

consumatori

**con**

consumare informati

Carta 100% riciclata, carta paglia e cuoio rigenerato per i quaderni, ecoAllene dai contenitori di bevande e plastica riciclata per roller e penne. Sono le caratteristiche della linea ecologica di Coop per la cancelleria da casa e per l'ufficio



# Vivi verde anche per carta e penne

DI ANNA SOMENZI

**I**l 2011 è l'anno internazionale delle foreste: le foreste ricoprono il 31% della superficie della Terra, accolgono e proteggono l'80% della biodiversità, conservano e salvaguardano il suolo e le risorse idriche. Trecento milioni di persone vivono nella foresta, 1,6 miliardi di persone dipendono, nel mondo, dalle foreste e solo in Europa sono 3,4 milioni i lavoratori che lavorano nelle o intorno alle foreste. Il 30% delle foreste è sfruttato per la produzione soprattutto di legno e derivati. Una delle azioni che come consumatori possiamo fare per partecipare attivamente alla tutela del

patrimonio foreste è non sprecare una materia prima importante come la carta, dandole il giusto valore, raccogliendola per riutilizzarla, partecipando alla raccolta differenziata attiva ormai su tutto il territorio nazionale. Una sensibilità verso l'ambiente e una attenzione all'uso e riuso di materie prime importanti che sembra radicarsi, se è vero, come dichiara **Comieco**, Consorzio nazionale di recupero e riciclo di imballaggi a base cellulosa, che la raccolta differenziata di carta e cartone non conosce crisi e prosegue il suo trend di crescita segnando un +3,5% nel 2010 grazie alla raccolta nelle famiglie au-

mentata del 74%. Coerentemente con questi indicazioni e questi obiettivi, Coop propone ora la prima linea di cancelleria a marchio Vivi verde realizzata in materiale riciclato: 11 prodotti per la casa l'ufficio e la scuola, convenienti e verdi. Quaderni in diversi formati, dal classico 15x21 cm a quelli grandi 21x29,7 cm con spirale a quadretti oppure metà a righe e metà a quadretti, per prendere appunti diversi. Blocchi anche questi in tre misure, oltre al piccolo cubo con 70 fogli e alle cartelline. Le pagine sono in carta riciclata ottenuta da carta da macero se-

consumare informati

lezionata, cioè non inchiostrata e quindi che non ha necessità di pesanti processi di sbiancamento chimico per raggiungere un punto di bianco accettabile per la successiva scrittura.

La cartapaglia colorata che "apre" i quaderni deriva invece da macero urbano non selezionato, e non è disinchiostrata. Il cartone utilizzato per le copertine è totalmente riciclato. Per alcuni quaderni le copertine sono in cuoio rigenerato, ottenuto dagli scarti vergini delle lavorazioni di cuoio naturale.

Completa la linea carta la risma Vivi verde Coop per stampanti, fotocopiatrici, fax, 100% carta riciclata certificata ecolabel, il marchio di qualità ecologica dell'Unione europea. Cinquecento fogli del peso di 70g al m<sup>2</sup>, alleggeriti rispetto a prima (80g al m<sup>2</sup>) 10 grammi che significano meno anidride carbonica emessa dallo stabilimento di produzione, meno emissioni di CO<sup>2</sup> nel trasporto che vede ridotte le tonnellate da spostare.

Sono costruiti in materiale riciclato anche penne a sfera, roller, marcatore permanente, evidenziatore, in plastica riciclata o eco-Allene, materiale ottenuto per almeno il 70% dal riciclo dei contenitori in poliaccoppiato per bevande, come quelli di Tetrapack. Il riciclo di questi contenitori prevede sia divisa e recuperata la parte di cellulosa, predominante, mentre polietilene e alluminio insieme vengono avviati ad altro processo che li trasforma in granuli adatti allo stampaggio, diventano così anch'essi materia prima seconda, ed è questa parte che si trasforma nei nuovi prodotti da scrittura vivi verde Coop.

Non una moda la scelta ecologica per quaderni e cancelleria ecologica, Coop ha voluto per la linea Vivi verde un disegno molto sobrio, ma reali contenuti green e convenienza. ●



## COOP AL SANA

Coop, dopo alcuni anni, ritorna con un proprio stand al SANA, Salone internazionale del naturale a Bologna, arrivato alla 23<sup>a</sup> edizione. Propone un allestimento centrato sulla linea che rappresenta maggiormente l'offerta sostenibile dell'insegna: Vivi verde Coop, che oggi offre oltre 400 prodotti biologici ed ecologici. Considerando il nuovo posizionamento di Sana verso un'utenza più professionale, Coop, leader anche nel mercato dei prodotti biologici, parteciperà con uno stand istituzionale, tutto centrato sulla sostenibilità della linea Vivi verde e di altri progetti di Coop. Lo stand Coop è al padiglione 32 - stand C22 B23. Da giovedì 8 a domenica 11 settembre dalle 9 alle 18.

I dipendenti Coop in quanto operatori professionali, possono registrarsi on line ([www.sana.it/visitatori/biglietti](http://www.sana.it/visitatori/biglietti)) e ottenere un biglietto omaggio come visitatore professionale.

I soci Coop possono usufruire della riduzione sul biglietto d'ingresso (15 euro anziché 20 euro), presentando alla biglietteria la carta socio Coop.

## FORMAGGI STAGIONATI FIORFIORE COOP

### *Pecorino di Farindola:*

formaggio unico da caglio di maiale, che conferisce aromi e sapori particolari. Il latte utilizzato deriva da pecore allevate direttamente dall'Azienda Martinelli, animali che pascolano liberi sul versante orientale del massiccio del Gran Sasso. Il formaggio ha una pasta granulosa di colore giallo paglierino e profumi leggermente muschiati con sentori di legna secca. In bocca crea una straordinaria pastosità e un grande equilibrio tra sensazioni lievemente piccanti e un ottimo sapore di latte ovino.

### *Formaggio di fossa di Sogliano D.O.P*

Prodotto con solo latte di pecora, ha un sapore particolare che deriva dalla caratteristica tecnica di affinamento: le forme, stagionate per un periodo che varia da 85 a 105 giorni, vengono avvolte in sacchi di cotone e poi disposte in fosse naturali scavate nella roccia di Sogliano al Rubicone. Coop ha selezionato 3 fosse dove il formaggio sosta per circa 90 giorni. Durante l'infossatura, la lenta fermentazione anaerobica (in condizioni particolari di pressione, temperatura e umidità) deforma il formaggio e gli conferisce l'inconfondibile "sapore di fossa" con sentori amarognoli, fragranze di sottobosco, fungo e tartufo. Alla sfossatura, le forme risultano irregolari, quasi senza buccia, con pasta friabile dal colore leggermente ambrato e piccole occhiature.

### *Asiago d'allevato D.O.P:*

Nasce esclusivamente da latte crudo di montagna, secondo un metodo di lavoro artigianale, nel rispetto del rigido disciplinare di produzione D.O.P.

Il latte proviene interamente da mucche (pezzata nera e bruna alpina) allevate in territorio alpino, al confine tra Trentino e Veneto. Anche la produzione viene fatta in montagna, nel caseificio di Enego (uno dei sette comuni dell'altopiano di Asiago), dove nel rispetto della tradizione si dà vita a un formaggio pieno di gusto e aromi inimitabili.

