

cooperazione tra consumatori



ETIKA
I nuovi progetti
per la vita autonoma

STOP TAMPON TAX
Riparte la mobilitazione

SERVIZIO CIVILE
Nelle cooperative
sociali

**NEL RICORDO DI
ESTER E GIULIA**

“Diritto alla riparazione”

Riparare è più facile

**Nuove regole Ue
per riparare i prodotti.
In Trentino i Repair Cafè
per dare una seconda vita
a ciò che non funziona più**

postatarget
magazine
DC00S4234
NAZ/62/2008
Posteitaliane

www.fognaninofantiglia.com
MASSIMA
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

Noi significa prendersi cura.



Siamo le Banche di Credito Cooperativo vicine alle persone, alle imprese e ai territori. **Bancassicura** è il nostro sistema di servizi per dare protezione e attenzione al mondo che ti circonda. Diamo risposte concrete a specifici bisogni di tutela della persona, dei beni e del patrimonio e offriamo un supporto per la previdenza complementare e per l'assistenza sanitaria integrativa. Perché è importante sapere che puoi contare su di noi.

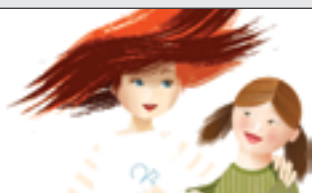
Gruppo Cassa Centrale, le Banche di tutti noi.

BANCASiCURA



Marketing CCB | Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il set informativo disponibile presso le Banche del Gruppo Cassa Centrale aderenti al circuito di Assicura Agenzia e sul sito www.assicura.it





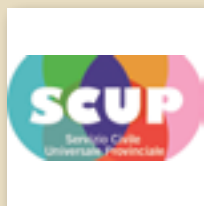
sommario

- primo piano**
- 6 Sait-Coop Famiglie Cooperative con Etika
Etika: i nuovi progetti per la vita autonoma delle persone con disabilità
di Dirce Pradella
- 7 I progetti finanziati da etika
Autismo: con la coop Archè per costruire una vita indipendente
di Maria Buzduga
- cooperazione di consumo**
- 9 Close the gap contro l'aumento dell'iva al 10%
Coop: riparte la mobilitazione per la tampon tax
- 10 5 febbraio, Giornata prevenzione spreco alimentare
Contro lo spreco di cibo ognuno può fare qualcosa
- 11 Dal 1° febbraio 2024
SocioSi: i vantaggi in più per i soci
- 12 Coop, Rapporto 2023 e Previsioni 2024
Gli italiani in pausa, con stati d'animo positivi
- famiglie cooperative**
- 14 Famiglia Cooperativa Primanaunia
Lover, per la festa di Sant'Antonio Abate la benedizione del sale per gli animali
- consumi**
- 16 Ue, diritto alla riparazione dei prodotti
Riparare, invece che gettare e sostituire
a cura di Cristina Galassi
- società**
- 19 I progetti 2024 pronti a partire
Il servizio civile con le coop sociali
- 20 Premio Agitu Ideo Gudeta 2024
Il premio per le donne che innovano in agricoltura
- educazione**
- 22 Che cos'è l'amore?
L'altra metà della mela
di Silvia Martinelli

- 23 La scuola, antidoto contro la violenza
Nel ricordo del sorriso di Giulia e di Ester
di Alberto Conci
- ambiente**
- 25 Semplificazione, demo-ricostruzioni, rimodulazioni
Un giro nei centri storici nelle Alpi
di Maddalena di Tolla Deflorian
- 27 **Il futuro del nostro Pianeta**
di Stefano Mancuso
- salute**
- 29 "Psichiatria da protagonisti"
La rivoluzione (dolce) del fare assieme
- filiera corta**
- 31 Alto Garda, Torbole e Linfano
Il broccolo di Torbole, figlio del vento

rubriche

- cultura libri**
- 21 **Le recensioni del mese**
a cura di Franco Sandri
- mangiare e bere**
- 30 **Non chiamatela carne**
di Raffaele Palumbo
- 32 Primi piatti d'inverno
Gustosa e sana, la pasta di stagione
- coltivare**
- 34 Fiori d'inverno
La bella, esotica (e casalinga) orchidea
di Iris Fontanari
- 35 **"Dalla terra il futuro", un viaggio nella storia dell'agricoltura trentina**



19

Il servizio civile con le coop sociali

Tante occasioni da non perdere per i giovani (18-28 anni) che vogliono contribuire al bene comune, sviluppare la propria autonomia, crescere e acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro



20

Premio Agitu Ideo Gudeta

Il Premio è dedicato alle donne che in Trentino Alto Adige sono pioniere di un'agricoltura contadina, sostenibile e multifunzionale, che unisce cultura, affari sociali e salute con l'attività agricola. Candidatura entro il 28 febbraio 2024



23

Nel ricordo del sorriso di Giulia e di Ester

La scuola sa vaccinare contro la violenza? Ci sono per educare efficacemente all'empatia? Ciò che si deve vincere è qualcosa di molto profondo, un "deposito culturale" che prima di tutto deve essere riconosciuto



28

MUSE, i nuovi incontri sul clima

Il 7, 15, 22 e 29 febbraio 2024 nell'Agorà del Muse una serie di incontri con associazioni, realtà scientifiche, esperte ed esperti per riflettere sulla crisi climatica, ecologica e sociale in atto e immaginare insieme futuri desiderabili



**TI RICARICHI
FACENDO LA SPESA**

con

Autoricarica con la Spesa

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



coopvoce
Comunicare è semplice

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

Cercando qualcosa di nascosto. E restando in attesa

Ed è arrivato anche febbraio, quest'anno di 29 giorni. Siamo nell'anno bisestile, un anno da temere secondo la tradizione popolare. La previsione trova conferma nel torbido di una situazione che sfugge a ogni controllo. Alle catastrofi naturali si sovrappongono guerre ovunque, a tutti i livelli, e fronti sempre più estesi, in crescita di giorno in giorno, con distruzioni apocalittiche e tanto, troppo sangue innocente versato. Quando a parlare sono le armi e ci sono di mezzo eserciti e generali, si è portati purtroppo a chinare il capo e lasciar fare al destino. Comportamento inaccettabile per noi, inguaribili ottimisti, anche se le prospettive non paiono certo incoraggianti. Mi diceva un caro amico scomparso diversi anni fa, una persona straordinaria capace di conservare grande fiducia nel prossimo e nella natura umana pur in mezzo a

situazioni inestricabili, che “nascosto nel cuore di ogni uomo, anche del più cattivo, c'è sempre un po' di buono. E basta una parola, o una lacrima, o una risata, o una canzone per far sparire tutto il cattivo e far affiorare il buono”.

La nostra speranza è che questo capiti anche lassù tra quelli che tirano le fila delle sorti del pianeta, perché quaggiù la gente comune, quella dal cuore aperto, sensibile ai bisogni di chi le vive vicino e capace di spartire il pane con chi ha fame, non si è mai arresa davanti alle difficoltà.

Lo testimoniano i progetti sociali sempre più significativi e le iniziative di solidarietà (raccolte fondi, beni e alimenti, ecc.), sempre più numerose ed efficienti sul nostro territorio, con il mondo della cooperazione a fare da ispiratore, da guida e da coordinatore. La nostra certezza è che dopo le nuvole verrà il sereno, che è più grande e dura di più. Speriamo arrivi in fretta.



DIRETTORE RESPONSABILE
Giuseppe Ciaghi

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

Questo numero è stato chiuso
in tipografia il 18-1-2024
La tiratura del numero
di gennaio 2024 di
“Cooperazione tra Consumatori”
è stata di 35.161 copie

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

HANNO COLLABORATO
Alberto Conci, 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



A sette anni dall'esordio, etika, l'offerta luce e gas della cooperazione trentina (Federazione Trentina della Cooperazione, Sait-Coop Famiglie Cooperative, Cassa centrale Banca, Consolida e La Rete) con Dolomiti Energia, conferma la capacità di coniugare gli interessi individuali delle famiglie di risparmiare sui costi dell'energia, con quelli collettivi, ovvero di vivere in un contesto ecologicamente e socialmente sostenibile. I risultati raggiunti in sette anni di attività so-



anche sul piano metodologico, che era uno degli elementi aggiuntivi del quadro valutativo di questo Bando. Molte cooperative si sono rese conto dell'importanza di investire su **team specialistici e di introdurre nuove figure professionali aumentando l'interdisciplinarietà dell'azione**. Significativa anche la dimensione del **cofinanziamento**:

Sait-Coop Famiglie Cooperative con Etika

Etika: i nuovi progetti per la vita autonoma delle persone con disabilità

La bolletta luce e gas della cooperazione trentina con Dolomiti Energia chiude il settimo anno registrando un'ulteriore crescita. Ultimo traguardo del 2023: il finanziamento (con 560mila euro) di altri undici progetti per un vivere inclusivo e una vita operosa dedicati a persone con disabilità

di **Dirce Pradella**

no stati presentato lo scorso 19 dicembre, insieme al bando per i nuovi undici progetti per il vivere inclusivo.

IL NUOVO BANDO PER UN VIVERE INCLUSIVO

Sono 59 le persone con disabilità protagoniste degli 11 i progetti selezionati dal Comitato scientifico di etika (composto da **Piergiorgio Reggio** docente all'Università Cattolica di Milano e Brescia, e **Carlo Francescutti**, direttore dei Servizi socia-

ritari dell'Azienda sanitaria Friuli Occidentale), che riceveranno complessivamente **560.000 euro**.

Il percorso di selezione ha attraversato varie fasi orientate a **sostenere le cooperative nella progettazione e a coinvolgere le istituzioni, sia provinciali come l'UMSE per la disabilità e l'integrazione socio-sanitaria, sia locali**.

“Siamo rimasti colpiti – ha spiegato Francescutti – per la qualità dei progetti che dimostrano la **maturazione delle cooperative,**

a fronte dei 560.000 euro di contributo di etika c'è un ulteriore 23% sostenuto dalle cooperative con risorse proprie o attraverso la compartecipazione delle famiglie e il finanziamento degli enti locali”.

Francescutti ha poi posto l'attenzione sul significativo **ampliamento della quantità dei progetti arrivati**, ma anche e soprattutto sulla numerosità delle cooperative proponenti, alcune delle quali si affacciano per la prima volta a etika. “In altri territori come Pordenone precursore di questo tipo di interventi – ha detto – le cooperative che ci lavorano sono rimaste poche. Questo è segno che **etika in Trentino ha invece promosso un movimento culturale ampio anche se molto specializzato**”.

L'ampliamento si misura anche in un'altra direzione, ovvero **le dimensioni della vita** delle persone con disabilità che i progetti considerano: **dall'abitare alla vita affettiva, dalla partecipazione sociale alla vita operosa, fino al lavoro**. A quest'ultimo, in modo particolare, è dedicato un progetto significativo perché collegato allo **sviluppo di un ramo di impresa nell'ambito della ristorazione** (catering per eventi, aziende e per le pause in alcune scuole).

Alcuni progetti riguardano la fase propedeutica, la cosiddetta **scuola dell'abitare**, che si concentra sull'abilitare e sostenere l'autonomia, altri invece sono già orientati e **si concluderanno con la vita indipendente** delle persone coinvolte.

“Un ulteriore elemento di novità – ha detto Reggio – è rappresentato dai progetti dedicati in modo specifico a **giovani con autismo**, che nei bandi precedenti non era considerato, dimostrando anche qui una crescita della capacità delle cooperati-



“Siamo in presenza di un piccolo, ma significativo movimento per la vita autonoma delle persone con disabilità” (Piergiorgio Reggio)

“Etika con il suo progetto sociale ha saputo promuovere un movimento culturale ampio” (Carlo Francescutti), grazie al quale il suo Bando è cresciuto, sia nella quantità, sia nella qualità dei progetti, e nella capacità di coinvolgere le istituzioni, le imprese, le comunità locali”



continua a pag. 8 >>>>

Passione per l'agricoltura e la grafica, ma anche la voglia di conoscere il proprio territorio sono tra le motivazioni che hanno incoraggiato tre giovani (P., F., e N.) a costruire il proprio progetto di vita indipendente. Chi vive con delle fragilità necessita di un percorso strutturato in grado di facilitare la transizione delle diverse tappe della vita, e dove una difficoltà non rappresenta l'in-



stretto un forte legame con gli educatori. Così da qualche tempo ha espresso il desiderio di voler intraprendere un graduale percorso di autonomia. Gli operatori della cooperativa si trovano in una fase iniziale di ascolto dei bisogni e dei desideri di F., elementi chiave per la costruzione del progetto di vita. La collaborazione tra il giovane, la famiglia, la cooperativa e i servizi esterni è essenziale, perché pone le basi per la creazione di un

I progetti finanziati da etika

Autismo: con la coop Archè per costruire una vita indipendente

Tre giovani con autismo accompagnati nel passaggio dall'adolescenza all'adulthood. Inizia con il progetto di Archè la presentazione dei protagonisti degli 11 progetti finanziati dal bando "vivere inclusivo" per le persone con disabilità di etika

di **Maria Buzduga**

terruzione, ma la spinta per conquistare la propria autonomia.

ESPLORARE LA MIA COMUNITÀ

P. è un giovane con disturbi dello spettro autistico con un buon livello di autonomia. Negli anni è riuscito a costruire alcuni legami nella comunità, ma non è facile per una persona con questa fragilità relazionarsi con il mondo esterno. Uno degli obiettivi della cooperativa, perciò, è quello di lavorare sulla comunità e sui vari servizi come il parucchiere, il supermercato, il barista, l'autista dell'autobus. Questo permetterà a P. di accrescere le sue abilità, e di muoversi con

maggior sicurezza, e alla comunità di acquisire strumenti adeguati a relazionarsi con persone neurodivergenti.

ASCOLTARE PER COSTRUIRE IL PROGETTO DI VITA

F. ha 19 anni ed è iscritto all'ultimo anno delle scuole superiori. In passato ha sperimentato percorsi di alternanza scuola-lavoro che gli hanno permesso di approfondire le sue competenze. La passione per la grafica e il multimedia è stata una continua fonte di motivazione che lo ha spinto a concludere con successo le esperienze di alternanza. Da anni frequenta anche le attività di Archè dove ha

sistema connesso e solido. Attivare diverse competenze e attori che ruotano attorno a F. permette di costruire le condizioni per la sostenibilità nel tempo del progetto di vita e dell'inclusione sociale.

VERSO UNA VITA AUTONOMA

N. si muove con una buona autonomia sul territorio e già partecipa attivamente alle iniziative della cooperativa Archè. Rispetto ai primi due protagonisti, N. è in una fase molto iniziale del percorso abitativo. Ad oggi non ha ancora sperimentato momenti di vita autonoma al di fuori degli ambienti familiari. Il forte interesse verso l'agricoltura, però, lo ha incoraggiato a svolgere un percorso di formazione e avviamento al lavoro. Spinto dalla curiosità di capire l'utilizzo dei macchinari agricoli sul campo, N. ha stretto buone relazioni con gli agricoltori del territorio dedicando parte del suo tempo come volontario. Da qui il giovane ha espresso





la volontà di esplorare la vita adulta. Il progetto finanziato da etika rappresenta per N. l'opportunità di esplorare e sviluppare autonomie in contesti nuovi. L'ascolto delle sue esigenze e la progettazione di un percorso personalizzato saranno fondamentali per garantire il raggiungimento del suo obiettivo: una vita indipendente dove coltivare le proprie passioni.

LA COOPERATIVA ARCHÉ SUL TERRITORIO

Molti, infatti, sono i giovani con disabilità che a conclusione del percorso scolastico si trovano davanti un vuoto. Nella fase di transizione alla vita adulta dopo la scuola spesso manca un ponte che aiuti i ragazzi a proiettarsi nel futuro e ad autodeterminarsi. Anche i genitori avvertono la necessità di trovare dei percorsi adatti e professionisti capaci di guidare i figli con disabilità verso l'emancipazione dalla famiglia.

“Archè ha accolto negli anni le richieste e i bisogni della comunità ampliando l'offerta dei servizi”, evidenzia Ornella De Sanctis, presidente della cooperativa. Nata nel 2005 promuovendo attività sportive accessibili e di inclusione sociale come sup surf e la barca a vela cabinato, prima sul lago di Garda e poi su quello di Caldonazzo, ha esteso i suoi servizi svolgendo attività educative anche nelle scuole. Con il tempo poi ha strutturato diverse attività sportive outdoor rivolte a giovani con neurodiversità con l'obiettivo di sviluppare le loro abilità sociali, comunicative e relazionali. **Lo sport – aggiunge De Sanctis – è considerato una palestra che permette di allenarsi per una vita indipendente.** Sulla barca a vela, ad esempio, non si è mai soli, ma si collabora con diverse persone, ciascuna con ruoli differenti per riuscire a navigare. Anche il percorso di vita autonoma richiede la partecipazione di molteplici attori sociali per accompagnare la persona con disabilità verso la sua autodeterminazione. ■

Info

La coop Archè ha la sua sede a Mattarello (Trento) e sedi operative a Caldonazzo e a Riva del Garda

Arché Società Cooperativa sociale
Via Don Trentini 6, Trento
www.arche-tn.it
Info@arche-tn.it

»»» continua da pag. 6

ve, grazie a etika, di raccogliere sfide e intercettare bisogni significativi nelle comunità locali.”

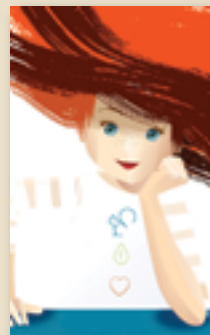
“Siamo in presenza di un piccolo, ma significativo movimento per la vita autonoma delle persone con disabilità”, ha detto Reggio. In questo Bando infatti, oltre ad essere stata rinforzata la funzione di supporto alla progettazione delle cooperative da parte del Comitato, è stato allargato il coinvolgimento di altri attori locali. In particolare, ha partecipato alla fase di audizione anche l'UMSE (Unità di missione semplice) per la disabilità e l'integrazione socio-sanitaria della Provincia autonoma di Trento e sono stati invitati i referenti dei servizi sociali delle singole Comunità di Valle e dei Comuni in cui i progetti saranno realizzati.

Gli 11 progetti sono stati proposti dalle cooperative sociali Cs4, Eliodoro, Incontra, Impronte, La Rete, Archè, Amalia Guardini, e l'associazione Anffas Trentino. Emerge quindi un'azione corale che andrà ad operare in diversi contesti territoriali: città di Trento e Rovereto, e comunità delle Giudicarie, Alto Garda e Ledro, Valsugana.

I RISULTATI E I COMMENTI

“Questo progetto – ha affermato **Roberto Simoni**, presidente della Federazione, della Cooperazione Trentina –, dà risalto al nostro modo di lavorare in sinergia, una metodologia che abbiamo portato avanti con logica di condivisione costruttiva a favore di tutta la comunità”. “Questo progetto ha avuto un successo che va oltre le aspettative – ha sottolineato **Marco Merler**, amministratore delegato di Dolomiti Energia –: le adesioni hanno continuato a crescere raggiungendo a fine 2023 quota 64.000. La sua forza è stata anche quella di essere riuscito a contaminare due mondi non sempre compatibili, cioè quello di chi fa attività economica e quello di chi si occupa di attività sociali”.

“Voglio ringraziare il mondo della Cooperazione per l'attenzione e la sensibilità che sa esprimere: questa iniziativa promossa da alcune importanti realtà del terzo settore attive nell'ambito della disabilità, supportate oltre che dalla Cooperazione, anche da Consolida e Dolomiti Energia, ha reso possibile per decine di persone con disabilità il sogno di vivere da soli, di sperimentare percorsi di abitare inclusivo autonomo, di mettersi alla prova nella quotidianità. Un percorso al quale, quest'anno, ha aderito anche la Provincia, tramite l'UMSE (unità missione semplice) disabilità e integrazione



I numeri di etika

Sono circa 60 le persone con disabilità protagoniste dei nuovi progetti che si aggiungono alle oltre 75 già coinvolte nei progetti finanziati negli anni scorsi. A fine 2023 sono oltre 64.000 le adesioni a etika dei soci delle Famiglie cooperative e dei soci e clienti delle Casse Rurali Trentine; il Fondo solidale, nel quale confluiscono 10 euro che Dolomiti Energia versa ogni anno per ciascun contratto, al 31 dicembre 2023 è di quasi 3,7 milioni di euro. Sono 148.823 le tonnellate di CO₂ risparmiate (92.266 sul fronte dell'energia, 56.557 quelle compensate per il gas), quantità per assorbire la quale servirebbero 3.720.584 alberi (40 kg di CO₂ è la capacità media di assorbimento di un albero – ad esempio un faggio – in contesto forestale e con età di 25 anni; il valore può essere influenzato da numerose variabili allometriche quali tipologia di albero, stagione, età dell'albero, contesto in cui l'albero è piantato, diametro ed altezza).

socio-sanitaria, che sin dalle prime fasi del Bando ha partecipato agli incontri di presentazione dei progetti delle cooperative sociali. Grazie ad Etika si è dato concretezza ai principi sanciti dalla Convenzione Onu sui diritti per le persone con disabilità: stiamo andando nella giusta direzione”, il messaggio espresso dall'assessore provinciale alla cooperazione **Mario Tonina**.

“L'impegno dei partner di etika – ha sottolineato **Renato Dalpalù**, presidente del consorzio Sait – è stato quello di costruire opportunità di risparmio, ma anche di renderle accessibili. Se luce e gas, infatti, pesano molto sui bilanci famigliari, dall'altro nel mercato dell'energia non è certo semplice muoversi e fare scelte consapevoli. Su questo fronte hanno avuto un ruolo importante le **Famiglie Cooperative**, che, per ricordare solo l'ultimo impegno, hanno collaborato per portare sui territori un servizio informativo sulla fine della Tutela per l'energia che interessa migliaia di cittadini trentini”. ■

Un passo indietro che discrimina le donne e pregiudica una vittoria conseguita appena un anno fa, a seguito di una mobilitazione collettiva nelle piazze, nella rete vendita Coop e on line sulla piattaforma Change.org. Partita da Onde Rosa, un collettivo di giovani donne, ripresa e sostenuta da Coop, la **petizione Stop Tampon Tax è stata tra le più firmate della storia della piattaforma**

Coop con Close the gap contro l'aumento dell'iva la 10% **Coop: riparte la mobilitazione per la tampon tax**

Riparte la mobilitazione contro l'aumento dell'iva al 10% e si riapre la petizione su Change.org che un anno fa si era chiusa toccando le 683.000 firme. Obiettivo: raggiungere 1 milione di firme con lo slogan "Il ciclo è ancora un lusso!".

Change in Italia e ha raggiunto 683.000 firme digitali (a cui si aggiungono le 80.000 raccolte nei banchetti presso i punti vendita Coop) prima della chiusura annunciata un anno fa a seguito dell'**esito positivo raggiunto, ovvero l'abbassamento dell'Iva sugli assorbenti femminili dal 22% di Iva (l'Iva dei prodotti di lusso) a un più equo 5%** realizzato dal Governo Meloni, in linea con altri Paesi europei, a parte eccezioni ben più virtuose come la Spagna.

Con la Legge di Bilancio per il 2024 varata dal Governo Meloni però le cose cambiano nuovamente e l'Iva ritorna al 10% sia sugli assorbenti femminili che anche su altre voci di spesa che gravano sulle donne e le famiglie (pannolini per neonati, latte in polvere, etc).

Da qui la decisione presa da Coop e Onde Rosa, gli stessi soggetti da cui era stata avviata e sostenuta la prima mobilitazione, di riattivare la petizione, rimettere il tema all'attenzione dell'opinione pubblica, riavviare la raccolta. Obiettivo raggiungere 1 milione di firme con lo slogan "Il ciclo è ANCORA un lusso!".

COOP ABBASSA L'IVA AL 5%

Coop da parte sua aggiunge un ulteriore elemento di concretezza e dimostra con i propri assorbenti a marchio che **abbassare l'Iva al 5% è possibile** e lo fa mettendo sui suoi scaffali a partire dal 1° gennaio 2024 le proprie linee assorbendo l'aumento dell'Iva fino a fine aprile 2024 con l'obiettivo di non scaricarlo sulle consumatrici (operazione prevista fino al 30 aprile 2024).

"Così come avevamo riconosciuto pubblica-

mente esattamente un anno fa la bontà della decisione presa allora dal Governo Meloni di abbassare l'Iva sugli assorbenti mettendo fine a una ingiustizia palese, analogamente oggi con il rialzo dell'Iva al 10% non possiamo non prendere una posizione – ammette **Maura Latini Presidente Coop Italia** – Già a ottobre 2023 quando si paventava una simile possibilità abbiamo rivolto un appello pubblico per invitare il Governo e il Parla-

zioni che devono essere controllate e se del caso punite, ma non cancellando i giusti provvedimenti presi".

DAL GOVERNO UN PASSO INDIETRO

"Quello a cui stiamo assistendo è un grave passo indietro per le donne e per la società tutta – conferma **Onde Rosa** – Intorno al tema della Tampon Tax in questi anni abbiamo visto crescere ed affermarsi un movimento dal basso che chiedeva solo una cosa: che il ciclo mestruale non fosse più considerato un lusso, rivedendo le tassazioni IVA dei necessari prodotti igienico-sanitari. Questo dietrofront oltre ad essere clamoroso è profondamente ingiusto: grazie all'azione di questo Governo, stando ai fatti, il ciclo mestruale torna ad essere un lusso. Da parte nostra resta l'indignazione e la promessa a nuove mobilitazioni".

"La petizione Change.org/StopTampon-Tax, frutto dell'unione di 3 raccolte firme

portate avanti su Change.org da Onde Rosa, Chiara Capraro e Giovanna Lupino, ha rappresentato la più grande mobilitazione di sempre per i diritti delle donne sulla piattaforma in Italia e la seconda più grande vittoria nella storia di Change.org nel Paese. L'enormità delle adesioni che la campagna ha registrato in Italia dal 2018 a oggi ha progressivamente spinto la politica a interessarsi al tema, come avvenuto con analoghe petizioni lanciate sulla piattaforma in altri Paesi, dove le petizioni online sono riuscite ad ottenere l'abbassamento dell'IVA su questi prodotti (ad esempio in Germania) o addirittura il suo annullamento (come in Gran Bretagna) in maniera stabile e definitiva. Grazie a chi ha firmato, la campagna Stop Tampon Tax è passata da essere un argomento di nicchia a uno mainstream in Italia. Per gli



mentamento a tornare indietro su ciò che non è solo un tema economico. Ora riavviamo la mobilitazione e dimostriamo con l'azione sui nostri prodotti che abbassare l'Iva è possibile e necessario e che, se si tratta, come è stato detto, di un'azione inefficace perché da solo l'abbassamento non ha fatto diminuire i prezzi, allora si ha a che fare con specu-

utili italiani di Change.org, che sono circa 11 milioni, è una battaglia di civiltà che interessa non solo le donne ma tutte le famiglie; è una questione di giustizia economica e sociale rispetto alla quale, secondo centinaia di migliaia di persone, non si può tornare indietro", conclude Fiamma Goretti, Referente per l'Italia di Change.org. ■

Anche lunedì 5 febbraio 2024, nella 11ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come ogni mattina, i furgoni del Banco Alimentare-Siticibo del Trentino Alto Adige partiranno per il consueto giro di raccolta delle eccedenze alimentari, presso le aziende della grande distribuzione, le mense, i ristoranti e gli hotel. Come ogni giorno, raccoglieranno i prodotti che non possono più essere posti in vendita nei negozi e il cibo fresco e cotto, non servito,

ga Giovanni Vultaggio, direttore del Banco Alimentare Trentino Alto Adige Landestafel – La società contemporanea è attenta ai bisogni dei singoli ma spesso distratta e contraddittoria quando si tratta di bisogni sociali ed ambientali. Troppo cibo viene ancora gettato via. Si calcola che un terzo della produzione alimentare globale non raggiunge mai le tavole delle famiglie. **Ogni anno vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, circa un terzo di tutto ciò che viene prodotto.** Attraverso la lotta

5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Contro lo spreco di cibo ognuno può fare qualcosa

Nella Giornata di prevenzione dello spreco alimentare, un invito a riflettere sugli effetti del fenomeno e sui comportamenti da adottare. Ne abbiamo parlato con Giovanni Vultaggio, direttore del Banco Alimentare Trentino Alto Adige Landestafel

nei ristoranti e nelle mense. Subito dopo la fase di selezione e smistamento saranno di nuovo pronti a consegnare questi alimenti di giornata alle organizzazioni di solidarietà convenzionate (circa 130, che sostengono circa 21mila persone). Così il 5 febbraio, come ogni giorno dell'anno.

“La Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare nasce per far maturare maggior consapevolezza dell’impatto sociale e ambientale dello spreco alimentare – spie-

allo spreco, si possono perseguire obiettivi sociali, ambientali ma anche educativi, obiettivi che ritroviamo tra quello di sviluppo sostenibile previsti dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite, in particolare il 12.3: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030”.

“Non esiste una formula magica per raggiungere questi obiettivi – continua Vultaggio – È un percorso lungo, direi anche faticoso e complesso, che necessita di un cambio di mentalità e che deve influenzare le

ETICHETTE E SCADENZE: BUONE PRATICHE ANTISPRECO

Termine minimo di conservazione e data di scadenza: quali differenze?

Ogni alimento deve riportare in etichetta la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

TMC: la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro il...” o “entro fine...” (termine minimo di conservazione), a cui seguono data o anno, indica che il prodotto mantiene le sue qualità entro la data indicata; consumando il prodotto poco dopo quella data, il prodotto può perdere alcune delle sue qualità organolettiche (aroma, gusto, consistenza), ma può ugualmente essere consumato in sicurezza: quindi **un alimento che ha superato il termine minimo di conservazione (TMC) non è scaduto!** Il TMC non è obbligatorio su frutta e verdura fresche (a meno che non siano sbucciate

o tagliate), il vino e l’aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno e di pasticceria freschi, le bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.

SCADENZA: la dicitura “da consumarsi entro” o “scadenza”, più usata per i prodotti freschi, più deperibili, indica la data entro la quale l’alimento è sicuro da mangiare; se consumato oltre la data, non è più assicurata la sua salubrità e rappresenta un rischio per la salute. Insieme alla data di scadenza vanno sempre rispettate le condizioni di conservazioni raccomandate.



scelte dei singoli, dei governanti, delle aziende. La produzione di cibo non consumato genera spreco di risorse e rifiuti alimentari, fra i maggiori responsabili delle emissioni di anidride carbonica”. **“Le perdite e gli sprechi alimentari concorrono fino al 10% delle emissioni di gas a effetto serra. Risorse preziose come il suolo e l’acqua vengono consumate, sostanzialmente, per nulla,”** spiega Inger Andersen, direttore esecutivo dell’UNEP, Programma delle Nazioni Unite per l’ambiente. “Per il cittadino, la regola d’oro per combattere lo spreco alimentare dovrebbe essere l’acquisto consapevole, attento alle quantità e alle scadenze (vedi riquadro) – suggerisce – Per le aziende una regola dovrebbe essere la redistribuzione dei generi ancora edibili, come fa ormai da almeno 18 anni il Consorzio Sait, consegnando al Banco Alimentare quei prodotti, quel cibo che per diversi fattori non sono più commerciabili: Banco Alimentare li ridistribuisce a persone bisognose di aiuto, attraverso l’opera delle associazioni caritative”.

“L’Italia è stato il primo Paese al mondo a dotarsi di una legge per affrontare lo spreco alimentare: è la Legge 166 del 2016, detta legge Gadda, dalla prima firmataria, l’onorevole Maria Chiara Gadda. È una norma che ha reso più organico il quadro normativo preesistente, prevedendo la semplificazione della struttura normativa e favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. Affrontare il problema dello spreco alimentare – conclude Vultaggio – significa dunque optare per modelli più sostenibili sia in ambito sociale, attraverso l’aumento della disponibilità di cibo per il “sociale”, sia in ambito ambientale, attraverso la riduzione dell’impronta umana generata da produzione e consumo”. ■



Riparte il 1° febbraio 2024, per continuare fino al 30 gennaio 2025, SocioSì, la consueta raccolta punti della Cooperazione di Consumo Trentina nei negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e Coop Superstore.

Come sempre, i punti si accumulano automaticamente, presentando alla cas-

Dal 1° febbraio 2024

SocioSì: i vantaggi in più per i soci

Con la raccolta punti SocioSì chi è socio di una Famiglia Cooperativa ottiene ulteriore risparmio sulla spesa e ha diritto a buoni-spesa e ricariche CoopVoice, già durante l'anno

sa la propria Carta In Cooperazione (ogni euro vale un punto e con i prodotti a marchio Coop ogni euro vale 2 punti), e il numero dei punti raccolti compare sempre in fondo allo scontrino, oppure può essere controllato su www.laspesainfamiglia.coop.

Chi non è socio, e non possiede quindi la Carta In Cooperazione, può richiedere in uno dei negozi della Cooperazione di Consumo Trentina di diventare socio.

propria carta i punti di un massimo di altre due carte In Cooperazione. I punti accumulati con la raccolta punti

Anche in questa edizione della raccolta punti sarà possibile richiedere di spostare punti da una carta ad un'altra, con un minimo di 100 punti (entro il 23 gennaio 2025) e, al momento della richiesta del premio, si potranno sommare ai punti della

tutto l'anno, non soltanto al termine della raccolta.

- **BUONO SPESA:** i punti raccolti danno diritto subito al **Buono spesa da 10 euro** (bastano 1000 punti), utilizzabile subito per fare la spesa.
- **SPESA CON I PUNTI:** sempre con i punti si possono **acquistare prodotti** (i prodotti sono segnalati ogni 15 giorni nei negozi e su questa rivista).
- **RICARICA COOPVOICE:** i punti possono essere usati anche per la telefonia, con CoopVoice: attivando il servizio **"Autoricarica con la spesa"**, ogni **250 punti** accumulati si riceve una ricarica **Bonus CoopVoice da 5 euro**; con **"Ricarica Premiata"** con 350 punti si ha diritto a **5 euro** di traffico telefonico e con 650 punti a **10 euro** di traffico telefonico.



SocioSì 2023 possono essere utilizzati fino al 31 gennaio 2024.

CON I PUNTI OTTIENI VANTAGGI E RISPARMIO

L'obiettivo della raccolta punti è assicurare al socio risparmi e vantaggi durante

- **RIVISTA FIOR FIORE:** con 150 punti si può acquistare la rivista mensile di ricette e cultura gastronomica **Fior fiore in cucina**.
- **SOLIDARIETÀ:** si può scegliere di donare i punti raccolti (500 punti, pari a 5 euro) a uno dei progetti di solidarietà che la Cooperazione di Consumo Trentina sostiene da tempo: **La Rete** (cooperativa sociale che opera per le persone con disabilità e le loro famiglie); **Anffas** (associazione di famiglie che opera nel campo della disabilità intellettiva e relazionale); **Admo Trentino** (associazione donatori midollo osseo); **Banco Alimentare** (associazione che recupera le eccedenze alimentari e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi); **Libera** (progetto finalizzato alla valorizzazione e alla promozione del riutilizzo sociale dei beni confiscati e sequestrati alle mafie); **Medici Alto Adige per il mondo** (medici, operatori sanitari e volontari che aiutano le popolazioni che vivono in situazioni di bisogno e di povertà); **Airhalz**, Associazione Italiana Ricerca Alzheimer. ■

SocioSì 2023: entro il 31 gennaio 2024 ritira il tuo premio o dona i tuoi punti

Controlla quanti punti hai raccolto e ricordati di ritirare il tuo premio entro il 31 gennaio 2024, oppure dona i punti raccolti (500 punti, pari a 5 euro) a uno dei progetti di solidarietà che la Cooperazione di Consumo Trentino sostiene da tempo:

- **Anffas Trentino Onlus** (associazione di famiglie che opera nel campo della disabilità intellettiva e relazionale)
- **ADMO Trentino** (associazione donatori midollo osseo)
- **Banco Alimentare**, l'associazione che recupera le eccedenze alimentari



e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi

- **La Rete** (cooperativa sociale che opera per le persone con disabilità e le loro famiglie)
- **Libera Terra** il progetto finalizzato alla valorizzazione e alla promozione del riutilizzo sociale dei beni confiscati e sequestrati alle mafie
- **Airhalz**, Associazione Italiana Ricerca Alzheimer
- **Medici dell'Alto Adige per il Mondo**

Info
www.laspesainfamiglia.coop

Reduci da un anno difficile e a tratti drammatico - dal nuovo scenario di guerra israelo-palestinese, alle catastrofi climatiche fino alla concreta perdita di potere d'acquisto - gli italiani si affacciano con una salda imperturbabilità sull'orlo di un 2024 in cui tra incerte tornate elettorali, nuove tensioni geopolitiche e il rallentamento delle economie globali, saranno ancora molte le occasioni che potrebbero cambiare i destini del mondo.

Nel contesto globale, secondo i manager italiani intervistati dall'Ufficio Studi Co-

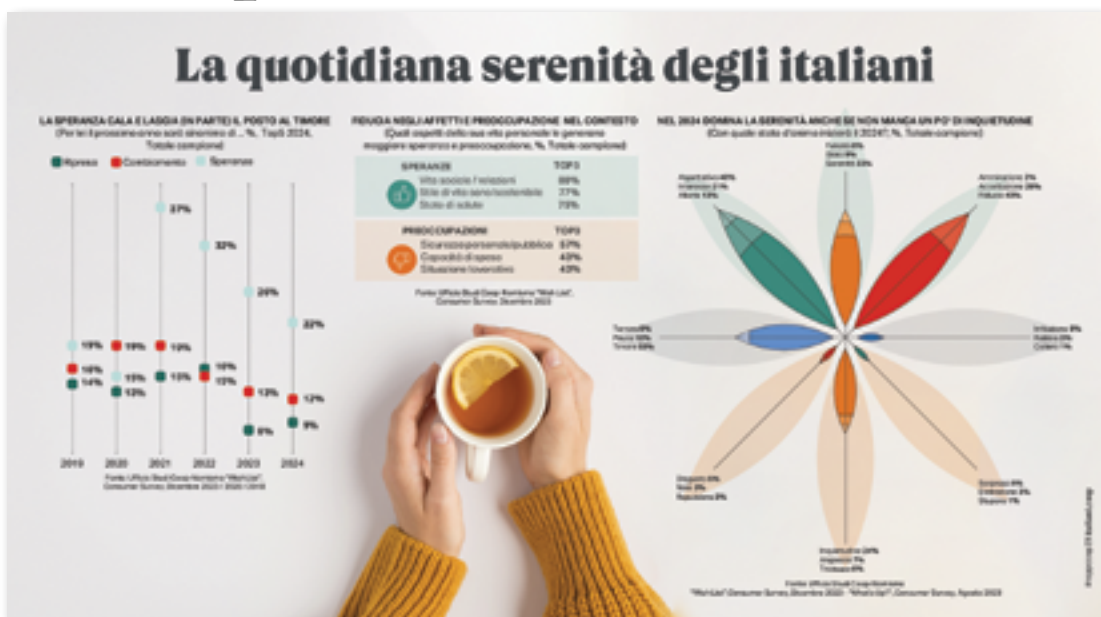
ti futuri possibili), ci consegna l'immagine di un Paese in pausa, annidato nel proprio presente, dove non albergano rabbia o disperazione, ma dove anzi persistono in linea con l'ultimo anno stati d'animo positivi. Se la speranza (parola spesso associata nelle rilevazioni precedenti all'anno che verrà) tende a scemare (ora la indica solo il 22%) e allo stesso modo viene meno la previsione di un concreto cambiamento (12%), trovano spazio parole come serenità (33%) e accettazione (28%) tra quelle che più tendono a connotare l'anno appena iniziato. Una



Coop, Rapporto 2023 e Previsioni 2024

Gli italiani in pausa, con stati d'animo positivi

Nel rapporto Coop sui consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani, l'immagine di un Paese con poche aspettative, dove malgrado l'estrema volatilità del futuro trovano spazio parole come accettazione e serenità



dichiara per nulla interessata a diventare genitore, mentre un ulteriore 28% vorrebbe un figlio, ma già prevede che non sarà possibile. Forse il segnale più amaro della rinuncia al futuro che sembra caratterizzare la società italiana negli ultimi anni.

In questo contesto in cui molte variabili di miglioramento delle proprie vite sono indisponibili, la fiducia non può che essere riposta sulla cura degli affetti, di sé e degli

op a dicembre, ancor più dell'economia il maggior elemento di instabilità dello scenario globale nei prossimi 12 mesi saranno proprio i potenziali nuovi conflitti; li teme il 45% del campione a fronte di un 23% preoccupato dai fenomeni climatici estremi e di un 22% allarmato dall'andamento dell'economia internazionale. E tra gli elementi di maggiore preoccupazione figurano proprio gli esiti delle molte tornate elettorali, a partire da quella americana (è quanto dichiara il 44% del campione). Volatilità dello scenario e molteplici crisi potenziali che fanno sì che il futuro non possa che essere declinato al plurale, generando un sovrapporsi di molti mondi possibili, improvvisi, imprevedibili.

UN PAESE IN PAUSA

La fotografia scattata dalla survey dell'Ufficio Studi Coop condotta a dicembre, malgrado l'estrema volatilità del futuro (o i tan-

propensione positiva che si fa strada non senza sacrifici.

VITA LOW BUDGET E SENZA PROGETTI

A forza di rinvii e rinunce, infatti gli italiani si acconciano a una vita fatta di piccole cose, obbligati ad avanzare giocoforza per sottrazione più che per aggiunte, mentre il futuro del Paese si contrae in una dinamica temporale dominata dal presente. A farne le spese i grandi progetti e i punti di svolta della vita. Quasi un cittadino su 3 avrebbe intenzione di acquistare una casa, oppure vorrebbe cambiare nazione, ma sa già che non lo farà (cifra che sale al 39% tra i 18-24enni), analogamente un 30% degli occupati vorrebbe cambiare lavoro ma sa che non sarà possibile. Impressiona soprattutto che tra i giovani 20-40enni, la metà (51%) si

altri. Le due sole voci di spesa in cui il numero di italiani che prevedono per il 2024 un aumento supera coloro che prevedono una diminuzione, sono proprio le spese per la salute e benessere (in aumento per il 24% del campione) e quelle per il consumo alimentare domestico (16%).

Perché la vera chiave di volta dell'anno da poco iniziato è una vita low budget, tutta vissuta giorno per giorno, forse l'unica che la maggioranza degli italiani possa permettersi. Preoccupati come sono dall'erosione dei loro risparmi con cui hanno attutito l'impatto dell'inflazione degli ultimi 20 mesi e coscienti che ci vorrà tempo prima che i loro salari aumentino. Così il tempo libero fa mettere in stand by cinema, teatri, concerti e musei (tutti con dei costi), a favore di passeggiate nella natura, lettura, qualche sport e un po' di musica (con costi decisamente più ridot-

ti). Piccola eccezione, almeno sulla carta, la voglia di vacanza. Dopo che nel 2023 molti avevano lasciato la valigia in soffitta chi per problemi di budget chi per contingenze climatiche, tra i propositi per il 2024, crescono coloro che pensano di tornare a viaggiare in Italia (il 68% con 8 punti percentuali in più sul 2023), o a viaggiare all'estero (42% con 7 punti percentuali in più sullo scorso anno).

LA (SOBRIA) TENUTA DELLA SPESA ALIMENTARE

Sembrano migliorare le intenzioni di spesa degli italiani sui consumi alimentari domestici; la percentuale di quanti intendono aumentare le quantità consumate (16%) supera quella di quanti intendono ridurre i consumi (11%) con una differenza di 5 punti percentuali (la stessa differenza era di -1 punto percentuale nell'indagine di agosto 2023).

Il cibo resta centrale nelle scelte di consumo, ma anche a tavola, la tenuta della spesa si sposa con la sobrietà. Infatti, quasi un terzo degli italiani (31%) dichiara che dedicherà più tempo alla **preparazione domestica del cibo** (il modo più semplice per coniugare qualità e risparmio) e in ogni caso i principali driver di acquisto sono il **rapporto qualità prezzo al primo posto** (almeno per il 66% degli italiani), la **convenienza e il risparmio** (50%) e la **salute e il benessere** (41%). Tra gli aggettivi scelti per definire il cibo del 2024 il più gettonato è salutare (45%), poi poco costoso (44%), seguito da sostenibile (27%) e semplice/autentico e essenziale (26 e 25%). Perché oltre ad essere conveniente, la tavola del 2024 deve rimanere salutare quindi tradizionale ed essenziale (27%). Torna nel carrello anche l'ortofrutta che nell'estate

sembrava essere stata al centro di grandi rinunce da parte degli italiani. Nella Top 5 dei prodotti in aumento nel 2024 compaiono proprio frutta e verdura al primo posto e poi subito dopo il pesce (anch'esso una difficile rinuncia degli ultimi anni). Tra i prodotti di cui gli italiani prevedono di poter ridurre i consumi le spiccano invece i dolci (li ridurrà il 41% del campione), le carni rosse (34%), i salumi e affettati (37%) e superalcolici (33%).

LE PREVISIONI MACROECONOMICHE

Sul fronte macroeconomico, se la recessione appare oramai come scongiurata, le previsioni 2024 ci riportano in un'Italia dello zero virgola. Secondo i manager intervistati dall'Ufficio Studi Coop, **la crescita del PIL stimata allo 0,5% per i prossimi 12 mesi**

ci rende comunque più lenti dell'Europa, e l'83% dello stesso campione è convinto che le sacche di povertà e i fenomeni di vulnerabilità sociale e economica nel nostro Paese siano destinati a aumentare. A fronte di una inflazione alimentare ancora sostenuta (per i manager stimata al 3% nella media d'anno), nel tentativo di difendere i propri consumi e la loro qualità, gli **italiani sembrano essersi definitivamente convertiti alla MDD (Marca del Distributore)**; l'82% dei manager italiani prevede un aumento della quantità acquistata, mentre al primo posto tra le scelte di acquisto in riduzione si trovano le marche industriali. Ma se il 2023 ha insegnato alle famiglie come risparmiare nel solito punto vendita, è anche vero che nei mesi più difficili le ha anche condotte sempre più spesso al discount. Un trend in crescita anche nel 2024 tanto da collocare questo formato in testa alla classifica dell'incremento delle vendite sia nelle previsioni dei consumatori che dei manager intervistati. A fronte di queste tendenze solo il binomio efficienza-innovazione sembra essere la strada maestra per la moderna distribuzione del futuro. (<https://italiani.coop>) ■



L'appuntamento promosso da anni dalla Famiglia Cooperativa Primanaunia per la benedizione del sale nella giornata di Sant'Antonio Abate (patrono degli animali) ha fatto tappa quest'anno a Lover, la località dove alla fine di giugno del 2023 la Famiglia Cooperativa ha inaugurato un nuovo punto vendita, il decimo, anche questo unico negozio del paese, come gli altri nove che costituiscono la rete di punti vendita della Famiglia Co-

Sono intervenuti Igor Portolan, vicesindaco (e sindaco facente funzioni) di Campodenno e il consigliere provinciale Daniele Biada ed erano presenti il consigliere provinciale Christian Girardi, i due ex presidenti della Famiglia Cooperativa Primanaunia, Ottorino Angeli e Giuseppe Dalpiaz, una rappresentanza di primi cittadini delle località servite ogni giorno dalla sede e dai punti vendita della Famiglia Cooperativa Primanaunia (diretta da Mauro Negherbon).

tro, colmando un vuoto e garantendo così un servizio di fondamentale importanza alla comunità locale. Sono circa 220 i negozi della cooperazione di consumo trentina a distinguersi per essere il solo punto vendita a servizio della località.

La Famiglia Cooperativa Primanaunia, con i suoi circa 1450 soci, è il risultato dell'unificazione tra le cooperative di consumo di Campodenno, Sporminore e Vigo di Ton (tutte e tre nate nel 1895); la sua è una presenza mol-

Famiglia Cooperativa Primanaunia

Lover, per la festa di Sant'Antonio Abate la benedizione del sale per gli animali

A Lover il rito antico della benedizione del sale (un tempo molto prezioso) dato al bestiame, per prevenire malattie. Il ricordo della tradizione è oggi occasione di solidarietà

perativa Primanaunia: Campodenno, Priò, Segno di Taio, Sporminore, Termon, Toss, Tres, Vervò, Vigo di Ton.

Quello della benedizione del sale è un rito antico che trova le sue origini alla fine del Milleottocento, il sale benedetto "veniva consumato dal bestiame perché diventasse forma di prevenzione dalle malattie – spiegano gli organizzatori – Ovviamente la cerimonia religiosa era molto sentita, tenuto conto che il bestiame era la principale fonte di reddito perché cibava le famiglie ed era forza motrice per la lavorazione della terra". Una quindicina di anni fa, a Sporminore ("in un pomeriggio soleggiato con temperature quasi primaverili", come ricordato da chi era presente), la Famiglia Cooperativa Primanaunia aveva riportato alla luce una tradizione celebrata nelle pagine del libro verbale dell'anno 1896 dell'allora Famiglia Cooperativa di Campodenno: "Dopo aver suonato le campane del mezzogiorno e aver consumato il frugale pasto delle ore undici ci ritroviamo in piazza, davanti alla Famiglia Cooperativa, per la benedizione del sale".

Il 17 gennaio 2024 lo spazio antistante l'ingresso del punto vendita di Lover della Famiglia Cooperativa ha ospitato gli interventi di Valentino Paternoster, presidente della Famiglia Cooperativa, e dei rappresentanti istituzionali che hanno sottolineato l'importanza di queste iniziative per valorizzare le tradizioni che caratterizzano ogni comunità.



La benedizione del sale è stata affidata a monsignor Luigi Bressan, vescovo emerito di Trento; al rito hanno partecipato anche don Carlo e don Daniele.

Quanto raccolto dalle offerte per l'acquisto di una o più confezioni di sale benedetto sarà devoluto all'Associazione Amici del Madagascar guidata dalla presidente Rita Cattani.

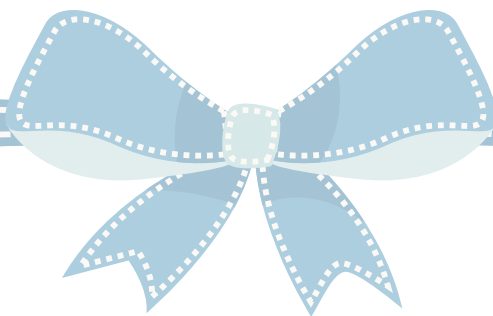
LA FAMIGLIA COOPERATIVA PRIMANAUNIA

Il negozio di Lover, inaugurato il 29 giugno 2023, è il decimo della Famiglia Cooperativa Primanaunia: collocato nel cuore del paese, il negozio è nato per rispondere alle esigenze di chi vive e lavora in questo piccolo cen-

Nelle foto: monsignor Luigi Bressan benedice gli animali e il sale; l'intervento del presidente della Famiglia Cooperativa Primanaunia Valentino Paternoster; l'inaugurazione del negozio di Lover, lo scorso 29 giugno

to capillare sul territorio ed è l'unica Famiglia Cooperativa ad avere una rete di negozi che sono tutti l'unico negozio di alimentari (in alcuni casi anche unico pubblico esercizio) delle 10 diverse località: Campodenno, Lover, Priò, Segno di Taio, Sporminore, Termon, Toss, Tres, Vervò, Vigo di Ton. Nei negozi sono impegnati 19 tra collaboratrici e collaboratori. (d. nart e c. galassi) ■

gli SPESOTTI



LA NUOVA LINEA CON LA QUALITÀ COOP SUPER CONVENIENTE.
CON CENTINAIA DI PRODOTTI PER UNA SPESA COMPLETA.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO.

LA **coop** SEI TU.

Lo scorso 21 novembre 2023 il Parlamento europeo ha adottato il suo mandato per i negoziati con i governi Ue su un nuovo “**diritto alla riparazione**” dei consumatori. Le nuove regole dovrebbero garantire l'accesso alle informazioni e ai pezzi di ricambio per tutti coloro che vogliono riparare invece

denza della garanzia. Per rendere la riparazione più conveniente per i consumatori, i deputati vogliono garantire che i produttori offrano **dispositivi sostitutivi per tutta la durata della riparazione**, e, nel caso un prodotto non possa essere riparato, se ne potrà proporre uno ricondizionato. Il Parlamento propone che i riparatori in-

dipendenti, i professionisti del ricondizionamento e gli utenti finali abbiano **accesso a tutti i pezzi di ricambio, alle informazioni e agli strumenti necessari per una riparazione a un costo ragionevole**. **Piattaforme online aiuteranno i consumatori a trovare i riparatori (compresi i cosiddetti “repair café”)** e i venditori di

Ue, diritto alla riparazione dei prodotti

Riparare, invece che gettare e sostituire

Un nuovo piccolo passo avanti nel diritto alla riparazione dei prodotti: l'obiettivo è rendere la riparazione più accessibile e conveniente. In Trentino la rete dei Repair Café aiuta a dare una seconda vita a ciò che non funziona più

articoli ricondizionati presenti nella loro zona. Per rendere le riparazioni più accessibili e convenienti, i deputati propongono di offrire ai consumatori dei buoni e altri incentivi finanziari attraverso fondi nazionali per favorire la riparazione.

REPAIR CAFÉ

“Repair Café Trento” è una iniziativa di rete abitata da Associazione Carpe Diem, cooperativa Kaleidoscopio, MUSE FabLab, HIT (Hub Innovazione Trentino), dell'associazione CoderDolomiti, del team trentino di ENACTUS, di Fablab dell'Università di Trento e dell'associazione Glow. Nell'arco del 2024 sono in programmazione alcune iniziative che verranno segnalate attraverso i canali social a partire dal mese di febbraio: <https://www.facebook.com/repaircafetrento>

Per contatti diretti:
info@repaircafetrento.it



che sostituire: durante il periodo di garanzia legale, quindi, i venditori dovranno dare priorità alla riparazione se è più conveniente o se costa quanto la sostituzione del prodotto, a meno che non risulti impossibile o disagiata per il consumatore. **L'obiettivo è di superare gli ostacoli che incontrano i consumatori**, ai quali viene spesso sconsigliato di far riparare un prodotto a causa dei costi elevati, della difficoltà di accedere ai servizi di riparazione o delle caratteristiche di progettazione che ne impediscono la riparazione. I deputati propongono anche di prorogare la garanzia legale di un anno dopo l'avvenuta riparazione.

RIPARARE INVECE DI ACQUISTARE

La proposta riguarda la riparazione di prodotti come lavatrici, aspirapolvere, smartphone e biciclette, anche dopo la sca-

La famiglia del Repair Café di Trento

Kaleidoscopio: è una cooperativa sociale che progetta ed eroga servizi per minori (es.: attività estive, laboratori del fare, officine educative e dei saperi), giovani, adulti, anziani (es.: residenze estive, servizi di cura e animativi, servizi domiciliari, centri diurni, come Contrada Larga e Palazzo Crivelli) in diversi territori della Provincia di Trento. La molteplicità di utenti e la diversificazione dei servizi sono caratteristiche proprie di Kaleidoscopio fin dalla sua costituzione nel 1996: grazie a questa specificità, la Cooperativa osserva, promuove, previene, sensibilizza, coinvolge e include molti soggetti, ponendosi come risorsa e strumento delle comunità per attivare processi di emancipazione sociale.

Carpe Diem: è il luogo dove impastare insieme il pane o la pizza (Forno Sociale Migola), promuovere progetti come il *Repair Café*, partecipare all'animazione per bambini e ragazzi. Carpe Diem è un'Associazione di Promozione Sociale nata nel 2003 a Trento; lavora con entusiasmo e ostinazione perché le comunità in cui opera possano prendersi cura di sé stesse, diventando luoghi di prossimità, sussidiarietà, accoglienza. Applicando l'informalità come una prassi educativa, Carpe Diem s'impegna a creare spazi e tempi in cui coltivare relazioni comunitarie che siano occasione di crescita personale per minori, giovani e comunità in contesti scolastici e territoriali.

Muse FabLab: un FabLab è un laboratorio di sperimentazioni tecnologiche in cui



MENO CO₂, RIFIUTI E SPRECHI

Gettare invece che riparare ha un profondo impatto sull'ambiente: ogni anno nell'UE si producono 261 milioni di tonnellate di emissioni equivalenti di CO₂, 30 milioni di tonnellate di risorse e 35 milioni di tonnellate di rifiuti.

Il fatto che i consumatori scelgano di sostituire un prodotto invece di ripararlo genera perdite per circa 12 miliardi di euro all'anno. **Secondo uno studio della Commissione europea, il 77 % dei cittadini dell'UE preferisce la riparazione all'acquisto di nuovi beni.**

La proposta sul diritto alla riparazione integra le iniziative dell'UE sulla **progettazione eco-compatibile e sulla responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde.**

I REPAIR CAFÈ

Un Repair Cafè è quello spazio dove è possibile riparare i propri oggetti che non

funzionano più, invece che buttarli via: grazie all'aiuto di esperti che si mettono a disposizione si può dare una seconda vita agli oggetti che non funzionano più.

Buttare costa: al singolo, alla comunità, all'ambiente; quando invece ripariamo un oggetto riflettiamo sul lavoro servito per costruirlo, sulle materie prime di cui è fatto, sull'energia utilizzata per produrlo, trasportarlo, venderlo, acquistarlo.

Durante i Repair Cafè i partecipanti possono invece portare oggetti rotti o non funzionanti (vestiti, giocattoli, biciclette, piccoli elettrodomestici, software, computer, libri, oggetti in legno, ceramiche), affidandoli a esperti volontari che, se possibile, provvedono ad aggiustarli. Nel frattempo i partecipanti possono osservare i riparatori, dando una mano o imparando approcci e

Durante i Repair Cafè i partecipanti possono portare oggetti rotti o non funzionanti (vestiti, giocattoli, biciclette, piccoli elettrodomestici, software, computer, libri, oggetti in legno, ceramiche), affidandoli a esperti volontari che, se possibile, provvedono ad aggiustarli

tecniche. Non si tralascia mai la parte Cafè, perché il clima sia accogliente e conviviale, sia per gli esperti riparatori che per chi partecipa.

Il Repair Cafè non è un servizio, è una comunità che assieme muove i passi verso un approccio diverso all'uso degli oggetti e delle risorse.

Nei Repair cafè alla condivisione dell'arte della riparazione è sempre unito il rispetto dell'ambiente, e il piacere di stare insieme.

IL REPAIR CAFÈ DI TRENTO

Il "Repair Cafè Trento" è nato su iniziativa dell'Associazione Carpe Diem e della Cooperativa Kaleidoscopio.

L'idea dei Repair Cafè nasce nel 2007 in Olanda da Martine Postma e a oggi conta circa 2600 Repair Cafè registrati in tutto il mondo. Nel 2016 una delegazione di Carpe



le persone, senza limiti di età, possono utilizzare attrezzi e strumentazioni e apprendere competenze nell'ambito della fabbricazione digitale che permettono la realizzazione in autonomia di un'ampissima gamma di invenzioni. Il FabLab è un luogo d'incontro e di scambio, di condivisione e di collaborazione: l'obiettivo è fare del capitale tecnologico e creativo un bene socialmente diffuso e riconosciuto. Nei FabLab ci si occupa di creazione e di riparazione, di elettronica e di programmazione, ma anche di design e di falegnameria.

HIT: la Fondazione Hub Innovazione Trentino è un ente strumentale della Provincia autonoma di Trento e un organismo di ricerca e di diffusione della conoscenza; promuove e valorizza le attività e i risultati scientifico-tecnologici della ricerca

dei propri fondatori: Università di Trento, Fondazione Edmund Mach, Fondazione Bruno Kessler e Trentino Sviluppo.

CoderDolomiti: questa associazione di volontariato promuove la conoscenza e un uso responsabile, critico e consapevole della rete e delle nuove tecnologie con attività di educazione, formazione, istruzione e sensibilizzazione, per contribuire a ridurre il "digital divide" soprattutto nei confronti di chi si ritrova in situazione di svantaggio, di discriminazione o di semplice esclusione sociale; promuove l'espressione della creatività, il lavoro di gruppo e lo sviluppo del problem solving attraverso le attività di coding; coinvolge le fasce giovanili più deboli, come quelle dei *NEET* (Not engaged in Education, Employment or Training), in attività di sviluppo personale e professionale nell'ambito IT.

Glow: è un'associazione, un gruppo di amiche e amici, un gruppo di professioniste e professionisti, una rete di makers e un design thinking hub che mescoliamo arte e design, si formano e fanno formazione e ricerca, trasformano luoghi, progettano workshop ed eventi, sviluppano connessioni, metodi, eventi, prodotti e artefatti per comprendere la complessità della società.

Enactus: è una comunità di studenti, imprenditori e imprenditrici e accademici che vedono l'impresa come un modo per affrontare problemi sociali. Il suo programma coinvolge 72.000 studenti in 36 nazioni: sotto la guida di esperti, gli studenti che vogliono imparare a sviluppare un progetto di imprenditoria





Diem APS e coop Kaleidoscopio è partita per Innsbruck per capire il funzionamento dei Repair Café e successivamente, grazie a un appello alla rete di collaborazioni e conoscenze di Carpe Diem APS e coop Kaleidoscopio, nella primavera del 2017 è stato realizzato il primo Repair Café trentino, alla Bookique Trento.

Nel 2018 la famiglia trentina del Repair Café Trento si è allargata, grazie alla collaborazione con MUSE Museo delle Scienze, in particolare con **MUSE FabLab**, con **HIT (Hub Innovazione Trentino)** all'interno del progetto internazionale **REFER**, con l'associazione **CoderDolomiti** e con il team trentino di **ENACTUS**, un'associazione studentesca che a livello mondiale è impegnata nello sviluppo di progetti innovativi a carattere imprenditoriale con un alto impatto sociale e ambientale. Grazie ai vari progetti e iniziative la rete nel 2020 è cresciuta ulteriormente, con il **Fablab dell'Università di Trento** e con l'associazione **Glow**.

LABORATORI E INCONTRI

Oltre ai laboratori per riparare gli oggetti rotti, il Repair Café organizza incontri per sensibilizzare sui temi dei rifiuti elettronici, dell'economia circolare, delle riparazioni e della sostenibilità, condividendo idee, prospettive e iniziative con gli altri appassionati di riparazione della community trentina.

Anche per il 2024 sono previste iniziative: le date degli appuntamenti verranno segnalate attraverso i canali social a partire dal mese di febbraio: <https://www.facebook.com/repaircafetrento> ■



ad alto impatto sociale, economico ed ambientale valutano le esigenze della loro comunità per identificare le questioni più complesse.

Per Enactus l'obiettivo del **Repair Café** è sensibilizzare la comunità al tema della riparazione e del riciclo di materiali, creando un luogo dove volontari professionisti mettono a disposizione le proprie competenze per dare nuova vita ad oggetti altrimenti non più utilizzabili (vestiti, apparecchi elettrici, biciclette, mobili, giocattoli, ecc.). Lo scopo è la promozione della cultura della sostenibilità ambientale e dell'economia circolare, anche con l'organizzazione di giornate di formazione nelle scuole superiori e con eventi pubblici. (c.g.)

Ci sono anche le aziende della Cooperazione tra quelle che partecipano al Piano degli spostamenti casa-lavoro 2024 predisposto dal Comune di Trento, che nasce per **diminuire in maniera strutturale e permanente il traffico veicolare** nelle aree urbane, con interventi per ridurre l'impatto ambientale, orientare a una mobilità sostenibile ed **evitare l'utilizzo di veicoli privati negli spostamenti sistematici tra casa e lavoro**.

dei dipendenti. Saranno coinvolte anche le sedi "periferiche" con pochi dipendenti e utilizzata l'area intranet come strumento di comunicazione interno all'Amministrazione. Oltre a essere **implementate le ciclovie urbane**, verrà promosso il **carpooling** e migliorato il **trasporto pubblico locale**, per il quale è previsto uno **sconto sull'abbonamento del 30%** per i dipendenti.

Tra le misure rientrano anche la partecipazione al **Giretto d'Italia**, il

Trento, il Piano degli spostamenti casa-lavoro 2024

Un percorso casa-lavoro più sostenibile

Il Piano prevede per i dipendenti uno sconto del 30% sull'abbonamento al trasporto pubblico, la formula "Bike to Work", spogliatoi e docce per chi utilizza la bici per andare al lavoro



lavoro agile e l'organizzazione del Forum Trimestrale sulla Mobilità Sostenibile.

Il Comune lavorerà inoltre per **compensare le emissioni di CO₂** dei mezzi privati utilizzati dai dipendenti per gli spostamenti casa-lavoro con la piantumazione di nuovi alberi. Sono **32 le aziende** che hanno predisposto

Come previsto dal decreto ministeriale n. 179/2021, le imprese e le pubbliche amministrazioni con più di 100 dipendenti per sede, ubicate nel comune di Trento, hanno infatti l'obbligo di adottare il Piano spostamenti casa-lavoro, e il Comune ha il compito di attuare misure di coordinamento tra le imprese e le pubbliche amministrazioni verificando i Piani da loro predisposti. Per attuare il Piano 2024 il Comune di Trento ha previsto 13 azioni, finalizzate a garantire maggiore **sicurezza** per le bici e i monopattini dei dipendenti, a razionalizzare gli spazi per l'introduzione di **spogliatoi e docce** per chi usa la bici, ad adottare la **misura sperimentale "Bike to Work"**, che incentiva con un riconoscimento economico la scelta della bici negli spostamenti casa-lavoro da parte

il Piano degli spostamenti casa-lavoro, coinvolgendo **oltre 9 mila dipendenti e quasi 16 mila studenti**. Di queste, 18 hanno siglato l'accordo formulato dal Comune. Nel 2024 sono coinvolte Agenzia delle Entrate, Allitude, Azienda pubblica di servizi alla persona Margherita Grazioli, Associazione Artigiani, Autostrada del Brennero, Cassa Centrale Banca, Cavit, Gruppo Dolomiti Energia, E-Pharma, Fondazione Bruno Kessler, Federazione trentina della cooperazione, Ferrari Fratelli Lunelli, Gpi, Italscania, Itas mutua, Mahle, Muse, Poste Italiane, Segata, Sensi, Siemens, Spindox, Tim, Trentino digitale, Trentino Trasporti, Trentofrutta, Università di Trento, Vetri speciali e Zobe Holding. (fonte: Comune di Trento) ■

In dieci anni sono stati 3.158 i giovani coinvolti nel Servizio Civile in Trentino e l'87% di quelli che avevano concluso il servizio civile un anno prima **ha trovato un'occupazione; il grado di soddisfazione dei giovani è superiore al 90%**. Sono alcuni dei dati emersi durante la presentazione, il 15 dicembre 2023, della **ricerca Euricse che ha esplorato il ruolo del servizio civile nella transizione dei giovani verso l'età adulta.** (<https://euricse.eu/it/publications>)

Lo studio ha messo in luce un aumento del disagio e della vulnerabilità giovanile, accen-



tive sociali e altri enti del Terzo Settore. **Le Cooperative Sociali trentine offrono infatti diverse opportunità per mettersi in gioco nel campo del non-profit.**

Un esempio, è il progetto **“Comunicazione, Marketing e Social per il Non Profit 2.0”**, promosso dalla **Cooperativa Villa Sant'Ignazio**. Qui, i partecipanti possono cimen-

suddividere in 3 ambiti principali: Comunicazione, Gestione dello spazio e Animazione della community: un'ampia opportunità di apprendere tecniche e strumenti di comunicazione e marketing, stimolando la creatività, sviluppando competenze organizzative e di gestione del tempo, promuovendo il lavoro di squadra.

La **Cooperativa Progetto 92** presenta diversi progetti che consentono di conoscere da vicino servizi educativi e sociali, acquisendo competenze organizzative e relazionali.

“Uno spazio per crescere. Terza Edizione”, proposto dalla **Coop l'Isola che non c'è**, si

I progetti 2024 pronti a partire

Il servizio civile con le coop sociali

Tante occasioni da non perdere per i giovani (18-28 anni) che vogliono contribuire al bene comune, sviluppare la propria autonomia, crescere e acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro

tuato dalla pandemia; i giovani che scelgono il servizio civile lo fanno per acquisire esperienza formativa, esplorare il mondo del lavoro e scoprire le proprie inclinazioni personali. È fondamentale quindi che il servizio civile risponda in modo adeguato a queste esigenze, come mediatore tra l'acquisizione di “competenze per la vita” e la formazione per il mondo del lavoro.

Il successo del Servizio Civile in Trentino è attribuito all'innovazione e alla varietà delle proposte formative, ma anche all'attenzione e ascolto dei giovani, grazie all'impegno dell'Ufficio Servizio Civile e delle organizzazioni sul territorio, in particolare coopera-

tarsi in attività di comunicazione e marketing, sviluppando contenuti per diversi canali come i social media, newsletter e siti web. L'esperienza offre una panoramica approfondita delle sfide e opportunità nel settore non profit, trasferendo competenze utili per il lavoro. La **Cooperativa Sociale Villa Maria** propone **“Con-tatto.3”**, focalizzato sul tempo libero per persone con disabilità e sulla promozione del volontariato sociale; con attività che spaziano dalla cucina alle danze popolari, i giovani sperimenteranno un contesto mirato all'inclusione sociale.

“Il Lavoro: che impresa! Vol 3”, della **Cooperativa The HUB- Impact HUB**, si

concentra sulla cura e la crescita dei bambini. I partecipanti imparano a gestire attività educative, comprendere le emozioni dei bambini e promuovere un ambiente positivo per la crescita.

Il progetto **“Giovani.com”**, della **Cooperativa Kaleidoscopio**, offre un'esperienza formativa nella comunicazione di progetti di animazione sociale territoriale.

Con il progetto **“Green Maker Nonno Ber- to”** della **Coop Sociale Eris-Effetto Farfalla**, concentrato sulla gestione di un orto didattico e sulla cura di animali, i partecipanti imparano a prendersi cura di uno spazio agricolo e organizzare attività per bambini e famiglie.

Il progetto **Anffas “Please to Meet You 4”**, focalizzato sull'accompagnamento al lavoro per persone con disabilità, permette di contribuire alla promozione dell'inclusione nel mondo del lavoro. (fonte: <https://www.cooperazionetrentina.it/it>) ■

Il servizio civile oggi

Il servizio civile si realizza con la partecipazione a progetti predisposti e gestiti da varie organizzazioni, molte *non profit*, iscritte ad un apposito albo.

Il servizio civile è rivolto a **giovani dai 18 ai 28 anni** e serve per:

- **avvicinarsi al mondo del lavoro**, facendo esperienza pratica in contesti organizzativi accrescendo il proprio bagaglio personale di conoscenze e competenze, anche professionali;
- **garantirsi una minima autonomia economica:**

il giovane riceve un compenso di 600,00 euro mensili;

- **diventare cittadini attivi**, partecipando alla vita sociale e comunitaria, mettendo a disposizione i propri saperi, talenti, energie e tempo;

- **sperimentarsi in attività:** dall'ambito socio-assistenziale alla cooperazione, dalla comunicazione alla cultura, dai musei al teatro e lo spettacolo, dalle nuove tecnologie all'imprenditorialità;

- **apprendere da professionisti del settore** che, in qualità di tutor, accompagnano il percorso di crescita formativa, personale e professionale;
- **fare rete e interagire** con altri giovani e conoscere i contesti lavorativi in cui si andrà ad operare.



Per conoscere tutte le opportunità offerte dal **Servizio Civile della Provincia di Trento:** <https://serviziocivile.provincia.tn.it>

Terza edizione del Premio per donne pioniere nell'agricoltura sostenibile, nato per mantenere viva l'eredità di Agitu Ideo Gudeta e valorizzare il lavoro delle donne che operano in Trentino Alto Adige come pioniere dell'agricoltura contadina, sostenibile e multifunzionale, innovatrici nelle aree rurali. Donne che mostra-

L'eredità che Agitu Ideo Gudeta ci ha lasciato, il suo campo d'azione, il suo impegno parlava di visione positiva della vita, di sviluppo delle aree periferiche con attività multifunzionali, di soluzioni innovative e sostenibili che uniscono biologico, sociale e cultura, di emancipazione delle donne, di pensiero imprenditoriale e rete cooperativa.

**Premio Agitu Ideo Gudeta:
candidatura entro il 28 febbraio 2024**

Il premio per le donne che innovano in agricoltura

Il Premio è dedicato alle donne che in Trentino Alto Adige sono pioniere di un'agricoltura contadina, sostenibile e multifunzionale, che unisce cultura, affari sociali e salute con l'attività agricola, animando le aree rurali e contribuendo all'ecologia del paesaggio.

Termine per la candidatura: 28 febbraio 2024

no come integrare diverse aree nel loro lavoro agricolo e realizzare nuove soluzioni, che lavorano nell'innovazione dei prodotti e dei canali di marketing, che combinano cultura, affari sociali e salute con l'attività agricola e animano le aree rurali con le loro offerte, che contribuiscono all'ecologia del paesaggio

e dimostrano che l'agricoltura e le aree rurali hanno un grande potenziale creativo. **Agitu Ideo Gudeta, sociologa trentina, imprenditrice**, allevatrice di capre casara, agricoltrice biologica e networker con radici etiopi (ha lottato in Etiopia contro il land grabbing e dopo le minacce di morte è tornata in Italia), con il suo percorso di vita, vero simbolo di integrazione e riscatto, ha lasciato il segno in tutti coloro che l'hanno conosciuta.

Con la sua azienda agricola "La capra felice", in Val dei Mocheni – dove allevava una razza di capra della zona, in via di estinzione, e dove si è dedicata al recupero di terreni abbandonati – ha dimostrato come l'allevamento delle capre è rispettoso dell'ambiente e degli animali quando è fatto all'aperto, perché le aree di pascolo vengono così mantenute pulite e fertilizzate allo stesso tempo, i terreni assorbono meglio l'acqua e sono meno esposti all'erosione. Il suo formaggio di capra, premiato da Slow Food come Presidio, era richiesto anche in mercati fuori dal Trentino, come i mercati alternativi in Alto Adige.



Il principio è che la diversità, e non la monocultura, racchiude in sé il potenziale di stabilità e di cambiamento, sia a livello di azienda agricola che di società, perché consente nuove combinazioni e soluzioni.

COME PARTECIPARE

Possono presentare domanda le donne agricoltrici (non c'è limite di età) che seguono l'esempio di Agitu Ideo Gudeta e che soddisfino almeno due dei criteri che seguono: ope-

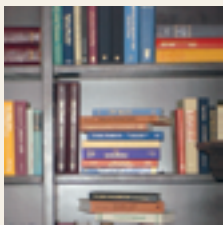
rare in modo ecologicamente e socialmente sostenibile; svolgere in modo multifunzionale altre attività economicamente e socialmente significative, oltre alla produzione di cibo, ad esempio nell'ecologia del paesaggio o nell'agricoltura sociale; avere una funzione pionieristica per l'agricoltura sostenibile e multifunzionale come strategia di sviluppo rurale, e in questo senso avere un impatto sull'ambiente sociale; combinare forme innovative di integrazione delle questioni sociali con l'agricoltura sostenibile; operare in reti di sviluppo sostenibile; implementare approcci di sostenibilità nell'area della produzione e del marketing. L'attività agricola secondo il disciplinare biologico deve essere attuata in Trentino Alto Adige; il premio, che consiste in 2.500 euro, può essere assegnato solo per una attività concreta già avviata. **Il termine per la candidatura è il 28 febbraio 2024.**

Le promotrici del premio sono Martina Schullian, Susanne Elsen, Alessandra Piccoli, Monika Gross e Marion Maier; tra i promotori c'è anche l'**Associazione Donne in Cooperazione**.

Agitu Ideo Gudeta era una grande tessitrice di relazioni – si sottolinea nel bando del Premio – è stata in grado di ispirare immediatamente le persone, questo è stato parte del suo successo; per questo alle vincitrici non solo sarà dato un assegno di 2.000 euro netti, ma il gruppo promotore del Premio vorrebbe anche sostenerle nel loro lavoro, con l'aiuto della rete di Agitu. Le vincitrici dovranno presentare l'evoluzione del loro progetto l'anno seguente alla consegna del premio successivo: l'obiettivo è rimanere in contatto con le vincitrici del premio e continuare ad espandere la rete "Agitu Ideo Gudeta".

L'assegnazione del premio avverrà ufficialmente in primavera in una piccola cerimonia e comunicata attraverso vari canali. (c.g.) ■

Per informazioni:
agitu.ideo.gudeta@gmail.com



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



JUDICARIA

di Aa.Vv., ed. Centro Studi Judicaria,
Tione di Trento 2023

Il primo numero della rivista Judicaria esce nel dicembre 1985, sulla direttrice proposta dai fondatori di "Uno sguardo al passato con incursioni nel presente". In quelle valli tracciate dal Chiese e dalla Sarca, valli di fame di orgoglio tenace fino al benessere, con l'occhio sui laghi di Garda e di Idro, escono così "pagine intense di un diario personale e comunitario, che hanno informato e formato le generazioni dei cinquantenni di oggi, tenendo accesa la lampada di un'appartenenza, la Judicaria, appunto". Dopo quasi quarant'anni il rilancio della rivista in temi e in



cultura libri

contenuti è ora affidato al direttore responsabile Alberto Folgheraiter, mentre la garanzia di fedeltà agli indirizzi originali - la comunità Judicaria in cammino - è data dal direttore editoriale Giuliano Beltrami. Coerente ne esce, dunque, il n.114 della rivista: nuova e vivace impostazione della copertina, nuova impaginazione con colonna unica e note a lato, caratteri a stampa più comprensibili a tutti; efficace attenzione alla diffusione - anche in web e in traduzione simultanea - "per poter raggiungere, oltre al locale, quel popolo sconosciuto dell'emigrazione ancor legato alle proprie radici". Radici nel passato, piedi ancorati al presente, prospettiva aperta al futuro. E i contenuti di questo numero sono già pienamente intonati.

APEDIACHE

di Valerio Sacchetti, ed. Osiride, Rovereto 2022

È un simpatico volumetto capace di far sorridere con la semplificazione di figure retoriche e con capricci grammaticali. Curioso anche che questo scherzo letterario sia proposto - con intelligente ironia e umorismo - da un architetto e designer, dottore universitario in Meccanica dei materiali e Processi tecnologici. Nel presentarlo egli precisa: "È una piccola raccolta di versicoli e capricci in rime poco ortodosse, nate dall'amore per i fumetti e i nonsense...", con l'aggiunta - va precisato - di una evidente cultura classica, tanto raffinata da diventare efficace

comunicazione formativa. Ancora lui: "Le parole sono il pennello che usano gli scrittori per dipingere un loro personale universo, che può essere incredibilmente vario e originale". Ai concetti tratti da canzoni-film-libri popolari si accompagnano suoi disegni, altrettanto espressivi di un mondo, appunto, incredibilmente vario e originale. In tal modo si fa capire il significato di abbecedario, acrostico, aforisma, anacoluto, chiasmo, circonlocuzione, ellissi, enfasi, epifonema, epiteto, iperbole, iterazione, ironia, litote, metafora, ossimoro, paradigma, perifrasi, pleonasma, prolessi, prosopopea, sarcasmo, sillessi, stereotipo, tautologia, zeugma. Se vi par poco!

COME UN TESSUTO

di Lilli Grigolli e Diadia Coulibaly, ed. del Faro, Trento 2023

Le parole di Lilli Grigolli sono traduzione del racconto di Diadia Coulibaly, il cantastorie partito dal Mali, rischiato l'annegamento nel Mediterraneo, arrivato in Italia-Trentino. Il nome Diadia si pronuncia come Giagia e significa "Quello che non è ciò che sembra", mentre dentro è molto altro. Quel molto che Diadia racconta dalle lunghe conversazioni con Lilli sulle panchine del parco San Marco a Trento, poi in casa di Lilli e ancora negli anni che il ragazzo Diadia diventa uomo. "Con questo libro ho voluto raccontare la sua storia, il suo mondo, le sue radici, i suoi sogni". E le

sue schiette, non rabbiose, denunce: "Nel Mali si viveva una vita tranquilla. Lì collaboravamo con tutti i colori, con tutte le nazionalità; per questo io vado in tutti i posti e vivo tranquillo, perché fin da piccolo ho imparato a vivere con le altre persone, con l'altro carattere, con l'altra cultura... Fino a quando l'estremismo è entrato dal Nord. Era il marzo del 2012. Dicono che è finito il razzismo, il colonialismo, ma perché continuano a imporci le loro regole? In Africa siamo più ricchi che in Europa, allora perché siamo poveri?...". Ancora - e sempre più - viene alla mente il monito di padre Alex Zanotelli fin dagli anni Ottanta: "Guai all'Europa quando si muoverà l'Africa!". È il tessuto della storia, da dipanare, riorganizzare, farlo vivere in armonia per scongiurare i guai.

IDENTITÀ PERDUTA

di Fabio Caumo ed. Reverdito,
Trento 2022

Questa pubblicazione, densa di riflessione critica e di proposta, è come prezioso distillato dagli alambicchi del vivere di Fabio Caumo. A partire dal lavoro come pastore tredicenne in malghe del Lagorai, sopra Torcegno dove egli è nato e dove tuttora risiede; e, a seguire, durante gli studi intersecati dal lavoro come

cameriere negli spazi del turismo trentino; poi studente-lavoratore all'Università di Sociologia; poi ancora lavorando nella movimentata esperienza di sindacalista con la Fim; per infine far convergere esperienze, studi, pensiero nel suo attuale lavoro di consulente economico. Qui Fabio Caumo ripercorre quanto ha sperimentato e appreso dalla storia evolutiva della sua terra e della sua gente, soffermandosi su nodi cruciali: l'autonomia del Trentino, nata



dalla fatica vincente del condividere un percorso collettivo; il tentativo costoso, contraddittorio, snaturante di perseguire livelli di vita dignitosi puntando sull'industrializzazione; il parallelo affermarsi, per necessariamente afflosciarsi, del dominio pubblico-burocratico su un modello di società e di economia assistita; con la conclusiva proposta - e necessità - di riagganciarsi alle autentiche originarie potenzialità di questa terra, lavoro-sobrietà-impegno collettivo, con apertura all'intorno territoriale e alle dinamiche globali.

“**C**he coss'è l'amor”, cantava Vinicio Capossela in una delle sue canzoni più famose. Il cantautore se lo chiede passando in rassegna personaggi piuttosto singolari: lo chiede “al vento che sferza il suo lamento sulla ghiaia / del viale del tramonto / All'amaca gelata / che ha perso il suo gazebo”, ma senza darci un'apparente risposta. La guardarobiera della canzone lo cerca nei romanzi rosa, mentre Vinicio Capossela lo insegue tra i balli e i divertimenti delle balere.

Che cos'è l'amore?

L'altra metà della mela

Perché sembra così difficile trovare una risposta alla domanda “Che cos'è l'amore?”. Forse perché una risposta non c'è, o meglio non è uguale per tutti, ma diversa per ciascuno, così com'è diverso il modo di vivere l'amore

di **Silvia Martinelli***

Che cosa sia l'amore, e come si faccia a trovarlo, è una domanda che l'essere umano si pone fin dai tempi antichi. I Greci affidavano a Eros (o Cupido per i romani) il compito di trovare ad ognuno la sua anima gemella. Nell'amore romantico, due anime gemelle sono due persone con affinità spirituali e sentimentali, animi affini quasi predestinati ad incontrarsi e amarsi. Questo concetto viene rappresentato dalla “mezza mela”, come ci ricorda simpaticamente il personaggio di Claudia nel famoso film di Aldo, Giovanni e Giacomo “Tu la conosci Claudia?”, citando nientemeno che Platone. Secondo questo mito infatti le anime gemelle sono complementari come due parti di una mela tagliata a metà: “Un tempo gli uomini erano esseri perfetti, - scrive Platone nel Simposio - non mancavano di nulla e non v'era la distinzione tra uomini e donne. Ma Zeus, invidioso di tale perfezione, li



spaccò in due: da allora ognuno di noi è in perenne ricerca della propria metà, trovando la quale torna all'antica perfezione.”

Questa ricerca ha ispirato poemi cavallereschi, odi, canzoni, romanzi e opere senza tempo, attraverso tutti i secoli, fino alle più moderne serie televisive. Ma perché sembra così difficile trovare una risposta alla domanda “Che cos'è l'amore?”. Beh, forse perché una risposta non c'è, o meglio non è uguale per tutti ma al contrario diversa per ciascuno, così com'è diverso il modo di vivere l'amore.

Lo rappresenta bene il libro di Mac Barnett e Carson Ellis (*Terre di Mezzogiorno*) che ha per titolo proprio la faticosa domanda. La storia di questo poetico albo illustrato ha inizio quando un bambino chiede alla nonna: “**Che cos'è l'amore?**”. Lei gli suggerisce allora di partire alla ricerca della risposta per scovare l'amore con i propri occhi. Il bambino riceve le risposte più disparate: “L'amore è un applauso”, dice l'attore. “L'amore è la notte”, secondo il gatto. “L'amore è un seme”, sostiene la contadina. Dopo aver chiesto in lungo e in largo per il mondo, e aver capito che ognuno trova l'amore in posti diversi, ormai adulto il bambino torna alla casa della sua infanzia e capisce che la *sua* risposta era lì tra le braccia di chi gli ha sempre voluto bene. Chris, il giovane protagonista del libro “**Semplice la felicità**” (Jean-François Sénéchal,

Edi), non va invece molto lontano per rendersi conto che l'amore lo circonda. Nonostante all'inizio l'amore sembri nascondersi dietro una coltre di dolore e smarrimento dovuto all'allontanarsi della madre, Chris ricostruisce la sua famiglia grazie agli abitanti del quartiere di Montréal dove vive. Qui è circondato da tanti amici e conoscenti: i vicini del condominio, gli amici del Mercado, gli ex compagni di scuola... e soprattutto c'è la “sua” Cloe, il grande amore. Nonostante il suo essere “in ritardo con la testa”,

come lui stesso si definisce, impara a cavarsela da solo, a esprimere i suoi sentimenti e a gioire dei suoi trionfi insieme a tutte le persone che gli vogliono bene e che gli dimostrano ogni giorno molto affetto.

Grazie a questo dolcissimo romanzo ci si rende conto che l'amore e l'affettività sono aspetti fondamentali della vita di ognuno. Questo vale, chiaramente, anche per le

persone in qualche modo considerate “diverse”. La disabilità non dev'essere un ostacolo al naturale desiderio umano di cercare e trovare l'altra metà della mela.

Il mondo degli affetti delle persone fragili è però circondato da numerosi stereotipi e timori, che rendono difficoltoso anche il solo fatto di parlarne. L'intento del libro “**Diritto ad amare**” di Gaia Spitale (*Erickson*) è di esplorare alcuni radicati tabù culturali e di portare alla luce i motivi per i quali è fondamentale affrontare concretamente il tema dell'affettività delle persone con disabilità, costruendo un percorso di crescita globale che porti a considerare la vita affettiva delle persone fragili una realtà possibile. Perché tutti devono poter godere del proprio diritto ad amare ed essere amati. ■

**La Libreria Erickson*



La Libreria Erickson Regali d'amore

Avete trovato la vostra metà ma non sapete cosa regalarle per San Valentino? Un libro è sempre un'ottima scelta! La Libreria Erickson è in via del Pioppeto 24 a Gardolo. Se volete restare sempre aggiornati sulle novità e le iniziative della libreria potete seguire la pagina Facebook: facebook.com/LaLibreriaErickson e visitare il sito www.erickson.it. È possibile contattare i librai via mail lalibreria@erickson.it, via telefono o Whatsapp 0461-993963.



La scuola, antidoto contro la violenza

Nel ricordo del sorriso di Giulia e di Ester

La scuola sa vaccinare contro la tentazione della violenza? Quali strumenti ci sono per educare efficacemente all'empatia? Tra luci e ombre, ciò che si deve vincere è qualcosa di molto profondo, un "deposito culturale" che prima di tutto deve essere riconosciuto

di Alberto Conci

Mi ritrovo ancora una volta a riflettere sulla funzione educativa della scuola e sulla sua capacità, o più semplicemente sul suo dovere, di dare ai ragazzi, ai maschi, qualche antidoto contro la tentazione della violenza. È un pensiero doloroso sempre più frequente di fronte a questo inarrestabile stillicidio di femminicidi: la scuola sa vaccinare contro la tentazione della violenza?

Una domanda che non riesco da settimane a togliermi dalla mente di fronte al sorriso limpido di Giulia Cecchetin e ora anche di Ester Palmieri, mamma di tre bambini e uccisa nel nostro sfavillante Trentino. E con loro, difficile togliersi un senso amaro di impotenza e di rabbia di fronte agli stessi sorrisi di Teresa, Melina, Sara, Margherita, Angela, Anna, Elisa, Annalisa, Martina, Oriana, Yana, Santa, Julia, Zenepe, Brunetta, Danjela, Jessica, Pierpaola, Maria, Svetlana, Floriana, Sofia e di troppe, troppe altre.

A dire il vero a margine di queste tragedie che sconvolgono la vita di intere comunità, leggiamo spesso che i giovani sono migliori, che i ragazzi di oggi sono più consapevoli, che si tratta di un problema dei maschi adulti.

Abbastanza vero, se guardiamo all'età degli assassini e facciamo la fotografia dell'oggi;

ma se così fosse dopo tanti anni dovremmo cominciare a vedere un calo deciso dei femminicidi, che invece non c'è (e i femminicidi non sono che la punta di un iceberg di violenza di dimensioni sconfinatissime...).

LUCI E OMBRE

Devo dire che nella mia piccolissima esperienza ho più interrogativi che certezze e vedo luci e ombre.

Le luci sono legate al progressivo riconoscimento di un'effettiva parità di genere da parte dei ragazzi e delle ragazze. In questo è vero che le giovani generazioni sono migliori di quelle dei genitori e dei nonni, ed è vero che da molti punti di vista questo riconoscimento della parità di diritti per i più giovani fa ormai parte delle evidenze fondamentali. E fra le luci si deve mettere anche la consapevolezza dell'ingiustizia della violenza di genere e della sua inaccettabilità morale.

Le ombre però non vanno sottovalutate, perché è contro quelle ombre che si deve quotidianamente lavorare. Non possiamo

nasconderci che questa lista di morte – dietro alla quale c'è, non lo possiamo dimenticare, il dolore dei figli che sono rimasti soli, delle sorelle, dei fratelli, dei genitori, delle amiche e degli amici – dovrebbe scatenare un'incontenibile ondata di sdegno che accomuna ragazzi e ragazze, ma non è sempre così.

UN DEPOSITO CULTURALE

Ciò che si deve vincere è molto profondo, e ha a che fare con un deposito culturale che sta lì, come lo sfondo grigio dei pensieri non razionali, e che richiederebbe prima di tutto di essere riconosciuto, ammettendone l'esistenza in sé stessi prima ancora che negli altri. Un'impresa.

Perché – mi sono sentito dire in continuazione da tanti ragazzi – chi uccide è "un'eccezione" che nulla ha a che fare con la propria "ragionevolezza"; perché "a uccidere sono solo uomini di bassa cultura"; perché "però anche le donne uccidono e degli uomini uccisi dalle donne non si parla mai"; perché magari "molti femminicidi non sono veri femminicidi"; perché "però è anche colpa di come si comportano le ragazze"; perché "se una ragazza si veste in un certo modo è ovvio che il compagno è geloso e che qualcuno la molesta"; perché "non è vero che le donne e gli uomini non hanno gli stessi diritti"; perché "se le mie compagne di classe vogliono fare una o un'altra università non glielo impedisce mica nessuno"; perché "se le donne sono brave possono benissimo fare carriera ANCHE loro"; perché "basta che le donne lo mollino uno quando capiscono che è violento"; perché "ci sono anche ragazze che hanno voti migliori perché sono ragazze"; "perché se non vogliono subire

violenza basta che la sera le ragazze non escano da sole"; perché... perché... perché... una lista che potrebbe continuare all'infinito.

EDUCARE ALL'EMPATIA

Dopo settimane di argomentazioni simili sentite nelle classi – accanto per fortuna a tante riflessioni

profonde e sensate, ma meno condivise di quanto ci si potrebbe aspettare – rimangono aperti due interrogativi.

Quali strumenti ci sono per educare efficacemente all'empatia (che è premessa della comprensione dell'altra e dell'altro e

“Non possiamo nasconderci che questa lista di morte dovrebbe scatenare un'incontenibile ondata di sdegno che accomuna ragazzi e ragazze, ma non è sempre così”





della condivisione della sua sofferenza) e all'I Care (che è la premessa per sentirsi parte di una comunità)? Soprattutto, quali strumenti per educare all'empatia quei maschi che sono stati tirati su con l'idea che loro sono maschi e non hanno da commuoversi, che i sentimenti sono "roba da donne"? Non dobbiamo sottovalutare il fatto che una perdita di empatia è sempre la premessa necessaria per lo scatenamento della violenza. E forse su questo ci interroghiamo troppo poco.

RICONOSCERE IL LATO OSCURO

E poi, quali strumenti abbiamo per aiutare i ragazzi a riconoscere il lato oscuro dei processi irriflessi della propria vita interiore? Questa mi sembra una grande

“Ciò che si deve vincere è molto profondo, e ha a che fare con un deposito culturale che sta lì, come lo sfondo grigio dei pensieri non razionali, e che richiederebbe prima di tutto di essere riconosciuto, ammettendone l'esistenza in sé stessi prima ancora che negli altri”

scommessa educativa, perché il presupposto di un tale riconoscimento implica la capacità di pensare “contro sé stessi” e questo richiede un lungo cammino di maturazione personale.

Penso abbia ragione quella studentessa che, nel cuore di un'infuocata discussione, ha detto ai compagni di classe: “Ma guardate che per me un uomo che non usa la violenza non è che fa qualcosa di speciale: è da 'sei meno meno'”, insomma appena appena sufficiente... Già, perché in gioco non ci sono opinioni o magari parole irrispettose e volgari pronunciate a voce bassa. Ma la dignità, i diritti, la libertà, la lotta, la vita delle donne. Per le

quali tutti dovremo continuare a lottare anche quando Giulia, Ester e tutte le altre saranno dimenticate e rimarranno solo nel ricordo di chi ha voluto loro davvero bene. ■



Donne che hanno cambiato la tecnologia con le loro invenzioni “Donne fuori dall'ombra”: la mostra che racconta le donne inventrici, sconosciute

Perché la tecnologia e le invenzioni non vengono quasi mai associate a una donna competente? Ecco la mostra sulle invenzioni importanti per la qualità della nostra vita, ma di cui si ignora che l'autore sia una donna

L'algoritmo, l'astrolabio, il codice di compressione Jpeg, il primo computer italiano, i motori di ricerca, i microprocessori, reti wireless, la telefonia mobile, l'intelligenza artificiale, la scala antincendio, la sega circolare, il motore e la locomotiva elettrici, il sistema anti-deragliamento per i treni, la striscia di mezzeria della carreggiata stradale, il tergiocristallo, il riscaldamento auto, lo specchietto retrovisore, la lavastoviglie, il sottovuoto per alimenti, il latte in polvere, il viaggio di Apollo11, il telaio spaziale: sono soltanto alcuni esempi delle **oltre 350 grandi invenzioni attribuite alle donne, che restano ancora per lo più sconosciute.**



La Banda degli Onesti (Associazione di Volontariato per la promozione e lo sviluppo di una Moderna Comunità

Educante), in collaborazione con SEA-Aeroporti di Milano e con il contributo di Fondazione Cariplo, ha dedicato a tutte queste inventrici la mostra “Donne fuori dall'ombra”, ospitata nell'area Photo-Square del Terminal 1 dell'Aeroporto di Milano Malpensa (adiacente la biglietteria del Malpensa Express), da dicembre e **fino al 30 gennaio 2024.**

Creata da una donna, Clara De Clario, la mostra è stata progettata per portare in luce le numerosissime donne inventrici, ed è rivolta a chi crede che parlare di intelligenza, competenza tecnologica e pari opportunità di genere apra nuovi orizzonti e permetta di arricchire le proprie conoscenze. Perché la tecnologia e le invenzioni non vengono quasi mai associate a una donna competente?

L'esposizione fa emergere il lavoro delle donne nel mondo della tecnologia e offre una prospettiva inedita su invenzioni importanti per la qualità della nostra vita di tutti i giorni, ma di cui si ignora che l'autore sia in realtà una donna. ■

Per maggiori informazioni:
<http://www.labandadeglionesti.org/>
donnefuoridallombra@labandadeglionesti.org

I centri storici dei paesi e delle città alpine sono fra le poche cose che permangono a dimostrare, ricordare e reificare (cioè rendere corpo materico, “res”) un paesaggio quasi mitico (ma molto ricco di senso) che attiene alle Alpi, quanto alla storia e all’immaginario, all’identità nel senso più ampio possibile. Sono parte della qualità della vita e della bellezza dei nostri territori. Sono anche fattori potenti di attrazione turistica, “cartoline” che dovrebbero portare qualche messaggio. Sono il lascito potentis-

ITALIA NOSTRA

“Prima di rilasciare dichiarazioni avventate – sono le parole del comunicato stampa firmato dal consiglio direttivo della sezione trentina di Italia Nostra in risposta – un assessore appena insediato farebbe bene ad approfondire la conoscenza dei problemi”. L’associazione ha rigettato l’accusa di voler “museificare” i centri storici, ricordando quanto già oggi essi siano profondamente alterati.

A ricordare quel che tutti dovrebbero sa-

Semplificazione, demo-ricostruzioni, rimodulazioni

Un giro nei centri storici nelle Alpi

Quanto vogliamo ancora disperdere dei centri dei paesi e delle città alpine, testimoni della storia, luoghi per eccellenza di uso collettivo e condivisione, parte della qualità della vita e della bellezza dei nostri territori?

di Maddalena Di Tolla Deflorian

simo della storia, attraversata da volti e mani, lavori e artigiani, pensiero e fatiche che hanno modellato armonie e forme. Almeno così credevamo e perfino la stantia retorica della politica ci restituiva questa idea. Appena nominato assessore provinciale all’Urbanistica, tuttavia, l’avvocato Mattia Gottardi, (digiuno di urbanistica come disciplina tecnico-scientifica, benché sia stato sindaco di Tione, con delega anche all’urbanistica), ha subito fatto arrabbiare e preoccupare le associazioni protezionistiche e ambientaliste, come ad esempio la blasonata Italia Nostra, che si è presa una incredibile accusa di “ambientalismo da salotto”, per averli difesi. In sostanza l’assessore provinciale, pochi giorni dopo la nomina ha annunciato a freddo e senza che di questa esigenza si sia registrata esistenza con metodi scientifici, che intende riscrivere le norme nella loro parte sui centri storici, sempre per quella idea diffusa e confusa della “semplificazione”. “Dovremo incentivare la riduzione dei volumi, la realizzazione degli interrati (garage) e l’arretramento delle mura (in favore della viabilità)” ha chiosato Gottardi. Ma il tema degli equilibri paesaggistici e delle funzioni urbanistiche è delicatissimo.

“Già nel 2019 l’Osservatorio sul paesaggio trentino segnalava una “preoccupante prospettiva di radicale e incontrollata trasformazione dei centri storici””

pere – cioè la lunghissima storia fatta di battaglie riconosciute come essenziali per la collettività e per il bene comune di un’associazione serissima, competente e riconosciuta, quale Italia Nostra (una delle più antiche associazioni ambientaliste italiane, nata a Roma nel 1955, e riconosciuta con decreto presidenziale nel 1958), principale fonte di riflessione e pensiero, nel nostro paese, sul tema urbanistica – ci ha pensato poi con una nota inviata ai giornali Sandro Schmid, ex segretario della Cgil trentina, ex deputato e da tempo animatore di riflessione sull’ambiente e sul territorio e autore di testi a carattere storico.

PAESAGGIO TRENINO E CENTRI STORICI

Del resto, la preoccupazione per quanto sta già accadendo ai nostri centri storici, e che una eventuale riforma amplificherebbe, emergeva già nel 2019 dalla ricerca dell’Osservatorio sul paesaggio trentino, che segnalava una “preoccupante prospettiva di radicale e incontrollata trasformazione dei centri storici”. Gottardi ha dichiarato che fra i motivi delle eventuali facilitazioni





a demolire, ricostruire diversamente, ampliare, ci sarebbe anche la necessità di aumentare la disponibilità di edifici, ma tutti possiamo vedere quanto piccoli siano i centri storici e quanti edifici si “sprechino” fuori e ai margini di essi. Serve davvero distruggere senso e bellezza e pezzi di quella identità di cui certa politica si riempie la bocca, per avere qualche metro quadro o cubo in più, qualche redditività maggiore per pochi proprietari, qualche discutibile “modernizzazione” estetica in più o qualche facilitazione di manovra per i mezzi dentro i vicoli? **Sono o no i centri storici luoghi per eccellenza di uso collettivo e condivisione?** Altrimenti che significa la parola “centro” oggi?

LE “DEMO-RICOSTRUZIONI”

Uno dei nodi tecnici sono le “demo-ricostruzioni”, ovvero demolizioni con successiva ricostruzione, già adesso permesse (dal 2012, quando assessore era Mauro Gilmozzi); Italia Nostra ha ricordato che dal 2014 al 2018 si contano in Trentino ben 280 interventi di questo tipo di ristrutturazione. Attualmente è permesso demolire anche in centro storico e poi ricostruire preservando le volumetrie, che invece secondo l'assessore dovrebbero potersi rimodulare.



Fra l'altro – ha ricordato nelle interviste Salvatore Ferrari, ex presidente di Italia Nostra, funzionario provinciale e stimato storico dell'arte e uomo di cultura – il **consumo di suolo in Trentino**, come dicono i dati, corre nonostante ogni proclama, e senza dubbio, dal punto di vista paesaggistico, ecologico e funzionale, quello è un problema ineludibile.

TUTELA E DISPERSIONE

Fatevi un giro nei nostri centri storici e osservate: quanto e come è stato realmente tutelato di quella straordinaria unicità funzionale, estetica, di visione dell'abitare, di usi ed equilibri stratificati nei secoli (secoli, secoli ...) che i nostri citatissimi “avi”

ci hanno consegnato? Quanto vogliamo ancora disperdere, in un mare di dispersione ambientale e di bellezza e di senso già in atto?

E quale dovrebbe essere la procedura

per arrivare a una nuova norma su un tema così delicato (sapendo che una volta demolita e stravolta quella bellezza e quel senso antichissimo indietro non si torna e molto sarebbe perduto per sempre)? Negli anni passati le associazioni

ambientaliste erano state capaci di attivare su alcuni temi una partecipazione davvero notevole, sui Piano urbanistici, sulla gestione dei rifiuti, sull'urbanistica, sui Parchi. Sarà questa nuova giunta provinciale attivare tali processi democratici? ■

“ Sono o no i centri storici luoghi per eccellenza di uso collettivo e condivisione? Altrimenti che significa la parola “centro” oggi? ”

AcI Trento

Vuoi un cane? Adottalo dai canili

Ogni anno entrano ancora in canile quasi centomila cani, fra cui moltissimi cuccioli appena nati, segno che le sterilizzazioni non si stanno facendo



Un altro anno di orrori, prigionie orrende, morti e feriti rinchiusi nei canili è trascorso. Da tutta Italia raccogliamo l'appello disperato e accorato di migliaia di volontari e associazioni, affinché vengano salvati i tantissimi cani rinchiusi nei canili del nostro Paese. La situazione purtroppo non sta migliorando, ogni anno entrano ancora in canile quasi centomila cani, fra cui moltissimi cuccioli appena nati, segno che le sterilizzazioni non si stanno facendo.

AIUTI E RINGRAZIAMENTI

AcI 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 vedete **Chicco**, vecchio e molto malato di cuore e ai reni, appena operato per un ascesso molto brutto. Lo manteniamo noi, fuori dal canile. 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 acitrento@gmail.com. Donazioni AcI Odv: IBAN IT62J083270325800000002044, con versamento-causale “donaz Zamos Trento coop”. Avvisate su acitrento@gmail.com, per essere ringraziati.

Info su <https://www.aciodv.org/>

Il 2023 è stato l'anno più caldo da quando si fanno regolari misurazioni delle temperature. Non un'anomalia come qualcuno ancora follemente continua a sostenere, ma una drammatica tendenza che ormai conosciamo tutti quanti perfettamente. Il clima sta cambiando per colpa dell'uomo, che sta incrementando le emissioni nell'atmosfera di CO₂, il più pericoloso dei gas climalteranti. Un dato su tutti racconta questa rincorsa



Nella foto: Stefano Mancuso, botanico e saggista italiano, insegna arboricoltura generale ed etologia vegetale all'Università di Firenze

Natura e clima

Il futuro del nostro Pianeta: le riflessioni di Stefano Mancuso

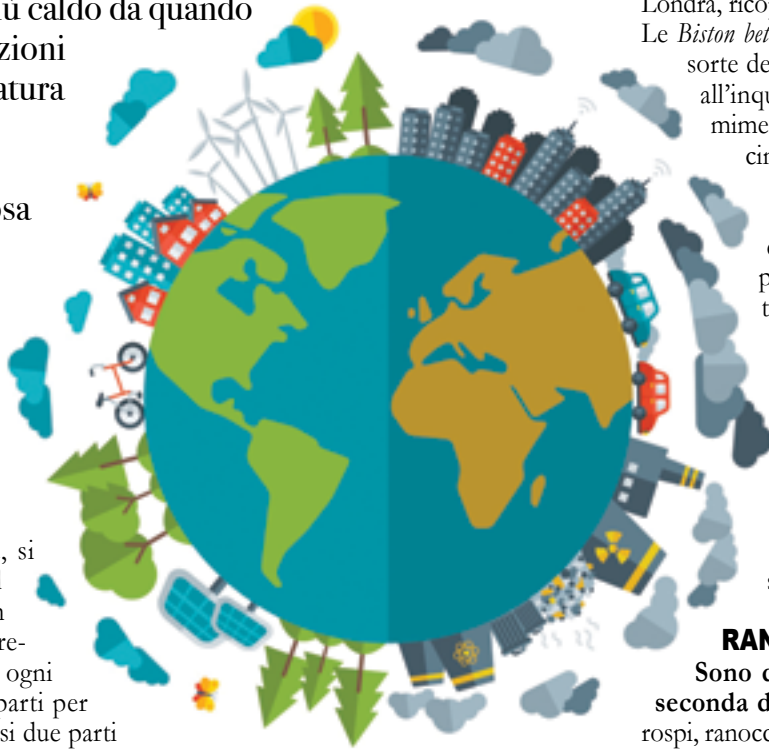
Il 2023 è stato l'anno più caldo da quando si fanno regolari misurazioni delle temperature. La natura è a rischio per colpa dell'uomo: dobbiamo essere consapevoli di cosa sta succedendo.

Le riflessioni di Stefano Mancuso, docente dell'Università degli Studi di Firenze

di **Stefano Mancuso**

verso la distruzione della vita, si misura in parti per milione ed è la concentrazione di CO₂ in atmosfera. Dal 1990 al 2000 cresceva di una parte per milione ogni anno, dal 2000 al 2010 di 1,5 parti per milione, dal 2010 al 2020 di quasi due parti per milione, sempre ogni anno. Addirittura, nei primi anni di questa terza decade sta crescendo intorno alle tre parti per milione. Da molto tempo suggerisco ai direttori dei giornali di mettere accanto alla temperatura prevista per la giornata, che troviamo spesso nella testata, anche il dato della quantità di anidride carbonica presente nell'atmosfera. Mi rispondono che questo numero non sarebbe compreso e quindi inutile, ma non è così. Contribuirebbe invece a costruire quella consapevolezza, che ancora manca, sulla gravità del riscaldamento globale e sulle sue conseguenze sulla natura.

Oggi si usano le parole natura e ambiente come sinonimi; in realtà sono due cose molto diverse: natura viene dal latino *natus* ed è tutto ciò che è nato, vivo, noi umani compresi. L'ambiente, spesso usato come



sinonimo, è invece il contenitore all'interno del quale la natura vive, e sono due concetti che dovremmo sempre mantenere separati. È la natura infatti che subirà le conseguenze dell'innalzamento globale delle temperature e dei cambiamenti dell'ambiente. Chi sopravvivrà se ridurremo progressivamente la diversità delle specie viventi?

UNA STORIA DI FARFALLE

Facciamo un passo indietro e rispolveriamo la teoria dell'evoluzione di Darwin. A differenza di quel che molti pensano, secondo il naturalista inglese non è il più forte a sopravvivere, ma il più adatto e, poiché a priori non sappiamo chi sia il più adatto, le possibilità di superare gli ostacoli che le evoluzioni ambientali ci presentano au-

mentano se le differenze tra le varie specie sono maggiori.

Una storia di farfalle lo spiega meglio di tante parole. La *Biston betularia* è una farfalla che vive in Gran Bretagna sul tronco delle betulle ed è generalmente bianca come i tronchi su cui si posa. Così gli uccelli non la vedono e lei sopravvive. Ogni tanto nascono farfalle nere, ma spiccano sul tronco bianco della betulla, per cui diventano facile preda per gli uccelli. Con la rivoluzione industriale una coltre di polvere nera, il famoso fumo di Londra, ricoprì via via gran parte del Paese.

Le *Biston betularia* bianche ebbero la stessa sorte delle loro sorelle nere, che grazie all'inquinamento invece riuscivano a mimetizzarsi e a riprodursi. In centocinquant'anni l'intera popolazione di *Biston betularia* inglese diventò nera. Dal 1960 la riduzione delle polveri di carbone ha riportato al colore originario molte superfici, fra le quali anche i tronchi di betulle nuovamente candidi, così come la maggioranza delle *Biston betularia*.

Cosa ci insegna questo aneddoto di teoria evolutivistica? Semplicemente che maggiori sono le differenze, maggiori sono le possibilità di sopravvivenza di una specie.

RANOCCHI E ALBERI

Sono diminuiti dal 50% al 70%, a seconda delle specie. Gli anfibi – rane, rospi, ranocchi, così comuni solo pochi anni fa – ora rischiano l'estinzione. Tutto questo è avvenuto neanche nel corso di una generazione, una manciata di anni.

Il 97% dei mammiferi che esistono oggi sul pianeta è rappresentato da uomini e animali che alleviamo per il consumo alimentare.

Davvero pensate che sia possibile per l'umanità continuare a prosperare in un mondo senza la preziosa diversità di animali e piante? La maggior parte di quello che mangiamo proviene dalle piante, da esse deriva il 70% dei principi attivi usati in medicina. Anch'esse stanno soffrendo: gli alberi sono la metà di quanti erano 12mila anni fa, all'epoca della rivoluzione agricola: da 6000 miliardi di alberi di allora ne restano 3000 miliardi, e più della metà sono





stati tagliati negli ultimi due secoli, fra cui l'intera foresta primaria europea.

Il **riscaldamento globale** è direttamente connesso perché, se ci fossero ancora i 2000 miliardi di alberi in più presenti nel 1820, avrebbero assorbito una grande quantità della CO₂ emessa dall'uomo. Così, invece, l'anidride carbonica continua ad aumentare, e di conseguenza le temperature. Rispetto all'era preindustriale, in Europa si registrano +2,2°C, in Italia +2,4°C, ma se si misura la temperatura delle città, la febbre sale di 3,6°C rispetto al 1960, a Firenze come a Milano, Roma, Napoli, Bari, Palermo.

E questi aumenti comportano non solo un innalzamento di decessi fra le persone più fragili ma anche il ripetersi di eventi catastro-

CO₂ da record: 420,46 ppm
Il numero indica la concentrazione di anidride carbonica registrata nel novembre 2023 dall'Osservatorio di Mauna Loa alle Hawaii, punto di riferimento a livello mondiale. Mai era stato così alto dall'epoca post industriale. Ed è in continua ascesa: nel novembre 2022 si erano raggiunte le 417,47 parti per milione (ppm). La sua crescita ha come conseguenza l'aumento delle temperature

fici, come quelli che, secondo i numeri degli interventi della Protezione civile, crescono in maniera esponenziale e che hanno colpito recentemente anche la Toscana.

COSA SI PUÒ FARE?

Se è vero che i governi dovrebbero mettere in pratica delle soluzioni molto impattanti, è chiaro che ciò potrà avvenire solo se la gran parte della popolazione avrà un'idea seria di ciò che sta accadendo e chiederà un cambiamento concreto. Anche a livello locale: ad esempio, creare al posto dei viali di Firenze un anello verde, un'area pedonale ricoperta di alberi. Oggi sembra un'idea assurda, ma osservando le foto di piazza Duomo o di piazza Pitti non molti anni fa, così come di piazza Plebiscito a Napoli, non possiamo non notare con disagio le tante auto che le attraversavano. Fra qualche decennio, forse, guardando le immagini del traffico nel 2023, diremo: «Eravamo davvero dei primitivi». *(rivista Informatore Coopfirenze.it)* ■



MUSE, Trento, 7, 15, 22 e 29 febbraio 2024

I nuovi incontri sul clima

Nell'Agorà, una serie di incontri con associazioni, realtà scientifiche, esperte ed esperti per riflettere sulla crisi climatica, ecologica e sociale in atto e provare a immaginare insieme futuri desiderabili



MUSE Agorà, la nuova "piazza" del museo, si riempie di iniziative. Tra gennaio e febbraio una serie di incontri dà voce ad associazioni, realtà scientifiche, esperte ed esperti per riflettere sulla crisi climatica, ecologica e sociale in atto e provare a immaginare insieme futuri desiderabili. Dopo l'appuntamento del 18 gennaio con "AgoràQuiz: quante ne sai sulla COP28?", a cura della Delegazione trentina alla COP di Dubai, la programmazione entra nel vivo con il racconto di viaggio di **Alice Franchi, Sara Segantin e Magdalene Pellegrin**, le giovani attiviste del progetto **"DIRITTO A RESISTERE"**, di ritorno dal Centro America: mercoledì 7 febbraio, dalle 17.30 alle 19, le tre ragazze saranno a Trento per parlare di storie di Resistenza, territori minacciati, ambiente, femminismo, diritti di comunità native e biodiversità. Quella del MUSE, partner istituzionale del progetto, sarà la **prima data di un tour che le porterà in tutt'Italia**. Nella stessa giornata, su questo progetto, si terrà anche un

incontro per le scuole.

Giovedì 15 febbraio, dalle 17.45 alle 19.30, sarà la volta di **"CARBON NEUTRAL AL 2030, QUALI PERCORSI E STRUMENTI?"**. Il tema al centro dell'incontro è la produzione di **crediti di carbonio**, strumenti che permettono alle aziende di compensare le emissioni climalteranti emesse. *"Tutelare gli ecosistemi come boschi e foreste insieme alle popolazioni locali è fondamentale, così come evitare che i crediti di carbonio siano solo un mero strumento finanziario che danneggia ciò che intende tutelare"*, anticipa la **Rete Climatica Trentina**, che ha curato la serata insieme al MUSE. Il dibattito vedrà la partecipazione di esperte, esperti e gruppi d'interesse. Il **22 febbraio** MUSE Agorà ospiterà l'evento **"ANTROPOCLIMA DA LEGGERE: L'ERA DELLA GIUSTIZIA CLIMATICA"** con il sociologo e scrittore **Emanuele Leonardi**. L'appuntamento è un dialogo per capire come attuare una transizione ecologica dal basso, basata sul connubio tra protezione ambientale e contrasto alle disegualianze sociali. Infine, **giovedì 29 febbraio**, dalle 17.30 alle 19, è in programma il workshop a più voci **"LA COMUNICAZIONE DEL CLIMA È CAMBIATA, DOPO COP28 NON SARÀ PIÙ COME PRIMA"**. In un periodo storico in cui la comunicazione informale sembra funzionare ed è seguita da sempre più persone, **giornaliste/i influencer, attiviste/i, esperte/i di clima e associazioni** si confronteranno su come veicolare i messaggi sulla crisi climatica nel modo più efficace possibile. ■

In Italia “le diagnosi di disturbi mentali sono in continua crescita e colpiscono maggiormente giovani e fragili” (Società italiana di psichiatria, ottobre 2023). Con un aumento del 30% di diagnosi negli ultimi tre anni indicato dall’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) dopo la pandemia da Covid, le malattie mentali sono considerate la pandemia del futuro. Parlarne, riconoscerle, fare diagnosi precocemente e prevenzione, considerarle come le altre malattie, adottare strategie preventive e

psichico e alla sofferenza) e ai familiari di definire un Servizio Ideale, che possa cioè meglio corrispondere alle aspettative e ai bisogni di chi lo utilizza. Quasi una rivoluzione, in un campo, quello della psichiatria, nel quale sono i professionisti a dettare forme e regole, sia nella gestione dei singoli Centri di salute mentale sul territorio, sia all’interno delle commissioni ministeriali.

Alla base di questa idea ci sono innanzitutto la valorizzazione del sapere esperienziale, la lotta allo stigma, la cen-

renti (per durata, patologia, percorso di cura) maturati nelle varie articolazioni del Servizio, hanno lavorato per circa un anno, riunendosi settimanalmente, stabilendo un confronto costruttivo e dando vita a una **scrittura collettiva**, con più di 300 testimonianze.

Due le concezioni di Servizio di salute mentale ideale emerse durante i lavori: un **Servizio migliorativo dell’esistente** (utilizzo più efficiente delle risorse, riorganizzazione), un **Servizio utopistico** (budget illimitato, nessun vincolo amministrativo), tradotte nel libro in

“Psichiatria da protagonisti”

La rivoluzione (dolce) del fare assieme

Cosa significa vivere il disagio mentale sulla propria pelle, come pazienti, come familiari? Lo raccontano le testimonianze in questo libro-progetto, nato per migliorare l’approccio complessivo della società nei confronti della salute mentale

protettive ai primi segnali del disturbo, non discriminare il malato, rendere le cure accessibili a tutti: sono tra gli obiettivi principali di chi si occupa di questo tema. Lo stigma e la carenza di fondi tra i problemi da affrontare. Ma cosa significa vivere il disagio mentale sulla propria pelle, come pazienti, e come familiari? C’è un libro che aiuta a entrare in questo mondo: è **“Psichiatria da protagonisti”** (Erickson), la storia di un’idea coraggiosa, che sta diventando un po’ il punto di riferimento in tema di partecipazione di Utenti e Familiari all’interno dei Servizi di salute mentale, con attenzione particolare al miglioramento della qualità dei Servizi.

Gli autori del libro sono Paolo Giovanazzi e Andrea Puecher. Giovanazzi (laureato in giurisprudenza, si occupa di marketing e mercati finanziari), dovendo condividere con il fratello le tante insidie della malattia mentale, ha approfondito il suo modo di vedere le cose per potergli essere d’aiuto; ora è anche **Vice Presidente dell’Associazione Cerchio fareassieme onlus**. Puecher dopo la laurea ha ricoperto ruoli dirigenziali, ma a un certo punto ha dovuto fare i conti con la malattia mentale: un percorso di recovery nel contesto di un Servizio di salute mentale con il quale collabora da più di dieci anni gli ha restituito dignità e reinserimento sociale; è **Presidente dell’Associazione Cerchio fareassieme onlus**.

UN’IDEA CORAGGIOSA

L’idea coraggiosa è quella di progettare i Servizi dal basso, chiedendo agli utenti di un Servizio (coloro che se ne servono quotidianamente per porre un argine al disagio

proposte e azioni migliorative che possono rappresentare una base di confronto fra il sapere esperienziale di utenti e familiari e le conoscenze professionali di medici ed operatori, alleati in quel patto terapeutico che facilita la necessaria condivisione nel percorso

di prevenzione, cura e riabilitazione.

Nel libro si trova ogni aspetto del tema: dalla presa in carico da parte di un Centro di Salute Mentale all’importanza della prima accoglienza, del rapporto con gli operatori e degli aspetti ambientali e organizzativi; dalle strategie di prevenzione alla cura e guarigione sociale; dalle sofferenze per lo stigma alle azioni per informare e sensibilizzare, creando una rete integrata sul territorio.

È un viaggio nel disagio mentale raccontato dai protagonisti, la cui lettura è particolarmente indicata ad altri pazienti e alle loro famiglie alla ricerca di strumenti per superare la solitudine e lo stigma e poter affrontare più consapevolmente il disagio psichico; a medici e operatori per poter orientare i Servizi verso i bisogni e le aspettative di chi vi si rivolge; ma anche a tutti i cittadini, possibili risorse nella costruzione di un tessuto sociale sempre

più attento alle fragilità. (c.g.) ■



tralità dell’utente nel percorso di cura, l’orientamento dei Servizi alla recovery (il miglioramento, una certa qualità di vita nonostante la malattia mentale, la crescita personale oltre la malattia), il riconoscimento del **supporto tra pari** con l’introduzione della figura dell’ESP (Esperto in Supporto tra Pari), la partecipazione attiva all’interno dei Centri di Salute Mentale, il rendersi garanti della qualità prestazionale.

Decine di utenti e familiari coinvolti nella salute mentale e con alle spalle vissuti diffe-

Info e approfondimenti

<https://www.facebook.com/psichiatriadaprotagonisti/>

<https://www.psichiatriadaprotagonisti.com/>

Il video del Tour 2023 per far incontrare tra loro le associazioni degli utenti/familiari ed i Direttori dei Dipartimenti di salute mentale:

<https://www.youtube.com/watch?v=x4DwTB9T7dU>

Gli allevatori dicono «per favore, non chiamatela carne». Gli scienziati rispondono «per favore, non chiamatela carne sintetica o artificiale perché non è classificabile come elemento sintetico». Allora per il momento la chiamiamo carne coltivata o a base cellulare o in vitro. Così per capirsi, in un momento dove capire non è ancora semplicissimo.

La carne coltivata

Non chiamatela carne

Coltivata o in vitro: è un prodotto generato dalle cellule staminali di un animale, coltivate in laboratorio. In Italia, per il principio di precauzione, è stata vietata, in attesa del parere della Ue

di Raffaele Palumbo

Stiamo parlando di un prodotto generato dalle cellule staminali di un animale, coltivate in laboratorio. **La questione è molto calda perché lo Stato italiano ha approvato la legge del 1° dicembre 2023, n. 172, con cui ha disposto il divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati.** La legge prende spunto dal così detto principio di precauzione, che si sfodera lì dove non c'è un orientamento unanime nella comunità scientifica. Ma, se l'Unione europea dovesse decidere diversamente, le nostre leggi anti carne in vitro non varranno più.

ECOLOGICA MA COSTOSA

A fare da sfondo a una (provvisoria?) grande soddisfazione degli allevatori nostrani, c'è però un dibattito molto forte che si è aperto a livello globale e che investe molti settori, a partire dall'economia per finire all'ambiente. Sebbene i primi esperimenti risalgano a più di 70 anni fa, è ora il momento di capire la fattibilità di questo salto culturale epocale.

Duccio Cavalieri, docente di Microbiologia all'Università di Firenze, racconta i pro e

contro, ma soprattutto le incognite della questione. «Indubbiamente - dice Cavalieri - ci sarebbe **un grosso risparmio di consumo di suolo**, che ora serve per produrre proteine vegetali, come la soia, usate nell'alimentazione animale, e **anche di acqua, di emissioni di CO₂ e probabilmente di energia**». In che senso probabilmente? Il risparmio di energia è infatti uno dei cavalli di battaglia di chi vuole produrre carne in

quando avremo una produzione in vitro su larga scala. **L'industria al momento non sembra riuscire a contenere i costi di produzione.**

CARNE IN VITRO E FIORENTINA

Il primo pensiero però riguarda la salute. Sappiamo che la carne in vitro non è tossica, ma a distanza di venti o trent'anni che conseguenze potrà avere sulla salute? Non si sa. **Da qui il principio di precauzione**, applicato a un progetto che avrebbe dovuto servire agli astronauti per raggiungere Marte in quarant'anni di un ipotetico viaggio cosmico e che ora rischiamo di ritrovarci sulle



vitro. «Nel senso - sostiene Cavalieri - che finché non avremo processi industriali definiti e una diffusione su larga scala sarà impossibile rispondere con certezza a molte domande».

Intanto è bene chiarire che non si tratta di un prodotto economico. «Altro che carne

dei poveri - dice Cavalieri riferendosi al dibattito italiano -: il problema è proprio che al momento è un alimento troppo costoso per stare sul mercato».

Alcuni sottolineano il fatto che è possibile, aggiungendo la carne in vitro con vari "ingredienti", limitare i rischi connessi al consumo di carne.

«Come aggiungendo il tocoferolo, ovvero vitamina E, che ha proprietà antiossidanti, o con altre molecole antinfiammatorie. O con composti vitaminici e proteici che ad esempio neppure il seitan, spesso consumato in alternativa alla carne, contiene». **Ma tutti questi benefici saranno misurabili**

nostre tavole, se le lobby di questo prodotto (alcuni Paesi stanno facendo grossi investimenti in questo settore, che potrebbe diventare un business enorme) riusciranno ad averla vinta a Bruxelles.

Nel frattempo, i costi ambientali degli allevamenti super intensivi di Usa, America Latina e soprattutto Cina, stanno crescendo: come faremo - in maniera sostenibile - a produrre proteine per 8 (nel 2050, 9) miliardi di persone? «Al momento la carne in vitro non sembra la migliore delle alternative - aggiunge Cavalieri -. Mentre evitare gli allevamenti intensivi e orientarsi verso una dieta pesco-vegetariana potrebbe iniziare a risolvere tanti problemi».

Le divisioni fra gli allevatori e i vegetariani e vegani pongono una questione etica, con risvolti culturali e gastronomici. La carne in vitro ha la forma di "blocchetti", programmabili per aromi, consistenza e composizione. Ma come potrà un prodotto del genere essere apprezzato sulle tavole di un Paese che sta completando - probabilmente con successo - l'iter per far entrare la bistecca alla fiorentina nell'elenco dei patrimoni immateriali dell'Unesco? (<https://informatorecoopfi.it>) ■



Il broccolo di Torbole non teme il gelo perché il vicino lago di Garda e il Pelèr, che soffia da nord-est, creano il microclima ideale per il suo sviluppo (foto Fondazione Edmund Mach)

Nella variegata famiglia dei cavoli-broccoli, il broccolo di Torbole (*Brassica oleracea* var. botrytis) costituisce un ecotipo a sé, perché col tempo ha perso alcune caratteristiche e ne ha acquisite di nuove, migliorando e ingentilendo il suo eccellente sapore, più dolce e delicato degli altri broccoli. La sua infiorescenza, simile a una palla, è di colore gial-

**filiera
corta**

tare, minacciate di estinzione e di erosione genetica: un corso dedicato agli agricoltori e allevatori professionisti, ma aperto anche ad appassionati della tematica della conservazione e propagazione delle varietà e razze minacciate di scomparsa (maggiori informazioni sul sito www.fmach.it).

IL PRESIDIO SLOWFOOD

Negli anni scorsi è nato un comitato del Broccolo di Torbole di cui fanno parte cittadini, produttori e ristoratori locali: un primo passo per la valorizzazione di questo ortaggio dalle caratteristiche organolettiche uniche ed eccellenti.

Alto Garda, Torbole e Linfano

Il broccolo di Torbole, figlio del vento

Presidio Slow Food, con una festa dedicata in gennaio (la *"Festa del broccolo di Torbole. Il figlio del vento"*), questo pregiato broccolo dall'eccellente sapore, dolce e delicato, costituisce un ecotipo a sé, da salvaguardare

Nei negozi della Cooperazione di Consumo Trentina, e in particolare in quelli di Coop Consumatori Alto Garda, è questo il periodo in cui si può trovare il pregiato broccolo di Torbole, che nel pieno del freddo inverno trentino si raccoglie nelle piccole coltivazioni delle zone vocate di Torbole e Linfano, grazie alla vicinanza del lago di Garda e al Pelèr, il vento proveniente da Nord-Est, che crea un microclima ideale, con un lieve innalzamento della temperatura, sufficiente a evitare la formazione di brina, deleteria per l'infiorescenza dei broccoli (in dialetto la *brocola*).

lognolo, piccola, mediamente 4-5 etti (ma anche le foglie sono ottime).

OGGETTO DI STUDIO

In questa zona tutti hanno sempre coltivato questo broccolo che ora è oggetto di studio anche da parte dei tecnici della **Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige**, che giusto in queste settimane ha dato il via alla seconda edizione del corso *"Custodi della biodiversità"*, organizzato in collaborazione con il MUSE e la Provincia autonoma di Trento per valorizzare le risorse genetiche di interesse agricolo e alimen-

Il broccolo viene interpretato in diverse ricette, tradizionali oppure innovative: si consuma lessato o crudo, a tocchetti, come accompagnamento alla carne salada, o al pesce di lago conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta; con le foglie si fanno gnocchi e zuppe.

Un'ottima occasione per gustarlo è l'evento annuale, *"Festa del broccolo di Torbole. Il figlio del vento"* che si svolge a Torbole, quest'anno il 21 gennaio.

Il Presidio si propone di richiamare l'attenzione su questa risorsa del territorio e di scongiurare l'ulteriore perdita di buoni terreni per la coltivazione: le aree agricole vocate, purtroppo, sono insidiate dall'urbanizzazione. Il Presidio è sostenuto da Comune di Nago di Torbole, Agenzia per il turismo InGarda, Cassa Rurale Alto Garda.

(fonte: *Fondazione Slowfood per la Biodiversità onlus*) ■

**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



Ricette, bottiglie e libri

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

Primi piatti d'inverno

Gustosa e sana, la pasta di stagione

Le ricette con le verdure della stagione fredda, quelle con il pesce più semplice o con il tocco del formaggio. E il profumo degli agrumi, la frutta secca...



di broccoli tenute da parte, un filetto di pomodoro e qualche mandorla. (Fiorfiore in cucina, 3/2022)

Pasta e patate con polpo alla gallega

Per 4 persone: 300 g di celentani, 1 confezione polpo cotto al naturale Fior fiore, 300 g di patate, paprica affumicata, 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva extravergine, sale

Tagliate il polpo a fettine e conditelo con olio, sale e paprica affumicata; sbucciate le patate e riducetele a dadini; riempite d'acqua una casseruola dove cuocerete poi la pasta e quando bolirà salatela e gettate i celentani con i dadini di pa-

Linguine al limone

Per 4 persone: 320 g di linguine trafilate al bronzo, 250 g di ricotta, 3 limoni Costa d'Amalfi Igp Fior fiore, 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva extravergine, 20 g di burro, 50 g di grana padano dopo, timo, sale e pepe

Lessate la pasta in acqua bollente salata, inserendo anche foglie di limone o, se non le avete, le scorze di uno dei frutti. In un'ampia padella scaldare un filo d'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato, lasciar insaporire per qualche minuto, quindi eliminare l'aglio e aggiungere un mestolo d'acqua di cottura della pasta; scolare le linguine a metà cottura e finire di cuocerle nella padella, risottandole; a un minuto dalla fine della cottura unire la ricotta, la scorza grattugiata di 2 limoni e qualche goccia di succo di limone; togliere le linguine dal fuoco e mantecare con il burro il grana grattugiato, una macinata di pepe e il timo, impiattare e decorare con altra scorza di limone. (Fiorfiore in cucina, 2/2023)

Spaghetti alla chitarra con pesto di broccoli

Per 4 persone: 360 g di spaghetti alla chitarra, 300 g di come di broccoli, 60 g di pomodori secchi viviverde, 30 g di mandorle affettate, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino, 40 g di grana, olio d'oliva extravergine

Lessate le cimette dei broccoli in acqua bollente salata fino a quando saranno al dente, scolatene bene, quindi fatele saltare in una padella antiaderente con olio, aglio e peperoncino; fate insaporire e asciugare il fondo di cottura; trasferite circa $\frac{3}{4}$ dei broccoli in un tritatutto insieme al grana padano grattugiato, ai pomodori secchi e alle mandorle (tenendo da parte un pomodoro e poche mandorle per la decorazione), frullate unendo dell'olio a filo fino a ottenere un pesto cremoso. Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela con il pesto, mantecando con poca acqua di cottura; trasferite gli spaghetti nei piatti da portata e decorate con le cimette



tate; portate a cottura e nel frattempo fate saltare il polpo in padella per 2 minuti con olio e aglio, poi tenete in caldo; scolate i celentani con le patate, e conditeli con il polpo, mescolando bene, servite caldo. (Fiorfiore in cucina, 1/2022)

Il polpo alla gallega, o alla galiziana, è una ricetta spagnola cucinata nei giorni di festa e si caratterizza per la presenza di paprica e peperoncino e il contorno di patate.



Sagnette con cavolo nero, burrata e pinoli

Ingredienti: 150 g di farina "1", 150 g di semola di grano duro, 120 g di acqua tiepida, 300 g di cavolo nero, 1 burrata Fior fiore, 2 cucchiaini di pinoli del Tirreno fior fiore, 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva extravergine, peperoncino secco, sale

Sulla spianatoia miscelate le farine, formate la fontana, versate al centro un filo d'olio e



e tagliatela per il lungo sulla parte superiore del matterello, tagliate quindi a metà sempre nel senso della lunghezza, infarinate e stendete la mezza sfoglie, tagliate quindi, dal lato corto delle sfoglie, delle sagnette larghe circa 1 cm e trasferitele su un vassoio infarinato, lessatele nell'acqua di cottura del cavolo bollente per 3-4 minuti, scolatele e trasferitele nella padella con il cavolo, aggiungete un mestolo d'acqua di cottura e amalgamate sul fuoco vivo per un paio di minuti; regolate infine di sale, impiattate e completate con tocchetti di burrata, i pinoli tostanti e un pizzico di peperoncino. (Fiorfiore in cucina, 1/2022)

Pasta c'anciova

Ingredienti: 360 g di spaghetti 3 Grani Fior fiore, 1/2 cipolla bianca, 1 spicchio d'aglio, 8 filetti d'acciuga, 140 g di concentrato di pomodoro, 172 cucchiaino d'uvetta, 1/2 cucchiaino di pinoli, pangrattato, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida; in una padellina antiaderente tostate il pangrattato con un filo d'olio, quando avrà raggiunto un colore ambrato sarà pronto; tostate anche i pinoli senza aggiungere olio. Mondate la cipolla e tritatela finemente, quindi scaldate una padella antiaderente e versatevi 3 cucchiaini d'olio, unite la cipolla e fatela appassire dolcemente, quando sarà morbida aggiungete i filetti di acciughe e

fatele sciogliere a fiamma bassa, quindi versatevi il concentrato di pomodoro precedentemente diluito in 1-2 mestoli d'acqua calda; unite l'uvetta ben strizzata, i pinoli tostanti e aggiustate di sale e pepe; coprite e cuocete fino a quando il condimento si sarà addensato. Mentre preparate il sugo, lessate gli spaghetti, scolateli al dente e versateli nel condimento, mescolate, trasferite nei piatti da portata e servite cospargendoli con il pangrattato tostanto. (Fiorfiore in cucina, 2/2023)



100 g d'acqua e impastate fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo; se necessario bagnatevi le mani con acqua e continuate a impastare per incorporarla, oppure aggiungete poca farina; coprite e fate riposare per 30 minuti. Lavate il cavolo e tagliatelo a strisciole, sbollentatelo in acqua calda per 5-6 minuti, scolate senza buttare via l'acqua; in una padella scaldate un filo d'olio, l'aglio sbucciato e un pizzico di peperoncino, aggiungete il cavolo e cuocete per pochi minuti; quando sarà tenero, frullatene metà con un mestolo d'acqua di cottura e versate la crema in padella; tostate in un altro padella i pinoli. Preparate le sagnette: stendete la sfoglia rotonda di 3mm di spessore, infarinatela, avvolgetela sul matterello

Pronta in 10 minuti

Orange (o lemon) curd

La crema agli agrumi senza latte né farina: ottima sul su pane, con le meringhe, nelle torte o nei dessert al cucchiaino

Il lemon curd è una crema di origine anglosassone che si distingue per l'intenso gusto di agrumi e per essere priva di glutine: per prepararla non si usano farine né fecole, anche se alcune ricette prevedono tra gli ingredienti l'amido di mais o la fecola di patate. In alternativa al limone, si ottengono ottimi risultati anche con frutti diversi: altri agrumi come l'arancia, il mandarino, il lime e il pompelmo, oppure i frutti di bosco (lampone, mirtillo, more), e i frutti esotici come il mango e la maracuja. L'orange o lemon curd si può conservare in frigo per qualche giorno; nella tradizione inglese accompagna il tè delle cinque, spalmata al posto della marmellata su pane tostato o sugli scones (piccoli panini morbidi), ma è perfetta per gustare dolci di meringa (come la plavlova) e per farcire torte, crostate, dolcetti, o nei dessert al cucchiaino, come quello che trovate in questa nostra ricetta.



La ricetta

4 arance non trattate, 4 uova, la scorza di 1 arancia non trattata, 120 g di burro, 100 g di zucchero di canna integrale Solidal, 1 pizzico di sale

Grattugiate la scorza di 1 arancia e ricavate il succo di tutte e quattro; versate tutti gli ingredienti, tranne il burro, in un pentolino e miscelate uniformemente con una frusta; aggiungete il burro e mettete il pentolino sul fornello, facendo cuocere a fiamma moderata finché la crema si addenserà. Spegnete il fuoco, coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare completamente.

Usate l'orange curd per un delizioso dolce al cucchiaino (senza glutine e vegetariano): sbriciolate dei biscotti senza glutine sul fondo dei bicchieri, formate uno strato di orange curd, uno di yogurt greco e ultimate con qualche fogliolina d'erba aromatica e degli spicchi d'arancia. Oppure mescolate l'orange curd a della crema pasticcera per farcire una torta golosa. (Fiorfiore in cucina, 2/2023)

Durante un viaggio sono riuscite a vedere uno dei luoghi esotici in cui crescono le orchidee, nel grande e suggestivo Messico; ai margini di una lussureggiante foresta sono stata attratta da un bellissimo fiore che spuntava dalla corteccia di un albero: era un'orchidea, l'affascinante pianta che, per il suo aspetto esotico e il suo potere di seduzione, comunica eleganza e raffinatezza. La storia dell'orchidea ci dice che la sua bellezza ha scatenato un interesse quasi morboso da parte di ricercatori, nobildonne e innamorati, cui hanno fatto poi séguito viaggi lunghissimi,

sono: *Cymbidium*, *Cypripedium*, *Phalenopsis*, *Cattleya*, *Oncidium*.

Circa la metà di tutte le specie esistenti è terrestre, con radici normali, ma la maggior parte di quelle rimanenti, tutte tropicali o subtropicali, sono epifite (piante che crescono su un'altra utilizzandola come sostegno) e presentano lunghe e intricate radici pendenti, di color grigio o bianco, terminanti in un apice verde che assorbe l'umidità e gli elementi nutritivi necessari e che consente loro di vivere immerse nell'umidità delle fore-



Fiori d'inverno

La bella, esotica (e casalinga) orchidea

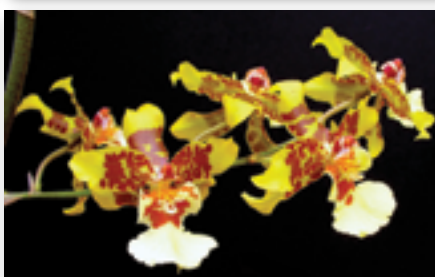
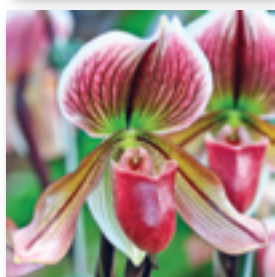
Tra le più amate e regalate al mondo, questa pianta, simbolo di bellezza, raffinatezza ed eleganza, vive bene in appartamento, regalando fioriture costanti, sempre molto ornamentali

di Iris Fontanari

litigi, gelosie, esborsi di denaro incredibili! L'orchidea è sempre stato considerato il dono ideale per le donne bellissime e affascinanti, che suscitano solitamente rispetto e grande ammirazione.

La famiglia delle Orchidacee è la più grande di tutto il regno vegetale, presente in tutte le regioni del mondo, ma più frequente nelle grandi foreste delle regioni tropicali. Le orchidee possono assumere forme variabili e stravaganti, con colori delicati, o smaglianti e vivaci. Anche nella nostra flora spontanea vi sono numerose specie di orchidee, rustiche e diffuse spesso ad altitudini elevate; i loro fiori sono facilmente riconoscibili e sono costituiti ciascuno da tre sepal e da tre petali, di cui due laterali e uno dorsale, più grande, detto labello o labbro, che conferisce all'orchidea l'aspetto caratteristico.

In floricoltura le Orchidacee sono molto importanti, per gli esemplari pregiati, di non facile coltivazione, che hanno bisogno di esperti del settore e di serre specializzate. Dalle specie spontanee si sono ottenute, con incroci e ibridazioni, numerosissime varietà e specie - tutte erbacee e perenni - riunite in più di 500 generi. Fra questi ultimi i più noti



Nelle foto in alto la Phalenopsis (in un vaso trasparente, che aiuta le radici nella fotosintesi ed è utile per controllare l'umidità): non vuole il sole diretto e ama una temperatura media intorno ai 21°C. Qui a sinistra diversi esemplari dei generi più noti: sopra Cymbidium e Cattleya, e sotto Cypripedium e Oncidium

all'aroma dolciastro di vaniglia, fino ai più gradevoli profumi, spesso emanati da fiori poco appariscenti.

Le orchidee crescono bene

in appartamento, in quanto esistono specie piuttosto rustiche che si adattano bene a questo tipo di coltura, ma è indispensabile, al momento dell'acquisto, verificare che la pianta sia sana e di buon vigore, che il *compost* (materiale fertilizzante) e il contenitore siano in condizioni ottimali; poi che il locale in cui viene collocata sia mantenuto aerato e che siano rispettate le temperature (diurna e notturna) ideali per la pianta e la sua esigenza di luce (tanta, media o poca), così da trovarle il luogo o l'angolo più adatto.

Le annaffiature sono sufficienti una volta alla settimana, per non far marcire le radici. Tuttavia, per controllarne l'umidità, è bene tastare il terriccio nell'interno in quanto lo strato superficiale si asciuga rapidamente e il composto, tra una innaffiatura e l'altra, potrebbe diventare troppo arido. D'inverno l'acqua, prima dell'uso, deve essere lasciata riposare per almeno dodici ore, affinché possa acquistare la temperatura dell'ambiente in cui si trova a vegetare. ■

Si è aperta al pubblico il 13 gennaio, allo spazio archeologico del Sas (Trento, piazza C. Battisti), la mostra **“Dalla terra il futuro. Viaggio nei 150 anni della Fondazione Edmund Mach”** che celebra l'anniversario dell'ente di San Michele; curata da Marta Villa e Katia Malatesta, con la collaborazione di Silvia Ceschini, Erica Candioli e Lucia Zadra, potrà essere visitata fino al 29 settembre 2024.



enologico e pomologico di Klosterneuburg (Vienna). Fin dalle origini, con un'intuizione che rimarrà a connotare tutta la storia successiva dell'istituzione, lo statuto prevedeva la simbiosi tra formazione agricola e sperimentazione in azienda, a favore del progresso dell'agricoltura trentina. Sotto la magistrale regia di Mach, la scuola di San Michele e la stazione sperimentale si affermarono come istituto modello e la loro fama varcò ben presto i confini regionali.

La terza sezione (1948-2000) ricostruisce il periodo del secondo dopoguerra, che dà avvio ad una differenziazione paesaggistica legata, da un lato, allo sviluppo di un'agricoltura intensiva nel fondovalle e della frutticoltura in alcune specifiche vallate, e, dall'altro, ad una caratterizzazione dei diversi territori trentini.

L'ultima sezione (dal 2000 ad oggi) riguarda la realtà attuale in prospettiva futura: quindi le attività di formazione, ricerca e trasferimento tecnologico svolte dall'ente nel contesto locale e internazionale.

La trasformazione del territorio è inoltre il-

Trento, Spazio Sas

“Dalla terra il futuro”, un viaggio nella storia dell'agricoltura trentina

La Fondazione Edmund Mach celebra i 150 anni con una mostra che offre un percorso visivo lungo la sua storia, attraverso pubblicazioni, manufatti storici e centinaia di fotografie

L'esposizione offre un percorso visivo lungo la storia dell'ente, attraverso pubblicazioni, manufatti storici e centinaia di fotografie – selezionate nell'archivio fotografico della FEM e tra i fondi dell'Archivio fotografico storico provinciale – che ne rileggono la nascita e l'evoluzione, descrivendo le sue molteplici attività nei **settori agricolo, agroalimentare e ambientale, tra istruzione e formazione, ricerca scientifica, sperimentazione, consulenza e servizio alle imprese**. Il percorso, con il progetto espositivo dell'architetto Manuela Baldracchi, si intreccia agli sviluppi del contesto agrario trentino, interpretati attraverso la soggettività di cinque dei più importanti fotografi e atelier fotografici attivi sul territorio tra la fine del XIX secolo e il terzo millennio (Giovanni Battista Unterverger, Giovanni Pedrotti, Sergio Perdomi, Fratelli Pedrotti, Flavio Faganello).



QUATTRO SEZIONI ESPOSITIVE

La storia dell'Istituto iniziò il 12 gennaio 1874, quando la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò di attivare a San Michele all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale. Alla direzione dell'Istituto fu posto Edmund Mach (nella foto), giovane e brillante assistente dell'Istituto

L'arco temporale individuato (1874-2024) è stato suddiviso in quattro periodi storici coincidenti con quattro diverse sezioni espositive.

La prima sezione (1874-1914) risale alle origini dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e rende conto delle difficili condizioni di una realtà agraria trentina duramente colpita da criticità strutturali e dalla problematica delle malattie che allora falciavano l'intera Europa.

La seconda sezione (1919-1940) viene individuata nel periodo tra le due guerre mondiali, che vede l'Istituto alle prese con le attività sperimentali connesse alla “battaglia del grano” e l'implementazione e il miglioramento delle tecniche agricole in un quadro economico in cui l'agricoltura riveste ancora un ruolo preponderante.



lustrata attraverso il confronto tra ortofotografie degli anni Cinquanta del XX secolo e del terzo millennio.

OGGI

Istruzione e formazione, trasferimento tecnologico e ricerca nei settori agricolo, ambientale e agroalimentare sono i tre pilastri della nuova organizzazione della Fondazione Mach, che è oggi una “cittadella dell'agricoltura”, un unicum a livello nazionale: sempre più impegnata a diffondere gli studi nei settori di competenza ma allo stesso tempo radicata sul territorio, da 150 anni con la stessa missione: supportare l'agricoltura, l'ambiente e il territorio affrontando mediante l'innovazione le nuove sfide quotidianamente proposte.

Curata dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento-UMSt soprintendenza per i beni e le attività culturali e con il Centro Servizi Culturali Santa Chiara, la mostra è patrocinata dall'Euregio con la partecipazione del METS-Museo Etnografico Trentino di San Michele all'Adige, della Fondazione Museo storico del Trentino e del Castello del Buonconsiglio, monumenti e collezioni provinciali. ■

MISSIONE RISPARMIO

OFFERTA

FINO AL 18 FEBBRAIO 2024

INFORMAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA



coop
Trentino

FAMIGLIA
COOPERATIVA

coop
SUPERSTORE

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 15 FEBBRAIO 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 31 MARZO 2024



nr. 133 SERVIZIO 18 PIATTI ECLIPSE EXCELSA



- Elegante servizio piatti in ceramica nei colori con effetto "mat" che enfatizza la forma quadrata di ogni singolo pezzo
- Lavabili in lavastoviglie e utilizzabili in microonde
- Composizione servizio: n. 6 piatti piani quadrati, cm 25x25 (2 bianchi, 2 neri, 2 grigio); n. 6 piatti frutta quadrati, cm 21x21 (2 bianchi, 2 neri, 2 grigio); n. 6 piatti fondi quadrati, cm 17,5 x 17,5 (2 bianchi, 2 neri, 2 grigio)

PREZZO € 87,90
OFFERTA € 71,90
PREZZO SOCI € 59,90
SCONTO 30%



nr. 131 SET 24 POSATE PRINCESS PINTINOX

- Servizio posate di tendenza, dalle forme morbide
- 6 Cucchiaini da tavola
- 6 Forchette da tavola
- 6 Coltelli da tavola
- 6 Cucchiaini da caffè
- Acciaio di lunga durata molto resistente
- Adatte al lavaggio in lavastoviglie



PREZZO € 32,50
OFFERTA € 26,90
PREZZO SOCI € 21,90
SCONTO 32%



nr. 132 CEPPO CON 5 COLTELLI LINEA PREMANA PROFESSIONAL SANELLI

- Ceppo Leck in rovere massello
- Coltelli dal manico ergonomico in doppio stampaggio e materiale antiscivolo con additivo Biomaster
 - COLTELLO ARROSTO 24 cm a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte
 - COLTELLO PANE SEGHETTATO 24 cm a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze
 - COLTELLO CUCINA 18 cm a lama rigida, ideale per il taglio e la mondatura di frutta e verdura
 - COLTELLO DISOSSO 16 cm, ideale per dissosare, spellare, togliere tendini e grasso. La punta facilita le operazioni vicino all'osso.
 - SPELUCCHINO 10 cm a lama semirigida, ideale per tagliare e mondare frutta e verdura



PREZZO € 149,90
OFFERTA € 123,90
PREZZO SOCI € 99,00
SCONTO 33%



nr. 130 SET DI UTENSILI PER LA CUCINA CON PRATICO APPENDIMESTOLI GRANCUCINA LAGOSTINA

- Set in acciaio inox 18/10 di alta qualità composto da: schiumarola, paletta, forchettoni, cucchiaione, servispaghettoni, mestolo e porta utensili con sei ganci



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



nr. 114 BISTECCHIERA PETRAVERA AETERNUM



- Cm 21 x 35
- Corpo in ghisa ad elevato spessore
- Manico pieghevole in acciaio con inserto in bakelite nero
- Fondo adatto a tutti i piani di cottura, inclusa l'induzione

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



nr. 129 PASTAPOT BALLARINI



- Ø cm 24
- In acciaio inox
- 2 cestelli separati
- Coperchio in vetro
- Adatta a piano ad induzione

PREZZO € 71,90
OFFERTA € 59,90
PREZZO SOCI € 49,90
SCONTO 30%



PENTOLE LINEA MATERIC PINTINOX

- In alluminio forgiato, elevato spessore da 4 mm
- Manici e maniglie in acciaio inox "AIR FLOW", ergonomici e antiscottatura, con doppia rivettatura
- Rivestimento antiaderente Whitford Quantanium ad altissima resistenza alle abrasioni
- Finitura antiaderente ruvida
- Privo di PFOA
- Coperchi in vetro borosilicato
- Fondo adatto a tutti i tipi di cottura induzione compresa (FULL INDUCTION)



<p>nr. 116 PADELLA Ø CM 20</p> <p>PREZZO € 26,90 OFFERTA € 21,90</p> <p> PREZZO SOCI € 17,90 SCONTO 33%</p>	<p>nr. 117 PADELLA Ø CM 22</p> <p>PREZZO € 28,90 OFFERTA € 23,90</p> <p> PREZZO SOCI € 19,90 SCONTO 30%</p>	<p>nr. 118 PADELLA Ø CM 26</p> <p>PREZZO € 34,90 OFFERTA € 28,90</p> <p> PREZZO SOCI € 23,90 SCONTO 30%</p>
<p>nr. 119 PADELLA Ø CM 28</p> <p>PREZZO € 37,90 OFFERTA € 31,50</p> <p> PREZZO SOCI € 25,90 SCONTO 30%</p>	<p>nr. 120 PADELLA Ø CM 30</p> <p>PREZZO € 43,90 OFFERTA € 35,90</p> <p> PREZZO SOCI € 29,90 SCONTO 30%</p>	<p>nr. 123 CASSERUOLA 1 MANICO Ø CM 16</p> <p>PREZZO € 25,90 OFFERTA € 19,90</p> <p> PREZZO SOCI € 16,90 SCONTO 34%</p>
<p>nr. 121 WOK CON COPERCHIO Ø CM 28</p> <p>PREZZO € 54,90 OFFERTA € 45,50</p> <p> PREZZO SOCI € 37,90 SCONTO 30%</p>	<p>nr. 124 CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø CM 20</p> <p>PREZZO € 41,90 OFFERTA € 33,50</p> <p> PREZZO SOCI € 27,90 SCONTO 33%</p>	<p>nr. 125 CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø CM 24</p> <p>PREZZO € 57,90 OFFERTA € 47,90</p> <p> PREZZO SOCI € 39,90 SCONTO 30%</p>
<p>nr. 126 CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø CM 28</p> <p>PREZZO € 64,90 OFFERTA € 53,90</p> <p> PREZZO SOCI € 44,90 SCONTO 30%</p>	<p>nr. 115 BISTECCHIERA CM 26 X 26</p> <p>PREZZO € 41,90 OFFERTA € 33,50</p> <p> PREZZO SOCI € 27,90 SCONTO 33%</p>	<p>nr. 122 CREPIERE Ø CM 25</p> <p>PREZZO € 34,90 OFFERTA € 28,90</p> <p> PREZZO SOCI € 23,90 SCONTO 30%</p>

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 15 FEBBRAIO 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 31 MARZO 2024



PENTOLA A PRESSIONE LAGOEASY'UP LAGOSTINA

- Ø cm 22 In acciaio inox 18/10
- Made in Italy
- Dispositivi di sicurezza Leverblock®: evita le aperture accidentali fino a quando tutto il vapore non è stato scaricato dalla pentola
- Valvola di sicurezza: entra in funzione lasciando fuoriuscire il vapore in eccesso
- Valvola di esercizio: entra in funzione rilasciando gradualmente il vapore una volta che la pressione interna raggiunge la temperatura di cottura prestabilita
- Compatibile con tutti i piani di cottura



nr.
127

5 LITRI

PREZZO € 85,90

OFFERTA € 75,90



PREZZO SOCI € 59,90

SCONTO
30%

nr.
128

7 LITRI

PREZZO € 93,00

OFFERTA € 71,90



PREZZO SOCI € 64,90

SCONTO
30%

nr. 150 GRIGLIA & BARBECUE BQ90 GIRMI

- Grande piastra di cottura antiaderente con doppio utilizzo, liscia per funzione griglia, rigata e con fori per funzione barbecue
- Termostato per regolazione temperatura di cottura
- Coperchio in vetro temperato e trasparente
- Telaio in plastica antiscottatura
- Dispositivo di sicurezza
- Vassoio raccogli grasso
- Completamente smontabile per una facile pulizia
- Alimentazione: AC 230V ~ 50/60 Hz
- Potenza: 2200 W
- Misure: cm 40x30



PREZZO € 105,90

OFFERTA € 83,90

PREZZO SOCI € 69,90



SCONTO
33%

nr. 151 FORNO PIZZA DELIZIA G1006 G3 FERRARI

- Termostato regolabile fino a 400°C
- Timer 5 minuti con segnale acustico
- Piatto in pietra refrattaria Ø cm 31
- Doppia resistenza riscaldante in acciaio corazzato
- Indicatore luminoso di funzionamento
- Inclusi: palette in alluminio per pizza Ø 28 cm e ricettario
- Potenza 1200W



PREZZO € 115,90

OFFERTA € 95,90

PREZZO SOCI € 79,90



SCONTO
30%

nr. 147 TOSTAPANE G10064 G3 FERRARI



- 2 pinze in acciaio Inox
- Corpo in acciaio Inox
- Vassoio raccogli briciole per una pulizia più rapida
- Timer con 6 livelli di cottura
- Funzioni: scongelamento, riscaldamento, cottura
- Indicatori luminosi di funzionamento
- Alimentazione: AC 220-240V

PREZZO € 51,90

OFFERTA € 41,90



PREZZO SOCI € 34,90

SCONTO
32%

nr. 149 CUOCI UOVA CU25 GIRMI



- Contiene fino a 7 uova
- Potenza 360W
- Cottura a vapore o al tegamino
- Piastra riscaldante antiaderente
- Corpo in acciaio INOX
- Piedini antiscivolo
- Accessori: vassoio per uova, misurino
- Alimentazione: AC 220-240V ~ 50-60Hz

PREZZO € 29,90

OFFERTA € 24,90



PREZZO SOCI € 19,90

SCONTO
33%

nr. 144 MIXER AD IMMERSIONE G20142 G3 FERRARI

- 8 velocità + Turbo
- Motore DC
- Fusto lungo 19 cm in inox smontabile per un lavaggio più accurato
- Gruppo lame speciale con 4 lame
- Comoda impugnatura ergonomica
- Luci LED di funzionamento
- Accessori: stelo in acciaio inox, bicchiere
- Potenza 1000W



PREZZO € 37,90

OFFERTA € 31,50

PREZZO SOCI € 25,90



SCONTO
30%

ACCESSORI PER LAVELLO SINK SIDE GREY BRABANTIA

- Pratici accessori per il piano di lavoro e il lavaggio delle stoviglie per rendere più piacevole lavare i piatti e tenere pulito il lavello della cucina



nr.
137



nr.
139



nr.
140



nr.
138



nr.
141

nr.
143



nr.
135



nr.
142



nr.
136



nr.
134

scolapiatti compatto, organizer per lavello, due panni in microfibra e spazzola lavapiatti con dispenser sapone

nr. **134** SET 4 PEZZI SCOLAPIATTI

PREZZO € 75,00
OFFERTA € 59,90



PREZZO SOCI € **49,90**

SCONTO **33%**

nr. **136** TAPPETINO SCOLAPIATTI IN SILICONE

PREZZO € 23,90
OFFERTA € 17,90



PREZZO SOCI € **14,90**

SCONTO **37%**

nr. **138** ORGANIZER PER LAVELLO DA APPENDERE CON VENTOSA

PREZZO € 18,90
OFFERTA € 15,90



PREZZO SOCI € **12,90**

SCONTO **30%**

nr. **137** PORTA SPUGNA

PREZZO € 16,90
OFFERTA € 13,50



PREZZO SOCI € **10,90**

SCONTO **35%**

nr. **139** ORGANIZER PER LAVELLO CON DISPENSER PER SAPONE

PREZZO € 31,90
OFFERTA € 26,50



PREZZO SOCI € **21,90**

SCONTO **30%**

nr. **143** SET 3 PANNI IN MICROFIBRA

PREZZO € 5,99
OFFERTA € 4,99



PREZZO SOCI € **3,99**

SCONTO **33%**

nr. **140** DISPENSER SAPONE

PREZZO € 18,90
OFFERTA € 15,50



PREZZO SOCI € **12,90**

SCONTO **30%**

nr. **142** SPAZZOLA LAVAPIATTI CON DISPENSER SAPONE

PREZZO € 16,90
OFFERTA € 13,50



PREZZO SOCI € **10,90**

SCONTO **35%**

nr. **141** SPAZZOLA LAVAPIATTI CON SUPPORTO A VENTOSA

PREZZO € 10,50
OFFERTA € 8,49



PREZZO SOCI € **6,90**

SCONTO **34%**

MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 15 FEBBRAIO 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 31 MARZO 2024



nr. 152 FRIGGITRICE AD ARIA BALLARINI

- Capacità 4 litri
- Touch screen a LED per un utilizzo immediato
- 6 programmi preimpostati
- Temperatura regolabile tra 80 e 200 gradi centigradi
- Griglia e cestello lavabili in lavastoviglie
- Alimentazione: watt 1400 - 220V 50/60 HZ



PREZZO € ~~129,90~~
OFFERTA € 107,90

PREZZO SOCI € **89,90** SCONTO 30%

nr. 148 SPREMIAGRUMI ELETTRICO BARAZZONI

- Corpo in acciaio inox
- Base antiscivolo con avvolgicavo
- Filtro in acciaio inox removibile e lavabile in lavastoviglie
- 2 coni di diverse dimensioni per arance e limoni
- Funzione anti gocciola
- Spremitura monodirezionale
- Piedini antiscivolo
- 220-240V ~ 50 Hz
- Potenza 85W



PREZZO € 51,00
OFFERTA € 41,90

PREZZO SOCI € **34,90** SCONTO 30%

nr. 145 SBATTITORE SENZA FILI RICARICABILE AVANTSPACE TOGNANA

- Fruste in acciaio inox
- Base porta accessori
- Potenza 50W
- Alimentatore e cavo USB



PREZZO € 79,90
OFFERTA € 65,90

PREZZO SOCI € **59,90** SCONTO 25%

nr. 146 TRITATUTTO SENZA FILI RICARICABILE AVANTSPACE TOGNANA



- Ciotola in vetro con coperchio da 1,2 litri
- 4 lame in acciaio inox
- Incluso un disco ondulato per emulsionare
- 2 velocità di funzionamento
- Potenza 200W
- Alimentatore e cavo USB

PREZZO € 99,90
OFFERTA € 83,90

PREZZO SOCI € **74,90** SCONTO 25%

nr. 160 SISTEMA STIRANTE A VAPORE LIBERTY VR5020FO ROWENTA

- Potenza 2200W
- Con cartuccia anticalcare per prestazioni di lunga durata
- Controllo Manuale
- Getto di vapore 5 bar
- Modalità Eco
- Elevata stabilità
- Impugnatura confortevole
- Piastra in acciaio inox
- Serbatoio di acqua da 1.2 litri



PREZZO € 123,90
OFFERTA € 103,00

PREZZO SOCI € **85,90** SCONTO 30%

nr. 168 ASPIRABRICIOLE CYCLONIC AC4769 ROWENTA

- Tecnologia ciclonica, per prestazioni ottimali e alta separazione della polvere dall'aria
- Potenza 7,2V
- Bocchetta telescopica integrata, per arrivare negli angoli e nei punti più difficili
- Facile da svuotare senza sporcarsi le mani
- Autonomia 15 minuti
- Accessorio aggiuntivo: spazzola
- Manico Comfort
- Possibile fissaggio al muro
- Base per la ricarica



PREZZO € 75,90
OFFERTA € 59,90

PREZZO SOCI € **49,90** SCONTO 34%

nr. 169 **ASPIRA SOLIDI E LIQUIDI 1200S RUDY LAVOR**

- Motore silenziato
- Potenza 1200W
- Doppio isolamento elettrico
- Sistema aspirante con raffreddamento by-pass
- Vani porta accessori e porta cavo elettrico
- Cavo elettrico 3 metri
- Capacità fusto di raccolta di 20 litri
- Portata aria massima 35 litri/s
- Depressione 180 mbar
- Accessori inclusi: tubo flex da 1,5 metri con impugnatura dritta, doppio tubo prolunga liscio da 48 cm, spazzola polvere/liquidi, bocchetta fessure, filtro in spugna, filtro in panno



PREZZO € 69,90
OFFERTA € 59,90

PREZZO SOCI € 49,90 **SCONTO 28%**



nr. 162 **AEROSOL IH18 BEURER**

- Tecnologia ad aria compressa mediante compressore
- Tempo di inalazione breve
- Pressione di esercizio: ca. 0,8 - 1,45 bar
- Disinfettabile
- Potenza di nebulizzazione: ca. 0,4 ml/min
- Alimentazione da rete elettrica
- Dispositivo medico



PREZZO € 47,90
OFFERTA € 39,90

PREZZO SOCI € 31,90

SCONTO 33%



nr. 161 **TERMOIGROMETRO HM22 BEURER**

- Indicazione di temperatura e umidità relativa dell'aria, ora e data attuali
- Range di misurazione temperatura: da -10°C a 50°C (da 14°F a 122°F)
- Range di misurazione umidità relativa: tra 20% e 95%
- Con funzione timer: impostabile tramite pulsanti a sensore, con segnale acustico
- Ampio display ben leggibile
- Commutabilità °C/°F
- Supporto da tavolo pieghevole e possibilità di montaggio a parete
- Indicazione di sostituzione delle batterie
- Include 2 batterie AAA da 1,5 V



PREZZO € 26,90
OFFERTA € 21,90

PREZZO SOCI € 17,90 **SCONTO 33%**



nr. 163 **DIFFUSORE AROMATICO A ULTRASUONI LA40 BEURER**

- Tecnologia di umidificazione a ultrasuoni
- Adatto per oli aromatici idrosolubili
- Luce a led colorata variabile
- Adatto per ambienti fino a circa 20 metri quadri
- Capacità serbatoio 180 ml
- Potenza 12W



PREZZO € 54,90
OFFERTA € 45,90

PREZZO SOCI € 37,90

SCONTO 30%



nr. 164 **AURICOLARE BLUETOOTH BIANCO MUSIC SOUND**

Gli auricolari a capsula Music Sound sono comodi e giovanili. La loro forma assicura un suono bilanciato e un comfort ottimale. Sono pensati per i ragazzi che vogliono ascoltare le loro canzoni preferite in piena libertà con la tecnologia True Wireless completamente senza fili. I controlli touch permettono di gestire canzoni e chiamate direttamente dagli auricolari. Grazie al microfono è possibile rispondere comodamente alle chiamate in qualunque momento. L'originale custodia consente di ricaricare gli auricolari fino a 5 volte per un totale di 15 ore di PlayTime.



PREZZO € 21,90
OFFERTA € 17,90

PREZZO SOCI € 14,90

SCONTO 30%



POWER BANK 5000

- Prestazioni ottimali per la ricarica d'emergenza con carica di 10W
- 2 porte INPUT (USB C e MICRO USB) per caricare il power bank ed 1 porta OUTPUT USB per caricare lo smartphone

PREZZO € 21,90
OFFERTA € 17,90

PREZZO SOCI € 14,90

SCONTO 30%



nr. 165 BLUE



nr. 166 RED



nr. 167 WHITE



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 15 FEBBRAIO 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 31 MARZO 2024



nr. 155 EPILATORE SILENZE SOFT EP5660 ROWENTA

- Tecnologia "Silent" per ridurre sensibilmente il rumore durante l'epilazione
- Doppio rivestimento del motore che diminuisce sensibilmente anche le vibrazioni
- Tecnologia brevettata Micro-Contact che garantisce 100% contatto con la pelle ed elimina anche i peli quasi invisibili
- Testina epilazione Ultra Precision, 24 pinzette a forma di Y disegnate appositamente per afferrare i peli dalla radice e strapparli senza romperli (peli quasi invisibili fino a 0,5mm)
- Testina rasatura, per una rimozione veloce dei peli superflui
- Pettine Bikini, per la zona bikini
- Testina esfoliazione, per prevenire la crescita sottocutanea dei peli
- 2 Accessori "zone sensibili" per epilare le zone delicate del corpo
- Testato e approvato dermatologicamente



PREZZO € 57,90
OFFERTA € 50,00
PREZZO SOCI € 41,90 **SCONTO 27%**



nr. 156 RIFINITORE MULTIFUNZIONE MT890E BABYLISS

- Batteria agli ioni di litio
- Waterproof
- Ricarica completa 2 h
- Autonomia 120 min
- Body Groomer con 3 x guide
- Testina per dettagli con 2 x guide
- Testina rasatura
- Testina di precisione con lame in Acciaio Giapponese e guida regolabile
- Testina naso/orecchie

PREZZO € 89,90
OFFERTA € 65,90

PREZZO SOCI € 54,90



SCONTO 38%



nr. 159 ASCIUGACAPELLI HC55 BEURER

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

PREZZO € 41,90
OFFERTA € 33,90

PREZZO SOCI € 27,90



SCONTO 33%



nr. 157 PIASTRA LISCIANTE PER CAPELLI ST255 BABYLISS

- Piastre in Tourmaline Ceramic
- Temperatura max 230°C
- 3 temperature: 180°C - 230°C
- Riscaldamento rapido
- Auto-spegnimento di sicurezza
- Multi-voltaggio
- Cavo girevole da 2 m
- Tappetino termo-resistente
- Potenza 41W

PREZZO € 49,90
OFFERTA € 35,90

PREZZO SOCI € 29,90



SCONTO 40%



nr. 158 SPAZZOLA ASCIUGACAPELLI AD ARIA AS122 BABYLISS

- Potenza 1200W
- Spazzola fissa termica da 38 mm
- Spazzola fissa con setole rigide da 25 mm
- Spazzola fissa con setole morbide da 20 mm
- Spazzola lisciante
- Funzione ionica anti-creppo
- 3 impostazioni di calore
- Tasto aria fredda
- Cavo rotante da 1.8 m

PREZZO € 59,90
OFFERTA € 41,90

PREZZO SOCI € 34,90



SCONTO 40%



nr. 153 **BILANCIA PESAPERSONE IN VETRO GS203**
BEURER



- Spegnimento automatico, indicatore di sovraccarico
- Portata 150 kg, divisione 100 g
- Tecnologia di accensione Quick Start
- Superficie di appoggio in vetro di sicurezza: 30 x 30 cm
- Display XL
- Alimentazione: 2 x 3V batteria al litio CR2032 (inclusa)

PREZZO € ~~28,90~~
OFFERTA € ~~23,90~~

PREZZO SOCI € **19,90**



SCONTO **30%**

nr. 154 **BILANCIA PESAPERSONE DIGITALE PS1075**
LAICA



- Portata 180 kg, divisione 100 g
- Display LCD 7.8 x 3.5 cm
- Piattaforma in vetro temperato 6 mm
- Alimentazione: 1 x 3V batteria al litio CR2032 (inclusa)

PREZZO € ~~22,90~~
OFFERTA € ~~17,90~~

PREZZO SOCI € **14,90**



SCONTO **34%**

ACCAPPATOIO IN MICROSPUGNA CON CAPPUCCIO CALEFFI

- Spugna 100% cotone 260 g/mq

PREZZO € ~~39,90~~
OFFERTA € ~~29,90~~



PREZZO SOCI € **24,90**

SCONTO **37%**



PERLA



AZALEA



BLU



TAGLIA S/M

nr. **91**

nr. **94**

nr. **97**

TAGLIA L/XL

nr. **92**

nr. **95**

nr. **98**

TAGLIA XXL

nr. **93**

nr. **96**

nr. **99**

nr. 100 **GUANCIALE MEMORY IN SMARTCEL CALEFFI**

- Saponetta cm 43 x 73
- Imbottitura: Limpha colore verde
- Fodera: tessuto Smartcel 70% poliestere, 10% Ciima, 20% Tencel

PREZZO € ~~59,90~~
OFFERTA € ~~47,90~~



PREZZO SOCI € **39,90**

SCONTO **33%**



MISSIONE RISPARMIO

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI

ENTRO IL 15 FEBBRAIO 2024

CONSEGNA DAL 18 AL 31 MARZO 2024

coop
Trentino

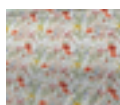
**FAMIGLIA
COOPERATIVA**

coop
SUPERSTORE

PARURE COPRIPIUMINO IN FLANELLA DIAMOND COGAL

Misure:

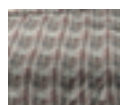
- 1 piazza: 1 federa 50x80 cm - sacco 155x200 cm + 40 cm patella
- 1 piazza e mezza: 1 federa 50x80 cm - sacco 200x200 cm + 40 cm patella
- 2 piazze: 2 federe 50x80 cm - sacco 250x200 cm + 40 cm patella



D2337 V87



D2338 V88



D2342 V88



D2341 V88

1 PIAZZA

nr.
104

nr.
107

nr.
110

1 PIAZZA E MEZZA

nr.
105

nr.
108

nr.
111

2 PIAZZE

nr.
106

nr.
109

nr.
112

nr.
113

PREZZO € **41,50**
OFFERTA € **33,90**



PREZZO SOCI € **27,90**

SCONTO **32%**

PREZZO € **47,90**
OFFERTA € **39,90**



PREZZO SOCI € **33,90**

SCONTO **29%**

PREZZO € **63,50**
OFFERTA € **51,90**



PREZZO SOCI € **41,90**

SCONTO **34%**

PIUMINO MORFEO CALEFFI

- Imbottitura in fibra di poliestere anallergica 100 g/mq
- Rivestimento 100% in microfibra di poliestere
- Misure: 1 piazza: cm 155 x 200
1 piazza e mezza: cm 200 x 200
2 piazze: cm 250 x 200



nr.
101

1 PIAZZA

PREZZO € **35,90**
OFFERTA € **29,90**



PREZZO SOCI € **24,90**

SCONTO **30%**

nr.
102

1 PIAZZA E MEZZA

PREZZO € **39,90**
OFFERTA € **33,90**



PREZZO SOCI € **27,90**

SCONTO **30%**

nr.
103

2 PIAZZE

PREZZO € **41,90**
OFFERTA € **34,90**



PREZZO SOCI € **29,90**

SCONTO **28%**

NON ALZATE L'IVA.

Perché non è solo un tema economico: alzare l'iva al 10% sugli assorbenti femminili è una discriminazione di genere verso le donne. Questa è una lotta che portiamo avanti da tempo. Più di 680mila persone già avevano firmato con noi la petizione STOP TAMPON TAX di Onde Rosa per abbattere l'IVA al 4%. Tra le brutte notizie c'è anche l'aumento dell'IVA al 10% sui pannolini per i neonati. Non aumentare l'iva su assorbenti e pannolini è un atto di profonda responsabilità nei confronti del Paese. È questo l'appello che rivolgiamo al Governo e al Parlamento.



RIPARTE

RACCOLTA PUNTI 2024

PUOI SCEGLIERE TRA:

**BUONO
SPESA 10€**



**PRODOTTI
ALIMENTARI**



SOLIDARIETÀ



**RIVISTA
FIOR FIORE
IN CUCINA**



**RICARICHE
TELEFONICHE**

