale o che riguarda forze politiche di minoranza. E sbagliamo anche quando magari tiriamo un sospiro di sollievo se forze politiche apertamente razziste e violente non riescono a raggiungere il potere pur avendo ottenuto ottimi risultati (si pensi a quanto accaduto recentemente in qualche Stato europeo).

Dobbiamo invece chiederci quali siano le radici di questo fenomeno mondiale caratterizzato dalla diffidenza, dal disprezzo, dalla violenza verbale e fisica nei confronti di ogni diversità. Il rischio è quello di un progressivo **indebolimento di uno dei pilastri della democrazia, quello del pluralismo e della difesa delle minoranze**, per affer-

mare al suo posto forme di “democrazia autoritaria”, se così le possiamo definire, che snaturano in profondità l'idea stessa di patto democratico che aveva contraddistinto la nascita delle democrazie dopo la seconda guerra mondiale. E che snaturano anche il rapporto con l'ONU, che viene indebolito nella sua funzione di garante della pace e del rispetto dei diritti umani in tutto il pianeta.

TRANSIZIONE ECOLOGICA E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Terzo. Il risultato di queste elezioni, che coinvolgono alcuni dei Paesi più importanti

sul piano economico, darà indicazioni precise sull'atteggiamento dei singoli governi e della comunità internazionale di fronte alla questione della transizione ecologica e della protezione dell'ambiente. Anche qui ci sono molti segnali di un atteggiamento di crescente sfiducia nella possibilità di mettere in atto politiche efficaci di tutela ambientale.

Le affermazioni ideologiche e assolutamente non sostenibili sul piano scientifico emerse nell'ultima COP,

e l'affermazione di un numero crescente di politici i quali, sulla base – nel migliore dei casi – di interessi di carattere economico sostengono che non esiste un riscaldamento globale, non sono più casi isolati. Si tratta invece di un sempre più diffuso orientamento che è sostenuto da numerose forze politiche (ed economiche) presenti in tutti i Paesi del mondo che non sono dispo-

sti a rinunciare a **un modello economico fondato sullo sfruttamento illimitato della natura**. Una loro vittoria, non così improbabile, significherebbe una catastrofe sul piano ambientale, che pagherebbero però soprattutto i più deboli.

CAPIRE IL MONDO

La partita, dunque, è di enorme rilievo, perché disegnerà il volto delle politiche nazionali e internazionali dei prossimi anni. Ed è una partita più grande di noi, perché ovviamente non possiamo influenzare il voto che si avrà in altri Paesi. Tuttavia una cosa la possiamo

fare: cercare di comprendere quale sia l'orientamento che uscirà da questo voto, che comincerà il 13 gennaio con il voto, “bollente” sul piano strategico, di Taiwan, continuerà con le elezioni europee di giugno e finirà con le elezioni americane dove si fronteggeranno probabilmente Biden e Trump. Un 2024 racchiuso dunque fra due eventi simbolicamente importantissimi, perché avranno conseguenze enormi sul piano economico e su quello strategico.

Ciò che dobbiamo mettere da parte è la tentazione di cedere alla rassegnazione e al fatalismo: la posta in gioco non ce lo permette, e ad ognuno resta il compito, là dove si trova, di capire il mondo e di fare quello che può per costruire le condizioni del bene comune. Che migliorano sempre, non lo dobbiamo dimenticare, il pezzetto di mondo e di storia in cui ci è dato di vivere. ■

“ I risultati elettorali avranno ripercussioni profonde non solo sui conflitti in atto e sulla qualità della democrazia e delle relazioni interne e internazionali, ma anche sull'economia mondiale ”

**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



no, Istituto di Geoscienze e Georisorse CNR-IGG, Istituto di Ricerca per la Protezione Idrogeologica, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-IRPI), Servizio Glaciologico Lombardo (SGL), Società Alpinisti Tridentini (SAT), CIPRA. Il 2022 è stato l'*annus horribilis* per i ghiacciai alpini, poiché tra i più estremi in termini di caldo e deficit di precipitazioni nella regione alpina; ma in quanto a **temperature, a livello mondiale, il 2023 si candi-**

è esponenziale. Se per il 2010 ne sono stati contati 8, nei primi 10 mesi del 2023 sono ben 144”.

LE TRASFORMAZIONI

La Carovana dei Ghiacciai nel 2023 ha assunto una dimensione internazionale, con alcune tappe in Austria e Svizzera. Tra i ghiacciai italiani osservati, due sono da considerare **fra i più esemplificativi della traumatica risposta del sistema glaciale alpino al riscaldamento climatico.**

Sono il Belvedere, nel gruppo del Monte Rosa (provincia di Verbano Cusio Ossola, in Piemonte) e il ghiacciaio dell'Adamello (Lombardia e Trentino), il più grande in

La Carovana dei ghiacciai 2023, report finale

Così i nostri ghiacciai scompaiono

Il 2023 anno più caldo di sempre, lo zero termico salito a quota 5.328 metri, gli eventi meteorologici estremi. Ecco cosa succede ai ghiacciai e quali effetti ha sul territorio il loro massiccio arretramento

di Maddalena Di Tolla Deflorian

I ghiacciai non stanno bene a causa del cambiamento globale e climatico, lo sappiamo da tempo ma adesso le idee su cosa fare in merito circolano.

Legambiente ha ideato per questo scopo la Carovana dei ghiacciai, che è un viaggio di partecipazione, studio, divulgazione, attivismo attraverso le Alpi, per raccontare gli effetti dei cambiamenti climatici e promuovere la tutela della montagna di alta quota, sulla base della scienza.

Il Report della Carovana dei Ghiacciai del 2023 è stato presentato l'11 dicembre, ed è curato da Vanda Bonardo, Marco Giardino, Stefano Perona. Il documento riporta dati scientifici, idee e proposte operative, ed è stato scritto con la collaborazione di glaciologi, climatologi, esperti, appartenenti a vari enti prestigiosi, quali Legambiente, Comitato Glaciologico Italiano (CGI), Dipartimento di Scienze della Terra Università degli Studi di Tori-

“L'emergenza climatica non è una visione di parte, a cui si chiede di aderire, bensì una condizione oggettiva, che non si può ignorare”



da a superarlo e addirittura ad essere l'anno più caldo mai registrato. **Lo zero termico non era mai stato così alto sulle Alpi, essendo nel 2023 salito a quota 5.328 metri!**

“Alle consistenti ondate di caldo si è associato un crescendo di eventi meteorologici estremi. I dati dal rapporto Città Clima 2023 di Legambiente estrapolati per la macroregione alpina italiana descrivono un aumento impressionante di

casi: dal 2010 (anno di inizio raccolta dati) ad oggi sono stati registrati 632 eventi estremi (escluse le mareggiate) e la crescita

Italia. Il Ghiacciaio di Lares (Adamello) è quello che ha perso la maggior percentuale di superficie, passando dai 6 km² valutati nel 1960, ai 4,8 km² nel 2003 e ai 2,8 km² attuali, dunque il 50%.

Per il Mandrone (Adamello) invece in soli otto anni si osserva una perdita di superficie di mezzo chilometro quadrato e un ritiro frontale di 330 metri per gli ultimi dodici anni, di cui ben 139 metri solo nel corso della caldissima estate 2022.

Nel Ghiacciaio della Lobbia (Adamello) la diminuzione di superficie dal 2011 è stata di 1,6 km², mentre il ritiro frontale dal 2000 è pressoché equivalente a quello dell'Adamello-Mandrone. Di quella che era la sua metà





setentrionale rimangono solo più tre placche al di sopra dei 3000 metri.

Questi ghiacciai si stanno trasformando anche in profondità: l'acqua che scorre sempre più abbondante sotto il ghiacciaio sta, infatti "cariando" dall'interno. Con crescente frequenza, sulla superficie dei ghiacciai dell'Adamello compaiono **crepacci circolari, o calderoni di ghiaccio** con repentini crolli, sintomo anch'essi dell'indebolimento che colpisce i ghiacciai dall'interno. Queste formazioni spettacolari, che via via si stanno facendo più frequenti anche in altri casi, sono sintomo di grande sofferenza dei corpi glaciali, e spesso precedono il collasso di grosse porzioni di ghiaccio, con conseguente importante arretramento delle fronti.

GLI EFFETTI SUL TERRITORIO

Il monitoraggio costante dei ghiacciai alpini permette di documentare l'attuale riduzione delle masse glaciali e anche di valutarne gli effetti sul territorio. **La deglaciazione condiziona il deflusso delle acque e il loro stoccaggio nei settori montuosi**, così come influisce sugli ecosistemi alpini nella loro globalità e sulla quantità e qualità delle risorse idriche che le montagne forniscono alle zone di pianura. "La crisi dei ghiacciai non è solo un problema

“ Occorre imparare a convivere con la crisi climatica (...) l'adattamento è un processo di adeguamento, non una risposta una tantum a un'emergenza ”



delle montagne – scrivono gli autori – Non si tratta di un semplice incremento di temperatura che agisce sulle masse glaciali, ma di un complesso di effetti "a cascata" che rendono più instabili i territori dal punto di vista geomorfologico, a partire dai rilievi montuosi fino alle pianure".

COMPRENDERE COSA STA ACCADENDO

L'incisività e la rapidità dei cambiamenti in atto necessitano dunque di un nuovo sguardo da parte dei ricercatori: "per poter interpretare compiutamente la situazione sarà necessario riprogrammare molti dei parametri e dei protocolli ai quali ci si riferiva in passato. A tutti quanti, la crisi climatica insegna che occorre imparare

mare molti dei parametri e dei protocolli ai quali ci si riferiva in passato. A tutti quanti, la crisi climatica insegna che occorre imparare

a convivere, affrontandola nella sua complessità, avendo contezza del fatto che l'adattamento è un processo di adeguamento, non una risposta una tantum a un'emergenza", concludono.

Le osservazioni effettuate durante le tappe della carovana 2023, gli incontri con le popolazioni locali, le discussioni con gli esperti e le successive riflessioni all'interno del gruppo di lavoro, "confermano che solo una approfondita comprensione delle complesse interazioni tra le attività umane e l'ambiente consente di identificare strategie per preservare la biodiversità e la geodiversità delle aree glaciali e per utilizzare in modo sostenibile i servizi ecosistemici che da esse derivano", scrivono gli esperti nel Report.

POLITICHE DI ADATTAMENTO

Il dossier si chiude con due importanti documenti dedicati alla governance dei ghiacciai e dei territori montani soprattutto per quel che concerne le politiche di adattamento.

Il primo è la "Carta di Budoia per l'azione dei Comuni alpini nell'adattamento locale ai cambiamenti climatici" (2017), il secondo è il "Manifesto per una governance dei ghiacciai e delle risorse connesse" (*"L'emergenza climatica non è una visione di parte, a cui si chiede di aderire, bensì una condizione oggettiva, che non si può ignorare"*), nato l'8 settembre 2023 da un confronto a Saletina (Svizzera) tra alcuni dei maggiori esperti di ghiacciai e clima europei con Legambiente, Comitato Glaciologico Italiano e CIPRA. Una delle proposte è creare una Governance Europea dei Ghiacciai, mettendo in rete le migliori esperienze tecniche locali e nazionali. ■

Acl Trento

Gennaio, fa freddo anche per gli animali!

Per i cani e i gatti che vivono fuori l'inverno significa freddo vero, disagio, malattie respiratorie e acqua che rimane ghiacciata nelle ciotole

Gennaio è il mese del pieno inverno. Nonostante il cambiamento globale, ricordiamoci che per i cani e i gatti che vivono fuori (nei canili, nei recinti, nei box, nei giardini privati), significa freddo vero, disagio, malattie respiratorie e acqua che rimane ghiacciata nelle ciotole. Se vedete animali detenuti al freddo senza ripari adeguati, senza che l'acqua sia cambiata per evitarne la trasformazione in ghiaccio (che non si può bere e rischia pure di ferire la lingua degli animali), se vedete che questi animali sono magari vecchi o malati, provate a parlare coi proprietari e se servisse, valutate insieme allo Sportello



Maltrattamenti di Lav Trentino o con le Guardie Zoofile (ad esempio di Enpa Trentino) se vi siano gli estremi per una

segnalazione alle forze dell'ordine e all'ASL veterinaria.

AIUTI E RINGRAZIAMENTI

Acl dice ancora grazie a chi ha donato nei mesi scorsi per i cani che stiamo curando e mantenendo (Calita, Chicco e Nettuno), vissuti una vita intera dietro le sbarre, senza cure adeguate, sempre prigionieri, nello stress. Nella foto: Calita, appena operata di tumore e salva grazie al nostro lavoro e alle vostre donazioni.

Potete donare ancora o diffondere le loro storie, che trovate sul sito dell'associazione sotto il progetto ZAMPOS, ZAMPE OSPITI. Se volete donare per loro, chiamate 349 2302344 o scrivete a acltrento@gmail.com. Donazioni a ACL Odv IBAN: IT62J083270325800000002044, con versamento causale "donaz GenIronNettuno coop". Avvisate su acltrento@gmail.com, per essere ringraziati. Info su <https://www.aclodv.org/>



TRENTINO

Spazio all'energia, largo alla meraviglia

Centrale Idroelettrica di Riva del Garda

Scopri l'Energia che illumina il tuo Natale!

Si accendono le luci natalizie nelle vie, gli alberi di Natale illuminano le case e i nostri occhi brillano affascinati... ma da dove viene tutta questa buona energia?

A dicembre vieni a scoprire come l'acqua diventa energia 100% pulita alla Centrale idroelettrica di Riva del Garda.

Visite guidate tutti i weekend di dicembre.

Dal 26 dicembre al 7 gennaio tutti i giorni.

Chiuso il 25 dicembre

Info e prenotazioni +39 0461 032486 - www.hydrotourdolomiti.it

Per i Soci possessori di "Carta In Cooperazione":



- biglietto intero: € 13,00 anziché € 15,00
- biglietto ridotto (ragazzi fra i 7 e i 18 anni; studenti fino a 26 anni con tesserino universitario, over 65 con documento): € 8,00
- biglietto famiglia (due genitori + fino a tre figli minorenni): € 20,00 anziché € 25,00
- biglietto famiglia (un genitore + fino a tre figli minorenni): € 13,00 anziché € 15,00



 Dolomiti
Hydrotour
Gruppo Dolomiti Energia

VIA GIACOMO CIS, 13
RIVA DEL GARDA
HYDROTOURDOLOMITI.IT

D'autunno e d'inverno, durante le passeggiate nel bosco, prendo dalle piante di ginepro qualche bacca, che mastico lentamente prima di inghiottirla, con un ottimo effetto digestivo, pure curativo dell'acidità di stomaco. Ho sentito dire che il frutto ha anche proprietà antidolorifiche e antireumatiche: avete qualche ricetta per curare, o almeno alleviare, questi spiacevoli disturbi?

(I. M. - Bedollo).



Bosco balsamico

Nello scrigno del ginepro

Ineguagliabile nell'aromatizzare le carni più saporite, il ginepro è digestivo, antiacido, tossifugo, antiasmatico, antidepressivo, antireumatico e molto altro.

Ma va sempre usato con cautela

di Iris Fontanari

Ecco una pianta la cui azione balsamica è nota fin dall'antichità, sia alla farmacologia popolare che a quella ufficiale, e le cui parti (rami, corteccia, legno, bacche) hanno sempre costituito una vera e propria miniera medicinale. Nel Medioevo il ginepro era addirittura considerato una... panacea universale!

Il ginepro (*Juniperus communis*) è un alberello cespuglioso sempreverde, della **grande famiglia delle Conifere**, presente in luoghi aridi, incolti e boschivi, dal piano fino a circa **2.500 metri di altitudine**.

Nella nostra provincia, come in tutto l'arco alpino, si presenta nella "specie nana", anche se può raggiungere i 6 m d'altezza; le sue foglie sono aghiformi e pungenti, inserite a 3 a 3; i frutti (coccole) chiamati anche bacche, sono delle pseudobacche: **simili a piselli, quasi perfettamente sferici e ricoperti**

da una patina opaca, maturano in 2 anni e perciò sulla pianta sono presenti insieme i frutti maturi, di colore blu-nerastro, e i frutti acerbi, di colore verde; la specie è dioica (cioè presenta fiori maschili e femminili su piante diverse) e i frutti si trovano solo sulle piante femminili.

Tutta la pianta è ricchissima di resina ed emana un odore gradevolissimo; le coccole hanno un sapore amaro ma molto gradevole e un odore marcato.

La raccolta dei frutti si fa in autunno o in inverno, scrollandoli dai singoli rami per non far cadere anche le bacche verdi, ponendo un telo sotto l'arbusto. I frutti, ripuliti dalle impurità, si mettono ad essiccare, stesi in un unico strato, sopra un ripiano di legno in un locale asciutto, soleggiato e aerato (o in forno a bassa temperatura); infine, si ripongono in vasetti di vetro ben chiusi.

IN FITOTERAPIA, IN CUCINA E IN LIQUORERIA

Nel ginepro sono contenuti glucidi, acidi organici, sostanze resinose e un olio essenziale dalle **prodigiose proprietà espettoranti, tossifughe e antiasmatiche**, ma anche **stimolante della digestione e un ottimo antiacido** (ottima l'abitudine di masticare alcune bacche dopo i pasti), eccitante delle secrezioni in genere, diuretico e "disinfettante"

delle vie urinarie. Inoltre, è antidepressivo e coadiuvante nella cura di problemi respiratori e, in quanto favorente l'eliminazione dell'acido urico e delle tossine, è pure un buon **antireumatico**. Con l'olio di ginepro, utile contro i dolori muscolari, si possono fare frizioni esterne e suffumigi in caso di raffreddore.

L'infuso, preparato con mezzo pugno di bacche di ginepro ben schiacciate e versate in 1 litro d'acqua bollente, lasciato riposare coperto e preso a tazze (3 o 4) durante il giorno, porta sensibili benefici ai sofferenti di artrosi, reumatismi, gotta, catarri bronchiali, tosse e infezioni delle vie urinarie.

Ottime proprietà diuretiche e digestive possiede il famoso **vino di ginepro**, che si prepara con 60 g di bacche, schiacciate e messe a macerare per 6 giorni in 1 litro di vino bianco di buona qualità; se ne bevono 2 mezzi bicchieri al giorno.

In caso di dolori muscolari o reumatismi può essere molto utile l'**alcolato** che si ottiene mettendo a macerare, per 10 giorni, 10 g di bacche secche tritate in 100 g di alcol a 60°. Questo preparato è ottimo per frizioni esterne antidolorifiche.

Tuttavia, è necessario ricordare che i preparati a base di ginepro vanno utilizzati con cautela e non devono essere usati da soggetti affetti da infiammazioni renali o intestinali o dalle donne durante la gravidanza.

Le bacche e i germogli del ginepro, grazie al loro intenso aroma, sono insostituibili in cucina per conferire **un sapore piccante alle marinade di selvaggina, alle carni in salsa e insaccate e ai ripieni di carne di maiale**; insieme al legno della pianta, erano un tempo indispensabili per l'affumicatura di speck, luganega trentina, mortandela della Val di Non, ciuiga delle Giudicarie, ecc.

In **liquoreria** il ginepro è la base per la preparazione del gin e di molti liquori e distillati alpini o nordeuropei. Un liquore resinoso molto gradevole e digestivo si ottiene mettendo 15 bacche di ginepro, schiacciate con le dita, in una bottiglia da litro di buona grappa, assieme a 20 g di zucchero; la bottiglia va esposta al sole per 40 giorni, agitando di tanto in tanto; quindi si filtra e si imbottiglia. ■

La ricetta

Galletti amburghesi al ginepro

Ingredienti: 2 galletti, 60 g di burro, 1 scalogno, 1 bicchierino di gin, qualche bacca di ginepro, 1 dl di brodo, sale e pepe.

In padella con il burro far rosolare bene i galletti (puliti accuratamente); spruzzarli con il gin e, non appena il liquore sarà caldo, infiammarlo; cospargerli con lo scalogno tritato e le bacche di ginepro pestate grossolanamente, salare, pepare e bagnare



col brodo; mettere i galletti in forno e farli cuocere a 180-190°C per circa ¾ d'ora, bagnando di tanto in tanto con brodo.



L'insalata di Kilometro Verde Fior fiore Coop L'insalata più croccante? È quella "verticale"!

Arriva l'insalata di Kilometro Verde Fior fiore Coop: coltivata in vertical farming, in coltura idroponica: nessun impiego di fitofarmaci, zero consumo di suolo e risparmio energetico e idrico. Sostenibile, buona, croccante e pronta da gustare

Arriva nei negozi Coop l'insalata di Kilometro Verde, con il marchio Fior Fiore, un prodotto rivoluzionario nel panorama italiano, coltivato utilizzando una tecnologia innovativa a zero impatto ambientale, un prodotto sostenibile, etico, distintivo e soprattutto buono. L'insalata di Kilometro Verde coniuga l'esperienza della tradizione agricola con l'innovazione tecnologica.

Le varietà disponibili sono la lattuga multifoglia variegata, la lattuga verde, la lattuga riccia e la lattuga variegata, tutte confezionate in buste di carta compostabile. Giuseppe Battagliola, Fondatore di Kilometro Verde, ha commentato: "Siamo orgogliosi di avviare la collaborazione con Coop, una delle catene distributive più importanti d'Italia, attenta alla qualità dei prodotti offerti, alla bontà, alla sicurezza e al rispetto per l'ambiente. Il nostro, infatti, è un prodotto rivoluzionario, risultato di anni di ricerca, che incontra non solo le esigenze dei nuovi clienti, più consapevoli e attenti, ma anche quelle del pianeta. **Sostenibile in ogni suo aspetto: dalla prima fase di produzione al packaging finale**".

Claudio Mazzini, responsabile dei prodotti Freschissimi di Coop Italia precisa: "Abbiamo creduto fin da subito al valore del progetto e abbiamo deciso di sposare l'idea e la realizzazione di Kilometro Verde annoverandolo da subito nella linea Fior Fiore dei nostri prodotti a marchio, ovvero la linea che accoglie l'eccezione della produzione.



Kilometro Verde, Vertical Farming e coltura idroponica

Kilometro Verde è una startup che opera nell'ambito del Vertical Farming fondata nel 2021 a Manerbio (BS).

Il Vertical Farming è un nuovo tipo di agricoltura indoor che consiste nell'implementazione delle tecniche idroponiche in strutture chiuse, in cui le colture vengono messe in strati, impiantati tra loro in verticale, in un ambiente controllato.

Questo sistema permette di coltivare riducendo il consumo d'acqua, di riportare il chilometro zero nelle aree urbane, di recuperare aree dismesse, di annullare le stagionalità coltivando 365 giorni all'anno e di ottenere un prodotto

“ La Vertical Farming permette di coltivare riducendo il consumo d'acqua, di riportare il chilometro zero nelle aree urbane, di recuperare aree dismesse, di annullare le stagionalità coltivando 365 giorni all'anno e di ottenere un prodotto di maggior qualità, incontaminato e pronto al consumo ”

Ci hanno convinto la forza innovativa e la capacità di usare la tecnologia in chiave sostenibile, ma soprattutto la bontà e croccantezza del prodotto, la sua distintività rispetto alle insalate di IV gamma, la straordinaria tenuta della qualità fino all'ultimo giorno".

I VANTAGGI DELLA COLTURA IDROPONICA

Nessun impiego di fitofarmaci, zero consumo di suolo, risparmio energetico e idrico: sono questi i vantaggi della coltura idroponica, tecnica utilizzata per la produzione della linea della Vertical Farm di Verolanuova. Qui le piante crescono in verticale in un habitat chiuso e completamente controllato, da un seme non trattato, senza terra ma solo grazie all'acqua.

La nuova insalata a marchio Fior Fiore si contraddistingue per durata, gusto e croccantezza decisamente superiori alla media, oltre a non aver bisogno di essere lavata. La qualità e la freschezza sono garantite per tutto l'anno, non essendo il prodotto soggetto a variazioni climatiche, grazie anche ai pochi minuti che trascorrono dal momento della raccolta a quello del confezionamento. ■

di maggior qualità, incontaminato e pronto al consumo.

Kilometro Verde ha abbracciato una filosofia basata sull'economia circolare e la sostenibilità, in tutte le sue sfumature; lo scopo del gruppo è quello di proporre sul mercato un prodotto distintivo, salubre e con un rapporto qualità/prezzo consono, applicando una strategia di ottimizzazione dei costi di gestione ed energetici, grazie allo sviluppo di un parco agri-solare. La missione dell'azienda si declina nell'utilizzo di sistemi di illuminazione a Led innovativi ad ampio spettro, sistemi produttivi altamente automatizzati e collaborazioni strategiche con i fornitori: dalla casa sementiera fino a un al produttore di energia.

Anche il Trentino Alto Adige ha ospitato uno dei cinque eventi (oltre a Trento: Milano, Savona, Firenze e Grosseto) di “I menu di Natale” l’iniziativa di Coop con le Cesarine, dedicata alle ricette della tradizione regionale in occasione delle feste di Natale. “Cesarine” è la più antica community di cuoche e cuochi casalinghi d’Italia impegnata nella salvaguardia della cucina tradizionale italiana: le Cesarine aprono le porte della propria abitazione

a ospiti da tutto il mondo per offrire pranzi, cene, corsi di cucina e altre attività gastronomiche speciali.

Al centro degli eventi “I menu di Natale”, una divertente lezione di cucina dal vivo, gratuita, riservata a un gruppo ristretto di partecipanti, durante la quale conoscere la storia, i segreti, i trucchi, le curiosità legati ai piatti trentini, realizzati con i prodotti a marchio Coop. Un’atmosfera piacevole e divertente per cucinare in compagnia le spe-

cialità da degustare poi tutti insieme a tavola. **Il doppio appuntamento trentino** (sabato 2 e domenica 3 dicembre 2023) è stato ospitato a Trento dalla Cesarina Costanza, nella sua bella casa dei primi dell’Ottocento, a Martignano.

Ognuno degli appuntamenti dell’iniziativa Coop con Cesarine è iniziato con una **dimostrazione** di una Cesarina di una ricetta natalizia; a questa parte introduttiva è seguito il **corso di cucina** in cui i partecipanti hanno

Trento, nuova iniziativa con Coop

A scuola di cucina con le Cesarine

È stata anche una festa la “scuola” dedicata alle ricette di Natale trentine con Coop e le Cesarine: protagonisti i piatti della tradizione, preparati insieme a una esperta Cesarina con i prodotti a marchio Coop

preparato la ricetta regionale, sempre sotto la guida esperta della Cesarina stessa; infine, tutti a **tavola**, per gustare insieme i piatti preparati e scambiarsi gli auguri con un brindisi. Gli eventi del 2 e 3 dicembre sono stati per i partecipanti anche l’occasione per candi-



I menu di Natale con Cesarine & Coop

Ecco le ricette preparate negli appuntamenti trentini con la Cesarina Costanza

Bruschetta con gorgonzola, pere e noci

Per 6 persone: 2 pere Kaiser, 300 gr gorgonzola, 50 gr noci tritate, 40 gr burro dell’Alto Adige Fior Fiore, 30 gr zucchero di



canna integrale Solidal, 12 fette di pane ai cereali, miele di Castagno Vivi Verde

Tagliare le pere a fettine. In una padella far sciogliere il burro, lo zucchero e aggiungere le pere. Far rosolare per circa 10 minuti per ottenere l’effetto caramellato. Lasciare raffreddare per alcuni minuti. Tagliare le fette di pane (altezza di circa 1 cm) e sopra a ogni fetta mettere un leggero strato di gorgonzola, poi aggiungere le pere (senza il caramello) e le noci tritate, concludendo con un filo di miele. Passare in forno per circa 5/7 minuti.

Bruschetta con brie, mele e anacardi

Per 6 persone: 2 mele, 300 gr brie, 50 gr anacardi tritati, 40 gr burro dell’Alto Adige Fior Fiore 30 gr zucchero di canna, 12 fette di pane di grano duro, miele di castagno Vivi Verde

Tagliare le mele a fettine. In una padella far sciogliere il burro, lo zucchero e aggiungere le mele. Far rosolare per circa 10 minuti per ottenere l’effetto caramellato. Lasciare raffreddare per alcuni minuti. Tagliare le fette di pane (altezza di circa 1 cm) e sopra ad ogni fetta mettere un leggero strato di brie, aggiungere le mele (senza il caramello) e gli anacardi tritati, concludendo con un filo di miele. Passare in forno per circa 5/7 minuti.

Bruschetta con stracchino, broccoli e pomodorini secchi

Per 6 persone: 250 gr stracchino cremoso Fior Fiore, 300 gr broccoli, 150 gr pomodorini ciliegino di Sicilia semiseccchi Fior Fiore, 300 gr provola bianca grattugiata, 50 gr filetti di alici del mar Cantabrico con olio di oliva Fior Fiore, 12 fette di pane ai cereali

Usare solo le cime dei broccoli e lessarli, passandoli in padella con aglio e olio. Lasciare raffreddare. Tagliare le fette di pane (altezza di circa 1 cm) e sopra ad ogni fetta mettere la provola grattugiata, i broccoli, i pomodori secchi a pezzetti



Nelle foto alcuni momenti dei due eventi del 2 e 3 dicembre a Trento: dalla fase d'illustrazione del programma, alla scuola e sperimentazione, la preparazione delle portate, fino alla festa con brindisi finale, per la degustazione delle ricette preparate insieme

darsi a entrare nella community di Cesarine, e mettere così a frutto le proprie abilità gastronomiche.

Dalle cinque giornate organizzate da Coop e dalla sapienza delle Cesarine nascerà anche un **ricettario** di Natale con i prodotti Coop.

LE CESARINE

Cesarine è la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia: apro-

no le porte della propria casa a viaggiatori provenienti da tutto il mondo con la loro proposta di cucina tradizionale del territorio, fatta di ricette tipiche tratte dai ricettari di famiglia e utilizzando sempre ingredienti di qualità. Sono donne e uomini che vogliono salvaguardare e condividere la loro conoscenza delle tradizioni locali, delle ricette e dell'ospitalità, aprendo le porte di casa propria. Dal 2019, Cesarine è comunità diffusa Slow Food per la salvaguardia della cucina tradizionale italiana. Ogni giorno circa 1500 Cesarine in circa 450 località di tutta Italia ospitano migliaia di viaggiatori (ma non solo), per offrire loro pranzi, cene, corsi di cucina ed esperienze gastronomiche conviviali speciali, come degustazioni, aperitivi e visite ai produttori locali. ■

e mezzo filetto di acciuga. Passare in forno per 8/10 minuti.

Casunziei

I Casunziei sono un piatto tipico delle feste natalizie della zona del bellunese, in particolare di Cortina, ma si trovano anche al confine del Trentino Alto Adige con il Veneto. Il nome Casunziei deriva da "casereccio" perchè è nato come piatto povero, legato agli ortaggi di stagione, infatti può cambiare il ripieno: con gli spinaci in estate, con la zucca in autunno e con la barbabietola in inverno.

Per la pasta: 4 uova fresche speciali per pasta Coop, 400 gr di farina "00" Vivi Verde (impastare per 10 minuti e far riposare in frigo per 12 ore)

Per il ripieno: 1 confezione di barbabietole cotte (oppure rapa bianca), 2 patate piccole, 1/2 cipolla, Parmigiano Reggiano

dop stagionatura oltre 30 mesi Fior Fiore, sale, pepe, noce moscata
Per il condimento: burro dell'Alto Adige Fior Fiore, semi di papavero, parmigiano o ricotta affumicata

Lessare le patate e quando sono fredde frullarle con le barbabietole cotte precedentemente tagliate a pezzi. Cuocere la cipolla, quando è dorata aggiungere la barbabietola, sale e pepe, noce moscata e parmigiano. Tirare la pasta fino a quando diventa sottile e ricavare dei dischi di 7-8 centimetri di diametro, al centro di cui mettere il ripieno. Chiudere poi bene i bordi passandovi una forchetta. Cuocere in acqua salata per 4-5 minuti e condire con il burro fuso, i semi di papavero tostati, il parmigiano o la ricotta affumicata.

I "papà" dei dietologi italiani, il professor Eugenio Del Toma, da tempo sostiene che la dieta non si fa tra Natale e capodanno, ma tra capodanno e Natale: un'affermazione che nel corso degli anni è divenuta ancora più vera. Il motivo è che le "occasioni speciali" in cui concedersi qualcosa in più si sono moltiplicate, creando un **continuum** che cercherò di descrivere.

Anni fa a fine gennaio, in un supermercato, rimasi colpito dalla contemporanea presenza su un lungo scaffale di **panettoni, pandori in sconto e frittelle di carnevale**, che poco dopo sarebbero state sostituite con **uova di Pasqua e colombe**. In molti casi l'abbondanza è tale da creare problemi

Cibo e ricorrenze

L'appetito sociale

Le "occasioni speciali" in cui concedersi qualcosa in più si sono moltiplicate: dobbiamo chiederci come gestirle

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

"gestionali", come testimoniano i numerosi articoli presenti sul web su "come riciclare le uova di Pasqua". Nel periodo successivo si concentrano i matrimoni e i relativi banchetti, sempre più frequenti anche per cresime e comunioni, seguiti dalle sagre prima dell'esodo estivo.

Con il caldo dovremmo essere portati a consumare alimenti più leggeri, più frutta e verdura... tuttavia, l'aspetto gastronomico ha la sua importanza anche in vacanza, come si osserva nelle analisi delle oscillazioni di peso annuali rilevate in migliaia di persone e pubblicate da Jake Turicchi, professore presso la facoltà di Medicina e salute dell'Università di Leeds: a fine estate vi è il secondo aumento ciclico più rilevante dell'anno, dopo quello natalizio. Dopo un poco di tregua, l'arrivo delle castagne è l'occasione per riprendere sagre di paese dov'è facile trovare una grigliata a tema, per poi continuare con la festa di Ognissanti, contaminata da **Halloween**, nuova occasione di consumo di dolciumi la cui unità di misura è il secchiello, strumento prodotto e venduto per l'occasione, utile vista la copiosa raccolta durante il nuovo rito del "dolcetto scherzetto". A fine ottobre si osservano i dolciumi in vendita per Halloween affiancati a quelli presentati con largo anticipo e tipicamente natalizi, creando in tal modo il continuum citato poc'anzi. I bambini più virtuosi, oppure tenuti a bada dai genitori, probabilmente non riusciranno a consumare tutte le caramelle raccolte quando il 13 dicembre arriveranno quelle di S. Lucia, tradizione ancora viva in alcune zone del Nord. A questo si aggiungono **ricorrenze personali** come compleanni, anniversari e altre occasioni speciali che rappresentano il momento per poter gustare in compagnia qualcosa di speciale. Tutto questo coinvolge una pluralità di persone, ed è relativo ad abitudini sociali che influenzano i comportamenti individuali. **Dobbiamo essere consapevoli che le occasioni speciali oggi sono un continuum**, e dobbiamo porci la domanda su come gestirle per evitare che contribuiscano ai problemi di salute dati da un'alimentazione scorretta. Il tema è rilevante, tanto da essere trattato in un libro scritto da John Germov e Lauren Williams e pubblicato dalla Oxford University Press dal titolo emblematico: "Sociologia del cibo e della nutrizione: l'appetito sociale". Consapevoli della rilevanza degli aspetti sociali nel comportamento alimentare, potremo cercare di gestire al meglio la nostra auspicabile e, si confida, piacevole vita di relazione. (consumatori.e-coop.it) ■



Ricette, bottiglie e libri

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

Acqua, farina e...

Pizze, focacce e crostini dal forno di casa

Oppure anche in padella! Con lievitazione semplice o lunga, o anche senza. Con farine diverse, verdure, formaggi. In mille versioni golose a cena, pranzo, per l'aperitivo



Focaccia con pomodorini e olive

Ingredienti: 500 g di farina integrale, 150 g di semola rimacinata di grano duro, 350 ml di acqua, 15 g di lievito di birra, ½ cucchiaino di strutto, olio d'oliva extravergine, 100 g di olive taggiasche, 100 g di pomodorini ciliegia, rosmarino, 1 cucchiaino zucchero, 250 g burrata Fior fiore, 500 g mortadella Fior fiore, panna qb, sale, 300 g squacquerone di Romagna dop Fior Fiore, rucola

In una terrina miscelare le farine, aggiungere lo zucchero, il sale e lo strutto; sciogliere nell'acqua tiepida il lievito e unire alle farine con un cucchiaino di olio; lavorare l'impasto su una spianatoia (deve risultare morbido e non troppo asciutto) metterlo nella terrina infarinata, irrorare con un filo d'olio e ricoprire con pellicola, lasciando lievitare per 1 ora e mezza. Riprendere l'impasto, lavorarlo e far riposare per 1 ora. Una volta lievitato, stenderlo su una spianatoia infarinata, adagiarlo in una teglia e livellare con le dita. Cospargere la superficie con i pomodorini a tocchetti, le olive e il rosmarino. Irrorare con olio e far lievitare per altri 20 minuti. Inforniamo a 170-180°C per 30-40 minuti. Una volta pronta la focaccia, lasciar intiepidire e tagliarla a metà. Frullare la burrata con un po' d'acqua di conservazione, panna, olio, sale e pepe. Spalmare la spuma di burrata sulla base della focaccia, ricoprire con la mortadella e chiudere. In

alternativa, spalmare un generoso strato di squacquerone e distribuire sopra la rucola. (www.e-coop.it)

Pizza margherita veloce

Per 1 pizza (25 minuti di preparazione, 10 minuti cottura): 150 g di farina "0", 90 ml d'acqua, 1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine, 3 g di lievito per pizze e salati D'Osa, 2 g di sale; per il condimento: 150 g di salsa di pomodoro, 80 g di mozzarella, olio d'oliva extravergine, origano, basilico, sale

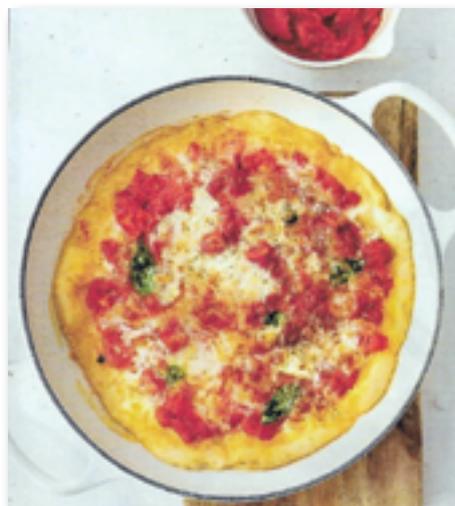
In una ciotola versate la farina, aggiungete il sale e formate una fontana, unite al centro l'olio, l'acqua a temperatura ambiente e il lievito; mescolate gli ingredienti, poi la-

vorate a mano fino a ottenere un impasto omogeneo; lasciatelo riposare per 15 minuti circa; nel frattempo tritate la mozzarella e tamponatela con carta assorbente. Stendete la pasta con le mani e con il matterello, fino a ottenere una sfoglia sottile; scaldare la padella antiaderente da 24 cm di diametro e mettete a cuocere la pizza; dopo 5 minuti giratela sull'altro lato e farcirla con la salsa di pomodoro, la mozzarella, il basilico e l'origano, regolate di sale e condite con un filo d'olio; coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere la pizza a fuoco moderato finché la mozzarella si scioglierà; servite subito. (*Fiorfiore in cucina*, 11/2023)

Focaccia senza lievito

Per 1 focaccia: 120 g di farina "0", 75 ml d'acqua, 1 cucchiaino d'olio d'oliva extravergine, sale; per il ripieno: 100 g di bietole già lessate e strizzate, 20 g di grana padano dop, 80 g di mozzarella, 1 cucchiaino di d'olio oliva extravergine, noce moscata, sale

In una ciotola raccogliete la farina, unite l'acqua, l'olio, il sale e iniziate a mescolare; versate il composto su un piano di lavoro e impastate fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo; lasciate riposare per circa 30 minuti, coperto. Strizzate bene le bietole, mettetele in una ciotola e aggiungete il grana padano grattugiato, l'olio, un pizzico di sale e uno di noce moscata, amalgamate



con cura. Stendete due sfoglie di pasta ricavando un disco di circa 26 cm di diametro; spennellate d'olio una padella antiaderente da 24 cm di diametro e posizionateci sopra una delle due sfoglie, aggiungete le bietole condite, la mozzarella tritata e coprite con la seconda sfoglia, chiudete bene i bordi sovrapponendo la pasta e pressando bene con le dita, coprite con il coperchio e cuocete su fuoco basso per circa 7 minuti per lato, finché la focaccia sarà dorata. (*Fiorfiore in cucina, 11/2023*)

Pizza a lunga lievitazione con pomodorini e olive

Ingredienti: 300 g di farina di farro *Vivi Verde*, 2 g di lievito di birra fresco, 430 ml d'acqua, 10 g di sale, 10 g di olio d'oliva extravergine, semola di grano duro; per la farcitura: 200 ml di passata di pomodoro 100% italiano *La densa Coop*, 400 g di pomodorini colorati, 120 g di olive verdi e nere denocciolate, timo, zucchero, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Sciogliete il lievito e 2 cucchiaini di farina in 50 ml d'acqua; inserite il resto della farina nella planetaria, unite il pastello di lievito e poco acqua; impastate unendo poca acqua alla volta (tenetene 40 g da parte), fino a ottenere un composto slegato; copritelo con pellicola e fate riposare 30 minuti. Unite all'impasto il sale e l'acqua rimasta; versate l'olio e lavorate fino a quando risulterà morbido e uniforme; coprite e lasciate riposare per 20 minuti. Su un piano di lavoro oliato allargate l'impasto formando un rettangolo; ripiegate un lato verso il centro, rigirate anche i lati esterni, quindi trasferite l'impasto in una ciotola oliata, coprite e fate riposare 20 minuti; ripetete l'operazione, compresi i riposi, per 4 volte; chiudete l'impasto in un contenitore con coperchio e ponetelo in frigorifero per circa 12 ore, poi estraetelo, lasciatelo a temperatura am-



biente per 1 ora, quindi formate 2 palline e posizionatele su un tagliere cosparso di semola; coprite e fate lievitare per 2-3 ore. Tagliate i pomodorini a metà, allargateli su una teglia coperta con carta da forno, cospargeteli con sale, pepe, zucchero e olio, cuoceteli in forno a 150°C per 30 minuti. Stendete le palline di pasta in 2 dischi sottili, farcitele con il pomodoro, i pomodorini e le olive, condite con un filo d'olio e infornate le pizze a 220°C per 10 minuti. (*Fiorfiore in cucina, 1/2023*)

Bruschetta rapida con pere e taleggio

Ingredienti: 250 g di farina integrale *Vivi verde*, 8 g di lievito per pizza e salati *D'Osa*, 2 cucchiai di olio d'oliva extravergine, 5 g di sale; per la farcitura: 150 g di taleggio, 2-3 cucchiai di panna fresca, 2 pere, 1 limone, miele, noci, rosmarino

In una terrina mescolate la farina con il lievito, unite sale, olio e acqua quanto basta a ottenere una consistenza elastica e facilmente lavorabile. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine, quindi spruzzatele con il succo di limone; lavorate il taleggio con la panna per renderlo spalmabile; dividete l'impasto in 4 parti uguali e su una superficie infarinata formate le bruschette, quindi trasferitele su un foglio di carta da forno; stendete un leggero strato di taleggio sulle bruschette, tamponate le pere con la carta da cucina, distribuitele sul formaggio e cospargetele con noci tritate; fate scivolare la carta da forno sulla teglia rovente appena estratta dal forno e cuocete



in forno a 250°C per 8-10 minuti; servite le bruschette completandole con qualche goccia di miele e rosmarino tritato. (*Fiorfiore in cucina, 1/2023*)

Panzerotti con salsiccia e friarielli

Per 10 panzerotti: 400 g di impasto pronto per pizza, 250 g di salsiccia, 200 g di friarielli, 150 g di mozzarella fiordilatte, 1 cipolla piccola, olio di semi per friggere, farina 00, sale e pepe



Mondate i friarielli, eliminate i gambi più duri e spezzettate le foglie; affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire con 2 cucchiai d'olio in padella, unite la salsiccia sbriciolata e rosolatela fino a cottura; aggiungete i friarielli e cuocete 5-6 minuti, poi regolate di sale e pepe e lasciate raffreddare; unite quindi la mozzarella a dadini. Con l'impasto per la pizza formate 10 palline da 40 g l'una e stendetele con la punta delle dita formando dei dischetti di 12 cm di diametro, farcitele con il ripieno e richiudeteli a mezzaluna sigillando bene i bordi; fateli riposare su un piano infarinato per 10 minuti. Friggete pochi panzerotti alla volta in olio a 170°C, poi scolateli e asciugateli su carta assorbente da cucina e servite subito. (*Fiorfiore in cucina, 1/2023*)



USA I PUNTI

DAL 4 AL 17 GENNAIO 2024

VALIDA
NEI NEGOZI
ADERENTI



Crostata

albicocche - frutti di bosco - fragole -
nocciole
400 g
5,73 € al kg



SOLO PER I SOCI

100 PUNTI e 1,29 €

ANZICHÉ 2,99 €

Karkadè Maraviglia

25 filtri - 50 g
37,80 € al kg



SOLO PER I SOCI

100 PUNTI e 0,89 €

ANZICHÉ 2,29 €

Maionese Orco

vaso 940 g
4,03 € al kg



SOLO PER I SOCI

140 PUNTI e 2,39 €

ANZICHÉ 4,69 €

Snack per gatti Temptations Whiskas

manzo - pollo
60 g
27,50 € al kg



SOLO PER I SOCI

80 PUNTI e 0,85 €

ANZICHÉ 1,75 €

Vellutata con zucca - Passato di verdure Coop

surgelati 600 g
3,15 € al kg



SOLO PER I SOCI

110 PUNTI e 0,79 €

ANZICHÉ 2,29 €

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

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



USA I PUNTI

DAL 18 AL 31 GENNAIO 2024

VALIDA
NEI NEGOZI
ADERENTI



Cetrioli agrodolci Zuccato

330 g - sgocc. 190 g
8,68 € al kg



SOLO PER I SOCI

60 PUNTI e 1,05 €

ANZICHÉ 1,89 €

Amarena Fabbri

vasetto 230 g
15,00 € al kg



SOLO PER I SOCI

140 PUNTI e 2,05 €

ANZICHÉ 4,19 €

Birra Bionda Coop

lattina 500 ml
1,38 € al litro



SOLO PER I SOCI

40 PUNTI e 0,29 €

ANZICHÉ 0,85 €

Biscotti per cani Biscrok Multi Mix Pedigree

500 g
4,70 € al kg



SOLO PER I SOCI

110 PUNTI e 1,25 €

ANZICHÉ 2,59 €

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

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

MISSIONE RISPARMIO

OFFERTA

FINO AL 28 FEBBRAIO 2024

INFORMAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA



INTIMO TECNICO

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



CALZAMAGLIA SENZA PIEDE

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



MAGLIA MANICA LUNGA

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



CALZE TECNICHE LUNGHE

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



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



GHETTE IMPERMEABILI

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



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



OCCHIALI DA SOLE CON LENTI POLARIZZATE

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



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

CASCO SCI IN ABS

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



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

MASCHERA SCI DOPPIALENTE MOD 5056

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



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

ZAINETTO RIPIEGABILE 20 LITRI

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

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



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

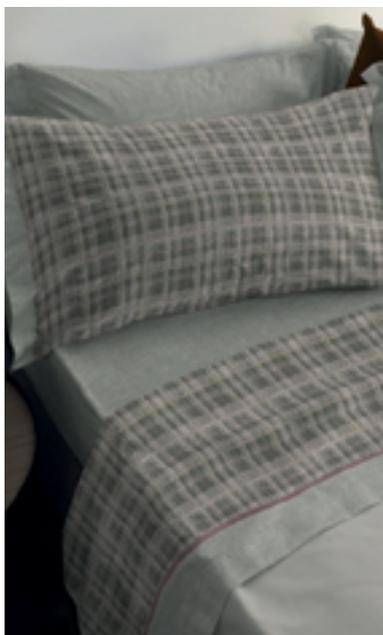
ENTRO IL 10 GENNAIO 2024

CONSEGNA DAL 19 AL 29 FEBBRAIO 2024



COMPLETO LETTO IN FLANELLA BORMIO COGAL

- Misure 1 piazza:
1 federa cm 50X80, lenzuolo sopra cm 155X300, lenzuolo sotto cm 90X200
- Misure 2 piazze:
2 federe cm 50X80, lenzuolo sopra cm 245X300, lenzuolo sotto cm 180X200



B2307 V028



B2307 V116



B2309 V088



B2309 V126



B8475 V120



B8475 V990

1 PIAZZA

nr.
16

nr.
18

nr.
20

nr.
22

nr.
24

nr.
26

PREZZO € 26,90
OFFERTA € 21,90
PREZZO SOCI € **17,90**



SCONTO **33%**

2 PIAZZE

nr.
17

nr.
19

nr.
21

nr.
23

nr.
25

nr.
27

PREZZO € 39,90
OFFERTA € 32,90
PREZZO SOCI € **27,90**



SCONTO **30%**

ACCAPPATOIO CON CAPPuccio YOUNG CALEFFI

- Pratico accappatoio in spugna 100% cotone 400 g/mq con tasche e cintura cucita

PREZZO € ~~23,90~~
 OFFERTA € 21,50
 PREZZO SOCI € **18,90**
 SCONTO **20%**



ARANCIONE



BLU



CICLAMINO



4-6 ANNI

nr.

01

nr.

06

nr.

11

6-8 ANNI

nr.

02

nr.

07

nr.

12

8-10 ANNI

nr.

03

nr.

08

nr.

13

10-12 ANNI

nr.

04

nr.

09

nr.

14

12-14 ANNI

nr.

05

nr.

10

nr.

15

SPUGNE SOFT CALEFFI

- Morbida spugna 100% cotone, 550 g/mq



AVORIO



AZZURRO



ROSA FARD



SABBIA

COPPIA ASCIUGAMANI VISO + OSPITE

- viso cm 60x110
- ospite cm 40x60

nr.

28

nr.

29

nr.

30

nr.

31

PREZZO € ~~17,90~~
 OFFERTA € 14,90

PREZZO SOCI € **11,90**



SCONTO **33%**

TELO IN SPUGNA

- cm 100x150

nr.

32

nr.

33

nr.

34

nr.

35

PREZZO € ~~23,90~~
 OFFERTA € 19,90

PREZZO SOCI € **15,90**



SCONTO **33%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 GENNAIO 2024

CONSEGNA DAL 19 AL 29 FEBBRAIO 2024



nr. 86 FERRO DA STIRO A VAPORE DW4308 ROWENTA

- Potenza 2500W
- Erogazione continua del vapore
- Capacità del serbatoio 250 ml
- Modalità ECO

PREZZO € 63,90
OFFERTA € 52,90

PREZZO SOCI € 43,90



SCONTO 30%



nr. 87 ASSE DA STIRO VINTAGE COLOMBO

- Dimensione piano: cm 117x35
- Fabbricato in legno di faggio FSC
- Poggiaferro in filo zincato
- Griglia portabiancheria
- Leggero e maneggevole
- Foderina 100% cotone biologico
- Made in Italy

PREZZO € 37,90
OFFERTA € 31,90



PREZZO SOCI € 25,90

SCONTO 30%



nr. 85 LAMPADA DA TAVOLO INTELLIGENTE MULTI FUNZIONE

- Non è solo una luce d'atmosfera, ma dispone anche di una ricarica wireless rapida, altoparlante Bluetooth, musica, luce notturna, luce d'atmosfera, luce da comodino, effetto abbagliante, audio Bluetooth, orologio, sveglia, radio FM

PREZZO € 59,90
OFFERTA € 48,90

PREZZO SOCI € 39,90



SCONTO 33%



nr. 89 ASPIRACENERE ASHLEY 411 LAVOR

- Potenza 800W
- Motore silenziato
- Doppio isolamento elettrico
- Fusto in acciaio verniciato
- Filtro panno
- Accessori: Tubo flex in metallo rivestito + lancia (1m), filtro

PREZZO € 47,90
OFFERTA € 39,90



PREZZO SOCI € 31,90

SCONTO 33%



nr. 88 SCOPA ELETTRICA CON FILO RH8133WA ROWENTA

- Tecnologia ciclonica
- Potenza 750W
- Motore Effitech
- Controllo della potenza
- Accessori: spazzola parquet, spazzola per imbottiti, bocchetta lancia piatta
- Capacità contenitore polvere/sacco 0,9 L
- Lunghezza del cavo di alimentazione 6 m

PREZZO € 138,00
OFFERTA € 115,00

PREZZO SOCI € 95,90



SCONTO 30%



nr. 90 ASPIRAPOLVERE E ASPIRALIQUIDI WTP30XE LAVOR

- Potenza assorbita: 1400W
- Potenza max: 1600W
- Pressione: 2240 mbar - 24 kPa
- Portata aria: 65 l/s
- Volume fusto: 30 l
- Accessori: tubo flex 2 m, 2 prolunghe per tubi, bocchetta porta spazzole, spazzola per polvere, spazzola per liquidi, lancia piatta, Filtro HEPA, Filtro spugna, Filtro in carta

PREZZO € 209,90
OFFERTA € 179,90

PREZZO SOCI € 149,90



SCONTO 28%



nr. 81 **ARRICCIACAPELLI HT 75 BEURER**



- Timer smart - emette un segnale acustico quando il riccio è pronto
- Emissione di ioni quadrupla - dona ai capelli una particolare lucentezza
- 3 livelli di temperatura: 170°, 190°, 210°C
- Tubo riscaldante rivestito in ceramica e tormalina
- 2 direzioni di arricciatura impostabili

PREZZO € ~~69,90~~
 OFFERTA € ~~57,90~~
PREZZO SOCI € 47,90
 **SCONTO 30%**

nr. 82 **IDROMASSAGGIATORE PLANTARE FB 20 BEURER**

- 3 funzioni: massaggio vibrante, idromassaggio, regolazione della temperatura dell'acqua
- Benefica luce a raggi infrarossi
- 3 accessori pedicure intercambiabili con pratica sospensione
- Rulli per riflessologia plantare rimovibili
- Soletta che esalta i benefici del massaggio



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

nr. 80 **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 € ~~41,90~~
 OFFERTA € ~~33,90~~
PREZZO SOCI € 27,90
 **SCONTO 33%**

nr. 78 **COPRIMATERASSO TERMICO SINGOLO UB 60 GREEN PLANET BEURER**

- Dimensione prodotto: cm 150x80
- 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



PREZZO € ~~79,90~~
 OFFERTA € ~~65,90~~
PREZZO SOCI € 54,90
 **SCONTO 30%**

nr. 79 **TERMOCOPERTA HD 75 NORDIC GREY GREEN PLANET BEURER**

- Termocoperta traspirante in grigio di tendenza con lato superiore e inferiore avvolgenti al 100% in materiale riciclato
- Dimensione prodotto: ca. cm 180x130
- 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



PREZZO € ~~85,90~~
 OFFERTA € ~~71,90~~
PREZZO SOCI € 59,90
 **SCONTO 30%**

nr. 83 **TERMOMETRO A INFRAROSSI TH1000B LAICA**

- Termometro infrarossi fronte e orecchio: misura la temperatura corporea in modo rapido e non invasivo
- Particolarmente indicato per misurare la temperatura dei bambini piccoli, anche durante il sonno
- Per misurare la temperatura basta posizionare la sonda del termometro sulla tempia e attendere il segnale acustico che indica la fine della misurazione
- Rileva anche la temperatura ambiente
- Ampio display LCD che assicura dati affidabili



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

nr. 84 **UMIDIFICATORE LB 200 BEURER**

- Umidificazione igienica dell'aria per ambienti fino a circa 30 m² grazie alla tecnologia di evaporazione a freddo naturale
- 3 livelli di umidificazione per un'umidità costante del 40%, 50% o 60%
- 3 velocità di ventilazione
- Funzione timer: 1-9 h
- Modalità automatica: misura l'umidità corrente e regola la potenza in base all'umidità desiderata
- Modalità notturna: funzionamento silenzioso e pannello di comando spento
- Capacità del serbatoio dell'acqua: 3 litri
- Dimensioni cm 23x23xH35



PREZZO € ~~139,00~~
 OFFERTA € ~~115,90~~
PREZZO SOCI € 95,90
 **SCONTO 30%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 GENNAIO 2024

CONSEGNA DAL 19 AL 29 FEBBRAIO 2024



LINEA SWEET CHERRY TOGNANA

- Corpo in acciaio al carbonio
- Rivestimento esterno resistente alle alte temperature
- Rivestimento interno antiaderente a 4 strati per un effetto granito, facile da pulire
- Senza PFOA e senza nickel
- Adatto al lavaggio in lavastoviglie



nr. 61 BRICCO PER CAFFÈ CM 9 770 CC

PREZZO € 13,50
OFFERTA € 10,90

PREZZO SOCI € 8,90



SCONTO 34%

- Adatto a tutti i piani di cottura



nr. 56 STAMPO CROSTATA Ø CM 26

PREZZO € 12,60
OFFERTA € 10,50

PREZZO SOCI € 8,49



SCONTO 32%

nr. 54 STAMPO BUDINO Ø CM 23

PREZZO € 10,90
OFFERTA € 8,90

PREZZO SOCI € 6,99



SCONTO 35%

nr. 55 STAMPO CIAMBELLA Ø CM 24

PREZZO € 13,90
OFFERTA € 10,90

PREZZO SOCI € 8,90



SCONTO 35%



nr. 57 TORTIERA TONDA APRIBILE Ø CM 26

PREZZO € 14,50
OFFERTA € 11,90

PREZZO SOCI € 9,90



SCONTO 30%



nr. 58 TORTIERA TONDA APRIBILE 2 FONDI Ø CM 26

PREZZO € 21,50
OFFERTA € 17,90

PREZZO SOCI € 14,90



SCONTO 30%



nr. 59 STAMPO PLUM CAKE CM 27X13XH7

PREZZO € 10,90
OFFERTA € 9,50

PREZZO SOCI € 7,49



SCONTO 30%

nr. 60 STAMPO PLUM CAKE ONDULATO CM 30X10

PREZZO € 10,90
OFFERTA € 8,90

PREZZO SOCI € 6,99



SCONTO 35%

LINEA SFIZIOSA LAGOSTINA

- Linea interamente realizzata in acciaio inox 18/10: l'alta qualità e l'ottima cura dei particolari si associano ad uno stile elegante e ad alte prestazioni di cottura e durata
- Il fondo incapsulato Lagoseal Plus a tre strati (acciaio-alluminio-acciaio) è adatto ad ogni piano di cottura e favorisce un'ottima diffusione del calore, riducendo al minimo il rischio di attaccamento dei cibi
- La lucidatura a specchio all'esterno e la satinatura interna offrono ottima igiene e facilità di pulizia
- La forma robusta ed ergonomica di manici e maniglie, realizzati in ovaletto di acciaio, permette una presa salda e sicura
- Disponibili anche coperchio Ø cm 14 e coperchio Ø cm 18



nr. 48 BOLLILATTE
Ø CM 12

PREZZO € 23,90
OFFERTA € 19,90



PREZZO SOCI € 16,90

SCONTO 29%

nr. 49 PENTOLA 2 MANIGLIE
Ø CM 18

PREZZO € 32,90
OFFERTA € 26,90



PREZZO SOCI € 21,90

SCONTO 33%

nr. 50 PENTOLA 2 MANIGLIE
Ø CM 22

PREZZO € 45,90
OFFERTA € 37,90



PREZZO SOCI € 31,90

SCONTO 30%

nr. 39 CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE
Ø CM 18

PREZZO € 28,90
OFFERTA € 23,90



PREZZO SOCI € 19,90

SCONTO 30%

nr. 40 CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE
Ø CM 20

PREZZO € 34,90
OFFERTA € 28,90



PREZZO SOCI € 23,90

SCONTO 30%

nr. 41 CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE
Ø CM 24

PREZZO € 47,90
OFFERTA € 39,90



PREZZO SOCI € 31,90

SCONTO 33%

nr. 36 CASSERUOLA BASSA
2 MANIGLIE
Ø CM 24

PREZZO € 47,90
OFFERTA € 39,90



PREZZO SOCI € 31,90

SCONTO 33%

nr. 37 CASSERUOLA BASSA
2 MANIGLIE
Ø CM 28

PREZZO € 57,90
OFFERTA € 47,90



PREZZO SOCI € 39,90

SCONTO 30%

nr. 38 CASSERUOLA FONDA
1 MANICO
Ø CM 14

PREZZO € 21,90
OFFERTA € 16,90



PREZZO SOCI € 13,90

SCONTO 36%

nr. 44 COPERCHIO
Ø CM 20

PREZZO € 14,50
OFFERTA € 11,90



PREZZO SOCI € 9,90

SCONTO 30%

nr. 45 COPERCHIO
Ø CM 22

PREZZO € 16,90
OFFERTA € 13,90



PREZZO SOCI € 10,90

SCONTO 35%

nr. 46 COPERCHIO
Ø CM 24

PREZZO € 17,50
OFFERTA € 16,90



PREZZO SOCI € 14,90

SCONTO 14%

nr. 47 COPERCHIO
Ø CM 28

PREZZO € 21,50
OFFERTA € 17,90



PREZZO SOCI € 14,90

SCONTO 30%

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 10 GENNAIO 2024

CONSEGNA DAL 19 AL 29 FEBBRAIO 2024



LINEA ANTIADERENTE BALLARINI

- Fondo adatto a induzione
- Bordo rinforzato
- Manico resistente in forno fino a 160°C
- Rivestimento antiaderente

nr. 51 PENTOLA ALTA 2 MANIGLIE
Ø CM 24



PREZZO € 57,90
OFFERTA € 47,90

PREZZO SOCI € 39,90 **SCONTO 30%**

nr. 52 WOK 1 MANICO + 1 MANIGLIA
Ø CM 32



PREZZO € 47,90
OFFERTA € 39,90

PREZZO SOCI € 31,90 **SCONTO 33%**

nr. 53 PIASTRA 1 MANICO
Ø CM 28



PREZZO € 33,90
OFFERTA € 27,90

PREZZO SOCI € 22,90 **SCONTO 32%**

CAFFETTIERE EXTRA STYLE TOGNANA

- Corpo in fusione d'alluminio e fondo ad alto spessore
- Guarnizione in silicone di lunga durata
- Manico ergonomico anti-bruciatura e anti-scottatura
- Adatta a piani di cottura a gas, elettrici e in vetroceramica
- No induzione
- No lavastoviglie

nr. 62 1 TAZZA

PREZZO € 12,90
OFFERTA € 10,90

PREZZO SOCI € 7,49 **SCONTO 40%**



nr. 63 3 TAZZE

PREZZO € 14,50
OFFERTA € 11,90

PREZZO SOCI € 9,90 **SCONTO 30%**



nr. 64 9 TAZZE

PREZZO € 22,90
OFFERTA € 19,00

PREZZO SOCI € 15,90 **SCONTO 30%**



nr. 66 SERVIZIO PIATTI 18 PEZZI
BOHEME BLUE
EXCELSA

- Servizio piatti da 18 pezzi, composto da 6 piatti piani Ø 27 cm, 6 piatti fondi Ø 20.5 cm e 6 piatti frutta Ø 20.5 cm
- Materiale: piatti piani e frutta in porcellana decorata; piatti fondi in ceramica
- Lavabili in lavastoviglie ed utilizzabili in microonde



PREZZO € 85,90
OFFERTA € 69,90

PREZZO SOCI € 57,90 **SCONTO 32%**

nr. 67 SET 6 TAGLIERI ECO LIVING EXCELSA

- Sia i taglieri inclusi nel set che il supporto sono realizzati in bambù, naturale e sostenibile
- Il set è perfetto per prevenire la contaminazione fra i diversi tipi di alimenti utilizzando per ciascuna tipologia di cibo un tagliere diverso
- Dimensione dei 6 taglieri: cm 23x15xh1



PREZZO € 32,90
OFFERTA € 27,90

PREZZO SOCI € 21,90



SCONTO 33%

nr. 75 APRIBOTTIGLIE ELETTRICO CUCINART

- Apre automaticamente tappi naturali e sintetici
- Cordless, cavo USB e adattatore inclusi
- Dimensioni compatte e leggere
- Batteria agli ioni di litio per prestazioni costanti, ad alta potenza
- Indicatore luminoso del livello di carica
- Accessori: taglia-capsule riposto nella base, beccuccio versa vino, sigillatore sottovuoto con indicatore di data
- Garanzia 2 anni



PREZZO € 71,90
OFFERTA € 57,90

PREZZO SOCI € 46,90



SCONTO 34%

nr. 77 BILANCIA ELETTRONICA DA CUCINA KS 1050 LAICA

- Bilancia da cucina in vetro temperato
- Schermo lcd
- Portata 5 kg
- Divisione: 1 g
- Alimentazione: 1x3V batteria al litio CR2032 (inclusa)



PREZZO € 13,90
OFFERTA € 10,90

PREZZO SOCI € 8,90



SCONTO 35%

nr. 74 SBATTITORE CORDLESS CUCINART

- Cordless, cavo USB e adattatore inclusi
- Dimensioni compatte per la massima maneggevolezza
- Fruste in acciaio inossidabile
- 5 velocità
- Una ricarica completa di 130 minuti offre circa 20 minuti di uso continuo
- Batteria agli ioni di litio per prestazioni costanti, ad alta potenza
- Indicatore luminoso del livello di carica
- Accessori lavabili in lavastoviglie
- Garanzia 2 anni



PREZZO € 94,90
OFFERTA € 75,90

PREZZO SOCI € 59,90



SCONTO 36%

nr. 65 BOLLITORE SENZA FILO LINEA BREAKFAST ARIETE

- Potenza 1850-2200W
- Porta l'acqua ad ebollizione in pochi minuti
- Base cordless 360°
- Spegnimento automatico una volta portata l'acqua ad ebollizione
- Coperchio di sicurezza e livello dell'acqua visibile
- Filtro anticalcare removibile e lavabile



PREZZO € 21,90
OFFERTA € 16,90

PREZZO SOCI € 13,90



SCONTO 36%

nr. 70 MACCHINA DA CAFFÈ ESPRESSO CON MACINACAFFÈ INTEGRATO LINEA MODERNA ARIETE



- Potenza 920-1080W
- Capacità serbatoio 0,8 litri
- Filtro per 1 o 2 tazze
- 15 bar pressione
- Autospegnimento
- Cappuccinatore

PREZZO € 203,90
OFFERTA € 169,90

PREZZO SOCI € 139,90



SCONTO 30%



PRENOTAZIONE ENTRO IL 10 GENNAIO 2024

CONSEGNA DAL 19 AL 29 FEBBRAIO 2024

nr. 72 FORNO ELETTRICO "ROSTÒ TITANIUM 37" G10147 G3 FERRARI

- Potenza 1500W
- 37 litri
- Ventilazione
- Vetro doppio
- Timer
- Termostato regolabile da 40° a 300°C
- Facile da pulire
- Pareti interne smaltate
- Accessori: 1 griglia, 1 leccarda rettangolare, 1 leccarda tonda Ø cm 37



PREZZO € 151,90
 OFFERTA € 126,00
 PREZZO SOCI € 105,00 **SCONTO 30%**

nr. 71 FRIGGITRICE AD ARIA A DUE ZONE FG22 GIRMI

- Potenza 1700W
- 2 zone di cottura
- Capacità 8 litri (4L + 4L)
- Contenitori e vassoi antiaderenti
- Timer
- Temperatura: fino a 200°C
- Display digitale
- 8 modalità di cottura



PREZZO € 179,00
 OFFERTA € 149,90
 PREZZO SOCI € 124,90 **SCONTO 30%**

nr. 73 IMPASTATRICE PLANETARIA G20149 G3 FERRARI

- Potenza 1400W
- 6 velocità + PULSE
- Contenitore 7 litri in acciaio inox
- Dispositivo di sicurezza
- Accessori inclusi: uncino impastatore, mescolatore, frusta sbattitrice, coperchio in plastica trasparente



PREZZO € 199,90
 OFFERTA € 166,90
 PREZZO SOCI € 139,00 **SCONTO 30%**

nr. 76 BILANCIA MECCANICA DA CUCINA "ASKA" G20003 G3 FERRARI

- Grande ciotola di pesatura in acciaio inox
- Corpo in metallo verniciato
- Capacità 5 kg
- Divisione: 25 g
- Funzione tara
- Regolazione dello zero



PREZZO € 31,90
 OFFERTA € 26,90
 PREZZO SOCI € 21,90 **SCONTO 30%**

nr. 68 TOSTIERA "MY TOAST" G1011506 G3 FERRARI

- Potenza 750W
- Piastre antiaderenti, cm 22x13
- Maniglia con chiusura
- Spie di funzionamento e di raggiunta temperatura



PREZZO € 27,90
 OFFERTA € 21,90
 PREZZO SOCI € 17,90 **SCONTO 35%**

nr. 69 MACINACAFFÈ MC 01 GIRMI

- Potenza 150W
- Corpo in acciaio inox
- Lame in acciaio inox
- Capacità contenitore: 50 g
- Avviamento tramite pulsante
- Pulsante retroilluminato
- Dispositivo di sicurezza
- Base con avvolgicavo



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

MISSIONE RISPARMIO

OFFERTA

FINO AL 31 GENNAIO 2024



ACCENDIFUOCO ECOLOGICO SUPERFIAMMA

Scatola con 24 confezioni da 24 cubetti

- Naturale, inodore
- Non sporca, non fa fumo

PREZZO € 26,90
OFFERTA € 23,50



PREZZO SOCI € **19,90** SCONTO **26%**



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

FINO AL 31 GENNAIO 2024

Duo Black

- 1 gasatore DUO black
- 2 bottiglie da 1L, in vetro e in PET lavabili in lavastoviglie
- 1 cilindro Quick Connect a incastro rapido



~~€ 163,00~~
€ 135,90

Terra White

- 1 Gasatore TERRA white
- 1 bottiglia lavabile in lavastoviglie da 1 L
- 1 cilindro Quick Connect a incastro rapido



~~€ 92,90~~
€ 73,90

sodastream®



DISPONIBILI CILINDRI CO₂ ORIGINALI

Concentrati Pepsi

- Confezione da 440 ml
- Con una confezione si possono preparare 9L di bevande
- Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda



~~€ 6,49~~
€ 4,59

RACCOGLI IL RISPARMIO

FINO AL 7 GENNAIO

ULTIMI
GIORNI

SUPER PRODOTTI
PER RACCOGLIERE
PIÙ BOLLINI

10 BOLLINI

**10%
SCONTO**

15 BOLLINI

**15%
SCONTO**

20 BOLLINI

**20%
SCONTO**

Ricevi **1 BOLLINO** ogni **20€** di spesa

e bollini in più acquistando i **SUPER PRODOTTI** segnalati in negozio

Dal 27 novembre 2023 al 7 gennaio 2024, ogni 20 € di spesa e multipli ricevi un bollino che verrà applicato alla tua scheda.

Completa la scheda e richiedi il tuo sconto* fino al 14 gennaio 2024
**su tutti i prodotti a marchio Coop e sui prodotti dei reparti
ortofrutta, banco gastronomia, carne, pesce, pane e panetteria.**



*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 27 novembre al 7 gennaio 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 disponibili nei negozi aderenti.