

Lavoro. Nel mese di agosto i buoni hanno superato quota otto milioni

Agricoltura e volontariato lanciano i «voucher»

Anche Poste e banche interessate alla vendita

Andrea Carli
MILANO

SEMPRE più lavoro occasionale di tipo accessorio. Ad agosto i voucher hanno varcato la soglia degli otto milioni. È quanto emerge dalla nuova rilevazione dell'Inps (dati aggiornati al 3 settembre). In particolare, sono stati venduti 8.102.579 buoni, di cui 7,4 milioni cartacei e 650mila per via telematica. Considerato che a fine luglio i voucher venduti erano oltre 7,3 milioni, in un mese la crescita è stata dell'11 per cento. Il

tutto in linea con le esigenze delle imprese che, dal turismo al commercio, nel periodo estivo tendono a puntare su questo strumento per gestire i picchi stagionali in maniera flessibile.

I prestatori d'opera che hanno potuto fruire dei buoni lavoro sono 150mila, il 10% sono lavoratori stranieri. Le vendite sono state più consistenti in agricoltura. Segue nella classifica la voce "altri settori": ne fanno parte quegli impieghi che non sono compresi nelle altre categorie definite dall'Inps (si veda la tabella in basso). Al terzo posto le manifestazioni sportive, culturali, caritatevoli (compresi i lavori di emergenza o di solidarietà). Quanto poi alla diffusione di questo strumento sul territorio, il maggior numero di buoni lavoro è stato venduto in Veneto (1.312.026). Seguono Emilia-Ro-

magna (1.014.807) e Lombardia (920.613).

L'ultima rilevazione segnala un leggero risveglio del Sud, dove il voucher ha ancora margini di crescita: in Calabria, ad esempio, sono stati venduti quasi 31mila voucher contro le 14mila unità di metà giugno. Analogo trend in Puglia: da 74mila a 122mila buoni lavoro venduti; la Campania è passata da 62mila a oltre 88mila.

Il voucher è uno strumento utile contro il sommerso. Garantisce la retribuzione, la copertura previdenziale presso l'Inps e quella assicurativa presso l'Inail. L'obiettivo, spiega il presidente dell'istituto di previdenza Antonio Mastrapasqua, è in primo luogo «creare una coscienza previdenziale, soprattutto nei giovani, fondamentale dopo l'adozione del metodo contributivo»; quindi rendere il sistema voucher «il

più banale possibile», così da convincere, sulla base «di un approccio amichevole al buono lavoro», il maggior numero di committenti e lavoratori dei vantaggi di questa soluzione. L'attivazione della vendita dei buoni lavoro in tabaccheria - oggi, spiegano dall'Inps, gli esercizi che effettuano questo servizio sono 2.900; in un mese le vendite tramite questo canale sono passate da 59 a 92mila - va in questa direzione. Il prossimo passo potrebbe essere quello di coinvolgere nella vendita i circa 14mila uffici postali, che per adesso garantiscono solo la riscossione del buono lavoro cartaceo. Ci sono stati già alcuni incontri. Si tratta di capire come realizzare questo progetto, soprattutto dal punto di vista tecnico. C'è poi l'interesse di alcuni istituti di credito a vendere il voucher nelle filiali.

DIRIPRODUZIONE RISERVATA

Vino All'inizio del Novecento il contenitore pesava 1,3 chili, ora 835 grammi

Bottiglie più slanciate e leggere Debutta lo Champagne «verde»

La svolta francese: così si riduce l'impatto ambientale

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE

PARIGI — A 10 giorni della vendemmia dello champagne, le grandi case produttrici si preparano a un altro dei piccoli impercettibili cambiamenti che hanno fatto la grandezza del «vino del diavolo»: una bottiglia più leggera di 65 grammi, grazie a un vetro leggermente più sottile e a una forma (impossibile accorgersene a occhio nudo) appena più slanciata. All'inizio del Novecento il contenitore standard pesava 1,3 chili; un fardello degno della nobiltà del contenuto, ma poco pratico. Per via di aggiustamenti successivi (il penultimo nel 1973), la bottiglia si è alleggerita fino alla nuova soglia, fissata in 835 grammi.

«In questo modo riusciremo a trasportare più bottiglie consumando meno carburante. Un doppio vantaggio, per l'ambiente e per i nostri bilanci», dice Daniel Lorson, portavoce del Civec (Comitato interprofessionale del vino di Champagne), l'organismo che raggruppa coltivatori, produttori e distributori del vino. La fabbrica della Saint Gobain a Epernay è riuscita nella sfida di realizzare una bottiglia che rispondesse a molte necessità: fondo uguale all'attuale, per non costringere tutta la filiera a cambiare macchinari e dimensione delle casse; aspetto quasi identico, per non infastidire i consumatori e mantenere la sensazione di prestigio; vetro più sottile, per ridurre il peso; spalla leggermente allungata, per non offrire una goccia in più dei consueti 75 cl; capacità di sopportare comunque l'eccezionale pressione di 6 chilogrammi per centimetro quadrato (il prosecco e altri vini frizzanti di solito ne generano la metà).

Dopo la raccolta dei grappoli tra pochi giorni, l'imbottigliamento ad aprile e tre anni di fermentazione, la spedizione delle nuove bottiglie di champagne in tutto il mondo comporterà emissioni di carbonio inferiori del 25 per cento rispetto alle attuali 200 mila tonnellate l'anno. Secondo i calcoli del Civec, sarà come togliere dalle strade 4.000 piccole automobili.

I primi a sperimentare le bottiglie più leggere sono stati, con grande discrezione, già a partire dal 2003, i marchi Pommery e Heidsieck; stavolta il cambiamento dovrebbe riguardare tutte le case produttrici. Il passaggio allo «champagne verde» è stato deciso in parte per rispondere all'offensiva ecologica della California, dove il Wine Institute ha messo a punto una lista di 230 tecniche per produrre vino a basso impatto ambientale. Ma le considerazioni climatiche fanno parte della storia dello champagne: la sua stessa nascita si deve alla piccola era glaciale del Seicento, quando

il raffreddamento della regione decretò la fine dei suoi magnifici vini rossi: l'uva non riusciva più a maturare abbastanza. Si passò ai vini bianchi, all'inizio pessimi, poi migliorati — e di molto — con l'invenzione del metodo champenoise, cioè l'aggiunta di zuccheri e lieviti per la fermentazione in bottiglia.

Oggi la preoccupazione è in senso contrario. Il riscaldamento climatico fa maturare bene i grappoli, provocando l'entusiasmo du Benoît

Gouez, il capo della cantina di Moët et Chandon: «Lo champagne non è mai stato così buono». Ma più a Sud, a Vouvray, l'uva è così matura che si è costretti a cambiare metodo, perché aggiungere altro zucchero porta spesso all'esplosione della bottiglia. L'attenzione per il clima fa guadagnare in immagine, risparmiare in spese di trasporto, e forse allontana i rischi di una catastrofica fine delle bollicine.

Dopo la crisi finanziaria e la riduzione dei consumi che hanno portato alle due disastrose annate 2008 e 2009 (lo scorso Natale a Parigi si trovavano bottiglie di champagne sotto i 10 euro), oggi i produttori sono molto ottimisti. Nei primi cinque mesi dell'anno le vendite sono aumentate del 20 per cento. Rompendo con la tradizione, che prevede contatti solo poche ore prima della vendemmia, le *maison* si sono già accordate per raccogliere tanta uva da riempire 301 milioni di (più lievi) bottiglie.

Stefano Montefiori

Dal produttore al consumatore

Ulivi, alveari e vigneti adottati a distanza

■ Può anche capitare che a suonare al campanello di casa non sia il fattorino della pizzeria quanto il furgoncino di un agricoltore carico di frutta e verdura fresche provenienti direttamente dai campi. Come fanno i produttori altoatesini della Bioexpress, che vende frutta e verdura coltivate in modo biologico esclusivamente su abbonamento a oltre 4 mila famiglie fra Alto Adige, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Roma. Scelta la propria cesta fra le tre tipologie proposte (solo verdura, solo frutta, mista) e il formato (single, medio o grande) ogni settimana la si riceve direttamente a casa. I prezzi vanno dai 15 euro della cassetta da 3 chili ai 23 euro per quella da 6-8 chili fino ai 33 euro per quella da 9-12 chili e il pagamento si effettua con bonifico ogni mese. C'è anche l'opzione cassetta per ufficio, con prodotti *ready-to-eat* (compresi succhi, grissini, cioccolata), che costa da 18 a 38 euro.

A Roma anche Officinaebio.it propone la consegna a domicilio di cassette di frutta e verdure fresche prodotti dai soci di questa cooperativa laziale che adotta l'agricoltura biologica. In questo caso i prezzi vanno da 15,50 a 21 euro, consegna compresa.

Invece leverduredelmioorto.it propone di adottare a distanza, nel Vercellese, un appezzamento di terreno dove vengono coltivati tanti tipi di ortaggi: si identifica la superficie adatta alle proprie esigen-

ze, si scelgono gli ortaggi e per 38 settimane si ricevono a casa i frutti del proprio orto con una spesa annua che va da 684 euro per un single ai 912 euro per una famiglia di 3-4 persone, più 10 euro di spese di consegna. Clima permettendo, ovviamente. Ma se non si vuole correre il rischio di "perdere" il raccolto, si può acquistare l'abbonamento "Intemperie", che assicura sempre la produzione. Da qualche settimana il sito consente anche di "adottare" una risaia: con un investimento di 280 euro annui, ci si assicura 24-30 chili di riso della specie prescelta, confezionato in un pack personalizzato, della campagna 2011.

In Sardegna si può prendere in affitto una capra (costo 390 euro) e ricevere a casa un manufatto realizzato con la sua lana oltre a otto forme di pecorino. Nel Bolognese con una cinquantina di euro si adotta un albero da frutto scegliendo tra una decina di varietà diverse e ricevendo a casa tutto il raccolto. Nel Reggiano e in Calabria si può allevare un maiale, monitorandolo via webcam, e gustare poi i salumi e le carni ricavati dalla macellazione, che l'allevatore spedisce a domicilio.

Ma la formula dell'adozione a distanza si è estesa anche a mucche, ulivi, alveari e vigneti, tanto che Coldiretti stima siano 100 mila gli italiani che hanno aderito a queste formule "dal produttore al consumatore".

L'ultima spesa con le buste di plastica da gennaio arrivano le shopper "bio"

In cento Comuni già vietati i vecchi sacchetti "senza rimpianti"

CINZIA SASSO

MILANO — Inquina troppo, e così è tollerato troppo a lungo. La sua fine è stata annunciata, e smentita, più volte. Ma adesso forse ci siamo. Il conto allo rovescia per la fine del sacchetto di plastica è davvero cominciato. Tempo tre mesi e non sarà più possibile uscire dal supermercato con la borsa che è diventata un simbolo dei nostri anni spreconi. Le shopper, quelle bustone che assurdamente collezioniamo, spariranno per legge e al loro posto saranno ammesse solo le più rispettose buste ecologiche che sono biodegradabili. La rivoluzione doveva entrare in vigore l'anno passato, ma un emendamento nascosto nella Finanziaria ha fatto rinviare tutto di un anno. Dunque adesso ci siamo: dal primo gennaio 2011 il divieto, santificato da una direttiva europea, dovrà scattare in maniera assoluta.



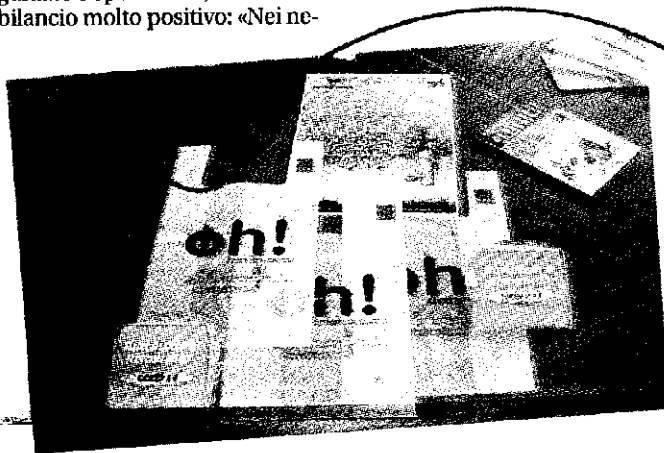
La strada, in realtà, è già cominciata: sono almeno 150 i comuni che hanno dichiarato off limits il loro territorio alla borsa di plastica e quasi tutte le catene della grande distribuzione si sono adattate. Molti produttori hanno riconvertito le produzioni. E se a Milano l'Esselunga sta per lanciare la sua iniziativa sulla spesa ecologica, la Coop annuncia che in quasi l'80 per cento della sua rete commerciale c'è già stato il cambiamento. E chi ha monitorato le opinioni dei consumatori conclude che c'è da stare tranquilli: apprezzano. La città pilota è Torino dove a fine settembre partirà la

fase due, chi cioè sarà sorpreso a consegnare la spesa in un sacchetto di plastica dovrà pagare una multa fino a 250 euro. Roberto Tricarico, l'assessore che ha guidato l'operazione, ne trae un bilancio molto positivo: «Nei ne-

gozi — dice — quelle borse sono scomparse. Resistono solo nei mercati rionali». Ad aver convertito in massa i torinesi è stata una campagna intitolata «O la borsa o

lavita»; ma la strada dell'informazione e della partecipazione è quella che è stata seguita ovunque.

La Val di Fiemme ha cancellato i sacchetti di plastica addirittura nel 2009. Andrea Ventura, diret-



E Legambiente raccoglie le firme

«Oh! Lo shopping intelligente fa bene all'ambiente». È il logo usato dai Comuni della Val di Fiemme per avvicinare all'utilizzo delle borse biodegradabili. Legambiente mostra invece una borsa che si affloscia per raccogliere le firme da consegnare al ministro Prestigiacomo. «Non si torna indietro»

Il produttore

Il fiorentino Graziano Chini spiega come ha messo d'accordo etica ambientale e guadagni

«Io, riconvertito all'ecologico, ho aumentato il fatturato»

MILANO — Graziano Chini, la sua cooperativa — la Itp di Firenze — ha cominciato dall'anno scorso a produrre sacchetti di mater B e a limitare sempre più la produzione di quelli di plastica. È stato facile convertire?

«È una scelta impegnativa, che va condivisa. Significa affrontare costi di riconversione che vanno dai 30 a 100 mila euro per macchina e avere poche esperienze altrui cui guardare. Noi siamo partiti con una sola linea e adesso il bio è il 60 per cento della nostra produzione».

Qual è il suo bilancio di questo cambiamento?

«Io sono molto contento. Tutto ruota intorno alla nostra concezione del lavoro



IL MAIS
Le buste ecologiche sono fatte di mais

e della vita. Sento di dare una mano all'ambiente, dunque a tutti noi, e questo è importante».

E dal punto di vista economico?

«Noi quest'anno abbiamo aumentato il fatturato, il margine di guadagno e siamo anche riusciti a riassumere quattro persone».

Molti suoi colleghi, però, rimangono contro. Temono di scomparire.

«È una battaglia di retroguardia. Questa è una bella sfida per tutti, non bisogna avere paura. Del resto i produttori non possono fermare il cambiamento: devono produrre quello che chiede il mercato».

(C. S.)

Foto: P. RIZZI/AGENZIA IMPRESS

L'impatto ambientale delle buste in polietilene

Per produrre:

100 sacchetti da 10 gr. ciascuno sono necessari **10 kg** di petrolio



3 milioni

i barili di petrolio necessari per la produzione nazionale di sacchetti tradizionali (260.000 ton. di buste)



Per produrre:

100 sacchetti biodegradabili sono necessari

0,5 kg di mais

e 1 kg d'olio di girasole



Fonte: Goldiretti, Legambiente

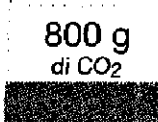
Quanto sporcano i sacchetti in polietilene

vengono prodotti:



per produrre 1 KG DI POLIETILENE

vengono prodotti:



per produrre 1 KG DI BIOPLASTICA

I costi a confronto

POLIETILENE

BIOPLASTICA

un sacchetto costa

un sacchetto costa



5

centesimi di euro

3-9

centesimi di euro

Le comunità più ecologiche

1 Torino

Distribuite borse di tela, multe per chi commercializza ancora gli shopper di plastica

2 Val di Fiemme

Espulsi i sacchetti di plastica dall'agosto 2009

3 Senigallia

Da fine ottobre al bando in tutti i negozi

4 Caiazzo

Niente più sacchetti in plastica secondo il piano di riqualificazione urbana

5 Comuni del Trevigiano

Breda, Zero Branco, Volpago, Ponzano, Casier, Casale e altri comuni hanno vietato l'utilizzo degli shopper in plastica anche per la raccolta dell'immondizia

tore dell'azienda dei servizi, racconta dell'accordo quadro fatto con i commercianti: «A distanza di un anno il nostro sistema è a regime e non c'è più nessuno che lamenti il costo maggiore e la resistenza minore dei sacchetti in amido di mais». Un'inchiesta fatta attraverso interviste, ha anche spiegato perché i mugugni sono scomparsi: è come se si fosse fatta strada una nuova cultura, che privilegia il bene comune. Maura Latini, vicepresidente di Coop Italia, non ha dubbi: «Il vero cambia-

Coop Italia: "Da noi accade da tempo e l'80 per cento dei consumatori ha reagito benissimo"

mento dev'essere culturale e i nostri consumatori stanno reagendo benissimo: l'80 per cento ha accettato di buon grado quello che, inizialmente, può apparire uno svantaggio.

Certo, il sacchetto bio è meno resistente e costa di più. Però non è nemmeno l'unica strada: a Caiazzo, in provincia di Caserta, impegnata in un progetto battezzato Città slow, stanno spingendo sul ritorno alle vecchie sporte. Quelle di prima dell'ubriacatura da plastica. Quelle che Andrea Poggio, impegnato con Legambiente in un raccolta di firme per evitare che la data di morte delle shopping bags subisca un altro rinvio, chiama con nostalgia le «Roll Royce della spesa». I sacchetti di plastica possono andarsene in pace, pochi avranno rimpianti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA