



Notiziario

SOMS

Anno XXIX° - Numero 2, Primavera - Aprile 2025

della Società Operaia di Mutuo Soccorso

Modena

Spedizione in abbonamento postale/70% - Poste Italiane filiale di Modena. Tassa riscossa
Direttore responsabile: Giovanni De Carlo

www.somsmodena.it



SOMS Modena



@SOMSMODENA



Giovedì 10 / Domenica 13 APRILE 2025

AVVISO DI CONVOCAZIONE

L'assemblea generale ordinaria dei Soci è indetta in prima convocazione giovedì 10 aprile alle ore 9:00 presso la Sede di Corso Canalchiaro 46 a Modena. In mancanza del numero legale, l'ASSEMBLEA viene indetta in seconda convocazione

DOMENICA 13 APRILE ALLE ORE 10:00
presso la Sede di C.so Canalchiaro 46 a Modena

e sarà valida qualunque sia il numero dei soci presenti

Questi i punti all'ordine del giorno:

- Lettura ed approvazione del verbale della seduta precedente;
- Lettura ed approvazione del Bilancio Sociale consuntivo 2024;
- Lettura ed approvazione del Bilancio Sociale preventivo 2025;
- Varie ed eventuali.

Il Presidente
Marco Baraldi



1863 - 2025

162 anni di vita per la
S.O.M.S. di Modena



E' in corso il Tesseramento 2025



Ricordiamo ai Soci che è possibile rinnovare la tessera direttamente in segreteria (negli orari di apertura) versando la quota sociale, **esclusivamente in contanti**, che anche per quest'anno è confermata in **30,00 €**.

Il pagamento della quota sociale può avvenire anche con bonifico bancario sul conto corrente della S.O.M.S.:

presso BPER IBAN: IT62C0538712900000000028278

presso UNICREDIT IBAN: IT02Y0200812930000003147966

indicando, nella causale: "rinnovo tessera Soms 2025" ed il nome del socio per il quale viene effettuato il pagamento. Rinnovando in questo modo, la segreteria invierà la tessera al domicilio del socio.



Ricordiamo alcuni dei vantaggi per i soci. Maggiori informazioni circa l'erogazione dei sussidi e dei premi e le convenzioni in vigore, sono disponibili in segreteria.



SUSSIDI: vengono elargiti sussidi in caso di parto, tumulazioni, cronicità, malattie ed infortuni. E' necessario che siano trascorsi gli anni di iscrizione richiesti dal regolamento.

SCONTI: vari sono i Poliambulatori privati che riconoscono ai soci una riduzione sulle tariffe applicate per le prestazioni mediche.

PREMI agli studenti meritevoli che si distinguono per i buoni risultati scolastici. E' necessario che siano trascorsi gli anni di iscrizione richiesti dal regolamento.

CONFERENZE ed incontri organizzati in sede.

GITE: ogni anno viene proposto un ventaglio di gite per viaggiare, ammirare e conoscere nuove città e località italiane e straniere in piacevole compagnia, organizzate insieme a TÒLA DÒLZA SOMS MODENA - APS

BPER:



Corso Canalchiaro 46
41121 Modena
Telefono fax: 059.222154





Ringraziamo tutti i soci e i simpatizzanti per la partecipazione all'iniziativa della colazione, in occasione del Santo Patrono.

Visto il successo vi diamo appuntamento al prossimo anno!!



Prossimi appuntamenti
(annotateli subito sulla vostra agenda)

Sabato 12 aprile ore 20: CENA AUGURI DI PASQUA
(prenotazioni entro 5 aprile)

Mercoledì 7 maggio: tutti a Riccione in treno con mangiata di pesce
(iscrizioni entro il 20 aprile)



Mercoledì 4 giugno: ore 19: in sede "CENA ETNICA A BUFFET"

Domenica 29 giugno : "FRANCIACORTA WINE TOUR"
Degustazione vinicola e gita in barca al Lago d'Iseo

“DONNE MODENESI”

A CURA DI ROBERTA PINELLI



CUOGHI PANINI OLGA, Maranello 1900 – Modena 1987

Olga Cuoghi Panini davanti alla sua edicola in
Corso Duomo (anni Cinquanta)



Nel 1934 con tutta la famiglia si trasferì da Maranello a Modena, dove il marito, che aveva sposato nel 1920, era famiglia all'Accademia Militare. Rimase vedova nel 1941 a soli 41 anni con quattro figli maschi (Umberto, Franco Cosimo, Benito e Giuseppe) e quattro femmine (Veronica, Norma, Maria Luisa, Edda), tutti nati fra il 1921 e il 1931. Fu sua l'idea di acquistare nel 1945 l'edicola in Corso Duomo a Modena, che gestì fino al 1965, quando fu affittata.

Tramite quell'edicola i fratelli Panini si accostarono al mondo dell'editoria, dapprima con la vendita di vecchi numeri di giornali uniti a piccoli regali e poi con le bustine di francobolli, che Olga, fino alla fine della sua vita, staccava dovunque fossero disponibili e poi mescolava e confezionava nelle bustine.

Nel 1954 i Panini fondarono l'Agenzia Distribuzione Giornali Fratelli Panini, da cui prese le mosse l'azienda, che fino al 1988 è sempre stata gestita dalla famiglia. Dopo una serie di passaggi di proprietà, che lo portarono anche in mani straniere, oggi il Gruppo Panini è tornato di proprietà italiana. Con sede a Modena e filiali in Europa, USA e America Latina, la Panini, come viene familiarmente chiamata a Modena, è leader mondiale nel settore delle figurine adesive e delle figurine da collezione.

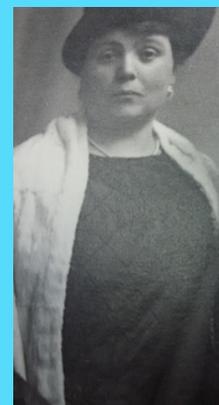


Nell'ottobre 2012 il Comune di Modena ha commissionato una statua in onore di Olga Cuoghi, che è stata posizionata di fronte allo stabilimento Panini in via Emilio Po. L'opera, dello scultore modenese Wainer Vaccari, riproduce le lettere del nome "Olga" che si spingono verso il cielo. Nel 2018 una statua commemorativa è stata apposta dal Comune di Modena in Corso Duomo, nei pressi del luogo ove sorgeva l'edicola da lei gestita per tanti anni.

FERRARI FINI GIUDITTA, Modena 1888 – ...

Moglie di Telesforo Fini, fondatore della ditta omonima, a cui Giuditta contribuì in modo decisivo. Dopo il matrimonio nel 1912, i coniugi Fini aprirono la salumeria Fini in Corso Canalchiario, di fianco alla chiesa di S. Francesco. Mentre Telesforo serviva i clienti, Giuditta nel retrobottega preparava straordinari tortellini. Durante la I guerra mondiale, Telesforo e Giuditta aggiunsero alla salumeria un locale ristorante e, dopo la fine della guerra, aprirono una seconda salumeria a Modena, in via Emilia, di fronte alla chiesa di S. Biagio. Superata la II guerra mondiale, Telesforo e Giuditta ampliarono il ristorante nei locali di Rua Frati avviando dal 1947 la produzione industriale dei prodotti Fini con l'apertura dello stabilimento alla periferia di Modena

Giuditta Ferrari diede al marito quattro figli, fra cui Giulietta, la sola femmina ad occuparsi dell'impresa di famiglia, e Giorgio, unico figlio maschio ed erede del marchio Fini.



FONTANA GIACOBAZZI AFRA, 1920 – 4 maggio 2003

Figlia maggiore di un facoltoso proprietario terriero di Corlo di Formigine, a 17 anni, nel 1937, sposò Romeo Giacobazzi, di 12 anni più vecchio di lei. Dal matrimonio nacquero 4 figli.

Condivise con il marito la scelta di investire nella ceramica fin dalla fondazione dello “Stabilimento Ceramico il Ragno” nel 1949. Nel 1955, il socio al 50% Vincenzo Gibertini decise di uscire dalla società e la sua quota fu rilevata da Afra Fontana. Nacque così uno dei sodalizi più consolidati del settore (Romeo Giacobazzi alla parte tecnica, Afra Fontana a quella amministrativo-commerciale), tale da portare alla metà degli anni settanta l'allora “Ragno” ai vertici delle classifiche: 11 stabilimenti, 22 milioni di metri quadrati di piastrelle prodotti, oltre 2.600 dipendenti, una posizione di rilievo nel settore della grande distribuzione.



Pioniera dell'industria ceramica, grande lavoratrice, determinata, stimata e riverita, per tutti fu la 'signora Afra'. Riuscì infatti a mantenere un rapporto personale, diretto e di reciproco rispetto con i dipendenti, con la concorrenza e con il sindacato. Pur avendo riservato a sé stessa, in stretto accordo con il marito, le relazioni industriali, che negli anni sessanta-ottanta conobbero anche momenti di forte contrapposizione con i sindacati, in relazione agli aspetti salariali e alle condizioni di lavoro nelle fabbriche, le fu sempre riconosciuta grande competenza.

Fu anche generosa benefattrice, consentendo con propri finanziamenti l'istituzione nel 1964 dell'asilo parrocchiale di Corlo di Formigine, tuttora funzionante.

BIGARELLI MARIA,

Carpi 16 aprile 1914 – Carpi 2 febbraio 1991



Di umilissime origini, fu costretta ad interrompere la scuola elementare e trascorse l'infanzia e l'adolescenza lavorando in risaia, in una fornace e a servizio di una ricca famiglia di Modena. Nel 1932 si sposò con un venditore ambulante, Giordano Nora, e lo seguì in questa attività, arricchendola con una produzione artigianale di maglieria, tra i 500 e i 600 pezzi, che veniva portata per la vendita a Milano. La buona qualità dei prodotti fece sì che nel giro di pochi mesi la domanda superasse l'offerta, cosa che obbligò Maria e suo marito ad abbandonare l'ambulantato per dedicarsi a tempo pieno a questa attività che, seppure ancora impostata su criteri artigianali, impiegò i primi operai fissi e si affidò a piccole imprese familiari esterne per alcune fasi della lavorazione.

Finita la seconda guerra mondiale, col sostegno del secondo marito e l'investimento dei guadagni fino ad allora conseguiti, iniziò la trasformazione industriale dell'impresa con una prima società, la "Maglificio Miriam s.n.c.", che alla fondazione (1947) impiegava dodici operaie e che dopo soli tre anni si trasferì nel primo vero stabilimento industriale, dove lavoravano centodieci operai interni e che dava lavoro ad altre 200 persone all'esterno.

Negli anni del miracolo economico la produzione crebbe al punto da richiedere una diversificazione dell'attività. Le basi furono poste nel 1965 con la fondazione della “Carma”, una società per azioni con capitale di un miliardo di lire e uno stabilimento costruito ex novo di 5000 mq, in cui lavoravano 220 operai. Venne affiancata nel 1967 dalla “Novitex”, una seconda s.p.a. con capitale di 200 milioni e uno stabilimento di 2000 mq a Novi di Modena. Nel 1974 nacque una terza società, la “Moditex s.p.a.”, il ramo confezioni del gruppo, con capitale di cento milioni, stabilimento a Modigliana di Ravenna e una superficie produttiva di 1000 mq per 70 operai. Di tutte queste realtà Maria Bigarelli tenne sempre per sé la maggioranza delle quote azionarie, in modo da mantenere il controllo assoluto sulla gestione aziendale e sul processo produttivo. In quel periodo le aziende del tessile censite a Carpi erano 1184 con 8742 addetti interni, oltre all'indotto. Degli oltre 126 miliardi di lire di esportazioni del distretto tessile, il gruppo “Carma”, cioè Maria Bigarelli, ne deteneva circa il 15%. Laboriosa e dinamica, ma poco nota a causa della sua riservatezza, Maria Bigarelli fu anche donna generosa e rispettosa dei contratti di lavoro: nelle sue aziende non ci sono mai state vertenze sindacali. Nel 2019 il Comune di Carpi le ha intitolato una strada.



INDAGINE NEI BAR EMILIANI ALLA SCOPERTA DELLE STRAVAGANZE DEGLI AVVENTORI

I MILLE E UNO MODI PER CHIEDERE UN CAFFÈ E FARE IMPAZZIRE IL BARISTA



Lungo, corto, macchiato freddo, macchiato caldo, con una lacrima di latte, in tazza grande, in tazza piccola, in tazza di vetro, in tazza calda, caffè bollente ma in tazza fredda...ed ancora, macchiatone, d'orzo, marocchino, decaffeinato, CON ghiaccio, IN ghiaccio, americano, corretto

C'è da chiedersi se la categoria dei baristi non sia dotata di una pazienza soprannaturale per far fronte alle svariate richieste dei clienti ed alle loro stravaganti elucubrazioni! Un tempo, entrati in un bar, si chiedeva semplicemente un caffè, al più un espresso.

"Adesso quando ci chiedono un caffè viene spontaneo chiedere se lo vogliono normale".

La nostra indagine ci ha portato a studiare il comportamento degli avventori nei bar di Modena e Parma, a volte in incognito, con taccuino alla mano seduti ad un tavolino apparentemente distratti, ma con occhi e orecchie attenti, a volte facendo domande dirette ai gestori, cui è stato garantito l'anonimato perché, dicono, "si sa mai che qualcuno si riconosca"!

Siamo a Parma, quartiere universitario, il bar è ancora semivuoto, è mattina presto. Ai tavolini una coppia sta dividendo un cornetto e sorseggiando un cappuccino.

"Anche per le brioche non è mica più come una volta!" - puntualizza il gestore - "Ora ci sono le gluten free, quelle con pasta integrale e arance amare, quelle col cioccolato di soia. Poi ci son quelle persone che ti chiedono la brioche con la crema e un cucchiaino per toglierla perché è troppa!".

A Modena, sono le cinque del pomeriggio, al tavolo di un bar del centro storico. La scena che ci si presenta sembra presa da un film. Una signora elegante, con cappello e barboncino al seguito, fa il suo ingresso "Avete l'acqua per il cane?". Il barista la guarda stranito poi pazientemente le fornisce una ciotola con dell'acqua e la sistema all'ingresso. "Ora ordinerà qualcosa anche lei" si sarà sicuramente chiesto il ragazzino al banco. Invece la signora, saziato il delizioso cagnetto, gira sui tacchi e se ne va! Questo tipo di avventrice potremmo schedarla nella categoria 'stranezze' (o faccia tosta?).

Poi c'è la categoria degli 'a parte', quelli che vogliono il caffè macchiato ma con latte a parte, la cioccolata con panna ma con panna a parte, il caffè lungo ma con acqua a parte, il caffè freddo shakerato ma con zucchero a parte.



Od ancora, la categoria dei 'senza', quelli del cappuccino senza schiuma, della brioche senza marmellata/crema, del pane burro e marmellata, della caprese senza mozzarella, del toast senza cotto, e fontina ma col crudo (non chiamatelo toast), dell'acqua fredda senza ghiaccio (in opposizione a quelli che chiedono l'acqua calda con il ghiaccio, perché se no è troppo calda!)



Nei bar si leggono i quotidiani, si parla, si fuma nei tavolini all'aperto, si studia, si guarda il cellulare, si chatta e si fanno foto alle consumazioni, come ai piatti dei ristoranti stellati.

Ci sono quelli che entrano col sorriso salutando con un vigoroso "Buongiorno!" o quelli che entrano ombrosi, a testa bassa, affidando alla lettura del giornale la costruzione di un'invisibile barriera per tenere lontani gli entusiasti, smaniosi di conversazione.

È un mondo straordinario quello che transita nei bar. Si possono capire tante cose osservando i comportamenti della gente e come le persone si rapportano con gli altri. E come sempre, il bagno, riservato ai soli clienti, è sempre in fondo a destra! Chiedere le chiavi alla cassa.

CENA DI CARNEVALE

**Il 22 febbraio ha avuto luogo la consueta “cena di carnevale” a cui hanno aderito numerosi soci.
Una bella festa conclusasi con il bellissimo
l'intrattenimento dialettale a cura nella socia Erika**





LA PAGINA DEL TÒLA DÒLZA SOMS MODENA - APS N° soci: 67



ALMANACCO

MODENA SCOMPARSA

DALLA GAZZETTA DI MODENA A CURA DI di Rolando Bussi

Il Pallamaglio sorgeva nella piazzetta limitata dalla via omonima, "la strada ove trovasi eretto il fabbricato detto del nuovo Pallamajo" (1859), un edificio lunghissimo una sorta di "casa di ringhiera".

A piano terra trovavano luogo i laboratori artigiani, specializzati perlopiù nella costruzione di quegli altissimi letti in ferro battuto, dai grandi molloni di sostegno; ai piani superiori, all'interno dei ballatoi, un numero enorme di famiglie, ovviamente così poco silenziose che i Modenesi di una certa età usano ancora l'espressione:

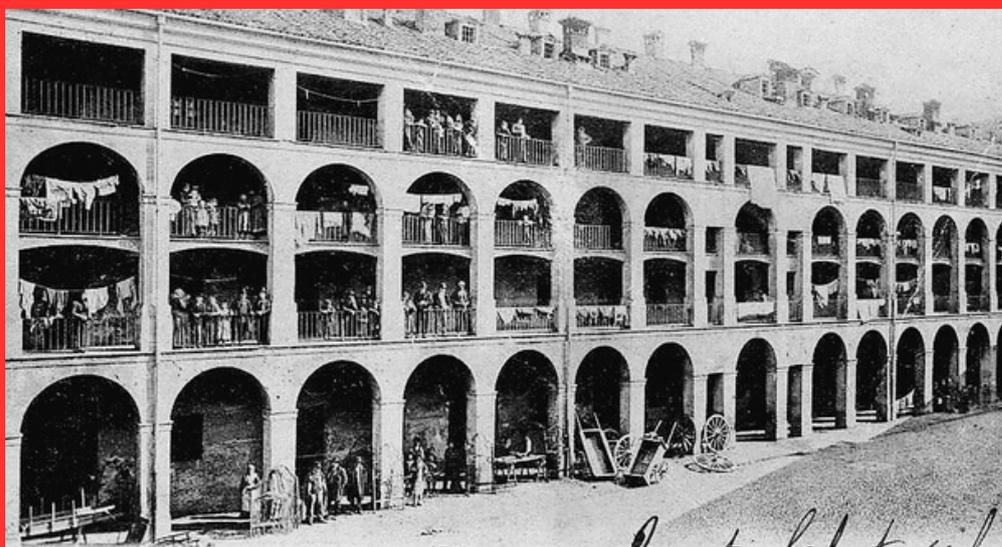
"L'è un palamai!" per indicare qualcosa di molto rumoroso.

C'era comunque anche molta solidarietà, tanto che gli abitanti del Pallamaglio avevano fondato la società carnevalesca "Castellana", e ogni anno il carro da loro allestito riceveva grandi applausi.

Ma tutto cambia, e alla fine degli anni Venti il destino del Pallamaglio era segnato. Ceduto dalla Congregazione di Carità allo IACP, e venduto a privati, costrinse al trasferimento centinaia di famiglie.

Nel 1904 il Piano regolatore edilizio e di ampliamento della città di Modena, e poi nel 1907 la creazione dell'Istituto Autonomo delle Case Popolari, diedero il via alla costruzione di case "per il popolo" fuori del vecchio perimetro delle mura, anche per ospitare i cittadini che erano stati sfollati dagli isolati abbattuti.

Il primo nucleo di case popolari IACP fu realizzato nel 1908 in "Villa S. Caterina", tra via Piave e via Ciro Menotti, e poi in "Villa S. Cataldo", tra viale Cialdini e via Cesare Costa. Poi, dopo la guerra, nel 1919, iniziò la realizzazione delle case popolari in "Villa S. Faustino", tra via Luigi Riccoboni e via Fulvio Testi, che andavano appunto sotto il nome di "Cà novi" perché non se ne costruivano da prima dello scoppio della guerra.



DETTI MODENESI

- As fa meno fadiga a còrrer in dal sabidun che a discùter con un caidun !

(Si fa meno fatica a correre nella sabbia che a discutere con un coglione !)

An s'pol brisa aver galeina, ov e cul cheld.

Non si possono avere gallina, uovo e culo caldo (non si può avere tutto)

LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

AMARETTI DI SPILAMBERTO

Storia e origini

L'origine degli amaretti è molto antica. Certo è che sulla tavola dei nobili Rangoni, feudatari di Spilamberto, un piccolo dolce fatto con mandorle dolci e amare, albumi d'uovo, miele spezie era servito già a fine sec. XVI agli ospiti di riguardo. L'uso di questi ingredienti è frequente anche nella cucina ebraica. Se si tiene conto del legame fra la famiglia Rangoni e quella degli Este di Ferrara, dove la comunità ebraica era numerosa e potente, e che anche a Spilamberto all'inizio del secolo XVII la famiglia Sanguinetti gestiva il filatoio della seta voluto da Bianca Rangoni, si può ipotizzare che la ricetta di questi dolci sia il frutto della trasmissione di "segreti" e consigli fra cuochi, fantesche, massaie di diverse culture.

Via via si è perfezionata fino a quando, nella seconda metà dell'ottocento, grazie all'antica pasticceria Goldoni, dove la signora Concetta Sirotti (detta la "Gemma del forno") li cuoceva, l'amaretto è uscito dalle tavole di corte per entrare anche su quelle degli Spilambertesi.

Era il dolce reizioso che sottolineava gli avvenimenti più intimi; veniva servito soprattutto nelle occasioni particolari, come ad esempio per la festa del Rosario, quando, per partecipare alla storica processione, tornavano al paese d'origine anche coloro che da anni erano partiti per abitare in altri luoghi.



Ingredienti:

**5 hg. di mandorle pelate dolci
10 g. di mandorle pelate amare
5 hg. di zucchero
5 albumi di uova montati a neve
un foglio di carta gialla
un pizzico di sale**

Tritare le mandorle abbastanza fini, unire lo zucchero e mescolare in modo da amalgamare bene i due ingredienti.

Montare a neve i 5 albumi di uova con un pizzico di sale e unirli poco alla volta, e con delicatezza per non farli smontare, all'impasto di mandorle e zucchero.

L'impasto dovrà avere una giusta compattezza, perciò, se è necessario, aggiungere un altro albume montato.

Su una spianatoia stendere la carta da pacchi tagliando la parte eccedente, quindi disporre in modo simmetrico i mucchietti d'impasto usando un cucchiaino.

Mettere in forno già caldo a 180. Quando gli amaretti avranno assunto una colorazione nocciola, toglierli dal forno.

Farli raffreddare e servirli, meglio se è il giorno dopo, perché saranno più fragranti contemporaneamente morbidi.

Per conservarli avvolgerli in un telo e riporli in una ciotola, che va riparata in un punto leggermente ventilato, ma fresco e penombra.

MANGIATA DI PESCE A RICCIONE

RISTORANTE "LA SIESTA"

Mercoledì 7 maggio partenza da Modena col treno delle 7:58 TTPER 3907 e rientro da Riccione col treno TTPER 3928 delle ore 18:42. Arrivo a Modena intorno alle ore 21:00



MERCOLEDI' 4 GIUGNO ORE 19:30

IN SEDE

CENA ETNICA A BUFFET

Egiziana-marocchina

"Rosticceria della Gioia"



prenotazioni aperte telefonando in segreteria o scrivendo a
toladolzasomsmodena@gmail.com
oppure a
attivita@somsmodena.it

CIRCOLO "TOLA DOLZA" - SOMS
CENA AUGURI DI PASQUA

sabato 12 aprile ore 20

**VI ASPETTIAMO IN SEDE PER CENARE INSIEME E
SCAMBIARCI GLI AUGURI**

**UNA LOTTERIA CON RICCHI PREMI
CONCLUDERÀ LA SERATA!**

MENU'

**Lasagne
Tortelloni burro e salvia
Arrosto farcito
Patate arrosto
Colomba con mascarpone.**

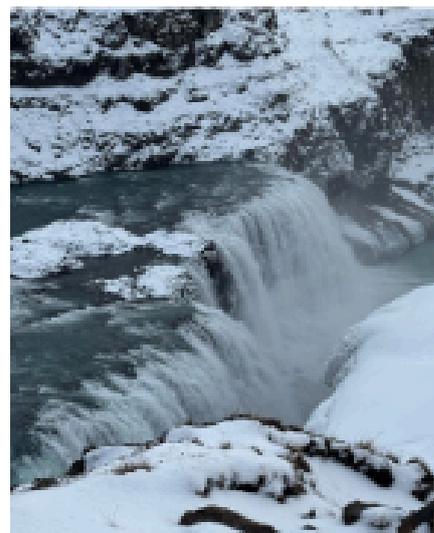
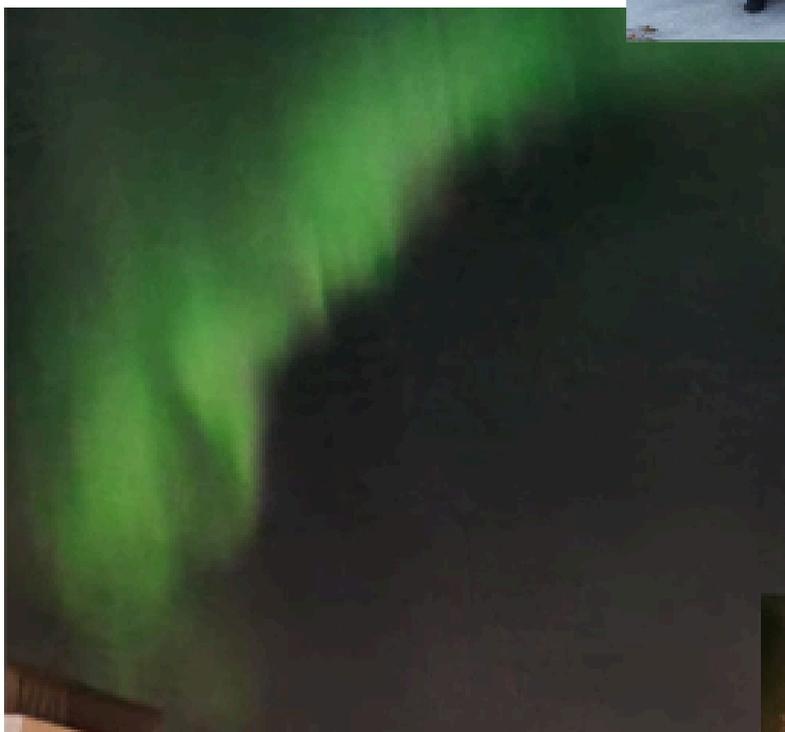
**costo della cena
compreso lotteria € 35**

ISLANDA E AURORA BOREALE



Dal 5 al 9 marzo alcuni soci hanno partecipato alla gita in Islanda. Non mi sto a dilungare sui dettagli tecnici, ma lascio parlare le immagini di questa isola Meravigliosa.

Siamo rimasti incantanti dai paesaggi dai colori e dalle bellissime "Aurore Boreali"



Sicuramente il paesaggio innevato ha aumentato il fascino del posto, ma nel contempo ha lasciato in noi il desiderio di rivedere questa meravigliosa isola in estate.

Chissa.....!!!!



Il gruppo “Palle di lana”

Il gruppo “palle” anche per questa stagione si impegnerà a partecipare al Mercatino del riuso di piazza Guido Rossa, a partire dal primo sabato di aprile, per tutti i mesi fino alla pausa estiva. Sempre con materiale raccolto dalle persone che hanno oggetti o vestiti in buono stato e manufatti artigianali prodotti nei pomeriggi di lavoro in sede.

Come di consueto per chi vorrà partecipare, continueranno i pomeriggi di lavoro del mercoledì, come sempre aperti a tutti anche solo per stare in compagnia, fare delle chiacchiere e gustare un caffè o un the (le socie non fanno mai mancare qualche dolcetto!!!)

Il ricavato del Mercatino del riuso naturalmente continuerà a essere devoluto per la realizzazione del progetto “Hospice Modena” fino alla conclusione della ristrutturazione di Villa Montecuccoli.

Vi aspettiamo al prossimo mercatino previsto sabato 5 aprile (salvo maltempo).



“ I dispositivi per riscaldare il tabacco sono sempre più diffusi, anche tra i giovani. Riflettete sul loro impatto riguardo alla salute, all’ambiente e alla percezione della pericolosità di questo nuovo modo di fumare”

Studenti medie inferiori e superiori

Ultimamente la diffusione dei dispositivi per riscaldare il tabacco è notevolmente aumentata. Infatti, se nel 2014 in Italia erano 800 mila le persone di 14 anni e più che utilizzavano la sigaretta elettronica, nel 2021 invece sono quasi di un milione e mezzo: il numero è sostanzialmente raddoppiato. Inoltre nel 2023 oltre un milione e 200mila studenti faceva uso di questi dispositivi. Risulta sconcertante notare come circa uno studente italiano su tre tra i 14 e i 17 anni abbia fatto uso di un prodotto a base di tabacco e nicotina, quindi notare come la fascia di età sia estremamente bassa.

Ma come funzionano questi dispositivi?

Le sigarette senza combustione, vengono riscaldate senza l'utilizzo di una fiamma, in modo tale da non portare il tabacco al punto di combustione e mantenendolo a una temperatura tra i 200 e i 350 gradi celsius. In questo modo viene prodotto un aerosol, contenente meno sostanze potenzialmente nocive, inalabile che contiene aromi al tabacco, rilascia nicotina ma non viene prodotta la cenere. Oltre all'esistenza delle sigarette a tabacco riscaldato esistono anche le sigarette elettroniche che però forniscono un'esperienza che si discosta maggiormente da quella delle sigarette normali a differenza dei riscaldatori di tabacco.

AMBIENTE

Lo smaltimento del riscaldatore di tabacco: il riscaldatore di tabacco è un AEE (Apparecchiatura elettrica o elettronica) e in quanto tale, quando viene smaltito diventa un RAEE (Rifiuto di apparecchiatura elettrica o elettronica), precisamente di categoria R4 (tutte le sue dimensioni sono <50 cm).

Per il corretto smaltimento dei RAEE è necessario portare il dispositivo all'isola ecologica oppure ad un rivenditore specializzato (con possibilità di permuta, in alcuni casi)

Purtroppo le statistiche del 2023 parlano chiaro e i RAEE gestiti dai centri di smaltimento italiani sono soltanto una minima parte degli AEE immessi nel mercato.

Questo fa pensare ad un probabile smaltimento scorretto dei RAEE che vengono buttati principalmente nei bidoni dell'indifferenziata rendendone impossibile il riciclo.

Smaltimento delle cariche esauste:

Le cariche esauste dei dispositivi a tabacco riscaldato, ovvero gli stick di tabacco già utilizzati, rappresentano un rifiuto che deve essere gestito correttamente. Questi componenti non sono solo tabacco combusto, ma contengono residui di nicotina, glicerolo e altre sostanze chimiche. Sebbene non rientrino nei RAEE come i dispositivi elettronici stessi, richiedono una gestione separata a causa della loro composizione chimica.

Gli stick esausti non possono essere gettati nei rifiuti comuni per evitare contaminazioni ambientali. Attualmente, non esistono regolamenti specifici che obblighino il riciclo degli stick stessi, ma i produttori e i tabaccai sono sollecitati a istituire sistemi di raccolta per questi rifiuti, simili a quelli esistenti per le pile o altri rifiuti pericolosi. La gestione degli stick usati viene delegata ai singoli consumatori.

SALUTE

Per confrontare il livello del rischio al quale le sigarette tradizionali e le HEETS/TEREA sottopongono le persone, è opportuno studiarne prima la composizione ed esaminare le differenze nelle modalità di consumo, negli ingredienti e nelle loro emissioni.

Le sigarette tradizionali bruciano il tabacco a temperature molto elevate (600-900°C), causando la combustione e la formazione di migliaia di sostanze chimiche, di cui si stima che almeno 70 di esse siano cancerogene.

Le HEETS invece sono stick di tabacco progettati per essere riscaldati (non bruciati) da dispositivi come IQOS, che operano a temperature più basse (circa 300-350°C). Questo evita la combustione completa del tabacco, riducendo la quantità di sostanze tossiche emesse. Le HEETS quindi sì, emettono quantità significativamente minori di sostanze chimiche tossiche (come catrame e monossido di carbonio), ma non sono completamente prive di rischio. Alcuni sottoprodotti tossici sono ancora presenti, sebbene a livelli inferiori.

Mentre i prodotti a tabacco riscaldato come HEETS e TERA riducono drasticamente il numero di sostanze tossiche rispetto alle sigarette tradizionali, non sono privi di rischi. La principale riduzione dei rischi deriva dall'eliminazione della combustione, ma alcuni sottoprodotti nocivi, come la nicotina e le nitrosamine, restano presenti.

Questi dispositivi però sono così recenti che non ci sono studi precisi che indichino il livello di incidenza sul nostro corpo. Gli studi preliminari però dicono che la quantità di sostanze cancerogene è ridotta rispetto alle sigarette normali. È proprio per queste sostanze cancerogene che il rischio di tumore è ridotto. Resta però il fatto che in questi dispositivi sia presente la nicotina che causa forte dipendenza, favorisce l'ipertensione, il diabete e nei giovani può interferire con lo sviluppo neurologico. Inoltre la nicotina può causare anche problemi ai polmoni e alle vie aeree.

ASPETTO SOCIALE

Un fenomeno nato in seguito al lancio sul mercato delle sigarette a tabacco riscaldato è quello del policonsumo, ovvero il consumo di sigarette classiche a combustione congiunto a quello delle nuove sigarette: ad oggi il policonsumo è aumentato ad un 62,4% rispetto a un precedente 38,7% rilevato nel 2022 dal Centro Nazionale Dipendenze e Doping dell'Istituto superiore di sanità.

Perché tra i giovani questo fenomeno è così normalizzato?

Sicuramente un fattore molto importante è quello della reperibilità, infatti nell'indagine statistica dell'Istituto di Sanità non appaiono esservi stretti controlli sull'età al momento dell'acquisto, tanto che la maggior parte dei ragazzi intervistati afferma di aver acquistato personalmente i prodotti al bar o dal tabaccaio nonostante la giovane età.

È necessario anche considerare che fumare può essere percepito come un simbolo di ribellione o maturità, portando alla percezione che questo vizio migliori la propria immagine a livello sociale. Proprio da questo fenomeno nascono i "fumatori sociali", ovvero tutti i soggetti che fumano solo quando inseriti in un contesto di fumatori, che difatti non presentano né dipendenza al tabacco né voglia di fumare quando si è da soli. Questi soggetti apprezzano la ritualità del gesto piuttosto che l'atto in sé, non valutando il problema di salute, ma piuttosto colmando il tempo col gesto che porta con sé uno stato di calma e tranquillizza la persona ansiosa.

PERCEZIONE DELLA PERICOLOSITÀ

Secondo gli studi dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) è stimato un numero di circa 1,3 milioni di svapatori in Italia tra cui i giovani.

Le sigarette elettroniche recano danni alla salute, al contrario di quello che in molti pensano. È stato preso in considerazione che la dipendenza che queste provocano dipenda anche dagli aromi: solitamente ogni sigaretta contiene 600 tiri ma alcune raggiungono anche i 5000 tiri; questo dipende dalla batteria e dalla capacità di carico del liquido. Secondo alcuni studi, la rimozione degli aromi e la diminuzione della nicotina nelle sigarette, potrebbe portare alla diminuzione delle dipendenze.

Alcune conseguenze dell'utilizzo delle sigarette elettroniche possono essere danni ai polmoni, alle vie respiratorie e irritazioni.

Le sigarette elettroniche creano dipendenza anche a chi non fuma, a causa del fumo passivo può iniziare a farne uso.

Tra i giovani che fumano c'è molta incoscienza rispetto ai rischi reali delle sigarette elettroniche e spesso non ci si accorge di essere dipendenti.

Nonostante la percezione comune veda nelle sigarette elettroniche una minore pericolosità. il loro rischio può raggiungere quello delle sigarette a combustione. Probabilmente, proprio questo senso di mancato pericolo, porta ad una maggiore fruizione, e ad un aumento dei rischi ad essa collegati.

Studenti universitari

Negli ultimi anni, i dispositivi di riscaldamento del tabacco (HTP, Heated Tobacco Products) si sono diffusi come alternativa alle sigarette tradizionali, promossi da alcune industrie del tabacco come un'opzione potenzialmente meno dannosa. Questi dispositivi funzionano riscaldando il tabacco a temperature inferiori rispetto alla combustione delle sigarette, riducendo così la produzione di molte sostanze tossiche.

Tuttavia, nonostante questa riduzione, gli HTP non sono privi di rischi significativi sia per la salute umana che per l'ambiente. I dispositivi di riscaldamento del tabacco operano riscaldando il tabacco a temperature generalmente inferiori ai 350°C, generando un aerosol che contiene la nicotina, a differenza delle sigarette tradizionali che raggiungono temperature di combustione di circa 600-900°C. Questo processo evita la combustione e, di conseguenza, la formazione di alcune delle sostanze chimiche più pericolose associate al fumo di sigaretta, come il catrame e il monossido di carbonio. Tuttavia, questa minor emissione di sostanze nocive, non equivale all'assenza di rischi. In particolare, il primo e maggior problema che si presenta consiste nell'assunzione di nicotina: gli HTP, così come le sigarette, contengono tabacco, il che significa che continuano a fornire nicotina, una sostanza che crea forte dipendenza. La nicotina ha effetti dannosi sul sistema cardiovascolare, può contribuire allo sviluppo di malattie polmonari e ha implicazioni significative sullo sviluppo del cervello nei giovani. Sebbene la nicotina non sia direttamente responsabile di malattie come il cancro, il suo effetto sulla dipendenza rende difficile smettere di usare i prodotti a base di tabacco, prolungando così l'esposizione ad altre sostanze nocive presenti nel fumo o negli aerosol generati dagli HTP.

In secondo luogo, anche se il processo di riscaldamento del tabacco riduce la quantità di sostanze tossiche rispetto alla combustione, restano comunque presenti molte sostanze nocive. Le aldeidi, per esempio, continuano a essere emesse durante l'uso degli HTP e sono conosciute per il loro potenziale cancerogeno e per i danni che possono arrecare alle vie respiratorie.

Un'altra complicazione è causata dall'introduzione di vari gusti ed aromi che modificano in maniera sostanziale le proprietà chimiche e tossicologiche dei prodotti sui quali ancora non si hanno dati sufficienti per trarre conclusioni sulla loro pericolosità

Al fine di aumentarne la diffusione, questi prodotti presentano caratteristiche estetiche simili alle sigarette tradizionali seppur migliorate e modernizzate con lo scopo di renderli più accattivanti e incentivarne l'acquisto. Gli stick di tabacco da riscaldare vengono venduti in packaging con un design attraente sia dal punto di vista dei colori che dello stile.

La mancanza di combustione ha come conseguenza una netta riduzione degli odori caratteristici del consumo di sigarette tradizionali. Questo porta inevitabilmente ad un maggior utilizzo dei prodotti a tabacco riscaldato come alternativa in quei luoghi nei quali è vietato il fumo "tradizionale".

Questi due aspetti sembrano portare ad un costante aumento del consumo tra i giovani con sempre più ragazzi che entrano in contatto con questo prodotto nonostante siano i protagonisti del nuovo movimento ambientalista.

Inoltre, indipendentemente dalla presentazione che le case produttrici forniscono di questi strumenti, occorre rilevare che gli HTP sono relativamente nuovi e di conseguenza mancano dati solidi sugli effetti a lungo termine del loro utilizzo. Sebbene alcuni studi a breve termine abbiano dimostrato una minore esposizione a certi composti nocivi rispetto alle sigarette, non vi sono ancora prove conclusive sulla reale riduzione del rischio di malattie come il cancro, le patologie respiratorie e quelle cardiovascolari. I ricercatori concordano sul fatto che gli effetti cumulativi dell'uso di questi dispositivi debbano essere monitorati per diversi decenni prima di poter trarre conclusioni definitive.

Per quanto attiene poi all'impatto che i dispositivi di riscaldamento del tabacco possono avere sull'ambiente, si possono avanzare alcune considerazioni rilevanti:

A differenza delle sigarette tradizionali, questi strumenti includono componenti elettronici che richiedono la gestione di batterie ricaricabili, circuiti e altre parti elettroniche. Questo genera rifiuti elettronici, un problema crescente a livello globale. Le batterie agli ioni di litio e altri componenti dei dispositivi HTP, se non smaltiti correttamente, possono contaminare l'ambiente e causare danni ecologici a lungo termine, in particolare nelle discariche non attrezzate per gestire tali rifiuti.

Allo stesso tempo, esattamente come per le sigarette tradizionali, anche gli HTP utilizzano filtri e involucri di plastica oltre che carta, inchiostro e colla. Basti pensare che nel 2021 è stato calcolato che il confezionamento di prodotti del tabacco hanno generato oltre 2 milioni di tonnellate di rifiuti. Fra questi materiali quelli che contribuiscono maggiormente all'inquinamento sono le microplastiche, un problema ambientale sempre più rilevante. Le microplastiche rilasciate nell'ambiente possono avere effetti dannosi sugli ecosistemi, con conseguenze non ancora del tutto comprese sulla fauna e sulla catena alimentare.

Inoltre, considerando tutte le fasi di coltivazione, manifattura e distribuzione delle sigarette il contributo del tabacco sul riscaldamento globale consiste in 84 milioni di tonnellate di CO₂ l'anno, dato comparabile all'emissioni prodotte da paesi come la Romania o la Nigeria annualmente. Inoltre, l'industria del tabacco consuma circa 22 miliardi di tonnellate di litri d'acqua. Basti pensare che coltivare tabacco richiede 8 volte più acqua rispetto ad altre colture agricole come i pomodori. Dal punto di vista del biosistema globale, le piantagioni di tabacco distruggono 200mila ettari di foreste ed altri ecosistemi globali contribuendo circa al 5% della deforestazione a livello mondiale, sottraendo suolo destinato alla produzione di cibo. Difatti, un manifesto della Giornata Mondiale Senza Tabacco del 2023 ritraeva un bambino malnutrito in mezzo ad un campo desertificato, accompagnato dallo slogan 'Tu fumi, io muoio di fame'. Questa giornata è celebrata annualmente il 31 maggio ed è stata istituita per scoraggiare il consumo di tabacco e per sensibilizzare sugli effetti negativi che questo ha sulla salute e sull'ambiente.

Tuttavia, occorre ad ogni modo rilevare che, rispetto alle sigarette, gli HTP possono avere un impatto ambientale minore in alcuni aspetti, principalmente a causa della riduzione della combustione e quindi della minore quantità di rifiuti legati a mozziconi di sigaretta e cenere. In definitiva però, si sottolinea che il loro impatto non è trascurabile: la produzione, il trasporto, lo smaltimento dei dispositivi e dei materiali di consumo continuano a generare emissioni di CO₂ e rifiuti inquinanti. Inoltre, la ridotta durata delle cartucce e delle batterie rende questi dispositivi soggetti a un rapido ciclo di sostituzione, aggravando il problema dei rifiuti elettronici.

In conclusione, sebbene i dispositivi di riscaldamento del tabacco siano promossi come un'alternativa meno dannosa alle sigarette tradizionali, sia per la salute che per l'ambiente, restano comunque fonti di rischio. Gli HTP riducono l'esposizione ad alcune sostanze tossiche, ma non eliminano completamente il pericolo, specialmente in termini di dipendenza da nicotina e danni a lungo termine per la salute. Allo stesso modo, dal punto di vista ambientale, pur riducendo il rilascio di certi inquinanti rispetto al fumo delle sigarette, questi dispositivi generano una nuova categoria di rifiuti elettronici e plastici che richiedono una gestione responsabile e regolamentata.

Pertanto, anche se gli HTP rappresentano una forma di danno ridotto rispetto alle sigarette tradizionali, è fondamentale continuare a monitorarne l'uso, i rischi associati e sviluppare normative adeguate per minimizzarne gli effetti negativi su salute e ambiente. Se da un lato l'effetto sperato con l'introduzione di questi nuovi dispositivi era quello di ridurre i danni provocati alla salute dal fumo, dall'altro, come conseguenza, si è verificato un aumento del consumo, soprattutto tra i giovani, facendola diventare una vera e propria moda.

A questo punto ci poniamo l'interrogativo se la società abbia tratto beneficio da questa novità o se invece gli aspetti negativi rimangano quelli prevalenti.



Ricordiamo le convenzioni ed i vantaggi per tutti i Soci



CARTOLIBRERIA
Via Canalino 77 - Modena

NUOVI SOCI

La Soms dà il benvenuto ai nuovi soci e socie:

SIMONETTA BAGNI
ANTONELLA BISINI
LISA BRANDOLI
FRANCESCO GIURIATI
SABRINA MONTORSI
LUCA SOFFICI

Condoglianze

La SOMS porge le più sentite condoglianze :

alla famiglia di Rossella Ferraresi per la scomparsa del marito Roberto Zanna avvenuta lo scorso 17 marzo;

ai soci Martinelli Barbara, Irene, Christian e Rebecchi Fabrizia per la scomparsa di Giorgio Martinelli avvenuta lo scorso 18 febbraio;

ai soci Bagni Laura, Benozzo Diego e Jacopo per la scomparsa di Francesco Benozzo avvenuta lo scorso 22 marzo.



le nostre
proposte
future

Programmi gite 2025

DOMENICA 29 GIUGNO

Degustazione in cantina Francia Corta e gita in barca sul lago d'Iseo

MAGICA PRAGA E MERCATINI DI NATALE
(novembre/dicembre - date da definire)

BPER:
Banca

bper.it



BPER Banca.
Dove tutto può iniziare.

BPER Banca è la scintilla che dà forza ad ogni tuo progetto.
Per un Paese più equo, inclusivo e sostenibile.

Notiziario informativo della
**Società Operaia di Mutuo Soccorso di
Modena**

Pubblicazione trimestrale gratuita
Autorizzazione Trib. 1385 del 30/04/1997

Direttore Responsabile:

Giovanni de Carlo

Proprietario:

Società Operaia di Mutuo Soccorso

Stampa: GRAFICHE RONCHETTI, MODENA

Direzione, Redazione, Amministrazione:

Corso Canalchiaro 46, 41121 Modena

Orari d'ufficio:

martedì, giovedì, sabato: ore 10.00 - 12.00

Telefono: 059.222154

Sito Internet: www.somsmodena.it

Mail: info@somsmodena.it

Grafica ed impaginazione a cura della
Redazione

**Redazione: Marco Baraldi, Roberta Pinelli,
Dugoni Simona, Bellei Nara, Bezzanti Erika**

Quanto scritto negli articoli firmati e nelle rubriche non rispecchia necessariamente il punto di vista della redazione, né della SOMS stessa. Infatti, la collaborazione è aperta a tutti, lasciando agli autori la massima libertà di espressione. Questo, tuttavia, non impedisce alla redazione la scelta degli articoli da pubblicare.