

## A proposito di disastro ambientale

# IN CAMPANIA

di Francesco Polizio

La stampa quotidiana e periodica (locale - regionale - nazionale ed internazionale) ha dedicato, al problema dello smaltimento dei rifiuti nella Regione Campania, servizi e corrispondenze che puntano ad individuare la situazione come "disastro ambientale".

Le istituzioni e le imprese coinvolte nel processo del ciclo integrato dei rifiuti sono chiamate a dare risposte alla situazione di degrado ed all'impatto negativo sulla salute del cittadino.

La Comunità Europea ha attivato la procedura d'infrazione nei confronti dell'Italia per il mancato rispetto della normativa per la salvaguardia dell'ambiente e per la difesa della salute pubblica.

L'emergenza rifiuti in Campania è stata esaminata dalla Commissione Parlamentare d'Inchiesta sul ciclo dei rifiuti e sulle attività illecite ad esso connesse, che nella seduta del 13/6/2007 ha approvato la relazione stralcio sulla Regione.

La relazione stralcio, oltre ad individuare i punti critici nel condizionamento dei poteri malavitosi, nello stato dell'impiantistica dei CDR, nel materiale accumulato sotto forma di "ecoballe" nella difficoltà di passare alla gestione ordinaria del ciclo integrato dei rifiuti sottolinea la necessità di bonifica dei territori che sono stati interessati dall'apertura di discariche ovvero che presentano indici epidemiologici allarmanti.

La stessa Commissione suggerisce la promozione di un programma di monitoraggio a carattere permanente per verificare la presenza e la concentrazione di diossina nei territori maggiormente colpiti dall'emergenza rifiuti al fine dell'adozione di soluzioni tecnico-operative per fronteggiare eventuali situazioni di pericolo per la salute pubblica.

Dal quadro esposto emerge, con sufficiente chiarezza, il rischio di un disastro ambientale da perseguire e colpire utilizzando gli strumenti normativi a disposizione.

Lo scempio ambientale, pubblicizza-

to dai media, e divulgato con continuità, ha determinato l'esigenza di perseguire, a tutti i livelli, i colpevoli.

La legislazione penale in materia, non è sufficientemente esplicita ed il ricorso, in alcuni casi, all'art. 434 c.p. non sempre ha trovato interpretazioni univoche, da parte della magistratura inquirente e giudicante.

Certamente nei casi di scempio ambientale siamo in presenza di una condotta intenzionale diretta ad alterare e compromettere l'ambiente per ottenere "vantaggi economici reali", determinando conseguenze negative per la pubblica incolumità e per la salute dei cittadini.

E' evidente che, nella fattispecie del disastro ambientale, il bene "ambiente" inteso come complesso delle condizioni ambientali conformi agli interessi fondamentali della collettività ed alla qualità della vita e delle risorse naturali, risulta compromesso e le conseguenze riguardano il suolo, l'aria, l'acqua e gli esseri viventi operanti sul territorio.

Il comportamento "Intenzionale" di chi produce un evento dannoso all'ambiente è sanzionabile, penalmente e civilmente.

Stravolgere il territorio attraverso l'interramento di rifiuti tossici, realizzando discariche senza le necessarie autorizzazioni ovvero senza le precauzioni di salvaguardia, integrano gli estremi di fattispecie delittuose che devono essere perseguite penalmente e con la ristorazione dei danni provocati al territorio, considerato nel suo insieme come valore da tutelare.

Insorge conseguentemente un diritto-dovere delle istituzioni e dei cittadini di perseguire le condotte illecite di alterazione del territorio con ricadute sull'ambiente e sulla salute dei cittadini.

Le istituzioni, che non risultano colpevoli di omissioni ovvero di concorso nella produzione dell'evento, devono attivare le procedure per il riconoscimento del danno subito, al bene "ambiente" ed alla salute dei suoi cittadini, individuando e perseguendo le responsabilità.

Solo attraverso il concorso delle istituzioni e dei cittadini, singoli o associati,

è possibile porre riparo al disastro ambientale in essere, che può essere fermato se tutti fanno la loro parte, recidendo i legami, ormai accertati, con il mondo criminale e con la pleora delle imprese che hanno lucrato sui rifiuti, senza preoccuparsi delle conseguenze sull'ambiente e sulla salute dei cittadini.

Praticare e realizzare il principio che chi inquina paga, è un dovere di tutti. Del resto la Direttiva n. 2004/35/CE ha fissato i paletti per dissuadere gli operatori economici dal mettere in essere condotte lesive dell'ambiente e della salute.

Pertanto l'operatore la cui attività ha causato un danno ambientale ovvero la minaccia imminente di tale danno, deve essere considerato responsabile con obbligo di ripristino e di risanamento.

Il territorio della Campania risulta essere oggetto continuo di devastazione ambientale.

Il costo complessivo della bonifica del territorio e degli interventi di disinquinamento non possono scaricarsi sui cittadini, per la colpevole, e spesso dolosa, inerzia ovvero delle omissioni della Pubblica Amministrazione.

L'inquinamento delle falde acquifere con la contaminazione dei suoli è irreversibile, e concretizza la fattispecie del disastro ambientale; le imprese singole ovvero associate che hanno invaso i terreni agricoli coltivati, con rifiuti tossici, devono pagare il danno prodotto all'ambiente ed ai singoli cittadini che sono venuti a contatto con alimenti e bevande provenienti da luoghi contaminati.

La magistratura inquirente e giudicante di Napoli e S.M. Capua Vetere certamente produrrà lo sforzo necessario per accertare i fatti, individuando le responsabilità e gli autori del disastro.

Tutti si augurano un rapido accertamento, senza allungare, nel tempo, le decisioni.

Alle Pubbliche Amministrazioni è affidato il compito di vigilare, controllare ed evitare che il territorio di propria competenza, venga stravolto da persone senza scrupoli.

# Guida contro il rischio di contaminazione degli alimenti

di Agostino Menna

**È** mia intenzione illustrare brevemente quali sono le problematiche connesse alla gestione di un servizio di controllo degli alimenti, riportando le esperienze maturate «sul campo» in sei anni di attività del Dipartimento Tecnico Provinciale di Napoli-ARPAC. Nei decenni passati si è avuto un periodo di sviluppo della ricerca, nel quale ci si è preoccupati essenzialmente di sintetizzare e studiare sostanze originali ed efficaci che fossero di supporto al produttore: a titolo di esempio ricordiamo che nel campo della lotta alle infezioni ed infestazioni delle coltivazioni vegetali più di 400 principi attivi sono stati ideati e sperimentati a livello industriale e commercializzati in svariate formulazioni, senza preoccuparsi delle conseguenze sull'ecosistema e sull'uomo di una così massiccia introduzione di sostanze di sintesi; nel campo dell'industria conserviera una serie di sostanze stabilizzanti, coloranti, emulsionanti, antimicrobici e via di seguito sono state largamente impiegate spesso in maniera indiscriminata.

Col tempo si è presa tuttavia coscienza dei danni che tali sostanze possono arrecare. In conseguenza di ciò, gli operatori del settore hanno approfondito la conoscenza del comportamento di tali sostanze e valutato l'impatto ambientale complessivo al fine di prevenire danni all'uomo e all'ambiente.

Voglio ricordare infine che, oltre alle possibili contaminazioni causate da parte di sostanze tossiche o nocive, gli operatori del settore devono anche tenere sotto controllo quella che si può chiamare "buona qualità" di un alimento: un prodotto deve infatti rispondere a quelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali che il consumatore giustamente si aspetta che esso abbia; in altre parole laddove è possibile, è necessario scoprire e reprimere tutti i tentativi di frode alimentare.

**Passiamo ad esaminare quali sono le problematiche connesse alla contaminazione degli alimenti.**

La contaminazione come è noto, può



essere volontaria oppure involontaria, prevedibile o imprevedibile.

Una contaminazione prevedibile deve ovviamente essere evitata con qualsiasi mezzo, una contaminazione «colposa» può diventare infatti volontaria, con tutte le implicazioni di natura civile e penale: ad esempio chi produce ceramiche per alimenti con una cattiva tecnica di cottura, sarà responsabile di eventuali cessioni di piombo agli alimenti.

Ricordo che una molecola viene definita tossica quando provoca, dopo l'assunzione, un danno all'organismo umano o animale: se i danni possono essere riscontrati dopo 1 o 2 giorni dall'assunzione, si parla di tossicità acuta, dopo 15-30 giorni si parla di tossicità sub-acuta, dopo 30-90 giorni si parla di tossicità sub-cronica.

Gli studi di tossicità vengono effettuati su piante velenose e su sostanze che più o meno quotidianamente si assumono, fra pesci o molluschi e crostacei pericolosi; nonostante ciò si verificano ancora casi di intossicazione mortali da funghi.

**I fattori tossici naturali** possono essere presenti nella derrata grezza, in questo caso parliamo di fattori intrinseci; ad esempio il fitato presente nelle crusche e nei cereali, ha un effetto catturante su alcuni metalli necessari al metabolismo, quali zinco e ferro e gli enzimi dei legumi e delle uova.

Alcuni fattori tossici possono sviluppar-

si in seguito a processi di tipo termico e fermentativi applicati alla materia prima; ammine vasoattive sono presenti in molti vegetali a concentrazioni non preoccupanti; in alcuni prodotti fermentati quali vino, birra e formaggi per azione di alcuni batteri presenti nella microflora si possono decarbossilare gli aminoacidi e ottenere le corrispondenti ammine vasoattive; in questi casi è evidente che le condizioni igieniche del processo produttivo dell'alimento sono determinanti per lo sviluppo del fattore tossico.

Un altro esempio molto attuale sono le micotossine che sono prodotti dell'attività metabolica di muffe che si sviluppano in condizioni favorevoli di temperatura e umidità durante lo stoccaggio della derrata alimentare; alcune di queste tossine sono eccezionalmente tossiche.

**Le sostanze tossiche non naturali** si possono grossolanamente dividere in tre categorie fondamentali: additivi volontari, coadiuvanti tecnologici e contaminanti ambientali.

Per la normativa italiana, perfettamente allineata alle direttive CEE, sono considerati additivi chimici quelle so-

SINTETICAMENTE SI RIPORTANO I DATI DI ATTIVITÀ SUL CONTROLLO POTABILI SVOLTI DAL DIPARTIMENTO TECNICO PROVINCIALE DI NAPOLI

Anno	Matrice	n° Casi
2004	Acque Uso Umano	
	Alimenti	
	Micotossine	
2005	Fitofarmaci	
	Acque Uso Umano	
	Alimenti	
2006	Micotossine	
	Fitofarmaci	
	Acque Uso Umano	
2006	Alimenti	
	Micotossine	
	Fitofarmaci	

stanze, prive di valore nutritivo che si aggiungono in qualsiasi fase della lavorazione dell'alimento per conservare nel tempo le caratteristiche chimiche e fisiche, al fine di evitarne l'alterazione o esaltarne l'aspetto, il sapore, l'odore e la consistenza.

Rientrano quindi in questa categoria i composti che inibiscono l'alterazione microbica, gli antiossidanti, gli emulsionanti, i coloranti, gli aromatizzanti. Per evitare l'uso indiscriminato di tali composti, la normativa prevede un "lista positiva" con l'elenco degli additivi permessi, l'indicazione dei casi nei quali l'additivo è consentito e della dose massima.

La lista positiva vale per gli additivi volontari, per i fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate, per imballaggi e recipienti di uso domestico.

Tutte le sostanze non previste in tale lista s'intendono vietate.

Un cenno particolare meritano i residui di fitofarmaci: l'impiego di tali sostanze in agricoltura è praticamente indispensabile, per cui nella valutazione di tossicità cronica di tali sostanze va comunque calcolato il rapporto rischio/beneficio; la normativa vigente viene continuamente aggiornata alla luce dei progressi di tali studi e garantisce una sufficiente sicurezza per il consumatore.

I **coadiuvanti tecnologici**, da non confondersi con additivi, sono sostanze e materiali che vengono adoperati in fase di lavorazione e dei quali **non deve rimanere traccia nell'alimento finito**.

Un esempio sono i solventi che vengono comunemente usati per l'estrazione

di oli da semi oleosi per ottenere l'olio e come sottoprodotto il pannello disoleato generalmente ricco di proteine di buona qualità: i solventi più comunemente usati sono gli idrocarburi clorurati e non clorurati, i solfuri e il tetracloruro di carbonio, l'etere etilico, l'etile acetato.

Per brevità possiamo infine enumerare fra i **contaminanti ambientali** tutte quelle sostanze che accidentalmente o anche sistematicamente vanno a contaminare derrate alimentari.

È nel ricordo di tutti l'incidente nucleare di Chernobyl che ha rappresentato per la vastità dei territori coinvolti uno degli episodi più eclatanti di contaminazione radioattiva.

Un altro spaventoso episodio di contaminazione di origine industriale si ebbe in Giappone: nella baia di Minamata morirono numerosissime persone per avvelenamento da mercurio, la causa accertata di tale disastro fu la presenza di composti organici del mercurio in alte concentrazioni nelle acque della baia, dove si riversavano scarichi industriali contenenti il pericoloso elemento, infine questi composti organici venivano veicolati dai crostacei ai pesci e da questi all'uomo.

Alla luce delle problematiche espresse è lecito chiedersi quali tipi di controlli e con quali modalità di intervento si opera nell'ambito della Sanità Pubblica per tutelare la popolazione dal rischio alimentare.

Come premessa ricordo che la Legge n.833 del 1988 che istituì il Servizio Sanitario Nazionale pose all'Art. 2 fra gli obiettivi "l'igiene degli alimenti e delle bevande dei prodotti e avanzi di origine animale per le implicazioni che attengono alla salute dell'uomo", e nell'Art 14 indicò fra le competenze delle USL, "l'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande".

Il Ministero della Sanità poi emanò, sulla scia del noto episodio del vino al metanolo, la legge 462/86 in materia di "Misure urgenti sulle frodi e sofisticazioni alimentari", rispetto alla quale indicò la necessità che le Regioni provvedessero ogni anno alla stesura di un piano per la programmazione ed il coordinamento della vigilanza in mate-

ria di igiene degli alimenti ed inquinamento ambientale.

Punti cardine dell'attività preventiva che compete alle AASSLL sono la vigilanza, l'ispezione ed il controllo.

Per vigilanza dobbiamo intendere quel complesso di attività, da svolgere in maniera sistematica con criteri epidemiologici, atto all'acquisizione di informazioni sui processi produttivi e sulle situazioni a rischio.

L'ispezione è costituita invece da specifici atti e prestazioni professionali che devono essere svolti presso quelle strutture che risultano, alla luce delle informazioni ottenute in sede di vigilanza, punti cruciali del processo produttivo e di distribuzione dell'alimento.

Il controllo è il momento più squisitamente laboratoristico che consente la valutazione finale sulle questioni in esame.

L'attività di vigilanza e ispezione sul territorio viene svolta dal personale delle AASSLL (Servizio Igiene degli Alimenti, Servizio Veterinario, Servizio Igiene Pubblica) che opera direttamente nelle aziende e nei laboratori di produzione, nei magazzini e negli esercizi commerciali: questo personale esegue i campionamenti dei prodotti che vengono poi recapitati alle U.O. Alimenti dei Dipartimenti Tecnici Provinciali di ARPAC, con la specifica degli accertamenti analitici, chimici e/o microbiologici, da eseguire.

Analoghi attività di vigilanza e ispezione, con finalità repressiva, viene svolta dagli operatori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi del Ministero dell'Agricoltura, dal NAS dei Carabinieri, dalla Dogana. Presso i Dipartimenti Tecnici Provinciali di ARPAC viene anche svolto un servizio di controllo chimico e microbiologico sulla qualità delle acque potabili. A tale proposito va ricordato che, anche alla luce della normativa vigente, tutte le acque destinate al consumo umano, sia quelle direttamente utilizzate per usi domestici che quelle impiegate per la produzione e la manipolazione di prodotti alimentari vanno considerate come vero e proprio alimento, componente importante della dieta quotidiana e pertanto da tenere strettamente sotto controllo.



INDICAZIONI DI ATTIVITÀ SUL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE ACQUE  
TECNICO PROVINCIALE DI NAPOLI - ARPAC NEGLI ULTIMI 3 ANNI

	n° Campioni	n° Parametri ricercati
Consumo Umano	7.278	143.780
Alimenti	3.473	28.541
Fitofarmaci	736	2.785
Consumo Umano	830	68.160
Alimenti	7.133	148.367
Alimenti	3.430	28.210
Fitofarmaci	648	2.309
Consumo Umano	1.342	132.210
Alimenti	7.111	148.571
Alimenti	2.770	23.130
Fitofarmaci	1.411	4.522
Consumo Umano	1.503	135.302

# La pietra lavica

## tra sviluppo economico e tradizione

Il Vesuvio da minaccia a risorsa. Da secoli gli scalpellini lavorano la materia prima del vulcano e producono oggetti per l'arredo urbano dei centri storici

di Giuseppe Picciano

Dalla pavimentazione stradale alle panchine, dalle fontane alle insegne per la toponomastica, dai complementi d'arredo alle sculture: la lavorazione della pietra lavica ha ormai raggiunto notevoli livelli qualitativi e gli scalpellini del Vesuvio, interpreti di questo antichissimo mestiere, possono ragionevolmente considerarsi degli artisti. Da secoli la materia prima da plasmare l'ha fornita, incredibilmente, proprio il vulcano più temuto del mondo, attraverso le sue numerose manifestazioni effusive. Appena eiettati, lava e lapilli sono diventati pietra pronta per la metamorfosi. Gli scalpellini, aprendo le prime cave nell'area compresa tra Ercolano e Terzigno, intuirono l'immenso patrimonio che avevano sotto i piedi. Della pietra vulcanica apprezzarono subito le particolari caratteristiche di durezza, addirittura maggiore del marmo di Carrara. E quindi cominciarono a lavorarla, dopo averla estratta in blocchi dalle falde del Vesuvio, con scalpello, puntello e bocciarda, semplici strumenti, col tempo evoluti ma rimasti insostituibili. Oggi la tecnologia fa la sua parte ma per le lavorazioni artistiche non c'è macchinario che tenga. Quando è necessario subentra l'abilità dell'artigiano.

Le aziende che lavorano la pietra lavica in provincia di Napoli sono una cinquantina, di piccole e medie dimensioni. Occupano dai cinque ai sessanta dipendenti, molti di giovane età. Sono

dislocate intorno al Vesuvio in prossimità delle cave. Ognuna è specializzata in una produzione e si avvale di più figure professionali: operai, impiegati di concetto, geometri, ingegneri, architetti. L'indotto vale più di tremila posti di lavoro.

Partendo dai basoli e dai cubetti di porfido, che per decenni hanno qualificato gli interventi di restauro e di recupero urbano dei centri storici, la produzione si è progressivamente differenziata introducendo sul mercato nuove e originali creazioni quali camini, statue, capitelli e colonnati, fino alle più suggestive sculture. Dal 1993 alcune di queste aziende, concludendo un ciclo di ricerca, hanno brevettato con eccellenti risultati l'applicazione della ceramica su pietra.

Mario De Martino è il titolare di una delle più note aziende del settore. Nato a Boscoreale nel 1952, ha cominciato questa attività a tredici anni apprendendo i primi rudimenti dal padre, maestro scalpellino che negli anni '60 partecipò agli importanti lavori di recupero delle Chiese di Santa Chiara e di San Domenico Maggiore, del Palazzo Reale, del Maschio Angioino. "Rappresento la quarta generazione degli scalpellini di famiglia, segno - spiega De Martino - che questo mestiere è l'essenza della nostra vita. Non potremmo fare altro. I nostri sacrifici in parte sono stati premiati perché non solo la pietra lavica è sempre più apprezzata come elemento di arredo urbano ma anche perché questa professione è sempre più conosciuta. I mercati hanno varcato i confini regionali fino

ad affermarsi in Italia e all'estero. Esportiamo prodotti in Spagna e in Germania mentre arrivano richieste da Usa, Russia e paesi arabi".

De Martino, così come tutti gli scalpellini del Vesuvio, hanno lastricato e abbellito i centri storici di mezza Italia. Tra le commesse più prestigiose il recupero di Piazzetta degli Orefici a Napoli, del Belvedere di San Leucio, di Piazza Umberto I ad Atripalda, del Polo della Qualità a Marcanise. Massimo De Martino, nipote di Mario, ricorda invece che la sua azienda è impegnata nella fornitura per i lavori della pavimentazione del porto di Portici, dell'arredo del centro storico di Battipaglia. Fornirà, inoltre, pietra lavorata per rivestire, e quindi ridurre l'impatto ambientale, le mura di cinta dell'autostrada Napoli-Salerno.

Certo, non mancano i nodi da sciogliere. Da due anni le cave del Vesuvio non possono più essere sfruttate. Sorgono nel bel mezzo del Parco Nazionale e quindi sono soggette a vincolo ambientale. Salvo poi accadere che quando si comincia un intervento di recupero urbano la stessa Soprintendenza consigli vivamente di utilizzare materiale autoctono. Come si esce, dunque, da questo paradosso? "Siamo rispettosi delle leggi e coscienti che servono a tutelare il delicato ecosistema del Vesuvio - osserva De Martino - ma noi desideriamo proseguire qui la nostra attività, cercando di ammodernare le nostre aziende con nuovi investimenti. Oggi siamo costretti ad utilizzare solo la pietra etnea perché in Sicilia numerose cave sorgono all'esterno del Parco. Prendiamo atto che le istituzioni stanno affrontando la questione per fornire una soddisfacente risposta alle aziende. Noi non chiediamo che adeguarci alle norme e di tornare a lavorare la pietra vesuviana, altrimenti saremo costretti ad emigrare. Abbiamo ricevuto ospitalità, per esempio, nel distretto industriale di Sora. Ma prima di abbandonare Napoli vogliamo essere sicuri che non ci siano altre possibilità. Non saremo noi a portar via dai nostri territori questa tradizione".



È l'ennesimo fiore all'occhiello per il Cilento. Dopo i continui riconoscimenti per la qualità del mare e delle spiagge, Pollica è alla ribalta internazionale come "Cittàslow", ovvero città del buon vivere, dove la qualità della vita è strettamente collegata ad una politica ecocompatibile, che si basa sulla valorizzazione del territorio, attraverso le tecniche del riuso e del recupero, dove si incentiva la produzione di alimenti ottenuti con metodi naturali e compatibili con l'ambiente. Pollica infatti partecipa al movimento internazionale Cittàslow, le "Città del Buon vivere", fondato nel 1999 e ispirato ai principi "Slow Food", che promuove il diritto al piacere della tavola e studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche locali, rieduca i sensi a gustare e degustare, battendosi contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva e le manipolazioni ge-

netiche (si parla anche di eco-gastronomia, capace di unire il rispetto e lo studio della cultura enogastronomia al sostegno della biodiversità alimentare).

La filosofia Cittàslow è un elogio alla lentezza, un richiamo ai "festina lente" dei latini, che si contrappongono agli effetti deleteri della velocità ad ogni costo, propri della società attuale. Così le "qualità lente", nelle amministrazioni e nelle popolazioni servono a creare vivibilità, a proteggere e salvaguardare l'ambiente, il patrimonio storico, artistico e culturale, a valorizzare le produzioni tipiche, a sostenere l'orgoglio del territorio, l'accoglienza, l'ospitalità, i servizi, e, soprattutto, a studiare e valorizzare l'identità di una terra per migliorarne il sistema complessivo e agevolarne la rinascita. Già nel 2005 Pollica, da anni tra le prime dieci località balneari d'Italia per bellezza del paesaggio e per qualità delle acque, ha ottenuto il premio "Cittàslow", candidandosi a diventare un punto di riferimento per

le altre comunità. Lo scorso mese di maggio nella cittadina in provincia di Salerno si sono dati convegno esperti, studiosi e amministratori provenienti da tutt'Italia, ma anche da Stati Uniti, Danimarca, Norvegia, Spagna, Polonia, Gran Bretagna e Austria per definire strategie ed obiettivi comuni per uno sviluppo sostenibile, ispirato ai principi "Slow". Insomma una nuova filosofia di vita, finalizzata a fare dei paesi slow dei veri e propri paradisi del buon vivere, in netta contrapposizione con i ritmi frenetici e devastanti imposti dalla vita moderna. A tale utopia delle città slow aderisce anche il comune di Pollica, che, oltre ai paesaggi naturali vanta bellezze architettoniche come il borgo medievale e specialità culinarie tipiche della tradizione locale come le "alici alla menaiuca" e il "cacioricotta di capra cilentana". Inoltre risponde a tutte le caratteristiche richieste dall'apposito formulario che permette di avere il marchio di "Città Slow". L'elenco va dal piano per l'abolizione dei cartelli pubblicitari deturpanti alle toilettes pubbliche, ai sistemi di controllo per l'inquinamento. Ogni voce dà diritto ad un punteggio, se si raggiunge un buon totale, il marchio è assicurato. Pollica è stata così premiata più volte per l'accoglienza, l'ambiente, i servizi e la buona tavola. Un riconoscimento da sempre attribuito alla località balneare della costa cilentana soprattutto dai tantissimi turisti che ogni anno affollano le sue spiagge incontaminate e soggiornano nella cittadina soprattutto nei mesi estivi. Ma come si diventa una Città Slow? Semplice, rispettando quella che è la Carta Costitutiva del movimento che recita: "Sono città slow le città in cui si attua una politica ambientale tendente a mantenere e sviluppare le caratteristiche del territorio e del tessuto urbano, valorizzando in primo luogo le tecniche del recupero e del riuso; in cui si attua una politica delle infrastrutture che sia funzionale alla valorizzazione del territorio e non alla sua occupazione; si promuove un uso delle tecnologie orientato a migliorare la qualità dell'ambiente e del tessuto urbano, si incentivano la produzione e l'uso di prodotti alimentari ottenuti con tecniche naturali e compatibili con l'ambiente; si salvaguardano le produzioni autoctone che hanno radici nella cultura e nelle tradizioni e contribuiscano alla tipizzazione del territorio; si promuove la cultura dell'ospitalità come momento di reale collegamento con la comunità e le sue specificità; si promuove fra tutti i cittadini la consapevolezza di vivere in una città slow, anche attraverso l'educazione al gusto".



Ecogastronomia e  
buon vivere