

Comitato di Redazione
Antonio Bertolini, Sergio Ferrario,
Sergio Ghiringhelli, Marco Maggi,
Oddino Magnani, Daniele Moltrasio,
Ugo Pinferi, Enrico Rossi, Adolfo
Scalpellini, Elio Susani, Giorgio Vozza

Impaginazione
Franco Malaguti
Maria Rosa Torri
Disegni:
Giulio Peranzoni

Editrice Coop Lombardia
Viale Famagosta, 75
20142 Milano - Tel. 844721

Direttore responsabile Adolfo Scalpellini

Stampa Coop "Il Guado"
Corbetta (MI) - Tel. 02-9794461/2

Spedizione in abbonamento
postale gruppo III/70.

Autorizzazione del
Trib. di Milano n. 144
del 14 aprile 1982

La carta di **Quale Consumo** è di
bassa qualità per la stampa ma di
alta qualità ecologica. E tutta ri-
ciclata.

consumo *quale*

Un'innovazione finanziaria nell'interesse dei Soci

Quanto vale da oggi la tua quota azionaria

Alla recente assemblea di bilancio, tenutasi a Cremona il 28.5.89, si è deliberata una scelta importante e innovativa nel campo sociale: la remunerazione delle quote di capitale sociale versato.

Dopo anni di discussione e di perplessità si è deciso di stanziare L. 54.635.510 ad aumento del 10% lordo sul capitale sociale che a bilancio risulta iscritto per 551 milioni al 31/12/1987. Al di là degli aspetti apparentemente burocratici o amministrativi, in verità si tratta di una svolta di grande impegno sociale. Infatti due sono gli aspetti fondamentali. Primo l'attuale sproporzione tra capitale sociale iscritto a bilancio, giro di affari e patrimonio della Cooperativa, nel giro di alcuni anni verrà modificato positivamente con l'aumento progressivo e automatico che porterà a livelli più confacenti il rapporto.

Secondo, il socio vedrà la sua quota sociale sottoscritta aumentare, se pur limitatamente, ogni anno attraverso l'invio a domicilio di un estratto conto biennale che confermerà tale progressione.

Certo, il vantaggio del socio che ha sottoscritto la quota semplice di L. 5.000 sarà molto limitato e di valore preminentemente simbolico.

Ma se consideriamo che ogni socio può elevare la propria quota fino ad un massimo di 20 milioni (L. 49 del 22.2.85) la remunerazione incomincia a diventare interessante.

Facciamo alcuni esempi esplicativi.

Primo anno

Socio con quota da	L. 5.000
Remunerazione annua 10%	500
Ritenuta fiscale secca 10%	50
Nuovo valore quota	L. 5.450

Secondo anno

Valore quota	L. 5.450
Remunerazione annua 10%	545
Ritenuta fiscale secca 10%	55
Nuovo valore quota	L. 5.940

Socio con quota da	L. 10.000.000
Remunerazione annua 10%	1.000.000
Ritenuta fiscale secca 10%	100.000
Nuovo valore quota	L. 10.900.000

Valore quota	L. 10.900.000
Remunerazione annua 10%	1.090.000
Ritenuta fiscale secca 10%	109.000
Nuovo valore quota	L. 11.881.000

È così di seguito. È bene però ricordare che la quota sociale (da non confondersi col prestito da soci) può essere ritirata, a norma di Legge e di Statuto, solo su richiesta scritta e dopo 6 mesi dalla approvazione del bilancio dell'anno in corso. Pertanto se un socio rinunciava alla propria adesione e richie-

desse il rimborso della propria quota sociale, che resta comunque di sua proprietà, dovrà pazientare diversi mesi prima di tornarsene in possesso. È questo un vincolo che vale anche per eventuali eredi e che dovrà essere ben chiaro a tutti i soci onde evitare incomprensioni e spiacevoli contestazioni. Riteniamo co-

munque, anche se sul tema intendiamo ritornare con ulteriori spiegazioni, che il Consiglio di Amministrazione e l'Assemblea dei soci delegati abbiano ben operato ponendo all'attenzione di tutto il corpo sociale una innovazione e dei vantaggi concreti di grande interesse sociale.

Sergio Ghiringhelli

Questo mese

Anolini o ravioli: ogni campanile la sua ricetta di Riccardo Di Corato	p. 2
Oggi/Domani. Mode di Giorgio Vozza	p. 2
Panorama e natura. Ecco cos'è "La querce" di Ugo Pinferi	p. 3
La pubblicità che ci inganna di Paolo Verga	p. 4
In armonia col proprio corpo di P.V.	p. 5
E il gelo sia con voi di Laura Suffiotti	p. 6
Il fuoco che conserva di L. S.	p. 7
Mobili con bandiera svedese di Giorgio Vozza	p. 8
"Letture" a cura di Ugo Pinferi	p. 9
Rivoluzione nell'industria alimentare di U.P.	p. 9
Che la scuola cominci di Angelo Ponta	p. 10
Offerte ai soci	p. 11

"Non rompiamogli le favole"

Firme per bloccare l'invadenza della pubblicità



Alla fine di giugno in numerosissimi supermercati della nostra rete di vendita è iniziata la raccolta di firme denominata "Non rompiamogli le favole". Un progetto di legge che come è ormai noto tende a salvaguardare gli interessi dei bambini dalla presenza sempre più pesante ed invadente della pubblicità nei programmi loro dedicati. I nostri soci si sono mobilitati con grande entusiasmo ed hanno organizzato turni di presenza all'interno dei supermercati con banchi dove i cittadini potevano sottoscrivere a favore del progetto di legge. L'obiettivo della campagna è quello di raccogliere oltre 50.000 firme e, a giudicare dalla risposta dei consumatori lombardi, non dovrebbe essere difficile centrarlo. L'impegno comunque non diminuisce e nostro scopo rimane quello di portare a conoscenza di un numero sempre più vasto di cittadini questa campagna promossa nell'interesse dei consumatori di domani.

Iniziativa sconto soci numero 3

**Fustino lavatrice
Coop Kg. 4,8**

sconto ai soci L. 4.000

Validità
dell'iniziativa dal 16 al 31 ottobre

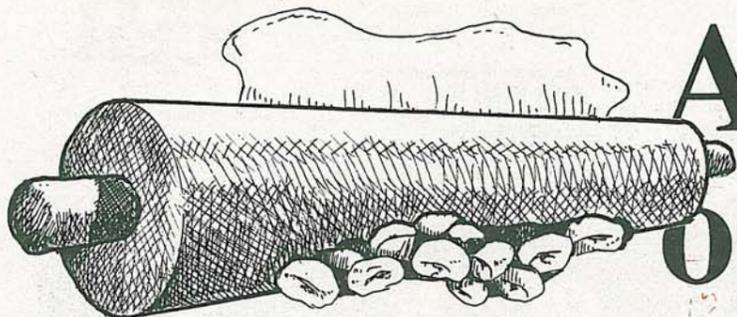
Iniziativa sconto soci buono n. 2

Avviso

A parziale rettifica di quanto pubblicato sul numero scorso del giornale avvertiamo i soci che causa indisponibilità dei prodotti nelle quantità necessarie l'offerta soci n. 2 sarà composta esclusivamente da una confezione da un chilo di formaggio Grana. Ci scusiamo per il cambiamento improvviso dovuto a fattori indipendenti dalla nostra volontà. Lo sconto rimane di L. 4.000 ed il periodo di validità dell'iniziativa è confermato dal 15 al 31 settembre.

Le tessere/sconto nei supermercati

Con la ripresa dell'attività dopo le vacanze ricordiamo a tutti i soci che non lo avessero ancora fatto, che sono disponibili presso tutti i supermercati Coop le nuove tessere sconto. Per ottenerle è necessario riconsegnare la vecchia tessera ormai inutilizzabile. La tessera è l'unico strumento attraverso il quale è possibile usufruire dei vantaggi riservati ai soci e che consentono ogni anno sensibili risparmi su numerosi prodotti, alimentari e non. Vale dunque la pena di affrettarsi per entrarne in possesso. Vi aspettiamo.



Anolini o ravioli: ogni campanile la sua ricetta

Il viaggio attraverso le paste ripiene italiane è sicuramente un viaggio tra i più ghiotti. Al tempo stesso, è viaggio o meglio avventura tra le più sorprendenti. Concettualmente, il principio è unico: una sfoglia di pasta e un ripieno. Tuttavia, la pasta già varia da contrada a contrada; il ripieno si esprime in cento sapori diversi; i sughi o il modo di cuocerle non sono da meno; infine, dimensioni e disegno sembrano lo sfogo di una fantasia alla quale sia stato tolto ogni freno.

Un esempio splendido di come usi ed abitudini locali abbiano plasmato tale sublime diversità, ben sorretta inoltre dal più fiero campanilismo, lo si incontra in quel pur breve tratto che va da Piacenza a Bologna ovvero dall'anolino al tortellino, passando ovviamente per il cappelletto e avendo massima cura di non confondere i nomi ogni volta che si passano i confini provinciali. Altrimenti, son guai.

L'anolino

L'anolino, tanto per iniziare con il territorio che da Piacenza si estende sino a Parma, deriva il nome da agnolino ossia piccolo agnolotto. Agnolotto, a sua volta, deriverebbe da anello o perché in alcune regioni si completavano arrotondando a guisa di anello attorno al medio o all'indice oppure perché ci si serviva di un anello per tagliare il disco della pasta. Così, per esempio, affermò M. Buonarroti il Giovane, 1646, che sarebbe poi il nipote del grande Michelangelo, scrivendo "a Parma li dicono agnolotti, agnolini perché si taglia il disco della pasta con un anello".

La sua singolarità non è solo questa. Al di là della pasta che deve essere tirata fino ad essere un autentico velo, la sua più specifica particolarità sta nel ripieno. Non carne o verdure o formaggi, ma pangrattato intriso nel sugo di stracotto, unito a parmigiano-reggiano, legato con uova e insaporito da una grattatina di noce moscata. Stracotto ovviamente degno di tale nome, perché cotto per non meno di cinque o sei ore, sebbene tra i primati parmigiani si vantino antiche cotture durate sino a tre giorni.

Agnolotti e cappelletti

Va da sé che debbano cuocersi in brodo, seppure ci sia chi li ammannisce asciutti, magari con ragù oppure con burro o panna o con altro ancora facendo ardere di sdegno i puristi. Che già hanno molto da fare. Per esempio, criticare alcuni piacentini che non resistono a tenere lontana la carne dello stracotto. Ne sminuzzano un po' e l'aggiungono al pangrattato. Inutile dire che non mancano piacentini che non sostengono che la vera ricetta è questa e non quella degli odiati parmigiani. Due passi verso sud-est ed ecco Reggio nell'Emilia. Qui la parola sacra è cap-

pelletti, quando riducendo un paio di doppie, non diventa capeletti. La pasta è sempre all'uovo e c'è gara sulla trasparenza. Il ripieno, però, è davvero di carne, anzi due: vitello o manzo e maiale, con aggiunta poi di prosciutto e mortadella, parmigiano e noce moscata e le uova per legare il tutto. Dovrebbero finire sempre in brodo, ma si lascia libertà di scelta.

I tortellini e il loro ripieno

Da queste righe ci si chiede quale possa essere la differenza con i tortellini modenesi e bolognesi. Intanto è appunto il nome, anche se nel modenese c'è chi insiste a chiamarli cappelletti, mentre secondo i reggiani non ne avrebbe titolo. Poi, secondo autorevoli accademici della cucina, Vincenzo Buonassisi in testa, il ripieno: petto di pollo, burro, ricotta e formaggio fresco, l'inevitabile buon parmigiano-reggiano e le uova per legare, poi noce moscata, scorza di limone grattugiata e pepe. La sagomatura della pasta è sempre a forma di cappeluccio, chiudendo il dischetto di pasta ad anello, ma con un bordo leggermente più alto che faccia

da tesa. Anche a Modena, si servono in brodo, seppure anche Fini li proponga in altri modi, burro e panna in testa. Inutile dire che il tortellino bolognese è tutt'altra cosa. Per spazzare il campo da ogni equivoco manda in campo nientemeno che la Dotta Confraternita del Tortellino, autrice di una ricetta che ovviamente dovrebbe essere quella a doc. In linea generale, la pasta si fa con un uovo per ogni 100 grammi di farina, perciò più ricca delle precedenti. Nel ripieno figurano il lombo di maiale, un pezzo di petto di tacchina, prosciutto crudo, mortadella ed anche una punta di midollo di bue, poi parmigiano-reggiano, noce moscata

e pepe bianco. I tortellini dovrebbero riposare per ventiquattrore, perché così maturano, come dicono i bolognesi, e poi finire in saporito e al tempo stesso delicato brodo di cappone. A questa ricetta che può considerarsi classica o meglio tra le più comuni, la succitata Confraternita contrappone la sua. Esclude, direi a buon diritto, tacchina e midollo e rivendica l'impiego di uova di galline di montagna che sembra abbiano il tuorlo più grosso. Confesso di non aver mai pesato o misurato tuorli di pianura, collina e montagna, limitandomi a quanto dice la legge in materia di dimensioni, cosa che mi sembra la più pratica.

Se a queste note dedicate alle più classiche delle paste ripiene emiliane si dovessero aggiungere tutte le altre varianti di ripieno - per esempio, non sono stati presi in considerazione i ripieni di magro, sempre per stare nel campo della classicità - e poi quelle di forma - altro esempio, i tortellini chiusi nella sfoglia a modo di caramella detti turtei cu la cua - altrettante pagine non basterebbero. Ce n'è comunque a sufficienza per dimostrare l'assunto iniziale. Ogni campanile ha il suo tortello o raviolo che dir si voglia, quando non sono di più. L'Emilia davvero insegna. In modo, poi, quanto mai saporito.

Oggi

di Giorgio Vozza

Domani

Mode

C'è qualcosa di meno attraente di una scopa? Esiste un consumo più banale del pane? Come si fa a risvegliare l'interesse per la vecchia bicicletta? E un negozio di mobili, come può attirare clienti da grandi distanze?

Sono domande che vengono spontanee dall'osservazione di curiosi, ma importanti fenomeni commerciali di questi anni.

Eppure la risposta è semplice: il concetto di "mercato maturo", dunque non più in crescita, è morto e sepolto. In pratica, talvolta, una piccola idea rifà grande un mercato, rivitalizza consumi che si pensavano condannati ad un inesorabile declino.

Esempi. Metti un marchio, "Pippo", su una scopa e nasce un successo commerciale. Allarga l'offerta dei tipi di pane e riprendono ad aumentare le vendite del più antico prodotto alimentare. Aggiungi alla biancheria un po' di pizzi e di malizia e scoppia il boom dell'intimo: per lei, ma anche per lui. Piazza una cifra di spot televi-

sivi per un negozio di mobili in Piemonte e un fiume di famiglie si muoverà verso Biella ad affollare Aiazzone. Importa dei tradizionali mocassini americani e tutti vorranno le Timberland. Rinforza il telaio della bici, metti qualche nuovo aggeggio e venderai un'enormità di "Mountain bike".

E che dire degli orologi? Le vendite sembravano immobilizzate da anni. Eppure il successo degli Swatch svizzeri e dei Raketa russi è stato stupefacente: un nuovo disegno, il prezzo basso ne sono stati gli ingredienti.

E la pasta? La dieta mediterranea l'ha rilanciata in tutto il mondo.

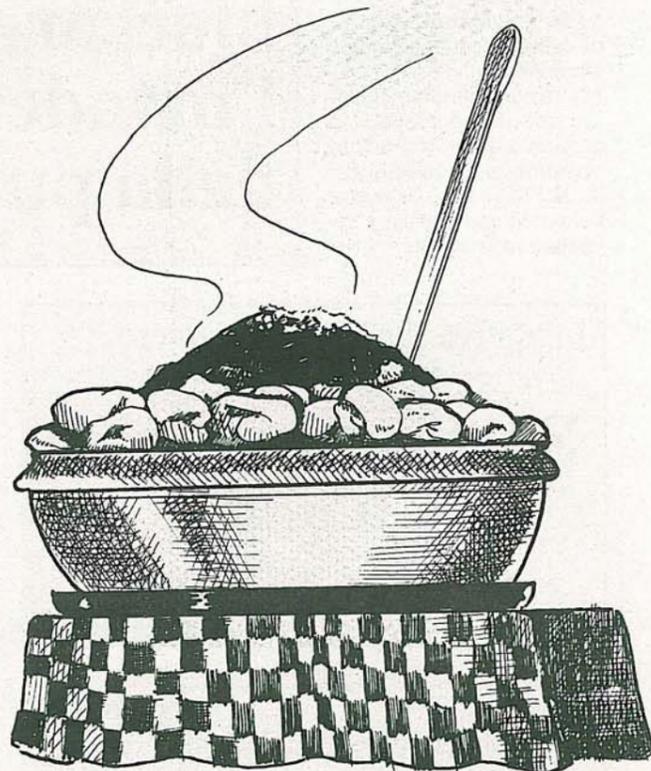
In tutti questi casi l'innovazione fisica dei prodotti è stata modesta, se non inesistente.

Vecchi mercati archiviati come esauriti si sono improvvisamente riaperti e hanno ripreso a tirare.

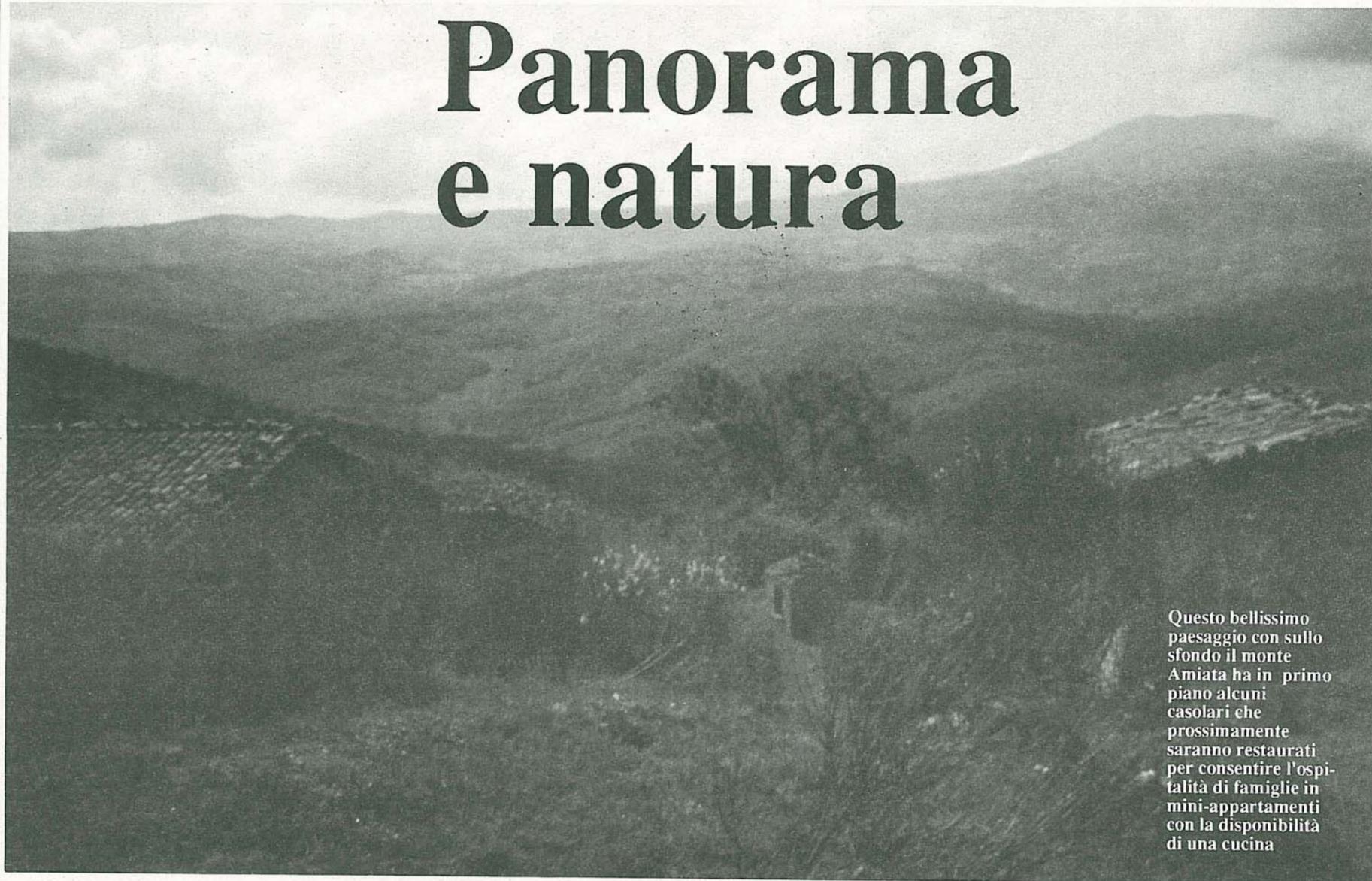
Il successo commerciale non ha più regole.

Il nuovo prodotto può essere un arnese dimenticato: ma, in certi casi, basta ripensarlo, rimodellarlo, riproporlo per fargli riprendere vita, per produrre nuova ricchezza, anche senza pesanti tecnologie industriali.

Ma non saranno la moda, il disegno, la comunicazione, le nuove tecnologie leggere del futuro?



Panorama e natura



Questo bellissimo paesaggio con sullo sfondo il monte Amiata ha in primo piano alcuni casolari che prossimamente saranno restaurati per consentire l'ospitalità di famiglie in mini-appartamenti con la disponibilità di una cucina

Ecco cos'è "La querce"

Si chiama "La querce" questa cooperativa agricolo-forestale alle pendici del monte Amiata, in provincia di Siena. Il giovane presidente Moreno Bucci, ci conferma che si scrive proprio così. Nel dialetto senese la quercia si chiama "querce". La cooperativa, che è nel territorio del comune di Castiglione d'Orcia, è di gran lunga l'azienda più importante di un paese che ha visto scendere il numero degli abitanti da più di 5.000 a meno di 3.000 in questi ultimi anni. La cooperativa occupa stabilmente, a libro paga, un centinaio di dipendenti. Nata nel 1978, con 27 soci fondatori, era specializzata

in lavori forestali. Nel 1981 la Regione Toscana ha ceduto in affitto alla cooperativa più di 2.000 ettari, dei quali 1.700 a bosco. E qui sono partite le diverse iniziative: allevamento di bovini selezionati (la razza chianina, quella delle "vere" bistecche alla fiorentina), di ovini, di piccioni, e poi daini, fagiani, germani reali, cinghiali, cavalli. I cavalli servono per il turismo equestre e un primo edificio, "I lecci", è stato attrezzato con un ristorante e può ospitare 30 persone in camere con bagno.

Nel ristorante Felicetta e Assuntina garantiscono una cucina di tradizione. Gnocchi e tagliatelle fatte in ca-

sa, ma anche la scottiglia, un umido di diverse carni: piccione, agnello, pollo, coniglio, suino. Altra attività economicamente significativa è la macelleria che appartiene al circuito "Cinque Erre", un consorzio che si propone la valorizzazione di cinque razze bovine italiane da carne: la chianina (è il caso de "La querce"), la marchigiana, la romagnola, la maremmana, la podolica. La macelleria è aperta il martedì pomeriggio e il sabato tutto il giorno. La carne viene offerta nei diversi tagli in un "pacco famiglia". Il successo è tale che tutta la produzione, più di cento capi all'anno, è venduta direttamente nel

negozio della cooperativa, oltre a miele, olio e castagne. C'è anche una segheria e la prospettiva di allargare l'attività ad altre produzioni. Aggiungete che l'ambiente è "giovanile" e che nei moderni uffici dell'azienda è installato un potente computer e avrete un quadro abbastanza ampio della situazione.

Nel futuro ci saranno più posti letto per i turisti. I regolamenti non consentono nuove costruzioni, ma è nella sistemazione dei vecchi casali che i cooperatori vedono la possibilità di ricavare non solo delle camere, ma anche dei mini-appartamenti che possano consentire alle famiglie di

A Castiglione d'Orcia in un soggiorno incantato dove l'uomo riacquista una dimensione dimenticata

turisti di essere autonome, con tanto di cucina a disposizione.

La zona offre paesaggi ampi con la vetta dell'Amiata, ma anche con la vista del mare (quando non c'è foschia). Ci sono poi località con corsi d'acqua termale, cave di travertino, e paesi con rocche e castelli. Potete farvi raccontare le storie

dei minatori dell'Amiata, le esperienze di riconversione occupazionale dopo la chiusura della miniera, oppure le storie dei mezzadri della campagna senese, le attività dei forestali. E qualcuno vi aiuterà ad individuare le diverse specie animali e vegetali (ci sono anche molte varietà di orchidee selvatiche).

L'itinerario

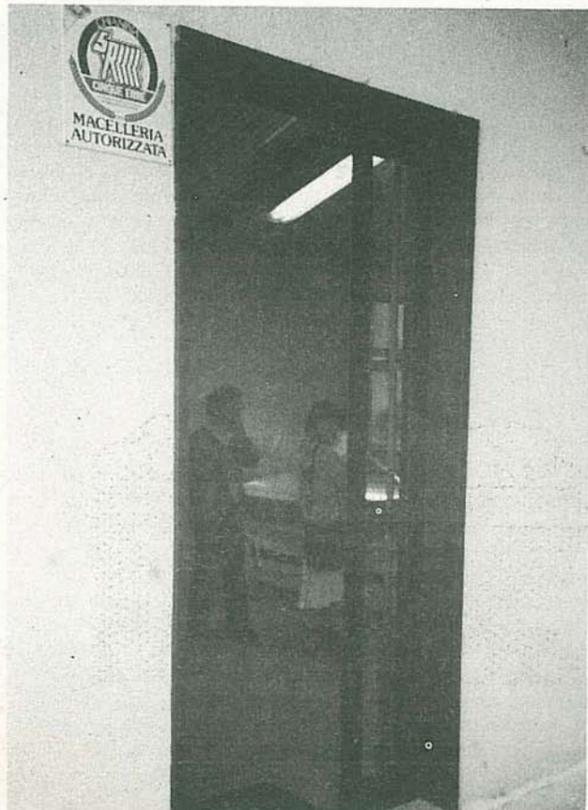
Si esce a Chiusi, sull'Autostrada del Sole. Si prende per Chianciano, e da lì una bellissima strada provinciale, in piena campagna senese vi porta sulla Cassia, pochi chilometri a sud di S. Quirico d'Orcia. Prendete la Cassia svoltando a sinistra. Dopo un chilometro trovate la deviazione per Bagno Vignoni (da visitare), ma voi andate diritti ancora per svoltare a destra in direzione di Castiglione d'Orcia. Vi ritroverete su un'altra bella provinciale che seguirete nella direzione Monte Amiata, Abbadia S. Salvatore. Dopo un po' di chilometri oltre Castiglione troverete l'indicazione della stalla dei cavalli della cooperativa. Andate diritti e subito dopo vi troverete a "I lecci".

Le informazioni

Centro Turismo "I lecci", tel. 0577-887287

Sede della cooperativa "La querce", tel. 0577-887154

L'indirizzo è 53023 Castiglione d'Orcia, Siena.



In questa bella casa, "I lecci", c'è il ristorante e ci sono le camere con bagno che possono ospitare trenta persone. A breve distanza c'è il recinto dei daini. A sinistra la ma-

celleria della cooperativa "La querce". Oltre alle carni dei bovini di razza chianina, è possibile acquistare miele, olio e castagne. Tra le attività proposte ai

turisti c'è il trekking, l'equitazione, la pesca alle trote in torrente, la caccia a cinghiali, germani reali, fagiani. I dintorni sono ricchi di mete naturalistiche e storiche

In armonia col propri

Vacanze addio. Forse sono già un ricordo. Ricordo di nuotate, di camminate, di corse in bicicletta; di interminabili faticose partite di tennis. Qualcuno ha fatto roccia e c'è chi ha frequentato trotter o maneggi. Insomma ognuno ha tentato di tornare in forma (o mantenere più facilmente la forma). Già, era facile d'estate!

E adesso che già pesano le ore d'ufficio, lo stress della città, i trasporti affollati, le irritazioni da parcheggio, si cerca di rifarsi (qualcuno dovrebbe confessarlo) con qualche colazione un po' abbondante, con qualche cena ipercalorica, con qualche gocciolo in più.

Ela forma? Si pensa alla ginnastica per l'inverno, alla palestra, a qualche corsa. Ma va tutto bene, qualunque cosa, qualsiasi esercizio è adatto a tutti?

Sarebbe molto utile, prima di tutto, consultare un medico, il quale sarà in grado di consigliare, per ogni singolo caso, un regime alimentare adatto, unitamente a indicazioni per lo svolgimento di attività fisiche appropriate.

Tuttavia, per quanto riguarda l'alimentazione, gli esperti sono concordi nel fornire alcuni principi fondamentali, che si possono adattare a tutti quelli che vogliono, per un periodo

più o meno lungo a seconda della forza di volontà, tentare di convivere in armonia con il proprio corpo.

Non bisogna dimenticare che alimentarsi non significa immettere cibo nell'organismo per "tirare avanti", ma fornire al nostro fisico, dopo un'accurata selezione, gli elementi che sono alla base della vita stessa; ogni errore che si commette nell'assolvere a questa funzione si ripercuote non soltanto mettendo in pericolo la funzionalità di questo o quell'organo, ma compromettendo tutto l'equilibrio psico-fisico. Ovviamente tutto questo comporta la rinuncia a buona parte delle comuni abitudini alimentari. Poche regole

di alimentazione bastano: una buona colazione, a base di succhi di frutta, fiocchi di cereali, the; un pranzo, composto da un primo e

frutta, e una cena, magari solo con un secondo piatto, sono più che sufficienti ad assicurare tutti gli apporti nutritivi di cui abbiamo bisogno.

Ma per mantenersi veramente in forma non è sufficiente affidarsi ad un'alimentazione corretta. Per chi volesse affiancarvi un'attività fisica, oggi le alternative sono numerose. Presso tutte le maggiori palestre vengono effettuati corsi di aerobica; stretching; ginnastica dimagrante; bodybuilding; fitness; oltre alla possibilità di usufruire di idromassaggi, saune, massaggi tradizionali e non.

L'attività fisica: a ciascuno la sua ginnastica

Tutte discipline, più o meno di moda, che, correttamente eseguite e con un controllo costante da

parte di medici sportivi e istruttori, possono rivelarsi molto utili per mantenere il fisico a livelli di grande efficienza.

L'aerobica altro non è che una forma di ginnastica a corpo libero, eseguita di solito in gruppo, con una base musicale per accompagnare i vari movimenti degli esercizi.

Lo stretching, invece,

Dove fa

Alimentazione ed esercizio fisico devono però procedere di pari passo

Concluso il concorso "Ecologia del quotidiano"

Numerosissime le scuole lombarde che con i loro lavori hanno raccolto premi meritatissimi nell'ambito del concorso promosso da Coop a livello nazionale.

Ben 22 classi hanno riportato il positivo giudizio della giuria, presieduta dal celebre cartoonist Bruno Bozzetto, sia nel settore del fumetto che in quello dei manifesti.

Il concorso ha testimoniato la sensibilità dei più giovani sul tema ambiente e la validità dell'idea del concorso che ha esteso a tutto il territorio nazionale la riflessione sui problemi dell'ambiente.

Villasanta: donato un computer

La nostra sezione soci di Villasanta-Arcore si è fatta promotrice di una importante iniziativa nei confronti della locale direzione didattica. È stato infatti donato un

personal computer che svolgerà un'utile funzione di supporto didattico soprattutto per gli alunni portatori di handicap. L'iniziativa della nostra sezione soci è stata molto apprezzata dalla direttrice didattica, dott.ssa Mirtilli Morgana e dall'Assessore alla Pubblica Istruzione Castellani che non hanno mancato di esprimere il loro consenso a questo riguardo.

Niguarda: esposti i disegni del concorso Coop

Nel salone della Biblioteca comunale c'è stato un incontro fra i rappresentanti della Sezione soci Coop "Ornato" con i presidi e gli insegnanti delle 3 scuole medie della zona 9.

Erano presenti anche un folto gruppo di alunni di queste tre scuole (nella foto), che con i loro disegni, tuttora esposti nel salone, hanno partecipato al concorso "L'Ecologia del quotidiano".

Erano presenti alla manifestazione anche: Il presidente della Zona nove sig. Oggioni e il dr. Querci, il sig. Agosta, responsabile

della commissione Ambiente, la preside prof. Sala, responsabile della commissione cultura, la Signora Senatore, responsabile del Ctl.

Numerosi e vivaci i disegni eseguiti dai ragazzi interpretando le necessità della difesa dell'ambiente in cui viviamo; con la manifesta preoccupazione dello scempio e del degrado.

Hanno preso la parola il presidente Og-

gioni e la preside Sala, manifestando un sentito apprezzamento per l'iniziativa promossa dalla Coop Lombardia attraverso la Sezione soci di Niguarda.

A chiusura della manifestazione, in rappresentanza della Sezione soci Ornato, ha parlato Leonilde Mauri per ringraziare i convenuti e, in particolare, quanti si sono prodigati affinché la manifestazione potesse avere il successo ottenuto.



corpo

consiste in una serie di movimenti per "tirare" i muscoli, con l'ausilio di attrezzi fissi come le spalliere, con la finalità di rilassarli e ammorbidirli.

Quando si parla di **body-building** ("costruzione del corpo") è la traduzione esatta, ma il termine usato da noi è "culturismo" si deve intendere una disciplina che viene praticata esclusivamente con i pesi, e che, per un'attività corretta, necessita dei consigli costanti di un istruttore.

Poiché il culturismo è molto rigido, non è adatto alla maggior parte del pubblico, soprattutto femminile; quello che le donne praticano in tutte le pa-

lestre è il cosiddetto fitness, la vera novità di questi ultimi tempi.

Il fitness non è solo una disciplina completa (comprendente un programma stabilito dall'allenatore), ma un "modus vivendi": non si tratta solo di ginnastica, ma di benessere emergente dalla ricerca di sistemi igienico-comportamentali corretti.

Numerosi medici hanno stabilito che un uso di attrezzi praticato in modo corretto (migliorando il consumo di ossigeno e il trofismo muscolare), abbinato all'eliminazione dei fattori di rischio, quali fumo, alcool e stress, è un ottimo farmaco contro l'ipertensione.

Paolo Verga

Il lavoro dell'Istituto di autodisciplina contro...



Quasi ogni attimo della nostra vita è impregnato da messaggi pubblicitari: volenti o nolenti. Non si sono ancora spente le polemiche sulle interruzioni pubblicitarie dei film in televisione; il mondo dell'editoria è sommerso di richieste per spazi da dedicare a questo o quel prodotto; ogni tanto si torna a parlare di pubblicità subliminale (una forma vietata che consiste nell'inserire messaggi istantanei non percepibili immediatamente ad occhio nudo, ma che vengono recepiti a livello inconscio) e di pubblicità comparativa (permessa, ad esempio, negli Stati Uniti, ma assolutamente vietata da noi).

Così, mentre tutto il mondo che gravita intorno alla pubblicità continua a prosperare, vista l'enorme richiesta e il successo ottenuto, da più parti si levano voci di disaccordo, soprattutto per quanto riguarda i criteri di presentazione della realtà negli spot, che propongono allo spettatore modelli di identificazione quasi completamente avulsi dal suo standard di vita abituale.

Ma anche la pubblicità possiede regole ben precise; regole, in primo luogo, di correttezza, dapprima empiricamente stabilite, e non sempre rispettate, ma che con il passare del tempo, hanno trovato una loro norma nel Codice di Autodisciplina Pubblicitaria (CAP), al cui rispetto provvede un apposito organismo: l'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria (IAP, con sede, a Milano, in via Larga 15), al quale aderiscono tutti i maggiori operatori del settore. Lo IAP esiste ormai da 23 anni e giudica quelle forme pub-

blicitarie ritenute fuori regola dai ricorrenti. Le pronunce - cioè i giudizi - emesse dal Giurì, se sono di condanna comportano la cessazione immediata della pubblicità e sono impegnative per tutti quelli che aderiscono al sistema; vale a dire che è sufficiente che aderisca al sistema una delle parti in gioco: l'utente, l'agenzia o il mezzo.

Dal punto di vista quantitativo, nel 1988 lo IAP ha emesso 160 pronunce, delle quali 110 provvedimenti monitori e il resto procedi-

festamente in contrasto con il codice di autodisciplina pubblicitaria", viene dichiarata illegale e deve cessare immediatamente.

Sotto la mannaia dell'art. 39 bis sono cadute alcune pubblicità che prendiamo ad esempio. Si va dai prodotti o trattamenti dimagranti a quelli anticellulite; da correttori per il naso a metodi per crescere di statura; da trattamenti per rassodare il seno a quelli contro la calvizie; da cure rinvigorenti e di bellezza a pigiami e saune per dimagri-

so si legge esplicitamente: "Il Rettificatore Francese (Brevetto d'invenzione) trasforma rapidamente e facilmente, in modo definitivo, senza dolore, qualsiasi brutto naso; s'impiega la notte soltanto".

Come dice il Giurì, è evidente che si tratta di pubblicità ingannevole, in contrasto con l'articolo 2, dato che è del tutto impensabile che il prodotto possa avere effetti notevoli; inoltre la pubblicità non può far credere che i trattamenti fisici ed estetici abbiano funzioni restitutive o capacità di produrre effetti radicali (articolo 24); infine si ritiene violato anche l'articolo 8, per l'evidente sfruttamento della credulità insito in un messaggio del genere.

Gli esempi potrebbero continuare a lungo, sull'onda di questi messaggi che recitano: "... risolve definitivamente l'annoso problema del grasso superfluo ..."; "... ogni mattina più snelli, più leggeri e più slanciati ..."; "... sconfigge la pancia e la cellulite, cancella i centimetri di troppo, in quattro settimane avrete già perso cinque chilogrammi ..."; "... con soli cinque minuti al giorno una novità scientifica le farà ottenere un seno superbo: sviluppa, rassoda, e dà consistenza in modo naturale ...".

Qualcuno che ci difende forse c'è. Ma purtroppo questi messaggi continueranno a comparire, fino a quando non esisteranno regole più severe per punire chi li immette sul mercato; mentre, per adesso, dobbiamo accontentarci di vederle soppresse d'autorità, quasi non accorgendoci però, una volta recepito il messaggio, della loro scomparsa dalla scena.

La pubblicità che ci inganna

L'apparecchio che corregge i nasi difettosi - I miracoli del pigiama dimagrante - Ma quando ci saranno leggi drastiche?

menti ordinari. Le ingiunzioni sono più veloci: iniziano e terminano in dieci giorni, se non c'è opposizione (altrimenti, in questo caso, si apre e si instaura un procedimento ordinario, che richiede un iter più lungo); in genere tutto si esaurisce in quei dieci giorni, al di là dei quali il provvedimento diventa definitivo (pertanto si possono definire come provvedimenti d'urgenza).

Se una pubblicità "è mani-

re. Ma non mancano procedimenti monitori contro pubblicità di allevamenti di cincillà; di località sciistiche; di elettrodomestici; di amuleti; di pronostici; di cibi; di viaggi organizzati e crociere; di corsi di studio. Queste pubblicità hanno in comune l'uso indiscriminato di termini sproporzionati alle effettive capacità dei prodotti reclamizzati a ottenere quanto promesso. Ad esempio, nella pubblicità ad un correttore per na-

port, ad esempio...

Abbiamo preso ad esempio tre palestre di Milano, per renderci conto dei costi e delle possibilità di svolgere corsi di queste discipline. Lo **Sportsman Club**, con undici centri, propone vari abbonamenti: l'accesso al solo Club 1 (via Cosimo del Fante 10) costa, oltre a 35 mila lire di iscrizione, 180mila lire per tre mesi, 315 mila lire per sei mesi e 490 mila per tredici mesi; mentre con la tessera normale, che permette l'ingresso a cinque club, si spendono 235mila lire per tre mesi, 410 mila lire per sei mesi e 640 mila lire per tredici mesi; ulteriore possibilità, la tessera "open" valida per tutti gli undici centri: 300 mila lire per tre mesi, 520 mila per

sei mesi e 820 mila per tredici mesi. Lo **Sporting Club Leonardo da Vinci** (via Natale Battaglia 6), consociato con la S.C. **Supersport** (viale Torelli 6), e dotato così di un'unica tessera per entrambi i centri, propone abbonamenti mensili da 120 mila lire più 30 mila lire di iscrizione, trimestrali da 210 mila, semestrali da 370 mila lire e, per tredici mesi, 680mila lire. Il **Club Francesco Conti** (corso Como 15 e via Cerva 4) richiede queste quote di iscrizione: tre mesi a 650 mila lire, sei mesi a 950 mila e un anno a un milione e mezzo. In tutte e tre le palestre, possibilità di visita medica in sede, e qualsiasi corso compreso nelle quote.



Torta gigante per la fine della scuola

Grande festa, come è ormai tradizione, alla scuola "Casati" nel quartiere Gallarate per la fine dell'anno scolastico. Alun-

ni e genitori si sono salutati intorno ad una colossale torta (ben 400 porzioni) offerta per l'occasione dalla nostra sezione soci. Ai giochi ed ai brindisi di fine anno, il contributo della Coop si è aggiunto a testimonianza di un solido rapporto con le realtà scolastiche di quartiere.

I premi di pittura del Concorso Coop/Muggiò

Parco di villa Casati gremito e tanti applausi per i "giovani artisti", vincitori del concorso di pittura per ragazzi, organizzato dalla Coop comitato soci di Muggiò. Cinque i vincitori, per le diverse classi di appartenenza e un totale di quindici im-

portanti premi assegnati. La Commissione esaminatrice, riunitasi sotto la presidenza di Attilio Merati, nel prendere visione degli elaborati, ha constatato con soddisfazione l'impegno manifestato da tutti i ragazzi che si sono espressi con fantasia e creatività, anche in immagini descrittive della nostra Muggiò.

I premi sono stati così assegnati:

IV elementare	I	premio	Francesca Gatto
	II	premio	
	III	premio	
V elementare	I	premio	Giuseppe Rechicchi
	II	premio	
	III	premio	
I media	I	premio	Monica Berlingeri
	II	premio	
	III	premio	
II media	I	premio	Anna Maria Berardinetti
	II	premio	
	III	premio	
III media	I	premio	Sonia Rijoff
	II	premio	
	III	premio	

Un arrivederci al 2° Concorso Coop del prossimo anno. T.B.

E il gelo sia con voi



alimenti

Il freddo permette di prolungare la durata di conservazione di un alimento, ostacolando la crescita e la sopravvivenza dei microorganismi presenti e rallentando la velocità delle reazioni chimiche. Le tecniche di conservazione che sfruttano il freddo sono il congelamento e la surgelazione. Surgelare un alimento significa congelarlo in breve tempo a temperature molto basse, dell'ordine dei - 50°C.: il sapore, l'aspetto, l'aroma e tutti i principi nutritivi rimangono inalterati garantendo così un prodotto salutare, adatto a qualsiasi esigenza alimentare. La surgelazione vera e propria è quindi una tecnica riservata all'industria, che ha a disposizione macchinari molto sofisticati. In casa, tuttavia, è possibile congelare gli alimenti: con qualche piccolo accorgimento si ottengono prodotti di elevata qualità nutrizionale e di ottimo sapore.

Quali attrezzature sono necessarie?

Prima di congelare alimenti è necessario conoscere bene le caratteristiche tecniche del proprio frigorifero. È indispensabile infatti possedere un congelatore

che raggiunga temperature di almeno - 18°C, in grado cioè di garantire un congelamento rapido. Nel codice commerciale i congelatori domestici sono

classificati con tre o quattro stelle (***, ****): nei congelatori a tre stelle la temperatura interna è di - 18°C, in quelli a quattro di - 24°C.

Quali cibi si possono congelare

Praticamente tutti: verdure, frutta, carne, pollame, pesci, pane, piatti cucinati e così via. Solo alcuni tipi di verdure (insalate, sedano, pomodori, cipolle, patate) non si prestano al congelamento. È sconsigliabile anche congelare le creme a

base di uova e i cibi fritti: sapore e consistenza risulterebbero alterati. Naturalmente è più conveniente congelare gli alimenti di cui si dispone in quantità rilevanti, oppure quelli che compaiono sul mercato solo per breve

tempo (come gli asparagi o i piselli freschi). Non conviene invece congelare le verdure che si trovano per tutto l'anno, perché occuperebbero solo uno spazio inutile nel congelatore.

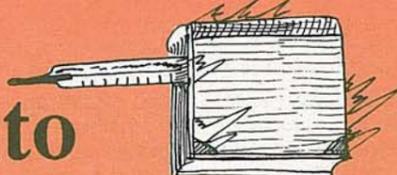
Come congelare gli alimenti in casa

Per ottenere alimenti ottimi è consigliabile scegliere prodotti freschissimi e di qualità. Frutta e verdura, per esempio, devono essere al giusto punto di maturazione e non presentare ammaccature. Ciascun prodotto necessita di una preparazione preliminare: le verdure, ad esempio, vanno pulite e sbollentate, le carni

sgrassate e porzionate. Se si congelano piatti già cucinati questi vanno lasciati raffreddare prima di inserirli nel congelatore. I contenitori più adatti al congelamento sono gli appositi sacchetti trasparenti o le vaschette di alluminio oggi facilmente reperibili in commercio. È vantaggioso suddividere gli ali-

menti in piccole porzioni e congelarli poi in tempi successivi, in modo che il carico di prodotti da raffreddare nella cella non sia mai troppo elevato. È importante ricordare che occorre mettere il congelatore al massimo almeno sei ore prima di sistemarvi gli alimenti, per congelarli il più rapidamente possibile.

Guida al congelamento



Per un miglior congelamento è importante scegliere contenitori di forma e grandezza tali da ridurre al minimo gli spazi vuoti e quindi la quantità d'aria presente all'interno. Il sistema più adatto per conservare le preparazioni di grossa pezzatura (arrostiti, polpettoni, ecc.) è quello dell'impacchettamento.

Nel chiudere un contenitore o un sacchetto non bisogna dimenticare di togliere più aria possibile, perché l'ossigeno provoca l'irrancidimento dei grassi contenuti nell'alimento.

Ogni contenitore deve contenere sempre la dose per un pasto. Volendo però si può suddividere la preparazione anche in contenitori più piccoli per rendere il congelamento più rapido.

La cella del surgelatore non deve essere

caricata in maniera eccessiva, per garantire la ricolazione d'aria tra i prodotti: per questo motivo è preferibile scegliere contenitori con angoli smussati ed arrotondati.

Quando si mette in un contenitore una salsa (o qualsiasi preparazione liquida o semiliquida), bisogna arrivare a 2 cm dal bordo, perché raffreddandosi tende a dilatarsi.

Per un congelamento più rapido, i contenitori vanno posti contro le pareti del surgelatore o sul ripiano dell'apparecchio. Dopo qualche ora possono essere spostati per lasciare il posto ad altri piatti.

Per individuare subito il prodotto da consumare è importante contrassegnare i contenitori con un'etichetta dove segnare il nome del prodotto o della ricetta, il numero delle porzioni e la data di scadenza.

Saper congelare:

Frutta e verdura

Preparazione	Tempo di lessatura	Mesi di conservazione
Asparagi	Eliminare la parte fibrosa	2 min. 12
Basilico	Lavare, togliere i gambi lunghi, asciugare	No 12
Broccoli	Dividere in mazzetti, lasciare 15 min. in acqua salata	4 min. 12
Carciofi	Togliere le punte e le parti non commestibili	7 min. 8
Fagioli	Sbucciare, eliminare quelli guasti	4 min. 12
Fagiolini	Togliere il filo, pulire, lavare	3 min. 12
Funghi	Pulire, togliere il gambo	4 min. 8
Peperoni	Lavare, eliminare i semi	3 min. 12
Piselli	Sgranare, lavare, eliminare quelli gialli	3 min. 12
Prezzemolo	Lavare, togliere i gambi lunghi	No 12
Spinaci	Mondare, lavare. Congelare a foglie intere	2 min. 12
Albicocche	Intere, senza zucchero	No 6
Fragole	Mondare e lavare	No 10
Lamponi, Mirtili, More	Maturi; lavare	No 10
Pesche	Metterle 1 min. in acqua bollente passarle sotto acqua fredda; tagliarle a metà, in sciroppo di zucchero (30-40%)	1 min. 12

I piatti pronti

Preparazione	mesi di conservazione	
Arrosti	In fogli di alluminio, già divisi in porzioni	2-3
Pasta al forno	Nella teglia, coperta da fogli di alluminio	4
Minestrone di verdura	In vaschette di alluminio. Quantità pronta per l'utilizzo	2
Pollo alla cacciatora	In vaschette di alluminio. Quantità pronta per l'utilizzo	2
Stufati e brasati	In vaschette di alluminio. Quantità pronta per l'utilizzo	2
Vitello, agnello, manzo	Tagliare in pezzi poco spessi, con poco grasso e poche ossa	8-10
Maiale	Tagliare in pezzi poco spessi, con poco grasso e poche ossa	4-6
Carne tritata	Congelare senza condire, con un po' di pepe	3-4
Pollame	Togliere testa, zampe e frattaglie	10
Dentice, merluzzo, nasello	Squamare, svuotare, lavare e congelare intero o in tranci	2-4
Sogliola, spigola, triglie	Squamare, svuotare, lavare e congelare	2-4
Trota	Svuotare, passare sotto acqua, far ghiacciare, surgelare intera	3
Calamaro	Spellare, tagliare becco, occhi, sacchetto de l'inchiostro, lavare, congelare	2-3
Gamberi	Lavare in acqua salata, sbollentare, sgusciare, raffreddare, congelare	2-4
Cozze	Lavare, raspare le conchiglie, sbollentare, estrarre il frutto di mare e congelarlo	2-3

Saper scongelare gli alimenti

Tecnica	Tempo	
Carne in grosse pezzature e pollame	In frigorifero	8-10 ore
Carne (fettine, bistecche ...)	Direttamente in cottura	
Pesci (tranci, filetti ...)	Direttamente in cottura	
Pesci (oltre 1/2 kg)	In frigorifero	6-8 ore
Ortaggi	Direttamente in cottura	1/3 del tempo di cottura dell'analogo prodotto fresco
Frutta	In frigorifero, nel loro involucro	5-6 ore
Pane	A temperatura ambiente	2-3 ore
Piatti pronti	Direttamente in cottura	

Guida alla scongelazione



Nessun prodotto scongelato può essere ricongelato di nuovo perché si potrebbero alterare le proprietà nutritive ed organolettiche.

Gli eventuali avanzi di un cibo scongelato possono essere ricucinati o conservati in frigorifero solo fino al giorno dopo.

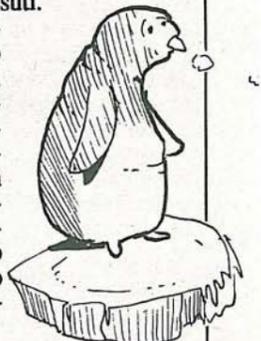
Le verdure, i pesci ed i piatti precucinati e surgelati possono essere cotti direttamente senza farli scongelare. Gli ortaggi devono essere cotti nella minor quantità possibile di acqua, per minimizzare le perdite di liquidi e di principi nutritivi.

È importante ricordare che le verdure congelate cuociono più velocemente rispetto a quelle fresche perché hanno subito una scottatura preliminare prima del raffreddamento.

Le carni congelate o surgelate devono

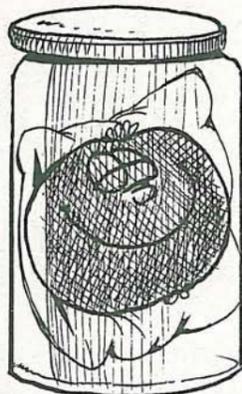
essere scongelate lentamente, lasciandole in frigorifero per tutto il tempo necessario. In questo modo i cristalli di ghiaccio che si trovano all'interno si fondono poco alla volta e l'acqua che si forma ha il tempo di essere riassorbita dai tessuti.

È sempre sconsigliabile ricorrere ad uno scongelamento veloce, ottenuto tenendo il prodotto a temperatura ambiente o ponendolo sotto un getto di acqua fredda: si otterrebbe solo il risultato di un prodotto stopposo, povero di liquidi e impoverito di principi nutritivi (vitamine e minerali).



A casa

Il fuoco che conserva



Il metodo più tradizionale per la conservazione casalinga di frutta e verdura è quello che si avvale della cottura e della sterilizzazione. Il calore, se impiegato nei tempi appropriati, ha infatti la capacità di neutralizzare i microorganismi che causano il deterioramento dei cibi con i rischi che ne conseguono per la salute. Un adeguato controllo e il rispetto di accorgimenti igienici (pulizia delle mani, oltre che dell'ambiente in cui si opera, degli utensili che si usano e dei prodotti che si intende conservare) sono alla base della buona riuscita del nostro impegno.

Perché e come la sterilizzazione

Indispensabile per qualsiasi tipo di prodotto (frutta o verdura) è la sterilizzazione. Occorre far bollire i vasetti, per circa mezz'ora, tempo sufficiente a garantire l'igienicità del prodotto (i tempi possono essere maggiori se i vasi sono molto capienti). I vasi devono essere posti in un recipiente capace, dopo aver provveduto a sistemarli sul fondo e attorno ai vasi degli stracci puliti che impediscano gli urti dei contenitori. Si aggiungerà poi acqua fredda, coprendo con un coper-

chio e portando a ebollizione. Dopo la sterilizzazione i vasi vanno tolti dal recipiente e fatti raffreddare su un piano non freddo. Cottura e sterilizzazione evitano i rischi connessi all'insorgere negli alimenti di microorganismi, il più pericoloso dei quali è certamente il Clostridium Botulinum (Botulino), in grado di arrecare gravi forme di avvelenamento per il corpo umano, forme spesso letali. La tossicità del Botulino non è legata al microorganismo in sé, ma alla possibilità che

le sue spore producano una tossina velenosa. Questo avviene solo in particolari condizioni: assenza di ossigeno, temperatura di conservazione tra i 10 e i 48 gradi (per questo motivo è meglio conservare sempre i prodotti in luoghi freschi o in frigorifero).

Se l'alimento è acido, la produzione di tossine è inibita (conserva di pomodoro, sottaceti ...). Anche il sale, in concentrazione non inferiore al 9% (verdure in salamoia ...) e lo zucchero, in concentra-

zione non inferiore al 30%, (marmellate, confetture ...) impediscono la produzione di questa tossina. L'aspetto, il sapore e l'odore degli alimenti contaminati dal Botulino spesso si presentano normali; a volte l'alimento assume il sapore e l'odore tipico del burro rancido, o presenta bolle e gas di fermentazione. Le verdure richiederanno maggiore attenzione soprattutto se conservate sott'olio: proprio per conferire loro un sicuro margine di acidità verranno prima fatte bollire in aceto.

ne
glio

Qualunque tipo di conserva è im-

che l'alimento sia posto nel
ore senza lasciare vuoti d'aria.
serva o il liquido che la ricopre
ve però arrivare all'imboccato-
il vasetto.

possibile coprire la superficie della
serva con carta oleata, eventual-
ve però arrivare all'imboccato-
il vasetto.

Quando la marmellata ha una consi-
stenza troppo liquida provate ad ag-
giungere durante la cottura la polpa di
qualche mela (essendo molto ricca di
pectina contribuisce ad addensare il
prodotto e accorcia i tempi di cottura).

Per far sciogliere lo zucchero in ma-
niera uniforme provate a riscaldarlo
per un attimo in forno prima di ag-
giungerlo alla frutta.

Le conserve devono essere mantenute
in luogo fresco e buio: la luce e il calo-
re tendono ad alterare il cibo e a dimi-
nuire le proprietà nutritive.



L'attrezzatura necessaria

Dovete innanzitutto munirvi di una pentola di grandi dimensioni, preferibilmente di acciaio inossidabile. È necessario poter contare su alcuni cucchiaini di legno col manico lungo, un colapasta, un passaverdure, una schiumarola, una grattugia, un buon tagliere e una bi-

lancia. Servirà anche uno spremilimoni, qualche casseruola di "emergenza" e una pentola per la sterilizzazione. Naturalmente occorre munirsi di un numero adeguato di vasi di vetro. Questi possono essere nuovi oppure usati, l'importante è che siano pulitissimi. I

vasi da preferire sono quelli con tappo a vite e chiusura ermetica sotto vuoto o quelli con coperchio a guarnizione di gomma e gancio di bloccaggio in metallo. È bene accertarsi sempre che i coperchi e le guarnizioni siano in buone condizioni. Provvedete o-

gni vasetto di un'apposita etichetta che registri non solo il contenuto, ma anche la data di confezionamento: sarà più facile procedere a una consumazione che tenga conto dell'"età" delle conserve che dovrebbero essere consumate entro un anno dal confezionamento.

Gli ingredienti, come sceglierli e trattarli

Scegliete frutta fresca non troppo matura, che non presenti ammaccature. La frutta troppo matura è meno acida, di sapore poco gradevole e più difficile da conservare. Se dovete preparare una conserva di verdura scegliete ortaggi freschi giunti al punto esatto di maturazione: in caso contrario, a cottura ultimata, si otterrebbero prodotti duri e fibrosi. Per preparare marmellate, gelatine, frutta in sciroppo, il dolci-

cante più indicato è lo zucchero bianco che, inoltre, se aggiunto in quantità superiore ai 30 g ogni 100 g di prodotto ha la capacità di impedire lo sviluppo di batteri dannosi. Lo zucchero scuro e il miele, anche se di gusto squisito, rallentano la solidificazione dei preparati dolci e sono quindi meno adatti alle conserve. In alcuni casi, prima della cottura, viene aggiunto alla frutta del succo di limone o dell'acido citri-

co, in grado di migliorarne il colore e con un'azione blandamente conservante. La proporzione indicata è di 2 cucchiaini di succo di limone, o 1/2 cucchiaini di acido citrico, per 1,5 kg di frutta. L'ingrediente che rende densa la marmellata è la pectina, una sostanza naturale contenuta nella frutta. Alcuni frutti però (ciliegie, pere, fragole, lamponi ...) ne contengono in dose limitata: in questo caso si può ricorre-

re ai "gelificanti per marmellate" oggi facilmente reperibili in commercio, seguendo le istruzioni per l'uso indicate sulla confezione. Altri ingredienti importanti nella preparazione delle conserve di verdura sono il sale e l'aceto, due conservanti naturali che, da tempo immemorabile, l'uomo ha utilizzato per prolungare la vita dei prodotti alimentari.

Le marmellate

Albicocche

Snocciolate le albicocche dopo averle lavate, passatele al setaccio, mescolatele con zucchero (300-400 g per kg di frutta) e lasciatele macerare per qualche ora. Mettete quindi al fuoco e bollite 1/4 d'ora circa, mescolando abbastanza spesso in modo che la marmellata non attacchi sul fondo. A cottura ultimata versate la marmellata ancora calda nei vasi, coprite con un disco di carta d'alluminio, chiudete ermeticamente e conservate al fresco.

Uva

Sgranate uva nera dolce e spremetela raccogliendo il succo in una casseruola che metterete sul fuoco insieme a circa 100 g di zucchero per litro di succo. Lasciate bollire schiumando e mescolando di tanto in tanto, finché non si avrà una riduzione di volume della marmellata e un addensamento. Prima di invasare è consigliabile lasciar intiepidire.

Mirtilli

Mettete i mirtilli a macerare in una terrina con zucchero (200-300 g per kg); poneteli quindi sul fuoco, portate a ebollizione e cuocete per 15-20 minuti. Invasate a caldo e capovolgete immediatamente il vasetto

per sterilizzare.

Gelatina di more

Lavate in fretta more molto mature e sgocciolatele. Mettetele in una terrina e schiacciatele con una spatola di legno per ottenere il succo che mescolerete a zucchero (200 g per litro). Mettete poi al fuoco, portate ad ebollizione e cuocete per 30 minuti. Mettete nei vasi dopo aver schiumato e coprite a raffreddamento avvenuto.

Le conserve di pomodoro

Pomodori pelati

Lavate e sbollentate per un minuto pomodori del tipo peretta (o San Marzano) gettandoli poi in acqua fredda: è un modo per sbucciarli agevolmente. Metteteli quindi ad asciugare e nel frattempo bollite dell'acqua salata (30 g di sale per litro) e invasate i pomodori insieme a qualche foglia di basilico.

Copriteli con l'acqua salata e chiudete ermeticamente. Sono necessari circa 30 minuti di sterilizzazione.

Passato di pomodori

Dopo aver lavato e sbucciato i pomodori, cuoceteli con poca acqua e sale aromatizzato con basilico. Passateli poi al setaccio e mettetevi nuovamente al fuoco lasciando

sobbollire qualche minuto e mescolando. Potrete poi invasare e sterilizzare (30 min. per vasi da 250 g; 45 min. per vasi da 500 g; 60 min. per quelli da chilo).

Salsa di pomodori

Lavate i pomodori, tagliate la calotta superiore per strizzarne i semi e passateli al passaverdura.

Nel frattempo mettetevi a soffriggere in olio della cipolla (2 cipolle per 5 kg di pomodoro) a cui aggiungerete il passato, pepe, sale, basilico e un paio di cucchiaini di zucchero: lasciate cuocere per qualche minuto, togliete poi la salsa dal fuoco e versatela ancor calda nei vasi, chiudete ermeticamente e sterilizzate per 1/2 ora circa.

Le verdure sott'olio

Peperoni

Usate peperoni carnosì e multicolore che pulirete eliminando i semi e i filamenti e taglierete nella misura gradita. Portate ad ebollizione acqua e aceto bianco (1 litro più 1 litro per 2 kg di peperoni) e bollitevi i peperoni per alcuni minuti. Asciugateli poi su un canovaccio e lasciateli riposare per qualche ora. Invasateli quindi con alloro e qualche grano di pepe, copriteli con olio d'oliva prima di chiudere ermeticamente.

Le verdure

sott'aceto

Melanzane

Pelate e tagliate a fette delle melanzane, copritele di sale lasciandole distese affinché eliminino la loro acqua. Trascorsa qualche ora, sciacquatele e dopo aver messo al fuoco aceto bianco (1 litro per 1 litro d'acqua per 3 kg di melanzane), bollitele per alcuni minuti e lasciatele asciugare su un telo. Il giorno dopo invasatele unendo origano, qualche spicchio d'aglio, peperoncino rosso e coprendo d'olio prima di chiudere ermeticamente.

Le verdure

al naturale

Fagiolini

Lessate i fagiolini in acqua salata per qualche minuto.

Dopo averli scolati, sistemati orizzontalmente o verticalmente nei vasi, facendo attenzione ad eliminare il più possibile i vuoti, quando l'acqua di cottura sarà del tutto raffreddata, versatela nei vasi sino a coprire interamente i fagiolini, chiudete ermeticamente i vasi e sterilizzate per 60 minuti circa.

Mobili con bandiera svedese

Storia e mercati di un'azienda fondata nel 1943 con centomila lire, che ora ha un fatturato di 3000 miliardi l'anno

"Sono matti questi svedesi!" Con questo slogan Ikea si è imposto in venti paesi come uno dei maggiori e dei migliori venditori di mobili del nostro tempo. Da maggio ha fatto il suo ingresso in Italia a Milano, o meglio a Cinesello Balsamo, ma la sua clientela viene da quello smisurato hinterland che costituisce la parte settentrionale della metropoli lombarda.

Ma sono davvero matti questi svedesi?

Non si direbbe proprio. Fondata con trecento corone nel 1943, come dire parecchio meno di centomila lire italiane, Ikea ha oggi più di 80 grandi magazzini in tutti i continenti esclusa l'Africa, e il suo giro d'affari supera i 3000 miliardi di lire all'anno.

Nata nella zona più povera della Svezia, la sigla Ikea corrisponde alle iniziali del suo fondatore Ingvar Kamprad, più quella della cascina del padre Elmatryd, più l'iniziale della cittadina di origine Agunnaryd.

Cominciata con la vendita per corrispondenza, l'a-

zienda ha poi aperto i primi negozi in Svezia, poi in Norvegia e in Danimarca dove ha trasferito la sua sede centrale. Nel 1973 è in Svizzera, quindi in Germania, Francia, Stati Uniti, Estremo Oriente e infine oggi si presenta in Lombardia, Italia, proprio nel cuore della zona dei mobilifici brianzoli che da anni arredano le case degli italiani.

I dipendenti assommano a 14.000, il catalogo illustrato viene tirato in 50 milioni di esemplari in una dozzina di lingue. L'assortimento è all'incirca di 12.500 articoli, forniti da 1.500 aziende produttrici. L'offerta è centrata sull'arredamento: mobili, lampade, tessuti, moquette, poltrone, piatti, elettrodomestici: "Semplicemente tutto quello che serve per la casa", così promette la pubblicità.

Poi c'è il ristorante, ovviamente un grande parcheggio, e il posto per lasciare i bambini che sono poi accuditi dal personale di negozio, mentre i grandi vanno giro per il magazzino.

Quale politica per i prezzi

E i prezzi? Questo sembra essere il vero segreto di Ikea, che ha uno standard di qualità piuttosto elevato, messo a punto in quarant'anni di attività in tutto il mondo e con una feroce selezione dei fornitori, che si lega ad una politica di prezzi particolarmente contenuti. Il "libero servizio" si estende oltre il negozio: difatti i mobili sono venduti in scatole, che il cliente mette in macchina e si porta via. Poi, una volta a casa, "Sono sufficienti pochi minuti per montare i mobili Ikea". Questo almeno dice la pubblicità. Quanto ai pochi minuti... mah? D'altronde coinvolgere i clienti nel trasporto e nel montaggio significa un risparmio di costi che probabilmente va a vantaggio dei prezzi di vendita.

Per la verità la storia di Ikea è tutta costellata da liti con i fornitori a proposito di prezzi. Alla fine degli

anni cinquanta i mobili svedesi, poi anche quelli danesi, rifiutarono di continuare ad approvvigionare i magazzini Ikea perché a loro parere vendevano a prezzi troppo bassi.

Quel boicottaggio portò fortuna a Ingvar Kamprad che, traversato il Baltico, trovò in Polonia una fabbrica di mobili disposta ad accettare condizioni severe di acquisto dei suoi prodotti. Da allora le stesse seggiole polacche, di gusto vecchiotto ma robuste, sono ancora in vendita all'Ikea e l'elenco dei fornitori dei Paesi dell'Est non fa che allungarsi assieme a quelli dell'Estremo Oriente. Dappertutto si cercano i prodotti più vantaggiosi, e gli acquisti in Svezia non superano ormai più il 50%. Per questo la pubblicità fatta a Milano per il nuovo magazzino è un po' birichina. Lascia intendere che all'Ikea tutto è svedese. Pec-

All'Ikea novità consumeriste

Ikea porta in Italia alcuni vantaggi per i clienti e i consumatori che, se sono ovvi in Svezia dove le associazioni dei consumatori hanno una lunga storia, sono invece in gran parte delle novità per il nostro Paese.

1. La chiarezza dei prezzi

Non è proprio comune che in un settore come quello dell'arredamento, ogni oggetto abbia il suo prezzo chiaramente esposto, per di più bloccato per un anno, fino all'estate 1990.

2. Le informazioni

Di ogni prodotto sono descritte le caratteristiche, le materie prime impiegate, le istruzioni d'uso.

3. La qualità

Molti mobili hanno un marchio speciale, concesso dall'Istituto svedese del mobile che ne ha determinato la funzionalità, la durata, la qualità e la precisione di fabbricazione del prodotto.

4. Soddisfatti o rimborsati

E forse la garanzia più importante, che dura 14 giorni. Naturalmente viene esclusa la merce usata, ma basta lo scontrino per poter restituire l'acquisto effettuato e scegliere poi fra un buono d'acquisto o il rimborso integrale dei soldi pagati.

cato: un'inutile caduta di stile che, soprattutto all'inizio, non giova alla buona immagine della società.

Ikea pochi mesi fa ha annunciato un'alleanza col gruppo inglese Habitat, molto forte nel Regno Unito e in Francia, presente anche negli USA. Le due organizzazioni insieme rischiano di diventare leader mondiali nella distribuzione di prodotti di arredamento.

Ikea fa parte di quel "club" di imprenditori che nel do-

poguerra hanno fondato la loro fortuna sul concetto di discount: prezzi bassi su tutto. Insieme a Carrefour (ipermercati), Fnac (libri, dischi e foto), Leclerc (supermercati e ipermercati), Ikea, nel suo settore, ha profondamente innovato i sistemi distributivi e contribuito ad affermarsi ed insieme ad affermare un'idea di distribuzione molto sensibile ai temi dei prezzi, senza tuttavia cedimenti sulla qualità dei prodotti e sul servizio ai clienti.

Il suo creatore è una specie di "leggenda"

Dal canto suo Ingvar Kamprad, proprietario della società, è una sorta di leggenda per la sua sobrietà e per la dedizione della sua vita all'organizzazione che ha creato. La sua fortuna si misura in miliardi di dollari, ma né lui, né la società possiedono l'aereo privato. Lui stesso sceglie sempre la classe turistica e cerca i voli a prezzo scontato; preferisce alberghi e ristoranti dignitosi, ma non di lusso. Frequenta spesso, ma con

discrezione i suoi negozi e si rammarica di non conoscere più personalmente i capi dei principali punti di vendita.

Appare poco sui giornali; rifugge dalle esibizioni, ma forse per il suo stile semplice e impegnato, è molto stimato all'interno della sua organizzazione, nel suo Paese d'origine e nel mondo degli affari.

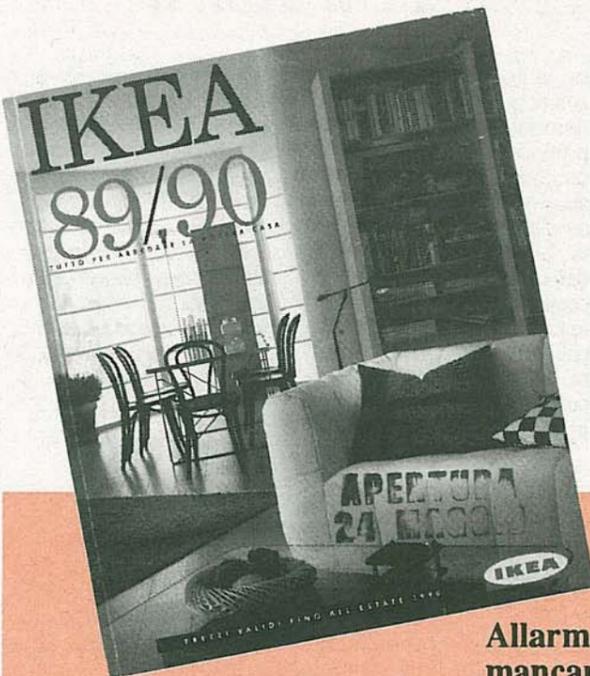
I dirigenti Ikea sono l'esatto contrario dei capi d'azienda pieni di boria e di o-

stentata sicurezza che compaiono sulle pagine patinate delle riviste economiche. Provergono quasi tutti da carriere interne, sgobbano duramente e cercano la concretezza dei risultati, la stima dei loro collaboratori, piuttosto che un'affermazione basata sull'immagine e sul potere.

La discrezione della proprietà si è così trasmessa lungo l'organigramma aziendale ed è diventata uno stile originale dell'impresa.

Dal canto suo Kamprad, dopo lo sviluppo in occidente, sogna di portare Ikea nei Paesi dell'Est, forse anche in Cina. Pensa agli enormi mercati dei Paesi socialisti, dove l'arredamento è ancora un bisogno largamente insoddisfatto.

La sua idea è che ci sono ancora nel mondo milioni di famiglie che possono apprezzare quello "stile svedese" che ora promette di entrare nelle case di tanti milanesi.



Allarme: il cibo potrebbe mancare

A livello mondiale gli economisti sono fortemente preoccupati: se anche questa annata agricola sarà stata, come la passata, all'insegna della siccità, la produzione alimentare mondiale non riuscirà a tenere il passo con lo sviluppo incessante della popolazione.

È il problema non riguarda certo paesi come il nostro, ma quelli che da sempre soffrono la fame.

Nuovi comitati di Sezioni soci

Recentemente si sono costituiti alcuni nuovi comitati di sezione, frutto di un processo di aggregazione che dovrebbe portare presto ad una più incisiva presenza sul territorio della nostra cooperativa,

sul versante sociale.

A Cremona si è proceduto ad eleggere un unico comitato che rappresenta anche la nuova dimensione territoriale dell'azienda, trasformata con l'inaugurazione del supermercato di Porta Po. A Busto Arsi-

zio e Cassano d'Adda invece si è realizzata e sostanziata anche nel sociale una presenza ancora giovane, ma che ha già dato buoni frutti in campo commerciale. Diamo di seguito i nomi dei nuovi comitati soci augurando a tutti buon lavoro.

Cassano D'Adda

Bramati Luisa (Presidente), Contu Franco (Vice P.), Pessina Ambrogio (Cassiere), Siesa Francesco, Sementin Piero, Coppo Ubaldo, Sperto Maurizio, Cremonesi Luigi, Lonati Angelo, Proni Enzo, Acquati Roberto, Cafarelli Vincenzo, Cominassi Caterina, Foglio Luisa, Calanni Giacomo.

Busto Arsizio

Pernich Olivio (Presidente), Rosin Loredana (Vice P.), Peverati Chiara (Cassiere), Peverati Isabella, Lollo Giuseppe, Brocchin Giancarlo, Gonzatto Antonio, Ferramola Mariella, Aldizio

Franco, Buttol Franca, Rogora Rosa, Giacometti Claudio, Magni Renata, Mazzucchelli Fernando, Castiglioni Mario, Ferrè Daniele, Giglio Salvatore, Ganzerla Ottorino.

Cremona

Giudici Bruno, (Pres.), Maestrelli Ernesto, (Vice pres.), Cabrini Pierino, (Cassiere), Abeni Fabio, Amici Attilio, Boccù Angelo, Boni Piergiorgio, Cavalieri Romolo, Coppetti Sergio, Feroldi Giancarlo, Feroldi Marino, Gastaldi Fausto, Fiori Enzo, Guarneri Mario, Ongari Pierangelo, Piazzi Ivana, Piseri Virginio, Savazzi Elettra, Spotti Antonio, Vallara Mauro, Zangrandi Ermes.

Plastica verde: se son rose...

Da quest'anno vedremo nei negozi buste di plastica che — dicono i produttori — non inquinano.

Il gruppo Montedison ha infatti annunciato che la "nuova" plastica non inquinano, anzi, dopo l'uso, concima.

La nuova plastica deriva dal granoturco, quando viene a contatto con il terreno i microrganismi presenti s'incaricano di trasformarla completamente ed ecologicamente.

La notizia va accolta positivamente, e la nuova idea tecnologica messa alla prova.

Antonio Saltini, *L'orto dell'Eden, Edagricole Bologna. 75 pagine, lire 10.000.*

Una prima considerazione sul prezzo. Noi l'abbiamo pagato 10.000 lire, come indicato da un'etichetta adesiva che lascia intravedere il prezzo originale di 15.000. 10.000 lire sono comunque tante per un libretto di così poche pagine, anche se contiene numerose fotografie a colori.

Come ormai si usa, anche qui abbiamo un lungo sottotitolo: "Maghi, veggenti e scienziati dell'agricoltura "naturale". L'Autore si dichiara "scettico" e lo dimostra ampiamente in questo reportage sulle esperienze di agricoltura diversa nel nostro paese. È anche fortemente prevenuto sulla cooperazione agricola e non, con particolare animosità per quella della Lega. Da un indagatore così prevenuto vediamo come viene vista la situazione per il consumatore alla ricerca del prodotto genuino. Prima strada. È quella dell'acquisto diretto dal contadino. Secondo Saltini non ci sono problemi: per fortuna i prodotti che il contadino ci venderà provengono nottetempo da allevamenti o da cantine che sono più sicuri della sua stalla maleodorante e delle sue botti grommose.

Seconda strada. Fidarsi dei sostenitori di tecniche colturali particolari. Ma di solito operano su aree talmente ristrette di terreno da non dare risposte al problema che se i vicini impiegano i veleni non si riesce a capire come questi non arrivino comunque ad interessare anche i prodotti di queste porzioni limitate di terreno. Terza strada. "È quella della grande organizzazione agrocommerciale che si assicura il controllo dell'intero ciclo di produzione e di trasformazione delle derrate garantendo, sulla base del proprio prestigio, l'integrità dei prodotti che ne ricava".

Nonostante le sue prevenzioni, Saltini trova come esempi della terza strada proprio le cooperative agricole della Lega e il consorzio Coop Italia. In particolare si riferisce all'operazione "pane biologico" che l'Apca di Modena sta sviluppando partendo da grandissime superfici, 2.000 ettari com-

plexivi, 600 dei quali interessati dal primo anno di produzione di frumento prodotto con la consulenza della società francese Lémaire, specializzata nella selezione, produzione, lavorazione di grano, farine e pane con caratteristiche di alta qualità. L'altro esempio è quello della Bioagricoop, cooperativa costituita da dieci laureati in agraria che si sta impegnando per l'assistenza alle aziende agricole che vogliono passare alla produzione "biologica". La Bioagricoop controlla in campo le produzioni non sottoposte a trattamenti, o con trattamenti ridotti, che vengono poi acquistate da Coop Italia e che i nostri lettori hanno già avuto modo di trovare sui banchi della Coop. Ma il libro è anche il resoconto di visite a piccole aziende che si rifanno alle pratiche del-

glie, di achillea, di camomilla, di tarassaco, racchiuse in una vescica di cervo, nell'intestino tenue o nel mesentero di un bovino, cortecce di quercia stipate in un cranio di bove, consumano la propria marcescenza-generazione condensando forze astrali che verranno trasmesse, spargendovi i preparati, sul cumulo di letame che, dopo un'ulteriore incubazione, le cederà al suolo e alle piante".

L'agricoltura biodinamica dispone di centri di sperimentazione a Darmstadt in Germania e in Inghilterra, nel Sussex. Secondo una ricerca del dottor Pietro Columba dell'Università di Palermo di aziende che seguono questo metodo in Italia ce ne sono dieci. Seguace di Draghetti è invece il professor Francesco Garofalo, fondatore nel 1969 dell'associazione "Suolo e salute" a Torino. Essenzialmente si tratta di ricorrere a "veleni" naturali, non dannosi per l'uomo, nella lotta agli insetti. Saltini visita un produttore nei pressi del lago di Viverone in Piemonte che segue questo metodo. La sua produzione, per la quantità ridotta, viene tutta assorbita da una cooperativa di Milano e da alcune famiglie piemontesi. Rifornisce invece la catena tedesca di negozi Demeter, un marchio dei prodotti con il metodo Steiner, un produttore di frutta di Saluzzo. Antonio Saltini dedica un capitolo anche al fiorire di negozi di cosmesi "naturale".

Dopo aver sottolineato come si tratti soprattutto di commercio di erbe o sostanze provenienti dall'estero, l'Autore coglie l'occasione per sottolineare come le disposizioni di legge in Italia non siano in grado di garantire né il consumatore, né gli operatori che vogliono certificare la loro correttezza. Proprio per proporre iniziative di chiarezza per il consumatore opera una "commissione" dei centri di coordinamento delle esperienze agro-alternative sparse in Italia. Questa commissione si avvale dell'ospitalità della cooperativa Bioagricoop. Ci siamo soffermati a lungo su un libretto breve. Riteniamo che si tratti di un testo che riesce a dare una visione complessiva del problema. Se poi uno volesse approfondire, evidentemente dovrà riferirsi ad altre fonti.

Uno scettico negli orti dei prodotti "naturali"

biologo giapponese Masanobu Fukuoka o di Rudolf Steiner, un tedesco che ha sviluppato una teoria che fa parte del filone esoterico che un recentissimo libro di Giorgio Galli ha individuato come cemento di una parte del gruppo dirigente nazista. Altro riferimento è Alfonso Draghetti, agronomo che sperimentò in un podere modenese nuove tecniche agrarie i cui risultati sono contenuti nel suo libro "Fisiologia dell'azienda agraria". Seguace di Steiner è la cooperativa "La Farnia" di Rolo, tra Reggio e Mantova, dove appunto secondo i dettami viene curato il terreno malato prima di tutto riferendosi agli influssi che gli astri hanno su alcune piante, a particolari date astronomiche, e poi ricorrendo a particolari parti di animali. Come riferisce Saltini "fiori, steli o fo-

Rivoluzione nell'industria alimentare

Le tecnologie operanti sulle materie prime. Grandi possibilità di lavoro nel settore

All'Università di Milano, facoltà di Agraria, opera il Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche (Distam). Il direttore del dipartimento, il professor Claudio Peri, ha tenuto una serie di lezioni sul tema "L'evoluzione delle tecnologie alimentari". Si è trattato di un "corso libero". Erano cioè ammessi tutti gli studenti, ma anche esterni, operatori delle aziende alimentari, studiosi di altre discipline.

Il prof. Peri ha esposto all'inizio una sua proposta di classificazione dei prodotti alimentari secondo uno schema che prevede da un lato l'elencazione delle materie prime e dall'altro lato ortogonale l'elencazione delle tecnologie. Secondo Peri si tratta della prima classificazione omogenea nel settore. A che cosa serve? Per esempio a valutare le possibilità di sviluppo di un'azienda o di un gruppo industriale. L'azienda possiede esperienza e impianti nella tecnologia del freddo? Ecco che dallo schema emergono sviluppi di applicazione a nuove materie prime per nuovi prodotti che utilizzino il freddo nella lavorazione o nella conservazione.

Invece un gruppo opera su una o più materie prime con la produzione di alcuni prodotti. Dallo schema può facilmente individuare nuovi prodotti e le tecnologie necessarie per le lavorazioni delle materie prime sulle quali ha le conoscenze e l'esperienza necessarie.

Il prof. Peri è passato poi ad illustrare quella che è, secondo lui, una tendenza chiara per i prossimi anni: da un lato si svilupperanno tecnologie sempre più specializzate, finalizzate ad ottenere un preciso risultato e ad escludere effetti aggiuntivi non desiderati. D'altro lato queste nuove possibilità selettive consentiranno di ottenere da una materia prima la scomposizione negli elementi nutritivi fondamentali e in sottoprodotti ben individuati nelle loro caratteristiche.

Un tecnico presente alle lezioni, nella discussione che è sempre seguita all'e-

sposizione, ha per esempio fatto notare che per un'industria dei biscotti è sempre difficile acquistare farine che abbiano costanti le caratteristiche richieste. Evidentemente se cambiano le caratteristiche della farina si deve ogni volta intervenire per correggere il processo di produzione, in quanto il consumatore si aspetta un prodotto con caratteristiche costanti. È proprio scomponendo il grano nelle sue componenti fondamentali che diventa possibile ricombinare questi elementi in una farina più o meno ricca di fibra, di amido, e così via.

Questo consente anche di passare alla diversificazione. Se le materie prime sono ricombinabili in maniera diversa, gli impianti di produzione devono essere altrettanto flessibili per far fronte alle richieste del consumatore, sempre più differenziate.

Il professor Peri ha più volte fatto presente che compito dell'università è quello di preparare i tecnici e gli scienziati del dopo duemila, e quindi si sta parlando non tanto di quello che c'è già, ma soprattutto di quello che sarà possibile fare nei prossimi decenni. E per questo ha lanciato un messaggio di speranza per quanto riguarda la possibilità di fornire sicurezza e qualità al consumatore.

È stata invece espressa perplessità e in qualche modo sfiducia su quanto non è stato fatto sinora per adeguare l'industria alimentare italiana ai compiti e alle competizioni europee e mondiali. Una considerazione per i lettori giovani e per le loro famiglie. Il professor Peri segnala che l'interesse del settore per i laureati del Distam è notevole. D'altra parte la vera e propria rivoluzione in atto nell'industria alimentare non solo garantirà l'assorbimento dei laureati, ma richiederà nuove professioni che possono rappresentare ulteriori opportunità di lavoro.

Per chi volesse saperne di più: Segreteria Distam, via Celoria 2, 20133 Milano - tel. 02-266.56.41

U.P.



Rozzano: calcio spettacolo

Sul campo sportivo di viale Lazio nel mese di giugno si sono date appuntamento, per un torneo spettacolare, quattro squadre di giovani atleti provenienti da Parma, Torino, Bolzano e Rozzano. Nella

foto la squadra di Rozzano con i doni ricevuti dalla sezione soci Coop di Opera che ha contribuito alla riuscita di questo simpatico torneo, nato all'insegna della sportività e del divertimento. (Savino Gammino, pres. Sezione soci di Opera)

Auguri alle ragazze della pallavolo Novate

Nella foto le giovani atlete della pallavolo Coop di Novate Milanese che militano nel campionato di serie B. I nostri auguri per un torneo da protagoniste





Che la scuola cominci

Le iniziative Coop per la qualità e i prezzi dei prodotti si ripetono ogni anno con sempre maggiore attenzione

Tempo di scuola, tempo di spese. Insieme al Natale e all'inizio delle vacanze, l'apertura dell'anno scolastico è certamente il momento dell'anno nel quale moltissime famiglie si trovano di fronte alle maggiori spese. La parte del leone, ahinoi, la fanno costi di iscrizione e libri di testo, e su questo le Coop non possono certo intervenire. È sul resto della dotazione scolastica dei ragazzi, invece, che le nostre strutture possono dire la loro.

Da tempo, infatti, Coop non significa più solo "alimentari". Con un Ipermercato al centro commerciale di Bonola, a Milano, e una dozzina di "supermercati integrati" (vale a dire quei supermercati non specializzati, dove cioè si integrano diverse categorie di prodotti - alimentari, abbigliamento, giochi, cartoleria,

ecc.) sparsi in tutta la Lombardia, la nostra rete distributiva dimostra di sapersi adeguare alla recente spinta che sta portando sempre più persone ad effettuare i propri acquisti presso la grande distribuzione, sinonimo di buoni prezzi e vasta scelta.

Non per nulla si prevede che nei prossimi cinque anni la percentuale di mercato della grande distribuzione si aggirerà sopra il 40%, circa il triplo della quota attuale!

In questa situazione, tornando al presente, come si è preparata la Coop al grande appuntamento scuola? Lo abbiamo chiesto a due fra i personaggi più titolati per rispondere: Franco Laudi, direttore dell'Ipercoop Lombardia, e Franco Manfredini, direttore del servizio vendite non alimentari della Coop Lombardia.

In undici centri di Coop Lombardia

Manfredini - La Coop Lombardia presenta in undici suoi centri, vale a dire quasi tutti i supermercati integrati della regione, un'esposizione speciale dedicata alla scuola. Si tratta di una manifestazione completa: cartelle, zaini, astucci, quaderni, carta, accessori (pongo, ecc.), minuteria (penne, gomme, ecc.), colori, squadra e così via. In alcuni supermercati abbiamo realizzato un accostamento tra il settore scuola e l'abbigliamento per il bambino: è

normale, infatti, che l'inizio dell'autunno porti con sé non solo l'impegno scolastico ma anche un rinnovo del guardaroba dei piccoli. Questo movimento durerà fino alla fine di settembre; poi ci si assesterà su un assortimento meno stagionale riducendo lo spazio dedicato ai "contenitori" (zaini e astucci) per privilegiare minuteria e accessori. Tendiamo comunque a presentare un assortimento "serio": sui nostri scaffali troveranno poco spazio i gad-

get di scarsa utilità, tipo temperamatite inseriti in lattine di Coca Cola. Avremo anche questo, ma certo non ci punteremo molto.

Laudi - Noi contiamo su una fortissima promozione dal punto di vista dei prezzi, soprattutto su quei prodotti, come le cartelle, gli zaini, gli astucci, che rappresentano dopo i libri l'investimento più consistente per la dotazione scolastica del ragazzo.

Allo stesso tempo, si tratta di prodotti i cui prezzi sono

facilmente ricordati e confrontati con quelli di altri negozi: sono quindi prodotti-vetrina, oggetti che contribuiscono a "fare" l'immagine dell'Ipermercato, a farsi apprezzare dal cliente. Per questa ragione, pur partendo da prezzi già bassi, abbiamo deciso di realizzare un ulteriore sconto del 20%, per tutto settembre, su questi prodotti (oltre a dizionari, atlanti, ecc.). Chi ci visiterà si troverà di fronte ad un'esposizione davvero spettacolare.

Zainetti: il prodotto-boom di questi anni

Manfredini - Molte mamme (che ancora oggi sono le principali protagoniste di questo genere di acquisti, e accompagnano i ragazzi nella scelta dei prodotti) sono donne che lavorano. In questo, la situazione si è molto modificata negli ultimi vent'anni. Oggi, il tempo a disposizione per gli acquisti si è di con-

sequenza molto ridotto, ed è utilissimo trovare concentrati in un unico luogo tanti prodotti di diverso genere. Ecco una delle ragioni del successo dei supermercati integrati, e della grande distribuzione in genere.

Le Coop, per tradizione, hanno sempre affiancato alla ricerca del prezzo con-

veniente lo sforzo per fornire una qualità ottimale. I due termini, qualità e basso prezzo, non sono necessariamente in contraddizione tra loro: non sempre i prezzi più alti stanno a significare maggiore qualità; quando il prezzo alto serve solo a recuperare i soldi spesi in pubblicità ...

Da questo punto di vista, bisogna comunque dire che i gusti del pubblico sono molti influenzati dalla pubblicità, e quindi anche le Coop, ad esempio, si stanno sforzando per ottenere i permessi di vendita dei prodotti "firmati", dei marchi di successo. E qualche risultato si è già ottenuto. Il prodotto-boom, ovviamente, rimane lo zainetto: una moda, anche questa, che passerà, ma oggi guai a non averne!

Laudi - A Milano abbiamo riscontrato delle differenze nella scelta dei prodotti, ri-

spetto ad altri Ipermercati. Nella nostra città è evidentissima l'influenza della moda, molto più che altrove.

I prodotti sui quali questa tendenza è più marcata sono certamente gli zaini (già ricordati da Manfredini) e gli astucci. Bisogna dire che i genitori hanno un diritto di parola, sulle scelte dei propri figli, sempre più ridotto: sono soprattutto i ragazzi (anche i più piccoli) a decidere gli acquisti, sulla base di ciò che hanno visto indosso ad un compagno, o alla tv, o chissà dove.

La scuola indirizza gli acquisti solo nella minuteria, consigliando determinate marche di matite, ad esempio. Ma questo viene dopo: a settembre si cura soprattutto il "look" scolastico (ed extrascolastico) del ragazzo; solo più tardi ci si orienta sui contenuti.



Esterro

a cura di Vera Squarzialupi

"Protezione elevata" per i consumatori

I Parlamentari europei che hanno concluso il loro mandato e ai quali sono subentrati gli eletti il 18 giugno scorso, hanno voluto lasciare un messaggio ai consumatori in vista del completamento del mercato interno del 1992.

Sono infatti molti i problemi da risolvere in quel grande mercato che nascerà dall'abbattimento delle frontiere di dodici Paesi per offrire un'ampia gamma di beni di consumo e di servizi fra i quali i consumatori dovrebbero poter scegliere con una certa tranquillità. Infatti secondo l'Atto unico europeo che ha modificato il Trattato di Roma istitutivo delle Comunità europee e ben poco interessato ai consumatori e agli utenti, è previsto che le norme a tutela dei consumi si basino su un "livello di protezione elevato".

Di tale livello di protezione, però, non è stata fornita alcuna definizione che d'altronde è ben difficile trovare anche altrove. Il compito immediato dei consumatori europei è quindi quello di collaborare con produttori, distributori, sindacati ed espressioni degli interessi diffusi, affinché per i singoli settori di consumo sia definito il "livello di protezione elevato", soprattutto nelle sedi di normazione, cioè dove si definiscono gli standards di produzione.

Libera circolazione delle leggi

Si è già compreso che il tentativo di armonizzare a livello comunitario tutte le norme e le regolamentazioni nazionali è compito impossibile da raggiungere. È stato quindi stabilito che nel caso non esistano norme europee, sia valido il "riconoscimento reciproco delle legislazioni". Quello che è legale quindi in un Paese potrà circolare liberamente in tutta la Comunità europea.

Il rischio è che prodotti scadenti provenienti da Paesi più arretrati in materia di salute e di sicurezza o più permissivi si concentrino dove le norme sono meno severe e più larghe le maglie dei controlli. Potrà essere questo

il caso dei paesi mediterranei - e quindi anche dell'Italia - dove la circolazione dei prodotti di qualità inferiore, e in qualche caso anche nocivi alla salute, sarebbe facilitata anche da una minore preparazione e organizzazione dei consumatori.

I cinque diritti

In Italia, ad esempio non si sono visti ancora sanciti dalla legislazione nazionale i cinque diritti proclamati in sede europea: diritto alla salute e alla sicurezza, alla tutela degli interessi economici, all'informazione e all'educazione, al ricorso alla giustizia, alla rappresentatività. I Paesi che adottano norme meno severe temono che l'introduzione di leggi più restrittive metta in difficoltà le loro economie, vanificando i potenziali vantaggi del Mercato unico.

Dal punto di vista dei consumatori queste considerazioni si traducono nel timore di un sensibile aumento dei prezzi e dell'afflusso massiccio di merci con caratteristiche qualitative che non rispondono a un "alto livello di protezione" dei consumatori e degli utenti europei.

Notizie

Offerta ai soci

I corsi di cucina riservati ai soci in collaborazione con l'Ipca da settembre a dicembre

Sui prezzi indicati
sconto del 15%

Cucina anche tu come un grande chef

Anche quest'anno proponiamo ai nostri soci un'opportunità davvero unica: apprendere l'arte della grande cucina sotto la direzione degli esperti maestri dell'Istituto per la promozione per la cultura alimentare. I corsi, prevalentemente pratici, si svolgono in un'aula attrezzata con 20 posti di lavoro, unica in Italia.

Ogni allievo dispone di un banco con lavello, piano di lavoro, fuochi, forno e tutti gli utensili necessari. La scuola fornisce anche gli ingredienti necessari per realizzare il menu. Al termine del corso viene rilasciato un diploma di partecipazione. La segreteria per le iscrizioni e per ogni ulteriore informazione si trova presso la sede dell'Ipca a Milano in piazza Aspromonte 15/a (vicinanze Metrò Loreto) telefono 02/2664907 dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30

I corsi

Corso fondamentale

Tutto ciò che è necessario conoscere per saper cucinare bene. Insegnamenti e tecniche per preparare un pranzo dall'antipasto al dolce, con piatti diversi e di sicuro effetto. Ha una durata complessiva di 31 ore e mezza, in 9 lezioni di 3 ore e mezza ciascuna. Sono previsti tre turni:

F1) mercoledì e venerdì, dalle 9.00 alle 12.30

dal 27.09.1989 al 25.10.1989

F2) mercoledì e venerdì, dalle 9.00 alle 12.30 dal 27.10.1989 al 29.11.1989

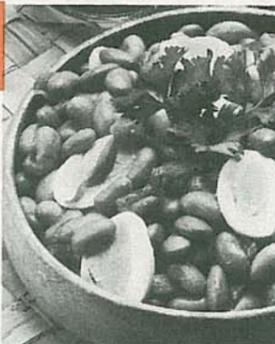
F3) venerdì, dalle 14.30 alle 18.00 dal 29.09.1989 al 24.11.1989

Quota di partecipazione: L. 980.000 (Iva inclusa)

Carni e primi piatti

Cucinare con estro i primi piatti, sughi e salse secondo una aggiornata interpretazione; carni rosse e bianche cucinate per il menu quotidiano e per le cene importanti.

Il corso dura complessivamente 32 h, in 8 lezioni di 4 ore ciascuna, 1 volta la



settimana per 8 settimane.

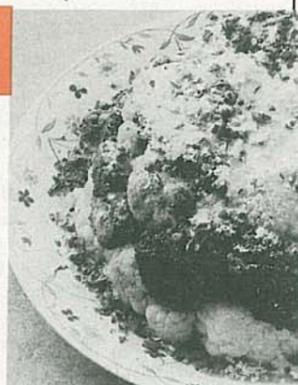
CP-1 Ogni giovedì, dalle 14.30 alle 18.30 dal 28.09.1989 al 16.11.1989

Quota di partecipazione: L. 950.000 (Iva inclusa)

I grandi piatti

Adatto a chi già conosce le basi della cucina tradizionale e vuole apprendere le tecniche della grande cucina per poter realizzare piatti di grande effetto.

Il corso dura complessivamente 31 ore e mezza, in 9 lezioni di 3 ore e mezza ciascuna, 1 volta la settimana per 9 settimane.



GP-1 Ogni mercoledì, dalle 14.30 alle 18.00 dal 27.09.1989 al 29.11.1989
Quota di partecipazione: L. 980.000 (Iva inclusa)

Cucina di pesce

Come acquistare e riconoscere il buon pesce e cucinarlo nei modi più svariati. Dai gamberetti all'astice, dalla trota al salmone, dalla sardina allo sgombro. Il corso dura complessivamente 18 ore, in 6 lezioni di 3 ore ciascuna, 1 volta la settimana per 6 settimane. Sono previsti due turni

PE-1) ogni giovedì, dalle 9.00 alle 12.00 dal 28.09.1989 al 2.11.1989

PE-2) ogni giovedì, dalle 9.00 alle 12.00 dal 9.11.1989 al 21.12.1989

Quota di partecipazione: L. 800.000 (Iva inclusa)



Corso di pasticceria

Dolci per tutte le stagioni. Dalla preziosa St. Honoré alla torta di carote, dalle piccole sfoglie parigine ai ventaglietti, dalla torta di frutta ai cioccolatini.

Il corso dura complessivamente 24 ore. Sono previsti tre turni:

P1) 6 lezioni di 4 ore ciascuna una volta la setti-



mana Ogni mercoledì, dalle 14.30 alle 18.30 dal 20.09.1989 al 25.10.1989

P2) 6 lezioni di 4 ore ciascuna, una volta la settimana Ogni mercoledì, dalle 14.30 alle 18.30 dall'8.11.1989

al 20.12.1989

P3) 8 lezioni di 3 ore ciascuna, una volta la settimana

Ogni giovedì, dalle 9.00 alle 12.00 Dal 12.10.1989 al 30.11.1989
Quota di partecipazione: L. 900.000 (Iva inclusa)

Il Natale

Un pranzo di Natale diverso dal solito. Dall'antipasto al dolce.

Il corso dura complessivamente 12 ore, una volta la settimana per 3 settimane, ogni lezione di 4 ore.

N1) Ogni giovedì, dalle 14.30 alle 18.30

dal 23.11.1989 al 14.12.1989

Quota di partecipazione: L. 500.000 (Iva inclusa)

Dalla stampa

a cura di Luciano Didero

Inghilterra: l'aspartame è sicuro?

L'aspartame è un dolcificante artificiale, molto efficace come sostituto dello zucchero (200 volte più forte); è ampiamente utilizzato negli alimenti e bevande, ma secondo studi recenti sembra sia problematico per la salute.

Infatti questa molecola, trasformandosi, produce una piccola percentuale di metanolo, che può essere causa di lesioni alla retina; un altro prodotto di trasformazione, la fenilalanina, agisce negativamente sul sistema nervoso.

Le prove: su oltre 500 soggetti studiati ben il 28% presentava disturbi della visione, emicranie e vertigini.

USA: macchine addio

A Los Angeles siamo all'emergenza ecologica da traffico: lo smog prodotto dalle interminabili autostrade urbane sta invadendo ormai ogni zona, e sintomi preoccupanti per la salute sono frequentemente riscontrati: in una valle, dove i gas nocivi si concentrano, i bambini presentano una capacità polmonare inferiore del 20% a quella di bambini cresciuti in zone pulite.

I rimedi, drastici: entro dieci anni saranno bandite tutte le auto diesel e sarà obbligatorio l'utilizzo di benzina ecologica.

Cereali: speriamo nell'89

Infatti i raccolti '88 - ci segnala un rapporto della FAO - sono stati "disastrosi".

L'anno scorso ha portato siccità in Canada, USA e Cina, ma anche gelate in Europa e scarse efficienze dell'apparato agricolo sovietico.

Il risultato è che le "riserve strategiche" di cereali sono crollate, e il cosiddetto ricatto alimentare, in particolare giocato sui paesi del terzo mondo rischia di diventare sempre di più una vera arma e strumento di pressione economica e sociale.

Ozono: più attenzione da tutti i paesi

La primavera di quest'anno ha visto una crescita importante nell'attenzione dei paesi nei confronti del problema-ozono: al protocollo che prevede le misure necessarie per difendere la fascia di ozono - e la sopravvivenza della terra - hanno dato la loro adesione altri nove Paesi. Parliamo di Austria, Danimarca, Belgio, Irlanda, Lussemburgo, Portogallo e Svizzera; della Cecoslovacchia tra i Paesi dell'est e del Pakistan nell'area del terzo mondo.

In effetti l'atmosfera è un problema "senza confini".

Alcool e bambini

La notizia è italiana, e viene dall'Emilia: una recente ricerca mostra che è in preoccupante crescita la presenza di alcool nell'alimentazione dei bambini (vino in particolare).

In realtà vale la pena di sottolineare che si tratta probabilmente di un dato generalizzabile ad altre regioni del nord, e comunque di un fatto molto negativo: bene all'informazione per gli adulti, che possono scegliere, ma attenzione soprattutto a non sostituire troppo presto "il latte col vino", come certa cultura tradizionale talvolta ci ricorda.

GRANDI PRANZI ALL'ITALIANA

Dalla collaborazione fra
La Cucina Italiana e Coop Lombardia
25 fascicoli a cadenza mensile
e un elegante raccoglitore in omaggio

I fascicoli sono disponibili nella
seconda metà di ogni mese e
fino ad esaurimento, dietro
presentazione di uno scontrino
minimo di L. 30.000

E' DISPONIBILE IL FASCICOLO N. 7

Richiedeteli presso l'Ufficio Soci
e consumatori del Vostro supermercato

ipercoop

coop
Lombardia

IPCA