

cooperazione^{tra} consumatori



STORIE A TAVOLA

Coop, una storia d'Italia
attraverso il cibo

FAMIGLIA COOPERATIVA LAVARONE

Nuovo a Bertoldi

Primo giorno di scuola!

Nuove idee, energie, riflessioni
a Book to School, l'evento
dedicato al rientro a scuola
e a Educa, il festival dell'educazione



**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

SCOPRI GLI SCONTI



A TE RISERVATI

Abbiamo a cuore la **cultura**

Il cuore delle Casse Rurali batte con le nostre Comunità.
Le iniziative che abbiamo promosso nel campo della cultura sono più di 2.300.



**CASSE RURALI
TRENTINE**



Fondate sul bene comune.

casserurali.it



Cooperazione tra Consumatori Mensile della Cooperazione di consumo trentina

ANNO XXXIII - SETTEMBRE 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, 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 18-08-2026
La tiratura del numero
di agosto 2026 di
"Cooperazione tra Consumatori"
è stata di 33.735 copie



sommario



primo piano

6 Educa, 24-27 settembre 2026
Quattro giorni per costruire la felicità
di Alessandro Cavallin

8 Trento, 19-20 settembre 2026
Bentornati a scuola!
**Book to school, la fiera dei libri
che educano**
di Marina Saldutti

8 Etika a Book to School con Laura Borghi
Segnali che chiedono ascolto
di Dania Hussein

11 **famiglie cooperative**
CRI, raccolta alimenti
Essere vicini per fare la differenza

16 Famiglia Cooperativa Lavarone
**Settembre, il negozio
di Bertoldi si rinnova**
di Cristina Galassi

17 Con le Famiglie Cooperative
I Sentieri di etika 2026:
gli appuntamenti di settembre



12 **cooperazione consumo**
Il cibo e i 130 anni del Prodotto Coop
La nostra storia a tavola
di Paola Minoliti

15 **consumi sostenibilità**
**I Territori di Vita, dove
il cibo incontra la comunità**

18 **ambiente**
La mia scuola
alla COP31 in Turchia

23 In emergenza climatica (ma nulla cambia)
L'estate più calda
di Maddalena Di Tolla Deflorian

19 **cooperazione società**
Coop Kaleidoscopio
Abitare con fiducia

20 Trento, lunedì 28 settembre 2026
**Affetti Speciali, il piccolo
gesto che cambia molto**

21 **etica dello sviluppo**
**Il Nobel per la pace
alle bambine e ai bambini di Gaza**
di Alberto Conci



24 **cultura tempo libero**
Roncone, Boniprati, Tione, Storo e Pinzolo
Autunno, la festa è rurale

24 Trento e Valle dei Laghi, Teatro Portland
A scuola di teatro si cresce insieme

25 18-20 settembre 2026
**Il Tempo del Valle dei Laghi
Book Festival**

27 **Alla scoperta delle piante
officiali di Bes Corna Piana**

rubriche

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

26 **mangiare e bere**
Una passione per pinse e piadine

28 **coltivare**
Origano
Il profumo dell'estate
di Iris Fontanari

**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

gratis

Turbo 200ⁱⁿ 5G 7,90€

✦ 200 GB ✦ Minuti illimitati ✦ 200 SMS

Iniziativa valida dal 3 al 30 settembre 2026

- Tutti i tuoi Giga in EU e in UK come in Italia
- Servizio erogato tramite accesso alla rete Vodafone

coopvoce
Comunicare è semplice

5G
Max velocità
2 Gbps

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

Dal 3 al 30 settembre 2026 chi richiede la portabilità del numero in CoopVoce in un negozio Coop o su www.coopvoce.it con "Turbo 200", che prevede, ogni mese, in territorio nazionale, 200 giga in 5G, minuti illimitati e 200 SMS verso numeri fissi e mobili, al costo di 7,90€, non pagherà il costo di attivazione. Nello stesso periodo, "Turbo 200" è disponibile anche per i già clienti, il cambio piano è gratuito. Le connessioni internet sono tariffate a singolo kbyte. L'offerta si rinnova automaticamente ogni mese. Puoi utilizzare il traffico voce, SMS e dati anche nei Paesi dell'Unione Europea, conformemente e nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti UE 2015/2120 e 2016/2286 (RLAH). Per maggiori dettagli sull'offerta, policy di corretto utilizzo e limitazioni, condizioni generali di contratto, visita il sito www.coopvoce.it. L'uso del servizio è personale, secondo quanto previsto dall'art. 4 delle Condizioni Generali di Contratto.

Attivabile anche con



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 • BONDIO Corso III Novembre, 12 • BORGO VALSUGANA Corso Vicenza, 4/A • CALDONAZZO Via Marconi, 28/A • CAMPITELLO DI FASSA Streda 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 Hersching, 1 - Corso 3 Novembre, 2 - Piazza Lodron, 28 - Centro Direzionale Trento Sud • TUENNO 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

È tempo di scuola

Settembre, andiamo. È tempo di scuola! Per i ragazzi, per i giovani, per i docenti... e per le famiglie, che all'educazione dei figli devono, o almeno dovrebbero, pensare e provvedere tutti i giorni con i propri insegnamenti, ma soprattutto con la propria condotta. Compito naturalmente allargato alla società, a tutti noi, nessuno escluso, al nostro senso di responsabilità. Verba volant, exempla trahunt! le parole volano, gli esempi trascinano. Se le parole possono anche sfuggire, spetta ai nostri comportamenti trascinare, orientare e indirizzare le menti ancora malleabili verso modelli virtuosi. L'educazione civica, spesso al centro di interminabili discussioni didattiche, non dovrebbe ridursi a semplice e fumosa materia scolastica, bensì tradursi in pane quotidiano, in vissuto, in un *continuum* di sollecitazioni positive dentro la comunità nelle sue molteplici articolazioni. A cominciare dalla scuola, obbligatoria dai 6 ai 16 anni, che trova il suo fondamento in diversi articoli della Costituzione, per i quali l'istruzione secondo principi di uguaglianza, lo sviluppo della cultura e la libertà d'insegnamento sono un diritto del cittadino e un dovere sociale garantito dalla Repubblica. Ma una volta imparato a leggere, scrivere

e far di conto, e magari aver affinato il pensiero critico, stimolato la creatività e apprezzato la gioia di scoprire, riflettere e trovare soluzioni, il giovane che esce dalla scuola di oggi è sufficientemente preparato per far fronte alle esigenze del mondo in cui si sta per inserire? E la scuola è sufficientemente attrezzata, dispone oggi dei mezzi e degli strumenti necessari, oltre che degli insegnanti adatti, per rispondere alle richieste e ai bisogni di una società in continua trasformazione? Temi sui quali siamo chiamati a riflettere.

Si ha l'impressione che i piani di studio stentino a tenere il passo dell'evoluzione tecnologica, che si faccia fatica a gestire il disagio giovanile, che domande sociali legate a particolari scenari rimangano spesso senza risposta. E questo nonostante la preparazione, l'impegno e la buona volontà degli addetti ai lavori e di quanti hanno a cuore e si dedicano con entusiasmo, nonostante le difficoltà, a migliorare la situazione e credono ancora in un futuro migliore. "Educa" ne sa qualcosa! All'anno scolastico auguriamo un buon avvio nella consapevolezza che un lavoro serio e responsabile da parte di tutti riuscirà a dare buoni frutti.



18

La mia scuola alla COP31 in Turchia

Due appuntamenti online, risorse didattiche per la classe e un collegamento in diretta dalla Conferenza ONU sul clima con il climatologo Luca Mercalli, al Festival meteorologia a novembre a Rovereto



19

Abitare con fiducia

Il contributo a fondo perduto della Provincia per rimettere sul mercato alloggi da affittare; per chi si affida a un Ente del Terzo Settore come Kaleidoscopio, da anni a sostegno delle famiglie in difficoltà abitativa, ulteriori 5mila euro



20

Affetti Speciali, il piccolo gesto che cambia molto

Lo Sportello che si occupa di accoglienza familiare compie 30 anni: il 28 settembre l'evento aperto a tutti per festeggiarlo e a ottobre-novembre la formazione dedicata ai nuovi volontari



25

Valle dei Laghi Book Festival

Da Vezzano a Santa Massenza, da Madruzzo e Lasino a Vigo Cavedine e al Lago di Cavedine: dal 18 al 20 settembre, incontri, spettacoli, laboratori, passeggiate letterarie e dialoghi che mettono in relazione cultura, comunità e paesaggio

Rovereto si prepara ad accogliere, dal 24 al 27 settembre 2026, la quindicesima edizione di EDUCA, il Festival dell'educazione che da anni trasforma la città in uno spazio di incontro tra generazioni, discipline e prospettive. Dopo una pausa di un anno, il ritorno ha il peso di una ripartenza consapevole: una dichiarazione d'intenti su **cosa mettere al centro dell'agenda educativa** in un momento storico segnato da fragilità diffuse, ansie da prestazione e modelli culturali che troppo spesso premiano la competizione sulla relazione.



nità". Una prospettiva che non rifugge la complessità, ma la abita: la pedagogia contemporanea non può ignorare il peso delle crisi – affettive, identitarie, sociali – che attraversano le nuove generazioni.

LA GIORNATA PER LE SCUOLE

Una delle novità più significative di questa edizione è la struttura della giornata inaugurale: con **EDUCA scuole, il 24 settembre appartiene a studenti e studentesse**. Sarà una giornata interamente dedicata alle scuole: dalla scuola dell'infanzia all'università, con un programma gratuito costruito per

24-27 settembre 2026: Educa torna a Rovereto

Quattro giorni per costruire la felicità

La XV edizione del festival dell'educazione trasforma la città in un grande laboratorio aperto a tutte e tutti con conferenze, spettacoli, laboratori e attività d'animazione. E il 24 settembre, una giornata interamente dedicata alle scuole, da quelle dell'infanzia all'università

di **Alessandro Cavallin**



Alcuni dei protagonisti di Educa 2026, da sinistra, in senso orario: Michela Marzano, filosofa e saggista tra le più note nel panorama italiano; Marco Balzano, tra gli scrittori italiani più letti e apprezzati; Martina Micciché, scienziata, politica e giornalista; Katriona O'Sullivan, accademica irlandese e autrice del bestseller *Poor*; Nicola Segatta compositore, violoncellista, liutaio, autore del libro *Di suoni, di legni e di tempeste*

Il festival non è cambiato nella sostanza – l'intreccio di linguaggi, il dialogo tra saperi diversi, l'apertura a tutti, la gratuità delle attività – ma si presenta con **un formato rinnovato, più partecipato e interattivo**. Quattro giorni in cui vie, palazzi storici, teatri e musei di Rovereto diventano protagonisti: luoghi di confronto reale, di esperienza concreta, di partecipazione autentica.

IL TEMA: FORME DI FELICITÀ

"Forme di felicità" è il filo attorno al quale si costruisce questa edizione. Un'elaborazione volutamente aperta, che si oppone a

ogni lettura semplificata del concetto. Non la felicità come performance, come risultato da esibire o come stato permanente da raggiungere. Ma la felicità come processo: relazionale, condiviso, costruito ogni giorno nella scuola, in famiglia, nella comunità.

È **Paola Venuti**, profettrice per la didattica dell'Università di Trento e coordinatrice scientifica del festival, a indicare la direzione: "Educare alla felicità significa progettare contesti in cui bambini, ragazzi e adulti possano riconoscere limiti e fragilità, coltivare il dubbio, trasformare il desiderio in progetto e costruire senso di appartenenza e comu-

tutti gli ordini e gradi scolastici. Trentasette appuntamenti selezionati da oltre novanta proposte arrivate da enti, scuole, cooperative, fondazioni, università e aziende di tutta Italia. Un programma che comprende laboratori, letture animate, attività partecipative, uno spettacolo teatrale, due film con dibattito – di cui uno dedicato agli studenti universitari – proposti da circa trenta realtà del mondo educativo, culturale e formativo.

È un segnale di metodo, prima ancora che di contenuto. EDUCA non costruisce il programma per le scuole, ma con le scuole e con tutto l'ecosistema educativo che

le circonda. La risposta numerosa alla *call for proposal* dimostra quanto il festival sia percepito non come un evento esterno al mondo dell'istruzione, ma come uno spazio interno alla sua riflessione: un luogo in cui le buone pratiche vengono non solo celebrate ma condivise, messe a sistema, rese disponibili a tutti.

Tra gli appuntamenti della giornata, un momento speciale sarà ***Dal legno al suono. Manuale minimo di liuteria***, previsto alle 9 al **Teatro Zandonai**, che vedrà il compositore, violoncellista e liutaio **Nicola Segatta**, autore del libro *Di suoni, di legni e*



di tempeste, accompagnare ragazzi e ragazze in uno spettacolo che sarà un po' concerto, un po' bottega, un po' pièce teatrale, basato sulla metamorfosi di un pezzo di legno in un pezzo di musica. La liuteria come metafora del metodo per costruire e trasformare la propria vita e i propri sogni con pazienza e passione.

PER TUTTI: LA CITTÀ COME LABORATORIO

Il cuore pulsante del festival nel weekend sarà **Corso Bettini**, il salotto di Rovereto, che sabato 26 e domenica 27 settembre si

trasformerà in un grande laboratorio a cielo aperto. Famiglie, bambini, insegnanti, educatori, curiosi di ogni età troveranno uno spazio animato da esperienze pratiche, attività partecipative e momenti di gioco condiviso.

Non una fiera, non uno show, ma un luogo in cui il fare sarà un modo di pensare e immaginare. Oltre al Corso, EDUCA si estenderà nei palazzi e in altri luoghi culturali: **Teatro Zandonai, Mart, Palazzo Fedrigotti, Palazzo Piomarta, la Biblioteca Civica G. Tartarotti, Palazzo Alberti Poja**. Ogni luogo diventerà un nodo di una rete più ampia, un punto di accesso a un programma pronto ad accogliere tutti e tutte coloro che avranno voglia di mettersi in gioco e partecipare.

IL PROGRAMMA

Il programma è il risultato di un percorso condiviso tra il Comitato promotore, il Board scientifico e il territorio. La *call for proposal*, l'invito a partecipare con proposte lanciato nei mesi scorsi per i laboratori destinati al pubblico ha raccolto idee da enti, scuole, cooperative, fondazioni, università, associazioni e imprese di tutta Italia, restituendo un palinsesto che affronta le "For-

“Educare alla felicità significa progettare contesti in cui bambini, ragazzi e adulti possano riconoscere limiti e fragilità, coltivare il dubbio, trasformare il desiderio in progetto e costruire senso di appartenenza e comunità

Paola Venuti”

me di felicità” da prospettive molteplici: filosofica, pedagogica, psicologica, letteraria, scientifica.

Adolescenti e nuove fragilità, benessere emotivo, relazioni familiari, tecnologie digi-

tali, inclusione, prevenzione delle dipendenze, promozione della lettura e della creatività; i fili sono tanti e tutti convergono in una domanda fondamentale: **cosa significa oggi, per chi educa stare bene e far stare bene?**

Tra i laboratori in programma figurano proposte di realtà che con Rovereto – e con l'educazione – hanno un legame consolidato.

Oriente Occidente

porterà la propria esperienza nel campo delle arti performative e del corpo con ***Where is Olga. Pratiche di assenza condivisa***, il tema della mancanza non come un vuoto, ma come spazio fertile e vivo di immaginazione e crescita collettiva. Una proposta, **nata con il sostegno di etika**, progetto per l'energia della Cooperazione trentina con Dolomiti Energia, che, nell'accostare una diversità di linguaggi e approcci, restituisce bene la vocazione plurale di

»»»

Una responsabilità collettiva: le radici cooperative di Educa

Non è un dettaglio secondario il fatto che EDUCA sia ideato da Consolida – il consorzio che riunisce le cooperative sociali trentine – e organizzato in collaborazione con Superflù, con il supporto di Cooperazione Trentina e Promocoop. È, piuttosto, una dichiarazione di valore e di significato: il festival nasce da un'idea di **educazione come bene comune**, come responsabilità distribuita tra istituzioni, famiglie, comunità e, appunto, cooperative. “Un coinvolgimento che partirà dagli importanti soggetti del mondo cooperativo che sono sempre stati partner fondamentali del festival e lo hanno sostenuto fin dalle prime edizioni,” ha detto **Francesca Gennai**, presidente di Consolida. La cooperazione trentina è parte costitutiva di EDUCA, portatrice di un'idea di comunità che trova nel festival la propria espressione culturale più compiuta. Le cooperative sociali lavorano ogni giorno alla stessa domanda

che EDUCA pone al suo pubblico: **come si costruisce il benessere, non da soli, ma insieme?**

Questa radice si traduce in scelte concrete e coerenti. La costruzione condivisa del programma attraverso la *call for proposal*, il coinvolgimento attivo del territorio: EDUCA non è pensato solo per un pubblico di esperti o di addetti ai lavori. È pensato per tutti. E in questo riflette esattamente il modello cooperativo: uno spazio in cui il valore non si accumula, ma si distribuisce.

Il board scientifico – composto da **IPRASE, Fondazione Bruno Kessler e Fondazione Franco Demarchi** – garantisce il rigore della riflessione pedagogica. Il percorso di costruzione del festival è segnato poi da collaborazioni importanti, alcune consolidate come quella con Educa Immagine, il festival sull'educazione ai media guidato da Trentino Film Commission, altre nuove come quella con **Paridee per la Scuola** della Fondazione Caritro e Feltrinelli Education.



EDUCA: un festival che non crede in un unico modello di felicità, e lo dimostra moltiplicando i formati e le prospettive.

LE VOCI DI EDUCA

Il programma di incontri e lectio, inoltre, porterà a Rovereto alcune delle voci più significative del panorama culturale, pedagogico e scientifico contemporaneo.

Marco Balzano, ad esempio, è tra gli scrittori italiani più letti e apprezzati degli ultimi anni. Le sue opere – da *Resto qui* a *L'ultimo arrivato*, fino ai più recenti – hanno portato al centro della narrativa italiana temi come la cura, la trasmissione intergenerazionale, la relazione tra chi resta e chi parte, tra chi insegna e chi impara. A EDUCA, grazie alla collaborazione del consorzio nazionale CGM, Balzano dialogherà con il pedagogista **Paolo Landi** per affrontare il tema del **benessere dei più giovani** con la sensibilità di chi sa che la letteratura interroga e allarga la realtà. Un ospite capace di parlare a pubblici molto diversi – insegnanti, genitori, ragazzi – senza mai semplificare.

Katriona O'Sullivan, accademica irlandese e autrice del bestseller *Poor*, porterà a EDUCA una testimonianza potente sull'importanza della scuola e dei servizi educativi come strumenti di equità e riscatto sociale. La sua storia personale – cresciuta in una famiglia segnata dalla povertà e dalla dipendenza, diventata ricercatrice e professoressa universitaria – non è una storia di eccezionalità individuale, ma di ciò che accade **quando un sistema educativo funziona davvero**: quando insegnanti, educatori e istituzioni decidono di **non lasciare indietro nessuno**. In un paese in cui le disuguaglianze educative restano una sfida aperta e spesso sottovalutata, la voce di O'Sullivan offrirà una prospettiva che va ben oltre la teoria, radicata com'è nell'esperienza concreta.

Michela Marzano, filosofa e saggista tra le più note nel panorama italiano, accenderà invece una riflessione sulla **fragilità degli adolescenti** e sulle **distanze che pongono con il mondo degli adulti**. In un'epoca in cui la pressione sulle nuove generazioni – scolastica, sociale, digitale – raggiunge livelli senza precedenti, il contributo di Marzano invita a rimanere accanto a ragazzi e ragazze, anche quando la relazione diventa difficile.

Martina Micciché, scienziata, politica e giornalista, porterà infine una riflessione sulla **felicità come elemento del benessere comune** e, in quanto tale, destinato alla condivisione. Una felicità che include tutti gli esseri viventi e apre una prospettiva ecologica e sistemica: un invito a considerarla come una questione collettiva e non solo umana, e che chiama in causa il rapporto con il mondo che abitiamo.

EDUCA è promosso dalla Provincia autonoma di Trento, dall'Università degli Studi di Trento, dal Comune di Rovereto e da Consolida che lo ha ideato e che lo organizza con la collaborazione di Superfluo e il sostegno di Cooperazione Trentina e Promocoop. ■

Per informazioni: www.educaonline.it



Book to school è da tre anni un'occasione di incontro tra scuola, famiglie, editori e appassionati, per accogliere insieme uno dei momenti più importanti dell'anno: il ritorno tra i banchi di scuola. Ideata da Erickson come momento di scambio, di idee, riflessione, approfondimento, ha la sua centralità nel libro, inteso come strumento e risorsa, oggetto prezioso e senza tempo che da sempre ha un ruolo importantissimo in qualsiasi contesto educativo; di qui anche il sottotitolo della fiera, *la fiera dei libri che educano*, che evidenzia la missione che ogni libro racchiude tra le sue pagine.

L'evento, **gratuito** anche quest'anno, si svolgerà nella sede Erickson di Gardolo dal 19 al 20 settembre: due giornate con un programma fitto di incontri, laboratori e workshop per cercare una risposta a tutte le richieste del pubblico partecipante. Il programma nasce dalla collaborazione con gli editori presenti, che ogni anno portano in fiera argomenti più attuali e interessanti.

Ben **28 le case editrici** che in questa edizione occuperanno la sala espositiva con i loro stand, un'occasione imperdibile per tutti gli appassionati

e le appassionati per chiacchiere direttamente con gli editori, farsi consigliare da persone competenti, immergersi nel profumo e nella magia dei libri presenti.

Tanti gli editori alla loro seconda o terza edizione, ma tanti anche i nuovi arrivati che per la prima volta partecipano alla fiera: tra questi, solo per citarne alcuni, troviamo Kika Kira, editrice specializzata in albi illustrati provenienti dal Giappone; Orecchio Acerbo con il suo catalogo distintivo e riconoscibile; Kite, editore poetico e di qualità. Di nuovo con noi Babalibri, Terre di Mezzo, Nomos, Settenove, Sinnos, Gallucci, Iperborea, Ippocampo, Artebambini e tanti altri ancora.

Tra incontri aperti al pubblico, workshop per insegnanti/educatori e laboratori per bambini e bambine, l'evento si propone di soddisfare un ampio pubblico, offrendo la possibilità di spaziare tra svariate tematiche e focus didattici specifici.

NEL PROGRAMMA

Parleremo di **educazione civica e consapevolezza** (La Nuova Frontiera), conosceremo da vicino l'opera di Arnold Lobel (Babalibri), approfondiremo gli **albi illustrati in simboli**

(utili per tutti, rendono accessibile la lettura a bambini con bisogni comunicativi complessi, o in età prescolare) (Officina Babùk) e scopriremo **come decostruire una poesia** (Uovonero). E ancora, ci immergeremo nella letteratura del Nord Europa (Iperborea), affronteremo **il tema del lutto e della perdita** (Nomos), discuteremo di **consenso e di educazione affettiva** (Sinnos), ma anche di **privilegi e appartenenza** (Settenove). Saranno presenti anche alcune realtà territoriali che con entusiasmo hanno risposto al nostro invito: Città Futura, Pro.Ges, la scu-

età, momenti ricreativi durante i quali immergersi nella magia delle storie e farsi trasportare lontani. **Letture interattive** seguite da **attività manuali**, per divertirsi e **giocare** insieme. E a proposito di giochi, anche quest'anno sarà possibile mettersi alla prova con Ester e Simone, presenti anche loro con i giochi Erickson!

WORKSHOP PER INSEGNANTI

In programma anche numerosi workshop destinati a insegnanti di ogni ordine e grado, **momenti interattivi dove speri-**



PROGRAMMA E ISCRIZIONI

Book to school. La fiera dei libri che educano è un evento gratuito e aperto al pubblico.

Il programma della fiera è consultabile al link <https://eventi.erickson.it/book-to-school-2026/Home>.

Per informazioni e iscrizioni alle singole giornate di fiera: <https://www.erickson.it/it/book-to-school>

Vi aspettiamo in via del Pioppeto 24 (Gardolo) sabato 19 e domenica 20 settembre 2026

Trento, 19-20 settembre 2026

Bentornati a scuola! Book to school, la fiera dei libri che educano

Alla fiera dedicata al rientro a scuola, due giornate ricche di incontri tra scuola, famiglie, editori, di idee in movimento, laboratori e workshop. L'evento è gratuito e aperto al pubblico

di Marina Saldutti

la Penny Wirton di Trento e Consolida, che attraverso l'intervento della dottoressa Laura Borghi parlerà dell'importanza di riconoscere, in fase di sviluppo e crescita, eventuali segnali come manifestazioni di un disagio.

PER I PIÙ PICCOLI

Per i bambini e le bambine tantissime le proposte laboratoriali per diverse fasce di

mentare e sperimentarsi insieme agli autori e alle autrici Erickson, ecco i temi selezionati: **outdoor education** (Manuela Ruaben), **insegnamento della lingua inglese** (Luisa Ashworth Rodighieri), **didattica a stazioni** (Ginevra e Giuditta Gottardi), **plusdotazione** (Lara Milan), **giochi didattici** (Valentina Dutto) e molto altro ancora.

In via del Pioppeto 24, a Gardolo, è tutto pronto per accogliervi e vivere insieme due giornate ricche di idee in movimento, scambio, dialogo. Il ritorno a scuola è un momento speciale per bambini e bambine, studenti e studentesse, genitori e insegnanti, un momento che va accolto come le migliori storie. ■

Etika a Book to School con Laura Borghi Segnali che chiedono ascolto

Come riconoscere i segnali di vulnerabilità prima che si trasformino in fragilità o disagio? L'incontro con la psicologa Laura Borghi alla fiera Book to School di Erickson, sabato 19 settembre 2026.

La partecipazione è gratuita previa prenotazione

di Dania Hussein

Ci sono vulnerabilità che fanno rumore e altre che restano a lungo invisibili. Si nascondono dietro comportamenti che non sempre è facile leggere fino in fondo e interpretare. Eppure è proprio in questo **territorio incerto**, prima che il disagio diventi evidente, che si gioca gran parte del lavoro educativo. Da anni **Laura Borghi** osserva questi processi da una prospettiva che intreccia

psicologia, educazione e dimensione sociale. Psicologa, psicoterapeuta e formatrice, con un dottorato di ricerca in Psicologia sociale, dello sviluppo e delle organizzazioni all'Università di Bologna, si occupa di servizi educativi, inclusione, relazioni tra famiglie e istituzioni e benessere delle



Laura Borghi, psicologa e psicoterapeuta

comunità. Accompagna scuole, servizi e professioniste e professionisti in percorsi di formazione e supervisione, con uno sguardo attento alle trasformazioni che attraversano l'infanzia.

RICONOSCERE I SEGNALE

Come riconoscere i segnali di vulnerabilità prima che si trasformino in fragilità o disagio conclamato? E quale ruolo possono svolgere scuola, servizi educativi e comunità nel promuovere il benessere di bambini, famiglie e

territori? Sono alcuni dei temi al centro dell'incontro **"Crescere ascoltati"**:





riconoscere i segnali di vulnerabilità e fare rete

in programma alla fiera Book to School di Erickson sabato 19 settembre 2026, dalle 11.30 alle 12.30, dove Laura Borghi dialogherà con **Silvana Buono**, coordinatrice pedagogica della cooperativa La Coccinella e psicologa.

L'appuntamento

è promosso da **etika**, l'offerta luce e gas di Dolomiti Energia ideata in collaborazione con il Gruppo Cooperativo Trentino (Federazione Trentina della Cooperazione, Coop Trentino Sait, Cassa Centrale Banca e Fondo comune delle Casse Rurali Trentine e Consolida), che sostiene la sostenibilità sociale e l'inclusione. In un tempo in cui si parla molto di disagio, Borghi invita a compiere un passo indietro e a **interrogarsi su ciò che viene prima**. Perché il benessere non dipende soltanto dalla capacità di intervenire quando emerge un problema, ma dalla possibilità di **costruire contesti educativi capaci di osservare, ascoltare e creare connessioni**. Scuola, famiglie, servizi territoriali, associazioni e comunità locali diventano così parti di una stessa rete, chiamata non solo a rispondere alle difficoltà, ma a generare opportunità, partecipazione e inclusione.

Ne abbiamo parlato con Laura Borghi, per capire come riconoscere i segnali delle vulnerabilità contemporanee e quale ruolo possano svolgere educazione e comunità nel trasformarle in percorsi di crescita e benessere.

Oggi sentiamo parlare spesso di vulnerabilità. Dal suo punto di vista, cosa significa realmente essere vulnerabili?

Vulnerabilità, fragilità, disagio non sono sinonimi, anche se spesso li usiamo come se lo fossero. La vulnerabilità ha diverse accezioni: una è ontologica, ovvero come **tratto costitutivo dell'esistenza umana** in quanto tale, non qualcosa che si ha in più o in meno, ma qualcosa che *si è*, semplicemente in virtù di essere corpi viventi, dipendenti dagli altri, esposti al tempo, alle malattie, alle perdite, alle relazioni. In questo senso la vulnerabilità è universale. Esiste però anche una **vulnerabilità sociale**, che è il modo in cui la condizione ontologica viene



tratto individuale, ma come prodotto della relazione tra l'individuo e l'ambiente.

E in che modo questo concetto si distingue da quello di fragilità o di disagio?

Fragilità e disagio si collocano diversamente. **La fragilità è la scarsa capacità**, individuale o di sistema, di reggere quando la vulnerabilità viene sollecitata: è la vulnerabilità che incontra risorse insufficienti.

Il disagio è l'esito visibile, il sintomo che qualcosa non ha retto. La vulnerabilità, in tutte le sue accezioni, li precede entrambi: è condizione, non ancora esito. Proprio per questo lavorare sulla vulnerabilità non significa cercare di eliminarla, sarebbe un'illusione, dato che è condizione costitutiva dell'esistenza, **ma intervenire su ciò che la rende sostenibile o meno**: le risorse, le relazioni, i contesti che la accolgono prima che si trasformi in fragilità e poi in disagio conclamato. È uno spostamento di sguardo importante: non si tratta di proteggere le persone dalla vulnerabilità, ma di rafforzare la loro capacità, e quella dei sistemi che le circondano, di abitarla e attraversarla senza esserne sopraffatte.

Siamo davvero preparati a riconoscere la vulnerabilità o siamo ancora troppo orientati a riconoscere il disagio quando è già manifesto?

La vulnerabilità ha la caratteristica di essere silenziosa, distribuita, spesso invisibile finché non produce sintomo. I nostri sistemi (educativi, sociali, sanitari) sono diventati più attenti a intercettare il disagio manifesto, ma meno capaci di leggere le condizioni di vulnerabilità prima che si trasformino in disagio. È qui che entra in gioco il concetto di **welfare di comunità**: un modello che non affida la lettura del bisogno solo ai servizi professionali, ma la distribuisce sul territorio, valorizzando anche le risorse

informali – il vicinato, il volontariato, la rete di prossimità.

Ci può spiegare meglio?

Dentro questo modello si parla ormai da tempo di **“antenne sociali”**: **presidi diffusi, spesso non professionali, capaci di intercettare segnali deboli prima che diventino domanda conclamata ai servizi**. Il **tabaccaio** che coglie i primi segnali di una dipendenza, il **centro estetico** quelli di una violenza subita, il **personale educativo e insegnante** quelli di una carenza di risorse: sono tutti nodi di questa stessa rete di ascolto diffuso.

Cambiare sguardo significa proprio questo: spostare l'attenzione dalle strutture ai processi, dalla certificazione del bisogno alla costruzione preventiva delle capacità delle persone di affrontarlo e riconoscere che la capacità di intercettare la vulnerabilità non può restare confinata dentro i servizi, ma va costruita e allenata nel tessuto quotidiano della comunità.

Quanto pesa oggi la povertà educativa nel creare situazioni di vulnerabilità?

Pesa moltissimo, e va intesa non solo come mancanza economica ma come **povertà di stimoli, relazioni significative, occasioni di esperienza**. Agisce come moltiplicatore silenzioso: non produce disagio visibile nell'immediato, ma erode nel tempo le risorse (linguistiche, relazionali, cognitive) che permetterebbero a un/a bambino/a di reggere gli urti successivi. È vulnerabilità sociale che si accumula prima ancora di manifestarsi come disagio.

Quale ruolo può avere il nido e la scuola nel contrastarla?

Nido e scuola, soprattutto nella fascia 0-6, sono probabilmente il contesto con il più alto potenziale compensativo che abbiamo. Non solo per la funzione educativa in senso stretto, ma perché possono intercettare precocemente segnali deboli, se lavorano come **osservatorio relazionale**, e non solo come erogatori di programma, e se sono capaci di **fare rete con le famiglie e i servizi del territorio**. È lì che si gioca la differenza tra un sistema che previene e uno che si limita a rispondere.

COME PARTECIPARE

L'incontro **“Crescere ascoltati: riconoscere i segnali di vulnerabilità e fare rete”** si svolgerà sabato 19 settembre, dalle 11.30 alle 12.30, nella sede Erickson in via del Pioppeto 24 a Trento, sala Freire 1. La partecipazione è gratuita previa prenotazione su www.erickson.it/it/book-to-school ■

La Croce Rossa Italiana è presente ogni giorno sul territorio trentino, accanto alle persone e alle famiglie che attraversano momenti di difficoltà. Una presenza capillare, resa possibile dall'impegno quotidiano dei volontari, che conoscono le realtà locali e i bisogni delle comunità in cui operano. Attraverso le proprie attività, la Croce Rossa offre un sostegno concreto alle famiglie più fragili, contribuendo a rispondere alle necessità quotidiane e a costruire una rete

di solidarietà capace di arrivare dove ce n'è più bisogno.

IL GESTO DI VICINANZA È AIUTO CONCRETO

Per questo, ogni contributo raccolto rappresenta molto più di una semplice donazione: è

Sabato 26 settembre 2026

Essere vicini per fare la differenza

“CRIempiamo il carrello”:
Sait Coop e le Famiglie Cooperative in una nuova giornata di raccolta solidale con Croce Rossa Italiana, in ogni comunità, per donare a chi, proprio vicino a casa ha più bisogno

un gesto di vicinanza che si trasforma in un aiuto concreto per il territorio. Tutto ciò che verrà raccolto in Trentino resterà infatti in Trentino e sarà destinato a sostenere le persone e le famiglie della nostra comunità.

Un piccolo gesto, quindi, che rimane vicino a casa e che, grazie alla solidarietà di tutti, può fare davvero la differenza.

Dove trovare i volontari della Croce Rossa

I negozi e supermercati delle Famiglie Cooperative e Sait Coop dove le volontarie e i volontari saranno presenti nella giornata di sabato 26 settembre 2026:

- Trento, Coop Superstore, Big Center, Centro Direzionale Trento Sud
- Giudicarie, Famiglia Cooperativa Terme di Comano, Ponte Arche, via Prati 19
- Val di Sole, Famiglia Cooperativa Malè, Dimaro, via Campiglio 15
- Basso Sarca, Coop Consumatori Alto Garda, Vigne di Arco, Via Luigi Negrelli 22
- Valle dei Laghi, Coop Trentino, Vezzano, via Roma 45 Valledelaghi
- Mezzocorona, Famiglia Cooperativa Koenigsberg Mezzocorona, via Romana 16
- Pergine, Famiglia Cooperativa Perginese Pergine, piazza Gavazzi 6
- Val di Non, Famiglia Cooperativa Anaunia, Coredò, via Venezia 8
- Val del Chiese, Famiglia Cooperativa Valle del Chiese, Storo via Conciliazione 22
- Val di Ledro, Famiglia Cooperativa Valle di Ledro, Pieve, Via Foletto 2
- Canal San Bovo, Famiglia Cooperativa di Primiero, Transacqua, viale Piave 169
- Levico, Famiglia Cooperativa Alta Valsugana, via Casotte 6
- Moena, Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Strada del Predalon 26

In tutti i punti vendita i volontari saranno presenti dall'orario di apertura fino alle ore 19. Fa eccezione il punto vendita di Moena, dove la presenza sarà garantita dalle ore 8:30 alle ore 12.

Proprio con l'obiettivo di essere il più possibile vicini alle diverse comunità, i volontari della Croce Rossa saranno presenti in numerosi punti vendita distribuiti sul territorio provinciale, offrendo così a tutti la possibilità di partecipare alla raccolta e contribuire con un gesto semplice ma prezioso.

UNA RISPOSTA COLLETTIVA AI BISOGNI

“La diffusione dei punti di raccolta nelle diverse aree del Trentino vuole essere anche un segno concreto della vicinanza della Croce Rossa alle comunità locali, – sottolineano per Croce Rossa Sergio Bonadio, Presidente Provinciale del Trentino, e Anna Maino, Delegato Tecnico Provinciale, Inclusione Sociale – Ogni donazione, indipendentemente dal suo valore, contribuirà a costruire una risposta collettiva ai bisogni di chi si trova in difficoltà. Perché la solidarietà cresce attraverso i piccoli gesti e, quando una comunità sceglie di prendersi cura delle persone, ogni contributo può fare la differenza”. ■

Una *madeleine*, come il celebre dolcetto descritto da Proust nella “Ricerca del tempo perduto”: un sapore capace di portarci indietro nel tempo, sprigionare un’emozione, ricondurci a un luogo, un affetto, un aneddoto. Oppure un cibo inventato, desiderato, perfino sognato nel futuro. Ogni famiglia, ogni persona ha il suo, protagonista di una storia legata alla tavola e che racchiude un pezzo di vita. Raccontarla significa comporre le tessere di una storia collettiva saporita e profumata, attraversare le vicende, i sogni, le aspirazioni delle persone e delle comunità passando dalla dispensa. Sono proprio le **“Storie a tavola”** il tema del concorso di

valore, creando un archivio sentimentale della nostra cucina, riconosciuta Patrimonio Unesco alla fine del 2025 proprio per il suo portato culturale e sociale, fatto di condivisione e profondamente intrecciata ai costumi, ai paesaggi, alle comunità, in una parola alla storia del nostro paese.

Della giuria del concorso fanno parte lo scrittore, divulgatore e agronomo **Antonio Pascale**, la direttrice Comunicazione di Coop Italia **Sara Taschera** e **Carla Cocco**, responsabile relazioni esterne e partnership di Slow Food. I tre elaborati più originali verranno svelati in occasione di “Terra Madre-Salone del Gusto” di Torino, di cui Coop è partner, e i premiati

air dal 10 settembre fino a metà ottobre sulla piattaforma OnePodcast e su Spotify, Apple Podcast, Amazon Music, YouTube. In sei puntate e altrettante conversazioni di circa mezz’ora – naturalmente, a tavola – con esperti e cultori di cibo, la storia d’Italia dal dopoguerra si intreccia con il carrello degli italiani e con il ruolo svolto da Coop nell’intercettare i bisogni e spesso anticipare i cambiamenti.

A guidare il racconto è la giornalista radiofonica **Chiara Galeazzi** che dialoga volta per volta con lo scrittore **Antonio Pascale**, **Camilla Baresani** e **Tessa Gelisio**, entrambe giornaliste che si occupano a vario titolo di cibo e di costume sociale, la chef esperta di cucina ambientale **Chiara Pavan**, **Paolo Vizzari**, che si autodefinisce “un narratore della cucina”, e l’antropologo **Marino Nioia**. Partendo dal 1947, quando nasceva ufficialmente la Coop.

Il cibo ci racconta

La nostra storia a tavola

Un concorso e un video-podcast raccontano la storia collettiva dell’Italia attraverso il cibo e i prodotti Coop che, nei decenni, hanno interpretato e guidato il cambiamento delle abitudini, dei consumi e della società. Dal dopoguerra fino agli alimenti che mangeremo nel futuro

di **Paola Minoliti**



Coop che, dal 15 luglio al 30 agosto, ha invitato soci e consumatori a proporre racconti, aneddoti, ricette che rappresentano un cibo connesso a un momento della propria vita o alla storia d’Italia, di ieri, di oggi o magari anche di domani. “Storie a tavola” è un modo per leggere il rapporto che lega gli italiani al cibo come

vinceranno l’ospitalità nella tre giorni conclusiva della manifestazione, dal 24 al 27 settembre.

CHIACCHIERE APPETITOSE

Le “Storie a tavola” sono parte del progetto Coop **“La Tavola del Tempo”**, che si sviluppa in un video-podcast (vodcast) on

IL CIBO ATTRAVERSO I DECENNI

Il punto di osservazione è il cibo attraverso i decenni fino ai giorni nostri, con una proiezione sul domani. Raccontando ciò che si serve a tavola per riflettere anche su tutto ciò che accade intorno: le trasformazioni della società, delle famiglie, dei consumi e delle idee. Un percorso in cui Coop ha via

La tavola del tempo dei prodotti Coop

Alcune delle tappe principali dei prodotti a marchio Coop attraverso la storia, dal Dopoguerra a oggi. Iniziando dall’art. 45 della Costituzione che riconosce la funzione sociale della cooperazione, proseguendo con i primi prodotti dal 1947, come pasta e olio, e lungo il percorso nella modernizzazione, attraversando i decenni fino ai giorni nostri, con il riferimento a ciò che accade intorno: le trasformazioni della società, dei consumi e delle idee

via interpretato e spesso guidato il cambiamento attraverso i suoi prodotti a marchio: dagli ingredienti popolari e nutrienti che sfamano l'Italia del dopoguerra come la pasta e l'olio – quel maccherone che Alberto Sordi assaltava al grido “M'hai provocato e io me te magno” – per passare **agli anni '60 con i primi consumi** di massa consacrati da Carosello, quando il supermercato diventa simbolo della modernizzazione.

Poi i **“favolosi” e ottimisti anni '80, e i '90** con la nuova consapevolezza del consumo critico e la linea dei “Prodotti con Amore” che lanciavano la carne senza anabolizzanti e la tracciabilità di filiera. Tappa dopo tappa fino alla crisi del 2008 e il fenomeno dei **downgrading del carrello**: il tentativo delle famiglie di risparmiare sulla spesa cambiando marca, riducendo la qualità o la quantità dei prodotti alimentari acquistati. Ancora un decennio e si arriva ai valori di **salute e sostenibilità** applicate al cibo che si affacciano sulla tavola di oggi, per approdare ai cibi del futuro tra carne coltivata, insetti e fermentazione avanzata.

COSA MANGEREMO?

Cosa mangeremo tra vent'anni? A questa domanda, nell'ultima puntata, cercherà di rispondere l'antropologo della contemporaneità **Marino Niola**: «Il cibo è identità



Chiara Galeazzi, la giornalista radiofonica che conduce il ciclo di video-podcast (vodcast) “La Tavola del Tempo”, in onda dal 10 settembre a metà ottobre 2026

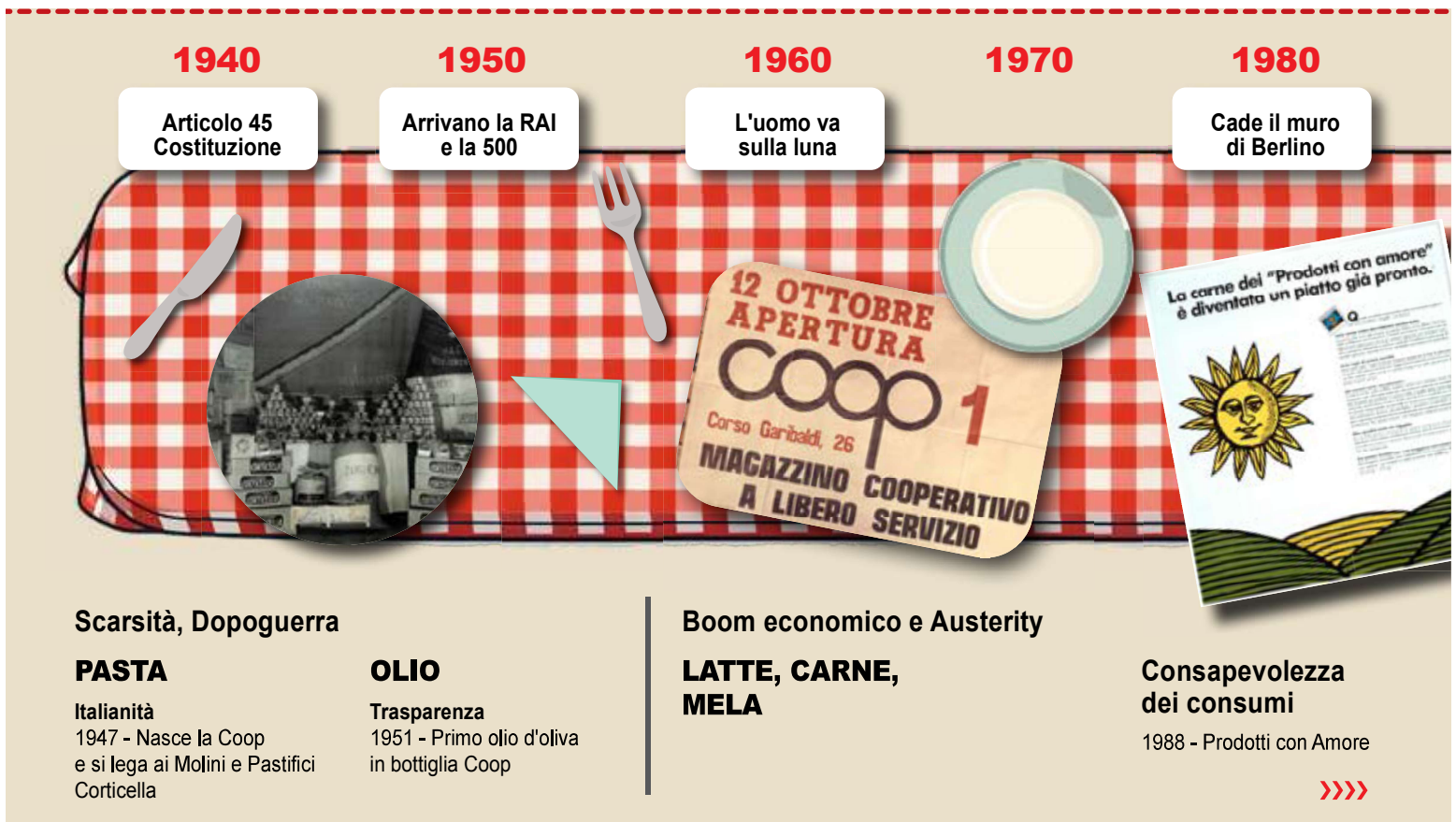
e cultura – spiega –, è piacere, è condivisione, è sostenibilità. *Homo sapiens e homo edens* (letteralmente l'uomo che mangia) coincidono da quando esiste l'umanità: attraverso il cibo, l'uomo costruisce rapporti con altri uomini e diventa più “sapiente”, conosce e si fa conoscere. Ma c'è di più, attraverso il cibo costruisce la propria identità e si distingue dagli altri gruppi di umani. L'iniziativa di Coop, che ha invitato soci e clienti a ricordare e scrivere le proprie storie e ricette del cuore, è un ottimo esempio

di comunicazione alimentare virtuosa. Oggi, purtroppo, le agenzie educative tradizionali, che sono principalmente la famiglia e la scuola, non riescono più a tramandare certi valori, Coop ci prova a recuperare il meglio della tradizione culinaria italiana, dimostrandosi ancora una volta fedele ai suoi principi».

PRODOTTO COOP: 130 CANDELINE

Concorso e podcast definiscono un itinerario tra storia e costume che **“apre” le iniziative per i 130 anni di vita del prodotto a marchio Coop**: il primo nacque alla fine del 1896 a Milano, quando l'Unione Cooperativa Milanese produsse un panettone confezionato.

«Molto prima che diventassero temi di attualità – sottolinea **Sara Taschera** –, Coop ha promosso battaglie e introdotto innovazioni che hanno cambiato il modo di produrre, acquistare e consumare il cibo: dalla sicurezza alimentare alla tutela dell'ambiente, dalla trasparenza delle filiere al rispetto dei diritti delle persone. Valori che nel tempo si sono tradotti in prodotti a marchio e che hanno contribuito a far crescere una nuova consapevolezza collettiva su ciò che mangiamo e su ciò che c'è dietro ogni scelta alimentare». ■



Il valore del cibo

Marino Niola, antropologo, scrittore e divulgatore scientifico

Il cibo è identità e cultura, è piacere, è condivisione, è sostenibilità. Nessuno può metterlo in dubbio. *Homo sapiens* e *homo edens* (letteralmente l'uomo che mangia) coincidono da quando esiste l'umanità: attraverso il cibo, l'uomo costruisce rapporti con altri uomini e diventa più "sapiente", conosce e si fa conoscere. Ma c'è di più, attraverso il cibo costruisce la propria identità e si distingue dagli altri gruppi di umani. Non a caso gli italiani venivano chiamati "*maccaroni*" dagli stranieri. Oggi non ci appellano più così, ma la cucina italiana resta uno dei più forti vettori della nostra identità, forse, insieme allo stile.

Cibo come piacere, dicevamo: ovviamente non quel piacere dissennato e distruttivo che la bulimia consumistica quasi ci impone, facendo danni alla nostra salute e a quella del pianeta, ma un piacere sostenibile fatto, soprattutto, di convivialità e di condivisione. I momenti fondamentali della nostra esistenza

hanno sempre un risvolto alimentare, li celebriamo e festeggiamo attraverso il cibo, insieme a tavola. È sempre stato così, persino in quelle famiglie povere e numerose, dove nonne e mamme si ingegnavano per mettere a tavola mariti, figli e nipoti. Con cibi poveri, ma sani.

Oggi si assiste a un fenomeno opposto: molte persone si nutrono male, mangiando cibo processato, spesso costoso e sicuramente non salutare, invece di quei piatti semplici di cui le nonne erano maestre. Il cosiddetto cibo povero in realtà era un sistema veramente magistrale di riutilizzo degli avanzzi per trasformare l'indigenza in eccellenza. Nel tentativo di fare le "nozze con i fichi secchi", sono nate alcune delle grandi specialità della cucina italiana.

Pensiamo agli spaghetti con le vongole fuiute, che a Napoli vuol dire scappate, o la pasta con **le sarde a mare** di Palermo: nel piatto non c'erano né le vongole né le sarde, ma il loro sapore sì. Vale la pena ricordare anche le toscane **minestre vedove** o i **fagioli all'uccelletto**, in cui di carne non c'è traccia, ma se ne sente il gusto. O ancora la polenta con gli **osei scappati** sulle tavole dei contadini veneti e lombardi. A Napoli le popolane andavano a prendere "**i sassi a mare**",

poi li buttavano in padella con aglio e olio, la pasta acquistava così un sapore di mare straordinario. Tutto gratis o quasi. Adesso qualche chef stellato ha recuperato la ricetta, ma la fa pagare a peso d'oro.

Ognuno ha i suoi ricordi d'infanzia: la mia *madeleine* è il cantuccio del pane svuotato che mia nonna la domenica riempiva con il sugo che profumava tutta la casa. Quando il pane diventava morbido lo divoravo con un piacere unico che ancora oggi, quando la sera mi abbandono ai pensieri del passato, fa nascere in me quella che Leopardi definiva la "ricordanza", un'intermittenza del cuore.

L'iniziativa di Coop, che con il progetto "La tavola del tempo" ha invitato soci e clienti a ricordare, scrivere e inviare le proprie ricette del cuore, i racconti, le immagini legati a un cibo, è un ottimo esempio di comunicazione alimentare virtuosa. Oggi che, purtroppo, le agenzie educative tradizionali, che sono principalmente la famiglia e la scuola, non riescono più a tramandare certi valori, Coop ci prova a recuperare il meglio della tradizione culinaria italiana, dimostrandosi ancora una volta fedele ai suoi principi. ■

>>>>

1990

Trattato di Maastricht e fine della prima Repubblica

2000

Torri Gemelle e crollo Lehman Brothers

2010

Calano i consumi. Subentrano salute e sostenibilità

2022



Consumismo

CAFFÈ

Solidarietà
1995 - Primo prodotto equosolidale della linea Solidal

Downgrading

UOVO

Innovazione
2003 - Filiera tutta italiana, allevamento a terra delle galline

Differenziazione dei consumi

POMODORO

Salutismo e etica
2016 - Campagna Buoni e Giusti
2021 - Pomodoro Nichel free

5.000 NUOVI PRODOTTI



L'Università di Trento ha ospitato il 18 e 19 luglio 2026 l'Assemblea nazionale di Slow Food. A pochi mesi dalla scomparsa di Carlo Petrini – fondatore del movimento e già studente della Facoltà di Sociologia trentina che proprio in quelle date del 1969 aveva frequentato quelle aule e sostenuto i primi esami – la scelta di riunire qui i delegati provenienti da tutta Italia è stata un omaggio alla sua figura, ma anche **il riconoscimento di un percorso che, negli ultimi anni,**

borazione tra Università e Slow Food, il corso affronta i grandi temi della **gestione comunitaria delle risorse, della biodiversità, delle filiere agroalimentari e della partecipazione delle comunità locali**, alternando lezioni, incontri pubblici ed esperienze dirette nei territori; il suo carattere innovativo è stato riconosciuto anche da **Legambiente**, che gli ha conferito la **Bandiera Verde 2026**, un premio assegnato a esperienze capaci di coniugare sostenibilità ambientale, innovazione e impegno per le montagne.

comunità: significa condividere responsabilità, valorizzare le risorse locali, investire nei giovani, mantenere vive le aree montane e costruire economie capaci di guardare al lungo periodo anziché al solo profitto immediato.

In questo senso l'Assemblea Slow Food ha confermato che dalle Terre Alte possono nascere idee capaci di parlare a tutto il Paese: in un tempo segnato dalla crisi climatica, dallo spopolamento delle montagne e dalle trasformazioni del sistema alimentare, esperienze come quella costruita

Il futuro delle Terre Alte

I Territori di Vita, dove il cibo incontra la comunità

L'Assemblea nazionale di Slow Food a Trento ha raccontato una nuova alleanza tra università, territori e persone. Il programma Territori di Vita, la rete di attività mette in relazione ricerca, divulgazione e pratiche territoriali

ha trasformato Trento in uno dei luoghi più dinamici della riflessione sul rapporto tra cibo, comunità, ambiente e futuro delle Terre Alte.

Il legame tra Slow Food e l'Università di Trento forse affonda le proprie radici nella storia; tra le aule di Sociologia Carlo Petrini maturò una parte importante della propria formazione culturale: l'apertura dell'allora Istituto Superiore di Scienze Sociali agli studenti provenienti anche dagli istituti tecnici rese possibile il suo percorso universitario, contribuendo alla formazione di quella visione che avrebbe poi cambiato il modo di pensare il cibo, la biodiversità e le comunità locali.

Oggi quel dialogo continua in forme nuove. **Da tre anni Slow Food Trentino Alto Adige e il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento** hanno costruito una collaborazione stabile che **unisce ricerca scientifica, formazione universitaria e iniziative rivolte ai territori**, con una importante azione di divulgazione della ricerca pubblica e applicata.

TERRITORI DI VITA

Al centro della collaborazione c'è il **corso di Antropologia culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita**, il primo insegnamento universitario in Europa interamente dedicato a questi temi; nato dalla colla-



Questa esperienza rappresenta solo una parte di un progetto più ampio; attraverso il programma **Territori di Vita**, Slow Food Trentino Alto Adige e Università di Trento stanno costruendo **una rete di attività che mette in relazione ricerca, divulgazione e pratiche territoriali**. Il progetto comprende la mappatura dei Presidi Slow Food presenti nei Domini Collettivi, incontri pubblici dedicati all'agroecologia e all'agricoltura di montagna, laboratori con le scuole, pubblicazioni, mostre fotografiche, residenze di studio e iniziative di volontariato agricolo. L'obiettivo è mostrare come la cura della terra, del cibo e della biodiversità passi anzitutto attraverso **la capacità delle comunità di organizzarsi, collaborare e prendersi responsabilmente cura del proprio territorio**.

Non è difficile riconoscere in questa visione valori che appartengono da sempre anche al movimento cooperativo trentino; **la cooperazione**, come i Domini Collettivi e come Slow Food, nasce infatti dall'idea che **il benessere individuale dipenda dalla qualità delle relazioni costruite all'interno di una**



tra Università di Trento e Slow Food dimostrano che ricerca, cultura e partecipazione possono diventare strumenti concreti per immaginare nuovi modelli di sviluppo.

Forse è proprio questa l'eredità più attuale di Carlo Petrini: ricordarci che il cibo non riguarda soltanto ciò che mettiamo nel piatto, ma il modo in cui scegliamo di abitare i nostri territori, prendercene cura e costruire comunità più giuste, solidali e capaci di futuro. *(Slow Food Trentino)* ■

La Famiglia Cooperativa di Lavarone si prepara a rinnovare il suo negozio di Bertoldi: i lavori inizieranno il 20 settembre, la conclusione è prevista a breve, nell'arco di circa dieci giorni, per non far mancare il servizio ai soci e ai clienti della frazione. L'obiettivo è riorganizzare e valorizzare gli spazi di questo supermercato di circa 160 mq di superficie, sostituendo le attrezzature e gli impianti, per migliorarne la sostenibilità energetica. Il progetto prevede di dare una nuova centralità al banco della gastronomia, che con il suo ricco assortimento anche di produzioni e specialità locali caratterizza già il negozio, molto frequentato

dotato di un ampio parcheggio all'aperto, al quale si aggiungono circa 15 posti nel parcheggio interrato.

Il supermercato di Cappella è di particolare rilievo per tutta la comunità, essendo il più grande dell'Altipiano; il suo fiore all'occhiello è il **reparto macelleria servito**, completo della rosticceria pronta; il negozio è completo di tutto e offre un vasto assortimento di produzioni locali (formaggi, salumi,

Famiglia Cooperativa Lavarone

Settembre, il negozio di Bertoldi si rinnova

Tutto pronto per l'intervento che rinnoverà completamente il negozio di Bertoldi nell'arco di circa 10 giorni. A maggio l'assemblea dei soci ha approvato suo 120° bilancio d'esercizio, portato a termine con ottimi risultati. Nuove iniziative in programma

di **Cristina Galassi**

anche dai turisti, trovandosi nell'immediata vicinanza delle aree sciistiche di questa zona.

La Famiglia Cooperativa di Lavarone ha la sua sede e negozio principale nella frazione di Cappella, dal 2014 trasferita in via Dante, nella nuova, accogliente struttura che ospita il supermercato con 600 metri dedicati all'area di vendita e il servizio di **lavanderia self service** aperto tutti i giorni con orario continuato (anche le domeniche e i festivi) dalle 8 alle 19. Qui nel 2019 è stato aperto il **Quadrifoglio**, il negozio dedicato al giardinaggio e al bricolage e agli alimenti e articoli per animali. L'edificio di via Dante è inoltre

confetture, mieli, dolci e biscotti); il suo orario durante la stagione estiva è continuato, perché è un vero punto di riferimento per i turisti, molto presenti in estate.

120 ANNI DI ATTIVITÀ

In questo 2026, lo scorso maggio, la Famiglia Cooperativa ha anche presentato il suo

120° esercizio, portato a termine con ottimi risultati, base sociale in crescita (i soci sono oggi circa 1160) e con nuovi progetti per il futuro: in primo piano l'importante ristrutturazione del negozio di Bertoldi, ma in programma ci sono anche l'impianto per la colonnina di ricarica per auto elettriche nell'area di parcheggio del supermercato di



In questa foto il negozio di Cappella di Lavarone e in alto quello di Bertoldi

Famiglia Cooperativa Lavarone

Fondata nel 1905, la Famiglia Cooperativa Lavarone dispone oggi di 4 negozi: nella frazione di Cappella il supermercato Coop Trentino, il negozio Quadrifoglio per giardinaggio, bricolage, animali, la lavanderia self service; nella frazione di Bertoldi, il negozio Famiglia Cooperativa. I soci sono circa 1160. I dipendenti sono 9 e diventano 23 durante il periodo estivo. Il presidente è Giorgio Corradi, il direttore Simone Cuel.

La rara 500 giardinetta, un pezzo di storia presente

A raccontare la lunga storia della Famiglia Cooperativa Lavarone c'è anche la rara e preziosa Autobianchi 500 giardiniera del 1972 (ne sono rimasti pochissimi esemplari in tutta Italia) che soprattutto nel periodo estivo si lascia ammirare nel suo vivace color aragosta. Oltre 50 anni fa annunciava l'arrivo delle consegne a domicilio della Famiglia Cooperativa sull'Altipiano, oggi è testimone di quel percorso di sviluppo e capacità di innovazione che la Famiglia Cooperativa ha saputo compiere nel tempo. Alla fine degli anni '70 venne infatti acquistata da un affezionato socio,

il villeggiante fiorentino Ugo Bacchi, che da anni frequentava l'Altipiano: la Famiglia Cooperativa aveva dovuto dotarsi di un mezzo più moderno e dalle maggiori capacità di carico e l'aveva dismessa. Bacchi se ne è preso cura, con le manutenzioni e i restauri esperti che si sono resi necessari nel tempo e che l'hanno fatta giungere attraverso i decenni fino a oggi, perfettamente funzionante, oggetto di curiosità e stupore per quanti a ogni ritorno della bella stagione la vedono percorrere strade e stradine di questo bellissimo territorio.

L'Autobianchi 500 giardiniera del 1972 è la 500 giardiniera che dal 1968 iniziò a

Cappella, la nuova possibilità di utilizzare i buoni pasto nei negozi, l'introduzione degli armadi automatici Amazon Locker.

Tutti riassumono l'impegno della Famiglia Cooperativa per migliorare costantemente il servizio, innovando ma anche sviluppando il ruolo sociale della Famiglia Cooperativa. Da molti anni la Famiglia Cooperativa restituisce ai soci il ristorno (cioè una percentuale di quanto il socio ha speso in Famiglia Cooperativa), dedica al socio ogni giovedì uno sconto del 10 per cento sulla spesa, festeggia con i soci il Natale con un dono a loro dedicato, celebra da sempre l'assemblea annuale anche con il pranzo sociale, preziosa occasione per ritrovarsi. La Famiglia Cooperativa è anche impegnata nell'educazione al consumo consapevole, ospitando con continuità le scuole che partecipano al percorso "Consumo Consapevole", promosso dalla Federazione Trentina della Cooperazione insieme alle Famiglie Cooperative.

ENERGIA DI COMUNITÀ

Sul fronte dell'innovazione e della sostenibilità energetica c'è la scelta di investire sull'energia solare, con l'impianto da 120 kW di cui è dotato il negozio di Cappella già da anni e con la partecipazione alla fondazione della Cer (Comunità energetica rinnovabile) Green Land, nata dalla volontà di circa 50 soci, tra cui appunto la **Famiglia Cooperativa Lavarone e la Famiglia Cooperativa Vattaro e Altipiani**, il Comune di Lavarone, la Cassa Rurale Vallagarina e altre realtà cooperative del territorio, prima esperienza di questo tipo in Trentino. A distinguere il progetto è l'obiettivo di coniugare sostenibilità sociale e ambientale: in quanto cooperativa di comunità, Green Land si propone di produrre energia pulita da fonti rinnovabili, ma anche sviluppare progetti di welfare e altre attività per il benessere della sua comunità. ■

“**Sentieri di etika**” è il ciclo di eventi organizzati dalle coop sociali in **collaborazione con le Famiglie Cooperative**, Casse Rurali e i partner locali. Percorsi accessibili, attività all'aria aperta, approfondimenti, laboratori ed esperienze per conoscere luoghi, persone e progetti che contribuiscono a rendere il territorio più accogliente e inclusivo. Dopo il primo appuntamento del 22 agosto in Valsugana, con la collaborazione della **Famiglia Cooperativa Perginese**, ecco gli itinerari di settembre.

FAI DELLA PAGANELLA E MEZZOLOMBARDO

Giovedì 17 settembre, tra Fai della Paganella e Mezzolombardo: una giornata

attività laboratoriali inclusive rivolte a bambini, famiglie e adulti. L'intento è valorizzare il patrimonio storico e culturale locale e favorire la partecipazione di persone di ogni età. L'iniziativa è realizzata con la collaborazione della **Famiglia Cooperativa Giudicarie Don Guetti** e della Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella e con l'Ecomuseo della Giudicaria.

PERGINE VALSUGANA

Sabato 19 settembre, Pergine Valsugana: arte, cultura e inclusione sono al centro della proposta della **Coop sociale CS4**, sostenuta dalla **Famiglia Cooperativa Perginese** e dalla Cassa Rurale Alta Valsugana. In programma: la facile camminata alla scoperta del patrimonio culturale della città,

Con le Famiglie Cooperative

I Sentieri di etika 2026: gli appuntamenti di settembre

I Sentieri di *etika* entra nel vivo: 4 eventi (tutti gratuiti) alla scoperta del Trentino più accessibile e inclusivo, con attività all'aria aperta, laboratori, convivialità, sapori del territorio



la visita alla mostra di opere artistiche realizzate da persone con fragilità, l'esperienza con le bici inclusive, il laboratorio di teatro, la illustrazione dei progetti territoriali dedicati all'inclusione e al welfare di comunità; ad Assizzi il momento di ristoro con prodotti locali e il mercato di produzioni agricole e artigianali, in collaborazione della rete DES.CO e di molte realtà

associe del territorio

dedicata al **supporto tra persone, ambiente e accessibilità** a cura della **Coop sociale Grazie alla Vita**, con il sostegno della **Famiglia Cooperativa Königsberg** e di Banca Trentino-Südtirol. In programma attività di **manutenzione leggera dei sentieri**, dalla raccolta dei rifiuti alla cura della segnaletica, e **percorsi guidati di osservazione dell'ambiente, orientamento e stimolazione sensoriale**; saranno anche presentati strumenti di comunicazione aumentativa e nuove soluzioni di segnaletica inclusiva che rendono i percorsi naturali sempre più accessibili.

GIUDICARIE

Venerdì 18 settembre, Giudicarie: con la **Coop sociale Incontra** alla scoperta del sito palafitticolo di Fiaavé, una visita accessibile, arricchita da supporti multimediali e pannelli informativi; sarà presentato anche il progetto **Pensati Attivo** e si potrà partecipare ad

VILLE DI FIEMME

Domenica 11 ottobre, Ville di Fiemme: con la **Coop sociale Oltre** s'inaugura il nuovo **Sentiero del Benessere**, realizzato con la collaborazione di molti partner locali, come la **Famiglia Cooperativa di Cavalese** e la Cassa Rurale della Val di Fiemme. Lungo il percorso, installazioni, totem informativi e stazioni esperienziali per il rilassamento, la respirazione e il movimento. Una passeggiata accompagnerà alla scoperta delle tappe del sentiero, per sperimentare attività per il benessere psicofisico, nel contatto con la natura; al termine un momento di condivisione aperto a tutti.

Tutti i Sentieri di etika sono gratuiti; l'iscrizione è necessaria solo dove indicato in modo specifico nel programma su www.etikaenergia.it/i-sentieri-di-etika ■



essere prodotta da Autobianchi (marchio Fiat) e non più da Fiat: vennero cambiati alcuni aspetti tecnici e sul muso comparve il fregio Autobianchi, uno dei dettagli che la rende rara tra le auto storiche.

Le classi terze della scuola secondaria di primo grado e tutte le classi della secondaria di secondo grado possono iscriversi entro il 30 settembre 2026 a “La mia scuola alla COP31 in Turchia”, il percorso che porta le studentesse e gli studenti **dentro i negoziati delle Nazioni Unite sul clima. La partecipazione è gratuita.**

“La mia scuola alla COP31 in Turchia” rientra nel progetto “*Menti globali per spa-*



Entro il 30 settembre 2026

La mia scuola alla COP31 in Turchia

Due appuntamenti online, risorse didattiche per la classe e un collegamento in diretta dalla Conferenza ONU sul clima con il climatologo Luca Mercalli, presente al Festivalmeteorologia a novembre a Rovereto

“*gi globali*” ed è promossa dall’associazione **Viração&Jangada**, in collaborazione con l’**Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente (APPA)** della **Provincia autonoma di Trento**, la Fondazione Fontana ETS e il Consorzio delle ONG Piemontesi, nell’ambito del programma Connect for Global Change. Il progetto si avvale inoltre del contributo scientifico della **Società Italiana per le Scienze del Clima (SISC)**.

“Seguire una COP dall’aula cambia il modo in cui i ragazzi guardano alla crisi climatica. Smette di essere un tema da studiare e diventa una trattativa fra Paesi, con interessi in conflitto e decisioni da prendere. Non prometiamo alle classi una lezione sul clima, ma un posto in prima fila mentre si negozia”, ha dichiarato Paulo Lima, coordinatore del progetto per Viração&Jangada, l’associazione che promuove, attraverso progetti internazionali di educomunicazione, la partecipazione attiva delle giovani generazioni e la diffusione di una cultura della sostenibilità socio-ambientale.

Viração&Jangada segue le Conferenze delle Nazioni Unite sul clima da quindici anni attraverso l’Agenzia di Stampa Giovanile, il progetto che promuove il protagonismo giovanile attraverso l’uso creativo dei media. In questo percorso l’associazione ha accompagnato oltre cento giovani alla partecipazione diretta alle COP.

La trentunesima Conferenza delle Parti della Convenzione delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici si tiene ad Antalya, in Turchia, dal 9 al 20 novembre 2026. La COP31 mira ad accelerare il processo di “transizione dagli impegni all’attuazione”; l’obiettivo principale della COP31 è garantire che i Paesi trasformino i loro impegni sul clima in passi concreti e attuabili; prioritari per il vertice saranno il rafforzamento delle Dichiarazioni nazionali di contributo (NDC) per il 2035, la definizione di calendari chiari per l’eliminazione graduale dei combustibili fossili, l’aumento dei finanziamenti per il clima per i Paesi in via di sviluppo e l’integrazione di soluzioni basate sulla natura nelle politiche climatiche. Il collegamento con le scuole è fissato per l’ultimo giorno dei lavori all’interno della sessione del Festivalmeteorologia dedicata alle scuole: le classi ascolteranno il bilancio dei negoziati mentre i negoziati si stanno chiudendo.

IL PROGRAMMA

Venerdì 23 ottobre, ore 18-19 Formazione online per docenti: come lavorare sui negoziati ONU sul clima in classe e presentazione delle risorse didattiche.

Venerdì 30 ottobre, ore 11-12 Formazione online per studenti: la crisi climatica e la pa-

noramica sui negoziati sul clima.

Venerdì 20 novembre, ore 11-12 Conferenza live da Antalya: dialogo con il climatologo Luca Mercalli durante il Festivalmeteorologia (Rovereto, 19-22 novembre 2026) e con i giovani osservatori presenti alla COP31, per un bilancio dei negoziati.

PER I DOCENTI E LE CLASSI ISCRITTE

Accesso al sito dedicato al progetto e a una raccolta di risorse didattiche su www.viracaoejangada.org/cop31.

Un certificato di partecipazione valido ai fini del riconoscimento della formazione

La possibilità di seguire i negoziati in presa diretta, con la mediazione di ricercatori e di giovani osservatori accreditati.

La partecipazione è per tutti gratuita.

SOSTENGONO IL PROGETTO

Il progetto è realizzato con il sostegno del Gruppo Cassa Centrale - Credito Cooperativo Italiano, della Banca Trentino-Südtirol, di Cova Cucine, dell’Unione Europea e della Regione Piemonte attraverso il Consorzio delle ONG Piemontesi, nell’ambito del programma Connect for Global Change.

Collaborano all’iniziativa, fra gli altri: Centro Europeo Jean Monnet dell’Università degli Studi di Trento, Museo delle Scienze di Trento (MUSE), Scuola Sconfinata, Edulia Treccani Scuola, Parole Ostili, Associazione Verso, Clima 3T, Fondazione Mondo Digitale, Italian Climate Network, Young Ambassadors Society, Associazione A Sud, Ashoka Italia, Focsiv, Associazione Italiana di Educazione ai Media e alla Comunicazione (MED), Festivalmeteorologia, Dipartimento di Ingegneria Civile Edile e Ambientale dell’Università degli Studi di Padova, Associazione GISHub, Polo Mediterraneo di Educazione Interculturale, Movimento Giovani per Save the Children, InVentoLab, Casco Learning, Teach For Italy, FARETE, MLAL e San Martin.

ISCRIZIONI

Le iscrizioni si effettuano compilando il modulo online disponibile su www.viracaoejangada.org/cop31 entro il **30 settembre 2026**. La partecipazione è gratuita per le scuole. ■

Info

www.viracaoejangada.org

Trovare casa è diventato difficile, e non solo per chi vive una condizione di fragilità: capita a chi arriva in provincia per un lavoro, a chi la casa l'ha persa dopo una separazione o un contratto giunto a termine, a chi si trova con un affitto cresciuto più dello stipendio. Sono spesso situazioni temporanee, che da soli si fatica a risolvere.

Da anni la cooperativa sociale Kaleidoscopio lavora proprio in questo spazio, con percorsi di abitare sociale e accompagnato in diversi territori del Trentino: cohousing,



Il contributo a fondo perduto della Provincia **Abitare con fiducia**

La Provincia Autonoma di Trento stanZIA 5 milioni di euro per rimettere sul mercato alloggi da affittare: fino a 25 mila euro per ogni alloggio e per chi si affida a un Ente del Terzo Settore come Kaleidoscopio, che da anni opera a sostegno delle famiglie in situazioni di difficoltà abitativa, c'è il vantaggio di ulteriori 5 mila euro

supporto socio-relazionale discreto, accompagnamento verso l'autonomia.

A dare una enfasi concreta a questo impegno arriva un bando della Provincia autonoma di Trento con la delibera approvata il 7 agosto 2026, su proposta dell'assessore

alle politiche per la casa Simone Marchiori. **La Giunta ha stanziato 5 milioni di euro di contributo a fondo perduto per chi risana un immobile da destinare alla locazione a famiglie con bisogni abitativi**, in attuazione dell'articolo 61 bis della legge provinciale sulla casa (L.P. 21/1992) e coinvolge, in questo obiettivo, gli Enti di Terzo Settore.

Se possiedi un immobile in Trentino e scegli di risanarlo per affittarlo appoggiandoti a un ente senza scopo di lucro che offre servizi di mediazione sociale abitativa, come Kaleidoscopio con il progetto "Abitare con fiducia", **il contributo non è solo il 50% dei 50.000 euro di spesa massima ammissibile, ma è incrementato di ulteriori 5.000 euro per ogni alloggio**. Una scelta che la Provincia premia perché favorisce l'incontro "domanda-offerta" e, allo

stesso tempo, garantisce un inquilino conosciuto, consapevole delle proprie responsabilità di affittuario e accompagnato nel tempo.

PERCHÉ KALEIDOSCOPIO

"Abitare con fiducia", il servizio di mediazione sociale abitativa, seleziona e forma l'inquilino, verifica le referenze, accompagna l'ingresso in casa con un tutor di comunità e resta al fianco del proprietario e dell'inquilino per i primi mesi.

Il risultato: il proprietario risana casa con un contributo maggiorato, mette sul mercato un alloggio con un inquilino già conosciuto e affidabile, e aiuta un nucleo familiare con un reale bisogno abitativo a trovare casa.

IL BANDO

Le altre condizioni del bando: la spesa ammessa va da 15.000 a 50.000 euro per alloggio, fino a 5 alloggi per richiedente, contratto di affitto a canone agevolato.

Le domande si presentano online con SPID, CIE o CPS/CNS, dal **24 agosto al 12 ottobre 2026**, una finestra stretta e fino a esaurimento delle risorse.

Il testo integrale della delibera e tutte le condizioni sono consultabili su: <https://www.provincia.tn.it/Servizi/Contributo-risanamento-affini-locativi-di-immobili-di-persone-fisiche>

“Fino a 25.000 euro per risanare un alloggio, più 5.000 se rispondi a un bisogno abitativo collaborando con un Ente del Terzo Settore”

INFORMAZIONI

Chi ha una casa sfitta e vuole meglio capire come metterla al servizio di questo obiettivo può chiedere informazioni e una prima consulenza scrivendo a abitare@kaleidoscopio.coop per un appuntamento. ■

**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

Lo Sportello “Affetti Speciali” del Comune di Trento è il punto di riferimento dei volontari che si rendono disponibili a offrire piccoli aiuti alle famiglie con bambini che possono aver bisogno di un confronto educativo o relazionale, o negli impegni quotidiani e di cura verso i figli. Spesso basta poco. *“Volevo aiutare chi poteva aver bisogno di un po’ del mio tempo – racconta una volontaria –, in particolare i bambini. Ho scoperto lo Sportello Affetti Speciali e dopo il corso preparatorio è arrivata Marilyn, 4 anni, di una famiglia della Costa d’Avorio: sarebbe rimasta da me nelle sere in cui i genitori lavoravano. Con lei è entrata in casa una ventata di allegria, è nato subito un grande af-*



un momento di riflessione per e con la cittadinanza sul senso di essere volontari per e con i propri concittadini, supportati da un Servizio Sociale che ha un ruolo di regia e supporto. L’evento è inserito nella Settimana dell’Accoglienza, *“Sicurezza: vivere la comunità”*, organizzata da CNCA. La serata si concluderà con un film sull’incontro tra persone e la capacità di aprirsi all’altro, con speranza, superando i pregiudizi.

Trento, lunedì 28 settembre 2026

Affetti Speciali, il piccolo gesto che cambia molto

Lo sportello che si occupa di accoglienza familiare compie 30 anni: a settembre un evento per festeggiarlo e a ottobre-novembre la formazione dedicata ai nuovi volontari

fetto reciproco. Insieme abbiamo scoperto due mondi diversi: un'accoglienza reciproca, un arricchimento culturale, un'esperienza che continua da quasi 3 anni e che resterà negli affetti della mia famiglia”. L’abbinamento famiglia-volontario è curato dalle assistenti sociali del Servizio Welfare e Coesione Sociale-Area famiglie con bambini, con il consenso e l’adesione volontaria della famiglia stessa. È un intervento di accoglienza familiare che genera benessere e occasioni di crescita personale e familiare sia in chi presta supporto, sia in chi lo riceve.

VICINANZA FAMILIARE

Lo Sportello “Affetti Speciali” è nato nel 1996 da un’iniziativa di assistenti sociali che hanno pensato a una risposta istituzionale al bisogno di solidarietà e vicinanza alle famiglie che attraversano fasi di vita difficile e carenti di proprie relazioni familiari o amicali di supporto.

Negli anni le richieste hanno superato le disponibilità di volontari; a oggi vi sono 41 volontari attivi (singoli, in coppia o con tutta la famiglia) nei progetti che coinvolgono 36 bambini-ragazzi di 26 nuclei familiari.

Le progettualità sono accompagnate dalle due referenti dello Sportello, le attività che il volontario svolge vengono definite assieme alla famiglia e all’assistente sociale che conosce e segue il nucleo. I volontari si incontrano una volta al mese per la supervisione con le due referenti



e una psicologa del Consultorio Familiare UCIPEM di Trento.

L'EVENTO

Per festeggiarne i 30 anni dall’inizio dell’attività dello Sportello “Affetti Speciali”, lunedì 28 settembre 2026 dalle 17, alla In-Cooperazione (Trento, via Segantini 10), è stato organizzato l’evento *“Tessere legami, sentirsi sicuri, generare futuro. 30 anni di accoglienza familiare a Trento. Festeggiamo lo Sportello Affetti Speciali”*.

Aperto a tutti, l’evento coinvolgerà i volontari (che negli anni hanno contribuito ad affiancare famiglie e bambini) e le famiglie (genitori e bambini, magari ora adulti!) che hanno potuto contare sull’*“intervento leggero, ma potente”* della vicinanza familiare. Sarà

LA FORMAZIONE

Per approfondire c’è *“Avvicinati! vuoi diventare volontario anche tu? 4 momenti informativi per conoscere l'accoglienza familiare e capire se fa per te”*. Il percorso avrà luogo il giovedì (22 e 29 ottobre e 5 e 12 novembre 2026) dalle 17.30 alle 19; gli incontri saranno nella sala riunioni, ultimo piano, del Servizio Welfare e Coesione Sociale, in via Bronzetti 1 a Trento.

Nel primo incontro verranno fornite le prime informazioni sullo Sportello “Affetti Speciali”; nel secondo i protagonisti (volontari e famiglie accolte) racconteranno la propria esperienza; nel terzo e quarto si approfondiranno sfide e opportunità di questo tipo di volontariato, con Centro Servizi per il Volontariato di Trento, e si rifletterà sulle modalità di stare accanto a un bambino e alla sua famiglia in collaborazione con il Consultorio Familiare “UCIPEM” di Trento.

Per iscriversi (è richiesta la frequenza continuativa) è necessario compilare il form al link <https://forms.gle/Kitb9LpYKePM-f9Ef6> entro mercoledì 14 ottobre 2026. Lo scorso anno hanno partecipato 15 persone: grazie a loro quest’anno sono stati avviati 12 nuovi progetti, un risultato all’apparenza piccolo, che però ha dato risposte concrete a reali bisogni di famiglie con bambini. (c.galassi) ■

Per informazioni:

Comune di Trento
<https://www.comune.trento.it/Novita/Avvisi/Sportello-affetti-speciali-un-esperienza-concreta-di-solidarieta-accoglienza.familiare@comune.trento.it>
tel. 0461 889880

Morti e morte sotto le bombe, uccisi e uccise con le armi, morti di fame, di sete, di freddo, di malattie, di stenti. E poi rimasti soli dopo aver visto uccidere i propri genitori, e rimasti invalidi, senza cure efficaci, senza futuro. È questo il destino dei bambini in guerra e questo elenco è ancora più drammatico per le bambine, che subiscono sempre violenza, perché la violenza sessuale – con buona pace di chi dice, da maschio, che non esiste differenza fra uomini e donne – non è un effetto collaterale, ma fa proprio parte della logica della guerra: non c'è guerra priva di stupri, anche sulle più piccole. E così bambi-

queste atrocità, tanto chi le ordina che chi le compie, rimangono spesso impuniti e non manca chi ha la sfrontatezza addirittura di pretendere per sé quel premio. Ma proprio per questo avrebbe un significato davvero rivoluzionario mettere al centro i bambini. Secondo, perché in questo modo **i bambini e le bambine di Gaza diventano il paradigma di tutti i bambini e di tutte le bambine vittime di guerra**. Più che un premio Nobel “simbolico”, sarebbe un premio con il quale si assegnerebbe a quei bambini il ruolo di rappresentare realmente tutta l'infanzia vittima incolpevoli della violenza e della guerra. Dei bambini e delle bambine uccisi il 7 otto-

e dei loro ordini. Di cui restano indiscutibilmente responsabili.

Quarto, perché partire dallo scandalo di queste vite troncate dalla violenza prima di poter sbocciare serve a smascherare la nauseante **retorica politica di chi costruisce il proprio successo elettorale sulla guerra** e più in generale sull'affermazione di tutte le forme di violenza (contro gli stranieri, le persone diverse dal loro immaginario, le donne, coloro che professano altre religioni): «Forse il significato più autentico di questa proposta – ha affermato su Avvenire Tonio Dell'Olio, membro del Board di Pax Cristi International – sarebbe proprio questo: **un Nobel contro**

Il Nobel per la pace alle bambine e ai bambini di Gaza

L'infanzia nei conflitti viene privata del futuro, anche quando riesce a sopravvivere. Lanciata ai primi di agosto la proposta di assegnare il premio Nobel per la pace ai bambini e alle bambine di Gaza

di **Alberto Conci**



la guerra, consegnato simbolicamente a chi della guerra non porta alcuna responsabilità e ne sopporta le conseguenze più atroci».

Infine questo Nobel, proprio mettendo l'accento sulle più innocenti fra le vittime, **solleverebbe il velo sull'ipocrisia della guerra**, presentata sempre come una necessità dovuta all'immoralità del nemico e sempre decisa da coloro che sanno benissimo come fare per non esserne colpiti.

ni e bambine nei conflitti che insanguinano il mondo vengono privati del futuro, anche quando riescono a sopravvivere. Uno scandalo inaccettabile, di fronte al quale è stata lanciata ai primi di agosto la proposta di assegnare il premio Nobel per la pace ai bambini e alle bambine di Gaza, una campagna che ha raccolto nell'arco di pochissimi giorni un enorme numero di adesioni. La proposta di assegnare il premio a una specifica categoria di vittime è molto innovativa. Prima di tutto perché stabilisce un ordine di priorità. In un mondo nel quale un pugno di uomini ha deciso di utilizzare la guerra per accaparrarsi vantaggi politici ed economici e nel quale un numero molto più grande di uomini sta collaborando al massacro, assegnare il Nobel ai bambini significa **rovesciare la prospettiva**: le conseguenze della guerra si misurano a partire dalle vittime e fra queste da coloro che pagano il prezzo più alto. Non è una semplice valutazione etica, ma un criterio che ha rilevanza giuridica: **l'uccisione dei bambini è un crimine di guerra e per questo crimine i responsabili devono essere giudicati**. Certo i responsabili di

bre, di quelli ucraini, di quelli del Sudan e dei tanti conflitti dimenticati. Questo aspetto li renderebbe in qualche modo **“ambasciatori di nonviolenza”** proprio in ragione della violenza che stanno subendo da anni. Terzo, perché un Nobel assegnato a una categoria di vittime mette in luce **la tragedia dell'anonimato delle vittime**. Accade spesso nella storia che i nomi vengano cancellati. Basta pensare alle 560 vittime dell'eccidio di S. Anna di Stazzema nel 1944, alle 85 vittime della strage di Bologna il 2 agosto 1980, alle 1830 vittime della strage di Marzabotto, ma anche alle “scorte” di Falcone, Borsellino, Moro, o alle 2977 vittime degli attentati dell'11 settembre: **chi ricorda i loro nomi?** Assegnare il Nobel ai bambini vittime di un conflitto significherebbe affermare che **non si tratta di numeri**, ma di volti concreti, amati, di storie che avrebbero avuto chissà quale futuro: il Nobel metterebbe in luce la scandalosa retorica di coloro che usano linguaggi asettici (a cominciare dalla sostituzione delle parole “guerra”, “eccidio”, “strage”, “genocidio” con la parola “operazione”) per mascherare le conseguenze delle loro scelte

Al contrario la guerra rappresenta un ottimo affare per chi la usa per mantenere il potere e per chi, come denuncia il SIPRI, ricava enormi guadagni dal mercato degli armamenti, guadagni che poi utilizzerà reinvestendo nella ricostruzione. Ma quei soldi, lo dobbiamo dire chiaramente, sono sporchi del sangue dei bambini e delle bambine che quelle armi uccidono.

Non so se fra le tante candidature al Nobel per la pace il Comitato sceglierà questa. Ma in un contesto nel quale si sta facendo a pezzi il diritto internazionale per affermare la legge del più forte sarebbe una scelta che richiama alla necessità di **rimettere al centro l'umanità**. Per non dimenticare che, come scrisse Vasilij Grossman nel suo monumentale racconto su Stalingrado, «*se esiste una forza capace di risollevare dalla polvere città enormi, non c'è forza al mondo in grado di risollevare le palpebre dagli occhi di un bambino morto*». Questa impossibilità di ridare la vita è il giudizio più severo su chiunque continua a raccontarci che la guerra è brutta, ma ogni tanto serve. A chi? Non a quei bambini, non a quelle bambine. ■



IN VIAGGIO CON FORTUNADINO

di Ilaria Gasperotti, ed. Osiride, Rovereto 2026

È un romanzo-guida che racconta un viaggio unico e coinvolgente sul territorio di Rovereto e della sua valle. Tiene per mano FortunaDino, con la sua esperienza di dinosauro del Giurassico, con la memoria pietrificata nelle sue orme ai Lavini di Marco. E con il sapere di essere su una terra che ha generato operosità e cultura, come la genialità artistica di Fortunato Depero. L'autrice – con grafica, illustrazioni e testi di intelligente essenzialità – spalanca un percorso di scoperta, tra emozioni, paesaggi affascinanti e incontri insoliti che trasforma-



no il viaggio in una vera e propria esperienza di crescita. La narrazione, semplice ma intensa, cattura il

lettore – adulto e bambino – con un ritmo vivace e una delicatezza poetica, rievocando la magia della curiosità infantile e il valore dell'amicizia. Un libro che invita a riscoprire il mondo con entusiasmo e meraviglia, offrendo una lettura piacevole e riflessiva al tempo stesso. *In Viaggio con FortunaDino* è un invito al sogno e al sapere curioso, perfetto per chi ama le storie capaci di emozionare e ispirare perché legate alla terra dove si è nati, che sia il 'centro città' o 'fuori dal centro' o 'un po' più distanti' o 'in montagna'... e oltre, fino al Lago di Garda.

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



IL SENTIERO DIETRO CASA

di Yuri Carpentieri, ed. Del Faro, Trento 2025

Yuri Carpentieri è stato calciatore professionista, fino all'incidente che ha stroncato i sogni sportivi. La sua tenacia gli ha permesso di reimpostare una vita nuova, scoprendo orizzonti di interiorità, di relazioni personali autentiche, di amicizie profonde fino all'amore, di diversa professionalità diretta alla cura delle persone. Come scrittore si esprime in questo suo primo romanzo: vi riversa la ricchezza di una persona intenta a ricercare valori universali, verificandoli in sé con l'introspezione e sperimentandoli nell'intorno umano esterno. È il suo viaggio, semplice come una camminata 'sul sentiero dietro casa', descritto con linguaggio intenso e coinvolgente, tanto da apparire proposta per chi lo vuol ascoltare. Dedica il suo racconto "a me e a ognuno di noi"; con l'aggiunta di un aforisma

scritto in greco antico, quel mitico "conosci te stesso" inciso sul frontale del tempio di Apollo a Delfi e fatto proprio da Socrate: sarà la linea direttrice di tutto il bel romanzo. E così, a partire da sofferse vicende personali, Carpentieri vola alto e lontano, proponendo le radici culturali del mondo occidentale. Come dire... aggrapparsi a una solida semplice saggezza, da 'sentiero dietro casa', vivere intensamente e cocciutamente.

QUEL CHE RESTA DI ALCIDE

a cura di Maurizio Cau e Marco Odorizzi, ed. Viella, Roma 2026

Nel meditato volume *Quel che resta di Alcide* Maurizio Cau e Marco Odorizzi esplorano la memoria pubblica su Alcide De Gasperi nell'Italia repubblicana. Il testo analizza l'evoluzione del mito del leader democristiano, mostrando come l'eredità ideale del politico trentino sia stata sempre reinterpretata, contesa e spesso strumentalizzata all'interno del dibattito pubblico e delle tensioni ideologiche nazionali, dal secondo dopoguerra fino ai giorni nostri. Un lavoro storiografico prezioso; dominante l'idea di rigore istituzionale e una concezione della politica come servizio, lungo un tracciato comportamentale che fonde l'ispirazione cristiana e la laicità, l'ideale democratico, l'unità nazionale e un convinto europeismo. Un interessante elemento di attualità è inserito dagli autori citando sottolineature dai 'social media', come l'unicità di questo politico italiano tra gli artefici dell'Italia post-bellica, come l'assenza di un suo simile tra i protagonisti della politica italiana di oggi, come lo sperpero delle sue intuizioni per un dignitoso posto dell'Italia a livello internazionale. I saggi raccolti e qui riportati dai curatori intendono evidenziare la poliedricità della figura degasperiana, quale memoria in continua rielaborazione e, dunque, urgentemente riproponibile nell'intricato momento presente.



I BISCOTTI PIÙ AMATI DELLE DOLOMITI

di Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann, ed. Athesia, Bolzano 2026

In un volume ricco di ricette, curiosità, suggerimenti e immagini di grande fascino, prende forma la tradizione dolciaria delle Dolomiti. Più che un ricettario, è un viaggio nella cultura gastronomica di un territorio unico per bellezza, tipicità, senso di appartenenza. Con istruzioni chiare e fotografie curate, il volume propone preparazioni di pasticcerie che uniscono sapori di un tempo, caratteristiche locali e nuove varianti. Dai biscotti delle feste alle preparazioni di ogni giorno, il libro valorizza un patrimonio gastronomico fatto



di ingredienti semplici, gesti tramandati e sapori autentici, dai grandi classici natalizi alle specialità da gustare tutto l'anno. Un invito a riscoprire il piacere della 'casa' e l'identità di un territorio. "Vogliamo ricordarvi – scrivono gli autori – che i biscotti hanno anche una funzione sociale... non possono mancare sulla tavola". L'inserimento a inizio volume di originali suggerimenti dà peso e

concretezza alla professionalità dei tre autori e creatori del loro 'laboratorio di biscotti'. Nel presentarlo dicono: "I biscotti sono piccole opere d'arte che nascono in cucina". Un'opera che intreccia gusto, memoria ed etnografia, restituendo il volto più autentico e umano di un patrimonio gastronomico ancora vivo.

Un'estate drammatica, in un'Italia e in un Trentino torridi e a secco, e troppo distanti, nelle narrazioni giornalistiche e attenzioni della politica dal necessario cambio di passo verso la vera transizione ecologica. Gli allarmi si lanciano, sì, ma la strada per mitigare e uscirne non si segue, anzi, tra guerre, economia fossile, istigazione ai consumi, stiamo andando nella direzione contraria.

In Trentino la media delle temperature di gennaio-luglio 2026 è la più alta registrata dagli anni '50, le medie annuali sono in crescita negli ultimi anni. La primavera già preannunciava: *"La temperatura media della primavera 2026 è stata eccezionalmente elevata, tanto*

media climatica 1991-2020 (fonte Copernicus), periodi di **siccità e precocità del caldo estremo**, già evidente dalla seconda metà di maggio.

Il drammatico ritiro dei ghiacciai era evidente ma lo si voleva raccontare ai piani alti quasi come una cosa a parte, avulsa dal contesto della vita reale, grave sì, ma non così significativa da indurre cambi di politiche e narrazioni (vedasi i comunicati festosi per ogni crescita di consumi e numero di turisti). **La scienza invece diceva: le Alpi sono un hotspot del cambiamento climatico, una regione che ne subisce in misura accentuata le conseguenze.**

E così quest'anno abbiamo visto decine

(per il bene di ecosistemi acquatici e umani) del Deflusso Minimo Vitale, permettendo ai Consorzi di bonifica e di miglioramento fondiario di chiedere, in presenza di determinate condizioni, la **rimodulazione temporanea del Dmv, cioè della quantità d'acqua che deve rimanere nei corsi d'acqua a valle delle opere di presa per salvaguardare equilibrio ambientale e sopravvivenza della fauna ittica**. Associazioni ecologiste e opposizioni hanno criticato la misura, con preoccupazione.

A metà luglio, l'Osservatorio delle Alpi Orientali conferma il livello medio di allerta per potenziale carenza idrica nel bacino dell'Adige e del Brenta per il territorio del Trentino Alto Adige, portando il livello ad alto in Veneto. Intanto l'Osservatorio del Po convalida il livello alto per il proprio bacino (in cui confluiscono anche i due corsi d'acqua trentini del Chiese e della Sarca).

E poi le regioni a valle dei nostri fiumi: Lombardia e Veneto ci chiedono maggiori rilasci di acqua, che – come previsto – diventa risorsa contesa. Intanto scienziati e ambientalisti ricordano che i corpi idrici (laghi, fiumi, torrenti) sono ecosistemi viventi, complessi.

Ci sarà sempre chi contesta i dati di un periodo o una regione, un trend, perfino che negherà che il problema sia causato dall'uomo, anche se la scienza è nettissima e ha milioni di prove, quello che è evidente sono di certo gli impatti globali e anche regionali, ormai. **Carenze idriche, risalita di quota di specie vegetali, estensione degli incendi, ritiro dei ghiacciai, modificazione delle montagne, stress ecologico** e molto altro: sono segnali, a volte drammatici che suonano un allarme che gli scienziati da decenni chiedono di ascoltare.

Secondo la Fondazione Cima, a maggio era presente in Trentino un meno 80% di neve accumulata rispetto alla media

storica del periodo.

Del resto, la **vendemmia anticipata** di quest'anno in Trentino e l'impatto sulla produzione delle mele in val d'Adige sono altri segnali.

Torniamo ai ghiacciai: a loro è dedicata la campagna di **Legambiente Carovana dei Ghiacciai**, partita il 17 agosto, che finisce nei primi giorni di settembre. Legambiente chiede, con apposito Manifesto scritto con CAI, Cipra, Comitato Glaciologico Italiano, azioni unitarie di gestione dei ghiacciai, insieme a 90 sigle europee, che sottoscrivono. ■

In emergenza climatica (ma nulla cambia) L'estate più calda

La scienza è nettissima, lunghissima la lista di dati, di eventi: ma nonostante tutte le evidenze, dalle temperature anomale al disagio fisico generato alle persone, dalla carenza idrica al ritiro dei ghiacciai lanciano allarmi, non si segue la strada per mitigare e uscirne

di Maddalena Di Tolla Deflorian

che a Trento (Laste) ha eguagliato il record del 1999. Le precipitazioni sono state circa la metà della media storica", leggiamo nel report ufficiale. Sono i dati di Meteotrentino.

A giugno a Trento, per ben 14 giorni consecutivi le temperature sono risultate superiori a 30°C (valore record mai registrato, il precedente era 12 nel 2005 e nel 2006). In luglio abbiamo visto tante giornate da bollino rosso e giallo e notti "tropicali" in tutta Europa, anche qui da noi.

Inoltre, guardando i grafici di Meteotrentino sul disagio da combinazione fra elevata temperatura e umidità, si vede quanto spesso quest'estate in molte località, anche in quota, si sia toccato il livello del vero **disagio fisico**, anche acuto, arrivando a reiterate situazioni di pericolo (infatti i comuni di Trento e Rovereto hanno emesso ordinanze eccezionali di anticipo orario dei cantieri).

Da decenni scienziati e associazioni ambientaliste dell'arco alpino ammonivano: anche le nostre vette, le valli, i fondovalle, presto, avrebbero pagato un conto salato nelle vite quotidiane, dovuto al cambiamento climatico. **Sull'intero arco alpino aumentano le anomalie termiche generalmente comprese tra +2°C e +4 °C rispetto alla**



di comuni trentini (anche in montagna, come Brentonico, Folgaria, Vigo di Fassa, per dire) affrontare carenze idriche severe o significative, ed emanare ordinanze variamente restrittive. Anche i rifugi alpini sono rimasti in difficoltà idrica in anni recenti. È molto caldo, piove e nevica poco, in modo irregolare; i vasconi degli acquedotti si svuotano, calano le sorgenti, il suolo si secca, evapora la riserva idrica del sottosuolo, la neve accumulata si scioglie velocemente e così via.

Arriviamo ad agosto, quando la Provincia emana una deroga al principio fondamentale

Roncone, Boniprati, Tione, Storo e Pinzolo Autunno, la festa è rurale

Arrivano gli eventi rurali che mettono al centro riti alpestri, vita di malga, prodotti tipici, antichi saperi e artigianato



Con l'arrivo dell'autunno il territorio fra le Dolomiti di Brenta e il Lago d'Idro diventa scenario di eventi rurali che mettono al centro riti alpestri, vita di malga, prodotti tipici, antichi saperi e artigianato per far rivivere e riscoprire il gusto delle tradizioni locali. Una delle manifestazioni più apprezzate è **Mondo Contadino**, sul lago di Roncone "Bandiera Blu 2026": fra sabato 19 e domenica 20 settembre ecco il Festival del Formai da

Mot, in cui apprezzare i sapori del formaggio locale e la maestria dei casari della Valle che lo producono; poi la Mostra Bovina, la gara di sfalcio e la competizione fra "Conduttori Junior", insieme a laboratori e attività didattiche per famiglie che avvicinano al mondo agreste. La novità assoluta dell'edizione 2026 sarà la sfilata del bestiame, sulle note della musica tradizionale.

Nel calendario degli eventi autunnali in Valle del Chiese è protagonista di spicco anche l'altopiano di Boniprati con la sua **Desmalgada** che omaggia il rientro a valle del bestiame dagli alpeggi in una giornata di folklore e divertimento anche per i più piccoli (10a edizione, domenica 13 settembre). In programma, nell'ultimo weekend di settembre, un altro appuntamento che esprime il legame del territorio sia con le tradizioni che con l'innovazione: è **Judicaria Eco Festival** (Tione di Trento, 26-27 settembre), calamita per grandi e piccini fra laboratori interattivi, degustazioni, talk e approfondimenti

a tema ambiente e sostenibilità.

A chiudere la rassegna di appuntamenti è l'amato **Festival della Polenta** (Storo, 3-4 ottobre) che a colpi di "trisa" omaggia il piatto rurale per antonomasia in versioni sia tradizionali che innovative. Da non dimenticare la storica **Giovenche di Razza Rendena** (Pinzolo, 28 agosto-5 settembre) che in una settimana di eventi ed esperienze celebra e tutela l'autoctona e omonima razza bovina, riconosciuta come presidio slow food. Maggiori info e prenotazioni su campigliodolomiti.it. ■



Un momento di Mondo Contadino, sulle sponde del lago di Roncone (19-20 settembre); a sinistra: Judicaria Eco Festival, a Tione (26-27 settembre)

Trento e Valle dei Laghi, Teatro Portland

A scuola di teatro si cresce insieme

Per bambine e bambini, ragazze e ragazzi tra i 7 e i 18 anni iniziano i corsi di teatro della scuola di teatro Portland: un viaggio tra emozioni e creatività in un nuovo spazio a Trento e in Valle dei Laghi

La scuola di teatro Portland ha trovato una nuova casa per i suoi corsi a **Trento alla Bottega delle Arti** (sede di Emit Flesti) e da quest'anno sbarca anche in **Valle dei Laghi**! Per il 2026/27 il Portland propone corsi per bambini e bambine, ragazzi e ragazze **dai 7 ai 18 anni** che sono in partenza a ottobre, con **lezioni di prova a partire dal 21 settembre**. I corsi sono condotti da **Paolo Vicentini** attore, danzatore, formatore teatrale che dal 2006 è il formatore di

riferimento per la pedagogia infantile e degli adolescenti per il Teatro Portland.

VIAGGIO NELLE EMOZIONI

Per bambini 7-10 anni. Un viaggio alla scoperta di sé... e degli altri. In un mondo sempre più veloce e digitale, i bambini vivono emozioni intense ma spesso faticano a riconoscerle, esprimerle e gestirle in modo sano. Inoltre recuperare il piacere del racconto condiviso è un atto di resistenza e di cura. Il teatro offre l'opportunità di attraversarle, viverle e comprenderle.

Il lunedì dalle 16.45 alle 18.15 (presso AleA formazione, via Muredei 66 Trento) Quota di partecipazione: 450 €, quota associativa as 2026/27: 20 €. Le-

zione di prova: lunedì 21 settembre 17-18.30.
Inizio corso: lunedì 28 settembre 2026

TUTTO QUELLO CHE BRUCIA

Per ragazzi 11-14 anni. Questo corso è un percorso di **consapevolezza civica ed emotiva**. Attraverso il teatro i ragazzi esploreranno temi attuali come il desiderio di cambiamento e giustizia sociale, il coraggio di avere una voce, la gestione della rabbia, della paura e della speranza, il confine tra protesta pacifica e violenza, l'importanza delle relazioni (amicizia, amore, solidarietà). Il teatro diventa uno spazio sicuro dove trasformare la "scintilla che brucia" (passione, rabbia, idealismo) in energia creativa e consapevole.

Il mercoledì o giovedì dalle 17 alle 19 (Bottega delle Arti, Passaggio Teatro Osele, 6-8



Carta In Cooperazione

Per i possessori della Carta in Cooperazione sconto sulla quota di iscrizione pari al 10%.





L'evento con Stefano Massini (18 settembre) e, qui a destra, quello con Bagini e Carlone (20 settembre)

cultura
tempo libero

18-20 settembre 2026

Il Tempo del Valle dei Laghi Book Festival

Da Vezzano a Santa Massenza, da Madruzzo e Lasino fino a Vigo Cavedine e al Lago di Cavedine: tre giornate di incontri libri, spettacoli, laboratori, passeggiate letterarie e dialoghi che mettono in relazione cultura, comunità e paesaggio

Inserito nel progetto "Luci sui festival" del Salone di Torino, quale festival letterario tra i più rappresentativi a livello nazionale, il Valle dei Laghi Book Festival è pronto per la sua terza edizione. Il riconoscimento del Salone di Torino premia il lavoro svolto nei primi due anni da Edizioni del Faro insieme alla Comunità della Valle dei Laghi e la gestione condivisa della cultura dei **tre comuni di Cavedine, Madruzzo e Vallelaghi**, anche a testimonianza di come un progetto diffuso possa diventare un modello di eccellenza culturale. La forza di questo Festival risiede infatti nella sua **natura itinerante** e nella capacità di coinvolgere una fitta rete di attori locali: dalle biblioteche del territorio con i loro gruppi di lettura, alle associazioni che animano questi luoghi, passando per le Pro Loco e i Piani Giovani.

Il filo conduttore che guiderà gli incontri, i laboratori e le riflessioni sarà "Il Tempo", indagato come **memoria, cammino e futuro**; un concetto che verrà esplorato non solo in senso filosofico, ma anche sociale e naturale, trasformando la Valle dei Laghi in un laboratorio a cielo aperto dove il "respiro delle Dolomiti" incontra la pagina scritta, attraverso borghi, parchi, biblioteche, teatri, sentieri.

In programma

Venerdì 18, Vezzano: apertura del festival, incontri sull'inclusione, mostra "Mi vedi?", conversazione con Stefano Massini in dialogo con Emanuela Rossini al Teatro Valle dei Laghi.
Sabato 19, Santa Massenza, Madruzzo, Lasino: laboratori, per bambini e famiglie, caccia al tesoro letteraria, passeggiate tra natura e memoria, visite e spettacolo serale.
Domenica 20, Vigo Cavedine, Lago di



Cavedine: spazio festival nel parco, attività per piccoli e grandi, dialoghi sul tempo, racconto della Valle dei Laghi, serata esilarante con lo spettacolo "I libri secondo Bagini e Carlone". ■

L'ingresso è sempre gratuito

Info: valledeilaghibookfestival.it



Alcuni momenti dei diversi corsi di teatro; in basso a sinistra lo spettacolo finale della scuola di teatro Portland

aiutandoli a esprimerle attraverso le tecniche del teatro e dell'azione scenica. Al centro delle lezioni ci saranno la **costruzione del personaggio** e l'**interpretazione**, con un forte approccio di condivisione e cooperazione nella creazione della messa in scena.

Il martedì dalle 17 alle 19 (Bottega delle Arti, Passaggio Teatro Osele, 6-8 Trento). Quota di partecipazione: 490 €. Quota associativa as 2026/27: 20 €.

Lezioni di prova: martedì 29 settembre dalle 17 alle 19. Inizio corso: martedì 6 ottobre 2026

Valle dei Laghi

FAI NASCERE LA BANDA!

Per ragazzi 11-14 anni. Un viaggio creativo dove bambini e ragazzi esplorano nuove potenzialità espressive, comunicative ed emotive, attraverso l'ascolto e l'osservazione. L'obiettivo non è solo "recitare bene", ma sentirsi pronti, ascoltati, valorizzati. Il teatro è un gioco... serio, una scoperta condivisa, una meravigliosa forma di crescita.

Il venerdì dalle 17 alle 19 (ex scuola elementare di Vezzano, via Dante 7 Vallelaghi). Quota di partecipazione: 490 €. Quota associativa as 2026/27: 20 €. Lezioni di prova: venerdì 2 ottobre 2026 dalle 17 alle 19. Inizio corso: 9 ottobre 2026

Tutti i corsi si concluderanno con la messa in scena di uno spettacolo finale.

Per conoscere i singoli programmi didattici: www.teatroportland.it

Si accede alle lezioni di prova previa preiscrizione obbligatoria, scrivendo a info@teatroportland.it oppure telefonando (0461.924470 o 3517158759). La partecipazione è subordinata al pagamento di 5 € a copertura degli oneri assicurativi; l'importo verrà riassorbito nella quota del corso in caso di iscrizione. ■



Trento). Quota di partecipazione: 490 €, quota associativa as 2026/27: 20 €. Lezioni di prova: mercoledì 30 settembre o giovedì 1° ottobre 2026 dalle 17 alle 19. Inizio corso: mercoledì 7 o giovedì 8 ottobre 2026

SIAMO FATTI DELLA STESSA SOSTANZA DEI SOGNI

Laboratorio per ragazzi dai 15 ai 18 anni. Pensato specificamente per gli adolescenti, questo percorso accompagnerà i ragazzi nel mondo delle loro emozioni,



Ricette, bottiglie e libri

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

Una passione per pinse e piadine

Fragranti, pratiche e veloci da preparare, si rinnovano grazie a ingredienti e abbinamenti meno consueti, per diventare molto golose e sorprendere il palato



Pinza con taleggio, patate, speck e cipolla

Per 1 pinza: 1 base pronta per pinza Coop, 150 g di speck a fette, 200 g di patate, 1 cipolla, rosmarino, 150 g di taleggio, olio d'oliva extravergine, sale, pepe

Lessate le patate in una casseruola con acqua salata; scolatele quando risultano morbide, pelatele e tagliatele a fettine sottili; affettate sottilmente anche la cipolla. Sistemate la base per pinza su una teglia foderata con carta forno, distribuitevi sopra lo speck, il taleggio a pezzettini, le patate e la cipolla. Condite con un filo d'olio, pepe e rosmarino. Cuocete in forno secondo le indicazioni riportate sulla confezione. (Fior fiore in Cucina)

Pinza con mortadella, puntarelle, pomodori secchi

Per 1 pinza: una base pronta per la pinza, 150 g di mortadella a fette, 200 g di puntarelle già pulite, 50 g di pomodori secchi sott'olio, 2 filetti acciughe Mar Cantabrico Fior fiore, basilico, olio d'oliva extravergine, succo di limone, pepe

Cuocete la pinza in forno seguendo le indicazioni riportate sulla confezione: in una ciotola condite le puntarelle con un battuto di alici, aglio, olio, un po' di succo di limone e pepe; sfornate la pinza, distribuitevi sopra la mortadella, le puntarelle, i pomodori secchi tagliati a listarelle; completate con basilico, pepe, un filo d'olio e servite. (Fior fiore in Cucina)



Piadina integrali con caprino, cipolle caramellate e spinacino

Per 2 persone: 2 piadine integrali Coop, 150 g di formaggio caprino fresco, 2 cipolle rosse di Tropea grandi, 2 cucchiaini di aceto balsamico, 1 cucchiaino di zucchero di canna Solidal, 20 g di pinoli, 50 g di spinacini, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Tagliate le cipolle rosse a fettine sottili; in una padella scaldate un filo d'olio, aggiungete le cipolle e un pizzico di sale e uno di pepe; lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa 15 minuti finché saranno morbide; aggiungete alle cipolle lo zucchero di canna e l'aceto balsamico, alzate leggermente la fiamma e lasciate caramellare per altri 5-10

L'idea per gli spaghetti Spaghetti con baccalà, crema di ceci e datterini gialli

Per 4 persone: 320 g di spaghetti con archetto di Gragnano Igp Fior Fiore, 400 g di filetto di baccalà ammollato Fior Fiore, 200 g di datterino giallo Fior Fiore, 400 g di ceci lessati, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, olio d'oliva extravergine, sale

In una casseruola soffriggete uno spicchio d'aglio sbucciato e intero con un filo d'olio, aggiungete i ceci e il rosmarino e lasciate



insaporire per 4-5 minuti, unite poca acqua, salate e cuocete per 10 minuti, fino a quando metà dell'acqua sarà evaporata; togliete aglio e rosmarino e frullate fino a ottenere una crema. Tagliate a tocchetti il baccalà e rosolatelo con il prezzemolo tritato e l'altro spicchio d'aglio; quando sarà leggermente dorato, aggiungete i datterini gialli, salate e cuocete per circa 10 minuti; intanto lessate la pasta al dente in acqua bollente salata, scolatela e mantecatela nel sugo di baccalà, aggiungendo un cucchiaino di crema di ceci; disponete la rimanente crema di ceci sui piatti, adagiatevi sopra la pasta e completate con un trito di prezzemolo. (Fior fiore in Cucina, 8/2025)



Parco Naturale Locale Monte Baldo

Alla scoperta delle piante officinali di Bes Corna Piana

Una facile passeggiata per conoscere la varietà di piante e fiori, molte delle quali rare e presenti solo nella riserva di Bes Corna Piana

Prosegue in questo scorcio d'estate sull'Altipiano di Brentonico, nel Parco Naturale Locale Monte Baldo, il programma di passeggiate alla scoperta delle erbe officinali della Riserva di Bes Corna Piana, l'area protetta tra i 1500 e i 1700 metri di quota, riconosciuta scrigno di biodiversità e particolarmente ricca di varietà di piante e fiori, molte delle quali rare e presenti solo in questa riserva, nota

come Giardino d'Europa già dal 1500. L'escursione, della durata di circa 2 ore, facile e adatta a tutti, con partenza dal rifugio Graziani, si svolge tra bellissimi panorami ed è dedicata alla conoscenza delle piante officinali e delle loro proprietà medicamentose; un'esperienza che permette di avvicinarsi ad antichi saperi, tramandati un tempo oralmente dalle donne e dagli uomini quali fonti preziose di cura e

benessere per le comunità, «in ascolto della natura, in un'alleanza profonda con le erbe officinali. Tosse, raffreddore, scottature, tagli e ferite, "per ogni malanno la sua erba"». Per informazioni: Emanuele Zoller, Accompagnatore di Media Montagna specializzato in erbe officinali, tutela dell'ambiente e degli ecosistemi, cell. 3482749268, emanuelezoller@gmail.com ■

minuti fino a ottenere una consistenza più densa; tostate i pinoli in un padellino a secco per 2 minuti; scaldare la piadina integrale su una piastra rovente per 1 minuto per lato; spalmate il caprino fresco sulla base calda, distribuite le cipolle caramellate tiepide, i pinoli croccanti e completate con lo spinacino prima di piegarla a metà. (Fior fiore in Cucina, 8/2026)



Piadina di grano saraceno con tzatziki, gamberi grigliati e lattuga

Per 2 persone: 100 g di farina di grano saraceno, 50 g di farina di riso, 50 g di amido di mais D'Osa, 120-130 ml di acqua tiepida, 20 ml di olio d'oliva extravergine, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 150 g di gamberi argentini già sgucciati Fior Fiore, 4 cucchiaini di salsa tzatziki, 50 g di lattuga gentile, 1 lime, olio d'oliva extravergine, sale e pepe

Lasciate scongelare i gamberi; in una ciotola miscelate la farina di grano saraceno, quella di riso, l'amido di mais e il sale; versate l'olio e l'acqua tiepida a filo, impastando fino a ottenere una massa compatta (se occorre unite pochissima acqua in più). Dividete l'impasto in 2 e stendetelo posizionandolo tra 2 fogli di carta da forno infarinati con farina di riso per evitare che si attacchi; cuocete i dischi su una piastra calda per circa 2 minuti per lato girandoli con delicatezza. Saltate o grigliate i gamberi a fuoco vivo per 3 minuti con un filo d'olio, sale, pepe e

una spruzzata di succo di lime; componete la piadina distribuendo un velo generoso di tzatziki sulla base, adagiatevi sopra la lattuga pulita e infine i gamberi caldi grigliati. (Fior fiore in Cucina, 8/2026)

Si può preparare la salsa tzatziki in casa con 1/2 cetriolo grattugiato e strizzato mescolato a 1 vasetto di yogurt greco, 1 cucchiaino di aneto tritato, 1/2 spicchio d'aglio grattugiato, sale e pepe.)



Il lato dolce

Il lattaiolo

Un'antica ricetta che piace a tutti

Per 6-8 persone: 1 l di latte fresco alta qualità "prodotto di montagna" Fior fiore, 5 cucchiaini colmi di zucchero semolato, 6 uova, 2 cucchiaini farina 00, la scorza di 1/2 limone non trattato, i semi di 1/2 bacca di vaniglia D'Osa, cannella in polvere, burro, zucchero a velo

Sbattete in una ciotola le uova con lo zucchero; unite poco alla volta 2 cucchiaini di farina, un cucchiaino di cannella, i semi di vaniglia e la scorza di limone grattugiata; continuando



a mescolare, aggiungete il latte. Imburrate uno stampo quadrato o rettangolare con i bordi alti e versatevi il composto; cuocete il lattaiolo in forno a 180°C per circa 45-50 minuti, poi estraetelo dal forno, fatelo raffreddare e ponetelo in frigorifero per qualche ora; sformatelo e tagliatelo a quadrotti prima di servirlo, spolverizzandolo infine con zucchero a velo. (Fior fiore in Cucina, 9/2025)

Il lattaiolo è perfetto con la frutta fresca leggermente aspra, come i frutti di bosco, le fragole, il kiwi, l'ananas...

Fra le tante aromatiche usate in cucina una delle più importanti è senza dubbio l'origano. Coltivata negli orti, ma conosciuta e utilizzata da sempre anche allo stato selvatico, questa profumatissima pianta tipicamente mediterranea è originaria dell'Europa e dell'Asia occidentale; in Italia si trova allo stato spontaneo nei luoghi ben esposti al sole, lungo le strade e i corsi d'acqua di collina e di montagna. Le sue proprietà medicinali, apprezzate fin dal tempo di Aristotele, sono molteplici

Aromatiche

Il profumo dell'estate

L'origano, ottima pianta aromatica e medicinale, come un souvenir dell'estate regala il profumo intenso delle essenze della macchia mediterranea, del sole e del mare

di Iris Fontanari

e sono contenute soprattutto nei fiori. Nel passato i fitoterapeuti usavano l'origano per combattere la febbre, i problemi intestinali e le malattie della pelle; la medicina contemporanea lo ritiene un buon espettorante, un leggero tranquillante e antiodorifico.

PIANTA PERENNE

L'origano (*Origanum vulgare*) appartiene alla famiglia delle Labiate ed è una pianta erbacea perenne con radici lignificate, con molti rizomi striscianti e un fusto eretto, spesso tingeggiato di rosso, ramificato in alto; ha foglie ovali e fiori piccoli, di colore rosa porporino, riuniti in infiorescenze alle sommità dei fusti; l'aroma dell'origano è penetrante e intenso, il sapore è aromatico e un pochino amaro. Dell'origano si raccoglie la pianta intera all'epoca della fioritura (giugno-agosto): le infiorescenze vanno essiccate, riunite in mazzetti e lasciate appese a testa in giù, all'ombra, in un locale ventilato e asciutto.

Notissima nella cucina mediterranea, questa pianta viene coltivata per essere utilizzata in fitoterapia, in liquoreria e profumeria, nell'indu-



ta di fiori e foglie di origano nell'acqua del bagno o dei pediluvii, svolge un'azione stimolante, purificante e deodorante per pelli impure e arti affaticati.

IN CUCINA

L'origano viene usato al pari della maggiorana (*Origanum majorana*), con la quale viene spesso confuso; tipico della nostra cucina del sud, è

l'aroma ideale per sughi di pomodoro, per la pizza, per carni arrostiti e in umido, per le verdure al forno o gratinate (pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, cipolle), per le bruschette, le insalate (soprattutto quello fresco), con i cetrioli, nella caprese di pomodoro e mozzarella, nell'insalata greca con feta, nell'insalata pantasca (pomodori, patate, cipolle rosse, capperi, olive) nelle insalate di pasta, per il salmoriglio (il condimento-emulsione per insaporire pesce o carne alla griglia, da usare anche come marinatura e spennellare durante la cottura; è a base di olio extravergine d'oliva, succo di limone, aglio, origano, prezzemolo – per la carne il rosmarino – sale e pepe). ■

stria alimentare e conserviera; le sue proprietà medicinali sono indiscutibili: aperitive, digestive, antispasmodiche, espettoranti, leggermente stimolanti e antistettiche.

La tisana di origano si prepara con una manciata di sommità fiorite tritate, sulle quali va versato 1 litro di acqua bollente, si copre e dopo 20 minuti si filtra; se ne bevono 2-3 bicchieri al giorno; è utilizzata per favorire la digestione e attenuare i crampi intestinali, curare l'inappetenza e altri disturbi (emicrania, anemia, asma, catarri bronchiali). L'olio essenziale di origano ha sapore amaro e odore particolarmente aromatico e ha le stesse proprietà medicinali di quello di timo; viene usato per preparare farmaci antisettici e, per uso esterno, in frizioni contro i dolori reumatici. Questa pianta può essere utilizzata anche in cosmesi: una mancia-



Un tradizionale mazzo di origano messo a seccare a testa in giù in, all'ombra, in luogo ventilato. Nella foto in alto: l'origano fresco, dall'aroma più delicato



La ricetta Pizza di patate

Ingredienti: 400 g di farina, 25 g di lievito di birra fresco, 300 g di patate farinose, origano, olio extravergine di oliva, sale, peperoncino rosso

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle; aggiungere la farina, il sale e il lievito fatto prima sciogliere in poca acqua tiepida; impastare e amalgamare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua tiepida per ottenere un impasto abbastanza morbido; ungere con olio una teglia bassa e larga e stendervi l'impasto: coprire con un panno e lasciar lievitare al caldo per 2 ore; riscaldare il forno, condire la superficie della pizza con un giro di olio, origano tritato e un pizzico di peperoncino; infornare e far cuocere per 40 minuti.



**DAL 27 AGOSTO
AL 9 SETTEMBRE 2026**

**Provola affumicata Senza Lattosio
Abbaschiano**
290 g



SOLO PER I SOCI

150 e 2,29 €
PUNTI

13,07 € al kg
ANZICHÉ 4,89 €

Formaggini Susanna
pz. 8 - 140 g



SOLO PER I SOCI

70 e 0,79 €
PUNTI

10,64 € al kg
ANZICHÉ 1,99 €

Fagiolini finissimi Coop
surgelati
450 g



SOLO PER I SOCI

60 e 0,59 €
PUNTI

2,64 € al kg
ANZICHÉ 2,19 €

Senape classica Orco
vaso 1,065 kg



SOLO PER I SOCI

130 e 2,39 €
PUNTI

3,46 € al kg
ANZICHÉ 4,99 €

Trippa al sugo Simmenthal
420 g



SOLO PER I SOCI

90 e 1,59 €
PUNTI

5,93 € al kg
ANZICHÉ 3,89 €

Biscotti Cuori Prada
400 g



SOLO PER I SOCI

80 e 1,59 €
PUNTI

5,98 € al kg
ANZICHÉ 3,29 €

**Biscotti Novellini biologici
vivi verde Bio Coop**
330 g



SOLO PER I SOCI

60 e 0,79 €
PUNTI

4,21 € al kg
ANZICHÉ 1,75 €

Bevanda Yoga Tasky
ace - mix frutti rossi
200 ml



SOLO PER I SOCI

30 e 0,29 €
PUNTI

2,95 € al litro
ANZICHÉ 0,79 €

**Sciroppo di Sambuco
Biologico Melchiori**
750 ml



SOLO PER I SOCI

170 e 2,39 €
PUNTI

5,45 € al litro
ANZICHÉ 5,15 €

**Vino Pinot Bianco
Trentino DOC
Mastri Vernacoli Cavit**
750 ml



SOLO PER I SOCI

140 e 1,99 €
PUNTI

4,52 € al litro
ANZICHÉ 5,39 €

**Kit spazzolino e dentifricio mini
DayTech Coop**



SOLO PER I SOCI

110 e 0,89 €
PUNTI

ANZICHÉ 3,59 €

**Gel lavastoviglie Tutto in 1
Casa Coop**
36 lavaggi - 648 ml



SOLO PER I SOCI

140 e 1,49 €
PUNTI

4,46 € al litro
ANZICHÉ 4,59 €

**ECCO I PRODOTTI CHE POTRAI PAGARE IN PARTE
CON I PUNTI DELLA TUA CARTA IN COOPERAZIONE**

Iniziativa promossa da SAIT soc. coop., Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante. Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa; prodotti presenti in negozio in base all'assortimento.



**DAL 10 AL 23
SETTEMBRE 2026**

Fiocchi di latte Jocca
175 g



SOLO PER I SOCI

80 e 0,89€
PUNTI

9,66 € al kg

ANZICHÉ 2,59 €

Dessert Danette Danone
cioccolato - vaniglia - crème caramel
4 x 125 g



SOLO PER I SOCI

90 e 0,89€
PUNTI

3,58 € al kg

ANZICHÉ 2,69 €

Vongole Coop
cotte e sgusciate
surgelate 250 g



SOLO PER I SOCI

90 e 0,75€
PUNTI

6,60 € al kg

ANZICHÉ 2,19 €

Confetture Zero Zuccheri Aggiunti
Zuegg

frutti di bosco - mirtilli -
fragole - albicocche
220 g



SOLO PER I SOCI

80 e 1,35€
PUNTI

9,77 € al kg

ANZICHÉ 2,99 €

Caramelle Frutta Gelées
Bonelle Fida
175 g



SOLO PER I SOCI

50 e 0,79€
PUNTI

7,37 € al kg

ANZICHÉ 1,99 €

Riso Flora Classico
Chicchi Corposi
1 kg



SOLO PER I SOCI

170 e 0,99€
PUNTI

2,69 € al kg

ANZICHÉ 3,49 €

The Coop
pesca - limone
1,5 litri



SOLO PER I SOCI

30 e 0,39€
PUNTI

0,46 € al litro

ANZICHÉ 0,97 €

Birra analcolica 0,0% alcool
Forst
bottiglie 3 x 330 ml



SOLO PER I SOCI

100 e 1,39€
PUNTI

2,41 € al litro

ANZICHÉ 3,15 €

Olio extra vergine di oliva Bio
Clemente
100% italiano
750 ml



Rasoio My Intuition Wilkinson
pz. 4 + 2 gratis



SOLO PER I SOCI

170 e 1,75€
PUNTI

ANZICHÉ 5,75 €

Detersivo polvere lavatrice
vivi verde Coop
18 misurini - 1,35 kg



SOLO PER I SOCI

120 e 1,49€
PUNTI

1,99 € al kg

ANZICHÉ 4,49 €

SOLO PER I SOCI

330 e 4,60€
PUNTI

10,53 € al litro

ANZICHÉ 10,90 €

**ECCO I PRODOTTI CHE POTRAI PAGARE IN PARTE
CON I PUNTI DELLA TUA CARTA IN COOPERAZIONE**

Iniziativa promossa da SAIT soc. coop., Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante.

Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa; prodotti presenti in negozio in base all'assortimento.



**DAL 24 SETTEMBRE
AL 7 OTTOBRE 2026**

**Prosciutto cotto Alta Qualità
Crucolo**
a fette 100 g



SOLO PER I SOCI

140 e 1,49 €
PUNTI

28,90 € al kg

ANZICHÉ 3,99 €

**Fiocchi di latte Senza Lattosio
Jocca**
175 g



SOLO PER I SOCI

80 e 0,89 €
PUNTI

9,66 € al kg

ANZICHÉ 2,59 €

**Gelato Coppa del Nonno
Classica**
pz. 6 - 390 g



SOLO PER I SOCI

150 e 2,25 €
PUNTI

9,62 € al kg

ANZICHÉ 4,99 €

**Pizzoccheri della Valtellina IGP
Molino Tamanini**
500 g



SOLO PER I SOCI

50 e 0,89 €
PUNTI

2,78 € al kg

ANZICHÉ 2,19 €

**Olio extra vergine di oliva
Classico Monini**
1 litro



SOLO PER I SOCI

190 e 3,99 €
PUNTI

5,89 € al litro

ANZICHÉ 8,90 €

**Sciroppo d'acero biologico
d'osa Coop**
250 g



SOLO PER I SOCI

170 e 1,95 €
PUNTI

14,60 € al kg

ANZICHÉ 5,19 €

**Caramelle Monk's
mentho eucalyptus**
100 g



SOLO PER I SOCI

40 e 0,49 €
PUNTI

8,90 € al kg

ANZICHÉ 1,45 €

**Acqua minerale naturale
Panna**
750 ml



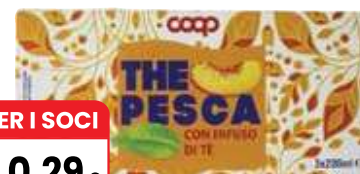
SOLO PER I SOCI

20 e 0,24 €
PUNTI

0,59 € al litro

ANZICHÉ 0,64 €

**The Coop
limone - pesca**
3 x 200 ml



SOLO PER I SOCI

30 e 0,29 €
PUNTI

0,98 € al litro

ANZICHÉ 0,85 €

**Vino Sangiovese IGT
Terre Allegre**
750 ml



SOLO PER I SOCI

100 e 1,19 €
PUNTI

2,92 € al litro

ANZICHÉ 2,99 €

**Acqua Micellare Garnier
Skin Active**
Tutto in 1 pelli sensibili
400 ml



SOLO PER I SOCI

130 e 1,99 €
PUNTI

8,23 € al litro

ANZICHÉ 4,69 €

Gomma Magica Mastro Lindo
pz. 2



SOLO PER I SOCI

90 e 0,99 €
PUNTI

ANZICHÉ 2,99 €

**ECCO I PRODOTTI CHE POTRAI PAGARE IN PARTE
CON I PUNTI DELLA TUA CARTA IN COOPERAZIONE**

Iniziativa promossa da SAIT soc. coop., Trento. Regolamento disponibile presso il Punto Vendita partecipante.
Promozione valida nei punti vendita aderenti che espongono i materiali dell'iniziativa; prodotti presenti in negozio in base all'assortimento.

PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



LINEA STRIA BLU BORMIOLI

- Forme minimaliste ed eleganti, impreziosite da una decorazione blu che richiama le antiche tradizioni vetrarie e che rende unico ogni pezzo.
- Decorazione indelebile ed immutabile nel tempo.

nr.
1051

12 BICCHIERI ACQUA
35,5 CL Ø 85 MM



PREZZO € ~~25,90~~
PREZZO SOCI € **17,90**
SCONTO **30%**

nr.
1052

12 BICCHIERI LONG DRINK
50 CL Ø 88,5 MM



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

nr.
1055

CARAFFA
107,5 CL Ø 102 MM



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

nr. **1053** 6 BICCHIERI LAVENO BARAZZONI

Dal design plissettato, sono super versatili e ideali per servire acqua, succhi e soft drinks



PREZZO € ~~19,90~~
PREZZO SOCI € **14,90**
SCONTO **25%**

ACCESSORI TAVOLA CON DECORO ALL'INTERNO IN VETRO BOROSILICATO

nr.
1050

6 BICCHIERI
380 ML



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

nr.
1054

CARAFFA
DECORO BALENA
1,25 LITRI



PREZZO € ~~8,90~~
PREZZO SOCI € **5,99**
SCONTO **32%**

nr.
1056

SET OLIERA E ACETIERA
DECORO UVA E GIRASOLE



PREZZO € ~~19,90~~
PREZZO SOCI € **12,90**
SCONTO **35%**

6 TAZZE DA CAFFÈ LYRA TOGNANA

- Senza piattino
- Design elegante, essenziale e moderno
- Grazie alla qualità del vetro borosilicato, le tazze sono resistenti al calore, leggere e facili da maneggiare
- Lavabili in lavastoviglie

nr.
1063

100 CC



PREZZO € ~~7,90~~
PREZZO SOCI € **4,99**
SCONTO **36%**

nr.
1064

130 CC



PREZZO € ~~8,90~~
PREZZO SOCI € **5,99**
SCONTO **32%**

nr. **1078** SGRANA MELOGRANO FACKELMANN

- Permette di separare facilmente i chicchi del melograno, riducendo sprechi e schizzi
- Con fondo antiscivolo in silicone
- Sistema a 3 pezzi: ciotola, griglia separatrice e cupola battitrice in silicone



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

nr. **1079** AFFETTA TARTUFO FACKELMANN

Affetta tartufo regolabile in acciaio inossidabile, con vite di bloccaggio



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

6 COLTELLI PEDRINI

- Coltelli con lama in acciaio temperato di altissima qualità con manico ergonomico gommato antiscivolo in un bellissimo colore acquamarina scuro
- Lavabili in lavastoviglie

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

nr. **1057** DA TAVOLA
 LAMA 10,5 CM



nr. **1058** DA BISTECCA
 LAMA 11,5 CM



PADELLA ANTIADERENTE UNLIMITED LAGOSTINA

- Resistente, con un rivestimento a 6 strati rinforzato con particelle in titanio, antigraffio anche con utensili in metallo
- Con indicatore di temperatura Thermo-Signal™
- Adatta a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione

nr. **1065** PADELLA Ø 24 CM



PREZZO € ~~42,90~~
 PREZZO SOCI € **27,90**
 SCONTO **34%**

nr. **1066** PADELLA Ø 28 CM



PREZZO € ~~49,90~~
 PREZZO SOCI € **29,90**
 SCONTO **40%**

nr. **1067** CASSERUOLA FONDA
 2 MANIGLIE Ø 24 CM



PREZZO € ~~47,90~~
 PREZZO SOCI € **35,90**
 SCONTO **25%**

nr. **1098** BATTERIA 5 PENTOLE IN ACCIAIO INOX PULSE BALLARINI

- Pentole in acciaio inox di alta qualità: resistenti e ideali per l'uso quotidiano
- Distribuzione uniforme del calore per una cottura efficiente e controllata
- Design moderno ed essenziale, perfetto per ogni cucina
- Set composto da: 1 pentola 2 litri, 1 pentola 3,5 litri, 1 pentola 6 litri, 1 casseruola 3 litri, 1 casseruola con manico 1,5 litri
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



PREZZO € ~~179,00~~
 PREZZO SOCI € **129,00**
 SCONTO **27%**

nr. **1096** SET PADELLE CON ACCESSORI I LOVE COOKING AT HOME BALLARINI

- Composto da 3 padelle Ø 20, 24, 28 cm, 2 manici amovibili, 2 coperchi Ø 24 e 28 cm e 2 accessori (mestolo e spatola)
- Lavabili in lavastoviglie
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



PREZZO € ~~119,00~~
 PREZZO SOCI € **79,90**
 SCONTO **32%**

nr. **1097** SET 2 PADELLE ANTIADERENTI FACKELMANN

- Ø 24 cm e Ø 28 cm
- Rivestimento antiaderente ceramico per una cottura pratica e una facile pulizia
- Manici effetto legno, ergonomici e confortevoli da impugnare
- Senza PFAS
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



PREZZO € ~~44,90~~
 PREZZO SOCI € **34,90**
 SCONTO **22%**

nr. **1068** PENTOLA A PRESSIONE DELIZIOSA LAGOSTINA

- Capacità 5 litri
- Realizzata in acciaio inossidabile
- Grazie al nuovo sistema di apertura brevettato è facile da aprire con una sola mano ed in un solo movimento
- 6 sistemi di sicurezza
- Adatta a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



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

PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



LINEA PADELLE IN ACCIAIO INOX

- Corpo in alluminio con fondo in acciaio, per una distribuzione uniforme del calore
- Manico ergonomico soft touch, pratico e confortevole da impugnare
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione

nr.
1085

PADELLA Ø 24 CM
COLOR PANNA



nr.
1087

PADELLA Ø 28 CM
COLOR PANNA



nr.
1084

PADELLA Ø 24 CM
COLOR SALVIA



nr.
1086

PADELLA Ø 28 CM
COLOR SALVIA



PREZZO € 27,90
PREZZO SOCI € **17,90** SCONTO **35%**



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

nr.
1089

PADELLA Ø 32 CM
COLOR PANNA



nr.
1091

CASSERUOLA 1 MANICO Ø 18 CM
COLOR PANNA



nr.
1088

PADELLA Ø 32 CM
COLOR SALVIA



nr.
1090

CASSERUOLA 1 MANICO Ø 18 CM
COLOR SALVIA



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



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

nr.
1095

TEGAME 1 MANICO Ø 28 CM
COLOR PANNA



nr.
1093

CASSERUOLA 2 MANICI Ø 24 CM
COLOR PANNA



nr.
1094

TEGAME 1 MANICO Ø 28 CM
COLOR SALVIA



nr.
1092

CASSERUOLA 2 MANICI Ø 24 CM
COLOR SALVIA



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



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

nr.
1069

VAPORIERA IN ACCIAIO INOX BARAZZONI

- Ø 24 cm
- Set completo in acciaio inox composto da pentola, cestello vaporiera e coperchio
- Lavabile in lavastoviglie per una pulizia pratica e veloce
- Adatta a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



PREZZO € **84,90**

PREZZO SOCI € **64,90**



SCONTO
23%

nr.
1070

PASTAMANIA IN ACCIAIO INOX BARAZZONI

- Ø 22 cm
- Set completo con pentola, cestello scolapasta e coperchio
- Lavabile in lavastoviglie per una pulizia pratica e veloce
- Adatta a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



PREZZO € **74,90**

PREZZO SOCI € **59,90**



SCONTO
20%

nr.
1071

SET PIZZA STONE PREMIUM BLACK TOGNANA

- Pietra refrattaria che favorisce una cottura uniforme e una base più croccante
- Pala in bamboo con manico, perfetta per servire la pizza direttamente in tavola



PREZZO € **44,90**

PREZZO SOCI € **29,90**



SCONTO
33%

nr.
1072

BATTERIA DI PENTOLE IN ACCIAIO INOX GRANCUCINA TOGNANA

- Set 9 pezzi composto da: casseruola 1 manico, casseruola 2 manici Ø 20 cm, pentola alta Ø 22 cm, tegame 2 manici Ø 24 cm, 4 coperchi coordinati
- Fondo multistrato termoradiante in acciaio e alluminio, distribuisce il calore in modo uniforme su tutta la superficie favorendo una cottura omogenea e un migliore controllo delle preparazioni
- Coperchi in vetro temperato con bordo in acciaio e sfciato per il vapore
- Senza PFAS e BPA
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione. Inoltre, possono essere utilizzate in forno fino a 240°C
- Lavabili in lavastoviglie



PREZZO € **159,00**

PREZZO SOCI € **109,00**



SCONTO
30%

nr.
1073

CREPIERA ANTIADERENTE LE COTTURE SPECIALI BARAZZONI

- Ø 25 cm
- Corpo in alluminio pressofuso ad alto spessore; rivestimento antiaderente rinforzato a 5 strati
- Non compatibile con piani a induzione
- Lavabile in lavastoviglie.



PREZZO € **37,90**

PREZZO SOCI € **24,90**



SCONTO
34%

LINEA PADELLE GARDENA PINTINOX

- Padelle in alluminio ad alto spessore con bordo rinforzato, per una maggiore resistenza e durata nel tempo
- Rivestimento antiaderente effetto pietra, ideale per una cottura uniforme e con pochi grassi
- Manico soft touch effetto legno, ergonomico, antiscivolo e antiscottatura
- Senza PFOA
- Lavabili in lavastoviglie
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione



nr.
1099

PADELLA
Ø 20 CM



PREZZO € **15,90**

PREZZO SOCI € **10,90**

SCONTO
30%

nr.
1100

PADELLA
Ø 24 CM



PREZZO € **18,90**

PREZZO SOCI € **12,90**

SCONTO
30%

nr.
1101

PADELLA
Ø 28 CM



PREZZO € **21,90**

PREZZO SOCI € **14,90**

SCONTO
30%

nr.
1102

CASSERUOLA FONDA
1 MANICO Ø 16 CM



PREZZO € **14,90**

PREZZO SOCI € **9,90**



SCONTO
33%

nr.
1103

CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø 24 CM



PREZZO € **29,90**

PREZZO SOCI € **19,90**

SCONTO
33%

nr.
1104

CASSERUOLA CON COPERCHIO Ø 28 CM



PREZZO € **39,90**

PREZZO SOCI € **27,90**

SCONTO
30%

PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



CAFFETTIERA FULL INDUCTION MIA PEDRINI

- Una moka che unisce funzionalità e stile
- Il raccoglitore, in un sofisticato grigio opaco, esprime modernità e sobrietà
- Adatta anche ai piani a induzione



nr.
1059 2 TAZZE

PREZZO € 19,90
PREZZO SOCI € 14,90 SCONTO 25%

nr.
1060 3 TAZZE

PREZZO € 23,90
PREZZO SOCI € 17,90 SCONTO 25%

nr.
1061 6 TAZZE

PREZZO € 27,90
PREZZO SOCI € 19,90 SCONTO 28%

nr. 1062 TEIERA IN VETRO BOROSILICATO CON FILTRO FACKELMANN

- Capacità 1 litro
- Filtro rimovibile in acciaio inox



PREZZO € 27,90
PREZZO SOCI € 19,90 SCONTO 28%

nr. 1074 SET STAMPI DA FORNO CON ACCESSORI I LOVE COOKING TO PARTY BALLARINI

Composto da 1 tortiera 2 fondi Ø 24 cm,
1 stampo quiche e crostata Ø 28 cm,
1 stampo plumcake 25 cm e
3 accessori (frusta, spatola e pennello)



nr. 1075 KIT PROFESSIONALE PER PIZZA I LOVE COOKING PIZZA BALLARINI

Composto da 1 teglia rettangolare 35x28 cm,
2 teglie basse tonde Ø 28 e 32 cm,
1 rotella taglia pizza

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

CIOTOLA IN ACCIAIO INOX CON COPERCHIO ABERT

- Coperchio salvafreschezza
- Base antiscivolo per una maggiore stabilità durante la preparazione
- Ciotole impilabili per occupare meno spazio in cucina



nr. 1080 Ø 18 CM

PREZZO € 7,90
PREZZO SOCI € 4,99 SCONTO 36%

nr. 1081 Ø 22 CM

PREZZO € 10,90
PREZZO SOCI € 6,99 SCONTO 35%

nr. 1082 Ø 24 CM

PREZZO € 13,90
PREZZO SOCI € 8,90 SCONTO 35%

nr. 1083 Ø 26 CM

PREZZO € 15,90
PREZZO SOCI € 9,90 SCONTO 37%

PIROFILA RETTANGOLARE CON MANICI PEPPER BAMBOO TOGNANA

- Design moderno bicolore, elegante sia in cucina che in tavola
- Realizzata in stoneware, unisce resistenza e solidità, è pensata per un utilizzo quotidiano affidabile e duraturo



nr. 1105 24X16XH6 CM ROSA

PREZZO € ~~13,90~~
PREZZO SOCI € **8,90** SCONTO 35%

nr. 1106 24X16XH6 CM TURCHESE

nr. 1107 27X17XH6,5 CM ROSA

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

nr. 1108 27X17XH6,5 CM TURCHESE

nr. 1109 32X21,5XH7,5 CM ROSA

PREZZO € ~~25,90~~
PREZZO SOCI € **17,90** SCONTO 30%

nr. 1110 32X21,5XH7,5 CM TURCHESE

nr. 1111 35X24XH8 CM ROSA

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

nr. 1112 35X24XH8 CM TURCHESE

nr. 1077 GRATTUGIA RICARICABILE GT02 GIRMI

- Con due rulli intercambiabili in acciaio inox: rullo grana fine per formaggio, pane duro, frutta secca e cioccolato fondente; rullo grana grossa per formaggi teneri o grattugiato grosso
- Impugnatura ergonomica
- Kit di ricarica con batteria, adattatore e base di ricarica
- Potenza 12W



PREZZO € ~~34,90~~
PREZZO SOCI € **22,90** SCONTO 34%

nr. 1076 GRATTELLA PER SPÄTZLE FACKELMANN

- Utilizzo pratico e veloce: l'impasto viene fatto scorrere attraverso la griglia direttamente nell'acqua di cottura
- Struttura resistente pensata per un utilizzo frequente
- Impugnatura ergonomica per una presa sicura e un maggiore comfort durante la preparazione



PREZZO € ~~13,90~~
PREZZO SOCI € **9,90** SCONTO 28%

CESTA A RETE PINTINOX

- Pensate per chi desidera un elemento decorativo discreto ma d'impatto
- La struttura in metallo a maglia valorizza il contenuto senza appesantire la composizione, rendendole perfette come centrotavola elegante o porta oggetti

nr. 1113 BASSA Ø 27 CM SALVIA



nr. 1114 BASSA Ø 27 CM BURRO



nr. 1115 BASSA Ø 27 CM CAFFÈ



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

nr. 1118 ALTA Ø 30 CM SALVIA



nr. 1116 ALTA Ø 30 CM BURRO



nr. 1117 ALTA Ø 30 CM CAFFÈ



PREZZO € ~~18,90~~
PREZZO SOCI € **12,90** SCONTO 30%

PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



MOKA AROMA ELETTRICA ARIETE

- Dotata di adattatore per 2 o 4 tazze
- Mantenimento temperatura per 30 minuti
- Potenza 400W

nr.
1128

NERA



nr.
1127

BIANCA



PREZZO € ~~49,90~~
PREZZO SOCI € **39,90** SCONTO **20%**



nr. **1130** MACCHINA PER SOTTOVUOTO G20167 G3 FERRARI

- 2 funzioni: sigilla e sottovuoto
- Opzioni vuoto normale, delicato o a impulsi, alimento secco o umido
- Forza aspirazione: -700 mBar (70 kPa)
- Capacità aspirazione: 8 L/min
- Barra saldante da 4mm, per evitare fuoriuscite d'aria
- Pannello soft-touch con spie di funzionamento
- Coperchio inox con trattamento anti-ditate
- Larghezza massima sacchetto: 28,5 cm

PREZZO € ~~89,90~~
PREZZO SOCI € **57,90**



SCONTO **35%**



nr. **1123** FORNO ELETTRICO BON CUISINE 200 ARIETE

- Fornetto elettrico con capacità 20 litri dotato di tutte le caratteristiche fondamentali per cuocere, grigliare e scaldare i piatti più gustosi.
- Completo di griglia, leccarda e maniglia per estrazione accessori, ha un timer regolabile fino a 60 minuti e la temperatura arriva fino a 230°C
- Dimensioni esterne: 44,5x32x29 cm (L x P x H)
- Dimensioni interne: 30,6x28,5x24 cm (L x P x H)
- Potenza 1380W

PREZZO € ~~79,90~~
PREZZO SOCI € **59,90**



SCONTO **25%**



nr. **1124** FORNO PIZZA DA GENNARO 3901 ARIETE

- Cottura in 2 minuti: grazie alle resistenze elettriche, garantisce una distribuzione del calore uniforme
- Regolazione precisa della temperatura fino a 430° C
- Perfetto anche per sfornare pane fragrante, focacce morbide, torte deliziose e arrostiti succulenti
- Accessori: 1 rotella tagliapizza e 1 pala in alluminio
- Potenza 2200W

PREZZO € ~~159,00~~
PREZZO SOCI € **119,00**



SCONTO **25%**



nr. **1125** GRIGLIA ELETTRICA DA TAVOLO GRILL&TASTE ARIETE

- Composta da due piastre antiaderenti che possono essere aperte a 180° diventando una doppia piastra
- Chiusura regolabile grazie alle piastre basculanti
- Vassoio raccogli grassi removibile
- Piastre di cottura estraibili e lavabili
- Temperatura regolabile: 5 livelli di temperatura
- Dimensioni piastre: 29x23 cm
- Potenza 2000W

PREZZO € ~~99,90~~
PREZZO SOCI € **79,90**



SCONTO **20%**



nr. **1129** FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIA VERTICALE AIR FRYER VERTICAL DUO ARIETE

- Capacità 11 litri
- I due cestelli da 5,5 litri permettono di cucinare su 4 livelli di cottura contemporaneamente sulle apposite griglie
- Funzione SYNC: sincronizza la fine del tempo di cottura. Anche se i due cestelli hanno tempi e temperature diverse, la friggitrice farà in modo che tutto sia pronto nello stesso istante
- Funzione DUAL: copia le impostazioni su entrambi i cestelli per grandi quantità dello stesso piatto

PREZZO € ~~129,00~~
PREZZO SOCI € **99,90**



SCONTO **22%**



nr. 1131 **AFFETTAVERDURE & GRATTUGIA GT45 GIRMI**

- Affetta e grattugia direttamente nel piatto
- Rulli in acciaio inox
- Accessori: 5 rulli di taglio (2 per julienne, 2 per affettare, 1 per grattugiare), premicibo, vassoio in plastica trasparente, porta accessori
- Completamente smontabile
- Dimensioni: 210x295x165 mm
- Potenza 150W



PREZZO € ~~49,90~~
PREZZO SOCI € **37,90**
SCONTO **24%**



nr. 1132 **ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE DOUBLEFORCE MOULINEX**

- Robot da cucina con due potenze di motore, una per ogni recipiente
- 6 opzioni di velocità (2 velocità + funzione pulse x 2 potenze di motore)
- Accessori: una lama con tecnologia PowelixLife per tagliare tutti i tipi di ingredienti, tre dischi reversibili in acciaio inossidabile per grattugiare, un recipiente frullatore, un'impastatrice, un tritatutto, uno spremiagrumi a 3 coni, uno sbattitore per montare
- Capacità totale del boccale 3 litri
- Potenza 1000W



PREZZO € ~~190,00~~
PREZZO SOCI € **109,00**
SCONTO **42%**



nr. 1133 **SPREMIAGRUMI ELETTRICO G20033 G3 FERRARI**

- Spremitura automatica a pressione e doppio senso di rotazione del cono
- Doppia coppa di spremitura piccola e grande
- Completamente smontabile
- Capacità 500cc
- Potenza 40W



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



nr. 1126 **MACINACAFFÈ MC0100 GIRMI**

- Corpo e lame in acciaio inox
- Capacità contenitore: 50 g
- Avviamento tramite pulsante
- Pulsante retro-illuminato
- Dispositivo di sicurezza
- Base con avvolgicavo
- Dimensioni: 100x180x100 mm
- Potenza 150W



PREZZO € ~~34,90~~
PREZZO SOCI € **22,90**
SCONTO **34%**



nr. 1134 **ASPIRAPOLVERE R02957 SWIFT POWER CYCLONIC ROWENTA**

- Aspirapolvere compatto con potente tecnologia ciclonica avanzata che produce un elevato livello di separazione di aria e polvere
- Raggio del cavo 7,6 metri
- Formato traino senza sacco
- Filtro ad alta efficienza SWIFT POWER
- CYCLONIC, filtra il 99.98% di polvere
- Contenitore della polvere facile da pulire da 1,2 litri
- Potenza 750W



PREZZO € ~~149,00~~
PREZZO SOCI € **99,90**
SCONTO **32%**



nr. 1138 **PIASTRA MAUVE ST516E BABYLISS**

- Piastre in titanio-ceramica ultra-lisce
- Temperatura regolabile fino a 235°C
- 3 livelli di temperatura (180°C, 200°C e 235°C) con controllo digitale
- Riscaldamento rapido e spegnimento automatico di sicurezza
- Tappetino termoresistente incluso
- Voltaggio universale, ideale anche in viaggio.
- Colore: lavanda/mauve



PREZZO € ~~59,90~~
PREZZO SOCI € **29,90**
SCONTO **50%**



nr. 1139 **ASCIUGACAPELLI FUTURA HAIR DRYER BABYLISS**

- Motore digitale ad alta velocità, per un'asciugatura rapida e prestazioni professionali
- Tecnologia ionica anti-crespo
- Elegante finitura color malva lavanda
- Accessori: diffusore e concentratore professionale
- Potenza 1600W



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



nr. 1135 **ASPIRABRICIOLE EXTENSO ROWENTA**

- Capacità 375 ml
- Autonomia 10 min
- Manico ergonomico facile da usare
- Beccuccio a lanci integrato per raggiungere le aree difficili
- Base di ricarica da muro
- Potenza 3,6 V



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



PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



nr. 1140 ASCIUGACAPELLI BRHD211E BRAUN

- Design leggero ed ergonomico, pratico per l'utilizzo quotidiano
- 3 livelli di temperatura e 2 velocità per personalizzare l'asciugatura
- Beccuccio concentratore incluso
- Potenza 2100W



PREZZO € ~~39,90~~

PREZZO SOCI € **22,90**



SCONTO **42%**

nr. 1142 IDROMASSAGGIO PLANTARE FB21 BEURER

- Massaggio vibrante e idromassaggio: selezionabile in modo personalizzato
- Massima comodità di trasporto grazie alla pratica maniglia
- Rulli per riflessologia plantare rimovibili
- Temperatura dell'acqua costante grazie al mantenimento della temperatura dell'acqua
- Con campo di luce a raggi infrarossi



PREZZO € ~~69,90~~

PREZZO SOCI € **49,90**



SCONTO **28%**

nr. 1137 FERRO DA STIRO VERTICALE STEAM STYLE ARIETE

- Pronto all'uso in 30 secondi
- Getto continuo di vapore fino a 20g/min
- Serbatoio da 80 ml, funzione anti-goccia e autospegnimento
- Design ultra-slim (12x6x30,5 cm)
- Potenza 1200W
- Colore: Coral



PREZZO € ~~37,90~~

PREZZO SOCI € **27,90**



SCONTO **26%**

nr. 1213 ASPIRA SOLIDI E LIQUIDI 1200S RUDY LAVOR

- Motore silenziato
- Doppio isolamento elettrico
- Sistema aspirante con raffreddamento by-pass
- Vani porta accessori e porta cavo elettrico
- Cavo elettrico 3 metri
- Tubo flex 1,5 metri
- Capacità fusto di raccolta di 20 litri
- Portata aria massima 35 litri/s
- Depressione 180 mbar
- Accessori inclusi: tubo flex da 1,5 metri con impugnatura dritta, doppio tubo prolunga liscio da 48 cm, spazzola polvere/liquidi, bocchetta fessure, filtro in spugna, filtro in panno
- Potenza 1200W



PREZZO € ~~79,90~~

PREZZO SOCI € **54,90**

SCONTO **30%**

nr. 1136 FERRO DA STIRO A VAPORE EXPRESS STEAM IRON ROWENTA

- Piastra MicroSteam in acciaio inossidabile con oltre 350 micro-fori per una distribuzione del vapore omogenea
- Erogazione continua del vapore fino a 40 g/min
- Potenza 2600W



PREZZO € ~~69,90~~

PREZZO SOCI € **49,90**

SCONTO **28%**

nr. 1210 POWER BANK WIRELESS MAG AIRY 5.000 QI2 CELLULARLINE

- Capacità: 5.000 mAh con celle semi-solidi di nuova generazione
- Spessore: solo 8 mm, studiato per massima portabilità
- Ricarica wireless: certificazione Qi2 fino a 25W per l'allineamento magnetico MagSafe
- Ricarica Cablata: porta USB-C Power Delivery da 20W
- Colore: nero



PREZZO € ~~87,90~~

PREZZO SOCI € **69,90**



SCONTO **20%**

AURICOLARI WIRELESS KEY PRO

- Tecnologia ENC: la cancellazione ambientale del rumore si affida a 4 microfoni totali (2 per auricolare) per rendere la voce nitida durante le chiamate
- Autonomia: offre fino a 30 ore complessive di tempo di riproduzione sfruttando la custodia di ricarica
- Display LED integrato sulla custodia per monitorare la percentuale di carica residua della custodia stessa e dei singoli auricolari
- Connettività Multipoint: permette il collegamento simultaneo a due dispositivi diversi
- True Wireless Stereo (TWS): tecnologia Bluetooth completamente senza fili con funzione di autopairing immediato all'estrazione



PREZZO € ~~46,90~~

PREZZO SOCI € **34,90**

SCONTO **25%**

nr. 1212 BLACK



nr. 1211 WHITE



nr.
1141

SPAZZOLA AD ARIA CALDA 150E BRAUN

- Asciuga e mette in piega in un solo gesto, per capelli lisci, morbidi e voluminosi
- 2 livelli di temperatura e velocità per adattarsi alle diverse esigenze di styling
- 2 accessori intercambiabili: una spazzola termica tonda modellante e una spazzola a setole rigide liscianti
- Potenza 300W



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



nr.
1143

REGOLABARBA FOREVER SHARP EASY TN600 ROWENTA

- Regolabarba 3-in-1: un rasoio compatto e altamente versatile per regolare, rifilare e radere, per uno styling perfettamente personalizzato
- Lama in acciaio inox con rivestimento in titanio e motore ad alta velocità
- Autonomia massima di 120 minuti
- Accessori: 3 pettini, caricabatterie, spazzola per pulizia e olio



PREZZO € ~~49,90~~
PREZZO SOCI € **29,90**
SCONTO **40%**



nr.
1144

TAGLIACAPELLI MULTIFUNZIONE TRIM & STYLE ADVANCER EASY TN5201 ROWENTA

- Regolabarba elettrico per la cura completa di capelli, barba, viso e corpo
- Lama extra large in acciaio inox con rivestimento in titanio che garantiscono una lunga durata dell'affilatura e un taglio perfetto in una sola passata
- Accessori: lama per capelli da 44 mm, 6 pettini fissi per capelli, lama per barba da 32 mm, 2 pettini regolabili per la barba, accessorio orecchie e naso, rasoio corpo, custodia, caricabatteria, spazzola per la pulizia e olio



PREZZO € ~~54,90~~
PREZZO SOCI € **34,90**
SCONTO **36%**



nr.
1207

AEROSOL CON DOCCIA NASALE IH28 PRO BEURER

- Tecnologia ad aria compressa mediante compressore per il trattamento delle vie respiratorie inferiori e superiori, raffreddore, asma e malattie alle vie respiratorie
- Elevata percentuale di particelle diffuse nei polmoni
- Dimensione delle particelle (MMAD): 3,07 nm
- Pressione di lavoro circa 0,5-1,45 bar
- Elevata potenza di nebulizzazione (circa 0,35 ml/min) per un trattamento veloce
- Alimentazione da rete elettrica
- Accessori: doccia nasale, boccaglio, erogatore nasale, mascherina adulto, mascherina bambino, nebulizzatore e tubo con pratica doccia nasale
- Pratico scomparto porta accessori



PREZZO € ~~72,90~~
PREZZO SOCI € **49,90**
SCONTO **30%**



nr.
1205

BILANCIA IN VETRO XXL GS410 BLACK BEURER

- Formato XXL 35x30 cm
- Portata molto elevata: 200 kg
- Graduazione 100 g
- Commutazione kg/lb/st



PREZZO € ~~47,90~~
PREZZO SOCI € **34,90**
SCONTO **27%**



nr.
1206

DIFFUSORE AROMATICO CON ULTRASUONI LA35 BEURER

- Elegante rivestimento in tessuto
- Adatto per oli aromatici idrosolubili
- Tecnologia di umidificazione a ultrasuoni ultra silenziosa
- Adatto per ambienti fino a 20 m²
- Dimensioni del serbatoio: 120 ml



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



nr.
1208

MISURATORE DI PRESSIONE BLUETOOTH BM48 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
- Manicotto per circonferenze braccio da 22-42 cm
- Dimensioni del prodotto: 12,8x9,1x4,6 cm



PREZZO € ~~59,90~~
PREZZO SOCI € **42,90**
SCONTO **28%**



nr.
1209

TERMOVENTILATORE S02330 ROWENTA

- Efficiente, compatto e silenzioso
- Riscalda velocemente la zona circostante e consente di risparmiare spazio in camera da letto, in soggiorno o nel ripostiglio
- La modalità silenziosa offre il massimo comfort riducendo il livello di rumore
- La funzione di ventilazione fredda consente di usare il ventilatore anche per rinfrescare l'ambiente nei mesi più caldi
- Potenza 2200-2400W



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



PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



POLTRONA LUXURY

- Design elegante a conchiglia, ideale per valorizzare soggiorno, camera da letto o angolo relax
- Seduta ampia e avvolgente, studiata per offrire comfort e sostegno
- Gambe in metallo con finitura oro satinato, che aggiungono un tocco di stile e modernità

nr. **1196** ROSA



nr. **1198** TORTORA



nr. **1195** BEIGE



nr. **1197** STONE



PREZZO € **169,00**
PREZZO SOCI € **129,00**
SCONTO **23%**

SCARPIERA DOPPIA

- Design compatto e moderno, perfetta per ingresso, corridoio o lavanderia
- Elevata capacità contenitiva grazie ai vani interni a doppia profondità
- Struttura robusta in nobilitato con finiture in abs, vani a ribalta in pvc



nr. **1199** 3 ANTE NOCE

nr. **1200** 3 ANTE BIANCO



nr. **1201** 3 ANTE TORTORA



MISURE 3 ANTE: ALTEZZA 124 CM, LARGHEZZA 77 CM E PROFONDITÀ 26 CM

PREZZO € **239,00**
PREZZO SOCI € **179,00**
SCONTO **25%**



nr. **1203** 4 ANTE BIANCO

nr. **1202** 4 ANTE NOCE



nr. **1204** 4 ANTE TORTORA



MISURA 4 ANTE: ALTEZZA 163 CM, LARGHEZZA 77 CM E PROFONDITÀ 26 CM

PREZZO € **269,00**
PREZZO SOCI € **199,00**
SCONTO **26%**

CARRELLO MULTIUSO UNIKO

Organizza i tuoi spazi con il pratico e versatile carrello multiuso, Uniko è la soluzione ideale per riporre e trasportare oggetti in diversi ambienti della casa

TORTORA

nr. **1119**



GRIGIO

nr. **1120**



TORTORA

nr. **1121**



GRIGIO

nr. **1122**



3 CASSETTI
36,5X28,5XH51,5 CM

PREZZO € **18,90**
PREZZO SOCI € **12,90**
SCONTO **30%**

4 CASSETTI
36,5X28,5XH67,5 CM

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

STORAGE BOX SOLIDAL HANDLE

- Contenitore multiuso con maniglie integrate, pratico per organizzare e trasportare oggetti
- Struttura in plastica durevole
- Impilabile, per ottimizzare lo spazio in casa, garage o ripostiglio

nr. **1192** 5 LITRI
(26X17,5XH15 CM)

PREZZO € **5,99**
PREZZO SOCI € **3,99**
SCONTO **33%**



nr. **1193** 10 LITRI
(37X25,5XH17 CM)

PREZZO € **7,90**
PREZZO SOCI € **4,99**
SCONTO **36%**



nr. **1194** 18 LITRI
(37X25,5XH26,5 CM)

PREZZO € **8,90**
PREZZO SOCI € **5,99**
SCONTO **32%**



CESTO PORTABIANCHERIA BRABANTIA

- 40 litri
- Dimensioni: altezza 27 cm, lunghezza 38,7 cm, larghezza 58,7 cm
- È dotato di tre comode impugnature e di un bordo robusto
- Realizzato al 100% in plastica riciclata, è facile da pulire ed è resistente

nr. **1184** BEIGE



nr. **1185** BIANCO



PREZZO € **24,90**
PREZZO SOCI € **17,90** SCONTO **28%**

- 55 litri
- Dimensioni: altezza 64,3 cm, lunghezza 38,2 cm, larghezza 38,2 cm
- Elegante e sottile cesto portabiancheria con coperchio
- È dotato di due ampie impugnature laterali
- Realizzato al 100% in plastica riciclata, è forte e robusto

nr. **1186** BIANCO



nr. **1187** BEIGE



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

nr. **1183** PORTABIANCHERIA GRIGIO BRABANTIA

- 35 litri
- Misura: altezza 44,5 cm, lunghezza 37 cm, larghezza 32 cm
- Salvaspazio e impilabile
- Apertura sia nella parte frontale che superiore per inserire e togliere la biancheria con comodità, maniglie leggere e robuste
- Può essere facilmente ripiegato piatto quando non in uso



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

nr. **1188** STENDIBIANCHERIA VERTICALE HANGON TOWER BRABANTIA

- 30 metri di spazio di asciugatura
- Dimensione: altezza 163 cm, profondità 53 cm, larghezza 76 cm
- Salvaspazio
- È dotato di quattro livelli di asciugatura, ognuno dei quali può essere ripiegato in base alle esigenze
- Facile da spostare: quattro ruote robuste
- Spazio aggiuntivo per appendere: due ganci angolari e supporti extra per grucce



PREZZO € **79,00**
PREZZO SOCI € **49,90** SCONTO **36%**

ASSE DA STIRO MAMÌ

- Realizzato con struttura in faggio crudo, il piano da stiro, con fori traspiranti, è realizzato con multistrato di pioppo
- Dotato di ripiano inferiore utile per riporre la biancheria e di un tappetino poggiaferro in silicone
- Quando è chiuso occupa pochissimo spazio, sta in piedi da solo e si sposta facilmente grazie alle ruote antigraffio

nr. **1191** NATURALE



nr. **1190** BIANCO



nr. **1189** TABACCO



PREZZO € **143,00**
PREZZO SOCI € **99,90** SCONTO **30%**

PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2026

CONSEGNA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2026



SET 1+1 ASCIUGAMANI LINEA BASIC ALV BY ALVIERO MARTINI

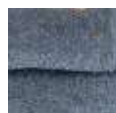
- Spugna dobby
100% cotone
16s ring 500 gr/mtq
- Asciugamano
50x100 cm
+ Ospite 40x50 cm



TERRA

nr.
1167

AVORIO

nr.
1168

BLU

nr.
1169

ORO

nr.
1170

GRIGIO

nr.
1171

VERDE

nr.
1172

PREZZO € 14,90

PREZZO SOCI € 9,90



SCONTO 33%

TELO BAGNO

- Spugna 600 gr
- 100x150 cm



LAVANDA BLUE

nr.
1145

ROSA ANTICO

nr.
1146

ANTRACITE

nr.
1147

BIANCO

nr.
1148

NOCCIOLA

nr.
1149

NATURALE

nr.
1150

PREZZO € 22,90

PREZZO SOCI € 14,90



SCONTO 34%

SET ASCIUGAMANO + OSPITE

- Spugna 600 gr
- Asciugamano
60x100 cm
+ Ospite 40x60 cm



LAVANDA BLUE

nr.
1151

ROSA ANTICO

nr.
1152

ANTRACITE

nr.
1153

BIANCO

nr.
1154

NOCCIOLA

nr.
1155

NATURALE

nr.
1156

PREZZO € 14,90

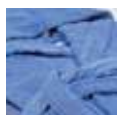
PREZZO SOCI € 9,90



SCONTO 33%

ACCAPPATOIO CON CAPPUCCIO TRAVEL

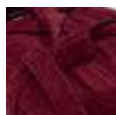
- Morbida spugna ad elevato potere assorbente, ideale per asciugarsi rapidamente dopo bagno o doccia
- Dotato di cappuccio per un maggiore comfort e praticità
- Leggero e compatto, perfetto per casa, palestra, piscina e viaggi



LAVANDA

nr.
1157

ANTRACITE

nr.
1159

BORDÒ

nr.
1161

BIANCO

nr.
1163

NOCCIOLA

nr.
1165

TAGLIA S-M

TAGLIA L-XL

PREZZO € 39,90

PREZZO SOCI € 27,90



SCONTO 30%

nr.
1173

PARURE COPRIPIUMINO MATRIMONIALE JUNGLE PARAH

- Sacco copripiumino e 2 federe
- Tela 30/27 in 100% cotone
- Misure: sacco 250x200+42 cm, federe 50x80 cm



PREZZO € ~~44,90~~
PREZZO SOCI € **29,90**
SCONTO **33%**

COMPLETO COPRIPIUMINO MATRIMONIALE IN PERCALLE DREAMING CALEFFI

- 100% cotone
- Misure: lenzuolo sopra 255x200 cm, lenzuolo sotto con angoli 180x200 cm, 2 federe 50x80 cm

PREZZO € ~~99,90~~
PREZZO SOCI € **77,90**
SCONTO **22%**

nr. VERDE
1175



nr. SOLE
1176



nr. AVIO
1174



PLAID IN MICROFIBRA FLANNEL BASIC ALV BY ALVIERO MARTINI

- 130x160 cm
- 100% poliestere fronte rabbit 400 gsm + retro flannel 200 gsm
- + 50 imbottitura



TERRA

nr.
1177



AVORIO

nr.
1178



BLU

nr.
1179



ORO

nr.
1180



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

PIUMINO MORFEO CALEFFI

- Realizzato in fibra di poliestere anallergica adatto per la stagione invernale
- Assicura un tepore equivalente ad una trapunta invernale garantendo
- un'estrema leggerezza sul corpo
- Imbottitura in fibra di poliestere anallergica 100 gr/m² e rivestimento in morbida microfibra
- Lavabile in lavatrice a 40°C



nr. 1 PIAZZA
155X200 CM
1181

nr. 2 PIAZZE
255X200 CM
1182

PREZZO € ~~41,90~~
PREZZO SOCI € **27,90**
SCONTO **33%**

PREZZO € ~~51,90~~
PREZZO SOCI € **34,90**
SCONTO **32%**

IN PRENOTAZIONE PER TUTTI FINO AL 30 SETTEMBRE 2026

INFORMAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA



ZAINO ODLE

22 LITRI (PESO 780 G)

PREZZO € ~~51,90~~

PREZZO SOCI € **38,90**



SCONTO
25%

30 LITRI (PESO 820 G)

PREZZO € ~~55,90~~

PREZZO SOCI € **41,90**



SCONTO
25%

OLIVA

BLU



2 BASTONCINI TELESCOPICI INNERLOCK

PREZZO € ~~28,90~~

PREZZO SOCI € **21,50**



SCONTO
25%

NERO



VERDE

ZAINO HIKING 35 LITRI

PREZZO € ~~74,90~~

PREZZO SOCI € **55,90**



SCONTO
25%

PETROLIO

VERDE LIME



ZAINO ISLAND

28 LITRI (PESO 750 G)

Misure 29 x 18 x 49 cm

PREZZO € ~~43,90~~

PREZZO SOCI € **32,90**



SCONTO
25%

ROSSO



VERDE

ZAINO ADVENTURES 30 LITRI

PREZZO € ~~69,90~~

PREZZO SOCI € **51,90**



SCONTO
25%

ARANCIO



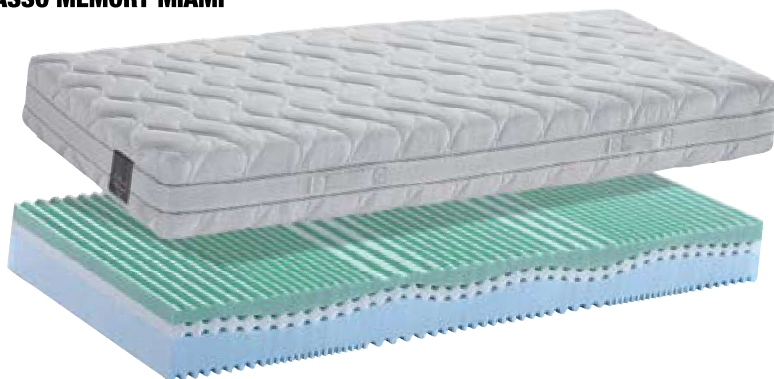
BLU MARINE

IN PRENOTAZIONE FINO AL 30 NOVEMBRE 2026

INFORMAZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA



MATERASSO MEMORY MIAMI



- Massello (altezza 18 cm) in Aquatech e Memory a 3 strati di diversa densità e portanza
- Lato superiore in Memory lavorato a zone con canali di aerazione per favorire un microclima superficiale ideale e di diverse dimensioni per meglio evidenziare le zone di appoggio
- Un inserto "spina dorsale" per una migliore aerazione (colore bianco) ed una base molto portante per garantire un bel sostegno (colore azzurro)
- Fodera interna a protezione del massello in Jersey di Cotone e fodera esterna in tessuto Streetch Viscosa
- Fodera esterna divisibile in due parti tramite zip; lavabile in lavatrice a 60°C; completa di fascia 3 D volumetrica e di 4 maniglie in ecopelle
- Tutti i materiali usati sono certificati OekoTex classe I, garanzia di qualità nel tessile ed imbottito

SINGOLO 80X190 CM

PREZZO € 329,00
PREZZO SOCI € 219,00 **SCONTO 33%**

1 PIAZZA E MEZZA 120X190 CM

PREZZO € 499,00
PREZZO SOCI € 349,00 **SCONTO 30%**

MATRIMONIALE 160X190 CM

PREZZO € 599,00
PREZZO SOCI € 419,00 **SCONTO 30%**

RETE IN LEGNO MAYA MOTORIZZATA SINGOLA 80X190 CM

- Telaio in faggio evaporato spessore mm 25x70
- Doghe in faggio evaporato da mm 38 montate su sospensioni attive che permettono alla rete di adeguarsi ai movimenti della persona e del materasso
- Dotata di doghe alleggerite per una maggior accoglienza in zona spalle e con regolazione di rigidità sulle 6 doghe centrali per offrire maggior supporto in zona bacino
- Completa di gambe cm 35 H e di ferma materasso
- Il motore è integrato nella struttura in legno, è silenzioso e privo di leverismi, in tal modo la rete può essere utilizzata anche in appoggio su di un piano pieno



PREZZO € 849,00
PREZZO SOCI € 599,00 **SCONTO 29%**

RETE IN LEGNO MAYA FISSA



- Telaio in faggio evaporato spessore mm 25x70
- Doghe in faggio evaporato da mm 38 montate su sospensioni attive, che permettono alla rete di adeguarsi ai movimenti della persona e del materasso
- Dotata di doghe alleggerite per una maggiore accoglienza in zona spalle e, al contrario, con regolazione di rigidità sulle 6 doghe centrali per offrire maggior supporto in zona bacino
- Completa di gambe coniche in faggio

SINGOLA 80X190 CM

PREZZO € 289,00
PREZZO SOCI € 199,00 **SCONTO 30%**

1 PIAZZA E MEZZA 120X190 CM

PREZZO € 399,00
PREZZO SOCI € 279,00 **SCONTO 30%**

MATRIMONIALE 160X190 CM

PREZZO € 499,00
PREZZO SOCI € 349,00 **SCONTO 30%**

LIBRI DI TESTO

PRENOTALI SUBITO E RISPARMI SULLA SPESA!



**15%
SCONTO**

**SUL PREZZO DI COPERTINA
DEI LIBRI DI TESTO
PER LE SCUOLE MEDIE E SUPERIORI
IN BUONI SPESA**



SCONTO 5% SUI LIBRI PER LE VACANZE

Prenota i tuoi libri on line sul sito www.cooprentinoalloadige.it oppure in negozio.
Riceverai un buono spesa di importo pari al 15% del prezzo di copertina del libro. Il buono viene rilasciato al momento del pagamento del libro ed è spendibile su una spesa successiva **fino al 31 dicembre 2026**.

SABATO 31 OTTOBRE
SABATO 28 NOVEMBRE

**CHIUSURA PRENOTAZIONI
ULTIMA DATA RITIRO LIBRI**



coop

**FAMIGLIA
COOPERATIVA**
— **coop** —