

# informatore

Mensile di attualità su consumi, cultura, territorio, tempo libero. Per i soci di **unicoopfirenze**

**30** **Donne in festa**  
Le iniziative  
delle sezioni soci  
per l'8 marzo

**11** **Che vita!**  
Jovanotti in tour  
in Italia a marzo farà  
tappa anche a Firenze

**19** **Un tocco di zenzero**  
Scopriamo le molte virtù  
di questa spezia che ha avuto  
un boom di vendite

**36** **Nascita  
di una Nazione**  
La mostra che racconta il  
nostro Paese attraverso l'arte

## Rifiuti in porto

La plastica pescata  
con le reti destinata  
al riciclo invece di essere  
ributtata in mare

A pagina 5



La scommessa è stata lanciata a dicembre 2017 e si chiama "Con gusto senza glutine": una sfida, quella dei piatti pronti per chi soffre di celiachia, raccolta da "I Medicei" di Montelupo Fiorentino, azienda che da oltre 40 anni opera nel settore della gastronomia con la produzione di piatti pronti, ispirati alle migliori ricette della tradizione italiana e realizzati con materie prime di qualità.

Un investimento di 4 milioni di euro con il quale l'azienda ha deciso di puntare sul gluten free, un settore in crescita nel quale le aziende specializzate sono ancora poche, anche per la complessità di gestione della produzione. La novità ha significato la costruzione di un nuovo stabilimento, separato da quello originario, con circa 2500 metri quadrati disponibili per un laboratorio di produzione e una cella frigo per lo stoccaggio dei prodotti pronti per la spedizione ai supermercati.

A rilanciare la sfida e a testarli in vendita sarà Unicoop Firenze che, da subito, ha creduto nel progetto, sia per la qualità dei prodotti che per la componente di servizio che un'offerta simile rappresenta, come spiega Annalisa Cittadini, che si occupa del settore gastronomia di Unicoop Firenze: «Abbiamo inserito questa novità perché dà risposta a una popolazione sempre più numerosa alla quale vogliamo offrire non solo cibo da mangiare, ma cibo buono, appetitoso da gustare. Per dare un servizio più ampio possibile, in tutti i punti vendita sarà presente un assortimento base, mentre nei supermercati più grandi si potrà scegliere fra un menù di dieci piatti che, dalla carne al pesce, dal primo al secondo, risponde alle esigenze dei palati più diversi, anche di chi non è celiaco».

Una buona novità che ha ricadute positive anche per il territorio della Valdelsa, che sempre più si caratterizza come "distretto alimentare" di qualità, come dichiara Paola De Angeli, presidente dell'azienda: «Questa nuova linea è partita dall'idea della buona tavola e abbiamo lavorato molto per togliere alla nostra tradizione gastronomica il glutine ma non il gusto. È una pic-

NOVITÀ

## Gusto pronto senza glutine

Una nuova linea di piatti pronti per celiaci all'insegna della buona tavola

cola rivoluzione per i celiaci, che trovano un'alternativa in più per mangiare fuori casa, senza glutine e con piacere. In termini produttivi si tratta di una realtà che dà lavoro a



di Sara Barbanera



50 dipendenti a cui potranno aggiungersene di nuovi se l'investimento sarà premiato, come spero, dal successo. I nostri nonni e poi i padri ci hanno insegnato che chi resta fermo è destinato ad arretrare. E anche stavolta abbiamo scelto di fare il salto, all'insegna di qualità, innovazione e attenzione al consumatore».

Salute

### Cos'è la celiachia?

La celiachia è il risultato di un'infezione cronica autoimmune dell'intestino tenue provocata da un'intolleranza al glutine.

#### Quali sono i principali sintomi?

Diarrea, dimagrimento, anemia, amenorrea, infertilità, ulcere del cavo orale, osteoporosi, dolori articolari, dermatiti, alopecia.

#### Quali alimenti contengono glutine?

Cereali quali frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale.

#### Quante persone colpisce?

La celiachia colpisce l'1% della popolazione, nel mondo e in Italia, dove i celiaci diagnosticati sono 180.000 (27% dei 600.000 totali ipotizzati). Ha una componente genetica: figli e fratelli di persone che ne soffrono hanno maggiore probabilità di sviluppare la patologia (circa il 10%).

#### Esiste una cura?

L'unica terapia è la dieta senza glutine, evitando contaminazioni e rischi di assunzione nascosta di glutine.

IN ASSORTIMENTO

Lasagne e tortellini al ragù, penne al pomodoro, fusilli broccoli e salsiccia, pappa al pomodoro, scaloppe di pollo alla livornese, frittura di pesce, baccalà alla livornese, spinaci saltati con patate, sfornato di carote e porri.

SOLIDARIETÀ

## Un melone per la scuola

Un nuovo complesso scolastico per i ragazzi del Senegal

di Renato Burigana\*

Siamo stati in Senegal, dove sono prodotti i meloni che vengono poi venduti nei punti vendita Coop in tutta Italia con la fascetta "Terra equa". Dopo aver costruito negli scorsi anni e poi allestito il presidio sanitario a Tassette, ora stiamo costruendo una scuola a Keur Diogou: siamo a circa due ore di auto dalla capitale Dakar, in mezzo alla savana senegalese. I meloni senegalesi arrivano sul mercato italiano prima di quelli siciliani, quindi quando in Italia non c'è ancora la produzione.

Per ogni chilo di melone vengono versati 10 centesimi alla Fondazione Giovanni Paolo II, che vanno a costituire il "tesoretto" che serve per la costruzione delle aule per il complesso scolastico a Keur Diogou. Le autorità locali avevano individuato da tempo l'area per realizzare un campus per studenti, dalle elementari alle medie, che ora sono oltre 600 e con i loro maestri e professori popolano il complesso scolastico. Gli scarsi fondi messi a disposizione dalle autorità di Thies avevano fermato i lavori. Grazie alla produzione e vendita in Italia dei meloni, i lavori sono ricominciati.

Il primo intervento è stato quello di un'ampia e robusta recinzione metallica per mettere in sicurezza i piccoli allievi. Poi si è iniziata la costruzione delle aule e due sono state già consegnate alla comunità. Le aule, progettate in Italia dall'architetto Francesco Poggesi, sono realizzate da ditte senegalesi, per dare lavoro a maestranze locali e perché la comunità senta propria l'intera opera. Sono state anche rimodernate e completate (con intonaci e serramenti) alcune aule già realizzate. I tetti, coibentati, provengono dall'Italia.

È iniziata la costruzione di due altre nuove aule che a breve sostituiranno le tettoie esistenti sotto le quali i ragazzi fanno lezione. I lavori procedono, evitando la stagione delle piogge, da novembre fino alla fine di maggio.

\*Portavoce Fondazione Giovanni Paolo