

cooperazione^{tra} consumatori



**COOP TRENTINO
SÜDTIROL
E FAMIGLIE
COOPERATIVE**

**per Banco Alimentare
e Trentino Solidale**

SOCIOSÌ 2026

**Al via la nuova
raccolta punti**

SIPARIO D'ORO 2026

**Il festival nazionale
di teatro amatoriale
è in Vallagarina**

Antibiotici: solo quando servono

**Solo così è possibile
arginare la diffusione
dei batteri resistenti
agli antibiotici,
minaccia per
la salute di tutti**



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



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



Abbiamo a cuore i nostri **sportivi**

Il cuore delle Casse Rurali batte con le nostre Comunità.
Le attività che abbiamo finanziato a favore dello sport sono più di 2.500.



**CASSE RURALI
TRENTINE**



Fondate sul bene comune.

casserurali.it



Cooperazione tra Consumatori Mensile della Cooperazione di consumo trentina

ANNO XXXIII - FEBBRAIO 2026

casella postale 770 - 38121 Trento

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

Direttore responsabile

Giuseppe Ciaghi

Responsabile editoriale

Cristina Galassi

Per informazioni:

cristina.galassi@libero.it

Redazione

Alberto Conci, Dirce Pradella,
Maddalena Di Tolla Deflorian,
Iris Fontanari, Cristina Galassi,
Marina Saldutti, Franco Sandri

Comitato di redazione

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

Impaginazione

Scripta società cooperativa

Editore

Sait, Consorzio delle cooperative
di consumo trentine società
cooperativa
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

Questo numero è stato chiuso
in tipografia il 17-01-2026
La tiratura del numero
di gennaio 2026 di
"Cooperazione tra Consumatori"
è stata di 33.721 copie



sommario



primo piano

6 **Antibiotici? No grazie!**
di Paola Minoliti

8 **Spigole e orate crescono sane... come pesci!**

10 **cooperazione consumo**
Coop Trentino Südtirol
e Famiglie Cooperative
**Un dolce per te, uno in buono,
uno in dono**



11 Dal 1° febbraio 2026
SocioSi: i vantaggi in più per i soci

12 Rapporto Coop/Previsioni 2026
**Disillusione e prudenza
(e un pizzico di fiducia e di ottimismo)**

13 **Nel carrello Coop del 2026
convenienza, qualità e valori**

sostenibilità

14 **Energia che unisce: la doppia
opportunità delle comunità energetiche**
di Dirce Pradella

15 M'illumino di Meno 2026
Ascolta, si fa scienza

15 **Il valore della scienza**
di Luca Mercalli

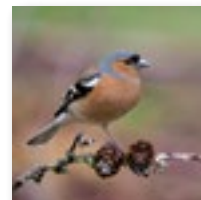
18 **Il premio per le donne
pioniere nell'agricoltura sostenibile**

educazione

16 **Bullismo e cyberbullismo,
riconoscerli per agire**
di Marina Saldutti

17 **"Diritto a stare bene"
Per una psicologia pubblica**
di Giorgia Nardelli

19 **etica dello sviluppo**
1° gennaio, Giornata mondiale della pace
Una pace disarmata e disarmante
di Alberto Conci



21 **ambiente**
L'uomo e la fauna del territorio
di Maddalena di Tolla Deflorian

25 **cultura teatro**
Sipario d'Oro
**È in Vallagarina il festival
nazionale di teatro amatoriale**

26 **prodotti coop**
Meglio senza coloranti
di Rita Nannelli

27 **nutrizione**
Imparare a gestire il piacere del cibo
di Michele Sculati

rubriche

22 **cultura libri**
Le recensioni del mese
a cura di Franco Sandri

24 **coltivare**
**Il gelsomino del Madagascar
Profumo di gelsomino**
di Iris Fontanari

28 **mangiare e bere**
**Uova e verdure
Nidi e sorprese**

**COOP DICE NO ALLA
VIOLENZA SULLE DONNE**
Se sei vittima di violenza o
stalking, per aiuto e consiglio
chiama il numero verde 1522

www.cooptrentinoaltoadige.it



Passa a CoopVoce

Attivazione
e primo mese gratis



Per i già clienti

Attivazione gratis



200 Turbo
7,90€
5G

200 GIGA - MINUTI ILLIMITATI - 1000 SMS

Iniziativa valida dal 5 febbraio al 4 marzo 2026

coopvoce
Comunicare è semplice



Per navigare in 5G è necessario utilizzare un dispositivo abilitato ed essere sotto copertura di rete 5G
Maggiori info www.coopvoce.it/5G



Attivabile anche con

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



CERCA IL PUNTO VENDITA ATTIVATORE PIÙ VICINO A TE

PROVINCIA DI TRENTO: ALDENO Via Dante, 9 • ARCO via Bruno Galas 33 • BASELGA DI PINÈ Corso Roma, 9 • BOLOGNANO v.le Stazione 3 • BONDO Corso III Novembre, 12 • BORGIO VALSUGANA Corso Vicenza, 4/A • CALDONAZZO Via Marconi, 28/A • CAMPITELLO DI FASSA Strada Dolomites, 73 • CARANO Via Nazionale, 18 • CASTELLO TESINO Via Donato Peloso • COREDO Via Venezia, 17 • DRO strada Gardesana occ. 23/c • GIUSTINO Via Pineta • MALÉ Via 4 Novembre • MATTARELLO Via Catoni, 50 • MEZZOCORONA Via Romana, 16 • MORI Via Marconi, 38 • PERGINE VALSUGANA Piazza Gavazzi, 6 • PIEVE DI LEDRO Via Foletto, 2 • PONTE ARCHE Via Prati, 19 • PREDAZZO Via C. Battisti, 21 • RIVA DEL GARDA Via Padova - Piazzale Mimosa, 8/10A • ROVERÉ DELLA LUNA Via A. Rosmini, 3/B • ROVERETO Viale Trento, 31/B - Piazza N. Sauro, 19/A • S. LORENZO IN BANALE, Strada Noa, 2 • STRIGNO Via Roma, 27 • STORO Via Conciliazione, 22 • TRANSACQUA Viale Piave, 169 • TRENTO Piazza G. Cantore, 30 - Via Brigata Acqui, 2 - Via Solteri, 43 - Ravina - Via Herrsching, 1 - Corso 3 Novembre, 2 - Piazza Lodron, 28 - Centro Direzionale Trento Sud • TIENNO Piazza Alpini, 24 • VEZZANO Via Roma, 45 • VIGNE via Negrelli 22 • VILLALAGARINA Via 25 Aprile, 50 •
PROVINCIA DI BELLUNO: AGORDO Via Insurrezione, 18 • FALCADE Piazza Mercato • SEDICO Via Gerolamo Segato, 11 • **PROVINCIA DI BOLZANO:** BOLZANO Via Macello - Palais Campofranco • MONGUELFO Via Pusteria, 17 • SALORNO Via Trento, 18

La sfida della pace

“Una pace disarmata e disarmante”. L’invocazione di Papa Francesco, fatta propria e ribadita in più occasioni da Papa Leone, si contrappone al “*Si vis pacem para bellum*”, se vuoi la pace preparati alla guerra, il richiamo alla deterrenza in bocca ad amministratori pubblici e capi di governo del nostro tempo per giustificare le spese militari. «*In una congiuntura storica come quella che stiamo vivendo – scrive Alessandra Mastrodonato – in cui assistiamo atterriti e impotenti al riaccendersi di vecchi conflitti e all’aprirsi di nuovi fronti di guerra, in un contesto sempre più ‘normalizzato’ di violenza dilagante e di infrazione del diritto internazionale, sembrano tornate tristemente in auge – nella politica non meno che nel dibattito pubblico – le argomentazioni a favore del riarmo e di una riscoperta dello ‘spirito bellico’, quali mezzi imprescindibili di difesa della nostra democrazia, della nostra civiltà e dei nostri valori.*»

Con il più tragico dei paradossi ci viene detto da più parti che, se vogliamo salvaguardare la ‘nostra’ pace, dobbiamo armarci ed essere disposti a derogare a quel radicale ripudio della guerra che – dopo gli orrori di due conflitti mondiali – appariva ormai come una solida conquista alla base dei nostri principi costituzionali. «*E mentre, come ha scritto di recente Tarcisio Montanari, il nostro ‘civilissimo’ mondo occidentale è sempre più pervaso e attraversato da un ‘terribile amore per la guerra’ la parola d’ordine della pace, da pietra angolare delle relazioni tra Stati, tende a essere sempre più relegata nell’orizzonte dell’‘utopia’ e del mero ‘ideale’.*» Si pensava di aver toccato il fondo, invece si è andati oltre ogni limite, al di là di quanto ci si potesse immaginare di peggio.

Ma non si tratta di fantasticherie, si tratta di quello che è successo e accade realmente nel “nostro” mondo, che ogni giorno diventa sempre meno

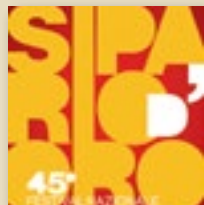
“nostro”, delle relazioni e delle norme che avrebbero dovuto regolare i rapporti tra persone, comunità e nazioni, del “diritto” dei prepotenti a esercitare i loro abusi di potere e del “dovere” dei meno provvisti a subire angherie e quanto di male nemmeno si sarebbe potuto mai architettare. Occorre ritornare umani, fare propria la sfida della pace, specie da parte delle nuove generazioni che, affacciandosi all’età adulta, sono chiamate a farsi carico di tante contraddizioni. Bisogna prendere posizione – ciascuno nel proprio piccolo, ma anche come cittadini del mondo – di fronte al suicidio della pace. A questo punto mi sia consentito riportare queste righe, su cui riflettere e meditare. È il testo di una canzone di Brunori Sas del 2020, “Benedetto sei tu”: «*One, two, three, four / Sia benedetto il Signore Gesù Cristo / che se fosse nato oggi non l’avremmo neanche visto / perso nel Mediterraneo, su una barca in mezzo al mare / a portare un po’ di fiori sulla tomba di suo padre / Sia benedetto anche il povero Maometto / diventato suo malgrado il complice perfetto / per un gruppo di bambini disillusi ed affamati / che reclamano attenzione vestiti da soldati. / E inutile stare fermo mentre il mondo va all’inferno / credimi, prendimi la mano e andiamo / verso un mondo più lontano, / dove troveremo l’uomo / dove troveremo il modo / per risvegliarci / e ritornare umani... / Sia benedetta l’energia delle persone / che si abbracciano lo stesso anche senza religione / quelli che lo sanno ancora cosa è bene, cosa è male / senza che ci sia un padrone a doverglielo spiegare. / Ma è inutile, c’è un incendio / e stai pisciando controvento... / Capita, prendimi la mano e andiamo / verso un mondo più lontano, / dove troveremo l’uomo, / dove troveremo il modo / per respirare un po’ / e ritornare umani... / Evenu Shalom Aleichem, / Evenu Shalom Aleichem...*» (abbiamo portato pace su di voi)



17

Per una psicologia pubblica

A dicembre la proposta di legge popolare per istituire una psicologia pubblica in tutti i luoghi di vita è stata depositata in Parlamento. Sono circa 72 mila le firme raccolte, anche grazie ai soci Coop



25

Sipario d'Oro

In 15 teatri in Vallagarina, dal 13 febbraio al 27 marzo, 45 serate di spettacolo con le migliori Compagnie italiane di prosa amatoriale e del teatro popolare trentino e veneto. Con Carta In Cooperazione i biglietti sono a tariffa ridotta



26

Meglio senza coloranti

Nessun colorante sintetico, solo ingredienti naturali. Ecco le scelte di Coop per i suoi prodotti a marchio quanto a coloranti, in nome di salute e sicurezza



27

Il piacere del cibo

L’astensione dagli alimenti edonistici, i cibi che più ci piacciono, è improbabile. Imparare a mantenere un controllo: è su questo campo che si gioca la sfida per rispettare una dieta bilanciata



Antibiotici? No grazie!

Sono farmaci preziosi ma per preservarne l'efficacia bisogna usarli, su persone e animali, poco e bene. Solo così si può arginare la diffusione dei batteri antibioticoresistenti, che minacciano la salute di tutti. Da contrastare in molti modi, anche con le nostre abitudini quotidiane e a tavola

di Paola Minoliti

Ci risiamo: nei mesi clou per i cosiddetti malanni di stagione, saranno in tanti a imbottirsi di antibiotici, anche se questi farmaci nulla possono contro le infezioni virali come influenza e raffreddore. L'Italia, infatti, è tra i Paesi europei dove il consumo di questi farmaci è più elevato, con picchi proprio nei mesi invernali: nel 2023 ne abbiamo assunte 22,4 dosi medie giornaliere ogni mille abitanti, il 5,4% in più rispetto al 2022. La spesa ha raggiunto i 985,3 milioni di euro, cioè quasi 14 euro a testa.

Tutta salute? Il contrario. Paradossalmente è proprio l'abuso di antibiotici a rendere i batteri sempre più forti e questi farmaci, preziosi, sempre meno efficaci. I batteri infatti sono i più antichi e anche i più adattabili fra tutti gli organismi che abitano il pianeta: alcuni possono vivere anche a 100 gradi centigradi, altri sopportano tranquillamente ambienti ostili come le miniere di sale, i siti radioattivi, il fondo degli oceani, i ghiacciai e l'interno delle rocce.

Ci conviviamo da sempre e se molti sono utili o perfino indispensabili per la nostra salute, – come quelli che vivono sulla nostra epidermide o che compongono il microbio-

ta intestinale –, molti altri, i patogeni, la mettono in pericolo. Visto che sono capaci di replicarsi velocemente ed evolversi per tollerare praticamente tutto, nell'ultimo secolo però hanno sviluppato anche la resistenza agli antibiotici. Mettendo fuori uso quei farmaci che sono la principale arma ideata dal genere umano per combatterli e difendersi dai loro effetti nocivi.

DANNI FAI DA TE

Gli antibiotici vanno usati poco e bene: «È un fenomeno che si chiama pressione selettiva – spiega **Paolo Fortunato D'Ancona**, medico e dirigente di ricerca del Dipartimento di Malattie Infettive dell'Istituto Superiore di Sanità –: **quando si somministra male un antibiotico**, il farmaco uccide gran parte dei batteri ma **non debella proprio quelli più resistenti**, che così vengono selezionati e si riproducono. Utilizzare le metà dosi, seguire la cura per meno tempo del necessario, assumere l'antibiotico sbagliato sono tutti errori che favoriscono la crescita dei batteri resistenti».

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nel 2023 circa **un'infezione batterica su 6** in tutto il mondo è stata causata da batteri resistenti agli antibiotici e l'antibioticoresistenza è tra le dieci principali minacce alla salute globale. Le infezioni resistenti infatti comportano malattie e degenze più lunghe, oltre che meno opzioni di cura a dispo-

sizione. Una minaccia particolarmente grave per la salute delle persone più fragili, come i bambini, gli anziani, chi ha meno difese immunitarie o è ricoverato in ospedale.

In questa emergenza sanitaria mondiale l'Italia si trova in una situazione peggiore della media dei paesi europei: nel nostro, dicono i dati dell'Istituto superiore di sanità, l'antibioticoresistenza causa

“ Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nel 2023 circa un'infezione batterica su 6 in tutto il mondo è stata causata da batteri resistenti agli antibiotici e l'antibioticoresistenza è tra le dieci principali minacce alla salute globale ”

circa **12 mila decessi ogni anno**. Numeri allarmanti, anche se abbastanza stabili negli ultimi anni grazie ai molti sforzi messi in campo per arginare il problema.

LOTTA AI SUPERMICROBI

Secondo l'ultimo rapporto dell'Agenzia Italiana del Farmaco (Aifa), quasi la metà della popolazione anziana in Italia prende antibiotici almeno una volta l'anno, con punte di oltre il 60% al Sud e un'impennata di prescrizioni in età pediatrica.

I consumi sono in aumento anche in ambito ospedaliero, dove più che altrove circolano i superbatteri resistenti alle terapie antimicrobiche. Abbiamo persino il record europeo di **consumi degli antiacidi** per lo stomaco, che alterando la flora batterica intestinale possono favorire la selezione di germi resistenti. Per finire, l'Italia si conferma uno dei Paesi in Europa che fa più ricorso agli **antibiotici ad ampio spettro, invece di quelli "mirati"** su specifici batteri, e ai farmaci più innovativi e potenti: tutti medicinali che hanno anche un impatto più elevato nel generare antibioticoresistenza.

Come possiamo difenderci dai supermicrobi ed evitare di moltiplicarli? Non ci sono ricette facili: ridurre l'antibioticoresistenza è un lavoro lento, paziente, mirato che richiede il contributo di tutti. Il punto di partenza è diminuire il **numero delle infezioni** ed evitare che si propaghino nelle comunità e negli ospedali. Per prevenirle, oltre a adottare uno stile di vita sano per sostenere le nostre difese immunitarie e mettere in pratica le buone norme igieniche di sempre (come quelle che riportiamo in queste pagine), anche le **vaccinazioni** sono utili, sottolinea D'Ancona: «Ad esempio quella **antinfluenzale limita le malattie virali**, contro le quali spesso si finisce per usare gli antibiotici anche se sono inefficaci. Oppure, esiste il **vaccino contro lo pneumococco**, che causa la pol-

monite ed è appunto un batterio antibioticoresistente».

DAGLI ANIMALI, FINO AL PIATTO

Gli antibiotici vengono somministrati anche agli animali domestici e **negli allevamenti**, dove fino ad alcuni decenni fa era lecito usarli persino come fattore di crescita, per ottenere capi più pesanti e robusti. Oggi, al contrario, è vietato e si cerca di ridurli al massimo. Negli alimenti come carne, latte e uova si rischia che restino residui di farmaci?

I consumatori possono stare tranquilli: il ministero della Salute, con il **Piano Nazionale Residui**, monitora il sistema di controlli per svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e la conformità degli alimenti rispetto ai limiti massimi di residui per i medicinali veterinari e gli additivi per mangimi. Con esiti molto positivi. Nel 2024 sono stati prelevati in Italia quasi 27 mila campioni, per un totale di quasi 398 mila analisi; sono risultati non conformi **solo 38 campioni**.

Il vero rischio non riguarda i residui di antibiotici, ma che i **batteri superresistenti**, che si sviluppano con l'abuso di farmaci negli allevamenti, possano contaminare in vario modo i cibi e l'ambiente, arrivando fino a noi. Ricerche del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II hanno isolato



Antibiotici

Dieci regole chiave per un'assunzione sicura

1. SOLO SE LO DICE IL MEDICO. Gli antibiotici vanno assunti solo quando li prescrive il medico, seguendo scrupolosamente le istruzioni, la tempistica e la posologia indicate dal professionista. Servono a combattere le infezioni batteriche e sono inutili per le infezioni virali come il raffreddore, l'influenza e il Covid.

2. EFFETTI INDESIDERATI. Prendere gli antibiotici quando non serve espone inutilmente a effetti indesiderati come nausea, diarrea, reazioni allergiche, alterazioni della flora batterica dell'intestino, che supporta il nostro sistema immunitario.

3. MAI INTERROMPERE. Altra cattiva abitudine è saltare le dosi o interrompere un trattamento antimicrobico troppo presto, magari perché ci sentiamo meglio: in questo modo i microbi più resistenti possono sopravvivere, farci ammalare ancora di più e diffondersi ad altre persone, aumentando il rischio di propagare superbatteri più difficili da curare per tutti.

4. PREVENIRE LE INFEZIONI. Lavarsi le mani regolarmente – durante la preparazione dei cibi, prima di mangiare o dopo aver usato il bagno, aver toccato animali o essere stati all'aperto – aiuta a prevenire la trasmissione di infezioni.

5. SANE ABITUDINI IN CUCINA. Utilizzare superfici e utensili puliti, separare gli alimenti crudi da quelli cotti, cuocere bene carne, pollame, uova e frutti di mare, conservare gli alimenti deperibili in frigorifero in modo appropriato e lavare bene frutta e verdura sono buone abitudini che riducono il rischio di infezioni e dunque il ricorso agli antibiotici.

6. RISPETTO IN TAVOLA. Facendo la spesa sono da preferire prodotti di filiere controllate, realizzati nel rispetto del benessere animale, che assicurano un minore ricorso ai farmaci e riducono il rischio di sviluppare batteri antibioticoresistenti nella catena alimentare.

7. SMALTIRLI IN FARMACIA. Lo smaltimento improprio degli antimicrobici danneggia l'ambiente e può contribuire alla comparsa e diffusione di batteri resistenti. Non bisogna conservare i farmaci inutilizzati o scaduti, né gettarli nella spazzatura o scaricarli nel water: vanno portati in farmacia o seguire le indicazioni locali per uno smaltimento sicuro.

8. PROTEGGERE GLI ALTRI. Quando si è malati, indossare una mascherina, tossire nel fazzoletto o nell'incavo del gomito, evitare luoghi affollati e rimanere a casa aiuta a ridurre la diffusione delle infezioni sia verso altre persone, sia verso gli animali.

9. ANIMALI IN SALUTE. I batteri antibioticoresistenti possono infettare anche i nostri animali da compagnia, portando a trattamenti più forti, lunghi, costosi e stressanti. Visite regolari dal veterinario, un rifugio pulito, una corretta igiene, una buona alimentazione e le vaccinazioni dei nostri pet aiutano a prevenire le infezioni.

10. CHIEDERE AL VETERINARIO. Mai utilizzare per gli animali domestici gli antibiotici prodotti per gli esseri umani: somministrare quelli specifici e solo dietro prescrizione del veterinario.





ceppi resistenti non solo da animali allevati, ma anche da selvaggina, pesce, alimenti trasformati e perfino dall'uomo.

L'Istituto superiore di sanità segnala che oltre il 60% dei patogeni che causano malattie umane proviene da animali domestici o selvatici e che quindi proteggere la salute degli animali e dell'ambiente significa tutelare anche la nostra. È il cosiddetto **approccio One Health**, che vede la salute delle persone e del pianeta come strettamente collegate.

COOP ALLEVA LA SALUTE

Per questo si può arginare l'antibioticoresistenza anche con le nostre scelte alimentari. «Animali che vivono meglio si ammalano meno e hanno meno bisogno di antibiotici – spiega **Sandro Luca Galasso**, direttore Qualità di Coop Italia –: bisogna usare questi farmaci solo quando è strettamente necessario, in modo mirato. Sembra un'idea banale, ma metterla in pratica significa cambiare in modo netto le politiche gestionali e sanitarie degli allevamenti. È quello che Coop sta facendo nella propria catena di fornitura dei prodotti a marchio, con il progetto «Alle-

viamo la salute». Avviato nel 2017, il progetto mira a tutelare la salute delle persone, il benessere animale nelle filiere zootecniche dei prodotti a marchio Coop e contrastare l'antibioticoresistenza.

«Molti prodotti Coop – afferma Galasso – oggi sono allevati al 100% senza uso di antibiotici: ad esempio tutti i polli della

linea Origine e quello di rosticceria, il tacchino Coop, le uova a marchio Coop da galline allevate a terra e i prodotti che le utilizzano, come la pasta all'uovo, o ancora il prosciutto crudo e cotto da suino Danese, il salmone affumicato norvegese Origine...».

In altre filiere la riduzione è stata non totale ma comunque radicale: l'uso di antibiotici

Il progetto Coop «Alleviamo la salute», avviato nel 2017, mira a tutelare la salute delle persone, il benessere animale nelle filiere zootecniche dei prodotti a marchio Coop e a contrastare l'antibioticoresistenza. Oggi molti prodotti Coop sono allevati al 100% senza uso di antibiotici, come ad esempio i polli della linea Origine e le uova a marchio Coop da galline allevate a terra e i prodotti che le utilizzano



Prodotti Coop

Spigole e orate crescono sane... come pesci!

Così l'Agroittica Toscana, azienda che fornisce prodotti a marchio Coop, ha ridotto l'uso di antibiotici negli allevamenti, assicurando benessere agli animali e salute ai consumatori

I grandi cerchi blu ondeggiano, elastici e leggeri, sul Tirreno di fronte all'Isola d'Elba. «Sono gabbie galleggianti. Il pesce allevato in mare oggi è più richiesto e qui, nel **golfo di Follonica**, gode di un'acqua molto pulita e costantemente controllata: siamo bandiera blu», spiega **Valeria Paternoster**, medico veterinario ed esperta di itticultura, mentre racconta come nascono le orate e le spigole a marchio Coop prodotte dall'Agroittica Toscana di Piombino. Pesci che arrivano in tavola pieni di sapore e senza essere stati sottoposti a cure antibiotiche negli ultimi sei mesi, grazie a un processo sorprendente per l'attenzione, la cura, la dedizione dedicata ad allevarli in mare.

COOP, PROGETTO «ALLEVIAMO LA SALUTE»

L'azienda toscana fa parte del progetto «Alleviamo la salute» con il quale Coop

punta a tutelare la salute delle persone, il benessere animale nelle filiere zootecniche dei prodotti a marchio Coop e a contrastare l'antibioticoresistenza. Come funziona? Ridurre al minimo l'uso di antibiotici, spiega la veterinaria, è possibile facendo ricorso al costante miglioramento delle pratiche di allevamento, alla gestione attenta delle condizioni ambientali e, in generale, a tecniche innovative in acquacoltura: elementi che portano alla prevenzione naturale delle malattie e a tutelare la buona salute dei pesci.

«Per il benessere degli animali – racconta l'esperta – è fondamentale che abbiano spazio sufficiente, dunque usiamo la



densità di un allevamento biologico, pur non essendolo: 15 chili di pesce per metro cubo di acqua. Anche perché maggiore è la densità, più è facile che una popolazione si ammali, ce lo ha insegnato il Covid». Serve il distanziamento, ma anche un'ottima igiene. Per assicurare che l'acqua di mare circoli libera, pulita e piena di ossigeno, le reti delle gabbie vanno sostituite di frequente: «In mare – prosegue la veterinaria – è normale che sulle reti si depositino alghe o che attecchiscano le

si evita già subito dopo lo svezzamento o negli ultimi sei, quattro o dodici mesi, anche adottando le garanzie di benessere animale nelle filiere dei bovini e dei suini secondo lo standard CReNBA, il sistema di valutazione degli allevamenti del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale. «Nel 2024 – conclude Galasso – abbiamo coinvolto in “Alleviamo la salute” circa **2.300 allevamenti** tra tutte le filiere di carne e pesce a marchio Coop, per un totale di circa 31 milioni di animali».

UNA GUERRA MICROSCOPICA

Mentre si cerca di prevenire lo sviluppo e la diffusione dei batteri antibioticoresistenti, si continuano a cercare **strumenti per difenderci**. Non si tratta solo di nuovi antibiotici, che rappresentano una

soluzione molto relativa: i microbi sviluppano e si trasmettono tra loro la capacità di disinnescare anche i farmaci più rivoluzionari.

«**Si stanno studiando molte possibili soluzioni** – spiega Paolo D’Ancona –: nuovi vaccini, superfici e materiali con proprietà

antibatteriche, sistemi per sanificare le stanze basandosi su frequenze luminose e persino, per i casi più gravi, strumenti biologici. Per esempio, i **batteriofagi**: virus creati in laboratorio,

su misura per il paziente, in grado di infettare ed eliminare uno specifico batterio patogeno. **O batteri che entrano in competizione con quelli resistenti** e li eliminano, salvo poi essere a loro volta eliminati con i normali antibiotici». I nostri microscopici nemici sono avvisati. ■

“**L’abuso di antibiotici rendono i batteri sempre più forti e questi farmaci, preziosi, sempre meno efficaci**”

Igiene in cucina

Le spugnette? Una bomba

I consigli dell’Istituto Superiore di Sanità per proteggere gli alimenti e l’igiene in cucina, riducendo al minimo la propagazione dei batteri

- **Le spugnette per i piatti** vanno pulite ad ogni utilizzo, disinfettate o lasciate in acqua bollente per cinque minuti almeno una volta a settimana e cambiate una volta al mese, per abbassare il più possibile la carica batterica.
- **La disposizione degli alimenti in frigo** non deve avvenire in modo casuale. Ad esempio, le uova vanno conservate nel loro contenitore originale nel ripiano centrale del frigo, dove la temperatura rimane costante. Gli alimenti cotti vanno separati da quelli crudi e quelli pronti al consumo (come affettati e formaggi) vanno posti in un ripiano dedicato.
- **Il corretto scongelamento dei cibi** deve avvenire rispettando la catena del freddo, possibilmente passando per il frigorifero.
- **Vanno usati taglieri dedicati** per alimenti crudi o pronti, oppure i taglieri stessi vanno puliti prima di cambiare alimento (es. insalata e pesce o carne crudi).
- **Il pollo crudo non va mai lavato** prima della cottura, per evitare la diffusione di batteri alle superfici della cucina interessate (in particolar modo il lavandino).

L’Agroittica Toscana di Piombino, sul Tirreno di fronte all’Isola d’Elba nel golfo di Follonica, alleva le orate e le spigole a marchio Coop, con grande attenzione e cura e senza sottoporle a cure antibiotiche negli ultimi sei mesi

cozze. Ma i pesci devono poter godere delle correnti, se la rete si ostruisce è finita». Ultimo ma non ultimo, anche orate e spigole devono **mangiare bene** per restare sane: «Utilizziamo un’alimentazione di qualità, ogm free, e fornitori testati annualmente. In più, ogni due mesi mandiamo i campioni di mangime a farli analizzare per controllare la composizione, l’assenza di metalli pesanti e di residui farmacologici». Ma quando, nonostante tutto, il pesce si ammala, bisogna curarlo: «I nostri tecnici sono formati e in grado di riconoscere i primi sintomi, di fronte ai quali si fanno campionamenti per le analisi microbiologiche, seguite da antibiogramma per vedere qual è l’antibiotico d’elezione, che viene somministrato con un mangime medicato.



L’uso degli antibiotici è normato in modo stringente, per legge, non solo per l’itticoltura ma per tutta la zootecnia: il tempo di sospensione, dall’ultima somministrazione a quando l’animale si considera libero da residui di antibiotici,

è molto lungo, di solito settimane.

L’Agroittica Toscana ha ottenuto la certificazione Stp80, la cosiddetta certificazione antibiotic free: a questo tempo di sospensione dei trattamenti aggiungiamo altri 6 mesi. Inoltre, quando si pesca il pesce da una gabbia che ha subito un trattamento con antibiotici, oppure da quelle vicine, si fanno ulteriori analisi presso laboratori accreditati, per assicurarsi che non ci sia alcun residuo». Tutta questa attenzione si traduce in costi maggiori e dunque **prezzi più alti per i consumatori?** «Non direi: oggi come oggi è indispensabile, se si alleva male non c’è produzione – spiega la dottoressa Paternoster –. Il capitolato che Coop chiede ai fornitori di rispettare è per molti aspetti **più rigido** delle stesse normative, ma dà linee guida indubbiamente molto valide. Rispettarlo negli anni ci ha portato ad ottenere alcune certificazioni, a monitorare meglio i costi, ad adottare una migliore organizzazione e quindi anche una maggiore produttività, ottenendo un **prodotto di alta qualità**. Insomma, è un’attenzione che nel tempo si ripaga ampiamente».

Nel mese di dicembre Coop Trentino Südtirol e le Famiglie Cooperative hanno aderito all'iniziativa nazionale di Coop Italia *"Un dolce per te, uno in buono, uno in dono"*, grazie alla quale per ogni panettone o pandoro a marchio Coop acquistato dal consumatore socio o dal cliente possessore dell'App InCooperazione, un altro ne è stato



ta dei consumatori che hanno partecipato all'iniziativa *"Un dolce per te, uno in buono, uno in dono"*, pari a **8.340 euro**, devoluto alle due associazioni.

Quanto raccolto è stato consegnato alle due associazioni venerdì 16 gennaio 2026, in occasione dell'in-

Coop Trentino Südtirol e Famiglie Cooperative

Un dolce per te, uno in buono, uno in dono

Prima di Natale, Coop Trentino Südtirol e Famiglie Cooperative hanno donato 3400 panettoni e pandori Coop a Banco Alimentare del Trentino Alto Adige e a Trentino Solidale. E ora le due associazioni hanno ricevuto anche le donazioni di soci e consumatori raccolte con la stessa iniziativa

contro del presidente di Sait, **Renato Dalpalù** con i rappresentanti delle due associazioni beneficiarie: **Luca Merlino** per il Banco Alimentare del Trentino Alto Adige e **Giorgio Casagrande** per Trentino Solidale ODV.

L'appuntamento è stato l'occasione anche per avviare un momento di confronto tra le realtà coinvolte. L'obiettivo condiviso è stato quello di individuare possibili modalità per rafforzare ulteriormente l'ultradecennale collaborazione, semplificare i processi e migliorare l'efficacia delle attività di raccolta e distribuzione degli alimenti.

Dal confronto è emerso come, nel corso



donato a favore delle persone in difficoltà, rendendo più dolce il periodo delle festività natalizie. Un gesto semplice ma dal grande valore simbolico e concreto, che ha contribuito a portare un sorriso e un aiuto tangibile a molte famiglie del territorio.

Prima di Natale sono stati infatti consegnati 3.400 panettoni e pandori al Banco Alimentare del Trentino Alto Adige e a Trentino Solidale.

Alla donazione dei dolci si è ora aggiunto anche un **contributo**, frutto della generosi-

La consegna dei panettoni il 22 dicembre 2025, da destra: il presidente del consorzio Sait, Renato Dalpalù, Giorgio Casagrande, Luca Merlino e Giovanni Vultaggio, rispettivamente presidente di Trentino Solidale, presidente e direttore di Banco Alimentare. Nella foto accanto, l'incontro del 16 gennaio 2026 per la consegna di quanto raccolto con la stessa iniziativa grazie alla generosità dei consumatori; nella foto: Giorgio Casagrande, Renato Dalpalù e Luca Merlino

dell'ultimo anno, **entrambe le associazioni** abbiano registrato un **aumento della domanda di aiuto**, segnale di una crescita costante del numero di persone in situazione di difficoltà. In questo contesto, la collaborazione con Sait Coop, in particolare sul fronte del **recupero delle eccedenze alimentari**, si conferma di fondamentale importanza dal punto di vista sociale, con vantaggi significativi anche dal punto di vista ambientale. ■



Per partecipare alla raccolta punti SocioSi è necessario essere socio di una Cooperativa di consumo associata al Consorzio Sait; diventare socio è semplice, basta chiedere in uno dei negozi della Cooperazione di Consumo Trentina.

CON I PUNTI OTTieni VANTAGGI E RISPARMIO

L'obiettivo della raccolta punti è assicurare al socio risparmi e vantaggi durante tutto l'anno, non soltanto al termine della raccolta:

- **buono spesa:** raggiunti 1000 punti questi danno diritto al **Buono spesa da 10 euro**,

Bonus CoopVoce 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.

- **rivista Fiori in Cucina:** con soli 100 punti si può acquistare la rivista mensile di ricette e cultura gastronomica;

solidarietà: si può scegliere di donare i punti raccolti (500 punti, pari a 5 euro) a uno dei seguenti progetti di solidarietà sostenuti da Coop Trentino Südtirol: **Admo Trentino**, l'associazione donatori midollo osseo; **Airhalz**, l'Associazione Italiana Ricerca Alzheimer; **Anffas Trentino Onlus**, l'associazione di famiglie che opera nel campo della disabilità intellettiva e relazionale; **Banco Alimentare del Trentino Alto Adige**,

l'associazione che recupera le eccedenze alimentari e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi in Trentino Alto Adige; **La Rete**, cooperativa sociale che opera per le persone con disabilità e le loro famiglie; **Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie**; **Lilt**, la lega italiana per la lotta contro i tumori; **Medici dell'Alto Adige per il Mondo**, medici, operatori sanitari e volontari che operano nei Paesi in via di sviluppo; **Trentinosolidale Ody**, l'associazione di volontari che si occupa di lotta allo spreco alimentare. ■

Info: www.cooprentinoaltoadige.it

Nuova edizione di SocioSi, la raccolta punti dedicata ai soci possessori di Carta In Cooperazione che inizia il 1° febbraio 2026 e continua fino al 30 gennaio 2027. Con SocioSi i punti si accumulano automaticamente, presentando alla cassa nei negozi Famiglia Cooperativa, Coop Trentino e Coop Su-

Dal 1° febbraio 2026

SocioSi: i vantaggi in più per i soci

Con la raccolta punti SocioSi chi è socio ottiene ulteriore risparmio sulla spesa, ha diritto a buoni spesa e ricariche CoopVoce durante tutto l'anno, può partecipare alle iniziative di solidarietà promosse e sostenute da Coop Trentino Südtirol

perstore la propria Carta In Cooperazione (ogni euro vale un punto e con i prodotti a marchio Coop i punti raddoppiano); il numero dei punti raccolti compare sempre in fondo allo scontrino, oppure può essere controllato sulla App InCooperazione e su www.cooprentinoaltoadige.it. I punti accumulati con la raccolta punti SocioSi 2026 potranno essere utilizzati fino al 31 gennaio 2027.

da utilizzare di volta in volta durante l'anno per fare la spesa;

- **spesa con i punti:** con i punti si acquistano prodotti (i prodotti sono segnalati ogni 15 giorni nei negozi e su questa rivista);
- **ricarica CoopVoce:** attivando il servizio **Autoricarica con la spesa**, ogni 250 punti accumulati si riceve una ricarica



SocioSi: con i punti della spesa hai le ricariche Coop Voce

Con i punti raccolti con SocioSi facendo la spesa ottieni le ricariche CoopVoce:

- attivando il servizio **Autoricarica con la spesa**, il servizio gratuito riservato ai soci con una linea CoopVoce attiva, puoi convertire i punti raccolti in credito telefonico: **ogni 250 punti** accumulati ricevi una ricarica **Bonus CoopVoce da 5 euro**. Con



Autoricarica con la spesa la ricarica è automatica e conveniente: più punti accumuli, più ricariche ottieni.

- con **Ricarica Premiata** invece puoi utilizzare i tuoi punti per ricaricare la tua linea: con **350 punti** hai diritto a **5 euro** di traffico telefonico e con **650 punti** a **10 euro** di traffico telefonico.

Molta disillusione e poco entusiasmo. Gli italiani che si affacciano sul 2026 sembrano immergersi in un bagno di realtà che li mette a diretto contatto con un mondo ostile dove i conflitti bellici, le disuguaglianze sociali, il cambiamento climatico influenzano pesantemente l'economia (tornano di moda i beni rifugio e gli investimenti più remunerativi sono materie prime e terre rare, azioni delle aziende della difesa e l'oro).

Rapporto Coop/Previsioni 2026

Disillusione e prudenza (e un pizzico di fiducia e di ottimismo)

Nell'istantanea degli italiani scattata dalle due indagini di Coop c'è molta disillusione e poco entusiasmo. L'impressione è di essere in un contesto confuso. I consumi saranno quelli di necessità. La casa, il luogo del cibo

La **preoccupazione**, la prima parola scelta dagli italiani per definire l'anno che verrà (37% del campione), viaggia di pari passo con l'**insicurezza** (23%) anche se non manca la voglia di resistere con uno su 4 che si attacca tenacemente all'**ottimismo** (25%), e alcuni chiamano in causa **curiosità** e **fiducia** (24%). È vero però che le emozioni positive sono connesse alla sfera personale e familiare; più gli italiani guardano allo scenario nazionale e internazionale più la tensione sale e ammantano di negatività le aspettative. È così per il mercato del **lavoro** del territorio in cui si vive (lo vede nero il 43%, solo l'11% associa positività), il fattore **sicurezza** (47% negativo a fronte di un 8% positivo), l'accesso ai **servizi sanitari** (il 48% versus 9%) e non si fanno sconti allo stato dell'**economia italiana** (percezione negativa al 42% contro il 21% positiva), alle criticità generate dai **cambiamenti climatici** (percezione negativa al 50% contro il 20% positiva).

È l'istantanea degli italiani scattata dalle due indagini dell'Ufficio Studi Coop condotte a dicembre 2025; la prima su un campione rappresentativo della popolazione italiana in collaborazione con Nomisma e la seconda tra gli opinion leader iscritti alla community del Rapporto Coop.

Frullatore globale. La maggioranza di quest'ultimi (43%) utilizza il sostantivo **turbolenza** per descrivere lo scenario 2026, il 34% sceglie **instabilità**, mentre sarà "stabile" per appena l'1%. Una instabilità che orienta negativamente anche le previsioni

sull'andamento dei mercati finanziari nel 2026, in forte ribasso o soggetti a una contrazione significativa per il 38% degli opinion leader intervistati.

L'impressione è di essere in un contesto confuso ed erratico con improvvise imprevedibili accelerazioni, **una sorta di globale frullatore i cui comandi paiono affidati a pochi leader mondiali:** Netanyahu, Putin e Trump, su cui pesano giudizi fortemente negativi degli opinion leader intervistati (tut-

ti sopra l'80%) mentre Xi Jinping è l'unico leader globale a raccogliere valutazioni per lo più positive (43%).

Comprensibile quindi attendersi un 2026 ancora difficile con l'Italia che ritorna a essere il far-nalino di coda dell'Europa con una crescita del Pil che i manager intervistati indicano appena sopra lo 0 (+0,2% contro una previsione Istat di un +0,8%). Tra le priorità affidate al Governo dagli opinion leader spiccano, oltre alla richiesta di riduzione della pressione fiscale per famiglie e imprese, il potenziamento delle politiche per il lavoro intese come valorizzazione del capitale umano, conciliazione vita-lavoro, regolarizzazioni e nuove politiche di natalità.

Italia delle piccole cose.

Certo gli italiani sanno di dover spendere di più, ma lo faranno quasi esclusivamente per consumi di necessità; quanti pensano di spendere di più per utenze e bollette superano di 22 punti percentuali quanti sperano di pagare meno. È un'Italia delle piccole cose dove i desideri di frugalità rinunciataria, di "vorrei

ma non posso": un Paese seduto su sé stesso, raggomitato nella dimensione familiare. Così se trasferirsi all'estero, cambiare lavoro, dedicarsi di più alla propria formazione rimangono anche nel 2026 nel cassetto dei sogni, inutile pensare che possa per miracolo accennare a riprendere la natalità. La disillusione fa rima con la tranquillità, ma anche con un maggiore cinismo; gli italiani sacrificano nel prossimo anno comportamenti ispirati a integrità e ideali, ma anche a generosità e altruismo, in nome di un malcelato e disincantato benessere individuale. La "tranquillità e armonia" sale di 5 punti e la ricerca di "realizzazione e successo" di 10 punti. Le più determinate per questo spostamento sul sé, le giovani donne: il 26% delle 18-29enni puntano sul successo (10 punti percentuali in più rispetto alla media).

La casa, il luogo del cibo. La casa continua ad essere il luogo del cibo e questo lo strumento primario di benessere. Stabile la crescita dei piatti preparati a casa e perfino il cibo a domicilio torna a crescere, trascinato dalla voglia di rimanere in casa. Innovazione e più tempo tra i fornelli sono le parole chiave della tavola 2026 degli italiani, fatta di alimenti salutari, semplici, autentici. Chi prevede di acquistare più cibi senza conservanti e additivi, infatti, nel

2026 supera di 21 punti percentuali chi pensa di diminuirli (+14 nel 2024); la stessa differenza è di 18 punti percentuali per i cibi senza o a ridotto contenuto di zuccheri (+13 nel 2024) e di 15 per i cibi senza o a ridotto contenuto di grassi (+12 nel 2024).

Nelle intenzioni degli italiani, verdura, frutta e pesce sono in aumento, in netto contrasto con le previsioni di spesa per l'acquisto di carni rosse (-21) e salumi (-28). Esce radicalizzato il mantra degli italiani degli ultimi anni che puntano al benessere a tavola associato al principio della prevenzione come comportamento oramai acquisito. Nel carrello la qualità trova il suo posto a fianco della convenienza e in questo senso si può leggere sia l'ulteriore espansione della Marca del Distributore che oramai ha conquistato gli italiani sia il rallentamento della crescita dei discount. (*italiani.coop*) ■





Il prodotto a marchio Coop è il salva-spesa Nel carrello Coop del 2026 convenienza, qualità e valori

Intervista a Domenico Brisigotti, direttore generale di Coop Italia.
Le previsioni nei consumi 2026. L'impegno di Coop nella tutela
del potere d'acquisto dei soci e dei consumatori

Nonostante i consumi stentati, il 2025 si è chiuso in positivo per Coop, che ha registrato vendite sostanzialmente stabili, in linea con il mercato difficile e maturo in cui si muove la distribuzione italiana. Lo conferma Domenico Brisigotti, direttore generale di Coop Italia, che spiega: «L'inflazione non è più ai livelli degli ultimi anni, ma i consumi restano fermi per molte ragioni: la popolazione italiana diminuisce e invecchia, e gli anziani hanno spese per i consumi minori rispetto ai giovani, mentre i redditi sono troppo bassi. Inoltre, proprio i giovani hanno redditi inferiori, un fenomeno che condiziona le prospettive dei consumi delle nuove famiglie e frena l'intera economia del Paese. Per finire sono cambiati gli stili di vita, più orientati a una maggiore semplicità e frugalità, anche a tavola».

L'andamento dei prezzi è una delle grandi paure degli italiani: quest'anno l'inflazione tornerà a mordere il carrello della spesa?

Nel 2026 ci aspettiamo un tasso di inflazione molto contenuto, ma è un dato difficile da prevedere: sono diversi i fattori che possono determinare oscillazioni dei prezzi, soprattutto sui prodotti freschi e freschissimi. Basti pensare agli eventi meteorologici

estremi o alla speculazione finanziaria sulle materie prime.

In che modo Coop tutelerà il potere d'acquisto dei soci e dei consumatori?

Troppo spesso oggi sul mercato si trovano prezzi incredibilmente bassi che però scontentano compromessi sulla qualità o, al contrario, prodotti eccellenti e virtuosi che però sono troppo cari per larga parte delle famiglie. Fortunatamente Coop ha una missione che ci dà la rotta anche nei momenti più complessi: **coniugare la ricerca del prezzo più basso, la salvaguardia del potere d'acquisto dei consumatori, con il rispetto dei fondamentali della sostenibilità, cioè sicurezza, qualità ed etica.** Una sfida continua, che rappresenta però l'essenza della cooperazione di consumo.

Il prodotto Coop è il miglior testimone di questa scelta: una soluzione capace di offrire qualità insieme ad un risparmio si-

gnificativo, fondamentale per le famiglie in questa fase economica.

Quanto incide oggi il prodotto a marchio nelle vendite di Coop e con quali benefici per i consumatori?

Dopo la grande fase di sviluppo dell'offerta degli ultimi anni, oggi sono circa 8.300 le referenze a marchio Coop, di cui circa 6 mila alimentari, che rappresentano ben il 33% in valore e il 38% in quantità delle nostre vendite di alimentari, prodotti per la cura della persona e della casa.

Si tratta di una fetta importante del fatturato delle Cooperative di consumatori, circa 4 miliardi, che stimiamo abbia rappresentato **per soci e consumatori risparmi per circa un miliardo rispetto agli equivalenti prodotti di marca.** Nel 2026 ci aspettiamo una ulteriore crescita degli acquisti di prodotti Coop.

Che peso avranno le promozioni?

Saranno forti e innovative, come è stato nel 2025. Puntiamo molto sui prodotti freschissimi e in particolare sull'ortofrutta, sui quali Coop mantiene un grande impegno non solo economico, con prezzi e promozioni vantaggiose, ma anche etico, sociale e ambientale. Non va dimenticato che, sull'ortofrutta a marchio, Coop concorda un disciplinare etico rigoroso con i fornitori e garantisce residui di pesticidi inferiori del 70% rispetto ai limiti di legge. Inoltre rendere accessibili a tutti le 5 porzioni al giorno di frutta e verdura raccomandate per una dieta sana è un obiettivo, anche sociale, importante.

I redditi degli italiani però restano troppo bassi e finiscono in gran parte in spese obbligate...

È la vera nota dolente del nostro Paese. Per restituire potere d'acquisto ai consumatori, fermo restando il rispetto del patto di stabilità, sarebbero necessarie importanti riforme strutturali su molti ambiti come investimenti massicci in ricerca e sviluppo, per far crescere la produttività,

e riforme del mercato del lavoro. Invece la recente manovra per il 2026 mi pare punti a tenere una linea di galleggiamento, senza intaccare le cause strutturali della stagnazione italiana. (Paola Minoliti) ■

“La missione di Coop è coniugare la ricerca del prezzo più basso, la salvaguardia del potere d'acquisto dei consumatori, con il rispetto dei fondamentali della sostenibilità, cioè sicurezza, qualità ed etica. Il prodotto Coop è il miglior testimone di questa scelta”

L'energia, oggi, non è solo una bolletta da pagare. Può diventare una scelta di comunità, un gesto concreto di responsabilità verso l'ambiente e, allo stesso tempo, un'occasione per rafforzare legami sociali ed economici nei territori. È da questa visione che nascono e si sviluppano le Comunità energetiche

ridistribuire tra i soci, oppure di reinvestire sul territorio, finanziando progetti sociali, iniziative di welfare comunitario, azioni a sostegno delle persone e delle famiglie, rafforzando così il legame tra sostenibilità ambientale, convenienza economica e valore sociale. Accanto alla dimensione comunitaria, le Comunità energetiche rappresentano un'op-

Valsugana, Altopiano di Folgaria, Piana Rotaliana, Trento e Rovereto.

Le Comunità energetiche rinnovabili Energia che unisce: la doppia opportunità delle comunità energetiche

Al via da febbraio il progetto che supporta le Famiglie Cooperative nel percorso di transizione energetica, per aumentare la produzione di energia da fonti rinnovabili e ridurre i costi energetici

di **Dirce Pradella**

rinnovabili (CER): una doppia opportunità che riguarda da vicino anche il mondo delle Famiglie Cooperative trentine.

PER LE PERSONE, LE SOCIE, I SOCI

Da una parte, le CER parlano alle persone: ai soci e alle socie delle cooperative, ai clienti, alle famiglie che vivono nei paesi e nelle valli. Entrare in una Comunità energetica significa poter diventare protagonisti attivi della transizione ecologica. Chi dispone di un tetto, di una copertura o di uno spazio idoneo può decidere di installare un impianto di produzione di energia rinnovabile per il proprio autoconsumo, oppure può mettere la superficie a disposizione della Comunità Energetica per la realizzazione di un impianto, beneficiando dei contributi e degli incentivi previsti. L'energia autoprodotta può essere utilizzata direttamente per i propri consumi, riducendo così i costi in bolletta, oppure può essere immessa in rete e condivisa insieme ai soci della Comunità energetica attiva sul proprio territorio. Proprio dalla condivisione nascono infatti gli incentivi economici riconosciuti alle CER, risorse che la cooperativa, insieme ai suoi soci, può decidere di

portunità strategica anche per le Famiglie Cooperative come imprese, chiamate oggi a confrontarsi con costi energetici elevati e con la necessità di investire in soluzioni sostenibili e innovative.

La cooperazione trentina, su questo fronte, non parte da zero: sul territorio sono già dieci le CER cooperative attive e altre potranno nascere su iniziativa delle comunità locali. Attualmente, le CER cooperative trentine operano nei territori delle Valli di Non, di Fiemme, Giudicarie, Basso Sarca, Bassa

LE FAMIGLIE COOPERATIVE

Da metà febbraio, inoltre, le Famiglie Cooperative interessate ad approfondire la questione energetica potranno cogliere anche le opportunità offerte da **AgriCom, il progetto europeo del programma COSME** che vede la Federazione Trentina della Cooperazione tra i soggetti vincitori. Avviato nell'ottobre 2025 e attivo fino al 2027, AgriCom coinvolge partner di Belgio, Croazia, Spagna e Grecia e ha un obiettivo chiaro: rafforzare e diffondere le Comunità energetiche rinnovabili, con un focus specifico sul mondo agricolo e sulla vendita al dettaglio.

Il progetto punta a supportare le cooperative di consumo e agricole nel percorso di transizione energetica, aiutandole ad aumentare la produzione e il consumo di energia da fonti rinnovabili, a ridurre i costi energetici e a valutare in modo consapevole la creazione o l'adesione a una CER.

A febbraio sarà pubblicato un bando attraverso il quale anche le cooperative di consumo interessate potranno candidare la propria idea progettuale: i tre progetti migliori beneficeranno di un percorso completamente gratuito di consulenza completo e su misura – tecnica, legale, amministrativa e di business plan – fornito dalla Federazione e da esperti specializzati.

AgriCom si inserisce in continuità con l'esperienza di sistema di **Energia inCooperazione** e rafforza il ruolo della Federazione come ponte tra le politiche europee e le comunità rurali e montane del Trentino. Un accompagnamento prezioso per trasformare una scelta complessa in un percorso accessibile, condiviso e concreto.

Le Comunità energetiche cooperative, in definitiva, non sono solo un nuovo modello energetico. Sono un modo diverso di pensare lo sviluppo: locale, partecipato, solidale. Un'opportunità per le persone, che possono diventare protagoniste della transizione ecologica, e per le cooperative, che possono investire in sostenibilità rafforzando il proprio legame con il territorio. ■

Per informazioni e approfondimenti:
energia@incooperazione.it

Per conoscere le CER cooperative trentine:
energia.incooperazione.it/cer-in-trentino



M'illumino di Meno, la campagna di Rai Radio2 per il risparmio energetico e la sostenibilità ambientale, ha scelto in questa 22ª edizione di dare voce alla scienza: con le guerre che sono sempre questioni di energia, con le grandi potenze che arretrano sugli investimenti nella transizione ecologica, con la crisi energetica che spaventa è la

leanze con le più importanti realtà scientifiche italiane ed estere: l'**Accademia dei Lincei** (con il Nobel per la Fisica Giorgio Parisi che spesso ricorda l'emergenza climatica), il **CNR** (Consiglio Nazionale delle Ricerche), la **RUS** (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) e molti altri.

Quest'anno M'illumino di Meno torna ad ascoltare queste voci, perché sono le prime

lumino di Meno, per chiedere simbolicamente l'attuazione di una tregua nei molti conflitti in corso: partirà da Parigi (sede delle Olimpiadi 2024) per raggiungere i luoghi delle Olimpiadi invernali di Milano Cortina 2026, usando la bicicletta come simbolo di uno sport sostenibile e rispettoso degli ecosistemi.

Nel frattempo, continua il percorso di **M'illumino di Meno in Europa**, attraverso il coinvolgimento delle istituzioni europee e degli ascoltatori e delle ascoltatrici che vivono nei paesi dell'Unione. (fonte: rai.it) ■

M'illumino di Meno 2026

Ascolta, si fa scienza

M'illumino di Meno, la campagna di Rai Radio2 per il risparmio energetico e la sostenibilità ambientale, è dedicata quest'anno alla scienza

scienza a darci aiuto. Perché la scienza non arretra e invece da anni studia l'impatto dei combustibili fossili sugli ecosistemi e ci propone strade per salvarci che passano da fonti sostenibili di produzione energetica. Grazie alla scienza, all'ingegneria, alla mente creativa di milioni di ricercatrici e ricercatori sappiamo che possiamo stare meglio e salvarci.

M'illumino di Meno all'inizio della campagna, oltre 20 anni fa, ha chiesto aiuto agli scienziati e alle scienziate per scrivere il Decalogo di M'illumino di Meno, ha stretto al-

da cui cominciare. Sarà possibile seguire il contributo di tutte queste voci in diretta a **Caterpillar su Rai Radio2** nelle settimane della campagna radiofonica che precede **il 16 febbraio, Giornata Nazionale del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili**.

Anche quest'anno Silvia Gottardi pedalerà per M'il-



Il valore della scienza

di **Luca Mercalli**, *presidente società meteorologica italiana*

Dall'Illuminismo in poi, e soprattutto dopo la Seconda guerra mondiale, il sapere scientifico ha rappresentato un faro di progresso per l'umanità.

Via via che le scoperte delle leggi fisiche, chimiche e biologiche hanno rivelato come funziona il mondo reale, spazzando via credenze e

superstizioni, anche la nostra vita è migliorata: la termodinamica ci ha permesso di disporre di energia come mai nella nostra storia, la medicina ha alleviato le sofferenze dei nostri malanni, la chimica ha decuplicato i raccolti agricoli, l'elettronica ci permette di comunicare in tempo reale con un telefonino. Ovviamente ci sono stati fallimenti, ci sono effetti collaterali gravi e da risolvere, c'è un cattivo uso della conoscenza a fini malevoli, ma è indubbio che **fino ai primi anni Duemila fidarsi della scienza era scontato e ognuno di noi**, quando aveva un problema, andava dal professionista in grado quanto



meno di spiegarglielo e spesso di risolverlo.

Dopo la pandemia Covid tutto è cambiato. La scienza è stata screditata, il suo metodo d'indagine basato sugli esperimenti e la verifica tra pari è stato messo in dubbio, ogni risultato è stato tacciato di essere al servizio di qualche

lobby economica o essere frutto di complotti immaginari. Oggi chiunque abbia sotto mano una tastiera non fa altro che pontificare, contraddire, accusare e minacciare chi fa ricerca scientifica, mettendosi sullo stesso piano, ignorando anni e anni di preparazione accademica e di attività professionale come se non contassero nulla. Lo vedo, per esempio, nella **scienza del clima**: si contestano perfino i fatti e i dati, si arriva a dire che non è vero che fa più caldo di un tempo, anche se tutti i servizi meteorologici del mondo mostrano dati e misurazioni inconfutabili, si cerca in ogni modo di sminuirne o attaccarne l'attendibilità con voci

che, pur arrivando da fonti banali, non verificabili e non professionali, si sentono autorizzate a emettere critiche violente e arroganti.

La politica antiscientifica del presidente americano Trump ha esacerbato questa deriva, legittimando ogni genere di rifiuto e ostilità verso importanti settori della ricerca medica e ambientale. Negli Stati Uniti, culla della ricerca scientifica indipendente, il licenziamento di migliaia di studiosi, il taglio dei fondi e la sostituzione di dirigenti dotati di curricula di qualità con altre figure prone ai voleri e all'ideologia dominante, hanno compromesso il cammino della conoscenza umana, che è tanto più fecondo quanto più è libero e non asservito al potere politico.

Eppure, **in questo delicatissimo momento storico** caratterizzato da una combinazione inedita ed esplosiva di crisi sociali, climatiche e ambientali, energetiche, economiche, tecnologiche e delle risorse naturali, **il metodo scientifico sarebbe l'unica strada**, incerta e imperfetta fin che si vuole come tutte le cose umane, ma almeno verificabile e basata su processi razionali, per fare le scelte meno rischiose per il nostro futuro. Agire sulla scorta dell'ignoranza e degli interessi di parte ci porterà alla rovina.

Il 7 febbraio è la giornata nazionale contro il bullismo e il cyberbullismo; istituita nel 2017 su iniziativa del Ministero dell'Istruzione, la Giornata nasce per sensibilizzare su un tema sempre preoccupante e attuale, ancor più difficile da arginare e da individuare con la massificazione digitale. Per bullismo intendiamo atti di prevaricazione, a volte anche molto aggressivi e violenti, ai danni di qualcuno; a scuola o tra il gruppo dei pari, il bullismo colpisce individui percepiti come più "deboli", presi di mira in modo sistemico e regolare, nel tempo. Il cyberbullismo invece è una forma di bulli-

Cirillo si rivolgono ai **genitori**, soprattutto di figli **adolescenti**, per aiutarli ad accompagnare i ragazzi e le ragazze nella navigazione e nel loro rapporto con il digitale; l'adulto, per poter aiutare concretamente il proprio figlio o figlia, deve conoscere le criticità e le potenzialità del web, internet e i social network, così come gli strumenti tecnologici, parte integrante della quotidianità dei giovani. *Figli di internet* è una guida semplice e chiara per i genitori, per insegnare loro come muoversi in una società "onlife" dove il confine tra reale e virtuale è sempre più sottile. Adatto a **genitori** e ragazze e ragazzi, *Fa-*

presunto tale. **Fanno i bulli, ce l'hanno con me** (Erickson) è un vero e proprio **manuale di autodifesa** per alunni e alunne, un libro pratico e di facile consultazione da proporre al gruppo classe per **lavorare sull'empatia e sul rispetto**; attraverso **esempi reali**, il libro chiede ai bambini (dagli **8 anni in su**) di mettersi nei panni di chi ha subito un atto di bullismo, scegliendo la reazione più adatta ad ogni contesto. **Mettersi nei panni di**, ragionare, prendere in analisi soluzioni diverse, comprendere e agire: è solo parlandone e sensibilizzando bambini e bambine che possiamo sperare in un futuro migliore.

Immane è la guida **Bullismo. Cosa fare (e non)** (Erickson), un manuale operativo indirizzato a insegnanti di **scuola secondaria di primo grado** per aiutarli a gestire gli episodi di bullismo nel gruppo classe. Un insegnante sensibile e attento, capace di cogliere alcune sfumature e piccole variazioni nella quotidianità della classe, può essere decisivo nella prevenzione e contenimento del bullismo, diventando un punto di riferimento per le vittime che tante volte non si sentono viste o ascoltate.

Molto utile anche la narrativa che parla di bullismo, ovviamente adatta ad ogni età e ad ogni sensibilità. **Lello il bullo** (Mondadori) è un libriccino semplice ma efficace, pensato per una classe prima: Lello è il più temuto della scuola, un bambino prepotente che tiene tutti sotto scacco... peccato che nessuno voglia mai giocare con lui. Cosa spinge Lello a comportarsi così? Cosa si nasconde dietro alla sua prepotenza? Una storia che aiuta bambini

e bambine a guardare oltre i fatti, per capire che spesso ciò che vediamo non corrisponde proprio alla realtà.

Sempre per i più piccoli (**7/8 anni**) c'è **Scarpe verdi d'invidia** (Erickson), una storia di bullismo e di rivincita. Marco è un bambino sensibile e allegro che si è appena trasferito in città, ma fin dal suo arrivo nella nuova scuola due bulletti decidono di prenderlo di mira. Alberto Pellai ci restituisce una storia comune, che potrebbe capitare a chiunque, ma ci dimostra anche come l'intervento dell'adulto possa essere fondamentale e decisivo nel riportare la serenità nel gruppo dei pari.

Per un **pubblico adolescente**, ecco i romanzi pensati per una lettura au-

7 febbraio, giornata nazionale contro il bullismo

Bullismo e cyberbullismo, riconoscerli per agire

Bullismo e cyberbullismo sono fenomeni dilaganti e preoccupanti: conoscerli aiuta genitori e insegnanti, bambine e bambini, ragazze e ragazzi a prevenirli, affrontarli e superarli

di **Marina Saldutti***

smo, capillare e pericoloso, che consistente in atti di prevaricazione, molestia, minaccia, diffamazione o derisione compiuti in rete, spesso sfruttando l'anonimato e la vasta portata della rete stessa per isolare o danneggiare la vittima, attaccata in ogni momento, anche senza una reale interazione con le altre persone fisiche.

Con l'avvento dei social e l'utilizzo sempre più frequente della rete, il cyberbullismo si è diffuso in maniera pericolosa, difficile da individuare e spesso accompagnato dal silenzio della vittima, che preferisce non condividere con insegnanti e genitori quello che sta subendo. Se le vittime si colpevolizzano o si vergognano di parlare, dall'altra parte spesso il bullo o bulla è fragile e usa la prevaricazione come unico mezzo di interazione, mentre il gruppo asseconda senza denunciare a chi di dovere.

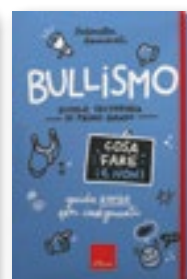
Sono fenomeni complessi: per poterli affrontare e debellare, vanno analizzati e contestualizzati. I libri, a casa e a scuola, aiutano genitori e insegnanti ad aumentare la consapevolezza, e le bambine e i bambini, le ragazze e i ragazzi a conoscere e comprendere di cosa si tratta.

In *Figli di internet* (Erickson) gli psicologi e psicoterapeuti Matteo Lancini e Loredana

tale, sottolineando come questi due aspetti siano strettamente collegati: se diffondere fake news è diventato così semplice, anche diffamare e aggredire qualcuno con parole d'odio può diventare più facile del previsto. Internet è una fonte inesauribile di informazioni, uno strumento utilissimo e prezioso se usato con intelligenza e rispetto, ma anche un campo minato e pieno di violenza se non lo si usa con consapevolezza.

A SCUOLA

Due proposte pensate per l'insegnante che si trova a dover gestire un caso di bullismo o



ke news. Haters e Cyberbullismo (Cetauria) parte dal concetto di **falsa informazione** per arrivare a quello del **bullismo digi-**





della legge ha tenuto un incontro pubblico per festeggiare il traguardo e incoraggiare i tanti sostenitori a **proseguire con la campagna**. Il rischio, ora, è che la proposta di legge si areni in Parlamento durante l'iter legislativo, ed è il motivo per cui Pubblica ha

quando sono in difficoltà. Perché questo si concretizzi servono 3,3 miliardi di euro, risorse che necessitano di una vera volontà politica, di qualcuno che li consideri non una voce di spesa, ma un investimento. **«L'Ocse ha documentato che il costo**

“Diritto a stare bene”

Per una psicologia pubblica

A dicembre la proposta di legge popolare per istituire una psicologia pubblica in tutti i luoghi di vita è stata depositata in Parlamento. Sono circa 72 mila le firme raccolte, anche grazie ai soci Coop

di **Giorgia Nardelli**

I primo obiettivo è raggiunto, e non era scontato. A dicembre l'associazione Pubblica ha depositato in Parlamento più di 72 mila firme (ben oltre le 50 mila necessarie per il deposito in Senato, primo passo legislativo) a sostegno della proposta di legge popolare “Diritto a stare bene”, per l'istituzione di un servizio di psicologia pubblica sul territorio. Dietro questa prima vittoria c'è anche Coop, che a ottobre ha dato il suo sostegno alla campagna mettendo in campo la forza della sua base sociale: nei negozi sono stati allestiti 60 punti di raccolta firme, dove socie e soci volontari, formati, hanno illustrato il progetto di riforma, ne hanno spiegato la necessità e le finalità, raccolto le firme. *«I nostri soci hanno contribuito a diffondere la consapevolezza di quanto sia importante creare una rete di psicologia al servizio di tutti. Lo hanno fatto perché siamo convinti della necessità di questo strumento, e credo che tutti noi dobbiamo fare il possibile perché questo movimento di persone che è appena nato faccia sentire la propria voce alla politica»*, sono le parole di Maura Latini, presidente di Coop Italia. Latini, con una delegazione di soci Coop, era il 13 dicembre 2025 al teatro OFF/OFF di Roma, dove il comitato promotore

chiamato a raccolta i suoi partner: in tanti si sono alternati sul palco, dalla presidente dell'Ordine del Consiglio Nazionale Ordine Psicologi (Cnop) **Maria Antonietta Gulino** a **Marco Perduca** dell'Associazione **Luca Coscioni**, alla filosofa e scrittrice **Michela Marzano**, e poi docenti universitari, avvocati, dirigenti di polizia, artisti, rappresentanti di associazioni giovanili e del mondo produttivo, parlamentari dei principali partiti politici che si sono impegnati a portare avanti l'interesse comune in Parlamento e nelle stanze di governo. Non sarà un'impresa semplice: la proposta prevede una riforma che segnerebbe una svolta nei servizi di welfare: **l'istituzione ex novo di una rete di servizi di psicologia in scuole, ospedali, luoghi di lavoro, servizi sociali, case di comunità, centri sportivi e carceri**, perché tutti, dagli studenti ai lavoratori, dagli anziani a detenuti, possano avere a disposizione un professionista a cui chiedere aiuto



annuale complessivo che l'Italia paga per i disturbi psichici è di 88 miliardi, cifra enormemente più alta», ha detto David Lazzari, ex presidente del Consiglio nazionale dell'Ordine degli psicologi. *«Si stima che il solo bonus psicologo nel 2022 abbia fatto risparmiare alle casse pubbliche 312 milioni di euro in termini di giorni di assenza lavorativa per malattia evitati, a fronte di*

un investimento di 25 milioni». Coop ha confermato il suo sostegno, con un occhio ai giovani. **L'iniziativa di Coop “Dire, fare, amare”, che chiede di portare l'educazione affettiva nelle scuole, individua proprio nello psicologo la figura che può svolgere questo ruolo, per prevenire fenomeni degenerativi come la violenza di genere, ma anche “stare accanto” a una generazione che è sempre più in difficoltà. «Faremo quello che potremo per accompagnare la campagna», ha detto Maura Latini concludendo il suo intervento. Si va avanti. ■**

tonoma o da condividere con la classe per affrontare insieme questo tema: **Sono Vincent e non ho paura** (Camelozampa), **Viola nella rete** (Einaudi ragazzi) **#Tutti contro Clara** (Gallucci). In questi libri le vittime sono ragazzi e ragazze,

presi di mira nella vita reale ma anche nel web; le loro storie sono fatte di sofferenze, cadute, episodi di violenza e paura; quello che viene raccontato ai lettori e alle lettrici è la realtà, senza troppi sconti e senza troppa letteratura: la paura di Vincent di essere colpito e umiliato, le fotografie imbarazzanti di Viola che vengono pubblicate senza il suo consenso, la sofferenza di Clara, insultata e offesa senza un reale motivo.

FARE PREVENZIONE

Contro il bullismo è fondamentale la prevenzione, attraverso

l'educazione emotiva nelle scuole e in famiglia. Bambini e bambine, ragazzi e ragazze che sviluppano empatia e capacità di ascolto saranno più propensi alla condivisione e alla collaborazione ed è solo così che vengono gettate le basi per una società più coesa e consapevole.

Il bullismo e il cyberbullismo non sono fenomeni estemporanei: spesso lasciano tracce e cicatrici a lungo termine che compromettono le vite delle vittime. Tutti noi possiamo fare qualcosa e, ancora una volta, la letteratura può essere un valido alleato! ■

*La Libreria Erickson



Quinta edizione del Premio dedicato alle donne pioniere nell'agricoltura sostenibile, nato per mantenere viva l'eredità di Agitu Ideo Gudeta (uccisa a 42 anni nel dicembre 2020) e valorizzare il lavoro delle donne che in Alto Adige innovano in agricoltura: donne che mostrano 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



Candidatura entro il 28 febbraio 2026

Il premio per le donne pioniere nell'agricoltura sostenibile

Il Premio Agitu Ideo Gudeta è dedicato alle donne che in Alto Adige innovano in agricoltura unendo cultura, sociale e salute con l'attività agricola, animano le aree rurali e contribuiscono all'ecologia del paesaggio

che l'agricoltura e le aree rurali hanno un grande potenziale creativo.

AGITU IDEO GUDETA

Agitu Ideo Gudeta, sociologa trentina, imprenditrice, allevatrice di capre, casara, agricoltore 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. L'eredità lasciata da Agitu parla 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. Il principio è che **la diversità**, e non la mo-

nocoltura, 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:**

- operare 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 Alto Adige; il premio, che consiste in **2500 euro**, può essere assegnato solo per una attività concreta già avviata. I fondi per il Premio sono messi a disposizione da Bolzano Ethical Banking.

Il termine per la candidatura è il 28 febbraio 2026. La giuria è composta dalla Prof. Dr. Susanne Elsen, Martina Schullian, Marion Maier, Monika Gross, Dr. Alessandra Piccoli. L'assegnazione del premio avverrà ufficialmente in una piccola cerimonia e comunicata attraverso vari canali.

Agitu Ideo Gudeta, grande tessitrice di relazioni, ha ispirato immediatamente le persone: per questo il gruppo promotore del Premio vorrebbe anche sostenere le vincitrici 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 a espandere la rete "Agitu Ideo Gudeta". ■

Per informazioni:

agitu.ideo.gudeta@gmail.com

Modulo online italiano:

<https://forms.gle/PUp7XWwLGAo13pKR9>

Online-Formular Deutsch:

<https://forms.gle/15wp3kKiBH4d55p9>



Il primo gennaio si è celebrata, come di consueto, la giornata mondiale della pace, giunta ormai alla sua cinquantanovesima edizione. In Trentino è stato organizzato dalla diocesi un momento pubblico nella sala filarmonica di Rovereto, con il patrocinio del Comune e in collaborazione con le ACLI, il Centro Pace Ecologia e Diritti e l'associazione Tam Tam per Korogocho. All'evento, coordinato dal direttore di Vita Trentina Diego Andreatta, hanno partecipato Patrizia Giunti, presidente della Fonda-

da parte della Russia, porta enormi vantaggi ai mercanti di morte (i quali poi potranno investire i capitali nella ricostruzione di ciò che hanno contribuito a distruggere, e guadagnare due volte sulla morte delle città che hanno permesso di radere al suolo) e sostiene governi che sono sempre meno democratici: grandi affari per industriali della morte e politici senza scrupoli sulla pelle di chi perde tutto nella guerra.

In questo panorama credo sia importante collocare il messaggio del papa nella lunga

cioè cattolica; essa vorrebbe incontrare l'adesione di tutti i veri amici della pace, come fosse iniziativa loro propria, ed esprimersi in libere forme, congeniali all'indole particolare di quanti avvertono quanto bella e quanto importante sia la consonanza d'ogni voce nel mondo per l'esaltazione di questo bene primario, che è la pace, nel vario concerto della moderna umanità».

Alle spalle Paolo VI aveva la *Pacem in terris* (1963) di papa Giovanni, che riconosceva la pace come un anelito di tutti gli esseri uma-

1° gennaio, Giornata mondiale della pace

Una pace disarmata e disarmante

Al disarmo della politica, dell'industria, dell'educazione, dell'informazione, deve affiancarsi la via disarmante della diplomazia, della mediazione, del diritto internazionale

di **Alberto Conci**

zione Giorgio La Pira di Firenze, e Giorgio Beretta, analista di Opal e della Rete Italiana Pace e Disarmo. Ha concluso la serata, prima della marcia per le vie di Rovereto, il vescovo mons. Lauro Tisi. Gli interventi dei relatori hanno raccolto le sollecitazioni presenti nel messaggio per la giornata della pace di papa Leone, mettendolo in relazione da un lato con la profetica visione del sindaco di Firenze Giorgio La Pira, che nel pieno della guerra fredda aveva sostenuto l'importanza di creare le condizioni per depotenziare le ragioni del conflitto e sostenere la via politica della diplomazia internazionale, e dall'altro con lo scenario internazionale attuale caratterizzato da un investimento negli armamenti che cresce in maniera esponenziale, mentre sul piano politico la forza del diritto viene spesso sostituita dal diritto della forza in molte aree del pianeta.

L'appello di papa Leone a rimettere al centro della politica una concezione della pace «disarmata e disarmante» appare attualissimo e necessario per uscire dalla trappola nella quale il mondo sembra infilarsi: il dispregio del diritto internazionale e delle istituzioni multilaterali come le Nazioni Unite e la Corte Penale Internazionale e l'assolutizzazione del presunto diritto dei più forti di mettere le mani sulle risorse e sui territori di altri sono indice di una mentalità neo-imperialista che attraversa il mondo e che poggia su enormi investimenti militari, che crescono esponenzialmente di anno in anno. Questa impennata nella corsa al riarmo, che è cominciata e prosegue per ora senza battute d'arresto dopo l'invasione dell'Ucraina



tradizione che, dagli anni Sessanta, ha contraddistinto la sempre più articolata riflessione della Chiesa sulla pace. L'8 dicembre 1967 Paolo VI pubblicò il primo di questi messaggi istituendo, per il primo gennaio 1968, la prima giornata mondiale della pace. Questo messaggio, in realtà, raccoglieva la lunga riflessione teologica e politica che era maturata dopo la crisi di Cuba (1962) sia nel pontificato di Giovanni XXIII che all'interno del Concilio Vaticano II. Scriveva Paolo VI, al termine di un decennio iniziato con la minaccia di una terza guerra mondiale e che si stava concludendo raccogliendo grandi speranza di pace e di giustizia globali: «La proposta di dedicare alla Pace il primo giorno dell'anno nuovo non intende qualificarsi come esclusivamente nostra, religiosa

ni, e la *Gaudium et spes* (1965), la costituzione che chiudeva il Concilio condannando «ogni atto di guerra, che mira indiscriminatamente alla distruzione di intere città o di vaste regioni e dei loro abitanti, [perché] è delitto contro Dio e contro la stessa umanità e va condannato con fermezza e senza esita-

zione». Il mondo non era meno difficile di oggi (il numero di soldati americani in Vietnam era cresciuto nel 1967 a cinquecentomila e la guerra fredda polarizzava il mondo) ma intercettare le preoccupazioni e offrire chiavi per costruire la pace era fondamentale. Così Paolo VI da un lato sottolineava «la necessità di difendere la pace nei confronti dei pericoli, che sempre la minacciano: il pericolo della sopravvivenza degli egoismi nei rapporti tra le nazioni; il pericolo delle violenze, a cui alcune popolazioni possono lasciarsi trascinare per la disperazione nel non vedere riconosciuto e rispettato il loro

diritto alla vita e alla dignità umana; il pericolo, oggi tremendamente cresciuto, del ricorso ai terribili armamenti sterminatori, di cui alcune Potenze dispongono, impiegandovi enormi mezzi finanziari, il cui dispendio è motivo di penosa riflessione, di fronte alle gravi necessità che angustiano lo sviluppo di tanti altri popoli; il pericolo di credere che le controversie internazionali non siano risolubili per le vie della ragione, cioè delle trattative fondate sul diritto, la giustizia, l'equità, ma solo per quelle delle forze deterrenti e micidiali». Ma dall'altro lato il papa faceva proprio l'anelito di pace che saliva dentro e fuori dalla chiesa: «Occorre educare il mondo ad amare la pace, a costruirla, a

»»»



difenderla; e contro le rinascenti premesse della guerra (emulazioni nazionalistiche, armamenti, provocazioni rivoluzionarie, odio di razze, spirito di vendetta, ecc.), e contro le insidie di un pacifismo tattico, che narcotizza l'avversario da abbattere, o disarmo negli spiriti il senso della giustizia, del dovere e del sacrificio, occorre suscitare negli uomini del nostro tempo e delle generazioni venture il senso e l'amore della pace fondata sulla verità, sulla giustizia, sulla libertà, sull'amore». La continuità delle posizioni di papa Leone con i messaggi che diedero origine alla Giornata mondiale della pace è evidente (il papa cita fra l'altro proprio la *Pacem in terris*). Ma lo sguardo di papa Leone, come lo fu quello di Giovanni XXIII e di Paolo VI, è fortemente centrato sulle **sfide del presente**: allora come oggi non basta dire che la pace è un bene, ma occorre fornire criteri di lettura teologici e politici per realizzare una pace che sia disarmata e assieme disarmante. **Disarmata, prima di tutto**, perché «quando trattiamo la pace come un ideale lontano, finiamo per non considerare scandaloso che la si possa negare e che persino si faccia la guerra per raggiungere la pace. Sembrano mancare le idee giuste, le frasi soppesate, la capacità di dire che la pace è vicina. Se la pace non è una realtà sperimentata e da custodire e da coltivare, l'aggressività si diffonde nella vita domestica e in quella pubblica. Nel rapporto fra cittadini e governanti si arriva a considerare una colpa il fatto che non ci si prepari abbastanza alla guerra, a reagire agli attacchi, a rispondere alle violenze. Molto al di là del principio di legittima difesa, sul piano politico tale logica contrappositiva è il dato più attuale in una destabilizzazione

planetaria che va assumendo ogni giorno maggiore drammaticità e imprevedibilità. Non a caso, i ripetuti appelli a incrementare le spese militari e le scelte che ne conseguono sono presentati da molti governanti con la giustificazione della pericolosità altrui. Infatti, la forza dissuasiva della potenza, e, in particolare, la deterrenza nucleare, incarnano l'irrazionalità di un rapporto tra popoli basato non sul diritto, sulla giustizia e sulla fiducia, ma sulla paura e sul dominio della forza». A sostenere questa logica della deterrenza, denuncia il papa, è la crescente spesa per gli armamenti: «nel corso del 2024 le spese militari a livello mondiale sono aumentate del 9,4% rispetto all'anno precedente, confermando la tendenza ininterrotta da dieci anni e raggiungendo la cifra di 2.718 miliardi di dollari, ovvero il 2,5% del PIL mondiale. Per di più, oggi alle nuove sfide pare si voglia rispondere, oltre che con l'enorme sforzo economico per il riarmo, con un riallineamento delle politiche educative: invece di una cultura della memoria, che custodisca le consapevolezze maturate nel Novecento e non ne dimentichi i milioni di vittime, si promuovono campagne di comunicazione e programmi educativi, in scuole e università, così come nei media, che diffondono la percezione di minacce e trasmettono una nozione meramente armata di difesa e di sicurezza». Il tema è serissimo: la pace disarmata non può che poggiare su un progetto educativo e su un'informazione che ne mettano in luce il valore e l'importanza, mentre oggi, denuncia ancora papa Leone, siamo dentro una logica che propaganda la guerra come l'unica via per dirimere le controversie internazionali.

A questo disarmo della politica, dell'industria, dell'educazione, dell'informa-

zione, si deve accompagnare una concezione della pace che a sua volta sia disarmante. E tale disarmo deve avvenire sia sul piano più teologico che su quello squisitamente politico. Perché da una parte «fa sempre più parte del panorama contemporaneo trascinare le parole della fede nel combattimento politico, benedire il nazionalismo e giustificare religiosamente la violenza e la lotta armata. I credenti devono smentire attivamente, anzitutto con la vita, queste forme di blasfemia che oscurano il Nome Santo di Dio». E dall'altra «ciò non deve distogliere l'attenzione di tutti dall'importanza della dimensione politica. [...] **È la via disarmante della diplomazia, della mediazione, del diritto internazionale**, smentita purtroppo da sempre più frequenti violazioni di accordi faticosamente raggiunti, in un contesto che richiederebbe non la delegittimazione, ma piuttosto il rafforzamento delle istituzioni sovranazionali».

Qui ci sono le due vie del dialogo che possono costruire la pace: quella della spiritualità della pace, che il papa suggerisce essere un terreno fecondo per disarmare le fedi; e quella dell'azione politica mediatrice, l'unica che garantisce futuro alle vittime della guerra. Devo dire che vien da chiedersi se queste due vie non propongano in realtà una prospettiva politica più realistica di quella di coloro che hanno deciso di prendersi il mondo con la forza e dei loro indispensabili collaboratori (che sono gli attuali «volonterosi carnefici», per usare un'espressione di Goldhagen). **Di certo garantisce più futuro all'umanità la prospettiva di una pace disarmata e disarmante di quella che con la propaganda quotidiana ci propinano**, con le mani sporche di sangue, i signori della guerra. ■

ACL Trento

Canini liberi e incustoditi: non è un "giretto" innocuo

Anche in Trentino vediamo non di rado cani che proprietari irresponsabili e irrispettosi lasciano incustoditi, liberi di vagare per boschi, campagne, piste ciclabili e paesi (per quello che viene con superficialità definito "un innocuo giretto"), o lasciati comunque sotto un controllo non sufficiente. Ricordando che si tratta di un comportamento illecito, bisogna sottolineare che questo comporta non raramente inseguimento e anche ferimento e morte di fauna selvatica o di gatti di colonia o di quartiere, o incidenti con altri cani al guinzaglio o con persone o ciclisti o cavalli. Spesso questi cani incustoditi finiscono loro

stessi vittime di incidenti o ferimenti. Non sono giretti innocui: sono errori, vanno evitati.

ADOZIONE DEL MESE: MASIA, dolce brachetta, timida, di taglia media, vive nascosta da quando è entrata in canile. È una splendida cagnolina bianca col musetto che sembra disegnato. È giovanissima, nata nel 2023. Se volete adottarla, chiamate 349 2302344 o scrivete a acltrento@gmail.com. Potete donare e diffondere le storie (sono sul sito <https://www.aclodv.org>). Donazioni ad ACL Odv sede Trento IBAN: IT62J083270325800000002044,



con causale "Zampos, donaz rivista coop".
Avvisate su acltrento@gmail.com per essere ringraziati.



to elevato, pari a 12.829 individui. Si tratta di **“una specie che non si cacciava in Trentino da più di 35 anni”**, spiega indignato il delegato provinciale dell'associazione Sergio Merz, ricordando che la giunta provinciale negli anni scorsi aveva chiuso d'imperio il Comitato Faunistico, organo collegiale dove erano presenti anche i rappresentanti delle associazioni protezionistiche. Contro la riapertura della caccia al fringuello le associazioni ambientaliste e animaliste trentine Lipu, WWF, Legambiente e Enpa avevano raccolto 6500 firme.

“Non avremmo mai pensato di tornare indietro, vedendo **sparare a una specie che pesa circa 20 grammi, meno della cartuccia con cui viene uccisa** – commenta Merz – l'assessore provinciale Failoni fa ri-

fattoria didattica a Monte Terlago, che hanno mangiato il veleno forse vigliaccamente destinato da ignoti ai cani da guardiania dell'azienda agricola – sono diffusi: le associazioni li denunciano con forza, ricordando l'atroce sofferenza inflitta alle vittime e il rischio anche per persone e cani e gatti (che a loro volta ne risultano a volte i diretti destinatari).

Il WWF ha di recente sottolineato anche i problemi causati dal **foraggiamento degli ungulati a scopo venatorio**, basandosi su studi scientifici che evidenziano come i siti di foraggiamento causino alterazioni delle dinamiche di comportamento e spostamento della fauna e dei carnivori in particolare, attirando gli stessi ai siti artificiali, con **implicazioni negative per la coesistenza**.

L'uomo e la fauna del territorio

Dai botti alla caccia ai fringuelli, dalla falconeria agli avvelenamenti: le scelte dell'uomo contro la fauna e gli animali nel territorio trentino e alpino. Sullo sfondo, il cambiamento climatico e la continua erosione di ambiente e habitat, unica casa dei selvatici

di Maddalena Di Tolla Deflorian

Contro botti, petardi, fuochi d'artificio – che ogni anno a Capodanno terrorizzano gli animali selvatici e domestici, causando anche feriti e fughe con esito grave, a volte letale, e provocando feriti anche tra le persone – i comuni trentini non sono stati capaci di prendere provvedimenti condivisi e diffusi nemmeno nel 2025 (lo stesso possiamo dire per quelli altoatesini). Alcuni comuni hanno fatto una certa (sempre tardiva e insufficiente) sensibilizzazione, pochi comuni hanno emesso ordinanze di divieto, richieste da anni da tutte le associazioni ambientaliste e animaliste; ancora meno sono stati i controlli. Quest'anno anche il Parco naturale provinciale Adamello Brenta con una lettera aveva sollecitato i comuni del suo territorio a intervenire per ridurre i rischi e il **disturbo alla fauna (che in Italia è un reato, lo ricordiamo)**.

È questo uno dei vari esempi di problemi provocati dall'uomo alla fauna e agli animali nel territorio trentino e alpino, come nel resto del paese.

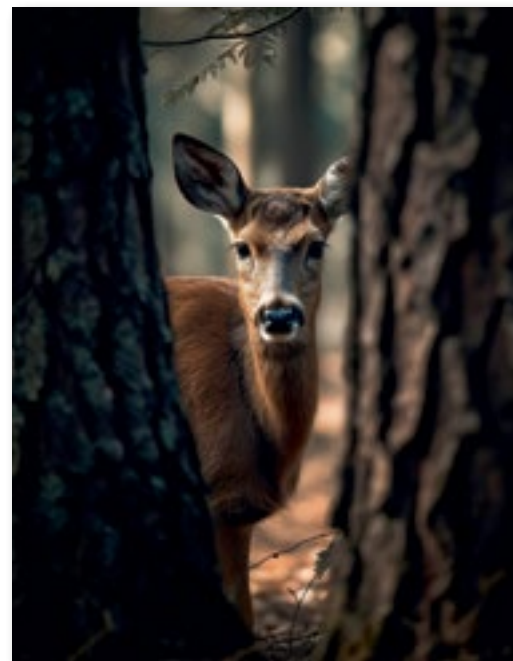
A gennaio la LIPU del Trentino ha ricordato ai propri soci con una lettera di rammarico una serie di scelte politiche considerate gravi ai danni della fauna, come la molto discussa delibera, che autorizza la **caccia in deroga al fringuello**, per meri, dichiarati scopi ricreativi, con un possibile prelievo autorizza-

ferimento alle direttive europee, che permettono sì le deroghe, ma se motivate, per danni ad esempio, e dopo avere fatto altri tentativi dissuasori, cosa che non sussiste”.

La Lipu ha criticato anche il prolungamento del periodo di caccia alla cesena ed alla beccaccia. Altra decisione poco nota ma di impatto è stata presa in Trentino in favore della discussa pratica della **falconeria**, e viene anch'essa criticata: è stato **aumentato il numero di specie detenibili in cattività** – segnala la Lipu - **aquile comprese, portando a 20 il numero di rapaci che si possono detenere** e allevare, “a scapito della qualità della vita di questi volatili”, sottolinea Merz, perché “un conto è occuparsi di pochi capi, altro averne tanti da accudire e far volare. Questo incentiva un aumento della richiesta e anche il mercato illegale dei rapaci, spesso rubati al nido e poi venduti”.

C'è poi il **disturbo provocato agli uccelli nidificanti dai climber su alcune falesie di arrampicata sportiva**, come segnala da tempo il WWF: in alcuni casi sono stati ritrovati nidiacei deceduti ai piedi delle falesie e danni evidenti ai nidi e alla vegetazione, a volte tagliata senza rispetto.

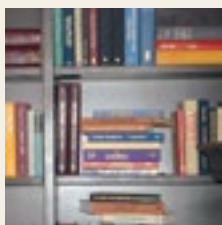
I casi di bracconaggio di orsi e altri selvatici, e quelli di avvelenamento di lupi, ma anche di domestici – come di recente accaduto tragicamente ai poveri asini di una



Associazioni ed esperti continuano poi a ricordare varie forme di disturbo verso la fauna da ridurre e tenere sotto controllo, come eventi rumorosi e molto partecipati in quota, sulle strade forestali e in contesti preziosi, ad esempio.

Sullo sfondo resta **la continua erosione di ambiente e habitat**, unica casa dei selvatici, e il cambiamento climatico che stravolge equilibri millenari per moltissime forme di vita. ■

Studio sul foraggiamento più recente: Marco Salvatori, Claudia Pellegrini, Enrico Ferraro, Luca Roner, Alessandro Brugnoli, Federico Ossi, Francesca Cagnacci e Giulia Bombieri, 2025, “All You Can Eat: Artificial Feeding Sites Affect Large Herbivores and Their Predator in a Human-dominated Landscape”, Ecosphere (Washington, D.C.) 16 (8): e70368



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

CESTA GERLA FAGOTTO

di Rosanna Cavallini,
ed. Athesia, Bolzano 2025

Quando si dice emigrazione il pensiero e le analisi storiche percorrono sentieri di fuga dalla miseria per lontane terre promesse. Nel tessuto umano del Trentino – e non solo – restano incisioni profonde di un analogo fenomeno sociale, l'emigrazione stagionale femminile: vite e mestieri di donne d'un tempo, sotto la spinta di analoghe necessità familiari e personali, marcate da un analogo mondo *"fatto di fatica, ingegno e indipendenza"*. Se ne parla poco, ma Rosanna Cavallini in questo suo volume tratteggia abilmente *"un passato di donne che praticavano l'ambulatoriato, vendendo merci lungo le*



strade e di donne – le 'Ciode e Balie' – che si spostavano per offrire la loro forza lavoro". Se ne parla poco, eppure permane come fenomeno ben noto nella totalità delle comunità, anche più piccole, soprattutto delle valli trentine. L'autrice – come nell'altro suo lavoro *Le Maestre* – narra attingendo a ricerche documentarie e a testimonianze

dirette (sempre più residue), per fissare e tramandare *Piccole storie di donne in cammino*. La prefazione di Fiorenzo Degasperis pone i racconti nel più esteso quadro storico-antropologico, maschile e femminile, risalente alla cultura di Hallstatt (dal 1200 a.C.) e dei Romani, poi lungo i secoli anche recenti: introduzione efficace per capire questo specifico mondo femminile *"per via"*.

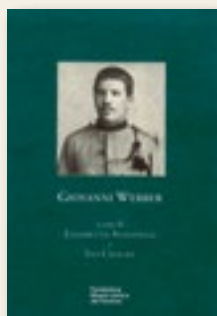


IL DEVOTISSIMO DI D'ANNUNZIO

di Ruggero Morghen, ed. Solfanelli, Chieti 2025

Si può concordare o dissentire, ma voler conoscere un documentato periodo storico è sempre segno di saggezza. Ruggero Morghen – sociologo, giornalista, scrittore, poeta – ha la capacità di portare il lettore entro atmosfere sociali e personali complesse, anche discutibili, e lasciarlo in libera valutazione. In questo suo lavoro presenta la vicenda intricata, talvolta sconcertante, di Alessandro Pozzi (1901-1944): milanese di nascita, fin da giovane milita nella Legione Proletaria antifascista di Filippo Corridoni; sul finire della prima Guerra Mondiale

si arruola come volontario ed è Caporalmaggiore degli Arditi; nel febbraio del 1919 a Fiume con Gabriele d'Annunzio vive da protagonista la *"città di vita"*; il 23 marzo del 1919 lo troviamo a Milano per fondare i Fasci di Combattimento. Caduto in disgrazia all'interno delle dinamiche del Fascismo, cacciato dal suo vate anche dall'Eremo del Vittoriale, si ritira tra i monti dell'Alpe Cimbra... e scrive. Resta *'devotissimo di d'Annunzio'* e racconta l'impresa di Fiume come *"il fonte battesimale della nuova coscienza italiana"*, così inducendo il lettore di questo libro (ricco di precise annotazioni a piè pagina) a riflettere sulla tortuosità della vita di Alessandro Pozzi e di quella stessa epoca.



GIOVANNI WEBBER

a cura di Elisabetta Antonelli e Ivo Ceolan,
ed. Fmst, Trento 2025

È la raccolta degli scritti tra un soldato trentino (nell'esercito austro-ungarico, prima Guerra Mondiale) e la sua famiglia, dal 4 agosto 1914 a Roncegno, al 28 maggio 1916 all'ospedale militare in Boemia. Giovanni Webber nasce a Mezzocorona nel 1875, è contadino; nel 1908 si sposa con Maria Pichler e con lei ha i due figli Attilio e Augusta. Famiglia e campagna sono l'argomento principale della sua corrispondenza; intaccato gradualmente dalle vicende militari, all'inizio di banale quotidianità, ma poi con la drammaticità del fronte, delle incertez-

ze, attese, speranze, del ferimento, dell'ospedale, del tifo, della morte per tubercolosi in un ospedale di guarnigione boemo a Olomouc. Scrive in uno stile linguistico tra il dialetto e l'italiano, non facile da tradurre (i curatori pongono il testo originale su una pagina con a fronte la traduzione), ma con concetti ben percepibili. Giovanni – come detto – scrive soprattutto per sapere della famiglia e della sua campagna, quasi a governare da lontano i lavori e gli interessi familiari. Con costanti espressioni di affetto per Maria, per Attilio e Augusta: *"Ti saluto Maria"*, *"Carissima moglie"*, *"Carissima Maria"*, *"Ricevi i più affettuosi saluti e baci da un cuore che è sempre aperto per te e per i miei cari figli"*... fino a: *"Sto diventando sempre più debole e non riesco più a migliorare"*.

Paola e Daniela sono due sorelle, capaci di avventurarsi tra i siti megalitici scozzesi nell'arcipelago delle Orcadi, di intervistare gli sciamani di Maracaibo in Venezuela, di fotografare rituali magici nelle Filippine o in Brasile o altrove... per poi vivere tra il selvatico delle nostre montagne. E scrivono in coerenza. Ne nasce *La ragazza dei coltelli*. È il primo episodio di *B-Loved*, una trilogia che fantastica su creature

B-LOVED

di Paola e Daniela Fabbri,
ed. del Faro, Trento 2024

mitologiche, magie, poteri sovrumani, pur in un ambiente urbano attuale. Qui si narra del vivere di Belinda, diciannovenne, sola, *"con qualche cicatrice sul corpo e altre più profonde nell'anima, unici amici i suoi coltelli, unico aiuto suo padre, che però vive in quel 'buco nelle Alpi' che è la città di Trento"*. Nella cittadina lenta e tranquilla, d'improvviso Belinda respira l'angoscia di



ripetuti suicidi giovanili, quasi un rituale oscuro di antica magia. Le incombe la sensazione di essere entrata in un mondo di mistero, proprio là tra monti e laghi e luminose distese di neve. In una notte tra amici, li scopre discendenti di una stirpe di uomini-cervo. Incontra un Anguano, serpente umano crudele e seducente che vive nelle profondità dei laghi. La sensazione diventa certezza e Belinda – vulnerabile ma tosta – decide di restarvi, senza sapere che *"l'amore è la magia più potente e più pericolosa del mondo"*.

Quando nel 1963 Calvino pubblicava “Marcovaldo ovvero le stagioni in città”, a Torino, dove si intuisce l’ambientazione dei quadretti di vita, l’inverno era ancora decisamente nordico, come in tutta la Pianura Padana. Nel racconto “La città smarrita nella neve”, dopo una notte di fiocchi, l’abitual vista di case, tetti e lampioni era stata sostituita da un ovattato “foglio bianco”, dove Marcovaldo “affondava fino a mezza gamba”. Calvino si basava su un vissuto meteorologico realistico, confermato dai dati: nel periodo 1950-62 a Torino cadevano in media 50 cm di neve ogni



Non è l'inverno freddo di una volta

L’inverno è la stagione che ha pagato il prezzo più elevato al riscaldamento globale, accorciandosi e intiepidendosi, pure in montagna, dove la stagione dell’innevamento si è ridotta di un buon mese

di **Luca Mercalli**, *Presidente società meteorologica italiana*

inverno, quasi 10 volte tanto rispetto ai poco più di 5 cm di oggi (2016-25). E certamente di **nevicata da affondare fino a mezza gamba** non ne mancavano, come i 59 cm di inizio gennaio ‘54 e i 65 cm di inizio febbraio ‘59. Per non parlare dell’episodio glaciale di metà febbraio del ‘56, con temperature di oltre 10 gradi sotto zero, e una tormenta di neve da 35 cm: come essere a Montreal.

Complessivamente gli inverni torinesi di oggi sono di circa 3 gradi più caldi di quelli della prima metà del Novecento, quando la

temperatura di marzo era pari a quella attuale di febbraio: un bel mese di freddo in meno; e il numero di giorni con gelo, quelli nei quali al mattino si doveva grattar via la brina dal vetro dell’auto parcheggiata in strada, si è ridotto da circa 50 all’anno nel secolo scorso agli attuali 18.

Pensate poi che il giorno di Natale si è riscaldato in un secolo di ben 4 gradi e la neve rimane solo negli addobbi! **I ricordi degli ultimi inverni gelidi sull’Italia vanno ormai al 1963**, l’anno in cui uscì “Marco-

valdo”, e poi al gennaio 1985, quando anche il Meridione fu investito da bufere di neve e venti siberiani, ma già si trattava di una copia sbiadita dei freddi di un tempo sempre più lontano.

Al contrario, i record di caldo sono tutti recenti, con in testa l’inverno 2023-24 seguito dal 2006-07. Quando oggi ci lamentiamo per qualche giorno di freddo non ci rendiamo conto che non possiamo nemmeno immaginare **come erano i veri inverni nelle città italiane di un secolo fa**, come quello del ‘29, nel quale il **Po gelò al punto da poter essere attraversato a piedi**, oppure stagioni ormai consegnate agli annali della storia meteorologica, come il 1708-09, uno degli inverni più glaciali di sempre sull’intera Europa, con **la laguna di Venezia solidificata come una banchisa polare**, i cui scricchiolii sono eternati nei violini delle Quattro stagioni di Antonio Vivaldi.

Ma per secoli si sono fatti a Firenze giochi e feste pure sull’**Arno ghiacciato**, e un pittore settecentesco – Francesco Foschi – non ha fatto altro che dipingere nevi e brine sull’Italia centrale, tra le Marche e Roma.

Dunque, **l’inverno è la stagione che più ha pagato un prezzo elevato al riscaldamento globale**, accorciandosi e intiepidendosi, pure in montagna, dove la stagione dell’innevamento su Alpi e Appennini si è ridotta di un buon mese, e sciare sotto i 2000 metri è diventato ormai difficile e intermittente. Capita ancora che di tanto in tanto qualche giorno di freddo e di neve faccia capolino sul Mediterraneo: godiamocelo con gioia, perché è ormai merce rara! ■

**RISPARMIA
CON**

CATTOLICA*
ASSICURAZIONI

DAL 1896

* Marchio Generali Italia S.p.A.

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

CHIEDI UN PREVENTIVO



CATTOLICA ASSICURAZIONI

AGENZIA ASSICOM SRL

Centro Direzionale Trento Sud n. 13 (Big Center), 38123 Trento

Tel. 0461 822321 - info@assicom-trento.it

Ho notato che nei nostri giardini non è mai presente il gelsomino del Madagascar, la pianta che io ho scambiato più volte per il "nostro" gelsomino quando sono andato in vacanza nel Sud della nostra Penisola: è possibile avere qualche notizia in merito, per poterla eventualmente coltivare anche quassù? Vi ringrazio e saluto cordialmente.
(G. Stelzer, Pergine Valsugana).

Il gelsomino del Madagascar Profumo di gelsomino

Diverso da quello che si trova comunemente in Italia, il gelsomino del Madagascar, o stefanotide, è un rampicante vigoroso, con belle foglie verde scuro e i fiori bianchi dalla fragranza inebriante

di Iris Fontanari

Il gelsomino del Madagascar o stefanotide (*Stephanotis floribunda*) è una pianta profumatissima con bei fiori candidi e abbondanti; originaria del Madagascar ed importata in Europa nel 1839, è da sempre considerata uno dei più bei rampicanti delle regioni calde.

In alcune zone del nostro Meridione e nelle Isole, in posti riparati dalle intemperie invernali, quando viene messa in piena terra, vegeta rigogliosamente e durante l'estate ricopre muri, spalliere e gazebo con le sue infiorescenze ad ombrella, costituite ciascuna di circa una decina di fiori leggermente tubolari, con un corto peduncolo, carnosi e consistenti (sembrano fatti di ceral) e divisi in cinque lobi. Nelle serate estive, il loro soave profumo si diffonde nell'aria, acuto e penetrante, lanciando un richiamo irresistibile per gli insetti fecondatori.

Questa bella pianta è molto vigorosa ed è dotata di un fogliame verde scuro, lucente e coriaceo, nonché di lunghi rami sottili che si attorcigliano tenacemente a vari sostegni, quali tutori, intelaiature, fili, ecc.

La stefanotide è adatta anche per la coltivazione in vaso, purché i suoi giovani fusti crescano abbarbicati ad un tutore ad arco: in questo modo la si può considerare una vera e propria pianta d'appartamento. Nelle regioni come la nostra, dove il clima invernale è sempre piuttosto rigido, può essere coltivata unicamente in vaso in modo da poter essere portata al riparo ai primi freddi.

Durante la bella stagione, la pianta può es-

sere **moltiplicata per propaggine**, interrando per una decina di centimetri dei rami lunghi e flessibili, dopo averli incisi qua e là per facilitare l'emissione di radici. Tuttavia, il metodo più praticato è la **talea**, che si ottiene con ramoscelli dell'annata precedente: sarà lunga circa 20 cm e manterrà 4 foglie (tagliate a metà con la forbice) per attenuare

e delle serre sono alquanto elevate; a questo scopo sono reperibili in commercio prodotti anticocciniglia.

COME COLTIVARLO IN CASA

Per le piante tenute in casa sono necessari alcuni utili consigli:

- 1) le stefanotidi, dotate sempre di un sostegno su cui arrampicarsi, vanno sistemate in **posti luminosi**, evitando però i raggi diretti del sole;
- 2) la **temperatura** dell'ambiente deve aggirarsi sui 15°C e in estate non dovrà superare



In questa foto, il gelsomino del Madagascar, o stefanotide (*Stephanotis floribunda*); in alto, il gelsomino di Sicilia, o di Spagna (*Jasminum grandiflorum*); qui a destra il rincospermo, o falso gelsomino (*Trachelospermum jasminoides*)



l'evaporazione. Subito prima dell'impianto, sulla parte di talea che verrà interrata si distribuiranno i fitormoni (reperibili nei garden center e nei vivai) per favorire il radicamento, che si completerà in circa due mesi. Per le talee, messe sotto serra a 20-25°C, è importante anche un buon drenaggio o sgrondo dell'acqua.

Questo rampicante necessita, di tanto in tanto, di una decisa **potatura** per far sì che possa crescere più vigoroso. Inoltre, si deve fare attenzione ai parassiti, in particolare alle cocciniglie, che attaccano facilmente le foglie e i fusti della pianta, soprattutto quando le temperature invernali degli appartamenti

si 24°C (in questa stagione si consiglia di portare i vasi all'aperto lasciandoli in giardino in un luogo riparato);

3) le piante vanno **annaffiate** abbondantemente soprattutto in estate e meno durante l'inverno;

4) durante lo sviluppo è necessario **concimare** due-tre volte al mese con fertilizzante liquido, sciolto nell'acqua;

5) qualora fossero necessari dei **rinvasi**, e ciò preferibilmente in primavera, si useranno contenitori solo poco più grandi, usando terriccio universale, che assicurino alle radici aria, umidità e sostanze nutritive in concentrazioni ottimali. ■

Ritorna il Sipario d'Oro, il festival nazionale di teatro amatoriale, in programma con la sua 45ª edizione dal 13 febbraio al 27 marzo in Vallagarina. Un evento che da oltre quattro decenni celebra la passione, l'impegno e il talento del teatro amatoriale italiano. Anche quest'anno il Festival si svolgerà in **15 teatri** sparsi su tutto il territorio, ospitando ben **45 serate di spettacolo**.

13 febbraio-27 marzo 2026 Sipario d'Oro È in Vallagarina il festival nazionale di teatro amatoriale

In 15 teatri della Vallagarina, 45 serate con gli spettacoli delle migliori Compagnie italiane di prosa amatoriale e del teatro popolare trentino e veneto. Con Carta In Cooperazione i biglietti sono a tariffa ridotta

Il cuore pulsante del Festival è il **Concorso Nazionale**, che accoglie **8 compagnie selezionate** tra circa 100 domande inviate da **gruppi teatrali provenienti da ogni angolo d'Italia**. Le compagnie, tutte di alto livello, si sfideranno in un percorso che mette in risalto la qualità artistica, la creatività e la dedizione che caratterizzano il teatro amatoriale italiano.

Un evento che non sarebbe possibile senza il supporto delle istituzioni locali, degli sponsor e dei volontari, ai quali va un grande ringraziamento: grazie al loro contributo, il Sipario d'Oro continua a crescere e offrire una vetrina di eccellenza per il teatro amatoriale, un'importante risorsa per la cultura e la comunità.

IL PROGRAMMA

Si comincia il 13 febbraio con gli spettacoli del teatro popolare trentino e veneto, Circuito che si articolerà nei teatri di

Ala, Serravalle, Avio, Sabbionara, Pannone, Isera, Noarna, Pomarolo, Trambileno, Vallarsa, Castellano, Pedersano e Volano.

Il Concorso invece inizia venerdì 27 febbraio al teatro Zandonai con la compagnia Avalon Teatro di Battipaglia (SA) e ***Le voci di dentro*** di Eduardo De Filippo, una commedia colma di sfumature, intensa e incredibilmente attuale.

A Lizzana sabato 28 febbraio l'Associa-

nello di Forlì: lo spettacolo mette in luce la parte più nascosta delle relazioni che intercorrono all'interno della famiglia, con ironia e crescente suspense.

Sabato 7 marzo al Teatro di Lizzana ecco la compagnia La Cricca di Taranto, con ***Farà giorno***, di Rosa A. Mendoni e Roberto De Giorgi: uno spettacolo intenso e allo stesso tempo ricco di humour.

Venerdì 13 marzo al Teatro Zandonai la Compagnia Teatrale Soggetti Smarriti di Treviso presenta ***Il Campiello*** di Carlo Goldoni, la commedia che mostra la dignità e la limpidezza del popolo, ricordando che ogni trasformazione autentica nasce dall'amore e non dalla rottura violenta dell'ordine sociale.

Sabato 14 marzo a Lizzana torna il Teatro Oltre di Sciacca (AG), con ***L'uomo, la bestia, la virtù*** di Luigi Pirandello, una feroce satira dell'ipocrisia borghese e dei ruoli sociali imposti.

Venerdì 20 marzo al Teatro Zandonai la Compagnia della Lira di Casamassima (BA) porta in scena ***Che pasticcio Mrs. Peach - il musical***, di Alessandro Iacovelli: dietro torte deliziose e biscotti fragranti si nasconde una commedia fatta di intrighi e desideri.

Sabato 21 marzo al Teatro di Lizzana ecco il Teatro Armathan di Verona con ***Maladie d'amour***, di M. Cantieri, A. Giacomino, F. Guerra: il ticchettio della macchina da scrivere e le note del violino fanno da colonna sonora all'amore di Marcel e Pauline, due giovani artisti che si conoscono, si amano e decidono di unire i loro cuori, la loro vita, i loro sogni.

Infine venerdì 27 marzo al Teatro Zandonai l'attesa serata delle premiazioni. ■

Il programma completo è sul sito www.sipariodoro.it

Info, abbonamenti e prenotazioni
Segreteria del Sipario d'Oro
corso Bettini 64, Rovereto
Dal 2 febbraio al 27 marzo,
dal lunedì al sabato dalle 16 alle 18
333-1853967 (anche Whatsapp)
prenotazioni@compagniadilizzana.it

Carta In Cooperazione

Con Carta In Cooperazione, biglietti a prezzo ridotto per tutti gli spettacoli in programma, esibendo la tessera alla cassa del teatro
Convenzione valida per due persone: intestatario della carta e un familiare (inteso coniuge o figlio).



Il Festival Sipario d'Oro sarà nei teatri di Rovereto, Ala, Avio, Brentonico, Mori, Isera, Nogaredo, Pomarolo, Trambileno, Vallarsa, Villa Lagarina, Volano

zione Quanta brava gente di Grottaglie (TA) presenta ***Tre papà e un bebè*** di Antonio Grosso: il linguaggio comico, i ritmi sostenuti, i cambi di atmosfera e dei

registri interpretativi rendono la narrazione fruibile, connettendo il pubblico con questi personaggi, così vicini a noi, così imperfetti, così umani.

Venerdì 6 marzo al teatro Zandonai andrà in scena ***7 donne e un mistero*** di Robert Thomas presentato dalla Compagnia dell'A-



di come quest'impegno prende forma: «la **Cola Coop**, a differenza dei prodotti leader di mercato, non ha il colorante E150d (caramello solfito ammoniacale, un colorante di colore bruno, di origine sintetica, ndr). Per dare la classica colorazione scura utilizziamo un ingrediente natu-

da allergie o intolleranze a potenziali effetti sulla salute, da reazioni nei bambini ai rischi tossicologici, Coop ha scelto di eliminarli del tutto dai suoi prodotti».

APERITIVI, SNACK, GELATI

Chiarito lo spirito delle scelte, sono rappresentativi di come si materializza anche gli aperitivi, i gelati, le caramelle perché è in questi prodotti di altre marche che sono maggiormente presenti i coloranti artificiali. Così Coop contropropone la sua versione. Un esempio tra gli **aperitivi** è il **Bitter rosso** – 6 bottiglie da 100 ml di bevanda analcolica gassata, senza coloranti – che, a differenza dei prodotti di grandi marche è privo del colorante E120: noto come acido carminico o cocciniglia, è un additivo alimentare di colore rosso intenso, naturale, ma capace di causare reazioni allergiche in persone sensibili. In generale, poi, per gli aperitivi Coop vengono utilizzati estratti che danno un colore meno acceso. E per l'ora dell'aperitivo in assortimento le **Chips paprika** (170 g): uno snack fritto a base di patate con condimento alla paprika, senza olio di palma e, anche lui, senza coloranti.

Quanto ai **gelati**, i coloranti riguardano specialmente i "base ghiaccio" o i topping con colori accesi. I **Tubitu** Coop, ossia 6 ghiaccioli nel tubo ai gusti assortiti di limone, cola, fragola e arancia, a differenza dei prodotti delle grandi marche, sono privi del colorante E150d; i ghiaccioli (confezione da 10) nelle varianti arancia, limone, amarena e menta contengono il

I prodotti a marchio Coop Meglio senza coloranti

Nessun colorante sintetico, solo ingredienti naturali. Le scelte di Coop per i suoi prodotti a marchio quanto a coloranti, in nome di salute e sicurezza

di Rita Nannelli

Senza coloranti. Scritto su una confezione rappresenta la promessa che quel prodotto è salubre e sicuro. È per questo che «la politica di Coop sui coloranti è di non usare quelli sintetici nei suoi prodotti a marchio, scegliendo, laddove serve colorazione, ingredienti naturali», afferma **Sandro Luca Galasso**, direttore qualità e sicurezza prodotto di Coop Italia, che presenta un esempio emblematico

rale: l'estratto di malto d'orzo che conferisce una nota molto tostata».

PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

Principio di precauzione? «Sì. Questa decisione deriva dalla scelta di applicare il principio di precauzione: quando su una sostanza esiste il sospetto di rischio per la salute delle persone, ma non ci sono ancora prove scientifiche definitive, Coop ne vieta l'uso ai suoi fornitori, fino a quando la scienza non avrà sciolto ogni ragionevole dubbio – risponde Galasso –. Visto che nel tempo sono emersi dubbi o evidenze su alcuni coloranti,



Nota di colore

Sfumature intense di azzurro o blu con cui il colore restituisce il senso di freschezza delle **caramelle di menta**. Ebbene per la sua politica "no coloranti artificiali", quelle Coop sono bianche o verde tenue. Scartandole non restate delusi: l'effetto gradevolmente rinfrescante della menta è garantito, perché i coloranti hanno solo un fine estetico.



13% di frutta e sono senza coloranti artificiali. «Nei gelati le alternative a coloranti sintetici sono già abbastanza sdoganate e piuttosto valide – estratti di frutta e verdura, alghe, ecc., mentre tra le bevande quelle a marchio Coop sono spesso le uniche a vantare questa caratteristica, cioè a poter rivendicare questo valore», rimarca Galasso.

CARAMELLE E SCIROPPI

Entrando nel mondo ampio e variegato delle **caramelle**, le parole “senza coloranti” influenzano notevolmente le scelte dei consumatori. Laddove c'è liquirizia, ad esempio, spesso si può trovare il colorante carbone vegetale che è del tutto naturale, ma che «Coop non accetta perché è inserito nella lista degli additivi coloranti, così come il caramello, che per noi può essere solo

“La decisione di non usare coloranti deriva dal principio di precauzione: se su una sostanza esiste il sospetto di rischio per la salute delle persone, ma non ci sono ancora prove scientifiche definitive, Coop ne vieta l'uso ai suoi fornitori, fino a quando la scienza non avrà sciolto ogni dubbio”

zucchero bruciato, non caramello semplice E160a, che rientra negli additivi», continua a spiegare Galasso. Così le **rotelle di liquirizia** a marchio (175 g), da srotolare davanti a un film nelle sere d'inverno, ma buone per tutte le occasioni, sono caramelle gommose senza coloranti e con soli aromi naturali.

Un altro esempio quattro stagioni? Lo **sciropo di amarena** (500 ml), ideale per preparare ghiaccioli e granite, benedetto sollievo dalla calura estiva, o come ingrediente per la preparazione di dolci tutto il resto dell'anno: in una bottiglia 50% plastica riciclata è contenuto uno sciroppo fatto con aromi naturali, senza coloranti artificiali. Come è scritto chiaramente sull'etichetta. ■

L'abbondanza di alimenti edonistici, cioè piacevoli, caratteristici dei periodi festivi, come quello natalizio, invita a riflettere su come regolare il comportamento alimentare: è poco realistico pensare di evitarli totalmente, anzi è quasi impossibile, considerando anche quanto le occasioni sociali condizionino il comportamento a tavola, visto che nei periodi di festa si moltiplicano i momenti in cui si incontrano colleghi, amici e parenti, e le tentazioni sono continue. Ma si possono seguire

alimenti edonistici: **un approccio chiamato “dicotomico”**, ovvero un sì o un no netto, che può sembrare più semplice rispetto a opzioni più flessibili, che includano questi alimenti con la dovuta moderazione.

Questo fenomeno, ovvero l'approccio dicotomico, è evidente nel periodo post-natalizio quando, dopo il periodo di indulgenza, uno degli argomenti ricorrenti a livello mediatico è la dieta post-natalizia. Tuttavia, la letteratura scientifica evidenzia come **l'approccio dicotomico**

Gli alimenti edonistici

Imparare a gestire il piacere del cibo

L'astensione dagli alimenti edonistici, i cibi che più ci piacciono, è improbabile. Imparare a mantenere un controllo: è su questo campo che si gioca la sfida nel cercare di rispettare una dieta bilanciata

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



alcune regole anche nel cibo.

Noi professionisti, solitamente, tendiamo a liquidare la questione dicendo che si dovrebbe consumare il meno possibile proprio **gli alimenti che più ci piacciono**, così come rappresenta la **classica piramide alimentare**: in cima, nella parte più piccola della piramide, ci sono gli alimenti edonistici.

Probabilmente invece è più utile interrogarsi sul **come imparare a gestirli, nel contesto di un'alimentazione che rimanga bilanciata**. Questa scelta si contrappone a un'altra modalità con cui si cerca di affrontare il tema: **l'astensione**. Alle volte è più semplice non avere a disposizione o non consumare del tutto

alla dieta sia legato a oscillazioni di peso cicliche, con trend in aumento nel medio e lungo periodo, ovvero **porti al sovrappeso**. Infatti è improbabile poter gestire sempre l'astensione dagli alimenti edonistici: abbiamo bisogno di un po' di dopamina, la sostanza secreta nel cervello legata agli stimoli piacevoli, ma senza esagerare. L'argomento è delicato: **troppa dopamina dà dipendenza**, ma l'astensione prolungata da alimenti edonistici non è realistica, sia per motivi neurologici che sociali.

Nel merito di comportamenti che possono dare dipendenza, si può decidere di smettere di fumare, di bere, di usare sostanze stupefacenti, mentre non possiamo smettere di mangiare.

E quando mangiamo è normale e istintivo **mangiare ciò che ci piace**. L'idea di dover sempre **mantenere un controllo cognitivo di quanto mangiamo**, ovvero imparare a gestire l'abbondanza, è particolarmente difficile quando consideriamo alimenti che ci piacciono; tuttavia, **è su questo campo che si gioca, oggi, la sfida nel cercare di mantenere una dieta bilanciata**. La maggior parte delle persone in sovrappeso, o affette da obesità, non ha accumulato peso consumando troppi ravanelli, lenticchie o arance, ma con alimenti a elevata densità energetica ed edonistici. Se vogliamo concretamente gestire l'abbondanza, è necessario misurarsi sul campo più difficile: **imparare a gestire il piacere del cibo**, piuttosto che cercare solo di limitarlo o eliminarlo.

“Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte”, scriveva nel 1664 il filosofo francese François de La Rochefoucauld; la sua massima è ancora attuale e, in quell'“intelligentemente”, dovremo includere non solo i fabbisogni nutrizionali, ma anche la gestione dell'edonismo. ■



Ricette, bottiglie e libri

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

Uova e verdure

Nidi e sorprese

Semplici uova, ma nei nidi di verdure, o con le erbe aromatiche, oppure nel croccante french toast, salato. Poi la polenta di febbraio: con fagioli, frita! Il dolce? Con tanto cioccolato, pere, nocciole



Frech toast salato con fagiolini

Per 4 persone: 4 fette di pane integrale ai semi, 3 uova Origine, 4 cucchiaini di latte alta qualità di Montagna Fior fiore, burro; per la farcitura: 250 g di fagiolini, 250 g di panna acida, 1 spicchio d'aglio, menta, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Lavate e mondate i fagiolini, sbollentateli per 5 minuti in acqua salata, scolateli e passateli in padella con l'aglio sbucciato e 3 cucchiaini d'olio; saltate a fuoco vivace per 8 minuti o fino a quando i fagiolini saranno cotti ma ancora croccanti; aggiustate di sale, a piacere profumate con foglie di menta e mettete da parte. Condite la panna acida con poco olio, un pizzico di sale e uno di pepe. Sbattete le uova con il latte in un ampio piatto fondo e imbevetele le fette di pane da ambo i lati; fate fondere poco burro in una capace padella antiaderente e doratevi le fette di pane da entrambi i lati, girandole per renderle croccanti. Trasferite nei piatti, distribuitevi sopra i fagiolini e finite ogni toast con una piccola *quenelle* di panna acida, aiutandovi con due cucchiaini; servite subito, guarnendo a piacere con foglioline di menta. (Fior fiore in Cucina, 4/2021)

I fagiolini posso essere sostituiti da altra verdura di

stagione a piacere, come i broccoli o il cavolfiore; in sostituzione della panna acida si può usare yogurt greco, robiola, ricotta, con aggiunta di poco limone.

Shakshuka di spinaci

Per 4 persone: 400 g di spinaci Coop, 1 cipolla dorata, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino secco, 4 uova fresche Vivi Verde, pane di grano saraceno, 20 g di pinoli tostati, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Soffriggete in un filo d'olio la cipolla tritata finemente, lo spicchio d'aglio pelato,

schacciato e mondato dell'anima centrale e mezzo peperoncino tagliato a rondelle. Una volta dorata la cipolla aggiungete gli spinaci e fateli appassire; aggiustate di sale e pepe; distribuite uniformemente gli spinaci nella padella, poi create 4 cavità e rompetevi dentro delicatamente le uova, salatele e cuocetele per qualche minuto finché saranno cotte; servite completando con il prezzemolo tritato, i pinoli tostati, ancora un pizzico di peperoncino sbriciolato e accompagnate con fette di pane tostato. (Fior fiore in Cucina, 3/2025)



Uova con cavolo nero

Per 4 persone: 200 g di cavolo nero pulito e già senza coste dure, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino secco, 4 uova fresche 100% italiane Vivi Verde, pane di segale, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Sbollentate il cavolo nero per 4-5 minuti, scolatelo e tagliatelo grossolanamente; in una padella scaldate olio e peperoncino e dorate l'aglio, quindi aggiungete il cavolo e fatelo saltare 2-3 minuti, regolando di sale e pepe; ricavate 4 cavità tra il cavolo e

Polenta Casagai

Per 6-8 persone: 1 kg di farina per polenta bramata Coop, 2,5 l di acqua bollente, 500 g di fagioli borlotti cotti al vapore Coop, 1 cipolla, 2 cucchiaini di lardo, olio di arachidi per friggere, sale

Portate a bollore l'acqua con poco olio e sale, versatevi a pioggia la farina di mais,





rompetevi dentro delicatamente le uova, salatele e cuocetele per qualche minuto finché gli albumi si saranno rappresi e i tuorli saranno morbidi (4-5 minuti); servite subito con fette di pane tostato. (Fior fiore in Cucina, 10/2025)

Omelette con cipolle ed erbe aromatiche

Ingredienti: 4 uova fresche 100% italiane Vivi Verde, 1 cipolla grande, 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano Dop Vivi Verde grattugiato più qualche scaglia, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di timo, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Sbucciate la cipolla e affettatela finemente; in una padella scaldate un filo d'olio, aggiungete la cipolla e cuocetela per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché sarà morbida e leggermente caramellata. Tritate finemente il prezzemolo, il rosmarino e il timo; sbattete le uova con 4 pizzichi di sale, una macinata di pepe e il Parmigiano grattugiato; aggiungete le erbe aromatiche tritate e mescolate. Distribuite uniformemente le cipolle nella padella, quindi versatevi sopra il composto di uova, coprendo bene le cipolle; cuocete a fuoco basso per qualche minuto, finché l'omelette si sarà rappresa nei bordi: se

mescolando con una frusta; a parte preparate altra acqua bollente nel caso servisse aggiungerne; cuocete la polenta per circa 45 minuti, lasciandola comunque piuttosto soda. In un tegame fate appassire la cipolla tritata con il lardo e fate insaporire i fagioli per 15 minuti; versateli nella polenta ancora calda, mescolate delicatamente, poi stendete il tutto su una teglia rotonda rivestita con carta da forno a uno spessore di circa 2 cm e lasciate raffreddare. Tagliate la polenta a spicchi e friggetela in abbondante olio di arachidi fino a doratura; scolate su carta assorbente e regolate di sale se necessario. (Fior fiore in Cucina, 10/2025)

Il dolce

Torta al cioccolato con pere e nocciole

Per 8 persone: 200 g di cioccolato fondente extra D'Osa, 100 g di burro, 110 g di zucchero semolato, 4 uova Vivi verde, 60 g di farina 00, 1 cucchiaino di lievito per dolci D'Osa, 1 pizzico di sale, zucchero a velo, 3 pere abate, 50 g di nocciole di Giffoni Igp fior fiore

Fate fondere il cioccolato tritato con il burro a bagnomaria fino a ottenere un composto lucido e omogeneo. In una ciotola, amalgamate con una frusta le uova, lo zucchero, la farina e il lievito setacciati. Unite quindi il composto di cioccolato, mescolate delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto in modo da non smontarlo; versate

l'impasto in una tortiera da 20 cm di diametro imburrata e infarinata, cospargete la superficie con fettine di pera affiancate e nocciole tritate grossolanamente; cuocete per circa 20 minuti a 180°C o fino a quando i bordi si saranno rappresi e il centro sarà ancora morbido; sfornate e fate raffreddare prima di servire. (Fior fiore in Cucina, 2/2020)



vi piace ben cotta, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per qualche minuto. Piegare delicatamente l'omelette a metà e servitela calda, completandola con una macinata di pepe, qualche scaglia di Parmigiano e altre erbe aromatiche. (Fior fiore in Cucina, 1/2025)

Frittata trippata

Per 4 persone: 10 uova Vivi verde, 500 g di pomodori maturi, 2 cipolle rosse, 1 cucchiaino di farina 00 Vivi verde, 3 cucchiaini di ricotta di pecora, 2 cucchiaini di formaggio grattugiato Coop, nepitella, olio toscano extravergine Igp Fior fiore, sale e pepe nero

Tritate le cipolle e fatele stufare brevemente in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale, aggiungete i pomodori tagliati a cubetti e lasciate cuocere per 10 minuti; sbattete brevemente le uova con la ricotta, la farina, il formaggio e una macinata di pepe; mettete sul fuoco una padellina antiaderente, ungetela con un filo d'olio e col composto di uova fate 3 o 4 frittatine avendo cura di rigirarle e cuocerle dalle due parti; una volta intiepidite tagliatele in nastri sottili che condirete col sughetto di pomodoro, le foglioline di nepitella, una spolverata di formaggio e portate in tavola. (Ricetta di Luisanna Messeri)



PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



LINEA MAGIC BLACK EXCELSA

nr. 126 SERVIZIO 12 PIATTI

- Realizzato in porcellana
- Composto da: 4 piatti piani Ø 27 cm, 4 piatti fondi Ø 20,5 cm, 4 piatti frutta Ø 20,5 cm
- Lavabili in lavastoviglie

PREZZO € 52,90
PREZZO SOCI € 39,90



SCONTO 24%



nr. 127 SET 6 BICCHIERI ACQUA

- In vetro trasparente
- Capacità 26 cl
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € 11,90
PREZZO SOCI € 8,90



SCONTO 25%

nr. 130 BARATTOLO IN VETRO CON COPERCHIO

- In vetro trasparente
- Coperchio in alluminio con guarnizione per la conservazione ottimale degli alimenti
- Dimensioni 10 x 10 x h 15 cm
- Capacità 800 ml
- Barattolo lavabile in lavastoviglie

PREZZO € 7,69
PREZZO SOCI € 4,90



SCONTO 36%



SET 6 BICCHIERI ACQUA STRESA BARAZZONI

- Ø 8,5 cm, capacità 30 cl
- Lavabili in lavastoviglie

PREZZO € 21,90
PREZZO SOCI € 14,90



SCONTO 30%

nr. 128 VIOLA



nr. 129 BLU



nr. 165 SERVIZIO 24 POSATE GIADA LAGOSTINA

- Caratterizzate da un design sinuoso ed elegante
- In acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità
- Composto da:
6 forchette da tavola,
6 cucchiaini da tavola,
6 coltelli bistecca con lama seghettata,
6 cucchiaini da caffè
- Finitura lucida a specchio e spessore di 3,5 mm
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € 74,90
PREZZO SOCI € 49,90



SCONTO 33%

nr.
142

BRICCO LATTE 2/4 TAZZE BARAZZONI

- Acciaio inox 18/10
- Beccuccio per versare il latte o la schiuma in modo preciso
- Capacità 550 ml
- Ø 10 cm
- Adatto a tutti i piani cottura, compresa l'induzione
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 29,90
PREZZO SOCI € 19,90 SCONTO 33%

nr.
124

SET 2 CAFFETTIERE PEDRINI

- 1+ 3 tazze
- Guarnizione in silicone
- Valvola di sicurezza
- Manico resistente fino a 210° C



PREZZO € 22,90
PREZZO SOCI € 14,90 SCONTO 34%

nr.
125

SET 2 TEGLIE RETTANGOLARI IN VETRO

- Dimensioni 26 x 15 e 33 x 19 cm
- In vetro borosilicato
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € 12,90
PREZZO SOCI € 7,90 SCONTO 38%

nr.
166

MACINA SALE E PEPE

- Struttura in legno con meccanismo in ceramica e ghiera dedicata
- Misure 6 x 6 x h 32 cm



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

nr.
158

CANTINETTA PORTABOTTIGLIE IN LEGNO DI FAGGIO



- Realizzata in legno massello di faggio
- 3 ripiani
- Portata massima 12 bottiglie
- Misure 42,5 x 22 x h 28 cm

PREZZO € 49,90
PREZZO SOCI € 34,90 SCONTO 30%

nr.
168

PORTACIALDE CON VASSOIO



- Cassettina porta capsule e cialde con doppio vano e coperchio utilizzabile come vassoio per servire il caffè
- Realizzato in legno di faggio naturale per garantire resistenza e durevolezza nel tempo
- Dimensioni 23,2 x 23,5 x h 14 cm

PREZZO € 21,90
PREZZO SOCI € 14,90 SCONTO 30%

nr.
167

VASSOIO DA LETTO

- In legno di faggio naturale
- Misure 50 x 33 x h 21,5 cm



PREZZO € 49,90
PREZZO SOCI € 34,90 SCONTO 30%

PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



nr. 160 TAGLIERE IN LEGNO DI FAGGIO



- Misure 21 x 45 x h 1 cm

PREZZO € 32,90
PREZZO SOCI € 22,90 SCONTO 30%

nr. 161 TAGLIERE OVALE CON MANICO E BORDO IN VERA CORTECCIA DI LEGNO



- Ogni tagliere è un pezzo unico in dimensioni e aspetto
- Ideale da portata
- Resistente ad acqua ed olio e facile da pulire
- Misure 41 x 16 x 3 h cm

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

nr. 164 TAGLIERE IN LEGNO DI FAGGIO CON SUPPORTO STENDI-AFFETTATI FORMATO XL

- Realizzato in legno massello di faggio, può essere utilizzato come vassoio e tagliere
- Ideale per servire aperitivi e pensato per appendere affettati nella barra superiore
- Misure 49 x 30 x 37 cm



PREZZO € 89,90
PREZZO SOCI € 59,90 SCONTO 33%

nr. 162 SET 3 COLTELLI PER FORMAGGIO CON MANICATURA IN LEGNO

- Set di coltelli per formaggi morbidi e duri
- Manico in faggio
- Lame in acciaio inossidabile



PREZZO € 32,90
PREZZO SOCI € 22,90 SCONTO 30%

nr. 144 SPIANATOIA IN LEGNO CON MATTARELLO

- In legno multistrato
- Bordino antiscivolo per garantire stabilità
- Misure 56,5 x 37 x h 1,2 cm



PREZZO € 14,90
PREZZO SOCI € 11,90 SCONTO 20%

nr. **141** CIOTOLA PER IMPASTARE IN ACCIAIO PEDRINI



- Capacità 2,5 litri
- Ø 20 cm
- Lavabile in lavastoviglie

PREZZO € 14,90
PREZZO SOCI € 9,90 SCONTO 33%

nr. **143** BROCCA GRADUATA PEDRINI



- In plastica con impugnatura e base in gomma antiscivolo
- Scala graduata in 3 scale di facile lettura (ml, oz, tazze)
- Capacità 1 litro
- Lavabile in lavastoviglie

PREZZO € 10,90
PREZZO SOCI € 6,90 SCONTO 36%

LINEA STAMPI IN ALLUMINIO CUCINART

- Alluminio puro 99,5%
- Temperatura massima 200° C.



nr. **137** FORMA AMERICANA Ø 24 CM

PREZZO € 17,90
PREZZO SOCI € 11,90 SCONTO 33%

nr. **133** STAMPO CIAMBELLA CON BUCO Ø 24 CM

PREZZO € 9,90
PREZZO SOCI € 6,90 SCONTO 30%



nr. **136** STAMPO CIAMBELLA CON CONO Ø 24 CM

PREZZO € 9,90
PREZZO SOCI € 6,90 SCONTO 30%

nr. **134** TORTIERA ALTA Ø 24 CM

PREZZO € 11,90
PREZZO SOCI € 7,90 SCONTO 33%



nr. **131** TORTIERA ALTA Ø 28 CM

PREZZO € 14,90
PREZZO SOCI € 9,90 SCONTO 33%

nr. **135** STAMPO CROSTATA Ø 24 CM

PREZZO € 9,90
PREZZO SOCI € 6,90 SCONTO 30%



nr. **132** STAMPO CROSTATA Ø 28 CM

PREZZO € 11,90
PREZZO SOCI € 7,90 SCONTO 33%

PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



LINEA STAMPI FACKELMANN

nr. 139 **PIASTRA ESTENSIBILE CON SISTEMA DI BLOCCAGGIO AUTOMATICO**

- Bordo XXL da 3 a 5 cm
- Realizzato in Carbon Steel rivestito in antiaderente Teflon Classic
- Temperatura massima 230° C
- Funzione salvaspazio grazie alle sue dimensioni variabili
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 29,90
PREZZO SOCI € 19,90 SCONTO 33%

nr. 138 **SAMPO CIAMBELLA 8 IMPRONTE**

- 8 impronte da Ø 8,5 cm
- Realizzato in Carbon Steel rivestito in antiaderente
- Versatile per realizzare ciambelline, frittelle di mela e donuts
- Temperatura massima 230° C
- Dimensioni Ø 33 x h 3 cm
- Lavabile in lavastoviglie

PREZZO € 34,90
PREZZO SOCI € 27,90 SCONTO 20%



nr. 140 **STAMPO APRIBILE A FORMA DI CUORE**

- Realizzato in Carbon Steel rivestito in antiaderente Teflon Classic
- Fondo nido d'ape, aumenta l'effetto antiaderente
- Dimensione 25 x 27 x h 7 cm
- Temperatura massima 230° C

PREZZO € 21,90
PREZZO SOCI € 15,90 SCONTO 27%



SET 3 CONTENITORI FRIGO IN PLASTICA

- Con coperchio
- Lavabili in lavastoviglie



nr. 156 **QUADRATI - 500 ML + 1 LITRO + 1,75 LITRI**

PREZZO € 7,90
PREZZO SOCI € 4,90 SCONTO 37%

nr. 157 **RETTANGOLARI - 500 ML + 1 LITRO + 1,9 LITRI**

PREZZO € 7,90
PREZZO SOCI € 4,90 SCONTO 37%

CONTENITORI ERMETICI IN ACCIAIO INOX CON COPERCHIO

- Contenitore in acciaio inox e coperchio in polipropilene
- Coperchio con guarnizione in silicone rimovibile e chiusura con linguetta completamente ermetica
- Contenitore utilizzabile in congelatore e in microonde (escluso il coperchio)
- Lavabili in lavastoviglie



nr.
150

RETTANGOLARE 800 ML



PREZZO € 22,90
PREZZO SOCI € 17,90

SCONTO
20%

nr.
151

RETTANGOLARE 1,78 LITRI



PREZZO € 34,90
PREZZO SOCI € 27,90

SCONTO
20%



nr.
154

RETTANGOLARE 1,2 LITRI



PREZZO € 24,90
PREZZO SOCI € 19,90

SCONTO
20%

nr.
155

QUADRATO 600 ML



PREZZO € 19,90
PREZZO SOCI € 15,90

SCONTO
20%



nr.
152

QUADRATO 1 LITRO



PREZZO € 31,90
PREZZO SOCI € 24,90

SCONTO
20%

nr.
149

TONDO 660 ML



PREZZO € 19,90
PREZZO SOCI € 15,90

SCONTO
20%



nr.
153

TONDO 1,5 LITRI



PREZZO € 31,90
PREZZO SOCI € 24,90

SCONTO
20%

CONTENITORI IN VETRO 2IN1 CONSERVO E RISCALDO GIO'STILE

- Corpo in vetro e coperchio con guarnizione facile da aprire con 4 alette
- Utilizzabili in frigo o in congelatore
- Utilizzabili in microonde grazie alla valvola di sfiato del vapore sul coperchio
- Lavabili in lavastoviglie

nr.
145

QUADRATO 800 ML - 15 X 15 X H 7,3 CM



PREZZO € 7,90
PREZZO SOCI € 4,90

SCONTO
37%



nr.
146

QUADRATO 1,4 LITRI - 17,9 X 17,9 X H 8,5 CM



PREZZO € 9,90
PREZZO SOCI € 6,90

SCONTO
30%

nr.
147

RETTANGOLARE 800 ML - 17,2 X 13 X H 7,2 CM



PREZZO € 7,90
PREZZO SOCI € 4,90

SCONTO
37%



nr.
148

RETTANGOLARE 1,5 LITRI - 21,7 X 16,1 X H 8,4 CM



PREZZO € 11,90
PREZZO SOCI € 7,90

SCONTO
33%

PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



PADELLE AROMA LAGOSTINA

- In alluminio pressofuso per risultati garantiti, grazie al rivestimento antiaderente non fa attaccare i cibi, è facile da pulire e permette cotture sane
- Rivestimento antiaderente Titanium Excellence
- Indicatore di temperatura
- Bordo a versare
- Adatte a tutti i piani cottura, compresa l'induzione



nr. **117** Ø 24 CM

PREZZO € 33,90
PREZZO SOCI € **22,90** SCONTO **32%**

nr. **118** Ø 28 CM

PREZZO € 41,90
PREZZO SOCI € **26,90** SCONTO **35%**

nr. **123** PENTOLA A PRESSIONE LAGOEASY LAGOSTINA

- Esclusiva tecnologia LagoEasy'Up, sistema di apertura brevettato, facile da aprire con una sola mano ed in un solo movimento
- Valvola che controlla la fuoriuscita verticale del vapore e minimizza la dispersione dei liquidi
- Fondo a 3 strati, idoneo a tutti i piani cottura, compresa l'induzione
- Capacità 5 litri



PREZZO € 86,90
PREZZO SOCI € **54,90** SCONTO **36%**

nr. **116** BISTECCHIERA PER INDUZIONE RIGATA MONIX

- In alluminio pressofuso antiaderente
- Spessore 5,3 mm
- Misure 40 x 25 cm
- Lavabile in lavastoviglie



PREZZO € 69,90
PREZZO SOCI € **54,90** SCONTO **20%**

TEGAME PROFESSIONALE IN ALLUMINIO BARAZZONI

- Realizzato in alluminio puro al 99,5% con manici tubolari in acciaio inox, offre un'eccellente conducibilità termica e la massima efficienza energetica anche su piani a induzione
- Finitura spazzolata interna ed esterna
- Utilizzabile anche in forno



nr. **119** Ø 28 CM

PREZZO € 67,90
PREZZO SOCI € **44,90** SCONTO **33%**

nr. **120** Ø 32 CM

PREZZO € 74,90
PREZZO SOCI € **49,90** SCONTO **33%**

nr. **121** Ø 36 CM

PREZZO € 84,00
PREZZO SOCI € **54,90** SCONTO **34%**

nr. **122** Ø 40 CM

PREZZO € 92,00
PREZZO SOCI € **59,90** SCONTO **34%**

PADELLE PER INDUZIONE LINEA MATERIC PINTINOX

- Interno con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale
- Alluminio forgiato a elevato spessore
- Bordo 4 mm
- Doppia rivettatura in acciaio inox, ultra resistente
- Manico in acciaio inox con tecnologia AIR FLOW, leggero, ergonomico e anti-scottatura

nr. **105** **PADELLA Ø 20 CM**



PREZZO € 26,90

PREZZO SOCI € 19,90

SCONTO 26%



nr. **106** **PADELLA Ø 22 CM**



PREZZO € 28,90

PREZZO SOCI € 21,90

SCONTO 24%

nr. **107** **PADELLA Ø 26 CM**



PREZZO € 34,90

PREZZO SOCI € 24,90

SCONTO 28%



nr. **108** **PADELLA Ø 28 CM**



PREZZO € 37,90

PREZZO SOCI € 27,90

SCONTO 26%

nr. **109** **PADELLA Ø 30 CM**



PREZZO € 43,90

PREZZO SOCI € 32,90

SCONTO 25%



nr. **104** **CASSERUOLA 1 MANICO Ø 16 CM**



PREZZO € 25,90

PREZZO SOCI € 18,90

SCONTO 27%

nr. **111** **CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø 20 CM**



PREZZO € 41,90

PREZZO SOCI € 29,90

SCONTO 28%



nr. **112** **CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø 24 CM**



PREZZO € 57,90

PREZZO SOCI € 42,90

SCONTO 25%

nr. **113** **CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø 28 CM**



PREZZO € 64,90

PREZZO SOCI € 47,90

SCONTO 26%



nr. **110** **WOK CON COPERCHIO Ø 28 CM**



PREZZO € 54,90

PREZZO SOCI € 39,90

SCONTO 27%

nr. **114** **CREPIERE Ø 25 CM**



PREZZO € 34,90

PREZZO SOCI € 24,90

SCONTO 28%



nr. **115** **BISTECCHIERA 26 X 26 CM**



PREZZO € 41,90

PREZZO SOCI € 29,90

SCONTO 28%

PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



nr. 171 BOLLITORE SENZA FILO LINEA BREAKFAST ARIETE

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



PREZZO € 24,90
PREZZO SOCI € 17,90



SCONTO 28%

nr. 170 MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO METAL ARIETE

- Con Manometro
- Per caffè in polvere e cialde
- Impostata per 1 o 2 tazze
- Con cappuccinatore
- Pressione 15 Bar
- Potenza 1300 W



PREZZO € 149,00
PREZZO SOCI € 109,00



SCONTO 26%

nr. 169 FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIA ARIETE

- 2 cestelli separati
- 8 programmi preimpostati
- Temperatura regolabile da 35° fino a 200° C
- Funzione Max Crisp: grazie all'apposita griglia posiziona i cibi rialzati e la cottura risulterà più croccante
- Potenza 2100 W
- Capacità 9 litri



PREZZO € 139,00
PREZZO SOCI € 99,00



SCONTO 28%

nr. 172 FORNO ELETTRICO BON CUISINE 25 LITRI ARIETE

- Metodo di cottura statico e ventilato
- Griglia in acciaio inox 32.5 x 33.5 cm
- Temperatura massima 230° C
- Potenza 1500 W



PREZZO € 109,00
PREZZO SOCI € 79,90



SCONTO 26%

nr. 177 ROBOMIX COMPACT METAL ARIETE

- Pratico e funzionale, interamente sviluppato in verticale
- Ideale per impastare, tritare e montare in pochi minuti
- Capacità tazza 2 litri
- Lame speciali e funzione doppia velocità
- Potenza 500 W



PREZZO € 69,90
PREZZO SOCI € 49,90



SCONTO 28%

nr. 163 MACCHINA PER PASTA MANUALE PEDRINI

- In alluminio
- Rulli in alluminio anodizzato regolabili (9 spessori)
- Larghezza sfoglia massima 140 mm
- Tagliolini 2 mm
- Tagliatelle 6,6 mm



PREZZO € 39,90
PREZZO SOCI € 27,90



SCONTO 30%

nr. 175 SBATTITORE IMPASTATORE INOX THERMOZETA

- Sbattitore dotato di supporto e ciotola in acciaio inox girevole utilizzabile anche separatamente
- Capacità ciotola 3 litri
- 5 velocità + TURBO
- 2 fruste ad anello per sbattere, emulsionare, miscelare
- 2 fruste a spirale per impastare
- Tasto di espulsione delle fruste
- Potenza 250-300 W

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



nr. 159 BILANCIA ELETTRONICA DA CUCINA CON CIOTOLA THERMOZETA

- Display digitale
- Funzione tara
- Divisione: g – oz – ml
- Capacità ciotola 800 ml
- Portata 5 kg
- Funzionamento a batteria

PREZZO € **24,90**
PREZZO SOCI € 15,90
 SCONTO **36%**



nr. 180 FORNO PIZZA THERMOZETA

- Pietra refrattaria antiaderente removibile
- Termostato regolabile fino a 400°C
- Doppia resistenza superiore e inferiore
- Indicatore luminoso di funzionamento
- Funzione timer fino a 15 minuti con segnale acustico
- 2 palette in legno per pizza incluse per posizionare e rimuovere facilmente la pizza
- Potenza 1200 W

PREZZO € **109,00**
PREZZO SOCI € 79,90
 SCONTO **26%**



nr. 176 FRULLATORE AD IMMERSIONE MULTI MIXER INOX THERMOZETA

- Pulsante di avviamento a pressione
- 2 velocità
- Lame in acciaio inox
- Lame removibili per una facile pulizia
- Bicchiere graduato 600 ml
- Capacità tazza 200 g
- Potenza 500 W

PREZZO € **39,90**
PREZZO SOCI € 27,90
 SCONTO **30%**



nr. 174 PESA E TRITA 2IN1 THERMOZETA

- Tritatutto da cucina con bilancia integrata ideale per chi desidera tritare, pesare e preparare ingredienti con precisione
- Ciotola in vetro borosilicato da 1,2 litri ultraresistente e facile da pulire
- Accessori inclusi: tre lame in acciaio inox, frusta per mescolare, emulsionare e montare e spatola per facilitare la raccolta degli ingredienti
- Potenza 22 W

PREZZO € **59,90**
PREZZO SOCI € 47,90
 SCONTO **20%**



nr. 173 FRULLATORE PORTATILE FRULLA E VAI THERMOZETA

- Frulla e vai, inserisci gli ingredienti, frulla e chiudi la bottiglia
- Bottiglia con coperchio ermetico e pratico beccuccio per versare
- Lame in acciaio inox con diverse angolazioni per frullati fini ed uniformi
- Capacità bottiglia 600 ml
- Potenza 250 W

PREZZO € **34,90**
PREZZO SOCI € 24,90
 SCONTO **28%**



nr. 179 TRITATUTTO MULTI COMPACT MOULINEX

- Taglia, trita e mescola
- Lame in acciaio inox
- Capacità ciotola 250 ml
- Potenza 270 W

PREZZO € **43,90**
PREZZO SOCI € 29,90
 SCONTO **30%**



nr. 178 CENTRIFUGA JU3701 MOULINEX

- Ampia apertura da 60 mm per inserire pezzi di grandi dimensioni o frutti interi
- Facile da pulire: componenti amovibili e lavabili in lavastoviglie
- 2 comandi di velocità e funzione PULSE
- Raccoglitore di polpa da 950 ml
- Potenza 350 W

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



PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



nr.
222

ROBOT LAVAPAVIMENTI RR8477 ROWENTA

- Senza sacchetto
- Capacità polvere 0,4 litri
- Emissione acustica 70 dB
- Capacità tanica acqua 0,3 litri
- Batteria agli ioni di litio
- Durata di funzionamento 120 minuti
- Tempo di ricarica 4 h
- Dimensioni 34,2 x 34,2 x h 7,8 cm

PREZZO € 329,00
PREZZO SOCI € 229,00
SCONTO 30%



nr.
220

SCOPA ELETTRICA SENZA FILO X-NANO RH1127 ROWENTA

- Con aspirabriciole rimovibile
- Senza sacco
- Spazzola motorizzata: effettua 4200 giri al minuto
- Accessori inclusi: spazzoline integrate e spazzola divano
- Batteria a lunga durata: autonomia fino a 40 minuti in modalità ECO
- Ricarica rapida di 3 ore



PREZZO € 159,00
PREZZO SOCI € 99,90
SCONTO 37%



nr.
224

IDROPULTRICE DIVE PLUS 135 LAVOR

- Idropulitrice ad acqua fredda con pressione massima 135 bar, portata massima 420 litri ora e motore da 1900 Watt
- Pompa assiale testata in alluminio a tre pistoni in acciaio ad alta resistenza con valvola by-pass incorporata
- Sistema Automatic Stop che consente l'attivazione o stop totale della macchina azionando la leva della pistola
- Ricca dotazione accessori: pistola, tubo alta pressione da 5 metri con attacco rapido per aggancio pistola, lancia con testina Variojet per regolazione del getto spillo o ventaglio e testina turbo con getto rotante, lancia schiuma con serbatoio, spazzola fissa e accessorio lavapatio



PREZZO € 189,00
PREZZO SOCI € 139,00
SCONTO 26%



nr.
221

ASPIRASOLIDI E LIQUIDI DOZZY POWER LAVOR

- Motore silenziato
- Doppio isolamento elettrico
- Sistema aspirante con raffreddamento by-pass
- Vano portaccessori posteriore
- Fusto in acciaio inox
- Scuotifiltro pneumatico
- Funzione soffiante
- Porta cavo elettrico
- 4 ruote pivotanti
- Ganci di chiusura professionali in metallo
- Filtro a cartuccia lavabile
- Cavo elettrico 5,4 m
- Tubo flex 1,5 m con impugnatura curva 1,5 m



PREZZO € 139,00
PREZZO SOCI € 99,90
SCONTO 28%



LINEA LETTO PER BAMBINI CALEFFI

COMPLETO LETTO 1 PIAZZA

- In puro cotone
- Composto da:
lenzuolo sopra 155 x 280 cm,
lenzuolo sotto con angoli 90 x 200 cm +
federa 50 x 80 cm

PREZZO € ~~39,90~~
PREZZO SOCI € **29,90**
SCONTO **25%**



SPIDERMAN

nr.
181



MAGIC PRINCESS

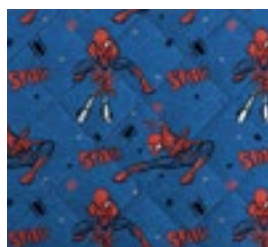
nr.
182



TRAPUNTA

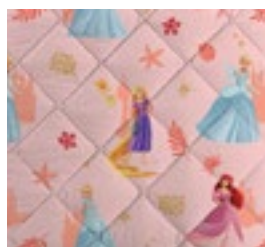
- 100% cotone
- Imbottitura in fibra di poliestere anallergica garantisce calore senza compromettere la freschezza
- Misura 170 x 265 cm

PREZZO € ~~79,90~~
PREZZO SOCI € **59,90**
SCONTO **25%**



SPIDERMAN

nr.
183



MAGIC PRINCESS

nr.
184



LINEA LETTO 1 PIAZZA CUCCIOLI CALEFFI

COMPLETO LETTO

- Realizzato in puro cotone
- Composto da:
lenzuolo sopra 155 x 280 cm,
lenzuolo sotto con angoli 90 x 200 + 25 cm
e federa 50 x 80 cm

PREZZO € ~~37,90~~
PREZZO SOCI € **24,90**
SCONTO **34%**



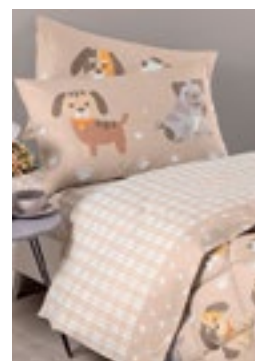
NATURALE

nr.
186



ROSA

nr.
185



PARURE COPRIPIUMINO

- In puro cotone
- Composto da:
sacco 155 x 200 cm,
lenzuolo sotto 90 x 200 cm +
federa 50 x 80 cm

PREZZO € ~~39,90~~
PREZZO SOCI € **29,90**
SCONTO **25%**



NATURALE

nr.
194



ROSA

nr.
193



PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



PARURE COPRIPIUMINO DOUBLE FACE VITA CALEFFI

- 50% cotone, 50% lyocell



GRIGIO



TORTORA



PAVONE

1 PIAZZA

- Composto da:
sacco copripiumino 155 x 200 cm,
lenzuolo sotto con angoli 90 x 200 cm +
federa 50 x 80 cm

nr.
187nr.
188nr.
189

PREZZO € **69,90**
PREZZO SOCI € **49,90**
SCONTO **28%**



MATRIMONIALE

- Composto da:
sacco copripiumino 255 x 200 cm, lenzuolo
sotto con angoli 180 x 200 cm + 2 federe
50 x 80 cm

nr.
190nr.
191nr.
192

PREZZO € **99,90**
PREZZO SOCI € **79,90**
SCONTO **20%**

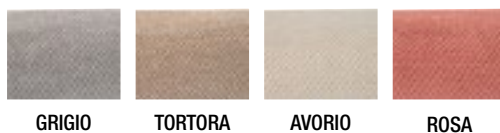


LINEA CHESH PARAH

COPPIA SPUGNE

Ospite 97% cotone - 3% poliestere
40 x 50 cm
Asciugamano 98% cotone - 2% poliestere
50 x 100 cm

PREZZO € ~~12,90~~
PREZZO SOCI € **8,90**
SCONTO **30%**



nr. **195** nr. **196** nr. **197** nr. **198**



SET 4 LAVETTE 30 X 30 CM

• 96% cotone - 4% poliestere

PREZZO € ~~8,90~~
PREZZO SOCI € **5,90**
SCONTO **33%**

nr. **200** nr. **201** nr. **202** nr. **199**



TELO BAGNO 70 X 140 CM

• 98% cotone + 2% poliestere

PREZZO € ~~14,90~~
PREZZO SOCI € **9,90**
SCONTO **33%**

nr. **204** nr. **203** nr. **205** nr. **206**



ACCAPPATOIO

• 100% cotone

PREZZO € ~~39,90~~
PREZZO SOCI € **29,90**
SCONTO **25%**

nr. **207**
TORTORA
L-XL



nr. **208**
AVORIO
S-M



TAPPETO

• 100% cotone Jacquard
• Misure 50 x 80 cm

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

nr. **210** GRIGIO



nr. **209** TORTORA



PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



nr.
223

FERRO DA STIRO CON CALDAIA VR7141 ROWENTA

- Potente vaporizzazione per risultati rapidi
- Erogazione di vapore continua da 110 g/min, getto di vapore da 270 g/min, pressione della pompa a 5,6 bar
- Tempo di riscaldamento rapido in soli 2 minuti
- Ampio serbatoio dell'acqua da 1,4 litri
- Semplice manutenzione grazie al sistema Flush anticalcare



PREZZO € ~~129,00~~
PREZZO SOCI € **89,90**



SCONTO
30%

ASSE DA STIRO DENIM BRABANTIA

- Altezza regolabile da 69 a 96 cm
- Copertura realizzata in Fairtrade Cotton
- Supporto per ferro da stiro
- Facilmente ripiegabile

nr.
217

BLACK



nr.
218

BLUE

PREZZO € ~~89,90~~
PREZZO SOCI € **59,90**



SCONTO
33%

CESTA INTRECCIATA

- In polipropilene



BIANCO



GRIGIO



TORTORA



MEDIA
370 X 280 X H 180 CM

nr.
212

nr.
213

nr.
211



PREZZO € ~~8,90~~
PREZZO SOCI € **5,90**

SCONTO
33%

GRANDE
570 X 370 X H 275 CM

nr.
214

nr.
215

nr.
216



PREZZO € ~~10,90~~
PREZZO SOCI € **6,90**

SCONTO
36%

SCARPIERA 5 ANTE

- Comoda e pratica, composta da 5 vani in PVC a ribalta dove riporre le scarpe
- Realizzata in nobilitato (spessore 18 mm) e rifinita in ABS
- Maniglie e piedini verniciati cromo lucido
- Misure 63,5 x 16,5 x h 181 cm

PREZZO € **149,00**

PREZZO SOCI € **99,00**



SCONTO **33%**

nr. **243** BIANCO



nr. **242** ROVERE SBIANCATO



nr. **241** NOCE



nr. **219** SET 3 COPRIABITI BRABANTIA

- Progettati per la conservazione quotidiana e stagionale di abiti, proteggendoli efficacemente da polvere e tarme
- Composto da 3 pezzi: M 60 x 100 cm, L 60 x 135 cm e XL 60 x 150 cm



PREZZO € **16,90**

PREZZO SOCI € **10,90**

SCONTO **35%**

nr. **244** CUCCIA RISCALDANTE PER CANI E GATTI KIRA BEURER

- Comoda cuccia riscaldante per offrire un calore benefico al tuo animale domestico
- Sicurezza anti-masticazione del cavo di alimentazione e dell'elemento riscaldante
- Dispositivo anti-surriscaldamento tramite regolazione elettronica della temperatura
- Bordo imbottito per appoggiarsi e coccolarsi
- Elemento riscaldante protetto: resistente ai graffi e impermeabile
- Potenza 12 V
- Rivestimento lavabile in lavatrice a 30° C



PREZZO € **79,90**

PREZZO SOCI € **49,90**

SCONTO **37%**

PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2026

CONSEGNA DAL 16 AL 31 MARZO 2026



nr. 233 TERMOCOPERTA HD81 BEURER

- Morbida termocoperta di velluto a coste
- Superficie in tessuto 100% riciclato
- 6 livelli di temperatura illuminati
- Livelli di temperatura eco a basso consumo energetico
- Spegnimento automatico dopo circa 3 ore
- Sistema anti-surriscaldamento BSS "Beurer Security System"
- Lavabile in lavatrice a 30°C
- Potenza 100-110 Watt
- Misure 180 x 130 cm



PREZZO € 99,90
PREZZO SOCI € 69,90
SCONTO 30%

nr. 234 CUSCINO MASSAGGIANTE SHIATSU MG145 BEURER

- Massaggio relax con varie applicazioni per spalle, cervicale, schiena e gambe
- 4 testine per massaggio shiatsu con rotazione in coppia
- Superficie extra morbida
- Funziona luce e riscaldamento
- Rivestimento in micropile rimovibile lavabile in lavatrice
- Potenza 12 W



PREZZO € 72,90
PREZZO SOCI € 54,90
SCONTO 24%

nr. 232 MISURATORE DI PRESSIONE BM48BT BEURER

- Misurazione automatica della pressione e del battito cardiaco
- Bluetooth: trasmissione dei valori all'app Beurer HealthManager Pro
- Controllo di posizionamento del manicotto
- Segnala eventuali aritmie
- Indicatore del valore a riposo
- Porta USB-C per alimentazione da rete elettrica opzionale (cavo USB-C non incl.)
- Display XL nero retroilluminato
- Indicatore di rischio su scala colorata
- Manicotto per circonferenze braccio da 22-42 cm
- Dimensioni del prodotto 12,8x9,1x4,6 cm



PREZZO € 59,90
PREZZO SOCI € 37,90
SCONTO 36%

SPAZZOLINO ELETTRICO SONICO SC50 BEURER

- Potente tecnologia sonora a ultrasuoni per la rimozione efficace della placca
- 80.000 ca. oscillazioni/min
- 5 programmi di pulizia
- Timer quadranti e da 2 minuti integrati
- Sensore di pulizia integrato
- Potente batteria ricaricabile con autonomia 22 giorni
- Inclusi base di ricarica e 2 testine

nr. 235
LEMON



nr. 236
BLACK



4 TESTINE DI RICAMBIO PER SPAZZOLINO ELETTRICO SONICO SC50 BEURER

nr. 237
PREMIUM WHITE



nr. 238
PROTECTION



nr. 239
CLASSIC



nr. 240
PREMIUM



PREZZO € 11,90
PREZZO SOCI € 8,90
SCONTO 25%

PREZZO € 64,90
PREZZO SOCI € 47,90
SCONTO 26%

nr. 225
ASCIUGACAPELLI PRO EXPERT ROWENTA

- Styling di qualità e asciugatura perfetta grazie al potente motore AC Pro da 2200 W
- Tecnologia con generatore di ioni che lascia i capelli lisci, lavorabili e radiosi
- Concentratore da 6 mm
- 6 impostazioni di velocità/temperatura
- Tappo posteriore amovibile per una facile pulizia
- Cavo di alimentazione da 1,8 metri



PREZZO € 47,90
PREZZO SOCI € 32,90
SCONTO 30%

nr. 226
PIASTRA PER CAPELLI EXPRESS STYLE SF1810 ROWENTA



- Piastre lunghe con rivestimento in ceramica di tormalina
- Impostazioni di temperatura da 180 a 210 °C
- Tempo di riscaldamento 45 secondi
- Potenza 45 W

PREZZO € 29,90
PREZZO SOCI € 19,90
SCONTO 33%

nr. 227
ASCIUGACAPELLI MULTIFUNZIONE BABYLISS

- Asciuga, liscia e crea volume in pochi minuti senza danni da calore
- Motore digitale ad alta velocità 123km/h
- Tecnologia anti-crespo
- Testina lisciante in ceramica
- Spazzola volumizzante
- 3 flussi d'aria e 4 temperature tra cui aria fredda
- Filtro posteriore magnetico
- Lunghezza cavo 2,5 metri



PREZZO € 129,90
PREZZO SOCI € 79,90
SCONTO 38%

nr. 230
TAGLIACAPELLI SUPER X METAL BABYLISS

- Le guide aiutano a creare regolazioni di taglio precise e perfette per sfumare e creare dissolvenze
- Batteria agli ioni di litio
- Ricarica completa 3 h e autonomia 3 h
- Lame in acciaio giapponese
- 10 guide di taglio
- Guide taglio orecchio dx e sx
- Base di appoggio e ricarica USB
- Custodia



PREZZO € 129,90
PREZZO SOCI € 69,90
SCONTO 46%

nr. 231
REGOLABARBA SUPER X METAL BABYLISS

- Cordless
- Batteria agli ioni di litio
- Lame in titanio
- 4 guide di taglio
- Altezze di taglio 0,2-5 mm
- 45 minuti di autonomia e 3 ore di ricarica
- Base magnetica di supporto e ricarica USB-C



PREZZO € 79,90
PREZZO SOCI € 49,90
SCONTO 37%

nr. 229
MULTI TRIMMER SUPER X METAL BABYLISS

- Multikit grooming ad alte prestazioni che include 4 testine intercambiabili per mantenere e rifinire il look di viso e corpo
- Testine magnetiche
- Batterie agli ioni di litio
- Waterproof
- Ricarica completa 3 h e autonomia 5 h
- Testina di precisione con lame in acciaio giapponese 0,2 mm
- Guida di precisione 6 posizioni
- 4 x guide barba
- 2 x guide corpo
- Guida sopracciglia 2 posizioni
- Guide capelli
- Testina rasatura e testina naso e orecchie
- Base di appoggio e ricarica USB
- Custodia



PREZZO € 129,90
PREZZO SOCI € 69,90
SCONTO 46%

nr. 228
PIASTRA PER CAPELLI PRO BABYLISS



- Piastre in nano ceramica scorrevoli e tecnologia ionica anti-crespo
- Temperatura massima 235° C
- 6 impostazioni di calore adatte a tutti i tipi di capelli
- Cavo girevole da 3 metri
- Tappetino termo resistente

PREZZO € 69,90
PREZZO SOCI € 39,90
SCONTO 42%

**OGNI SCONTRINO
È UNA SCELTA.**



LA NOSTRA SPESA, LA NOSTRA GENTE, LA NOSTRA VITA.