GENTE CHE COOPERA

Lettera ai soci
della Cooperativa Famiglie Lavoratori
viale Piave, 43 • 24047 Treviglio BG
tel. 0363 41234 – 0363 46310
fax 0363 594635 • www.cfltreviglio.it
e–mail: redazioneGCC@cfltreviglio.it

ANNO XLIII n. 509 OTTOBRE 2019

OTTIMA RIUSCITA DELLA FESTA DELLA CFL

Domenica 15 settembre, nell'area mercato in piazza Cameroni di Treviglio, si è svolta la festa annuale della Cooperativa. La giornata un po' nuvolosa in mattinata, a mo' di crisalide, si è aperta ad uno splendido sole estivo. Grazie al contributo dei numerosi volontari della CFL, che ringraziamo infinitamente, s'è data una bella pulizia all'area della festa, si sono montate tutte le strutture necessarie e aiutato negli allestimenti le tante associazioni di volontariato coinvolte nella festa. Subito funzionanti dal mattino le attrazioni per i bambini sia per i gonfiabili che per le bellissime e variopinte decorazioni facciali a cura della Associazione Bambini In Ospedale. Ottima e superiore alle aspettative l'affluenza, tante famiglie con bambini al seguito che hanno vivacizzato e allegrato tutta la festa.

La cucina a km zero ha dato il meglio di sè: si è esibita con una enorme polenta da accompagnare a scelta con brasato, salsiccia e cipolle, tomino. Non potevano però mancare le salamelle, le patatine e le verdure grigliate. I dolci preparati dai soci, più di 20 torte, sono stati offerti ai nostri ospiti così come le mele. Nel clou della attività si è creata un po' di coda in ossequio al principio della domanda/offerta.

Abbiamo servito oltre 200 pasti a prezzi molto popolari. Va ricordato che la festa della CFL non ha uno scopo di lucro, a noi basta pareggiare le spese e regalare una gioiosa occasione di incontro ai soci ed ai cittadini interessati a conoscerci.

Il pomeriggio è stato allietato da spettacoli di animazione con suoni e danze e canti dei "signori della foresta" e dalle ore 16 da musica live rock e pop. Bella la scena dei soci volontari lavoratori che, esaurite le code, hanno consumato le poche vivande sopravvissute, nello stand cucina, anche perché non c'erano più posti a sedere.

Una giornata passata in buona compagnia, sobria, allegra e soddisfacente così come vuole essere la nostra CFL. Fa piacere ed è di buon auspicio che in un contesto di esagerata concorrenza commerciale a Treviglio, la nostra Cooperativa sia ancora così viva ed apprezzata dai soci e dai cittadini.

Un ringraziamento particolare ai volontari che sono rimasti fino a sera per rigovernare l'area e rimettere a posto tutte le cose.

Grazie della ottima partecipazione e arrivederci al prossimo anno.

Andrea Pavesi

QUALE FUTURO PER CFL

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. 509, OTTOBRE 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

Sembra ieri che eravamo sotto il sole al mare o su qualche panoramico sentiero di montagna, ma è bastato l'abbassamento della temperatura e l'inizio delle scuole per farci capire che siamo ormai in autunno e di conseguenza dentro in pieno nella solita "normale" vita quotidiana.

Si torna perciò a programmare, per quanto possibile, il futuro prossimo con lo sguardo però anche al futuro più anteriore.

Cosa succederà nel futuro di CFL ? Sicuramente di tutto e di più. Ultimamente ci siamo abituati a non farci mancare niente. Sistemata la palazzina, subito a sistemare il negozio, subito a migliorare la proposta di nuovi prodotti ai soci e clienti, subito a pensare all'acqua in bottiglia di vetro, ma soprattutto a organizzarci per contrastare la concorrenza che sembra aver scambiato Treviglio per una città di abbuffoni che non fanno altro che mangiare e bere.

L'anno scorso hanno aperto Eurospin, Piacere Terra, Acqua e Sapone, senza contare quelli che ci riguardano solo di riflesso; a febbraio a 200 metri in linea d'aria Leader Price e — ciliegina sulla torta — prima di Natale aprirà Aldi alla ex Baslini, ma soprattutto un negozio Coop proprio davanti a noi, all'ex Foro boario.

All'ultima assemblea dei soci di maggio ne abbiamo parlato, e dal dibattito è uscito che sicuramente non dobbiamo spaventarci ma continuare a tenere sempre all'avanguardia il nostro punto vendita, puntando sempre sulla diversificazione e sulla qualità dei nostri prodotti e con lo sguardo rivolto avanti per verificare la possibilità di ampliamento della nostra attività commerciale con l'apertura di altri negozi.

Premesso che ormai anche la grande distribuzione, Coop in testa, con il suo presidente Parodi, sta dichiarando sia verbalmente nelle assemblee che sulla stampa che "È ora di smetterla con i centri commerciali sulle tangenziali, bisogna tornare ai negozi di dimensione modeste (500–800 mq) nelle città e nei paesi", noi che di questa teoria siamo sempre stati promotori e siamo tuttora convinti che è la strada da percorrere, perciò dobbiamo tenere gli occhi aperti per vedere come si muove il mercato dei negozi e, soprattutto le cooperative di consumo come noi che sono sopravvissute alla strage degli ultimi anni, devono occupare gli spazi che fra un po' potrebbero liberarsi e far gola ai vari Coop e Conad.

Noi CFL non abbiamo dormito sugli allori, ma abbiamo tessuto una serie di contatti con cooperative di consumo o anche negozi di privati, che per vari motivi hanno intenzione di chiudere, per valutare la possibilità di subentrare, non solo per occupare il posto, ma per ampliare la base commerciale, ma soprattutto per continuare a fare il mestiere che ci riesce meglio: essere un punto vendita di prossimità che garantisce la sopravvivenza commerciale ai piccoli centri, a vantaggio della popolazione anziana o che vuole avere a disposizione un negozio che gli fornisca prodotti locali, prodotti di stagione, prodotti freschi e garantiti senza dover prendere la macchina.

Sono sempre più convinto che questa è la strada da percorre, ma serve il coinvolgimento di tutti: Il CdA che deve fare scelte ponderate, i dipendenti devono favorire lo sviluppo delle scelte fatte dal CdA, ma soprattutto i soci devono continuare a credere nella **loro** CFL continuando a fare la spesa in quello che io considero il negozio alimentare più bello del mondo, ma anche i cittadini non soci possono dare una mano, perché se i paesi e i centri storici sopravvivono, alla fine conviene anche a loro.

Angelo Jamoletti

Il prossimo numero sarà pubblicato
ad inizio novembre 2019

Consegna degli articoli:
entro martedì 24 settembre.

www.cfltreviglio.it
Tutti gli aggiornamenti di CFL
anche su Facebook

SE TI INTERESSA L'ACQUA IN VETRO… NON ESITARE!

La consegna verrà effettuata il giovedì mattina dalle 9.00 alle 13.00, e pomeriggio dalle 17.30 alle 19.30.

Il costo della consegna a domicilio sarà € 2,00 per la singola cassa; € 1,00 per tre casse; gratuito per 6 casse.

Questo servizio sarà riservato ai soli soci, perché la consegna avverrà con lo scontrino già effettuato in cassa, con l'addebito in conto.

I soci che non hanno attivato l'addebito in conto, possono attivarlo trasmettendo i dati a Elena.

All'atto della prenotazione si deve lasciare l'indirizzo esatto e un recapito telefonico in caso di necessità e la preferenza per l'orario di consegna.

4.500 SOCI NEL SEGNO DELLA SOLIDARIETÀ E DEL CONSUMO CRITICO E SOSTENIBILE

Un po' di storia. È il caso della Cooperativa Famiglie Lavoratori Trevigliesi (CFLT). — che domenica 15 settembre festeggia con i suoi soci — fu costituita nel novembre del 1972 e il suo primo presidente fu Damiano Bussini, il quale mantenne l'incarico dal 1972 al 1975. Negli anni successivi vennero eletti 15 Consigli di amministrazione nominati dai soci con ben 150 consiglieri e 50 membri del Collegio sindacale che svolsero, come tutt'ora, la loro attività gratuitamente. Attualmente i soci sono 4.500.

CFLT fonda il suo impegno sulla solidarietà, una parola bella e significativa, un richiamo molto forte per tutti i soci e infatti il valore della solidarietà ha plasmati tutta l'attività svolta da parte di migliaia di soci e non è un caso quindi che anche oggi CFL venga considerata una delle migliori commissionarie cooperative in Italia. Per capire meglio il cammino percorso da CFL in questi 47 anni è necessario soffermarsi e analizzare il suo percorso passo dopo passo.

I primo locali che consentirono a CFLT di iniziare la sua attività furono alcuni box appartenenti ai soci, utilizzati come magazzini per contenere la prima merce. In seguito, grazie all'interesse dell'Amministrazione comunale di Treviglio verso tale iniziativa, l'area dell'ex distretto militare in via XXIV Maggio venne ceduta alla Cooperativa per essere utilizzata dalla stessa. Oltre alla struttura della Cooperativa è necessario conoscere l'organizzazione, la gestione e il ruolo da protagonisti che svolsero i soci.

CFLT si suddivise in diversi piccoli gruppi di soci omogenei tra di loro con un capogruppo e il numero di tali gruppi, nel corso degli anni, aumentò fino ad arrivare alla quota di 30, nel 1998. In questo periodo il numero degli stessi aumentò grazie alla creazione di ben 30 "sezioni", ovvero gruppi di soci residenti nei paesi limitrofi e non nel Comune di Treviglio, ma con organizzazione e regole uguali a quelle trevigliesi.

Il capogruppo aveva il compito di distribuire a ogni socio una lista con elencati tutti i prodotti presenti nella Cooperativa e ogni socio, dopo aver compilato la stessa con la merce a lui necessaria, la restituiva al capogruppo, caposezione nel caso dei gruppi non trevigliesi. Passo finale era la compilazione da parte del leader di un riepilogo di tutti i prodotti necessari ai vari soci, poi consegnato all'amministrazione della Cooperativa che, raccolti e analizzati tali resoconti, aveva il compito di ordinare la merce ai vari fornitori. Dopo 15 giorni la merce veniva consegnata in Cooperativa e ritirata dai soci.

È importante ricordare che all'interno di tale organizzazione, così grande e impegnativa, solo 4 erano lavoratori dipendenti e gli altri tutti volontari, che si occupavano dello scarico delle merci, del riempimento degli scaffali e della consegna. A seguito dello spostamento della sede di CFLT da via XXIV Maggio a viale Piave, il numero dei gruppi di soci diminuì perché ognuno di essi iniziò a comperare direttamente dal punto vendita, senza passare per il capogruppo.

Dal 1972 la Cooperativa è presenza critica e propositiva sul territorio e molte iniziative sono state organizzate dal punto di vista culturale ed educativo:

- "Gente che coopera", una lettera indirizzata mensilmente ai soci da ben 43 anni, uno strumento di comunicazione e informazione con l'intento di parlare dell'attività della Cooperativa e trattare svariati argomenti;
- vendita di libri di testo scolastici a prezzi scontati;
- promozione, a partire dagli anni Ottanta, di una scuola di lingue per i soci, organizzata su diversi livelli;
- la "Università dei consumatori", che promuoveva corsi per educare i soci sulla qualità dei prodotti alimentari presenti in Cooperativa. Il suo motto era "Consumare meno e meglio";
- alternanza scuola–lavoro, un accordo stabilito tra la Cooperativa e i plessi scolastici per far conoscere agli studenti il mondo del lavoro;
- visite periodiche alle aziende fornitrici dei prodotti in vendita;
- festa annuale organizzata per i soci.

CFLT nel 1998 cambiò la sua denominazione e iniziò a chiamarsi Cooperativa Famiglie Lavoratori (CFL), ma mantenne i suoi valori fondanti e i suoi punti di forza: la solidarietà, la gratuità, la presenza propositiva sui temi della sostenibilità e

NOVITÀ

Tornano i

PIATTI PRONTI di gastronomia!

Sarà allestito un nuovo banco dedicato; sul prossimo numero illustreremo tutti i dettagli.

QUOTE AZIONARIE

Dall'inizio del 2019 a fine settembre

39 nuovi soci iscritti

39 quote acquistate

Situazione

a fine settembre 2019

Obiettivo da raggiungere: 10.000 quote azionarie

Soci iscritti: 4.507

Quote azionarie: 7.301 pari ad un capitale sociale di € 377.023,64

PRESTITO SOCIALE

Hanno aderito all'iniziativa

105 soci

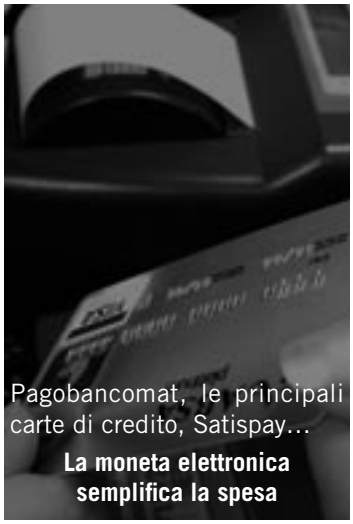
con un totale di €

682.632,59

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.



Pagobancomat, le principali carte di credito, Satispay...

La moneta elettronica semplifica la spesa

ADDEBITO DIRETTO IN CONTO CORRENTE

È possibile addebitare la spesa direttamente sul conto corrente bancario del socio, con valuta posticipata.

È conveniente per il socio, che acquista a credito per alcune settimane senza costi aggiuntivi

È sicuro, perché non c'è movimentazione di contante

È utile alla Cooperativa, che risparmia le commissioni richieste dal sistema bancario, sveltisce i passaggi in cassa e riduce gli errori nei resti

È utile anche per te: il risparmio per la Cooperativa si traduce in prezzi più convenienti.

BASTA PRESENTARE LA TUA TESSERA ALLA CASSA (PUOI CHIEDERNE COPIE PER I TUOI FAMILIARI)

Sullo scontrino fiscale trovi anche il saldo della spesa effettuata complessivamente nel periodo, per tenere sotto controllo gli acquisti.

Per attivare l'addebito in conto corrente, ritira il modulo per la tua Banca o chiedi maggior informazioni in Amministrazione.

del consumo critico.

Il continuo aumento del numero di supermercati e discount a Treviglio produce una forte concorrenza nel settore alimentare ed è evidente che questa situazione chiede a CFL di mantenere alto il valore della partecipazione dei soci, l'economicità e convenienza dei prezzi e la qualità dei prodotti forniti.

A tal proposito è importante sottolineare che i prodotti presenti in Cooperativa hanno alcuni punti di forza. Sono infatti presenti più di 120 tipi di formaggi freschi, stagionati e non, la carne venduta è definita a km zero perché proveniente dalle aziende presenti sul territorio e all'interno della Cooperativa i soci hanno la possibilità di acquistare un'ampia gamma di prodotti biologici.

Il socio inoltre ha l'opportunità di vedersi addebitare direttamente sul conto corrente bancario l'importo della spesa effettuata con valuta posticipata.

Il socio, quando entra in Cooperativa, respira aria di casa, si sente protetto ed entra in relazione con l'ambiente in cui si trova e con le persone presenti nello stesso.

La Cooperativa Famiglie Lavoratori è una realtà in continua crescita, in grado di autogestirsi grazie al lavoro, alla volontà e alla determinazione dei soci che la compongono.

Nel 2022 ricorreranno i 500 anni dal Pianto di Maria in soccorso della comunità di Treviglio. Nello stesso anno, CFL compirà 50 anni e il Consiglio di amministrazionne, insieme ai soci, è orgoglioso di ripercorrere il solco tracciato dalla cooperazione solidale e gratuita avviata nella nostra comunità da monsignor Portaluppi e continuato dalla Cassa Rurale Artigiana.

Mario Jamoletti

pubblicato su "il Popolo Cattolico"

IL RONZIO VITALE DELLE API

Il loro lavoro di impollinazione è un elemento di vitale importanza per l'esistenza degli ecosistemi e della vita

Abbiamo una certezza che ci ronza in testa. Le api e il loro lavoro di impollinazione sono un elemento di vitale importanza per l'esistenza degli ecosistemi e della vita.

Oltre a produrre il miele, il più antico dolcificante della storia dell'uomo, le api svolgono un'attività vitale per la biodiversità e l'agricoltura. Secondo la FAO, oltre il 75% delle colture alimentari mondiali dipendono dall'impollinazione. Di fatto, l'assenza di api — e più in generale di altri impollinatori — comporterebbe gravi danni, se non addirittura la sparizione di prodotti come caffè, mele, mandorle, pomodori e cacao. Per sottolineare l'importanza delle api basti pensare al continente africano, dove un terzo della produzione di cibo dipende dall'attività di impollinazione. Inoltre quello del mieleè un settore strategicamente importante per lo sviluppo dell'Africa e potrebbe garantire risorse economiche stimabili in circa 100 milioni di dollari all'anno.

Oggi giorno le api sono in netta diminuzione e la loro mortalità rischia di aumentare sempre di più. A causa dell'uso incontrollato di pesticidi, dell'inquinamento e di pratiche agricole invadenti o di monocultura, uno degli essere viventi maggiormente toccati sono proprio queste piccole creature dalla funzione strategica per la conservazione della flora. Attualmente, inoltre, si sta affrontando un problema molto diffuso: di fatto il seme conciato, a causa dei pesticidi con cui viene cosparso, risulta tossico e le prime vittime sono proprio le api e il loro sistema nervoso, con gravi conseguenze agli ecosistemi. La soluzione principale per affrontare questa grave perdita di biodiversità e danno agli ecosistemi è portare avanti pratiche agricole sostenibili, in particolare quelle dell'agro–ecologia.

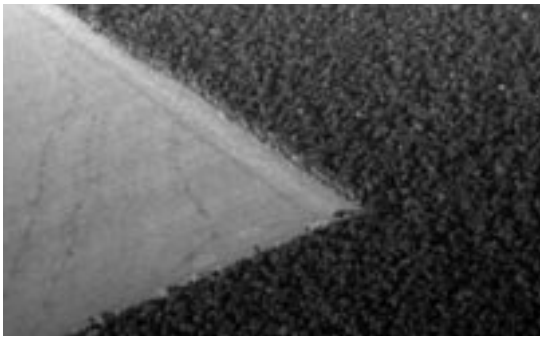
Proteggendo le api, riducendo la loro esposizione ai pesticidi e diversificando il paesaggio agricolo si possono migliorare le interazioni tra piante, animali, esseri umani e ambiente. Le innovazioni sono necessarie, ma devono essere portate avanti sempre nel rispetto dell'ambiente e sulla combinazione di conoscenze ed esperienze locali, senza mai dimenticare che ogni elemento naturale ha un'importanza ecosistemica. Ogni ape persa rappresenta una grande perdita di biodiversità e un'erosione della qualità di vita per ogni essere umano. Ed è con la consapevolezza di tutto ciò che bisogna prediligere prodotti coltivati in maniera sostenibile, che limitino l'uso di pesticidi e che rispettino e proteggano l'ambiente, gli ecosistemi e le api.

Trovare produttori fidati che operino in modo consapevole non è sempre facile, ma grazie all'esperienza di Fondazione Campagna Amica e della rete di mercati di vendita diretta è possibile trovare prodotti sani, di qualità e che rispettino l'ambiente e la natura.

fonte: campagnamica.it

AMAZZONIA, LO SPECCHIO DELLA CRISI AMBIENTALE GLOBALE

Di fronte a un dramma che potrebbe far "soffocare" un intero pianeta, le scelte consapevoli dei cittadini possono orientare le scelte politiche e difendere l'ambiente



Per molti versi il XXI secolo può essere considerato il secolo della crisi ambientale. È sempre più chiaro come il nostro sistema economico e produttivo sia ormai entrato in rotta di collisione con i sistemi naturali. L'attuale situazione sociale ed economica ha di fatto prodotto modelli di sviluppo insostenibili che, attualmente, richiedono un forte cambiamento verso scelte basate su valori morali ed etici per poter rispondere alle esigenze naturali e ambientalistiche.

La necessità di questo cambiamento nei meccanismi di produzione e di consumo più equo e una gestione consapevole e senza sprechi delle risorse, sono diventati pilastri fondamentali su cui bisognerebbe impostare nuovi modelli di sviluppo che rispondano a tale crisi. Estrattivismo, deforestazione, sfruttamento delle risorse idriche in modo incontrollato non possono essere più portate avanti ad ogni costo pur di rispondere alla domanda di un mercato capitalistico e sfrenato. Il caso emblematico di tutta questa situazione e specchio della crisi ambientale globale è la foresta amazzonica.

L'Amazzonia, con una superficie di circa 5.500.000 kmq, ospita il 10% di tutte le specie animali e vegetali della Terra e 24 milioni di persone. Da settimane l'area è sotto i riflettori mondiali a causa dei continui incendi che la stanno distruggendo, mettendo in grave pericolo di estinzione circa un milione di specie animali e vegetali a livello globale. Ovviamente tutto ciò avrà un impatto devastante sui cambiamenti climatici in quanto la foresta, denominata polmone della Terra, garantisce lo stoccaggio di una notevole quantità di CO_2. Purtroppo la minaccia dell'Amazzonia non sono solo gli incendi.

Dopo le controverse affermazioni dell'attuale presidente in carica, Jair Bolsonaro, sulla necessità di rendere più produttiva l'Amazzonia, si è visto un incremento delle politiche e degli investimenti volte all'estrattivismo minerario e alla deforestazione per legna pregiata. Inoltre, l'utilizzo incondizionato delle risorse della zona, ha portato come pesanti conseguenze la propagazione delle fiamme in tempi celerissimi a causa dell'assenza di alberi e della siccità.

Il caso dell'Amazzonia pone l'accento su come si stia andando contro con il concetto di sviluppo sostenibile, giustizia sociale, etica e rispetto dei diritti umani. Il consumismo alimenta un sistema che risucchia la linfa vitale del nostro pianeta. Appare evidente come la valorizzazione dei prodotti territoriali e di una cultura che rispetti l'ambiente, sia essenziale per iniziare a cambiare rotta. Il cittadino, con le sue scelte, ha la possibilità di indirizzare e orientare politiche economiche volte a proteggere l'ambiente. Nonostante tutto questo potrebbe apparire come un processo lungo e senza fine, non bisogna sottovalutare l'impatto del potere d'acquisto dei gruppi di consumatori di ogni singolo Paese.

E in Italia, grazie anche al costante impegno territoriale che sta portando avanti come Fondazione Campagna Amica tramite la sua rete di mercati locali di vendita diretta, sta crescendo sempre più la consapevolezza sull'importanza e il valore aggiunto di acquistare prodotti territoriali, a km zero e coltivati rispettando gli ecosistemi naturali. Così, sarà possibile frenare lo sfruttamento sfrenato della natura e invertire la rotta della politica verso uno sviluppo sostenibile.

fonte: campagnamica.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
segreteriasociale@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

CALENDARIO ADDEBITI DELLA SPESA IN CONTO CORRENTE

spesa di **ottobre**	dal	01/10/2019	al	15/10/2019	valuta di addebito	31/10/2019
		16/10/2019		31/10/2019		06/11/2019
spesa di **novembre**	dal	01/11/2019	al	15/11/2019	valuta di addebito	30/11/2019
		16/11/2019		30/11/2019		06/12/2019
spesa di **dicembre**	dal	01/12/2019	al	15/12/2019	valuta di addebito	31/12/2019
		16/12/2019		31/12/2019		06/01/2020

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.

CONTANTE ADDIO, 1 ITALIANO SU 2 NON SI SENTE PRONTO

In molti farebbero a meno del contante se ci fossero sconti e sgravi, meno efficace il tema della lotta all'evasione fiscale

Meno contante per meno evasione e meno tasse. La proposta è stata lanciata dal *premier* Giuseppe Conte in vista della stesura della nuova legge di bilancio e sta tenendo accesa la discussione in questi giorni sulle modalità di attuazione e sui potenziali vantaggi e svantaggi per i cittadini .

Ma gli Italiani sono pronti a dire definitivamente addio a banconote e monete? La risposta è no, almeno per 1 Italiano su 2, vale a dire 22,4 milioni di cittadini. Il dato è emerso da un'indagine realizzata da facile.it.

ITALIA SPACCATA IN DUE

Sull'addio al denaro contante gli Italiani sembrano dunque dividersi equamente; alla domanda "Si sente pronto ad abbandonare l'uso del contante?" il 49,9% degli intervistati ha risposto sì mentre, come detto, per il 50,1% la risposta è stata negativa.

Meno propense a questo cambiamento sono risultate essere le donne; tra loro addirittura il 58,4% sì è dichiarato non ancora pronto a rinunciare del tutto al denaro fisico, contro il 41,4% registrato nel campione maschile. Dal punto di vista anagrafico, invece, sono i più giovani ad essere maggiormente preparati ad affrontare questo passaggio: nella fascia tra i 18 e i 24 anni il 62% dei rispondenti ha dichiarato di essere ormai pronto a usare solo la moneta elettronica.

Un dato inaspettato emerge invece dall'analisi delle risposte su base territoriale; i meno propensi ad abbandonare il denaro contante sono risultati essere i residenti nelle regioni del Nordest e del Nordovest, aree dove, rispettivamente, il 52,4% e il 51% dei rispondenti hanno dichiarato di non essere pronti, mentre nelle regioni del Sud e del Centro Italia il fronte dei "no" scende al 49%.

PERCHÉ NON SI È PRONTI

L'indagine ha voluto approfondire le motivazioni per le quali molti Italiani dichiarano di non sentirsi ancora pronti ad abbandonare definitivamente banconote e monete, o di esserlo solo in parte. La prima ragione, segnalata dal 36% dei rispondenti, è che il denaro contante è considerato più comodo e facile da usare rispetto agli strumenti di pagamento elettronici, mentre il 18% ha dichiarato che, molto semplicemente, è abituato ad usare i contanti e preferisce questo metodo.

L'11,1% ha dichiarato di voler mantenere il pieno controllo delle proprie uscite, cosa ritenuta difficile con le carte elettroniche, mentre il 10,2% dei rispondenti ha ammesso di aver paura che lo Stato possa tracciare tutte le spese. Poco meno, il 10%, coloro che hanno indicato come motivazione la carenza dei POS presso gli esercenti, mentre per l'8,3% è una questione di sicurezza; le carte di credito, di debito e le prepagate sono ritenute da loro meno sicure rispetto al denaro contante.

SCONTI, DETRAZIONI O RIDUZIONE DELL'EVASIONE FISCALE: COSA FUNZIONA DI PIÙ?

L'indagine ha cercato infine di capire quali sono gli strumenti che potrebbero far cambiare idea a coloro che sono ancora reticenti ad abbandonare la moneta fisica. La leva ritenuta più efficace è quella degli sconti: quasi 6 Italiani su 10 (58,5%) hanno ammesso di essere disposti a dire addio alle banconote qualora venissero riconosciuti degli sconti per le transazioni effettuate con carte elettroniche. Una misura apprezzata, in particolare, dalle donne (60,1%) e dai più giovani (72% nella fascia di rispondenti con età tra i 18 e i 24 anni).

Consensi minori, invece, sono stati raccolti da un altro strumento tra quelli ipotizzati in un primo momento dal Governo: gli sgravi fiscali in dichiarazione dei redditi. Questa misura, ritenuta efficace solo dal 47,2% dei rispondenti, raggiunge il massimo apprezzamento tra coloro che hanno tra i 25 e i 34 anni di età (54,2%), non a caso la fascia di età nella quale si affrontano le prime dichiarazioni dei redditi.

Fa riflettere, invece, che la riduzione dell'evasione fiscale — ragione principale per cui il Governo vuole impegnarsi nella riduzione dell'uso dei contanti — sembra essere l'elemento che ha meno presa sugli Italiani; solo 1 rispondente su 3 (32%) ha indicato questo aspetto come leva efficace per fargli cambiare idea circa l'uso delle banconote cartacee.

Elena Leoparco

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.

SPESA DI OTTOBRE, BENVENUTO AUTUNNO!

Salutiamo meloni, pesche e zucchine e accogliamo prodotti genuini e ricchi di sapori come zucca, castagne, cachi e funghi

È arrivato l'autunno, con i suoi sapori e i suoi magnifici colori. La spesa di ottobre si tinge di rosso, arancio, giallo, marrone e tutte le sue sfumature. Inoltre, il calo termico comporta un indebolimento del nostro organismo, che diventa più suscettibile alle infezioni e agli attacchi esterni. Per aiutarlo a sopportare al meglio il cambio di stagione possiamo affidarci ai prodotti della terra, frutta e verdura di stagione.

Tra gli ortaggi del periodo spiccano i **cavoli**, ricchi di vitamina C, fibre e minerali: ideali per difendersi dai primi raffreddori. Ma ancora, **verze** e **porri** — vegetali gustosi ma soprattutto salutari, grazie all'elevata presenza di vitamine, ferro, magnesio, calcio e potassio — insieme a cicorie e **finocchi**, dall'azione depurativa.

Protagonista indiscusso è la **zucca**, ingrediente molto versatile, ideale per vellutate, torte salate, biscotti e marmellate. Nonostante il suo sapore particolarmente dolce, la zucca è ipocalorica, essendo costituita da un'elevata concentrazione di acqua e da una bassa quota di zuccheri semplici. Anche i suoi semi sono commestibili: essiccati e tostati, rappresentano uno *snack* squisito, utile per fare il pieno di Omega 3.

Spazio ai **funghi**, una vera miniera di sali minerali, proteine e vitamine, tra cui quelle del gruppo B. Con il loro sapore intenso si prestano alla preparazione di tantissimi piatti, dalle tagliatelle alle *crêpes*.

La tavola di ottobre si arricchisce anche di tanta frutta di stagione. Per affrontare i primi freddi con la giusta energia arrivano i **cachi**. Caratterizzati da una polpa dolce e cremosa, sono ricchi di zuccheri e potassio e per questo consigliati ai bambini e a chi pratica sport. Energetiche e particolarmente caloriche anche le castagne, un alimento molto digeribile che presenta una composizione simile a quella del grano, dovuta all'elevata presenza di amido. Ottime come rimedio anti stanchezza, hanno un'azione benefica sul sistema nervoso (dovuta al fosforo) e rappresentano inoltre una buona fonte di calcio, ferro e potassio.

Dalle **castagne** essiccate si ottiene l'omonima farina, utilizzata per il castagnaccio, un *dessert* tradizionale da arricchire con uvetta, pinoli e rosmarino.

E a proposito di dolci, l'autunno è il mese ideale per la preparazione di golose torte a base di **mela**, altro frutto tipico di questo periodo, dall'aroma inconfondibile e dalle indiscusse proprietà benefiche. Provate questa ricetta golosa e antispreco: grattugiate 200 g di pane raffermo e passateli in padella con 30 g di burro e 50 di zucchero di canna. Stendete il composto in una teglia e adagiatevi sopra delle fettine di mela. Cospargete con altro zucchero, aggiungete una manciata di uva passa e spolverate con un pizzico di cannella. Infornate per una ventina di minuti a 180°C e guarnite con qualche ciuffo panna montata.

fonte: campagnamica.it

PERE, LA BIODIVERSITÀ AL POTERE

Prodotto simbolo del nostro Paese, sono custodite dai produttori di Campagna Amica con dedizione e impegno

La pera è un prodotto simbolico per quel che concerne la biodiversità. Così come la mela infatti, consta di centinaia di varietà diverse che fanno parte della tradizione agricola e gastronomica italiana. Per questo alcune di esse si fregiano del "Sigillo di Campagna Amica". Diversi produttori custodi con il loro impegno e dedizione consentono di proteggere questi gioielli dell'agricoltura italiana.

Tra le pere emiliane senz'altro è da citare la **pera di San Giovanni,** che matura a giugno in corrispondenza della giornata dedicata al Santo. Piccole e verdi hanno un gradevole aroma, inconfondibile. La dolcezza e la morbidezza della polpa la rendono davvero apprezzata.

Una pera brutta, marrone, dalla polpa all'apparenza marcescente. Eppure dietro questo aspetto poco gradevole si nasconde una prelibatezza. Direttamente dalle prealpi friulane la **pera Per Martin**, afferma la sua bontà sotto ogni forma e preparazione. Buona da mangiare al naturale, viene anche utilizzata, secca o cotta, in dolci e, fermentata, può produrre un ottimo sidro. I "persecs", dolci della tradizione friulana e i cjarsons i famosi ravioli dolci/salati allietano i pranzi tipici di quella regione.

La **pera Angelica di Serrungarina**, una delle varietà più preziose del suolo italiano, come ci racconta Giorgio Gallesio, famoso botanico del 1700, è gialla e rossa, dolce e succosa. A Serrungarina e dintorni la coltivazione è comprovata dagli inizi del Novecento. Oggi le piante sono rare, alcune pluridecennali, salvate da agricoltori custodi che ne valorizzano il prodotto permettendone la salvaguardia. Alcuni produttori raccolgono tra la fine di agosto e gli inizi di settembre una produzione selezionata, unica a livello nazionale, utilizzata per gustose preparazioni gastronomiche — antipasti, dolci, piatti salati — oppure destinata alla produzione di marmellate, pere sciroppate e grappe. Non manca anche un'acquavite di pera Angelica.

Infine la **pera Madernassa** del Piemonte. Sulle colline della zona di Madernassa fu scoperta alla fine del 1700 una pianta di pero appartenente a una varietà fino ad allora sconosciuta, imparentata con il più vecchio e conosciuto Martin Sec. La bontà dei frutti (specialmente cotti) favorì ben presto la diffusione della varietà in molte zone limitrofe.

fonte: campagnamica.it

TITOLI VECCHI E NUOVI SCELTI PER TE

Jean Marie Gustave Le Clezio
BITNA, SOTTO IL CIELO DI SEUL
La nave di Teseo, 2018, collana "Oceani", pag. 155
€ 18,00 (al socio € 15,30)
– epub con DRM compatibile con tutti i dispositivi eccetto Kindle a € 9,99

Il nuovo romanzo del premio Nobel per la letteratura Le Clezio racconta la storia di Bitna, una ragazza povera che vive nella campagna coreana ma ama leggere e vuole studiare. Per questo i genitori decidono di mandarla a Seul da una zia, dove si troverà però a sopportare una difficile convivenza: è il motivo per il quale Bitna comincerà a passare sempre più tempo fuori casa, scegliendo in particolare una libreria. È qui che il proprietario la mette in collegamento con un'anziana signora che cerca qualcuno che le racconti delle storie. Bitna accetta la proposta, grazie alla quale riuscirà a pagarsi una stanza propria, lasciando la casa della zia. Insieme al rapporto con la vecchia signora, che è immobilizzata e non vuole sentire niente che riguardi la realtà, ma solo favole e storie inventate, c'è l'amicizia con il proprietario della libreria, il signor Pak. Bitna, che si vergogna delle sue povere origini, anche con lui inizia a inventare nuove storie. Sogni e realtà si intrecciano in queste storie in cui la protagonista osserva il mondo della metropoli che la circonda raccogliendo dettagli, episodi, comportamenti dei passanti per strada, passeggeri della metropolitana, avventori di locali… dettagli che diventano il punto di partenza per i nuovi episodi narrati da Bitna, per infinite narrazioni basate sull'immaginazione e sulla libertà di pensiero, storie che si intrecciano su altre storie.

PASSALIBRO

Chi ha dei libri, li porta in CFL e chi vuole leggerli, li prende e li riporta dopo la lettura.

È una biblioteca libera ed alternativa, senza nessuna formalità e così i soci possono leggere i libri gratuitamente.

Manuela Ulivi
VIVE E LIBERE
La violenza sulle donne raccontata dalle donne
Edizioni San Paolo, 2019, collana "Le vele", pag. 216
€ 18,00 (al socio € 15,30)
– epub compatibile con tutti i dispositivi eccetto Kindle a € 11,99

Manuela Ulivi da quasi trent'anni collabora come avvocata con la Casa delle donne maltrattate di Milano (il primo centro antiviolenza italiano, che incontra, ascolta e ospita le donne vittime di violenza adottando la metodologia dell'accoglienza, fondata sull'accompagnamento, senza giudizi e direttività), e con D.i.RE ("Donne in rete contro la violenza", la rete dei centri antiviolenza a cui aderiscono 80 Centri in tutta Italia che forniscono accoglienza telefonica, colloqui personali, ospitalità in case rifugio, consulenza psicologica e legale, aiutando e sostenendo le donne nel percorso di uscita dalla violenza). Nel libro ci racconta le storie di donne vittime di maltrattamenti e i percorsi per ricreare una vita normale, mettendo in luce anche aspetti poco conosciuti e ignorati delle violenze in famiglia — argomento drammaticamente attuale e diffuso.

Clara Sereni
CASALINGHITUDINE
Giunti, 2015, pag. 176
euro 10,00

Uscito per la prima volta nel 1987, il libro viene ora riproposto per la prima volta con una nota dell'autrice, scomparsa per propria scelta a Zurigo il 26 luglio 2018. Le ricette sono divise come in un manuale: quelle per i bambini, gli stuzzichini, i primi e i secondi piatti, le uova, le verdure, dolcezze e conservare. Ognuna delle ricette è però anche un'occasione per raccontare storie antiche e recenti di amicizie, incontri, rapporti familiari; quelle più antiche provengono dalla famiglia ebraica, la nonna in Israele (allora ancora Palestina), le zie, la madre (Xenia Silberberg, alias Marina Sereni, fondatrice insieme a Teresa Noce di "Noi donne" a Parigi nel 1937), il padre Emilio, dirigente del PCI. Clara Sereni parlando di cibo e di ricette racconta di sé e della sua generazione; così ogni piatto riporta alla luce un ricordo: la minestra dei Sette Grani rievoca la maternità, la pasta e fagioli il Sessantotto, un polpettone fa affiorare nei ricordi il consolidarsi di un'amicizia, una frittata di zucchine porta alla luce la figura di Emilio Sereni, intento a discutere con Pietro Nenni sulla spiaggia di Formia.

Michele Mingrone, Lorenzo Chiavini
LONTANO MA VICINO
Il commercio equo e solidale
Giunti, 2009, collana "Progetti educativi", pag. 64
€ 3,90 (al socio € 3,32)

Quando scegliamo sugli scaffali del supermercato o al negozio cioccolata, banane, caffè, tè, ci chiediamo anche da dove vengono? Dietro i prodotti che consumiamo ogni giorno c'è una storia, fatta di uomini e donne, di fatica, lavoro, di viaggi, culture e paesi diversi. Il libro, che è curato da GVC Italia Onlus e Fairtrade Italia e realizzato grazie al contributo del Ministero degli Affari Esteri, si rivolge ai bambini dagli otto anni in su per spiegarci che anche le cose lontane, a volte, ci riguardano molto da vicino: è un lungo viaggio che parte da casa nostra e dagli scaffali dei supermercati per arrivare in Paesi molto lontani da noi, e quindi ritornare sulle nostre tavole. L'obiettivo è riuscire a far comprendere ai ragazzi quanto le scelte di consumo che ognuno di noi compie ogni giorno possano avere effetti e ricadute sulla vita di milioni di persone – che abitano lontano da noi. Insieme al testo vengono proposti divertenti quiz che portano il piccolo lettore a creare un proprio profilo personale rivelando quanto è "equosopportabile", permettendo così anche una verifica della comprensione di quanto letto.

Età di lettura: da 8 anni

A cura di Graziella Somenzi

ACQUISTA I TUOI LIBRI IN CFL:
CONVIENE! –15%

Ordina i tuoi libri anche comodamente da casa su libri.cfltreviglio.it