Domenica no grazie Davanti all'iper arriva la protesta

Oggi al Grandemilia presidio del Comitato familiari dei dipendenti occupati nei negozi dei centri commerciali

Vende in piazza ritratto di Hitler «Va cacciato»

Non poteva certo passare inosservato il ritratto di Hitler fra gli oggetti di una bancarella in piazza Grande, al mercato dell'antiquariato. Paolo Trande, capogruppo Pd in Comune, invita il consorzio organizzatore a cacciare l'ambulante, definito "un ignobile rigattiere": "È ineccettabile che Modena, Medaglia d'Oro al Valor Militare della Resistenza, possa vedere un tale affronto proprio nella piazza più importante dove, partigiani e cittadini, vennero trucidati dai nazi-fascisti. Quel venditore ha vilipeso la memoria dei modenesi e non deve più esporre la sua spregevole merce".

di Saverio Cioce

«Domenica? No grazie» è lo slogan che è diventato anche la bandiera della protesta di chi lavora nella grande distribuzione e che si trova a dover lavorare nella maggior parte delle domeniche.

Dopo una prima raccolta di firme, finora arrivate a quota 10 mila per chiedere un passo indietro ai talebani del "sempre aperto", ieri il Comitato Anti Liberalizzazioni Selvagge (Cals) ha organizzato un presidio di protesta e informazione davanti al Grandemilia, il centro commerciale che è diventato il simbolo della protesta. L'appuntamento della manifestazione vera e propria è per oggi pomeriggio alle 15, sempre in via Ovidio all'altezza del centro commerciale, vicino al benzinaio.

«Il nostro scopo - spiega il coordinatore provinciale Carlo Zarcone - è quello di sensibilizzare i clienti di queste strutture per scegliere gli acquisti durante tutta la settimana e non di domenica. Sarà questo l'elemento decisivo che potrà cambiare la scelta di Coop, Conad ed Esselunga per aprire tutte le domeniche. Purtroppo il cosiddetto decreto Salva Italia ha dato facoltà al settore di tenere aperto sette giorni su sette e 24 ore al giorno: zero regole per il commercio.

A rimetterci per primi sono i dipendenti dei negozi che si trovano nei centri commerciali e che per contratto devono tenere aperto quando rimane aperto il centro commerciale.

E dire che i primi mesi di aperture domenicali dimostrano che non è aumentato nè il volume degli affari nè il numero di clienti avendo più festivi a disposizione. Con questa crisi la gente non compra nè più pantaloni nè più carne in scatola o biscotti o detersivi.

In questa situazione i primi a pagare più duramente le scelte del marketing domenicale sono i dipendenti dei piccoli esercizi: le grandi catene hanno centinaia di persone che possono spostare da un punto all'altro.

Oltre al danno la beffa. Lo sa qual'è il guadagno netto per il turno festivo in busta paga? Ben 44 euro netti per quattro domeniche lavorate in più al mese. Non è un caso se attorno al nostro movimento si sono aggregate altre persone e non solo i familiari dei dipendenti colpiti da questi provvedimenti. I tanti comitati locali sono confluiti in un unico movimento che si chiama «Domeniche no grazie», con forti presenze in Toscana , Lombardia, Abruzzo, Sicilia, Puglia, Emilia Romagna. La protesta si sta allargando a macchia d'olio e coinvolge esponenti del mondo cattolico e parroci che chiedono il rispetto del riposo domenicale. I politici dal canto fanno orecchie da mercante; abbiamo incontrato tre consiglieri regionali modenesi che hanno votato contro gli ordini del giorno presentati in Regione contro le aperture: hanno menato il can per l'aia. Lo stesso ha fatto Sitta con il suo cosiddetto regolamento: le aperture sono rimaste come prima ma sono a scacchiera, con un patto di non concorrenza esplicito tra le due principali catene commerciali di Modena.

Quando sono aperte quella di un marchio le altre in zona sono chiuse e viceversa. È un vantaggio per i consumatori o per le maxi catene di vendita?»

Una manifestazione contro le aperture festive dei market

IN BREVE

CIRCOSCRIZIONE 4

Differenziare meglio la raccolta dei rifiuti

"Tutti insieme per differenziare meglio e di più" è il tema dell'assemblea che si terrà martedì prossimo alle ore 21 nella polisportiva San Faustino per illustrrare la nuova campagna di raccolta differenziata. All'incontro organizzato dalla Circoscrizione 4 interverranno l'assessore comunale all'Ambiente Simona Arletti, il presidente della Circoscrizione Alberto Cirelli, Enrico Gallo e Sandro Boarini di Hera.

CIRCOSCRIZIONE 3

Dispersione scolastica progetto per i minori

Bambini e ragazzi saranno al centro del prossimo Consiglio della Circoscrizione 3 di martedì 9 ottobre alle 20.30 nella sala di via don Minzoni 121. Si parlerà del sostegno al progetto contro la dispersione scolastica proposto da un centro di aggregazione giovanile e rivolto a bambini e giovani che abitano nella zona di via Tignale del Garda. È finalizzato invece a favorire la mobilità il progetto che coinvolge gli scolari delle elementari che da ottobre a maggio aderiranno all'iniziativa "Vado a scuola con gli amici". Quest'anno è previsto anche un sistema a punti che premia le scuole con più partecipanti.

Piccoli cuochi crescono

Festival di cucina, bambini alle prese con sfoglia e verdure

Bimbi alle prese con sfoglia e mattarello

I piccoli cuochi impegnati nella produzione di polpette

Polpette e gelati senza glutine, verdure tagliate per insalate golose e ovviamente anche tigelle. Tutto questo è tanto altro ancora sulle tavole del primo festival nazionale di cucina per bambini, iniziato ieri nelle sale e nel giardino del ristorante Secchia Rapita e che si concluderà domani.

La bella giornata di sole ha favorito il successo dell'iniziativa che solo nella mattina ha messo insieme più di 1700 bambini accompagnati dai genitori per imparare non tanto i segreti della cucina quanto le buone abitudini a tavola e il piacere di cucinare con le proprie mani ciò che poi finirà a tavola. Così le sale sono state arredate con tante lavagne e a fianco non è mancata la presenza di Barilla e Nostromo, con progetti e laboratori per i più piccoli, e le pubblicazioni e i ricettari di Franco Cosimo Panini che ha portato tra i tavolini anche Giulio Coniglio, il cuoco protagonista di un fumetto di successo.

«Solo nella mattinata abbiamo avuto 1700 bimbi - dice raggiante Laura Scapinelli, titolare della Bottega di Merlino che da cinque anni ha iniziato i corsi di gastronomia per i bambini - Chi è il frequentatore tipo della rassegna? Sicuramente bimbi con i genitori molto attenti ai problemi dell'alimentazione, della qualità e della varietà dei prodotti. Poi ci sono tutti gli altri, che cercano nuovi sapori oltre a quelli più standardizzati nella cucina di tutti i giorni».

A "Cuochi per un giorno" si possono preparare dieci ricette: biglietto d'entrata da 10 a 24 euro a seconda di ciò che si cucina e mangia, da uno a cinque piatti. Basta dare un'occhiata al menù per capire il tipo di piatti cucinati: frittatina con doppio salto mortale di cipolla, bombette di carne in sabbia di pangrattato, tigelle rotanti. Per queste ultime era prevista anche la variante con farina senza glutine per poter accogliere senza problemi anche i celiaci.

Ovviamente entrata gratuita per i genitori, a cui viene chiesta l'offerta di un euro da devolvere ai terremotati, e sconto di 5 euro per fratelli al seguito. Lo chef Luca Bottura, dall'Australia, ha spiegato una ricetta con un videomessaggio. *(s.c.)*

GUARDA I VIDEO E LA FOTOGALLERIA
WWW.GAZZETTADIMODENA.IT