

di Salvatore Lanza

Continuando a “spaccare la città” ci troviamo in quella splendida piazza San Domenico Maggiore che merita di essere ricordata per diversi e validissimi motivi: la chiesa omonima, il palazzo de' Sangro, palazzo Saluzzo di Corigliano, la guglia, la vicina Cappella di Sansevero, la chiesa di Sant'Angelo a Nilo e, *dulcis in fundo* (in tutti i sensi), la pasticceria Scaturchio.

San Domenico Maggiore

La basilica ha perso l'aspetto gotico della costruzione trecentesca sorta su un oratorio romanico, a causa delle ri-

Palazzo Saluzzo

Palazzo Saluzzo di Corigliano, secolo XVI, fu edificato dal Mormanno per i de' Sangro. Passato successivamente ai Saluzzo fu rifatto nel 1688 e trasformato nel '700.

Cappella San Severo

La cappella funeraria dei Sangro fu costruita alla fine del XVI sec. e decorata nella metà del 1700, è vivacizzata da affreschi nella volta. A destra al primo pilastro una statua di Francesco Queirolo rappresenta l'Educazione, al secondo una di Francesco Celebrano raffigura il Dominio di se stesso, sempre del Queirolo sono la Sincerità, altri sono la Resurrezione dell'altare maggiore, il Disinganno, la Pudicizia, ed il

cannone, è gotico e appartiene alla chiesa originaria.

Nell'interno, a destra dell'altare maggiore si trova il Monumento del cardinale Rinaldo Brancaccio che Donatello, Michelozzo e Pagno di Lapo Portigiani realizzarono nel 1428. Di Jacopo della Pila è il Sepolcro di Pietro Brancaccio al lato dell'altare maggiore.

Terminato il decumano inferiore, che ci porta verso via Duomo, incrociamo l'antico cardine di via San Gregorio Armeno, la strada dei pastori, la strada dov'è davvero Natale. Da lì si procede per via dei Tribunali passando per l'antica agorà greca o forum latino di cui possiamo ammira-

Piazza San Domenico Maggiore, ritrovo di *giovani e artisti*

strutturazioni avvenute nei secoli successivi. Nella Chiesa vi sono numerosi capolavori, ma l'opera d'arte più importante è stata la celebre Flagellazione del Caravaggio, oggi a Capodimonte, di cui è possibile ancora vedere la copia che realizzò il Vaccaro. La sagrestia settecentesca conserva 45 feretri di varie personalità tra cui i resti di dieci principi della casata aragonese. La Chiesa ha avuto un continuo programma di rifacimenti nel corso dei secoli facendo di San Domenico uno dei complessi monastici più importanti della città, da ricordare che fu anche la sede della prima università napoletana.

Guglia di San Domenico Maggiore

Innalzata dai napoletani per la pestilenza del 1656 su progetto di Francesco Antonio Picchiatti e terminata nel 1737 dal Vaccaro, in cima all'obelisco è la statua in bronzo del santo.

Palazzo de' Sangro

Palazzo cinquecentesco dei Principi San Severo, aperto da un bel portale di Vitale Finelli 1621, con ingresso a bassorilievi del Sammartino.

capolavoro del Sammartino davanti all'altare è il Cristo velato.

Chiesa S. Angelo al Nilo

La chiesa risale al tardo Trecento. Il portale sulla piazzetta è quattrocentesco, mentre il portale principale, in Via Mezzo-

re i resti sotto la basilica di San Lorenzo Maggiore, la chiesa che, tra l'altro, ospitò Petrarca e vide sbocciare l'amore tra Boccaccio e Fiammetta, ma questa è un'altra meravigliosa storia e il viaggio nel tempo della nostra rubrica Oasi & musei ve la racconterà nella prossima puntata...



di Giulia Martelli

Geologicamente la Regione Marche è di recente formazione ed il suo paesaggio è caratterizzato da rilievi montuosi e valli tra loro parallele che si sviluppano dagli Appennini al Mare Adriatico. La linea costiera, lunga 170 km, è interrotta a metà dal rilievo del Conero e presenta un'alternanza di scogli e spiagge sassose o sabbiose. Il territorio marchigiano presenta fenomeni carsici spettacolari quali le gole, le fore e le maestose Grotte di Frasassi. Esso si distingue, di contro, per l'elevata sismicità e l'elevato grado di instabilità, tanto che l'indice di franosità correlato (ossia il rapporto tra la superficie in frana e quella delle aree collinari e montane) risulta il terzo dopo la Lombardia e l'Emilia Romagna. Anche il rischio di esondazione costituisce per questa regione una problematica da non sottovalutare: triste ricordo, infatti, il 16 settembre 2006 quando un violento nubifragio si abbatté sui Comuni di Osimo, Castelfidardo, Camerano e Offagna. In un attimo, due metri e mezzo di acqua e fango, portarono via i seminativi danneggiando case, strade, strutture commerciali e aziende. Un distretto produttivo particolarmente interessante sul fronte dell'innovazione, messo in ginocchio in poche ore. E così, proprio per evitare o fronteggiare disastri come questi, opera dal 1999 l'Agenzia per la Protezione Ambientale delle Marche, istituita con la L.R. n°60 del 2 settembre 1997.

STRUTTURA

L'ARPAM nasce come Ente di diritto pubblico, dotato di autonomia tecnico-giuridica, amministrativa e contabile. Per l'esercizio delle funzioni e delle attività previste dalla legge istitutiva, l'ARPAM presenta un modello decentrato e si articola in una Struttura Centrale e in quattro Dipartimenti Provinciali (siti nei quattro capoluoghi di provincia), che costituiscono la rete tecnico-scientifica dell'Agenzia ed esercitano funzioni operative tramite la loro articolazione in Servizi Territoriali e Tecnici, a loro volta suddivisi in Unità Operative. Come per l'Arpa Liguria precedentemente analizzata (cfr. Arpacampania ambiente anno III n°4), la struttura centrale comprende alcune nuove competenze

L'ARPA MARCHE

Innovazione e sviluppo al servizio dell'ambiente

tecniche di carattere non analitico e/o ispettivo ma di coordinamento tecnico-scientifico delle attività dipartimentali e la figura innovativa del Responsabile Garanzia Qualità: rappresentante della Direzione relativamente al Sistema Qualità presso le strutture organizzative e tecniche dell'Agenzia. I Dipartimenti Provinciali sono previsti dall'art. 10 della legge regionale istitutiva e, per la realizzazione dei programmi di competenza, godono di autonomia gestionale nei limiti delle direttive e delle risorse assegnate dal Direttore Generale; presso ognuno di essi è attivo un servizio di pronta disponibilità. Al loro interno possono inoltre essere costituiti dal Direttore Tecnico-scientifico dei gruppi di lavoro interdisciplinari per soddisfare le finalità di studio e l'approfondimento di tematiche che richiedono l'apporto di Servizi diversi e per la risoluzione di problemi a valenza regionale. Le figure principali dei Dipartimenti sono: il Direttore di dipartimento, il Responsabile del servizio, il responsabile di Unità Operativa ed il referente Qualità Dipartimentale. Sin dalla sua costituzione, sono state assegnate all'ARPAM le dotazioni organiche esistenti presso i Servizi Multizonali di Sanità Pubblica delle AUSL (SMSP) ma, tra gli obiettivi previsti dalla Direzione generale, c'è l'attuazione di un piano triennale di implementazione del capitale umano e stabilizzazione del personale precario che da anni opera nell'Agenzia.

ATTIVITÀ

Come tutte le Agenzie incontrate sinora anche l'ARPAM svolge le attività tecnico-scientifiche connesse all'esercizio delle funzioni di interesse regionale di cui all'art. 1 della legge 61/94. In particolare, fornisce prestazioni e servizi in molteplici campi di azione a supporto di Regione, Enti locali, ASL ma anche di imprese e privati cittadini ai fini dell'elaborazione di programmi

di intervento per la prevenzione, controllo e vigilanza in materia di igiene e salvaguardia dell'ambiente e di verifica della salubrità degli ambienti di vita. Tra le attività principali:

- controlli periodici su acqua potabile e da potabilizzare o potabilizzata e sui corsi d'acqua;
- controlli periodici sulle acque minerali;
- controlli della balneazione e dello stato di eutrofizzazione nel mare e dei dragaggi dei porti;
- classificazione delle acque ai fini della molluschicoltura;
- supporto tecnico e specialistico alla Regione ed alla Provincia per il controllo e la gestione dei rifiuti, fanghi, terreni e delle discariche;
- supporto scientifico per l'educazione e l'aggiornamento ambientale;
- controllo dell'inquinamento atmosferico;
- misure e controlli sulla radioattività ambientale e sui campi elettromagnetici, sul microclima e sull'acustica e vibrazioni in ambienti di vita;
- supporto scientifico-strumentale e consulenza tecnica ai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL.

AL VIA IN PROVINCIA DI MACERATA LA PRIMA CENTRALE A BIOMASSE DELLE MARCHE

Dal 30 marzo 2008 è attiva ad Apero (in provincia di Macerata) la prima centrale a biomasse delle Marche. Dal valore di circa un milione di euro, l'impianto consente di evitare importazioni di materia prima dall'esterno perché utilizza principalmente i materiali forniti dall'azienda agraria comunale ed acquistato presso gli agricoltori locali; in particolare: legname tritato (soprattutto ceppaglie di pioppo) e paglia. La produzione di energia prevista è di 1,2 MegaWatt. Il 50% verrà destinato al riscaldamento di tutti gli edifici pubblici di proprietà comunale (Municipio, scuole e palestra, museo, teatro e casa di riposo per anziani). Il restante 50% di energia sarà venduto alle imprese della zona industriale. Tutta la centrale è gestita da un sistema completamente automatizzato in grado di poter controllare qualsiasi parte della struttura e quindi tutte le utenze servite.

Contatti ARPAM: Via Caduti del Lavoro, 40 int. 6 - 60131 Ancona
Direttore Generale: Gisberto Paoloni
Tel. 071.2132720
Fax 071.2132740
e-mail arpam.direzione generale@ambiente.marche.it - www.arpam.marche.it

Mozzarella, storie antiche e nobilissime origini

di **Gennaro De Crescenzo**

In questi giorni di pericolose confusioni e di dannosi dubbi, può essere utile rintracciare qualche notizia relativa alle antichissime e nobilissime origini di uno dei prodotti più famosi del nostro ricchissimo patrimonio gastronomico: la nostra amata mozzarella. Già Plinio il Vecchio aveva descritto un “apprezzatissimo” formaggio della zona degli attuali Mazzoni (“laudatissimum caseum” del Campo Cedicio, identificabile con le aree tra Mondragone ed il Volturno). In un documento del XII secolo, poi, si trova un riferimento ad “una mozza o provatura con un pezzetto di pane che era la prestazione che i monaci del monastero di S. Lorenzo in Capua davano “in agnitionem domini al Capitolo Metropolitano il quale ogni anno, per antica tradizione, nella quarta fiera delle legazioni, recavasi processionalmente in quella Chiesa”. In un libro di cucina della metà del XVI secolo, però, viene citata, per la prima volta, la “mozzarella”: il termine fa rife-

rimento al verbo “mozzare” e si riferisce al taglio che veniva effettuato, spesso con le mani, delle “provature”, formaggi freschi di paste molli che si preparavano nel Napoletano preferibilmente con il latte di bufala. Col tempo la mozzarella restò un formaggio fresco e la provola, affumicata nella sua “salsa” per più ore, poteva essere conservata per un periodo di tempo maggiore. Come per altri prodotti dell’agricoltura e dell’economia legati al territorio napoletano e campano, anche nel caso delle mozzarelle fu importante il ruolo svolto dai Borbone. Proprio a Carditello, nei pressi di Capua, verso la metà del Settecento furono avviati i lavori per la costruzione del Reale Sito. Significativa la descrizione che ne fa il grande paesaggista Philipp Hackert: “Il re fece costruire a Carditello un grande casino di caccia o, meglio, una residenza di caccia. Furono progettate molte stalle alcune per i cavalli altre per le mucche che erano più di duecento. Nella fattoria adiacente si faceva buon burro e formaggio parmigiano e nella panetteria si preparava il pane

per i lavoratori; diverse altre costruzioni furono destinate all’economia agricola; vennero allestite anche abitazioni per coloro che vivevano sul posto durante l’inverno”. Gli acquitrini della zona costituivano l’habitat ideale per alcune specie di volatili come fagiani e beccacce e degli stessi bufali, dalle cui femmine si ricavava (e si ricava ancora oggi) il latte necessario a produrre la mozzarella. Ferdinando IV portò a termine la costruzione e l’attivazione dell’azienda agricola e del caseificio in essa incluso con un decisivo miglioramento della razza bufalina e dei prodotti ad essa legati. Il complesso si estendeva per circa 300 metri di lunghezza e ogni ambiente era in stretta connessione con gli altri, a testimonianza (come per la Reggia di Portici) dell’assenza di barriere tra la corte e la comunità. Dopo l’unificazione italiana Carditello fu abbandonato e diversi affreschi raffiguranti i sovrani furono completamente cancellati. Dopo alcuni recenti restauri nei prossimi mesi si deciderà la destinazione di tutto il sito.



ANCEL KEYS NEL CILENTO...

"PER VIVERE QUALCHE DECENNIO IN PIÙ"

A Pioppi un museo racconta la vita dello scienziato che inventò la dieta mediterranea

di Antonella Bavoso

Presto l'umanità potrebbe avere un nuovo patrimonio culturale da tutelare: la dieta mediterranea. La candidatura è stata proposta dall'ex Ministro alle Politiche Agricole Paolo De Castro, in accordo con i colleghi di Spagna, Francia, Grecia e Marocco, nel corso di Alimentaria 2008, la Fiera internazionale dell'alimentazione che si è tenuta a Barcellona dal 10 al 14 marzo scorso. Il passo successivo sarà la redazione di un dossier per motivare le ragioni che giustificerebbero l'attribuzione del prestigioso riconoscimento da parte dell'Unesco, l'Agenzia delle Nazioni Unite che lavora per promuovere l'educazione, la scienza e la cultura. Bisognerà aspettare il 2009 per conoscere il responso.

Quella mediterranea, contrariamente all'accezione che si attribuisce al termine "dieta", non è sinonimo di rinuncia e sacrificio rispetto ai piaceri della tavola. È, invece, un modello alimentare sano, che esalta i cibi semplici ma nutrienti come olio, pane, pasta, legumi, frutta e verdura.

Forse non tutti sanno che il "padre" della dieta mediterranea ha soggiornato per circa quarant'anni in un suggestivo borgo marino della costiera cilentana. Il paese si chiama Pioppi, frazione del comune di Pollica in provincia di Salerno, il ricercatore americano di cui parliamo è Ancel Keys, della Minnesota University. Una vita, la sua, lunga 100 anni, interamente spesa per la ricerca scientifica e lo studio delle correlazioni fra abitudini alimentari e malattie cardiovascolari. È stato lui l'ideatore, nel 1941 per conto del Pentagono, delle "razioni K" (dall'iniziale del suo cognome) somministrate alle truppe militari statunitensi, ed è stato ancora lui a curare con la dieta mediterranea due Presidenti americani: Reagan ed Eisenhower.

Negli abitanti di Pioppi è ancora vivo il ricordo dell'illustre personaggio e di sua moglie Margaret, che hanno amato tanto questa terra da sceglierla come loro residen-

za per quattro decenni. Una casa sul mare che Keys chiamò Minnelea, dalla fusione di due parole: Minne, che nella lingua degli Indiani d'America vuol dire acqua, ed Elea, mitica città della Magna Grecia culla della filosofia eleatica e sede della scuola di Parmenide. A chi gli chiedeva le ragioni di questa scelta, il prof. Keys rispondeva: "Per vivere qualche decennio in più".

L'osservazione e la condivisione delle sane abitudini di vita della popolazione locale, hanno indotto Keys a elaborare i principi cardine di quel regime alimentare che oggi comunemente definiamo dieta mediterranea. L'intera comunità di Pioppi, coinvolta negli esperimenti dello scienziato americano, ha dimostrato di godere di un ottimo stato di salute. Per avvalorare ancor di più le sue tesi, Keys ha fatto anche l'esperimento opposto, chiedendo alla gente di nutrirsi con cibi ricchi di grassi tipici della tradizione alimentare americana, ma il peggioramento dei valori clinici non si è fatto attendere. Durante gli anni trascorsi a Minnelea, Keys è stato affiancato nei suoi studi da altri emeriti ricercatori tra cui il prof. Jeremiah Stamler, dell'Università di Chicago. Insieme a loro, nel 1970 è stato organizzato il Primo Convegno internazio-



nale di Epidemiologia Cardiovascolare.

Nel 1998, la famiglia Keys ha fatto ritorno in America, nel Minnesota, non prima di aver donato al comune di Pollica una ricca raccolta di volumi che rappresentano una preziosa fonte di documentazione e informazione sulla dieta mediterranea. Per non lasciare che l'opera del grande nutrizionista andasse perduta, il comune di Pollica, insieme alla Provincia di Salerno e al Parco del Cilento, ha istituito presso il Palazzo Vinciprova di Pioppi, il Museo Vivente della Dieta Mediterranea a lui dedicato.

A partire dal 2004 il Museo è stato aperto alle visite guidate di scolaresche provenienti da tutta la Campania e non solo. Per gli alunni delle scuole primarie e secondarie era stato costruito un itinerario ad hoc, fatto di filmati, documenti, fotografie che raccontavano la vita e l'opera di Ancel Keys. Durante il percorso didattico venivano spiegate le semplici regole della corretta alimentazione e si potevano degustare e acquistare i cibi tipici della tradizione locale. Un'iniziativa meritevole, ma al momento sospesa che ci auguriamo possa essere presto ripresa, perché oltre a tenere alto il ricordo di uno scienziato che ha dato lustro alla piccola comunità cilentana, contribuisce a diffondere nelle giovani generazioni il valore di un sano stile alimentare oggi messo in discussione dai messaggi ingannevoli della pubblicità.

Il rilancio del Museo di Pioppi, riparte dal Protocollo d'intesa recentemente siglato tra il Comune di Pollica e la Nuova Scuola Medica Salernitana, che all'interno del Palazzo Vinciprova allestirà il Centro Mondiale della Dieta mediterranea. Diretto dalla dottoressa Adriana Monzo con la supervisione del prof. Stamler, il Centro si occuperà di organizzare convegni, seminari e di attivare percorsi formativi e stage sul tema della dieta mediterranea. Per settembre è già in programma un Congresso di Medicina con esperti internazionali in occasione del quale sarà dedicata un'intera giornata alla dieta mediterranea.