



GENTE CHE COOPERA

2019, ANNO DEL RINNOVAMENTO

L'anno che comincia si preannuncia pieno di avvenimenti. Quello più importante è sicuramente il rinnovo del Consiglio di amministrazione, giunto alla sua scadenza naturale. A maggio — in occasione dell'assemblea ordinaria per l'approvazione del bilancio — i soci sono chiamati ad eleggere il nuovo CdA. Il Consiglio in carica a fine gennaio dovrà approvare il programma di tutte le incombenze che sono previste dallo statuto e dal regolamento, dalla convocazione della Commissione elettorale per la formazione della lista, al corso di formazione per i nuovi consiglieri.

Però per far questo è necessaria la materia prima: **i candidati**. Ne ho già parlato in occasione dell'assemblea di ottobre, ma ora i tempi si sono fatti più stretti e i soci che hanno le capacità ed il tempo per farlo, devono decidere se dedicare un po' del proprio tempo libero alla nostra CFL per partecipare attivamente alla sua amministrazione o delegare ad altri questo compito. Del CdA in carica qualcuno si ripresenterà, anche per garantire la continuità dei programmi di rinnovamento in corso, ma è importante che entrino persone nuove con idee nuove per garantire il futuro ed il rinnovamento generazionale della nostra Cooperativa.

Nel frattempo il CdA in carica continua nell'attuazione del suo programma di rinnovamento. Visto che siamo riusciti ad avere la concessione, cominceremo la costruzione della pensilina davanti

Lettera ai soci
della Cooperativa Famiglie Lavoratori
viale Piave, 43 • 24047 Treviglio BG
tel. 0363 46310 fax 0363 594635
www.cfttreviglio.it
e-mail: redazioneGCC@cfttreviglio.it



ANNO XLIII n. 500 GENNAIO 2019

alla ribalta, per consentire ai collaboratori il carico e lo scarico delle merci al coperto, oltre ad una maggiore protezione delle merci nel breve tempo che devono stazionare fuori.

Oltre alla pensilina si deve continuare con la riqualificazione del punto vendita. L'ufficio non è stato toccato, ma avrebbe bisogno anche lui di una sistemazione, in vista anche dei cambiamenti futuri che si rendessero necessari per contrastare la concorrenza della grande distribuzione. È vero che il programma di "diversificazione" messo in atto a suo tempo ci ha portato a sopportare le nuove aperture avvenute nel 2018 senza gravi conseguenze, ma quello che avverrà al Foro boario non lo sappiamo ancora di preciso, ma è comunque una incognita che potrebbe obbligarci a cambi di strategia e conseguenti adeguamenti logistici.

Con l'ottica di servire sempre meglio i nostri soci, soprattutto coloro sono avanti anagraficamente, si può pensare alla consegna a domicilio della spesa. Era già un'idea che però è stata superata da scelte più urgenti, ora però è arrivato il momento di pensare anche a quello.

Naturalmente non dobbiamo dimenticarci delle attività sociali. L'associazione dei volontari sta già pensando un programma che ci proporrà al più presto. Anche il nostro organo ufficiale Gente



Orari di apertura

DA LUNEDÌ
A VENERDÌ
8:30-13:00;
15:30-19:30

SABATO
8:30-19:30
orario continuato

Per l'addebito in c/corrente
è indispensabile presentare
la tessera personale alle casse:
non dimenticarla a casa!

GENTE CHE COOPERA

ANNO XLIII, N. 500, GENNAIO 2019

GRUPPO REDAZIONALE

Margherita Doneda
Rosanna Guaiana
Pietro Guzzetti
Martina Mangili
Graziella Somenzi
Vasco Speroni

PROGETTO GRAFICO

FReSco di Franco Sonzogni

CTP e STAMPA

Laboratorio Grafico, Pagazzano

TIRATURA

500 copie

Stampato su carta riciclata al 100%
per rispetto dell'ambiente

Il prossimo
numero uscirà
inizio febbraio 2019

Consegna degli articoli:
entro martedì 22 gennaio

www.cfltreviglio.it

Tutti gli aggiornamenti di CFL
sono sul sito e su Facebook.

che Coopera avrebbe bisogno di un rinnovamento. L'importante è rimanere sempre all'erta e pronti ad affrontare le sfide prossime e future.

Con questa raccomandazione che faccio a me



PANIFICIO STUANI ANNA STELLA

Il panificio Stuani Anna Stella comunica che a partire dal 1° gennaio 2019 cesserà l'attività e ringrazia tutti i soci CFL per l'affettuosa collaborazione decennale.

Durante questo periodo ci avete aiutato a maturare una coscienza etica, che ci ha portati a migliorare costantemente l'intero ciclo produttivo.

Ci avete spinti oltre i limiti della panificazione, a coltivare e trasformare in prima persona ciò che ci serviva, per essere certi della qualità e della filiera.

Per noi comincia una nuova avventura, auguriamo alla CFL e a tutti i soci di continuare con la loro splendida storia. Grazie.

Anna & Luca

stesso, al CdA in carica e a quello futuro, ai collaboratori e a tutti i soci, auguro un buono e intenso 2019. Buon anno,

Angelo Jamoletti



COLLEZIONE TAZZE DA COLAZIONE SMILEY

Nel corso del 2018 le iniziative di collezionamento (tazzine caffè, insalatiere, etc) hanno ottenuto un importante gradimento da parte dei soci.

Così vogliamo cominciare da subito riproponendo uno nuovo: dal 21 gennaio al 23 febbraio. Si tratta di tazze per la colazione marchiate "Smiley", le famose faccine più conosciute al mondo. Buona spesa e buona colazione ;)

Fabrizio Morante

CALENDARIO ADDEBITI DELLA SPESA IN CONTO CORRENTE

spesa di gennaio	dal	01/01/2019	al	15/01/2019	valuta di addebito	31/01/2019
		16/01/2019		31/01/2019		06/02/2019
spesa di febbraio	dal	01/02/2019	al	15/02/2019	valuta di addebito	28/02/2019
		16/02/2019		28/02/2019		06/03/2019
spesa di marzo	dal	01/03/2019	al	15/03/2019	valuta di addebito	31/03/2019
		16/03/2019		31/03/2019		06/04/2019

LA SALVEZZA DEL PIANETA? IL CIBO!

Il fatto che in un inserto come *L'Extraterrestre*, dedicato alla sostenibilità e all'equilibrio che l'uomo deve necessariamente trovare con l'ambiente in cui vive, trovino spazio costante le questioni legate al cibo e all'alimentazione per alcuni potrebbe sembrare strano, una sorta di deviazione dal tema. La realtà è però ben diversa, perché il modo in cui l'umanità produce, trasforma, distribuisce, commercializza e consuma il cibo è un punto centrale per delineare gli scenari di domani mentre comprendere quali sono le tendenze globali a cui stiamo assistendo è cruciale per contestualizzare anche il nostro agire quotidiano.

Partiamo da qualche dato. L'ultimo rapporto della FAO, scritto insieme a IFAD e World Food Programme e intitolato *Lo stato di sicurezza alimentare e nutrizione nel mondo*, ci dice che la fame nel mondo è tornata a crescere: nel 2017 il numero di persone denutrite è aumentato toccando 821 milioni di persone, circa una su nove, tornando ai livelli di quasi dieci anni fa. Contemporaneamente, gli adulti obesi sono 672 milioni, oltre uno su otto. Nello stesso tempo, sappiamo anche dall'ultimo rapporto Oxfam che esiste una ristrettissima élite di miliardari che si spartisce la quasi totalità delle ricchezze mondiali: l'1% della popolazione possiede infatti l'82% della ricchezza globale mentre 789 milioni di persone sono in "povertà assoluta". La forbice tra ricchezza e povertà, quindi, è evidentemente sempre più ampia. A chiudere il cerchio, infine, il fatto che la filiera alimentare è in assoluto il settore produttivo che incide in maniera più pesante nelle emissioni di gas serra nell'atmosfera, con una percentuale sopra il 30% del totale (per capirci oltre i trasporti e l'industria estrattiva messi insieme). È evidente da questi pochi numeri che il problema non è uno solo. O meglio, il problema è il modello economico turbocapitalista oggi dominante, che incarna una logica estrattiva sia per quanto riguarda le risorse naturali sia per ciò che riguarda le relazioni sociali e che si riflette in molti ambiti diversi. Come ci insegna anche Papa Francesco nella sua enciclica *Laudato Si'*, povertà, disastro ambientale e ineguaglianza sono facce diverse di una stessa medaglia e come tali vanno affrontate in maniera complessa e sfaccettata.

In questo senso il cibo rappresenta un paradigma decisivo per innescare il cambiamento. Per quanto la situazione a livello globale appaia compromessa e per quanto i grandi poteri finanziari del nord del mondo sembrino assolutamente impermeabili al cambiamento e inattaccabili, non dobbiamo dimenticarci che ancora oggi il 75% del cibo sul pianeta è prodotto da 500 milioni di piccole aziende agricole a dimensione familiare che a ogni latitudine rappresentano la spina dorsale della sicurezza alimentare. Questa moltitudine è

spesso sotto scacco della cosiddetta agroindustria, perché rappresenta il suo opposto. Diversità invece che omologazione, biodiversità invece che monocultura, equilibrio delle risorse invece che sfruttamento, approccio sistemico invece che utilizzo massiccio di chimica. Proprio qui, su questa linea di demarcazione, si inserisce anche il nostro modo di essere cittadini. È su questo crinale che dobbiamo tornare a essere veramente protagonisti. In fin dei conti, infatti, l'unico modo per auspicare veramente un cambiamento, è quello di promuoverlo ogni giorno con le nostre scelte quotidiane. Non si tratta di illudersi che tutto dipenda da noi come singoli individui, e nemmeno trovare la maniera di pulirsi un po' la coscienza, al contrario significa prendere coscienza che noi siamo coloro che devono influenzare i processi politici, che devono orientare le scelte dei decisori, che devono pretendere un cambio di paradigma che consenta a tutti di poter aspirare a una esistenza dignitosa e promettente oggi e nel futuro.

D'altronde fare politica significa uscire tutti insieme da un problema condiviso, e forse mai come in questo momento storico l'umanità condivide un enorme problema, che è quello della propria sopravvivenza su questo pianeta che noi stessi stiamo martoriando. Un'agricoltura che non impatti sull'ambiente, che non distrugga la biodiversità, che non calpesti la dignità di chi lavora la terra è una condizione necessaria e indispensabile per uscire dal problema. Un vero cambiamento, perciò, richiede l'impegno di ognuno, la consapevolezza di avere un'influenza e di essere responsabili non solo del mondo in cui viviamo ma anche di chi questo mondo lo abita insieme a noi ma non ha modo di rivendicarne il diritto. Se il cambiamento deve avvenire su scala globale, dunque, i nostri comportamenti individuali e nostre azioni quotidiane possono orientare il futuro e fare la differenza.

Carlo Petrini

fonte: slowfood.it



a cura di Vasco Speroni

QUOTE AZIONARIE

Dall'inizio del 2018 a fine dicembre

74 nuovi soci iscritti

74 quote acquistate

Situazione

a fine dicembre 2018

Obiettivo da raggiungere: 10.000 quote azionarie

Soci iscritti: 4.491

Quote azionarie: 7.390
pari ad un capitale sociale di € 381.619,60

PRESTITO SOCIALE

Hanno aderito e sono attivi

103 soci

per un totale di €

629.703,67

Condizioni

A partire dal 1° luglio 2014 il tasso è pari al 2,5% lordo (1,85% netto – per conversione in legge del DL 91/2014 del 24.06.2014, che ha alzato la ritenuta fiscale al 26%).

Versamento massimo sottoscrivibile: € 10.000,00.

I soci che hanno aderito al prestito sociale sono invitati a ritirare presso gli uffici della Cooperativa il nuovo regolamento che è stato approvato nella assemblea ordinaria dei soci del 26 ottobre 2018.



a cura di Vasco Speroni

CLIMA, PER SALVARE IL PIANETA SI PUÒ PARTIRE DALLA SPESA

Mentre in Polonia prendeva il via la conferenza internazionale sul clima Cop24, Roma ospitava il primo simposio internazionale *Health and Climate Change*. Dal confronto tra più di 500 ricercatori provenienti da 27 Paesi è scaturita la Carta di Roma, un appello urgente ad agire per affrontare il costante richiamo all'interdipendenza tra clima e salute. Una responsabilità da cui la comunità scientifica non poteva esimersi, così Walter Ricciardi, presidente dell'Istituto Superiore di Sanità, ha presentato con orgoglio il documento.

L'Italia, per la sua posizione geografica, per l'estensione longitudinale, le sue caratteristiche orografiche e idrografiche, l'estrema eterogeneità meteo-climatica, lo stato diffuso di inquinamenti postindustriali, unito a una vulnerabilità idrogeologica e sismica, rappresenta un laboratorio di ricerca sull'impatto del cambiamento climatico sulla salute.

Sempre all'Italia avevano guardato per primi Ancel Keys e Margaret Haney, quando — studiando la dieta mediterranea — ribadirono la correlazione tra cibo e salute.

Con il lancio della campagna #Foodforchange Slow Food richiama l'attenzione sul ruolo del cibo vittima ma spesso carnefice nella relazione con i cambiamenti climatici. Un legame quello tra cibo, salute e clima, che dà anche la misura dell'importanza delle azioni che ciascuno di noi può mettere in campo. Se è vero, infatti, che la filiera alimentare impatta enormemente sul clima, ne consegue che scegliere bene cosa mangiare ha una ricaduta doppiamente positiva sulla nostra salute. Scegliere prodotti di stagione e locali, provenienti da filiere sostenibili, magari biologici, biodinamici o da lotta integrata, non eccessivamente trasformati, significa non solo fare un favore a se stessi, ma scegliere di sostenere produzioni spesso familiari o di piccola scala, che insieme alla qualità del prodotto che vendono, curano la qualità dell'ambiente in cui vivono.

Due generazioni per salvare il pianeta dai cambiamenti climatici e dai devastanti effetti che questi avranno sulla salute dell'uomo e dei territori. Questo, ha detto Ricciardi aprendo la conferenza romana, il tempo che rimane a tutti noi per mettere in atto misure concrete prima che sia troppo tardi. Questo tempo per agire e fare la spesa con maggiore consapevolezza e responsabilità può essere il primo passo verso questa rivoluzione.

Giorgia Canali

L'OSSERVATORIO DELLA BONTÀ NELLE MENSE SCOLASTICHE

Nelle pagine di cronaca delle scorse settimane si è tornato a parlare di mense scolastiche. I controlli dei NAS hanno fotografato una realtà fatta di luci e ombre dove queste ultime sono particolarmente inquietanti.

Un racconto «da film dell'orrore», lo ha definito la ministra Giulia Grillo, con una mensa su tre delle 224 controllate dai NAS che presenta irregolarità, sette cucine chiuse perché presentavano gravi carenze igienico-sanitarie, sono state inflitte sanzioni per 576.000 euro e sequestrate due tonnellate di alimenti perché scaduti, non conservati in modo idoneo o privi di informazioni sulla tracciabilità.

A fare da contraltare il racconto delle eccellenze. Perché in Italia ce n'è più di una: l'osservatorio di Foodinsider censisce (e recensisce) le esperienze migliori di mensa scolastica e stila una classifica che da due anni a questa parte vede al vertice Cremona.

Tra le «buone pratiche» c'è quella di Bagno a Ripoli, piccolo Comune della cinta fiorentina: Slow Food, in collaborazione con il cuoco Antonio Ciappi, porta nelle mense scolastiche i concetti di sostenibilità, produzioni locali da piccole aziende agricole e rapporto con il territorio. Un'esperienza così apprezzata dai bambini che questi hanno stimolato i genitori a organizzarsi in gruppi di acquisto che si rivolgono agli stessi produttori che riforniscono la mensa. Tra i meriti di Foodinsider c'è quello di avere evidenziato che non esiste la ricetta perfetta, ma che ciascun territorio può lavorare a un modello di mensa migliore. Sollecitare le amministrazioni a una maggiore attenzione nella redazione dei capitolati d'appalto, che non si limitino a parametri di carattere economico e meramente nutrizionali, scommettendo sulla formazione di chi scrive questi capitolati e sul coinvolgimento delle commissioni mensa e dunque dei genitori, che possono esercitare una funzione di stimolo e di supervisione sulla qualità del cibo. Da qui è necessario partire affinché le mense scolastiche siano contesti in cui praticare l'educazione al gusto e in cui valorizzare il legame tra cibo e territorio.

fonte: slowfood.it

GLI INDIRIZZI E-MAIL DI CFL

AREA AMMINISTRATIVA

amministrazione@cfltreviglio.it

AREA COMMERCIALE

areacommerciale@cfltreviglio.it

acquisti@cfltreviglio.it

magazzino@cfltreviglio.it

AREA SOCIALE

areasociale@cfltreviglio.it

redazionegcc@cfltreviglio.it

segreteriaassociale@cfltreviglio.it

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

presidente@cfltreviglio.it

RECLAMI E SEGNALAZIONI

I soci possono inoltrare reclami e segnalazioni all'indirizzo e-mail:

areasociale@cfltreviglio.it

1999–2019: BUON COMPLEANNO, EURO



Venti anni fa, il primo gennaio 1999, 11 Paesi dell'Unione europea hanno adottato l'euro come moneta comune, fissando i tassi di cambio, adottando una politica monetaria condivisa sotto la Banca centrale europea e lanciando la comune moneta sui mercati finanziari. Tre anni dopo, nel 2002, le banconote e le monete in euro sono entrate in circolazione. E oggi l'euro è la valuta di 19 paesi dell'Unione europea e di oltre 340 milioni di cittadini europei. Il compleanno dell'euro è stato ricordato all'inizio dell'anno dalle istituzioni europee, che sottolineano come l'introduzione della moneta comune sia stata "una pietra miliare lungo un percorso spinto dall'ambizione di garantire stabilità e prosperità in Europa".

Oggi ci sono circa 60 Paesi al mondo che agganciano in qualche modo le proprie valute all'euro. L'euro è la seconda moneta più usata al mondo. La storia racconta che viene introdotta il primo gennaio 1999 come moneta ufficiale di 11 Stati membri della UE, mentre dopo tre anni arrivano le banconote e le monete in euro in 12 Paesi. I membri fondatori sono Austria, Belgio, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Paesi Bassi, Spagna e Portogallo. La Grecia si è unita nel 2001. Da allora, altri sette Stati membri hanno adottato l'euro (Cipro, Estonia, Lettonia, Lituania, Malta, Slovacchia e Slovenia).

La moneta continua ad avere il sostegno dell'opinione pubblica europea, specialmente nei Paesi che già usano l'euro. Secondo un recente Eurobarometro, la maggioranza del 74 % dei rispondenti nella zona euro ha affermato che riteneva che l'euro fosse stato positivo per l'UE; è la stessa percentuale raggiunta l'anno scorso, il che conferma che il sostegno popolare per l'euro è al massimo da quando sono iniziate le indagini nel 2002. Una maggioranza del 64 % dei rispondenti nella zona euro ha anche affermato che riteneva che l'euro fosse positivo per il loro Paese. Per il 36% degli Europei l'euro è uno dei principali simboli dell'Unione europea: si colloca quindi al secondo posto dopo la "libertà".

L'anniversario è stato ricordato dalle istituzioni europee, che hanno sottolineato l'importanza della moneta unica. Ha detto il Presidente della Commissione europea Jean-Claude Juncker: "Essendo uno dei pochi firmatari del trattato di Maastricht ancora attivo in politica, ricordo i negoziati sofferti e intensi sull'avvio dell'Unione economica e monetaria. Ma più di

ogni altra cosa ricordo la profonda convinzione che si stava aprendo un nuovo capitolo della nostra storia comune. Un capitolo che avrebbe plasmato il ruolo dell'Europa nel mondo e il futuro di tutti i suoi cittadini. Venti anni dopo, sono convinto che quella firma sia stata la più importante che abbia mai apposto. L'euro è diventato un simbolo di unità, sovranità e stabilità. Ha garantito prosperità e protezione ai nostri cittadini, e dobbiamo adoperarci affinché continui a farlo. Per questo motivo stiamo lavorando per completare la nostra unione economica e monetaria e rafforzare il ruolo internazionale dell'euro".

Per Donald Tusk, presidente del Consiglio europeo, "la creazione dell'euro 20 anni fa, insieme alla liberazione dell'Europa centrale e orientale e alla riunificazione della Germania, ha rappresentato un momento di svolta nella storia europea. Da allora la nostra moneta comune è diventata una potente espressione dell'Unione europea quale forza politica ed economica a livello mondiale".

Ha commentato Mario Draghi, presidente della Banca centrale europea: "L'euro era una conseguenza logica e necessaria del mercato unico. Con l'euro è più facile spostarsi, commerciare ed effettuare transazioni all'interno della zona euro e con il resto del mondo. Vent'anni dopo abbiamo una generazione che non conosce altra valuta nazionale. Nel frattempo la BCE ha svolto con successo il proprio compito più importante, ovvero mantenere la stabilità dei prezzi. Ma stiamo anche contribuendo al benessere dei cittadini della zona euro mettendo a punto banconote innovative e sicure, promuovendo i sistemi di pagamento sicuri, vigilando sulle banche per assicurare che siano resilienti e sorvegliando la stabilità finanziaria nella zona euro".

fonte: helpconsumatori.it



PANE FRESCO, ETICHETTA PIÙ TRASPARENTE PER I CONSUMATORI

Il pane preparato a partire da impasti congelati dovrà essere ben distinto da quello fresco, ovvero dal pane prodotto con un “processo continuo”. Non basterà più scrivere sulle etichette che il prodotto non può essere ricongelato. Dal 19 dicembre 2018 è entrato in vigore il decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131 del 1° ottobre 2018. Viene così disciplinata la distinzione tra prodotti di panificazione freschi da quelli derivanti da prodotti congelati.

Il provvedimento è attuativo di una norma di ben 12 anni fa: dell’art. 4 – Disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell’attività di produzione di pane- del decreto legge 4 luglio 2006 n. 223. Il regolamento disciplina la denominazione di “panificio”; la denominazione di “pane fresco”, l’adozione della dicitura di pane conservato con l’indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo.

Il decreto definisce il pane che può essere denominato come “fresco”: pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

E per processo di produzione continuo si intende un processo non interrotto per un tempo superiore alle 72 ore dall’inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.

Proprio per chiarire la separazione tra pane fresco e quello derivante da impasti surgelati, la norma definisce i prodotti che possono essere denominati “Pane conservato o a durabilità prolungata”. Si tratta di prodotti per i quali viene utilizzato, durante la preparazione, un metodo di conservazione ulteriore rispetto ai metodi sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa. È posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo. Al momento della vendita deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.

Viene precisato il termine “panificio”. Si tratta di una definizione che esclude tutte le aziende che non svolgono su tutto il processo produttivo del pane. Il decreto recita: per panificio si intende l’impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l’intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.

fonte: helpconsumatori.it

Il Centro di ascolto Caritas Conventino

chiede aiuto ai soci della CFL per far fronte alle crescenti richieste di aiuto provenienti dalle famiglie della Parrocchia.

Se desiderate dare il vostro contributo, è possibile depositare viveri non deperibili (pasta, riso, scatolame, latte in polvere...) nel contenitore blu oltre la barriera casse. Grazie in anticipo!

INIZIATIVE DI RACCOLTA PER IL RECUPERO

SUGHERO

All’uscita del punto vendita di CFL si raccolgono **tappi di sughero** per la realizzazione dei progetti di sostegno dell’Associazione Italiana Persone Down.

TAPPI DI PLASTICA

All’uscita del punto vendita di CFL si raccolgono anche **tappi di plastica**, che sono riciclabili.

NOI E IL CONDOMINIO

Un consulente della CFL è a disposizione dei soci che necessitano di chiarimenti sui problemi di condominio.

La consulenza è gratuita.

Prendere appuntamento telefonando al 340 3402 296.

SALDI INVERNALI, SI PARTE IL 5 GENNAIO

Pronti per i saldi invernali? La stagione delle spese si è aperta col *Black Friday* di novembre, che quest’anno sembra aver anticipato la stagione dello *shopping* natalizio, ed è proseguita con le tipiche spese del periodo. Ma superati i consumi delle feste, c’è sempre un’occasione di spesa. Anzi, c’è l’occasione che molti aspettano — anche se spesso vanificata da promozioni e sconti già attivi da tempo. Ci sono i saldi invernali. Si parte in quasi tutta Italia il 5 gennaio.

L’avvio il 5 gennaio degli sconti invernali sembra già una buona premessa perché concede ai consumatori un intero *weekend* dedicato alle spese. E chi vuole comprare *online*? I comparatori prezzi come Idealo promettono che il risparmio è assicurato:

online, dice il portale, si può risparmiare un ulteriore 20% rispetto ai prezzi che saranno scontati durante i saldi, fra gennaio e marzo 2019. Almeno se i ribassi avranno un andamento simile a quelli del 2018.

A pochi giorni dall’inizio dei saldi invernale il portale ha individuato quali sono i prodotti e le categorie più interessanti per i consumatori *online* durante il periodo di sconti. L’analisi fatta sui saldi invernali 2018 e sui prodotti che *online* hanno permesso un maggior risparmio premia le scarpe e la tecnologia.

Le dieci categorie di interesse maggiore cercate invece in questo periodo di regali vedono ai primi posti elettronica, sport, arredamento, moda e accessori, giocattoli e *gaming*.

“Ci sono giorni specifici durante

la settimana in cui si possono acquistare prodotti *online* ad un prezzo più vantaggioso — dice Idealo. Ad esempio, sarebbe più conveniente comprare scarpe da donna, *smartphone*, *smartwatch*, *sneakers* e asciugatrici il mercoledì”. Si tratta di una strategia, chiamata *dynamic pricing*, basata su algoritmi che tengono conto di domanda, offerta, abitudini d’acquisto o profilazione degli utenti. Ad esempio sul mercato italiano risulta che acquistare *online* a metà della settimana e all’affacciarsi del *weekend* può comportare un risparmio medio generale del 3,7% rispetto ad acquisti fatti nei giorni festivi o a inizio settimana. In pratica, meglio comprare il mercoledì e il venerdì.

fonte: helpconsumatori.it

IL TRAMONTO DELLA CONTROSTAGIONE



Ricordate gli sfavillanti anni Ottanta? I cenoni in quei tempi d'illusorio benessere con menù pantagruelici e piatti improbabili ma scolpiti nel mito di cartapesta rappresentato da *Drive In*, paninari, chiome femminili cotonate e colori fluorescenti? Imperversavano penne alla vodka, risotto alle fragole, tortellini panna e prosciutto, *cocktail* di gamberi in salsa rosa... E nei più esclusivi *resort* di montagna, nelle feste in discoteca, nei ristoranti di massa o anche a casa, per non deludere gli ospiti, frutta a go-go. La prima diffusione dell'esotica — mango, papaya, avocado — e il "miracolo" dei frutti non di stagione ma provenienti dall'altro emisfero: pesche noci, ciliegie e fragole per le feste di fine anno! Da due settimane monitoriamo questa cosiddetta "controstagione" e possiamo con un certo compiacimento annunciare che il fenomeno si è praticamente esaurito come gli anni Ottanta e ogni voglia di loro *revival*. La gente avrà messo più giudizio? Forse semplicemente si è resa conto dell'assurdità di pagare oro per prodotti non buoni e incredibilmente inquinanti (tra viaggi, trattamenti chimici nelle coltivazioni, senza poi pensare allo sfruttamento della manodopera), ma sta di fatto che i nostri contatti al mercato ci dicono che quel periodo è ormai un lontano ricordo. Resistono un poco i frutti esotici, quelli sì. Tra l'altro sono importati sempre più velocemente e quindi al giusto punto di maturazione, ma sappiate che in Sicilia si stanno iniziando a produrre ottimi avocado e mango: meglio comunque scegliere il meno distante.

Diciamo che il declino della controstagione è una piccola buona notizia di inizio anno, mentre noi sicuramente al mercato sceglieremo gli ottimi agrumi del nostro Meridione. Ricordatevi del Presidio Slow Food degli agrumi del Gargano, però ovunque ci sono ancora ottime clementine (queste non per molto!), arance bionde e le eccellenze sicule: della zona di Ribera (Navel e Washington) e le rosse Tarocco. Compratele sempre con le foglie attaccate, prendete le cosiddette "naturali" che non sono state forzate nella maturazione e che sono diventate perfettamente succose sulla pianta. C'è da impazzire di gusto: per spremute, insalate agrodolci, *mix* di succhi ed estratti o più semplicemente la frugale gioia di sbucciarle, sentire il profumo degli oli essenziali che invadono l'aria e divorarne gli spicchi con voluttà. Quale modo migliore per terminare ogni tipo di cena, cenone o cenina che sia!

Carlo Bogliotti

POLLO AL FORNO CON ARANCIA E FINOCCHIO

Una ricetta facile da realizzare, ideale anche per i meno esperti che desiderano fare felici gli ospiti. Un accostamento di sapori felicissimo, un gusto dolce e aromatico, deliziosamente profumato, che dà vita a un secondo piatto leggero.

La carne bianca del pollo resta deliziosamente morbida proprio grazie all'arancia e al finocchio che, con i loro succhi, contribuiscono a mantenerla umida in cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di pollo a pezzi
- 1 finocchio
- 2 arance
- 1 bicchiere di succo di arancia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2-3 gocce di limone
- 200 ml di brodo vegetale
- finocchietto
- farina qb
- olio extravergine di oliva
- burro
- sale
- pepe

Preparazione Per prima cosa mondate e affettate sottilmente con una mandolina un finocchio e pelate al vivo un'arancia. Raccogliete il tutto in una ciotola e condite con olio, sale e pepe.

Lavate il pollo, tamponatelo con carta da cucina e infarinatelo. Fatelo rosolare in una padella antiaderente con 2 cucchiari di olio e la noce di burro fino a quando sarà uniformemente dorato.

In una pirofila trasferite prima il finocchio e l'arancia al vivo e poi il pollo a pezzi. Unite il succo d'arancia filtrato e il brodo vegetale. Salate, pepate e cuocete in forno già caldo a 200°C per 55 minuti circa. Nel frattempo fate caramellare le fette di arancia nella stessa padella in cui avete rosolato il pollo (con lo stesso fondo di cottura) unendo lo zucchero, 2-3 gocce di succo di limone (che serve a non farle ossidare) e una noce di burro.

A 5 minuti dalla fine cottura del pollo unite le fette di arancia caramellate. Proseguite la cottura per il tempo rimanente e servite quindi il pollo con arancia e finocchio ben caldo.

TITOLI VECCHI E NUOVI SCELTI PER TE

Abraham B. Yehoshua

IL TUNNEL

Einaudi, 2018, collana "Supercoralli",

pag. 344

€ 20,00 (al socio € 17,00)

Zvi Luria, il protagonista, è un ingegnere stradale di 72 anni, in pensione da cinque; è stato direttore di divisione presso il Dipartimento israeliano dei Lavori pubblici, gestore di tutta la rete viaria nazionale, progettando per quarant'anni strade e autostrade, svincoli e incroci. Zvi è sempre stato affidabile e solido, un punto di riferimento per competenza e professionalità. Ma un giorno questo schema si rompe: Zvi esce dall'asilo — dove si reca per prendere il nipotino — con un bambino che non è suo nipote, senza accorgersene. Contemporaneamente altri fatti analoghi cominciano a verificarsi: distrazioni insignificanti, tentativi di richiamare parole che non si riescono a trovare, numeri che non tornano — da lì la diagnosi di demenza senile. Il romanzo si apre proprio con la diagnosi fatta dal neurologo, che dopo il dato oggettivo indica anche le modalità di resistenza per rallentare il decorso. L'indicazione è anche quella di recuperare qualcosa della propria professione, svolgendo consulenze o lavori a tempo ridotto. Da qui nasce la collaborazione con il giovane Assael Maimoni, che ha preso il suo posto al Dipartimento, e si sta occupando del progetto di una strada segreta per l'esercito, nel deserto del Negev a sud

di Israele. Zvi diventa consulente, collaboratore volontario senza compenso, nel tentativo di mantenere e fortificare la memoria, all'interno di un declino che si manifesta come inarrestabile. Zvi si trova così a sostenere con convinzione la perforazione di un tunnel all'interno di una collinetta dove vive una famiglia di rifugiati palestinesi apolidi, che non hanno né la cittadinanza israeliana né quella palestinese. La vicenda sposta l'attenzione sul conflitto arabo palestinese, in un parallelismo in cui il venir meno della memoria e dei nomi nella mente del protagonista trova il suo corrispettivo nel disperdersi nel nulla dei nomi della tradizione ebraica, che diventa il tema del libro.

Abraham B. Yehoshua, scrittore e drammaturgo israeliano, è nato a Gerusalemme il 19 dicembre 1936 in una famiglia d'origine sefardita. Ha insegnato nelle Università Harvard di Chicago e Princeton, e Letteratura comparata all'Università di Haifa. A Parigi ha ricoperto il ruolo di Segretario generale dell'Unione Mondiale degli Studenti Ebrei.

Peter Godfrey Smith

IL POLPO, IL MARE

E LE REMOTE ORIGINI DELLA COSCIENZA

Adelphi, 2018, collana "Animalia", pag. 304

€ 22,00 (al socio € 18,70)

Filosofo della biologia, australiano, l'autore ci conduce in un viaggio intorno all'intelligenza del polpo. Noi umani, che riconosciamo "abbastanza" facilmente come simili le scimmie e altri mammiferi, non facciamo altrettanto con i molluschi. Ma i cefalopodi sono dotati di un'intelligenza superiore. Godfrey Smith ragiona sulla base di una notevole mole di ricerche e osservazioni: i polpi possiedono facoltà intellettive paragonabili alle nostre. Se l'occhio del polpo è simile al nostro, pur avendo un'origine evolutivistica completamente diversa, anche l'intelligenza potrebbe essersi realizzata in forme simili attraverso percorsi filogenetici lontani come quelli di umani e molluschi. In cattività, i polpi sono in grado di distinguere l'uno dall'altro i loro guardiani, di compiere scorriere notturne nelle vasche vicine per procurarsi del cibo, di spegnere le luci lanciando getti d'acqua sulle lampadine, di mettere in atto ardite evasioni. I cefalopodi sono un'isola di complessità mentale nel mare degli invertebrati, un esperimento indipendente nell'evoluzione di grandi cervelli

e comportamenti complessi.

Peter Godfrey Smith è professore di Storia e filosofia della scienza alla University of Sidney.

Marcel A. Marcel

ORO

Feltrinelli, collana "Up Feltrinelli", 2016, pag. 267

€ 15,00 (al socio € 12,75)

disponibile in ePub compatibile con tutti i dispositivi eReader eccetto Kindle a € 9,99

Lena, tredici anni, arriva in una nuova famiglia adottiva nella quale vivono altri cinque ragazzi molto particolari: ci sono Piuma, perennemente a dieta; Arnold, sempre chiuso in camera sua; Memory, "che ricorda tutto tranne la vita normale"; Pepe, una bambina iperattiva; Okkio, il più piccolo, pieno di domande e di curiosità. Lena ha un passato di forti delusioni alle spalle e non è facile per lei ambientarsi nella nuova situazione; è convinta che anche questi nuovi "genitori" la riporteranno in orfanotrofio come le altre volte. Per questo motivo decide di mangiare da sola e di non condividere con nessuno pensieri e sentimenti, tentando anche di fuggire. A superare le difficoltà l'aiuterà Oro, un misterioso ragazzo comparso nel pieno della notte nel suo armadio e visibile solo a lei.

Letture indicata dai 10 ai 15 anni

Peter Holeinone, Tony Wolf

GNOMI

Le storie del bosco

Dami, 2015, pag. 96, illustrato, rilegato € 8,90 (al socio € 7,56)

Gli gnomi Gladiolo e Mago, lo Scoiattolo, la Tartaruga, il Corvo e tanti amici animali sono i protagonisti delle divertenti storie di Peter Holeinone, con le illustrazioni di Tony Wolf. Piccole fiabe da leggere, raccontare o semplicemente sfogliare per fare amicizia con tanti simpatici personaggi e vivere con loro divertenti avventure.

Tony Wolf è lo pseudonimo di Antonio Lupatelli: illustratore di personaggi fiabeschi, favole e libri per l'infanzia, che utilizza talvolta uno secondo pseudonimo, quello di Oda Tarò.

Letture indicata dai 5 anni

A cura di Graziella Somenzi

**ACQUISTA
I TUOI LIBRI
IN CFL:
CONVIENE!**

libri
di testo

-15%

vocabolari
e atlanti

-15%

narrativa,
saggi, varia

-15%