

Periodico di informazione ambientale

Arpa campania ambiente

agenzia regionale per la protezione ambientale della campania

ANNO VI - NUMERO 4 GIUGNO - LUGLIO 2010

rivista@arpacampania.it

Inceneritore di Acerra e controlli Arpac

di G. Pocobelli Ragosta **pag. 4**

Situazione rifiuti

di S. Patrizio **pagg. 24-25**

Aree Marine Protette in Campania

di I. Buonfanti **pag. 40**

La città del gusto

inquesto numero

Uno contro uno

Smaltimento elettrodomestici

di Giuseppe Picciano

► 5

Riserve naturali

Valle delle Ferriere

di Fabiana Liguori

► 16 - 17

Smaltimento

Differenziare gli oli esausti

di Anna Villani

► 12

Rinnovabili

Energia dai limoni

di Anna Paparo

◀ 20



Eco-studi

Speciale news ambiente

di Rosa Funaro

► 13

Turismo in Campania

Cilento: mare e prodotti IGP

di Anna Rita Cutolo

► 26 - 27

Oasi & Musei

Villa Doria d'Angri

Villa Rosebery

di Salvatore Lanza

▼ 14



Architettura verde

Le biopiscine

di Elvira Tortoriello

► 29

Trasporti sostenibili

La mobilità del futuro

di Giulia Martelli

► 34



Protezione dai sismi Sistema "Early Warning"

di Paolo D'Auria

► 36 - 37

Biodiversità La strategia dell'Italia

di Gaspare Galasso

► 38 - 39

Ambiente & Cultura Il castello di Morrone

di Linda Iacuzio

▼ 42 - 43



Federalismo fiscale I beni demaniali

di Tiziana Muscariello

► 44

Viaggio nelle leggi ambientali

di Brunella Mercadante

► 50

Rifiuti: ci risiamo?

di Pietro Funaro

Il titolo di questo editoriale esprime tutta la preoccupazione, se non proprio vera angoscia, di un possibile ritorno all'emergenza rifiuti.

Un incubo che si pensava fosse definitivamente lontano della mente dei cittadini della Campania ma il di cui spettro torna ad aleggiare per le strade delle nostre città.

E le dichiarazioni del sottosegretario alla Protezione civile, Guido Bertolaso che invitano a non fermarsi mai perché il percorso risolutore è stato solo iniziato, confermano che la soluzione definitiva è ancora da raggiungere.

Resta indispensabile costruire altri termovalorizzatori, aprire nuove discariche e incrementare la raccolta differenziata. Sono questi i presupposti necessari per superare compiutamente la questione-rifiuti.

Non abbiamo ancora cancellato nell'immaginario collettivo nazionale ed europeo le tristi e vergognose immagini di Napoli invasa dall'immondizia e ciò nonostante il turismo è cresciuto del 14,8 per cento ed il trend fa prevedere ulteriori incrementi, sarebbe da suicidi far fallire questo importante recupero.

Tutto questo mentre alla nostra costa vengono assegnate dalla Fee -Federazione per l'educazione ambientale- ben dodici Bandiere blu e la Campania diventa la prima regione del Sud per la qualità delle spiagge e si posiziona al quinto posto nella classifica nazionale dopo Liguria, Marche, Toscana ed Abruzzo.

Costiera Amalfitana e Cilentana "doc" anche per la bontà dei prodotti tipici, come il delizioso limone sfusato.

In più sono diventate ufficialmente quattro le Aree Marine protette della Campania: a quelle di Punta Campanella e del Regno di Nettuno, si sono aggiunte Santa Maria di Castellabate e Costa degli Infreschi e della Masseta.

Intanto continua l'attività di monitoraggio, prevenzione e controllo effettuata dall'Agenzia per la Protezione Ambientale orientata a tutelare la qualità del territorio e a favorire il superamento delle criticità ambientali della nostra regione.

Sotto continua osservazione le acque marine che bagnano la costa. Il battello oceanografico dell'Arpac unitamente alle altre unità della flotta dell'Agenzia compiono continui prelievi per verificare costantemente lo stato di salute del nostro mare.

Tutti argomenti trattati con ampi servizi nelle pagine dell'odierna pubblicazione.

Prosegue frattanto l'azione di controllo dell'Arpac dell'inceneritore di Acerra.

Nel primo anno di attività, dal 18 marzo dello scorso anno allo stesso giorno di quello corrente, l'impianto ha lavorato un quantitativo di rifiuti pari a circa 297mila tonnellate corrispondenti al 47 per cento della potenzialità impiantistica autorizzata che ammonta a 600mila tonnellate. Costante il controllo dei tecnici dell'Agenzia che ha organizzato un'apposita task-force.

Accanto ad altri importanti servizi offerti nella nostra rivista voglio segnalare ai lettori un articolo sulla sanità penitenziaria: una realtà poco conosciuta ma che riguarda migliaia di persone. Lodevoli gli sforzi finora compiuti dai responsabili di tali servizi ma ancora lontani dal garantire quanto previsto dalla Carta dei diritti dell'Uomo, dalla Comunità Europea e dalla nostra stessa Costituzione ossia il diritto alla salute delle persone private della libertà personale.

Cari Lettori,

il nostro periodico si trasforma: dal prossimo numero sarà un quindicinale on-line. Un grande sforzo organizzativo e di impegno professionale per rispondere sempre più alle esigenze di produrre una costante e puntuale informazione ambientale al servizio dei cittadini.

Il giornale sarà fruibile sul sito istituzionale dell'Arpac o inviato agli indirizzi email di quanti lo richiederanno.



Rifiuti: *in Campania è corsa all'emergenza*

Missione a Bruxelles del neoassessore regionale Romano. Occorre accelerare nel completamento del ciclo integrato. Entro settembre i bandi per i termovalorizzatori di Napoli e Salerno. "No" alle discariche di Terzigno e Valle della Masseria

di Guido Pocobelli Ragosta

Sul filo dell'emergenza. Torna l'incubo della crisi rifiuti in Campania. Quasi quotidiani gli allarmi lanciati dal territorio. Sono passati solo pochi mesi dalla dichiarazione della fine dell'emergenza eppure l'incubo di rientrare in un tunnel ugualmente buio si rinnova con sempre maggiore forza. La Campania rischia. Napoli come Palermo o Palermo come Napoli: i destini delle due città-simbolo dell'incapacità di trovare una soluzione definitiva al completamento del ciclo integrato dei rifiuti. Una crisi che si allarga a intere regioni e che non interessa solo i capoluoghi.

Purtroppo si torna a parlare di rifiuti in Campania sui giornali nazionali. Vesuvio vietato ai turisti: l'ultimo grido di allarme, l'ultima macchia che ha fatto il giro del mondo.

"Un danno irreparabile", dicono imprenditori e commercianti. Un colpo all'economia campana, non solo quella turistica. Basti pensare alle ferite mortali inferte da articoli e fotografie alle aziende agroalimentari, che fanno della valorizzazione e qualità del territorio il proprio punto di forza.

L'appello alle istituzioni. Il rischio è di tornare agli anni più bui. Proprio in un momento in cui invece i turisti si riaffacciano nei luoghi del turismo. Le ultime rilevazioni della Camera di Commercio di Napoli segnalano l'aumento del 14,8 per cento di imprese turistiche di Napoli e provincia, con previsioni di forte incremento del fatturato nel 2010.

Da Bruxelles il neoassessore regionale all'Ambiente Giovanni Romano torna con un risultato positivo. Entro settembre partiranno le gare

per i termovalorizzatori di Napoli e Salerno. A fine luglio sarà varato il piano di gestione dei rifiuti speciali. Entro novembre bisognerà presentare il piano per la gestione integrata dei rifiuti da approvare a dicembre. Non saranno aperte invece le discariche di Terzigno e Valle della Masseria.

Un problema enorme. C'è il rischio che una volta colmate le discariche esistenti, il sistema collassi di nuovo. Occorrono alternative immediate. La crescita della raccolta differenziata, assolutamente necessaria, da sola non basta. I tempi sono troppo brevi.

A confermare che la crisi rifiuti non è affatto risolta è anche Guido Bertolaso, sottosegretario alla Protezione civile. Da Bertolaso l'invito a non fermarsi mai, ad andare avanti "in un percorso che la Protezione civile ha solo avviato". Resta prioritario "costruire altri termovalorizzatori, aprire nuove discariche e incrementare la raccolta differenziata – continua ancora oggi lontana da traguardi accettabili".

Un messaggio chiarissimo, che non ha bisogno di interpreti o traduzioni. Molti i destinatari. Innanzitutto l'eurodeputata olandese Judith Merkeis, capo delegazione della Commissione Petizioni del Parlamento europeo in visita in Campania. I rappresentanti di Bruxelles hanno espresso critiche all'apertura di una seconda discarica alle pendici del Vesuvio e l'auspicio della chiusura di quella già esistente. "La Merkeis - ha ulteriormente chiarito Bertolaso - evidentemente non conosce bene la realtà campa-

na ed è arrivata con pregiudizi che ci si può permettere venendo da altri Paesi europei che non conoscono e non hanno sofferto quello che hanno sofferto qui i napoletani e i campani". Ma destinatari del messaggio del sottosegretario alla Protezione civile



anche i tanti comitati, associazioni e cittadini che contestano l'apertura di nuove discariche.

Contro le critiche mosse dalla Commissione Petizioni del Parlamento europeo nell'utilizzo dell'esercito per l'emergenza rifiuti in Campania anche il generale Mario Morelli, comandante del Comando Logistico Sud e responsabile dell'Unità operativa della struttura governativa per l'emergenza rifiuti nella regione. "L'impegno dell'Esercito è stato utile? Io lo chiederei ai 551 sindaci e ai 5 presidenti delle Province della Campania", la risposta del generale. "In Italia si fanno tanti sondaggi - aggiunge Morelli - e penso che si possa chiedere anche ai cittadini se i militari abbiano reso un servizio utile o meno". L'alto ufficiale ricorda gli ultimi interventi operativi che sono stati compiuti ad Aversa e a Castel Volturno, nel Casertano, per la rimozione dei rifiuti.

"Uno contro uno"

Lo smaltimento degli apparecchi elettronici

di Giuseppe Picciano

Dal 18 giugno scorso è entrato in vigore il decreto "uno contro uno" per smaltire elettrodomestici e apparecchi elettronici. Una misura, secondo il ministro Stefania Prestigiacomo, che va incontro alle esigenze dell'ambiente e dei cittadini. Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del 4 maggio di questo decreto ministeriale, datato 8 marzo 2010, è stato disciplinato infatti "il conferimento gratuito ai rivenditori nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente".

Gli acquirenti di elettrodomestici e materiale elettrico ed elettronico (dalla tv al frigo, dal telefonino al computer) potranno consegnare gratuitamente le loro apparecchiature usate o non più funzionanti al negozio in cui effettuano il nuovo acquisto. In pratica sarà possibile il cosiddetto scambio "uno contro uno" con i negozianti, che si assumeranno l'onere del corretto smaltimento dei vecchi elettrodomestici senza costi aggiuntivi per i cittadini. Il decreto prescrive anche che gli esercenti siano iscritti o si iscrivano all'Albo nazionale dei gestori ambientali e possano conferire i rifiuti nei centri di raccolta approntati dagli enti locali.

Il provvedimento, dunque, va incontro alle esigenze di chi deve liberarsi dei vecchi elettrodomestici e contribuisce ad evitare il fenomeno, purtroppo ancora diffuso, dell'abbandono indiscriminato di apparecchiature non più funzionanti, con indubbi vantaggi per la salvaguardia dell'ambiente e la riduzione dell'inquinamento. Il decreto, inoltre, garantisce procedure agevolate per l'attività di raccolta e il trasporto dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche effettuata dai rivenditori, dai manutentori e dagli installatori autorizzati dai costruttori delle apparecchiature.

Con il provvedimento è stato compiuto un ulteriore passo verso il pie-



no recepimento della normativa comunitaria e nazionale in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Raee).

Scrivono in proposito il quotidiano ecologista "Terra": "Ogni italiano produce in media 15 chili di rifiuti elettronici all'anno, di questi al momento solo il 3,2% viene smaltito correttamente; l'obiettivo, con l'entrata in vigore del sistema uno-contro-uno è di arrivare al 4%. Diversa la situazione tra i vari paesi dell'Ue, dove la media di raccolta pro-capite è di 6 kg, con punte differenti tra i vari paesi: si va dalle percentuali norvegesi del 16-17% a quelle inglesi del 2%".

Di qui la necessità di non disperdere gli apparecchi elettronici per il prezioso contenuto; materiali di diverso tipo, dal ferro al rame, dallo zinco all'oro, che spesso finiscono ai bordi delle strade o sotto qualche cavalcavia.

Il sistema Raee, commentano i dirigenti del Consorzio Italiano di Recupero e Riciclaggio degli Elettrodomestici (Ecodom), ha già raggiunto buoni risultati. Questo nuovo provvedimento normativo facilita un comportamento corretto da parte dei cittadini e coinvolge la distri-

buzione nella responsabilità della gestione dei rifiuti. Si attua così anche in Italia, secondo Ecodom, un modello virtuoso che ha dimostrato in molti altri paesi europei la sua efficacia.

Ecodom, nei primi quattro mesi del 2010, ha raccolto in tutta Italia circa 25.100 tonnellate tra frigoriferi, condizionatori, scaldacqua, lavatrici, lavastoviglie, forni e cappe, da cui ha ricavato e riciclato 16.413 tonnellate di ferro, 464 tonnellate di rame, 805 tonnellate di alluminio e 2.079 tonnellate di plastica. Grazie al processo di trattamento realizzato dagli impianti selezionati, circa 453.000 tonnellate di anidride carbonica non sono state immesse nell'atmosfera, e si è inoltre evitata la dispersione di una significativa quantità di gas che danneggiano lo strato di ozono. Sempre secondo i dati analizzati da Ecodom, utilizzare le materie prime (ferro, alluminio, rame e plastica) ottenute dal riciclo di 25.100 tonnellate di elettrodomestici comporta inoltre un risparmio energetico di circa 51.336.000 di kwh rispetto a quanto occorrerebbe per ottenere le stesse quantità di materie prime vergini.



I controlli Arpac

nel primo anno di attività

dell'inceneritore di rifiuti urbani di Acerra

L'inceneritore di Acerra (NA) è l'unico impianto in esercizio in Regione Campania in grado di smaltire rifiuti urbani generando dalla combustione degli stessi energia elettrica. Il termine "termovalorizzatore" che spesso viene utilizzato per identificarlo, seppur di uso comune, non è appropriato poiché la funzione principale dell'impianto è lo smaltimento di rifiuti urbani realizzato attraverso il loro incenerimento, mentre la produzione di energia elettrica diventa solo un aspetto secondario, anche se non trascurabile per gli effetti positivi economici ed ambientali che ne derivano. In ogni caso il termine "termovalorizzatore", non viene mai utilizzato nella normativa europea e italiana di riferimento, nella quale si parla sempre e solo di "inceneritori".

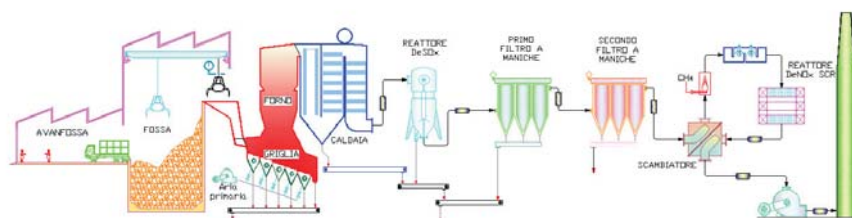
DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO E TECNOLOGIA DI FUNZIONAMENTO - L'impianto di Acerra gestito provvisoriamente ed in via esclusiva dalla società Partenope Ambiente S.p.A. del gruppo A2A di Brescia, subentrata dal 15.01.10 alla società FIBE S.p.A, è stato autorizzato all'esercizio con la legge n. 123 del 14.07.2008 ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs 59/2005 ovvero del decreto di riferimento per l'Autorizzazione Integrata Ambientale. L'A.I.A., oltre a dettare le condizioni per l'avviamento e l'esercizio dell'impianto, contiene in allegato il piano di monitoraggio e controllo ambientale dove ARPA Campania è fortemente impegnata con uomini e mezzi. Inaugurato formalmente con una cerimonia solenne il 26 marzo 2009, l'impianto ha iniziato a funzionare con la prima linea il 18 marzo 2009

e con le altre due linee rispettivamente nei giorni 2 e 8 maggio 2009. L'inceneritore di Acerra, entrato a regime il 14 settembre 2009, è un impianto di smaltimento rifiuti basato su un processo di combustione ad alta temperatura compresa tra 850°C e 1050°C; il calore sviluppato durante la combustione dei rifiuti è recuperato e utilizzato per produrre vapore che attiva una turbina consentendo la produzione di energia elettrica. (disegno 1). Rispetto all'inceneritore di Brescia, spesso citato come modello di riferimento per questa tipologia di impianti, occorre precisare che nonostante quell'impianto sia in grado di recuperare l'energia termica prodotta mediante il teleriscaldamento, l'impianto di Acerra pur dissipando tale calore, utilizza sistemi di abbattimento delle polveri e dei microinquinanti (doppio sistema di filtrazione polveri e sistema SCR Denox) tecnologicamente più evoluti ed efficaci nell'abbattimento degli inquinanti rispetto a quelli presenti a Brescia.

I CONTROLLI ARPAC - Nel primo anno di attività (dal 18 marzo 2009 al 18 marzo 2010) l'impianto ha lavorato un quantitativo di rifiuti pari a circa 297.000 tonnellate corrispondenti a circa il 47% della potenzialità impiantistica autorizzata ovvero 600.000 tonnellate, a fronte dei quali ha prodotto 291.431 MWh di energia elettrica. Nello stesso periodo la frequenza dei controlli dell'ARPAC è stata incrementata rispetto a quanto previsto dall'A.I.A.; l'Agenzia, a tal proposito, ha organizzato, al suo interno, un'apposita task-force coordinata dalla Direzione Tecnica e costituita da personale in servizio presso le UU.OO. Siti Contamina-



Impianto di Acerra



Disegno 1

ti e Bonifiche, Sistemi Specialistici e Sistemi Informativi Ambientali e Rifiuti e Uso del Suolo; nell'ambito della task-force un ruolo fonda-

mentale è rivestito dal Dipartimento Tecnico e dal Servizio Territoriale di Napoli che hanno rispettivamente eseguito centinaia di analisi

e oltre 30 sopralluoghi, sia sull'impianto che nelle aree limitrofe. Di seguito si riportano, sinteticamente, le attività di monitoraggio ambientale effettuate da ARPAC sulle diverse matrici ambientali nel periodo marzo 2009 - marzo 2010.

IL MONITORAGGIO DELLE ACQUE SOTTERRANEE - Per il controllo delle acque di falda che attraversano l'area sulla quale sorge l'impianto di incenerimento, sono stati realizzati dal Gestore 8 pozzi in prossimità dei quattro vertici del sito (foto 1). In questi pozzi, l'ARPAC ha effettuato nell'anno 2009 n°6 campagne di monitoraggio, anziché una, come previsto nell'A.I.A., prelevando campioni di acque a 2 diverse profondità (- 33 e - 7 m s.l.m.) e sottoponendoli alle analisi di laboratorio. I risultati hanno messo in evidenza, in linea generale, già a partire dalla prima campagna di monitoraggio (effettuata dal 10 al 17 marzo 2009), ovvero ancor prima che l'impianto fosse attivato, una contaminazione delle acque di falda, sia a monte che a valle dell'impianto, determinata dalla presenza di elementi chimici oltre i limiti di legge, quali manganese, solfati, arsenico, ferro, oltre ad una diffusa contaminazione microbiologica, di origine fecale e sporigena.

IL MONITORAGGIO DELLE ACQUE REFLUE - L'inceneritore è dotato, al suo interno, di un impianto di trattamento delle acque reflue che, dopo essere state sottoposte a depurazione, sono scaricate in un canale denominato "Venti Palmi". Mentre il Gestore è tenuto a controllare la qualità delle acque scaricate ogni mese, l'ARPAC, a fronte di un controllo analitico annuale, previsto da A.I.A., ha proceduto ad effettuare nel 2009 n° 4 controlli da cui è emerso un superamento del valore limite per il parametro azoto nitroso (campionamento del 20.07.09) e per il saggio di tossicità acuta effettuato con *Dafnia magna* (campionamento del 24.09.09); tali superamenti al momento sono rimasti casi episodici ed isolati che non hanno trovato repliche positive nelle verifiche successive effettuate

MATRICE ANALIZZATA	DESCRIZIONE DEL CONTROLLO	TIPOLOGIA DEL CONTROLLO	ATTIVITA' SVOLTA DA ARPAC	RISULTANZE ATTIVITA' ARPAC
Acque superficiali	Analisi ex ante del corpo recettore superficiale canale Venti Palmi	Analisi chimico/fisica, microbiologia (solo <i>Escherichia coli</i>), fibre di amianto, PCDD/PCDF, fitofarmaci, ecotossicologia	Eseguita 1 campagna il 15/01/2009	contaminazione microbiologica
Acque sotterranee	Analisi falde acquifere attraverso campionamenti eseguiti agli 8 piezometri presenti	Analisi chimico/fisiche, diossine e furani, microbiologia, fitofarmaci ed ecotossicologia	Eseguite 6 campagne nei periodi marzo, giugno, luglio, agosto, settembre e dicembre 2009	superamenti (sempre) di manganese, superamenti poi di solfati, nitriti ed altri parametri (quasi sempre); presenza di contaminazione fecale
Acque reflue	Analisi degli scarichi	Analisi chimico/fisiche, microbiologiche e tossicità acuta	Eseguite 4 campagne nei periodi giugno, luglio, agosto e settembre 2009	superamento azoto nitroso luglio 2009 superamento limiti tossicità acuta settembre 2009
Rifiuti in uscita dall'impianto	Analisi delle scorie CER 19 01 12	Analisi chimico/fisiche del rifiuto	Eseguite 6 campagne nei periodi marzo, giugno, luglio, agosto, settembre e dicembre 2009	rifiuto classificato pericoloso a giugno e settembre 2009
	Analisi delle ceneri volanti e polveri da filtri CER 19 01 05* e CER 19 01 15*	Analisi chimico/fisiche del rifiuto	Eseguite 6 campagne nei periodi marzo, giugno, luglio, agosto, settembre e dicembre 2009	rifiuto classificato pericoloso a giugno 2009
	Analisi dei fanghi derivanti dal trattamento acque CER 19 08 12 e CER 19 08 14	Analisi chimico/fisiche del rifiuto	Eseguite 4 campagne nei periodi giugno, luglio, agosto e settembre 2009	rifiuti classificati non pericolosi
Aria in uscita dai camini dell'inceneritore	Controllo parametri ed inquinanti al camino inceneritore linea 1	Campionamento parametri imposti dal D.Lgs 133/05 e dall'AIA	Eseguita 1 campagna dalle ore 12:00 del 25/03/10 alle ore 11:00 del 31/03/10	Sono in corso ulteriori accertamenti per meglio valutare le emissioni, per la validazione dei dati.
	Controllo parametri ed inquinanti al camino inceneritore linea 2		Eseguita 1 campagna dalle ore 17:00 del 26/02/10 alle ore 12:00 del 1/03/10	
	Controllo parametri ed inquinanti al camino inceneritore linea 3		Eseguita 1 campagna dalle ore 15:00 del 01/03/10 alle ore 20:00 del 5/03/10	
Rumore	Analisi fonometriche diurne	Verifica inquinamento acustico dell'impianto	Eseguita 1 campagna nel mese di novembre 2009	nessun superamento di limiti di legge
Elettromagnetismo	Analisi su elettromagnetismo	Verifica inquinamento elettromagnetico dei cavi elettrici	Eseguita 1 campagna nel mese di luglio 2009	nessun superamento di limiti di legge
Aria territorio acerrano esterno all'impianto di incenerimento	Analisi aria c/o centralina ARPAC Acerra zona industriale	Verifica inquinamento atmosferico e correlazioni eventuali con l'impianto	Eseguite analisi giornaliere di: SO ₂ , NO ₂ , CO, PM ₁₀ , PM _{2,5} , O ₃ , Benzene, toluene, M-Xilene, H ₂ S, CH ₄ , NMHC	Numerosi superamenti dei valori di PM ₁₀ e O ₃
	Analisi aria c/o centralina ARPAC Acerra scuola G. Caporale	Verifica inquinamento atmosferico e correlazioni eventuali con l'impianto	Eseguite analisi giornaliere di: SO ₂ , NO ₂ , PM ₁₀ , PM _{2,5} , O ₃ , Benzene, toluene, M-Xilene, H ₂ S	Numerosi superamenti dei valori di PM ₁₀ e O ₃
	Analisi aria c/o centralina ARPAC S. Felice a Cancelli scuola A. Moro	Verifica inquinamento atmosferico e correlazioni eventuali con l'impianto	Eseguite analisi giornaliere di: SO ₂ , NO ₂ , PM ₁₀ , PM _{2,5} , O ₃ , Benzene, toluene, M-Xilene, H ₂ S	Numerosi superamenti dei valori di PM ₁₀ e O ₃
Aria territorio acerrano esterno all'impianto di incenerimento	Analisi aria eseguite mediante "deposimetri" c/o centraline aria ARPAC in aggiunta ai parametri monitorati	Verifica inquinamento atmosferico e correlazioni eventuali con l'impianto	Eseguite analisi su base mensile di diossine e furani, PCB, IPA e metalli pesanti	Valutazioni da effettuarsi dopo un anno di misurazioni (inteso come sommatoria del numero di giorni utili alla misurazione)

Tabella 1 – riepilogo delle attività di monitoraggio ARPAC sulle matrici ambientali

continua ►



dai tecnici dell'Agenzia.

IL MONITORAGGIO DELLE ACQUE SUPERFICIALI – L'ARPAC due mesi prima dell'entrata in esercizio dell'inceneritore e dell'impianto di trattamento delle acque reflue, in data 15.01.09, ha provveduto ad effettuare una verifica analitica delle acque del canale Venti Palmi. Dai risultati di questo monitoraggio è emerso che il canale presentava, già prima dell'attivazione dell'inceneritore, una contaminazione prevalentemente microbiologica di natura fecale (*Escherichia coli*). Si precisa che il monitoraggio del canale in questione non è stato contemplato nel Piano di Monitoraggio allegato all'autorizzazione, ma costituisce un'attività supplementare di ARPAC, realizzata saltuariamente che consente di verificare, nel tempo, eventuali modifiche ai parametri fisico-chimici e microbiologici caratterizzanti le acque del corpo recettore.

IL MONITORAGGIO DEI RIFIUTI PRODOTTI DALL'INCENERITORE - Un impianto di incenerimento come quello di Acerra, genera dalla combustione dei rifiuti urbani tre principali tipologie di rifiuti speciali: le scorie (foto 2), cioè i residui solidi della combustione, le ceneri volanti e polveri da filtro, intercettate dal sistema di trattamento fumi (foto 3) e i fanghi, prodotti



Foto 1 - Ubicazione dei pozzi spia (Fonte Osservatorio Ambientale)

dall'impianto di depurazione. Per tutti questi rifiuti speciali sono state previste analisi chimiche-fisiche di controllo, sia a carico del Gestore che di ARPAC, con cadenza annuale. Anche in questo caso l'Agenzia nel 2009, ha effettuato invece del solito controllo annuale, ben 6 controlli analitici per scorie e polverino e 3 per i fanghi; il numero elevato di tali controlli è stato in particolare funzionale al perfezionamento della metodica di campionamento, componente fondamentale per la riproducibilità/ripetibilità del dato.

IL MONITORAGGIO DELLE EMISSIONI IN IMPIANTO - L'ARPAC, secondo quanto previsto da A.I.A., è tenuta ad effettuare controlli sulle emissioni ai camini dopo l'entrata a regime dell'impianto, ovvero a partire dal 14 settembre 2009. A partire da quella data l'Agenzia si è attivata con propri strumenti al fine di controllare le emissioni ai camini. Dopo vari tentativi di controllo andati a vuoto per numerosi motivi, non tutti dipendenti da ARPAC, (impianto non attivo, strumentazione danneggiata, ecc.), a partire da fine febbraio 2010 è stata realizzata la prima campagna di controllo settimanale ai camini. In questi giorni l'Agenzia ha programmato una nuova campagna di controllo ai camini al fine di valutare meglio le emissioni, validare i dati e garantire, anche in questo caso, la riproducibilità/ripetibilità degli stessi.

IL MONITORAGGIO DELL'ARIA ALL' ESTERNO DELL'IMPIANTO - Tale attività viene eseguita attraverso 3 centraline fisse, 2 delle quali allocate nel territorio del comune di Acerra ed una nel territorio del comune di S. Felice a Cancello in un raggio di circa 4 Km dall'impianto stesso. Queste centraline, attivate il 27 marzo 2009, forniscono dati consultabili sul sito www.arpacampania.it dove sono



Foto 2

riportati, quotidianamente, i valori per ciascun inquinante e sono segnalati i valori soglia di riferimento. E' evidente che attraverso le tre centraline viene monitorata, nel comprensorio del comune di Acerra e di San Felice a Cancelli, la qualità dell'aria complessiva, la quale è influenzata, oltre che dall'inceneritore, anche da altre attività antropiche (traffico, industrie, agricoltura, etc.) e, per alcuni parametri misurati, dalle emissioni prodotte dell'intero agglomerato urbano di Napoli e Caserta. Pertanto, eventuali superamenti dei limiti non sono immediatamente ed esclusivamente riconducibili all'incenerimento dei rifiuti, ma possono fornire indicazioni indirette sull'impatto dell'impianto sul territorio. Durante questo primo anno di attività l'andamento delle concentrazioni misurate dalle 3 centraline è stato coerente con i valori misurati dalle altre centraline ubicate nell'agglomerato Napoli - Caserta e con le condizioni meteorologiche osservate; l'unica eccezione riguarda la stazione di Acerra Zona industriale, troppo influenzata da condizioni locali (traffico di veicoli pesanti, area di sosta, etc.). In linea generale, si segnala, che nel 2009, numerose volte è stato superato il limite giornaliero (di $50 \mu\text{g}/\text{m}^3$) di concentrazione media per le polveri sottili (PM10), soprattutto nella centralina di Acerra Zona Industriale, anche se non è possibile stimare in maniera quantitativa l'eventuale contributo dell'inceneritore di Acerra alle concentrazioni misurate. Per arricchire il patrimonio di dati ambientali sul comprensorio di Acerra, nelle tre centraline sopra descritte, l'Agenzia ha installato anche una strumentazione accessoria (deposimetri) per analizzare, all'incirca con frequenza mensile, la deposizione sul suolo di alcuni microinquinanti particolarmente tossici che sono generati, oltre che dall'inceneritore, anche da altre attività antropiche. I microinquinanti monitorati sono: Metalli Pesanti rappresentati da Mercurio, Nichel e Cadmio, gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (I.P.A.), i PCB, le Diossine ed i Furani. Anche se non esiste

in Italia una normativa che regoli, mediante anche individuazione di



Foto 3

valori limite di concentrazione, le deposizioni atmosferiche dei parametri sopra citati, a titolo orientativo si fa riferimento ad alcune legislazioni in vigore in paesi europei e/o a studi effettuati in talune città anche italiane dove si utilizzano come valori significativi le medie annuali basate sui giorni effettivi di deposizione; pertanto i dati a disposizione di ARPAC non sono ancora sufficienti per poter esprimere delle valutazioni in riferimento ai parametri sopra citati.

SISTEMA DI MONITORAGGIO IN CONTINUO DELLE EMISSIONI

– SME - Dal 19/05/2009 è attiva presso il Dipartimento Provinciale ARPAC di Napoli la postazione che consente di visualizzare in tempo reale i parametri dei fumi emessi ai camini misurati dal Gestore con un proprio sistema interno definito SME. In questo modo è possibile verificare tempestivamente se vengono rispettati i valori delle emissioni degli inquinanti previsti nell'autorizzazione e se si verificano superamenti degli stessi.

IL MONITORAGGIO DELL'INQUINAMENTO ACUSTICO

- Nel mese di novembre 2009 sono state eseguite analisi fonometriche diurne per la rilevazione dell'inquina-

mento prodotto dal rumore, sia in aree limitrofe all'impianto di ince-

nerimento che in aree distanti dallo stesso; dai risultati ottenuti si evince un rispetto dei limiti di legge.

IL MONITORAGGIO DELL'INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO

L'ARPAC, ha provveduto ad effettuare in data 15/07/2009 misure dei campi elettromagnetici lungo il cavidotto di trasferimento di energia che va dall'impianto di incenerimento dei rifiuti, alla stazione elettrica Enel di Acerra (NA). I valori rilevati rientrano nei limiti fissati dalla normativa Italiana.

LE PREVISIONI PER IL MONITORAGGIO DEL 2010

- Sulla base delle attività di monitoraggio effettuate nel 2009 l'ARPAC ha previsto che nel 2010 alcune attività di controllo siano raddoppiate nella frequenza di esecuzione rispetto a quanto previsto dall'A.I.A., in quanto, solo monitorando e controllando con una certa cadenza l'inceneritore è possibile attuare l'importantissima funzione tecnica della prevenzione collettiva e si possono percepire con congruo anticipo quelle condizioni che possono rappresentare un rischio di contaminazione delle matrici ambientali.

di C. Marro, G. Annunziata, P. Falco, P. Iorio, D. Lubrano, L. Lucariello



Cartoniadi 2010: torneo di raccolta differenziata di carta e cartone



In gara dall'11 giugno per un mese quattro Comuni, in rappresentanza di quattro macro-aree italiane, per migliorare la capacità di differenziare correttamente e senza errori tutti i materiali a base cellulosica

di Antonio Cuomo

Si sono sfidate a colpi di riciclo di carta e cartone: sono le quattro città italiane di Livorno, Monza, Sassari e Caserta che dall'11 giugno all'11 luglio scorso hanno preso parte alle "Cartoniadi 2010".

Durante questo periodo le quattro cittadine, in rappresentanza delle quattro macro-aree del territorio italiano, si sono impegnate a migliorare i livelli qualitativi di raccolta di carta e cartone senza diminuire la quantità. L'iniziativa, ormai attiva da diversi anni, è organizzata da Comieco, Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosica, con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Federcalcio.

E come in ogni competizione che si rispetti è stato previsto anche un cospicuo montepremi: 30.000 euro da destinare al benessere della collettività, con iniziative che i vincitori ritengono più opportune. A Firenze, per esempio, in occasione della manifestazione del 2003, i residenti del quartiere primo classificato decisero di devolvere il premio a favore delle suore di Madre Teresa di Calcutta.

Le Cartoniadi sono una competizione virtuosa, una vera e propria Olimpiade nella quale, per un periodo definito, gli abitanti delle diverse città coinvolte si impegnano collettivamente per incrementare la raccolta di carta, cartone e cartoncino.

L'iniziativa ha lo scopo di sensibilizzare i cittadini verso la raccolta differenziata, con particolare attenzione ai materiali a base cellulosica, per trasformarla in un sano gesto quotidiano; per questo motivo le Cartoniadi coinvolgono direttamente gli abitanti di tutta la città, i veri protagonisti della raccolta differenziata.

All'inizio di ogni Cartoniade, vengono fissati gli standard (in termini di arco temporale e quantità di riferimento) con i quali valutare le performance rispetto alla raccolta effettuata in precedenza, in un periodo analogo. Il quartiere, la circoscrizione o la città che, al termine della manifestazione, avrà registrato l'incremento migliore si aggiudicherà il montepremi.

Chi è COMIECO?

Comieco, nato nel 1985 come libera associazione di imprese del settore cartario interessate alla salvaguardia ambientale, si è costituito in Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base Cellulosica il 24 ottobre 1997 secondo quanto previsto dall'art. 40 del Decreto Legislativo 22/97 (il cosiddetto "Decreto Ronchi") – e ha ottenuto l'approvazione del proprio Statuto con decreto ministeriale del 15 luglio 1998. Ad oggi il consorzio svolge la propria attività secondo quanto stabilito dal Decreto Legislativo 152/2006 che ha recepito la Direttiva europea sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio (Dir. 94/62/CE come modificata dalla Dir. 2004/12/CE).

Il Consorzio raggruppa più di 3.500 aziende tra produttori ed importatori di carta e cartone per imballaggi, trasformatori, importatori di imballaggi e piattaforme di lavorazione macero.

Tra i suoi compiti istituzionali vi è quello dell'informazione ai cittadini a supporto della raccolta differenziata e del riciclo; per questa ragione, Comieco promuove campagne di comunicazione e iniziative sia a livello nazionale sia a livello locale, in collaborazione con i soggetti convenzionati.

La finalità principale del Consorzio è il raggiungimento degli obiettivi di recupero e di riciclo previsti dalla normativa europea attraverso un'incisiva politica di prevenzione e di sviluppo della raccolta differenziata degli imballaggi cellulosici immessi al consumo.

Comieco, d'intesa con CONAI (Consorzio Nazionale Imballaggi) ne gestisce infatti il sistema di ritiro, riciclo e recupero.

CARTONIADI DELLA QUALITÀ. CONOSCI LE REGOLE DEL GIOCO?

SCOPRILE CON ANTONIO CABRINI SU COMIECO.ORG

Cartoniadi della Qualità 2010. Vince la città che ricicla meglio carta e cartone.
La partita dell'anno si gioca a casa tua. Dall'11 giugno all'11 luglio Caserta, Livorno, Monza e Sassari si sfidano per diventare campioni di riciclo. Antonio Cabrini ti invita a scendere in campo con la tua città: puoi farle vincere 30.000€.
La carta si ricicla e rinasce. Garantisce Comieco. Da 25 anni.

Con il patrocinio di:
Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Città di Caserta
Comune di Livorno
Comune di Monza
Comune di Sassari

CARTONIADI
comieco
Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica



La ragnatela

La transition Town napoletana

di Salvatore Allinoro

La ragnatela è una fiera dedicata ai prodotti ecocompatibili.

Si svolge in scenari da fiaba come le pendici del Vesuvio o la foresta di Cuma, armonicamente immersi nella natura.

Dal 2008 ogni mese mette in contatto le realtà campane che sognano uno stile di vita alternativo a quello che sta portando alla catastrofe ambientale.

Aggirandosi tra gli stand si può entrare in contatto con prodotti che conoscono solo le sostanze chimiche provenienti dai cicli degli elementi. Le stesse che hanno consentito e perfezionato la loro evoluzione. Pesticidi, erbicidi, anticrittogamici, non sono indesiderati, sono banditi.

La ragnatela è cibo per patrizi a prezzi da plebei.

Ha lo scopo di dare bio-alternative concrete in qualsiasi ambito della nostra vita, dal cibo all'architettura passando per il tessile, creando un luogo in cui si possano contemporaneamente concretizzare soluzioni immaginifiche.

È possibile acquistare consapevolmente, parlare con chi coltiva direttamente ciò che mangeremo. Per partecipare alla ragnatela queste persone mettono a disposizione una scheda di autocertificazione in cui sono descritte le caratteristiche di ciascun prodotto esposto, le tecniche di coltivazione/realizzazione utilizzate, le caratteristiche del terreno, la provenienza dei semi e l'indicazione del prezzo sorgente. Sono presenti prodotti in via di estinzione come antichi grani saraceni o prugne altrimenti introvabili, prodotti tipici, endemici, zionali.

L'offerta ha caratteristiche diverse da quella della grande distribuzione, potrete acquistare cibo di stagione ed a chilometro zero, il meglio se cerchiamo vitamine ed

antiossidanti, risparmiando sul prezzo grazie alla filiera corta ed agli scec.

Per quanto riguarda le carni ed i salumi sarà palese al primo assaggio che si sta gustando qualcosa di pregiato, fuori dal comune, grazie alla libertà di movimento di cui hanno goduto gli animali cresciuti con sistemi di allevamento etici.

Qualsiasi varietà orticola è germogliata e cresciuta in orti sinergici, coltivazioni biologiche, difesa dall'attacco degli afidi dalle coccinelle, non dagli insetticidi.

Alla prova del palato così sono in grado di nutrire svelando l'essenza dei sapori.

È un evento a rifiuti zero: i partecipanti utilizzano solo stoviglie portate da casa o offerte dagli organizzatori, comunque lavabili.

Gli unici bicchieri che assomigliano a quelli di plastica sono in realtà formati da polimeri biodegradabili derivanti da amido di mais. Sulla rete è possibile rintracciare tutte le informazioni che vi servono grazie ad un blog: <http://ragnatela.noblogs.org/>, (con annessa mailing list) luogo ideale per lo scambio di idee e per il lancio di nuove proposte (in pieno stile web 2.0).

Recarsi alla ragnatela può significare intrecciare relazioni umane perché hai dei posti liberi in auto e tramite internet ci si organizza perché qualcuno possa approfittarne. Un semplice uso delle moderne tecnologie che da solo sarebbe in grado di dimezzare le problematiche del traffico se diffuso su scala cittadina o regionale.

Lo scambio di



semi e piantine è lo strumento che conserva la biodiversità ampliando l'habitat di specie rare.

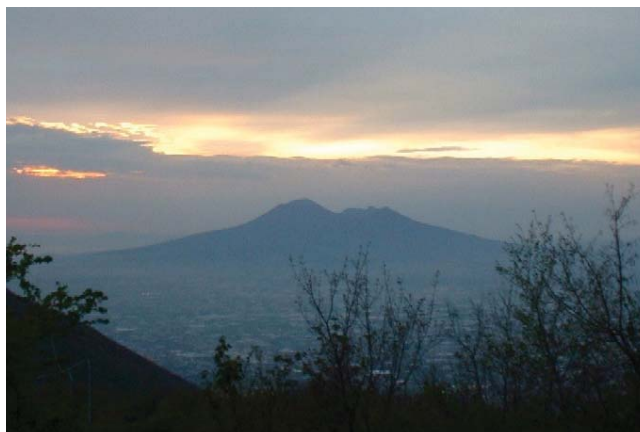
Tra le attività che si svolgono durante i giorni del raduno, la realizzazione di orti sinergici ed i corsi di cucina.

In una atmosfera del genere l'arte attecchisce rapidamente in tutte le sue forme: il suono tradizionale dei mandolini si alterna a quello dei mixer che dispensano funk, ovunque sono esposti quadri e sculture, le proiezioni ed i seminari sono imperdibili.

Vengono prodotti opere teatrali e films dedicati alla attuale situazione ambientale.

Per evitare che in tempi rapidi l'acqua si inquina tutta, si impara a rispettarla utilizzando detergenti naturali.

Il raduno è raggiunto da carovane di ciclisti che partono anche da decine di chilometri di distanza pur di esserci. E riequilibrano i sali minerali bevendo tisane di equiseto. Siete tutti invitati. Inoltre, gli organizzatori della prossima ragnatela, offriranno gratuitamente ai lettori di Arpacampania Ambiente un piatto di pasta. Rigorosamente bio!



Per una raccolta differenziata liscia come l'olio

Ad Angri il comune regala taniche per raccogliere gli oli domestici

di Anna Villani

A metà degli anni '80 per rispettare l'ambiente furono predisposte in strada le prime campane (di colore giallo o verde) per il vetro o il metallo, finanche poi l'alluminio. Negli anni '90 cominciava ad affacciarsi la raccolta differenziata, organico da una parte, indifferenziata dall'altra. Di seguito ancora silenziosi inquilini comparvero nelle cucine o sui balconi della gente, i sacchetti! Prima due poi tre nel 2000, suddividendo la raccolta in organico inteso come umido e poi plastica ed anche indifferenziata, quello cioè che non mettevai nei primi due sacchetti. Alla raccolta nei sacchetti si aggiunse pure quella delle pile da consegnare presso appositi esercizi commerciali, la carta da conservare in un cartone da ritirare mediamente una volta a settimana ed i rifiuti ingombranti che l'azienda specializzata ritira direttamente a domicilio. E, sempre per contribuire a rendere meno "pattumiera" questa Terra arriva l'ultimo invito a riciclare: la raccolta e consegna dell'olio usato. La prossima frittura che farete, oltre ad averla preparata come l'Unione Europea vuole (senza i proibiti frutti di mare) premunitevi pure di un contenitore dove riporre l'olio, che diventa con la cottura una bomba ecologica. Raggiunti infatti i mari e laghi (proprio come ricorda la dicitura dei detersivi) ma anche falde freatiche e terreni, inquinano tutto. Pensate che un litro di olio altera un milione di litri d'acqua. Per questo motivo l'ultima frontiera ecologica per il mantenimento del Creato è la raccolta, conservazione e smaltimento degli oli usati. Si calcola che sia di cinque

chili pro capite il consumo medio per abitante in Italia. Il comune di Angri, dall'11 aprile retto dal sindaco Pasquale Mauri, ha messo in campo da un mese delle taniche distribuite gratuitamente dove riporre l'olio della frittura. Una iniziativa destinata speriamo a fare scuola. Più ne siamo più belli parremo nell'educazione civica del terzo millennio. "Gli oli usati di frittura costituiscono una minima percentuale della raccolta differenziata, circa lo 0,001% sul 40%, ma che rende un importante servizio all'ambiente essendo potenzialmente un forte inquinante" spiega Domenico Novi direttore generale di Angri Eco Servizi, l'azienda municipalizzata di Angri dedita alla raccolta differenziata locale.

La campagna di sensibilizzazione sul territorio per la raccolta dell'olio vegetale esausto è già partita il 5 giugno scorso vedendo giungere numerosi angresi in piazza Doria per il ritiro degli appositi contenitori dove riporre le risultanze oleose. A capo dell'assessorato all'ambiente non vi è un tecnico come si potrebbe pensare, ma un medico otorinolaringoiatra, Gianfranco D'Antonio che ha intenzione di mettere in campo altre iniziative nel segno della differenziata ma soprattutto della prevenzione. "Sono contento - dice - di constatare che i cittadini angresi rispondono a questi appelli con entusiasmo. Ripongo grande fiducia nella sensibilità e nell'impegno di tutti di fronte ad attività votate al rispetto ed alla salvaguardia dell'ambiente". La distribuzione delle taniche (con la formula del comodato d'uso gratuito) e del materiale infor-

mativo è avvenuto nella centrale piazza Doria ed in viale Europa, nella 167, proprio per volontà del primo cittadino che intende privilegiare così quelle zone poco valorizzate nel passato recente, dando come segnale forte quello di far partire proprio da qui, progetti importanti. In quest'opera di sensibilizzazione alla raccolta degli oli proveniente dalle utenze domestiche sono stati impiegati i volontari del Servizio Civile Nazionale in forza presso il Comune di Angri. Il cittadino angrese svuoterà le taniche ogni tre mesi presso l'isola ecologica adibita nella sede della municipalizzata. Che fine farà dopo questo passaggio il citato olio esausto? Esistono delle aziende raccoglitrice del materiale che provvedono a stoccarlo perché sia sottoposto ad un delicato processo di trasformazione per rigenerarlo ed essere usato come combustibile. Ma, altre sfide - anticipa il direttore dell'azienda speciale AES Domenico Novi - stanno per essere lanciate il prossimo autunno "una massiccia campagna informativa con il prossimo settembre, e l'ipotesi contestuale di avvio di un sistema informatico a punteggio per sostenere la raccolta con un sistema di premialità innovativo, "mirato" sulla singola utenza che possa, con l'inizio dell'anno 2011 porre le basi per il passaggio da tassa a tariffa".



Nelle nostre campagne un batterio contro la depressione.

Vivere in campagna fa bene alla salute e al corpo...ma anche alla mente!

Il merito della "scoperta" va ad una ricerca condotta da un'equipe di scienziati del Sage College di New York: passeggiare all'aria aperta, magari su un bel terreno agricolo, permette alle persone di ritrovare il buonumore.

La spiegazione è da ricercarsi nella presenza nei terreni agricoli del *Mycobacterium vaccae* (la di cui provenienza non sfuggerà certo ai lettori!), che funge da antidepressivo ogni qualvolta si libra nell'aria fino ad essere inalato da chi si trova nei paraggi, e che riesce a stimolare il cervello tramite la serotonina, "ormone del buonumore". Ecco, allora, che si verifica uno stato di benessere, acclarato dagli studiosi che hanno monitorato il comportamento di diverse persone tenute a contatto con il terreno agricolo.

E non è tutto: a quanto pare lo stesso batterio ha influenza anche sull'intelligenza: la serotonina, infatti, riveste un ruolo importantissimo anche nei processi di apprendimento...d'altra parte, si sa, il vecchio adagio non mente "contadino:scarpe grosse e...cervello fino!".

Pubblicata la lista europea delle specie a rischio estinzione

È stata pubblicata nei mesi scorsi una rassegna dello stato di conservazione di circa 6.000 specie europee: i risultati non sono confortanti. I dati mostrano che nel continente il 14% delle libellule, l'11% dei coleotteri e il 9% delle farfalle sono a rischio di estinzione, ed alcune di queste specie sono minacciate addirittura di estinzione a livello globale.

Molte delle libellule del mondo sono

di casa in Europa, in particolare nel sud della Francia e in zone della penisola balcanica. Delle 130 specie esaminate, il 14% è a rischio e 5 risultano minacciate livello globale, mentre un altro 11% sono indicate come "quasi a rischio in Europa".

Gli esperti dicono che la causa della progressiva scomparsa di queste specie è dovuta al fatto che i loro habitat umidi stanno scomparendo a causa di una combinazione di estati calde e secche più frequenti insieme all'aumentata estrazione di acqua potabile e per l'irrigazione.

Anche per i coleotteri non ci sono buone notizie: ne sono state valutate 431 specie che si trovano soltanto in Europa e i dati indicano che 46 sono minacciate in Europa, 29 specie a livello globale e 56 sono indicate come "quasi a rischio in Europa". A rischio anche il coleottero saproxilico, che ha un ruolo fondamentale nel riciclo dei nutrienti. La perdita di alberi maturi e dell'attività di registrazione è stata identificata come causa della sua estinzione imminente.

L'analisi effettuata dimostra anche che si sta riducendo il 31% delle 435 specie di farfalle europee, e il 9% è già a rischio di estinzione. Quasi un terzo delle farfalle in Europa non può essere trovato altrove sul pianeta, e 22 di queste specie autoctone sono minacciate a livello mondiale.

Il segnale che dà "il via" alla fioritura delle piante

Una ricerca condotta da un team di biologi dell'Imperial College di Londra e del Max Planck Institut per la biologia delle piante di Colonia, ha identificato una proteina che parte dalle foglie e si dirige verso le gemme apicali e induce il processo di fioritura della pianta.

Grazie a questa recente scoperta, si sa che si tratta di una proteina chiamata Flowering Locus T (FT).

Quando la proteina FT raggiunge la gemma apicale, attiva alcuni geni responsabili del processo di fioritura. La proteina FT è espressa dal gene omonimo, la cui attivazione è regolata dal gene *CONSTANS*, attivo nelle foglie e sensibile ai cambiamenti di durata della luce diurna.

Gli esperti sono riusciti a conoscere il percorso della proteina responsabile della fioritura, agganciandole una proteina fluorescente isolata dalle meduse e seguendola nei tessuti viventi grazie ad un sistema molto sensibile di microscopia. Colin Turnbull, coordinatore dello studio, ha sottolineato: "Questo potrebbe essere un risultato veramente importante in botanica. La possibilità di controllare la fioritura ha una grande importanza commerciale sia per le specie alimentari sia per quelle non alimentari, grazie per esempio alla possibilità di ampliare le stagioni di produzione, o a quella di progettare piante che si adattino meglio ai cambiamenti climatici."





Villa Doria d'Angri

La struttura ha una particolarissima caratteristica "morfologica" e sembra quasi che fuoriesca dalla roccia sulla quale è stata costruita e con la quale sembra formare un unico corpo. Il progetto iniziale, oggi in parte mutato da diversi restauri e da aggiunte stilistiche, prevedeva una struttura sviluppata su due piani con diversi ordini di arcate, decorati a bugne. Le terrazze laterali erano dei bellissimi giardini pensili con giochi d'acqua e fontane, gli esterni continuavano lungo le rampe che portavano sulla collina formando dei giardini ricchi di fiori e piante di elevato pregio.

Gli spazi interni sono stati lavorati da Guglielmo Bechi. Sono originali alcune decorazioni con motivi pompeiani, alcune maioliche tipiche e stucchi.

La struttura è dotata anche di una pregevole pagoda ottagonale. La villa oggi è una delle sedi dell'Università degli Studi di Napoli "Parthenope".

Senza alcun dubbio, bisogna considerare Villa Doria d'Angri, una delle ville neoclassiche più belle e importanti di Napoli; fu voluta dal principe Marcantonio Doria d'Angri (1809-1837) esponente di una antica famiglia originaria di Genova, - nel corso dei secoli, sono stati sempre ottimi i rapporti di Napoli con la città ligure -: i lavori furono completati nel 1833 dall'architetto Bartolomeo Grasso (1773-1835).

Villa Rosebery

Villa Rosebery è uno dei principali punti di riferimento del neoclassicismo internazionale.

I lavori per la costruzione della villa iniziarono grazie all'ufficiale austriaco Giuseppe de Thurn, che a partire dagli inizi del XIX secolo acquistò alcuni fondi sul famosissimo Capo Posillipo (che per i grandi poeti, i grandi pittori e per i viaggiatori del grand-tour divenne: 'O Capo 'e Pusilleche addiruso), per costruirvi successivamente una residenza di campagna, circondata da un imponente giardino con annessi frutteti e vigneti tipici. Successivamente la villa fu acquistata dal principe Agostino Serra di Oristano, che la trasformò in pochi anni in una cosiddetta "villa di rappresentanza". Grazie, soprattutto, al supporto tecnico degli architetti Luigi e Stefano Gasse.

Nel 1857 gli eredi Serra vendettero la villa a Luigi di Borbone, fratello del sovrano napoletano Ferdinando II, comandante della Real Marina del Regno delle Due Sicilie e la villa in onore della consorte di Luigi, che era sorella dell'imperatore del Brasile, fu chiamata: "la Brasiliana". In brevissimo tempo furono ampliati tutti i giardini, ai quali fu aggiunto anche un vasto parco, ma in seguito alle vicende risorgimentali del 1860-61, Luigi (come tutti i componenti della Real famiglia borbonica), fu costretto a prendere la via dell'esilio.

Così, come avvenne con parecchi beni privati della famiglia, la villa fu venduta e nel caso specifico al banchiere francese Gustave Delahante. Successivamente, fu acquistata nel 1897 da Lord Rosebery, statista britannico, che



rese la villa un'oasi di tranquillità accessibile solo a selezionati amici e studiosi, finché nel 1909 decise di donare la proprietà al governo inglese, per via delle ingenti spese di gestione e manutenzione.

Villa Rosebery divenne così una sede di rappresentanza e villeggiatura per gli ambasciatori inglesi in Italia, ma nel 1932 venne donata allo Stato italiano.

Fu poi requisita provvisoriamente dagli Alleati dopo il secondo conflitto mondiale e successivamente concessa dapprima all'Accademia Aeronautica per poi diventare, nel 1952, una delle residenze del Presidente della Repubblica Italiana e per questo motivo non visitabile, se non in particolari periodi dell'anno.

Il solito caldo

gli antichi gelati

e le fresche nevi del **Faito**

di Gennaro De Crescenzo

Il Monte Faito offre da sempre bellezze e prodotti. Tra questi il meno noto, ma forse il più affascinante, è sicuramente quello che si perde in memorie antiche e che sembrano solo apparentemente troppo lontane nel tempo: la neve per fare il ghiaccio. Una vera e propria industria, nella ovvia mancanza di frigoriferi o congelatori, si muoveva intorno alla sua produzione: già nel 1529 il feudatario della zona, Federico Carafa, prevedeva pene severe per chi fosse colto a prelevare abusivamente la neve in tutta l'area. Oltre venti erano le fosse (le "neviere") coperte da tele di sacco per impedire al ghiaccio di sporcarsi e per conservarlo fino all'estate. Gli strati di ghiaccio e neve venivano intervallati anche con paglia, foglie e frasche che svolgevano una funzione isolante. Questo sistema era usato anche per cercare di mantenere la temperatura nel momento in cui si doveva trasportare il ghiaccio così conservato nei luoghi di destinazione. Si tagliava, poi, in blocchi (anche di oltre cento chili) trasportati in apposite ceste o in spalla o sul dorso di muli fino alle navi dirette verso Napoli. Perno naturale di questa produzione erano i secolari e monumentali faggi stabiesi: fino a 6 metri di circonferenza, chiome che si elevano altissime e maestose e, spesso, oltre 400 anni di età. La neve così "interrata" e foderata, era quindi protetta dal calore del suolo e dai venti: l'ombra fitta e fresca degli alberi assicurava le condizioni ideali per la conservazione. L'attività divenne così redditizia che i marinai fecero costruire la chiesa dedicata a Santa Maria della Neve al Pozzillo facendola diventare la loro patrona. Nell'Ottocento le "fosse" aumentarono di una ventina di unità e ci fu anche un tentativo (naufregato) di

meccanizzare il trasporto: una avveniristica "teleferica", infatti, avrebbe dovuto velocizzare e ottimizzare quei viaggi commerciali ma problemi tecnici ai sistemi frenanti causavano la puntuale frantumazione del ghiaccio-granita sugli ultimi pilastri... Solo alla fine dell'Ottocento si costruì una funivia con vagoncini efficienti e, soprattutto, sicuri. Ad utilizzare quel ghiaccio erano i fruttivendoli, i lattai, i pescivendoli e, in una funzione più go-



losa e sempre più diffusa, i "sorbettieri", bisnonni dei moderni gelatai. Spesso si trattava di venditori ambulanti con le loro "subbrettere" (cilindri di stagno per l'impasto e recipienti di legno per conservare la neve insieme alle bottiglie degli sciroppi), altre volte di vere e proprie rivendite rinomate. Famosa, nella capitale del Regno, la sorbetteria di Vito Pinto a Piazza Carità, diventato "ricchissimo e barone a furia di ottimi gelati", uno dei motivi principali per cui Giacomo Leopardi si era legato a Napoli, secondo le parole del principe Antonio Ranieri. Quest'ultimo aveva cercato di risolvere "l'insolubile problema" dei gelati del grande poeta accordandosi con un gelataio di Torre del Greco senza riuscire ad accontentarlo, però, perché "a Leopardi si rizzavano i capelli al solo pensiero che non fossero proprio del Si Vito, al quale, nelle frottole che ci scappavano di sera a veglia, aveva consacrato, in lode dei gelati, un terzetto, onde mi ricordo ancora il verso: Quella grand'arte onde barone è Vito". E sul Faito di oggi? Restano le tracce di quelle "neviere", i ruderi di quella "teleferica" abbandonata, molti di quei faggi e un paesaggio che meritano ancora una passeggiata utile e piacevole per quella che era definita "la via delle nevi".

15



Valle delle Ferriere: la natura a braccia aperte

di Fabiana Liguori

C'è gente che compie interminabili e faticosi viaggi alla ricerca di suggestivi e unici scenari naturalistici senza però aver la minima idea che, a volte, basta poco per scoprire, a pochi passi dalla propria casa, incredibili tesori e risorse inesplorate. In Campania ad esempio abbiamo avuto la possibilità, grazie a due compagni di avventura, di visitare uno dei luoghi più incantevoli d'Italia: la riserva naturale orientata "Valle delle Ferriere". Gli amici, Ugo Cappuccio e Luigi Sommariva, rispettivamente agronomo e operatore di educazione ambientale della riserva, sono stati la nostra guida lungo tutto l'itinerario ed è stato anche grazie a loro, che siamo riusciti a "sentire" e vivere totalmente la magia di un "lungo abbraccio con la natura".

La nostra escursione parte da Pontone, piccola frazione del comune di Scala, sovrastata dai ruderi della chiesa di Sant'Eustachio (XII secolo). Da piazza San Giovanni ci dirigiamo subito a nordovest in leggera salita dove attraversiamo i caratteristici vicoli del centro passando sotto dei graziosissimi archetti dove sono esposti alcuni oggetti domestici



d'epoca a testimonianza del modo in cui si viveva nell'immediato dopoguerra: scaffali, ceste per le provviste e per i trasporti, scarpe e abiti appesi al muro, attrezzi da lavoro e da cucina. Dal sentiero è possibile ammirare la valle con i suoi terrazzamenti "in giallo": grandi distese di limoneti, infatti, si presentano ai nostri occhi inebriandoci con il loro esclusivo profumo. Questi sono sostenuti da muri a secco, detti macere, costruiti con pietra estratta nella zona e sono accompagnati da una complessa opera di canalizzazione diretta a garantire l'irrigazione ed il deflusso delle acque. Gli agrumeti, inoltre, sono protetti dai caratteristici pergolati realizzati con lunghe pertiche di castagno. L'affaccio sulla sinistra ci regala anche una magnifica vista su Amalfi. Sul versante opposto, in alto, si intravedono le case di Pogerola. Sullo stesso lato si scorge, in lontananza un tubo che scende dalla montagna, nascosto dalla vegetazione: è la condotta forzata di una vecchia centrale elettrica del XIV secolo. Lasciando Pontone e seguendo il corso del torrente Caneto, infatti, giungiamo proprio alla antica fabbrica rimasta in funzione fino all'età napoleonica: qui veniva lavorato il minerale di ferro che proveniva dall'isola d'Elba, sbarcava ad

Amalfi e veniva trasportato a dorso di mulo lungo la valle fino alla ferriera, dove avveniva la lavorazione. Il tutto era reso possibile soprattutto grazie alla grande abbondanza di acqua sul territorio, elemento predominante nella valle e forza propulsiva necessaria ad azionare i macchinari della ferriera: cadendo a gran velocità non solo metteva in funzione le ruote idrauliche che azionavano magli e maglietti, ma provocava anche il flusso d'aria necessario ad alimentare il fuoco delle fucine.

Passando sotto il ponte della condotta ci incamminiamo sulla sponda sinistra del torrente, per poi attraversarlo servendoci di un rudimentale "ponte": un tronco! Un breve percorso in salita ci consente di guadagnare circa 50 metri di quota, per poi seguire un'altra condotta (quella della centrale elettrica) fino a raggiungere una piccola porta in legno, simbolo dell'entrata e anche della presente recinzione della Riserva Naturale Statale Valle delle Ferriere che si sviluppa su un'area di 455 ettari ed è gestita dal Corpo forestale dello Stato. Questa riserva fu istituita per proteggere un ambiente di eccezionale interesse scientifico nel quali particolari circostanze, dovute alla posizione geografica e all'abbondanza di vapore acqueo, hanno consentito di



Woodwardia Radicans



conservare le condizioni climatiche dell'era preglaciale e quindi la sopravvivenza di una vegetazione singolare, tipica delle zone tropicali. Superata la porta d'ingresso abbiamo l'improvvisa sensazione di entrare in un'altra "dimensione": quasi come se dal sonno cominciassimo a sognare...quello che abbiamo intorno è qualcosa di indescrivibile fatto di immagini e colori dalle mille sfumature, di incantevoli giochi di luce, di piccole e grandi cascate, di silenzi e suoni nuovi.

Qui, infatti, il torrente riceve diversi affluenti che formano cascate di diverse altezze, nebulizzando l'acqua: l'ambiente è umido e freschissimo anche in piena estate. L'ambiente della riserva è molto suggestivo, ricco di cascate e corsi che creano le condizioni ideali per il proliferare di una fauna e una flora ricchissime.

Difficile leggere o vivere una fiaba che non abbia una sua regina...il simbolo di questa valle, infatti, è la rarissima felce: *Woodwardia radicans*.

Scendendo verso Amalfi troviamo una serie di cartiere che servivano a produrre la famosa carta di Amalfi. Esse prendevano il posto degli antichi mulini sfruttandone non solo le strutture architettoniche ma anche alcuni



attrezzi fondamentali. Ad ogni cartiera era affiancato un asciugatoio, locale in cui la carta prodotta veniva posta ad asciugare all'aria. Segue poi un tratto pietroso, inizia la strada lastricata che, tra muretti e agrumeti a perdita d'occhio, "anticipa" la fine del nostro itinerario e l'arrivo ad Amalfi.

Il nostro è stato solo uno dei possibili sentieri percorribili per poter gode-

re di questi straordinari luoghi della Campania a cui non sempre viene data la giusta attenzione e rivalutazione. Crediamo fortemente che questa Riserva sia un patrimonio di inestimabile valore storico, culturale e naturalistico che necessita, come ogni grande dono, di "ascolto" e partecipazione da parte di tutti nell'intento comune di promuovere e sostenere queste unicità del territorio campano.

La regina: *Woodwardia Radicans*

Rigogliosa, dal portamento elegante, tra le più interessanti della flora europea. Presente anche in Italia, la *Woodwardia Radicans* è di antichissima origine; era infatti una componente della flora tropical-montana che nel Terziario caratterizzava le aree montuose di alcune regioni del Mediterraneo.

Questa specie, sopravvissuta ai mutamenti climatici degli ultimi 70 milioni di anni, ha in gran parte ridotto il suo areale, relegandosi in poche comunità vegetali con carattere relitto risalenti al Paleocene; queste si sono conservate soltanto in limitate aree con vegetazione di tipo tropicale della regione Macaronesiana e del Mediterraneo (Corsica, Algeria, Italia meridionale, Sicilia, Creta, Spagna e Portogallo).

Segnalata per la prima volta nel 1710 dal botanico Micheli, questa "regina" della flora preglaciale, dalle foglie "giganti", indivise, che raggiungono anche i 180 cm di lunghezza, è una delle poche testimonianze di quella antica flora e dunque un vero e proprio "fossile vivente".

Flora

La complessa geomorfologia del territorio, unitamente alle variazioni microclimatiche, determina un tipico esempio di "inversione della vegetazione"; infatti, mentre sul fondo del vallone è presente un bosco misto mesofilo, le pareti sovrastanti ospitano formazioni vegetali mediterranee (gariga, macchia).

Di notevole interesse fitogeografico sono:

La felce bulbifera (*Woodwardia radicans*), Pteride di Creta (*Pteris cretica*), *P. vittata*, pingüicola (*Pinguicula hirtiflora*), *Parnassia* (*Parnassia palustris*), *Arisaro codato* (*Arisarum proboscideum*), *Carex grioletti*.

Fauna

I corsi d'acqua ospitano fauna acquatica molto interessante costituita da numerose specie di insetti, in particolare Efemerotteri e anche da vertebrati tra i quali spicca la presenza della salamandrina dagli occhiali (*Salamandrina terdigitata*), un endemismo italiano, oltre che la salamandra (*Salamandra salamandra*) ed il rospo (*Bufo bufo*).

Nelle zone boschive ed in quelle di macchia o delle rupi si ritrovano il pellegriano (*Falco peregrinus*), varie specie di uccelli passeriformi nidificanti e migratori: il picchio rosso maggiore (*Dendrocopos major*) e, tra i rettili, il saettone (*Elaphus longissima*), la vipera (*Vipera aspis*) ed il ramarro (*Lacerta viridis*).

Contatti

Corpo forestale dello Stato - Ufficio Territoriale Biodiversità di Caserta
Corso Trieste, 18 - 81100 Caserta
Tel. 0823/354693 Fax 0823/356039
Email utb.caserta@corpoforestale.it - info@valledelleferriere.com

Le vie del **Trekking**

Nuovi sentieri 2010

di Gianfranco **Lucariello**

Sport, ambiente e cultura: è l'insieme di proposte che soprattutto nei mesi delle stagioni calde offrono in un sol colpo la possibilità di tenersi non soltanto in forma ma di scoprire la storia, l'arte, gli antichi sentieri e la bellezza dei sobborghi di tanto e tanto tempo fa nell'approccio con la natura incontaminata. È una domanda spesso giovanile e che da un po' ha sviluppato un tipo di turismo orientato appunto ai temi della cultura e dell'ambiente e nella nostra Campania ha attecchito in maniera perfino sorprendente.

D'altra parte basta munirsi di un paio di scarpe da ginnastica e di un jeans, godendo di un po' di buona volontà per mettersi in marcia alla scoperta di piccoli grandi paradisi. È il Trekking, lo sport che armonizza le diverse esigenze, fondendole tra loro e che hanno trovato un'adeguata risposta da parte della Regione Campania attraverso l'istituzione dei Parchi, cioè vaste zone di territorio dove è possibile esprimere la voglia di muoversi in un contesto che tiene conto della difesa per la natura e il diritto dei cittadini all'ambiente.

Bene, per le "passeggiate" del 2010 non c'è che l'imbarazzo della scelta. La Campania d'altronde abbonda di foreste e boschi, ricchissimi di vegetazione e di scenari che lasciano il fiato sospeso. La Foresta Regionale dell'Area Flegrea e del Monte di Cuma rappresenta l'ultima iniziativa che è stata proposta dall'Assessorato all'Agricoltura – Settore Foreste – alle scolaresche in particolare, un'opportunità comunque per tutti che consente di unire l'esperienza sportivo-naturalistica a quella storica, grazie alla vicinanza del sito archeologico di Cuma. Il taglio squisitamente sportivo è conferito dalla transitabilità dei sentieri e dei

percorsi in mountain bike: notevole e confortante la partecipazione nell'appuntamento di domenica 6 giugno, un rendez-vous che in considerazione del successo iniziale, verrà ripetuto sabato 11 settembre: "Tutto il Parco a colpi di pedale", una tranquilla passeggiata in bicicletta in uno dei luoghi più suggestivi della Campania, alla scoperta delle nostre radici. Ma chi non ha voglia di "pedalare"... a piedi può dedicarsi al Trekking tra cielo e mare sui "Sentieri degli Dei": tra l'altro per giocare al calcio o per sostenere attività sportive di carattere cittadino, il periodo estivo non è particolarmente adatto. Chi è in vacanza, al mare può abbinare tranquillamente la montagna, anche in Campania. I "Sentieri degli Dei" consentono passeggiate ed escursioni su e giù per i Monti Lattari, da Agerola alla Penisola Sorrentina, alla Costiera Amalfitana, lungo mulattiere che si snodano nei boschi e che offrono scenari incantevoli e mozzafiato, tra torrenti, strapiombi, selve di castagne, pareti e guglie rocciose. Variano anche le distanze: si va dai 2 km del Sentiero Tre Calli, ai 5 km del Sentiero delle Fonti ed a quello della Praia della stessa lunghezza, fino ai 7 km. del Sentiero Denti del Gigante. E' naturalmente opportuno rivolgersi alle associazioni affiliate alla F.I.E. che organizzano le escursioni e le passeggiate. Il calendario offre una serie di appuntamenti sui Monti Lattari: 2 agosto: Passeggiata per campi e borghi 1, referente: Aldo Cinque 333.678.62.63. 15 agosto: Passeggiata per campi e borghi 2, referente Antonio Acampora 339.242.87.30. 23 agosto: La Valle delle Ferriere, referente Nicola Brancati 339.272.48.29. 12 settembre: Sentiero degli Dei, referente: Angela Avitabile

339.326.52.33. 19 settembre: Passeggiata rupestre, referente: Marta Cinque 328.376.10.82. 20 settembre: Sulle orme di Santi e Diavoli, referente: Salvatore Camicia 340.943.25.18. Un'altra sede ideale per il Trekking e il contatto con la natura, è Monte Faito, sempre nella catena dei Monti Lattari. Chi ama tale tipo di attività sportiva e la montagna, non può lasciarsi sfuggire l'opportunità di trascorrere una giornata nel suggestivo ambiente del Faito che scatena emozioni incredibili durante tutto l'anno. Gli itinerari sono straordinari: raggiungendo da Pian del Pero la cima del Monte Cerasuolo si gode di un magnifico panorama sui Golfi di Napoli, di Sorrento e sulla Penisola Sorrentina. È bellissima anche la veduta su Positano dalla Croce della Conocchia. Per gli escursionisti si rende particolare il percorso dal Centro Sportivo del Faito a Moiano, lungo una mulattiera dove sgorgano sorgenti di acque minerali. Per chi ama il Trekking cosa c'è di meglio?

Il Fiordo di Furore:

racconti di ieri e di oggi

di Gianluca Agata

Furore è un paese che non c'è. Nel senso che non è una piazza, un campanile e strade d'accesso ad un centro che non esiste. È un'emozione obliqua che con le sue strade tortuose arriva dal mare alla montagna, dal bagnasciuga alle viti di mezza collina, con le case arroccate attraverso sentieri che rendono lento e faticoso il procedere dal livello del mare alla sommità, nell'entroterra, verso Agerola. La statale che percorre la costiera e conduce verso Amalfi, permette una visione panoramica del paesaggio ma, inevitabilmente, finisce per gerarchizzare i luoghi, esaltandone alcuni ed escludendo, drammaticamente, altri dalla vista del visitatore. Così Furore è stato spezzato in due: da un lato la sua marina (il fiordo), percepibile come uno straordinario fenomeno naturalistico isolato e, dall'altro, il paese, con le sue case disseminate lungo il costone, praticamente "invisibile" per chi viaggia lungo l'amalfitana. Furore emerge dal completo anonimato con la compilazione del catasto carolino del 1752 che restituisce l'immagine di una piccola comunità costiera sparsa sul territorio, priva di terreni coltivabili e scarsamente abitata. Forse è per questo motivo che c'è chi sostiene che i primi abitanti di Furore fossero dei fuoriusciti di Amalfi, costretti a vivere in questo luogo così inospitale perché indesiderati e mandati in esilio. L'insediamento di Furore, fin da quando se ne ha notizia, è stato caratterizzato da un numero assai limitato di abitanti. E al centro il suo fiordo che ogni anno a luglio richiama tuffatori da ogni parte del mondo per il marmmeeting, un incontro mondiale di tuffatori da grandi altezze. Questa specialità consiste in tuffi da altezze comprese tra i 23 e i 28 metri

per gli uomini e tra i 18 e i 23 per le donne. La partenza, dove è possibile, ha origine direttamente dalle rocce, altrimenti avviene da una piccola piattaforma installata in un posto naturale come in questa manifestazione che vede gli atleti lanciarsi dal ponte del Fiordo di Furore da un'altezza di 28 metri. Dopo la partenza i tuffatori hanno 3 secondi circa di volo per coordinare i loro movimenti prima dell'ingresso in acqua che avviene alla velocità di 100 Km/h. Quest'anno anche una tuffatrice d'eccezione, Tania Cagnotto, tre volte campionessa europea, un argento mondiale. Una prima donna delle competizioni acquatiche italiane. Affascinata dalla costiera e dal suo fiordo. Ma non solo tuffi

e intensa storia d'amore: si innamorarono del fiordo tanto da comprare due "monazzeni", case dei pescatori proprio sulla spiaggia, ironicamente ribattezzate con i loro soprannomi: "la villa del Dottore" e "la villa della storta". E si dice che proprio durante le riprese del film cominciarono ad arrivare le prime lettere di Ingrid Bergman che chiedeva un incontro con il regista scatenando una violenta gelosia in Nannarella. Ancora oggi i furoresi raccontano divertiti quella volta che la Magnani in uno dei ristoranti della zona, sotto l'impulso di una gelosia furibonda, lanciò al regista in pieno viso un piatto di spaghetti al pomodoro. Lei sarà abbandonata e sarà abbandonato anche il romantico nido d'amore.



a Furore. Tra le scalinate del borgo e nell'antico villaggio dei pescatori incastonato sul fianco della montagna, nel 1948 Roberto Rossellini girò il vero omaggio all'arte della bravissima Anna Magnani: l'episodio centrale del film "Amore", che racconta la storia di una pastorella che, rimasta incinta, crede di stare per partorire un essere divino. E proprio qui Anna Magnani e Roberto Rossellini, vissero la loro tormentata

Anna Magnani non tornò mai più a Furore, regalò la sua casa al vecchio custode che ancora oggi la affitta a coloro che vogliono respirare questa strana atmosfera a metà tra mito e realtà. E nel fiordo anche la leggenda delle Janare, donne, streghe, non malvagie. Si racconta che nelle notti scure e impenetrabili tenessero convegno per poi partire da quei lidi a caccia delle più impensabili imprese.



Ma il cielo è sempre più...**giallo**

IL LIMONE UNA NUOVA FONTE PER PRODURRE ENERGIA RINNOVABILE

di Anna Paparo

Cosa hanno in comune arte e scienza, arte e sostenibilità? Cosa può far capire l'arte, che la scienza non abbia già rivelato? Ma soprattutto cosa hanno in comune entrambe con i freschissimi e coloratissimi limoni? Ce lo spiega senza parole, Ennio Bertrand, un'artista italiano classe 1949, attivo nel campo della ricerca di immagini e tecnologie impiegate nella creazione di installazioni di opere d'arte, il cui lavoro abbraccia l'osservazione, la sperimentazione e la percezione e al centro ha lo studio della luce. E così mostra il reale potere della luce solare e dell'energia, semplicemente attraverso una sua opera d'arte particolare e curiosa, un'installazione sorprendente, concettualmente affascinante all'ennesima potenza. Ed ecco a voi il "Cielo di Limoni": un'opera di luce digitale allestita nella sede del Sole 24 Ore, in occasione del Fuorisalone milanese svoltosi lo scorso aprile nel capoluogo lombardo, che presenta una moltitudine di limoni, stesi, o per così dire esposti, su un tappeto di finta erba, diventando divengono il leitmotiv dell'opera stessa. Non sono posti a caso, o per creare un banale contrasto di colore tra il verde dell'erba e lo sgargiante giallo dei frutti, ma sono lì per produrre vera elettricità e per dimostrarci che non sono solo buoni, belli e saporiti, ma per dirci che hanno tanta energia pulita e che sono una grande pila sostenibile, pronta per essere sfruttata al meglio. Non servono complicate spiegazioni di ingarbugliati meccanismi: i limoni sono lì, a centinaia, trafitti da lamine di metallo, adagiati su una distesa verde. La meraviglia è che ogni quattro limoni si accende e vive un LED, supportato dalla sola e debole energia elettrica sprigionata dalla lenta trasformazione biochimica del suc-

co acido presente nei frutti messi a contatto con il rame e lo zinco. Questi metalli fanno sì, che la luce accumulata dai limoni durante i mesi della maturazione, riaffiori e si sprigioni in questa mirabile ed originalissima opera d'arte. Lo stupore è evidente, ma latente resta la domanda: se un'artista è in grado di far scaturire luce da un limone,

il suo cielo continuerà a prodursi per decine di anni, tanti almeno da superare la sua vita. Affermazione che fa scattare spunti per riflettere sull'energia sprigionata da questo frutto salutare e dalle proprietà benefiche per noi e per l'ambiente, l'energia che consumiamo quotidianamente, energia purtroppo destinata ad esaurirsi se tratta irrimediabilmente fonti

non rinnovabili e se viene utilizzata in modo sconsiderato e sprecandola. E' cosa risaputa che i limoni sono uno spettacolo esclusivo che attiva i cinque sensi, ma chi l'avrebbe mai detto che oltre ad essere una prelibatezza per il palato sono in grado di produrre energia pulita. Quindi cadono a fagiolo le parole dell'artista, quando, parlando del suo gioiello di luce, afferma che attraverso la sua creatura ha voluto cercare di ristabilire e, quindi, di ricreare un rapporto di equilibrio tra ciò che "rubiamo" al pianeta e che ciò che gli va naturalmente e giu-

stamente "restituito", spettandogli di diritto. Insomma, un do ut des non rispettato fino in fondo. D'altra parte, riuscendo a coniugare insieme mondi diversi quali arte, scienza e sostenibilità, ci troviamo di fronte a un piccolo, personale e poetico tentativo di credito tutto made in Italy, per estinguere un debito che noi, in qualità di genere umano, abbiamo con la nostra madre terra e che a quanto pare risulta essere ancora incolmabile.



cosa può fare un ingegnere, un architetto, uno scienziato? Se è così evidentemente facile sfruttare le fonti sostenibili, cosa ancora ce lo impedisce? Il Cielo di Limoni, allestito precedentemente a Torino, Bari e Sarajevo, come altre opere di Bertrand, anima le discussioni tra i collezionisti, che si sono chiesti – giustamente – quanto potrà durare l'esperimento, producendo luce. A questo proposito il geniale artista ha risposto tranquillo che

STUDI E RICERCHE SUL CILENTO: Il "Palazzo Baronale Ricci-De Dominicis"

di Ferdinando Iannuzzi, Marcello Naimoli

Inquadramento urbanistico - Il centro storico di Ascea si sviluppa lungo le due principali generatrici del tessuto urbano: Via Teodosio De Dominicis, parallelo al crinale principale della collina che si biforca verso il mare all'altezza di Piazza Nicola Basile, e la strada provinciale per Vallo - Pisciotta (Statale n.18). La struttura urbana medievale si basa su una tipologia lineare che si dilata in corrispondenza dell'incrocio dei due assi viari: da questi si diramano stradine gradonate con andamento tortuoso, spesso sormontate da archi in pietra a sostegno di "ambienti pensili". La tipologia edilizia più diffusa è la casa a schiera, con alloggi a pian terreno aventi un unico affaccio sulla strada e con l'orto nella parte posteriore ("orto contiguo"). Soltanto i palazzi signorili sono isolati dal resto delle abitazioni e presentano una tipologia a corte quadrata o rettangolare con i vani disposti lungo i lati. Gran parte delle abitazioni sono di epoca cinquecentesca con caratteristiche tipiche dell'area cilentana, lucana o calabrese che privilegiano la composizione architettonica senza eccessivi decori.

Il palazzo baronale De Dominicis-Ricci - Il palazzo baronale De Dominicis-Ricci è appartenuto fino alla fine del secolo scorso al potente casato dei De Dominicis, fra i cui membri un posto di rilievo certamente va a Teodo-

sio De Dominicis, avvocato di fama nel foro di Napoli. Quando Giuseppe Napoleone con la Legge del 2 agosto 1806, abolisce la feudalità, ordinando che i paesi, le terre e i castelli siano governati secondo la legge comune, sorgono notevoli controversie giudiziarie tra gli ex feudatari ed i Comuni. Teodosio De Dominicis, diviene punto di riferimento e "capo politico" indiscusso dei "liberali" cilentani. Egli si prodiga nella difesa dei Comuni di Vallo, Ascea, Cuccaro, Pisciotta ed altri, con tanto ardore da procurarsi l'odio degli antichi feudatari, che nel frattempo sono tornati in auge con il ritorno dei Borbone sul trono di Napoli. Il cinquantacinquenne avvocato è denunciato e fatto arrestare dal capo delle Guardie Urbane Andrea Maresca, il barone che "... alla propria nobiltà mai ovviamente rinnegata, aggiunge l'assicurazione sua intima di dover conservare al re la fedeltà e il buon ordine dell'intero Cilento" (P. Natella). Nuovamente arrestato a seguito della sua partecipazione attiva ai Moti Cilentani del 1828 il De Dominicis è condannato a morte e la sentenza eseguita a Salerno, nel settembre dello stesso anno. Venti anni dopo la sua Famiglia sarà di nuovo al centro degli avvenimenti politici che interessarono Ascea e il tutto Cilento: il 25 gennaio del 1848, infatti, Ulisse De Dominicis, figlio di Teodosio, ospita nel suo palazzo il capo della seconda rivolta cilentana antiborbonica, Costabile Carducci. Quest'ultimo accolto trionfalmente dai cittadini di Ascea, ordina la consegna

21



Figura 1 Foto degli inizi del '900 (Archivio famiglia Ricci)

continua ►

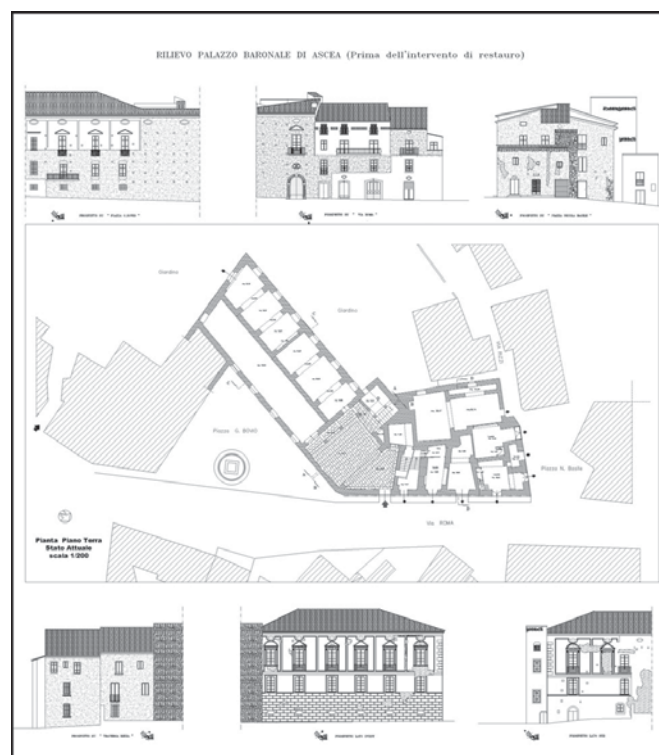


Figura 2 cortile interno allo stato attuale (Foto M.Naimoli)

spontanea delle armi da parte di tutti i possessori e l'arresto del barone Maresca ritenendolo responsabile di aver denunciato venti anni prima Teodosio De Dominicis come cospiratore e di averne procurato la condanna a morte. Il Barone Maresca, processato per direttissima, è giustiziato il 27 gennaio per ordine di Carducci stesso a Pisciotta, in località "Foresta".

Dodici anni dopo questi eventi nell'estate del 1860, Teodosio De Dominicis, figlio di Ulisse e nipote dell'Avvocato, con Michele di Rutino e Pietro Giordano di Ceraso, è a capo di una colonna garibaldina di 3.000 uomini; il 28 agosto a Pisciotta la colonna si divide in due parti: la prima, più numerosa, con a capo De Dominicis e Magnoni, prosegue verso la Capitale, l'altra, invece, punta direttamente su Sapri, per attendervi Garibaldi e ricongiungersi agli amici di De Dominicis. Non si hanno ulteriori notizie della famiglia De Dominicis durante i primi anni dell'Unità d'Italia; si sa solo che nei loro confronti fu avviata un'azione di pignoramento dei beni, propeudente alla vendita dei medesimi al pubblico incanto. Intorno al 1880 il palazzo è acquistato per 9.000 lire da Celestino Ricci di ritorno dal Brasile, dove si era recato in cerca di fortuna con l'amico Antonio Di Bello, ambedue asceoti e cilentani doc. La cospicua somma proveniva dalla vendita dei beni ereditati dai due in Brasile da un ricco commerciante, tale Spada, di cui si erano conquistati la fiducia e la stima. Il Ricci, che ha preceduto in Italia Di Bello per investire i proventi della vendita dei beni di Spada, contravvenendo ai patti, compra il palazzo dei De Dominicis, intestandolo soltanto a se stesso. Tornato in Italia il Di Bello venuto a conoscenza del fatto, avvia una disputa giudiziaria, che durerà anni, ma che alla fine si risolverà in suo favore riconoscendogli il diritto su parte dell'immobile. Il palazzo sarà poi frazionato tra gli eredi Ricci, Di Bello ed altri proprietari, che nel frattempo

ne hanno acquisito parti più o meno consistenti. L'edificio ora si presenta costituito da due corpi di fabbrica uniti su un angolo ad assumere, in pianta, una forma ad elle aperta che, orientandosi lungo il crinale principale della collina, definisce il limite meridionale del centro storico, con la facciata principale affacciata sul giardino retrostante aperto verso il mare. La differente tipologia costruttiva e distributiva nella composizione del palazzo evidenzia la presenza di tre parti distinte realizzate in epoche diverse: il nucleo più antico è rappresentato dal vano con pianta quadrata che contiene al suo interno la scala. Risale probabilmente agli inizi del sec. XV la parte del palazzo rivolta su Via Roma e su Piazzetta N. Basile, che si presenta con murature di tessitura e spessore diverso e con ambienti di forma irregolare: la parte rimanente, con i suoi prospetti principali su Piazza G. Bovio e sul giardino retrostante, dotata di maggiore uniformità progettuale, è frutto del progetto generale di riorganizzazione e restauro del palazzo ideato presumibilmente all'inizio del XIX secolo e terminato nel 1822. L'elemento di raccordo, cerniera tra i due nuclei, è proprio lo scalone a pozzo libero, che si struttura su archi rampanti intorno ad uno spazio centrale di forma rettangolare. I prospetti sud e sud-ovest, di chiara derivazione neoclassica, si distinguono per la presenza di un alto basamento a bugnato intonacato. Le aperture del piano nobile, a differenza delle finestre della parte sottostante, sono sormontate da timpani rettilinei e curvi e sono inquadrare da lesene interrotte in corrispondenza della cornice marcapiano tra primo e secondo livello. In corrispondenza del sottotetto, nella parte bassa del cornicione, si posizionano, inoltre, una serie di aperture tipiche ad occhio in asse con i timpani dei balconi. L'ingresso principale del palazzo è a nord, lungo Via Roma, dove un alto portale in pietra lavorata, sormontato da uno splendido occhio, immette nell'androne coperto, a forma triangolare, delimitato, verso il cortile, da un



arcone bugnato a tutto sesto con i conci lavorati a punta di diamante. L'ala sinistra del palazzo di più recente costruzione presenta, sul lato verso il cortile, una loggia impostata su tre livelli, con tre archi per piano che inquadrano le diverse aperture; dalle porte a piano terra si accede ai magazzini, ai depositi ed alle scuderie, tutti ambienti coperti da volte a botte, mentre dal primo e secondo livello si accede a stanze le cui coperture sono realizzate con solai piani in legno. Al primo ed al secondo piano, disposte lungo l'asse principale della struttura con i vani di comunicazione allineati in modo da costituire un gradevolissimo asse visivo "a cannocchiale", troviamo una serie di ampie sale con dimensioni medie di circa 20 mq, ed un ambiente di maggiori dimensioni che costituiva, con ogni probabilità, un ambiente di rappresentanza (sala da ballo e/o da ricevimento). La copertura a solai in legno di tutto il fabbricato costituisce un'interessante esemplificazione della tradizione costruttiva dell'epoca per la dimensione e la complessità dei piani delle stesse. Dallo scalone è possibile accedere anche all'ala più vecchia del palazzo soltanto in corrispondenza del secondo piano, gli altri livelli, infatti, sono collegati da un sistema di scale variamente dislocate che collegano ambienti di forma irregolare definiti da setti murari con spessori molto variabili, la cui epoca di costruzione può datarsi fra il XV e il XVI secolo.

Numerosi elementi (la muratura di pietrame a faccia vista, i vecchi fori di andito, l'intonaco grezzo e i profili non definiti della parte superiore dell'ultimo piano, denunciano chiaramente il carattere di incompiutezza del prospetto Nord evidenziando, nel contempo, numerose incongruenze nell'orditura stessa dell'intero prospetto. Ciò potrebbe essere indice dalle numerose modifiche apportate che potrebbero altresì spiegare il fuoriuscire di una delle aperture, la muratura aggiunta che trasforma i balconi in finestre su Piazza G. Bovio così come numerose superfetazioni hanno alterato l'aspetto originario del prospetto dalle parti più antiche su Via Roma. Anche il prospetto di Piazza N. Basile è stato alterato nel tempo e qui l'elemento di maggior disturbo è il vano di servizio esterno in corrispondenza del terrazzino superiore. Grande interesse, invece, suscita la muratura in blocchi ciclopici di pietra a vista riconducibili all'area archeologica di Velia.

La cortina muraria del palazzo continua per un piccolo tratto sull'angusta via Rizzi e, dopo pochi metri, piega bruscamente all'interno. Questa è la parte più disastrosa dell'intero edificio: gran parte della copertura è crollata trascinando anche i solai sottostanti, sicché allo stato quest'ala è quella dove più complessi e delicati sono stati i lavori di restauro.

La tipologia costruttiva del Palazzo - Il palazzo Baronale rientra nella classe tipologica degli edifici in muratura continua in cui il setto murario rappresenta l'elemento portante elementare, sia in fondazione che in elevazione. Per la realizzazione dei setti murari in blocchi sbalzati sono stati utilizzati elementi lapidei naturali ottenuti (sotto forma di ciottoli, lastre, pietre e blocchi) dalle formazioni rocciose affioranti in situ o estratti da cave

locali: solo una piccola parte e quelli di maggiori dimensioni fanno pensare a elementi di spoglio. I blocchi lapidei dell'edificio sono stati aggregati con una tessitura che possiamo definire "a corsi irregolari", caratterizzata dalla presenza di corsi con maggiore omogeneità delle pezzature, frammisti a parti dove la posa in opera è del tipo più casuale con uso di elevata quantità di malta. Il collegamento tra le pareti esterne, che riveste grande importanza per il completamento scatolare dell'edificio murario, è assicurato da due tipi di cucitura: "angolata con collegamenti irregolari", utilizzata principalmente nella parte dell'edificio più vecchio e "angolata con "ammorsatura", nei setti murari interni ed esterni dell'altra parte. La tipologia delle strutture orizzontali del palazzo varia in funzione del materiale impiegato: al primo livello nella parte prospiciente Piazza Bovio, in corrispondenza delle ex scuderie e delle rimesse, gli ambienti sono coperti con volte in muratura, mentre per i livelli successivi troviamo solai in legno variamente tessuti. La scala aperta sul cortile principale presenta una tipologia edilizia a pozzo libero, con pilastri di mattoni pieni nella parte centrale realizzati in epoca successiva, mentre le rampe sono formate da archi rampanti e rivestite con gradini in pietra lavorata a bordo arrotondato. La copertura, del tipo spingente, poggia su un'orditura di travi in legno di sezione, ora adeguata, con appoggi intermedi in muratura.

23



Le Aree Marine protette

della **Campania**

Istituiti nel Cilento altri due Parchi Marini

di Salvatore **Patrizio**

Equattro! Questo è oggi il numero totale delle Aree Marine Protette della Campania. Alle già istituite Aree Marine di Punta Campanella e del Regno di Nettuno (per quest'ultima Area un grande rilievo hanno avuto due Organi del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Napoli: "Geomare Sud" ed il Servizio di Ricerca e Sperimentazione sull'Ambiente che hanno elaborato, per conto del Ministero dell'Ambiente, un dettagliato studio di fattibilità propedeutico alla sua istituzione) si sono aggiunte, nell'aprile del 2010, dopo un lungo e travagliato iter burocratico, altre due AMP situate entrambe nel Cilento: "Santa Maria di Castellabate" e "Costa degli Infreschi e della Masseta".

In realtà i decreti istitutivi di queste due nuovi Parchi Marini, insieme a quello del Regno di Nettuno, furono già firmati, alla fine del 2007, dall'allora Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, ma di questi solo il Regno di Nettuno vide poi la luce (D.M. 27/12/2007 pubblicato sulla G.U. n. 85 del 10/04/2008) mentre gli altri due, per un mancato "perfezionamento" burocratico, non furono pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale e quindi non vennero mai formalmente ed effettivamente istituiti.

A tale empassa ha posto rimedio l'attuale Ministro dell'Ambiente e

della Tutela del Territorio e del Mare, rimuovendo i precedenti ostacoli e rifirmando, il 21/10/2009, i due Decreti istitutivi, di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze.

Il Decreto dell'AMP denominata "Costa degli Infreschi e della Masseta" è stato pubblicato sulla G.U. n. 81 dell'8/4/2010 mentre il Decreto istitutivo dell'AMP denominata "Santa Maria di Castellabate" è stato pubblicato sulla G.U. n. 82 del 9/4/2010.

È importante ricordare che la Regione Campania, con particolare lungimiranza, aveva già individuato questi due istituendi Parchi Marini come importanti ecosistemi contenenti al loro interno una particolare biodiversità. La salvaguardia e la conservazione di tali habitat si concretizzò con l'inserimento delle due aree nell'elenco dei Siti di Importanza Comunitaria (SIC) del nostro Paese (Decreto del Ministero dell'Ambiente, 3/4/2000 "Elenco dei siti d'importanza comunitaria e delle zone di protezione speciale, individuati ai sensi delle direttive 92/43 CEE e 79/409 CEE" - Suppl. Ordinario G.U. n. 95 del 22/4/2000).

Costa degli Infreschi e della Masseta

La perimetrazione di questo Parco Marino va da Punta Zancale, nel comune di Camerota (SA), a Punta Spinosa, nel comune di San Giovanni a Piro (SA).

A sua volta questa Area Marina è suddivisa in tre diverse tipologie di zone denominate A, B e C.

La zona A (riserva integrale) va da punta Punta Levante Cala Bianca a Grotta Santa Maria; la zona B (riserva generale) va da Punta Zancale a Punta dell'Omo; la zona C (riserva

parziale) comprende il residuo tratto di mare all'interno del perimetro dell'area marina protetta.

La perimetrazione complessiva e la zonizzazione sono riportate nella rielaborazione grafica della carta n. 11 dell'Istituto Idrografico della Marina.

L'intento di questa suddivisione interna è dovuta alla volontà del legislatore di garantire la più ampia protezione ambientale, con la rigorosa applicazione dei vincoli stabiliti dalla legge, nelle aree di maggior impatto



ambientale, definite come zona A (nella cartografia evidenziata con il colore rosso), mentre con le zone B (nella cartografia evidenziata con il colore giallo) e C (nella cartografia evidenziata con il colore azzurro), si vuole assicurare una gradualità di protezione attuando delle flessibilità a tali vincoli al fine di coniugare la conservazione dei valori ambientali con la fruizione ed uso sostenibile dell'ambiente marino.

Santa Maria di Castellabate

La perimetrazione di questo Parco



Marino comprende il tratto di mare prospiciente tutta la costa del comune di Castellabate compresa all'incirca tra Punta Tresino e Punta dell'Ogliastro.

La zona A (riserva integrale) va da punta Punta Tresino a Punta del Pagliarolo; la zona B (riserva generale) comprende il tratto di mare circostante la zona A ed il tratto di mare prospiciente la costa compresa tra Punta Torricella e Punta dell'Ogliastro con una sottozona sottoposta ad un più elevato regime di tutela ambientale, dato il particolare interesse naturalistico; la zona C (riserva parziale) comprende il residuo tratto di mare all'interno del perimetro dell'area marina protetta. La perimetrazione complessiva e la zonizzazione sono riportate nella rielaborazione grafica della carta n. 10 dell'Istituto Idrografico della Marina. Dato che la parte costiera di queste due aree marine ricade nel territorio del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano è stata affidata allo stesso Ente Parco la loro gestione che avverrà in stretta sinergia con i comuni di Castellabate, Camerota e San Giovanni a Piro e con le Capitanerie di Porto che ne assicureranno la più stretta vigilanza. Le finalità che l'istituzione di un Parco Marino si prefigge sono tante e diverse. Oltre ad avere una primaria funzione di tutela e conservazione ambientale, costituisce un efficace strumento di sviluppo per nuove attività economiche che possono essere di tipo culturale, sociale,

urbanistico, scientifico, educativo e di tutela del patrimonio naturale.

Queste potenzialità intrinseche rappresentano per le popolazioni locali un grande valore aggiunto che dovrà essere, con opportune e mirate iniziative, volano di sviluppo soprattutto nel settore turistico. Pertanto, tutte le Istituzioni coinvolte saranno chiamate a svolgere non solo un mero lavoro di protezione ambientale e di sensibilizzazione di una coscienza ambientalista tra cittadini, vacanzieri e diportisti ma dovranno prevalentemente puntare sulla valorizzazione e sulla fruizione eco-compatibile di tutte le straordinarie e notevoli risorse che possiede il Cilento: da quelle marine a quelle naturali; da quelle storiche-artistiche a quelle architettoniche; da quelle paesaggistiche a quelle enogastronomiche e così via discorrendo. Fortunatamente tutto questo è molto semplice da mettere in atto perché proprio nel Cilento, dove Madre Natura è stata particolarmente benevola, troviamo amalgamati, in uno straordinario unicum, interessanti e suggestive caratteristiche geomorfologiche del territorio, con la presenza di rare specie vegetali (come ad es. la Primula di Palinuro) ed animali (come ad es. la Salamandra dagli Occhiali), poste tra un azzurro mare, ancora oggi in gran parte incontaminato, e verdi colline di olivo. E proprio qui, nel silenzio della natura, si trovano antichi e incomparabili borghi, ricchi di preziose testimonianze

archeologiche, storiche e culturali di impareggiabile bellezza.

Inoltre, bisognerà prestare la massima attenzione alla notevole e continua antropizzazione costiera, a volte caotica e senza un ben preciso Piano Regolatore (da cui non sono esenti neanche le coste dei Parchi Marini), affinché si possa coniugare concretamente uno sviluppo economico e sociale "sostenibile, privilegiando e promuovendo, in particolar modo, le cosiddette "attività sostenibili" (art. 14 della L. 394/91). In conclusione un'Area Marina Protetta non significa, come gli oppositori vorrebbero far credere, bloccare il mare al turismo ed alle altre attività economiche, perché questo significherebbe uccidere l'economia di quei territori, ma né tantomeno permettere uno sviluppo indiscriminato di tali attività, perché senza freni esse finirebbero per distruggere la risorsa sulla quale si basano, ma vuole essere un prezioso strumento sia per la gestione oculata della risorsa marino-costiera da parte di tutti che per la salvaguardia di un bene comune, la cui sopravvivenza è connessa in maniera indissolubile con la crescita economica e sociale del sistema locale, regionale e nazionale.

Queste due nuove Aree Marine, accompagnate dal loro carico di positive occasioni, unite alla forza indiscussa di una popolazione volenterosa e valorosa, lasciano ben sperare per un prossimo riscatto del Cilento.

Elenco delle Aree Marine Protette istituite
(ai sensi delle leggi n. 979 del 1982 e n. 394 del 1991)

Denominazione	Comuni interessati	Decreto istitutivo
Punta Campanella	Piano di Sorrento Vico Equense Massa Lubrense Sorrento Sant'Agnello Positano	Istituita con D.M. 12.12.1997 (G.U. n. 47 del 26.02.1998) Regolamento D.M. 12.10.2009 (G.U. n. 257 del 04.11.2009)
Regno di Nettuno (Isole di Ischia, Vivara e Procida)	Barano d'Ischia, Casamicciola Terme, Forio, Ischia Porto, Lacco Ameno, Serrara Fontana e Procida	Istituita con D.M. 27.12.2007 (G.U. n. 85 del 10.04.2008) Regolamento D.M. 10.04.2008, n. 88 (G.U. n. 118 del 21.05.2008)
Costa degli Infreschi e della Masseta	Camerota, San Giovanni a Piro	Istituita con D.M. 21.10.2009 (G.U. n. 81 del 08.04.2010) Regolamento D.M. 28.07.2009, n. 219 (G.U. n. 81 del 08.04.2010)
Santa Maria di Castellabate	Castellabate	Istituita con D.M. 21.10.2009 (G.U. n. 82 del 09.04.2010) Regolamento D.M. 28.07.2009, n. 220 (G.U. n. 82 del 09.04.2010)

Elenco delle Aree Marine Protette di prossima istituzione

Denominazione	Comuni interessati	Iter
Isola di Capri	Capri e Anacapri	Istruttoria tecnica in fase di avvio

Elenco dei Parchi sommersi

Denominazione	Zona interessata	Normativa
Parco sommerso di Gaiola	Mare antistante la zona della Gaiola (NA)	Identificato come Parco sommerso dalla L. n. 388 del 2000; Istituito con D.L. del 07.08. 2002 (G.U. n. 285 del 05.12.2002)
Parco sommerso di Baia	Baia (frazione di Bacoli - NA)	Identificato come parco sommerso dalla L. n. 388 del 2000; Istituito con D.L. del 07.08. 2002 (G.U. n. 288 del 09.12.2002)

CILENTO

Una costa da 12 “Bandiere blu”, la Campania prima regione del Sud per la qualità delle spiagge. Costiera Amalfitana e Cilentana “doc” anche per la bontà dei prodotti tipici, come il delizioso limone sfusato

di Anna Rita Cutolo

Mare da Bandiera Blu, spiagge incontaminate, qualità dei servizi turistici e culturali offerti e gastronomia irresistibile. Sono tanti i motivi per trascorrere le vacanze nelle località costiere della provincia di Salerno: tra queste soprattutto la qualità delle acque e quella dei gustosi prodotti tipici tutelati dal marchio Igp, Indicazione geografica protetta, come il rinomato limone “Sfusato”, peculiarità di piatti, dolci, liquori e perfino caffè della Costiera Amalfitana.

La Campania, anche per questa estate, conferma le sue spiagge doc. Dodici Comuni costieri, di cui undici in provincia di Salerno, anche per il 2010, vantano le altrettante “Bandiere blu” assegnate lo scorso maggio dalla Fee, la Federazione per l'educazione ambientale, che certifica oltre alle migliori acque balneabili anche la gestione delle spiagge e dell'eco-turismo in generale, come l'efficacia della raccolta differenziata, la presenza di servizi per disabili e di piste ciclabili. Quest'anno le spiagge italiane garantite dal vessillo blu sono aumentate rispetto al 2009, dimostrando, secondo la Fee, il crescente impegno delle località turistiche di mare rispetto “alla sempre maggiore pressione del turismo sul patrimonio ambientale che impone ai Comuni di affrontare sempre nuove sfide per migliorare i propri standard di qualità orientando tutti i propri impegni in chiave di sostenibilità”.

La Campania mantiene per il secondo anno consecutivo le sue 12 Bandiere blu, attestandosi come prima regione del Meridione per la

qualità delle acque marine e posizionandosi al quinto posto nella classifica nazionale, dopo la Liguria (ben 17 bandiere blu), le Marche, la Toscana (entrambe 16 vessilli) e l'Abruzzo (13 bandiere blu). Ad essere premiati ben 11 Comuni della provincia di Salerno: Positano, riconfermata “perla” della Costiera Amalfitana, quindi tutta la costa cilentana da anni punta di diamante del litorale campano che fa sempre incetta di Bandiere blu.

Il drappo simbolo di qualità sventolerà anche quest'anno sulle spiagge di Agropoli, Castellabate, Montecorice-Agnone e Capitello, Pollica-Acciaroli Pioppi, Casal Velino, Ascea, Pisciotta, Centola-Palinuro, Vibonati-Villammare e Sapri. Unica località in provincia di Napoli ad aggiudicarsi l'ambito riconoscimento è Massa Lubrense, ancora una volta fiore all'occhiello della Penisola Sorrentina.

Il Cilento continua quindi ad essere premiato per l'eco-sostenibilità del settore turistico, in particolare per quanto riguarda la qualità dei servizi offerti lungo un litorale che fa di tutto per restare incontaminato. Dal 2003, quando le sole spiagge “doc” della Campania erano concentrate in sette Comuni del salernitano, si è avuto un apprezzabile aumento delle Bandiere blu passate così in questi anni da sette a dodici. Diffusione della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, accessibilità delle spiagge a portatori di handicap, qualità dei servizi turistici offerti, sono gli aspetti imprescindibili per la conquista della Bandiera blu, assieme, ovviamente, alla trasparenza delle acque marine.

A nord di Salerno, le cui spiag-

ge sono sempre più penalizzate dall'erosione e dalla notevole densità abitativa, la località premiata dalla Fee per gli standard ecologici sostenibili richiesti è Positano, che da tredici anni ottiene la sua Bandiera blu, attestandosi anche quest'estate tra le mete turistiche più ambite della Costiera Amalfitana. Da sempre preferita dai turisti inglesi, americani e tedeschi che vi si rifugiano da aprile a novembre, Positano, rimane la meta incantevole da raggiungere anche per un solo giorno con il metrò del mare o con la barca, per un tuffo al largo de Li Galli o “Sirenuse”, un piccolo arcipelago formato da tre isolotti famosi perché secondo



la leggenda furono la dimora scelta da Omero per le Sirene. Secondo il mito, Positano sarebbe stato il dono d'amore del dio del mare Poseidone all'amata ninfa Pasitea. Un'altra leggenda narra invece che i marinai a bordo di una nave che trasportava lungo il mar Tirreno un quadro della Madonna, nel tratto di fronte a Positano udirono una voce, proveniente dal quadro della Vergine, che diceva "posa posa", cioè fermatevi in questo posto.

Certo è che a Positano vale la pena arrivarci anche per una passeggiata tra i suoi caratteristici vicoli o solo per assaporare un gustoso caffè allo sfusato o un bicchierino ghiacciato di crema di limoncello che non manca mai nei bar in ogni periodo dell'anno. Sì, perché in Costiera Amalfitana tutto ciò che è commestibile ha tra i suoi ingredienti un profumatissimo limone dal sapore inconfondibile.

Lo Sfusato Amalfitano la cui Indicazione Geografica Protetta, "Limone Costa d'Amalfi" riconosciuta nel 2001 (con Regolamento CE n.1356), ha permesso la valorizzazione e la tipizzazione di un prodotto di gran pregio che ha due

caratteristiche fondamentali, ovvero la forma affusolata del frutto (da cui il termine "sfusato") e la zona in cui con il tempo si è differenziato: la Costiera Amalfitana. Protagonisti anche nella tutela idrogeologica del territorio, i limoneti occupano una superficie di oltre 400 ettari. Ogni anno vengono raccolte oltre 100 mila tonnellate di "sfusato" con non poche difficoltà visto l'inaccessibilità di molte zone.

Conosciuto e apprezzato anche a livello internazionale (tanto che da anni è esportato in Gran Bretagna quale prodotto di elevato pregio) lo "sfusato di Amalfi" è il simbolo di questa Costa di cui evoca il profumo intenso e l'incanto dei suoi colori. Questo prezioso frutto introdotto dagli Arabi in Italia, divenne fondamentale in tutta Europa tra il 1400 e il 1800 per combattere lo scorbuto, la malattia causata dalla carenza di vitamina C. Oggi è presente in tutti i Comuni della Costiera: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti e Vietri sul Mare, così da diventare l'elemento caratterizzante di quest'angolo di Paradiso che deve il suo fascino,

oltre al mare e alle sue coste, anche alla bellezza e al profumo dei caratteristici "giardini dei limoni" delle celebri coltivazioni a terrazzamenti della zona. Risalirebbero al XI secolo le radici di antichi limoneti dai fiori profumati, tuttora caratteristici della Costiera Amalfitana, di così incantevole bellezza da essere stati battezzati, nel corso dei secoli, "giardini".

Questi limoneti hanno da sempre svolto una funzione fondamentale: quella di preservare il territorio dal dissesto idrogeologico. La mitologia greca fa riferimento a dei "giardini, situati ai confini del mondo, dove Giove volle custodire la dote di Giunone ovvero alberi dai pomi d'oro, presumibilmente agrumi, sorvegliati dalle ninfe Esperidi e dal loro canto". Per questo con il termine esperidi, anticamente, si indicavano gli agrumi. Antichi manoscritti descrivono, intorno al Quattrocento, il commercio marittimo di limoni, limoncelli e cetrangoli (arance amare) da Minori verso numerosi porti italiani. Inizio di una fiorente esportazione che ancora oggi porta sulle tavole europee questo frutto prodigioso.

Il limone sfusato è infatti utilizzato sia come alimento che come medicamento e disinfettante, oltre che come elisir di bellezza. Per il suo profumo intenso, la buccia spessa, ricchissima di oli essenziali, la polpa succosa e semi dolce e la scarsità di semi, il Limone Costa d'Amalfi è usato nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, contorni, dolci, liquori e incredibili caffè allo sfusato, vera delizia per il palato ed il morale. Nei ristoranti della zona è un caposaldo della gastronomia, non solo nel pesce e negli antipasti di mare, ma anche nei celebri primi piatti locali come il risotto ai frutti di mare e limone, gli spaghetti e i ravioli al limone. In pasticceria poi non manca mai: celebre è il liquore al limoncello, le mitiche "delizie" e i profiterol al limone per non parlare dei babà al limoncello, delle torte al limone, dei biscotti e delle crostate alla marmellata di limone e dei particolarissimi cioccolatini al limoncello. Prelibatezze che conquistano sempre i tanti turisti che non rinunciano ad assaporare ogni bontà.



L'attività di monitoraggio, prevenzione e controllo per la tutela della qualità del territorio trova un'identità ormai definita in ARPAC: L.R.M.- MARE!

di Chiara Zanichelli

28

Cosa è cambiato significativamente e come l'ARPAC gestisce il processo analitico dei campioni prelevati nei siti stabiliti a monte della pianificazione per il monitoraggio dei quasi cinquecento chilometri di coste campane?

A questa ed a tante altre domande risponde la dottoressa Beatrice Coccoziello, Dirigente - Responsabile dell'Unità Operativa L.M.R-Laboratorio Multizonale Regionale-MARE, che mi ospita nel suo laboratorio, che a me, ormai da anni, piace definire "l'officina del mare"! Da ex tesista della dottoressa Coccoziello mi ricopro temporaneamente della veste di "reporter" ... "Con la pubblicazione del DMS 30 Marzo 2010, - chiarisce la dottoressa, che definisce i criteri e le modalità tecniche attuative del D.Lgs 116/08 - vengono stabilite nuove disposizioni per il monitoraggio delle acque di balneazione in sostituzione di quelle del DPR 470/82. In primis i parametri che determinano la qualità dell'acqua e le frequenze; l'ubicazione del punto di monitoraggio; la descrizione delle caratteristiche fisiche, geografiche ed idrologiche delle acque di balneazione e anche di altre acque di superficie del bacino drenante delle acque di balneazione interessate, che potrebbero essere una fonte di inquinamento

rilevanti; l'identificazione e la valutazione delle cause di inquinamento che possono influire sulle acque di balneazione e danneggiare la salute dei bagnanti; la valutazione del fitoplancton tossico con un piano di monitoraggio che l'ARPAC ha avviato già dal 2007 finalizzato inizialmente all'indagine dell'Ostreopsis ovata, (una micro-alga che appartiene alla famiglia delle Ostreopsidaceae, una specie tipica dei climi caldi e tropicali, ma che negli ultimi anni è presente anche sulle coste italiane) ma che attualmente interessa tutto lo spettro fitoplanctonico; segnalazione di un rischio e/o di un'anomalia di inquinamento di breve o lunga durata che deve essere ugualmente trattato precisandone la natura, la frequenza e la durata del fenomeno fornendo contestualmente informazioni dettagliate sulle restanti cause, incluse le misure di gestione adottate e le scadenze fissate per l'eliminazione nonché le misure di gestione adottate durante l'inquinamento di breve durata e l'identità e le coordinate degli organismi responsabili della loro adozione". Il compito analitico della Dottoressa e di tutto il suo gruppo di lavoro è quello di classificare la qualità delle acque di balneazione sia secondo quanto definito dalla normativa vigente sia dal punto di vista chimico, microbiologico e biologico attraverso la ricerca di fitoplancton e zooplancton:

l'esperienza accumulata negli anni consente di avere una visione di insieme del mare, anche legata all'inquinamento: ecco la meraviglia del L.R.M. MARE che analizza il "campione di acqua di mare". Ormai da sei anni il L.M.R. MARE rappresenta l'occasione che ARPAC ha avuto di creare un punto nodale, di riferimento, che guarda il mare non solo come balneazione ma globalmente. "Sul mare le leggi fondanti, sono sì quella sulla balneazione ma c'è il Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 del 2006 con cui si intreccia il nuovo Dlgs per la balneazione, -spiega la dottoressa Coccoziello- ha certamente una visione igienico-sanitaria ma è comunque di appoggio sicuramente alle Norme in materia ambientale: l'ARPAC lavora costantemente sia sulla balneazione che sul monitoraggio del mare così come stabilisce la 152/06".

Per concludere la dottoressa entusiasta dei primi risultati ottenuti dalle analisi effettuate nei trascorsi due mesi di monitoraggio si augura che questi esiti possano essere confermati anche a luglio ed agosto quali periodi più significativi dell'attività di controllo sulla nostra risorsa mare.

Per ulteriori informazioni, è possibile scrivere a info@arpacampania.it.

Si prega di inserire il termine "balneazione" nell'oggetto della mail.

Le Biopiscine

di Elvira Tortoriello

L'alta pressione: l'anticiclone delle Azzorre è arrivato, comincia il caldo.

Cosa c'è di più rinfrescante che un tuffo in piscina? Ancora meglio se si tratta di una biopiscina, così il senso di colpa ecologico non ne risentirà!

L'acqua è un bene prezioso ma l'inquinamento, l'uso discriminato, lo spreco, la depurazione chimica pesante, in alcuni casi, la rendono pericolosa. Tuffandoci abbiamo spesso la sensazione di un' "acqua finta" fonte di allergie ed irritazioni. Per contrastare questa situazione da qualche anno si stanno realizzando le biopiscine.

Il concetto di biopiscina, detta anche laghetto naturale balneabile, è relativamente nuovo e inizia ad affermarsi, in Svizzera, Austria e Germania, intorno al 1980.

La biopiscina si distingue dalla piscina tradizionale per:

1. la totale assenza di prodotti e/o trattamenti chimici per i processi di depurazione
2. essere un sistema acquatico chiuso, potenziato in alcune tipologie da una lenta percolazione dell'acqua in apposite aree di filtrazione naturale
3. la permanenza costante dell'acqua nell' invaso, senza copertura o svuotamento invernale, con un notevole risparmio di energia elettrica e una riduzione al minimo del consumo e dello spreco di acqua potabile (è possibile l'uso di pompe solari)
4. la qualità dell'acqua, morbidissima e piacevole sulla pelle, che non crea allergie e/o irritazioni
5. l'ambientazione estremamente versatile, adattabile a qualsiasi ambiente, dal più antropico al più naturale,

incluso aree vincolate sotto l'aspetto paesaggistico e/o idrogeologico.

Oltre alla balneazione, la biopiscina costituisce anche un paesaggio acquatico, un luogo di sosta e di meditazione nel giardino, un aumento di spazio vitale per flora e fauna autoctone, una stazione di sosta e di passaggio per uccelli stanziali e migratori. Infine contribuisce a migliorare il microclima del luogo. La biopiscina, pertanto, è un luogo vivo che deve raggiungere un equilibrio tra le popolazioni degli organismi viventi che lo abitano; al contrario, la piscina tradizionale è un ambiente asettico in cui la balneabilità è raggiunta in totale artificialità. Attualmente la definizione ufficiale ed internazionale è così stabilita: "La biopiscina è un corpo d'acqua impermeabilizzato verso il suolo e non disinfettato chimicamente, costruito per la balneazione. La costante qualità dell' acqua balneabile è garantita esclusivamente attraverso un trattamento biologico e/o meccanico".

Si tratta di un'acqua balneabile non inclusa nelle linee guida 76/160 EWG; (Linee guida del consiglio della Unione Europea per la qualità delle acque balneabili) valgono invece i parametri igienici delle WHO (World Health Organisation). L'area balneabile, in stretto rapporto di estensione rispetto alle aree di depurazione, fa parte dello specchio complessivo d'acqua, ma si presenta con un limite sommerso ben definito attraverso una griglia. La costruzione avviene tassativamente senza cemento sostituito da un invaso in terra, accuratamente sagomato, e rivestito con uno specifico telo impermeabile.

L'acqua è perfettamente limpida e cristallina, nella zona balneabile si vede il fondo creato con materiali naturali come sabbie e sassolini; si mantiene limpida grazie alle piante ossigenanti e depurative, gli insetti sono tenuti lontani da pesciolini e piccole rane che si nutrono di larve. In pratica ci si allea con la natura. L'acqua, favorisce il naturale sviluppo di flora e fauna, in questo modo è dolce sulla pelle e addirittura potabile. Fondamentale è la fase progettuale in cui è importante definire la quantità ed il genere di utenti per dimensionare bene l'impianto. Gli elementi sempre presenti e quelli che garantiscono una corretta filtrazione dell'acqua sono:

- la zona di balneazione nella quale non vi sono le piante acquatiche;
- la zona di rigenerazione, profonda massimo 1 m, con ghiaie, zeoliti e piante acquatiche che fungono da filtro biologico;
- la cascata o il ruscello che assicura l'ossigenazione dell'acqua e la sua energizzazione;
- negli impianti più sofisticati è previsto l'uso di due sistemi di ricircolo alimentati ciascuno da una pompa di media-alta potenza, alloggiata in un vano tecnico: una permette la pulizia della superficie libera dell'acqua, l'altra, tramite i tubi di drenaggio posti sotto la ghiaia e le piante acquatiche, permette di mantenere sempre elevato il livello di fitodepurazione. Allora, buon (bio)bagno a tutti!!



La pesca sportiva in Campania

di Donato Martucci

Pescare è una cosa seria. E ogni pescatore, nel rispetto della natura e dell'ambiente deve necessariamente sottostare a delle regole. E così occorre ovviamente la licenza, da richiedere alla Regione Campania, ma è importante anche non arrecare inutili sofferenze al pesce e rispettare le misure minime. Cortesia ed educazione, oltre ad una buona attrezzatura sportiva, sono alla base del divertimento. In Campania sono diversi i luoghi dove l'appassionato può dare sfogo alla sua voglia di contatto con la natura, ma anche il semplice fatto di stare insieme per uno sport che ogni anno aumenta i suoi praticanti. Per un orario comodo e per i nottambuli si consiglia la darsena di Villaggio Coppola, un canale usato dai pescherecci per immettersi in mare. È profondo circa 6 metri e largo 25 e sfocia a mare con un luogo di pesca ottimale per le spigole che possono arrivare fino a due chili. Si può pescare dalle 20 all'1 di notte. E l'esca è un bigattino o un gamberetto da catturare vivo sul posto. Sempre in provincia di Caserta, c'è un'oasi di pesca sportiva: il lago dei Cigni di Ciorlano (Ce): la tenuta di Torcino. Un paradiso naturale, al centro di un anfiteatro naturale formato dalle colline circostanti, ai confini del Parco del Matese e dell'Oasi "Le Mortine". Torcino è un'oasi di pace dove la natura ha ancora il sopravvento sull'uomo. La sua bellezza è poi esaltata dalla sorgente d'acqua che nasce al centro di quest'anfiteatro e dà origine al torrente. Il comprensorio dedicato a tutti i pescasportivi, comprende una serie di laghi ricavati da vecchie cave di estrazione dismesse, ognuno dei quali dedicato ad una diversa disciplina di pesca. I settori comprendono pesca a spinning e la pesca a

mosca ai predatori più comuni (lucici, pesca al colpo, pesca alla trota in cava), ed in particolare un intero lago di ben oltre 20 ettari per il carp fishing, con carpe di ben oltre 20 kg oltre ad amur di notevoli dimensioni e qualche storione che vi lascerà sbigottiti. I pesci sono rigorosamente cresciuti in loco, senza alcuna immisione recente né proveniente da altri allevamenti né da altri laghi naturali. In provincia di Benevento, inoltre, è possibile divertirsi a pescare nel lago di Telese, un lago Carsico, ricco di cannella (o cannizzi come preferite), tratti ricchi di erba dove si nascondono carpe e tinche. Larghi tratti di pulito dove praticare la pesca al luccio o al persico reale. Il paesaggio è qualcosa di spettacolare: ai piedi di Monte Miletto, 2050 metri circondati di faggi. Il fiume Calore, poi, è uno dei maggiori corsi d'acqua della Campania e scorre tra le province di Benevento ed Avellino in pieno Sannio. Sostanzialmente, esso può essere diviso in due tratti, quello a monte (dalle sorgenti fino a prima di Benevento) che ha carattere torrentizio e quello da Benevento fino al suo sfociare nel Volturno. Nella

zona compresa nei comuni tra Telese e Solopaca si possono usare tutte le varie tecniche di pesca, dalla passata, allo spinning, alla mosca. Le trote iridee presenti in questo tratto risalgono sicuramente dal Volturno dove vengono immesse in occasioni di gare nella vicina zona di Amorosi. Qui, come dicevamo, camminando in acqua si può passare dal Calore al Volturno quasi senza accorgersene. La passata si pratica nelle frequenti buche dove si catturano combattive carpe, carassi, cavedani e grossi barbi. Alla foce del Fiume Sele, invece, si possono "insidiare" le spigole. Begli esemplari di peso notevole. Si può provare anche nel porto di Acciaroli: marmore, spigole e triglie da pescare con l'esca rossa in fondo. Ad Acqua dei Pioppi, a pochi chilometri da Eboli, nella piana del Sele, c'è uno stupendo invaso artificiale, dove regna la tranquillità e la serenità. L'estate è il periodo migliore. Obbligatorio il "catch and release", cioè il rilascio del pescato, senza troppo maltrattare i pesci. Questo è l'imperativo, rispettare le regole e soprattutto rispettare la natura, l'ambiente.



Rapporto 2012

sulla carenza idrica



Su carenza d'acqua e siccità le previsioni sono preoccupanti. Lo conferma, se ci fosse ancora qualche dubbio, la Commissione europea nel rapporto "2012 Water scarcity and droughts, policy review", presentato a maggio. Il dossier analizza le azioni intraprese dagli stati membri nella lotta alla carenza idrica e alla siccità. Anche se l'anno scorso nei paesi dell'Europa meridionale le precipitazioni sono state più frequenti rispetto agli anni precedenti, non sarà possibile arrestare l'eccessivo sfruttamento delle risorse idriche europee, notoriamente limitate, e invertire la tendenza. Secondo la Commissione servirà un impegno più incisivo, a cominciare da un'efficace politica di tariffazione dell'acqua e da misure concordate del risparmio idrico. Solo una rigorosa adozione di provvedimenti permetterà all'Europa di disporre di acqua a sufficienza e di qualità adeguata tali da soddisfare le esigenze delle comunità e ad affrontare i problemi legati ai cambiamenti climatici. Il documento licenziato dalla Commissione di Bruxelles avverte che in molte aree dell'Ue, e in particolare in quella mediterranea, l'equilibrio tra domanda di acqua e risorse idriche disponibili ha raggiunto un punto critico.

Alcuni paesi europei presentano una scarsità permanente di acqua in tutto il territorio e il problema non è circoscritto solo ai paesi del Mediterraneo: "Nella Repubblica Ceca - si legge nel rapporto - ci sono zone colpite con frequenza da carenza idrica mentre Francia e Belgio hanno comunicato situazioni di eccessivo sfruttamento delle falde acquifere". La relazione sottolinea ancora che "una gestione ottimale delle acque dovrebbe basarsi su una gerarchia

di interventi che privilegi la gestione della domanda. Le possibilità di intervenire sulla fornitura di acqua dovrebbero essere considerate solo dopo aver esaurito tutte le possibilità di risparmio idrico". Ma, evidentemente, l'inerzia di molti paesi della comunità europea ha determinato fin qui una pericolosa fase di stallo. Uno studio commissionato dall'Ue nel 2009 chiedeva l'introduzione di alcuni requisiti obbligatori per i dispositivi che utilizzano acqua, in ossequio della direttiva sulla progettazione ecocompatibile. Se fossero inclusi tutti i dispositivi domestici che utilizzano acqua, infatti, sarebbe possibile ridurre il consumo idrico totale del 19%, pari ad una diminuzione del 3,2% del volume di acqua estratto ogni anno nell'area comunitaria. Modificando inoltre la durata delle docce, la frequenza dei bagni o l'utilizzo dei rubinetti, il consumo di acqua potrebbe ridursi del 20-30% circa.

La Commissione Ue è preoccupata per i ritardi nell'attuazione della direttiva quadro sulle acque che si registrano negli stati membri più colpiti dal fenomeno della carenza idrica, tra i quali figura l'Italia. "Gli stati membri - accusa il dossier - avrebbero dovuto presentare i rispettivi piani di gestione dei bacini idrografici a marzo, ma in alcuni di essi le consultazioni su tali piani non sono ancora cominciate".

La Commissione sta quindi per varare diverse attività preparatorie in vista del riesame della politica in materia di carenza idrica e siccità, previsto per il 2012: "Nel 2010 tali attività - si legge nel documento - riguarderanno principalmente l'efficienza e la possibilità di ridurre i consumi negli edifici, di contenere le perdite e di incentivare un uso

efficiente dell'acqua in agricoltura. I risultati di queste pratiche confluiranno in un modello per la salvaguardia delle acque dell'Ue previsto per il 2012, nel riesame dell'attuazione della direttiva quadro sulle acque e in un esame della vulnerabilità delle risorse ambientali".

"La politica in materia di acque - osserva il commissario Ue all'Ambiente, Janez Potocnik - è la nostra assicurazione sulla vita. E' importante integrare la politica sulle acque in obiettivi politici più ampi a tutti i livelli, sia nell'ambito dell'Ue che su scala nazionale. Ma soprattutto le nostre politiche in questo settore devono essere sostenibili: non possiamo infatti permetterci di consumare l'acqua destinata alle generazioni future".

G.P.



Da
Naples Contemporaine
di
**Eugène Antoine
Marcellin Pellet**

Nella convinzione del popolo napoletano due classi d'individui guadagnano con certezza alla lotteria. La prima categoria è composta da coloro che sono in possesso di una formula di calcolo matematico che indica i numeri di un'estrazione prossima in base allo studio delle estrazioni anteriori. La seconda comprende gli individui che agiscono sotto l'influenza di una suggestione extraumana, divina o diabolica.

Alla testa dei calcolatori, designati con il nome generico di "cabalisti", figura Ignazio di Loyola. Agli occhi di ogni buon devoto di San Gennaro il fondatore della Società di

Gesù è un negromante, proprio come l'autore dell'Eneide, promosso alla dignità d'incantatore. Sebbene il lotto, introdotto a Napoli solamente nel 1682 dai viceré spagnuoli, non esistesse ai suoi tempi, si è convinti che Ignazio di Loyola abbia manipolato e manipoli ancora, per mezzo dei suoi discendenti, la forza magica dei numeri. Ogni gesuita conosce la "regola segreta" e potrebbe arricchire a suo piacimento la gente povera, ma egli tace e tiene per sé la sua scienza. Perciò il gesuita, tacciato di cattiveria e d'egoismo, è abbastanza odiato nel Basso Porto e a Santa Lucia.

Eugène Antoine Marcellin Pellet a Napoli

di Lorenzo Terzi

"Si può rilevare che tanti guasti hanno arrecato alla città, alla ex capitale di un regno che stentava a diventare «italiana», gli scritti di alcuni «osservatori di passo» i quali, magari dopo un breve soggiorno, ritenevano di avere in mano tutte le chiavi di lettura per scrivere, raccontare, giudicare, prospettare scenari prossimi venturi. Anche qui va detto subito che questo non è il caso di Pellet: lui preferisce, e lo dimostra ampiamente, il ruolo del ricercatore, dello studioso che osserva, prende appunti e raccoglie materiali, poi li divide per capitoli tematici e ne fa scaturire una radiografia composita e ragionata della città: una delle più importanti, ancora alla fine dell'Ottocento, dell'Italia e d'Europa".

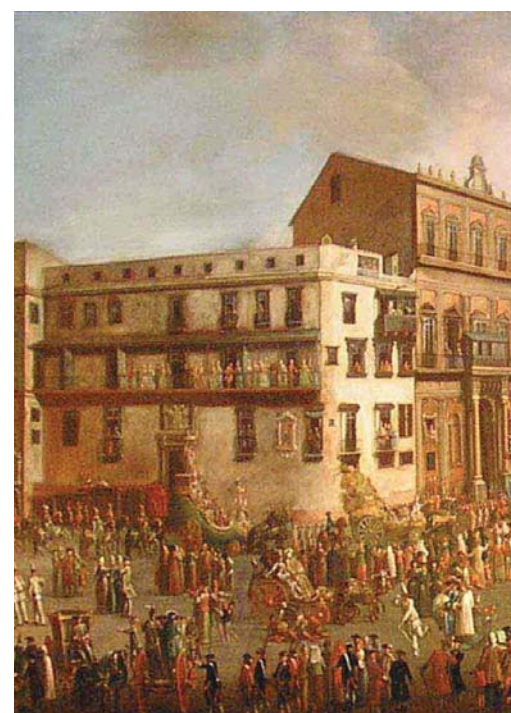
Con queste sagaci considerazioni Ermanno Corsi presenta la traduzione italiana del volume di Marcellin Pellet *Naples contemporaine* (1894), realizzata dal grande "napoletanista" Francesco D'Ascoli e pubblicata, nel 1989, con il titolo "Napoli contemporanea. 1888-1892". Il francese Eugène Antoine Marcellin Pellet (1849-1942) fu scrittore e uomo politico dalla brillante carriera. Dapprima "segretario del senatore inamovibile" Jules Cazot, fu successivamente deputato di Gard (1876-1885), console di Francia a Livorno (1885), console generale a Napoli (1890) quindi a Genova (1892), inviato straordinario e mini-

stro plenipotenziario in Guatemala (1897), infine "ministro plenipotenziario di prima classe" nel 1904. Nel 1895 venne nominato "officier de la Légion d'honneur".

Nella Prefazione a *Naples contemporaine*, scritta nel dicembre del 1892, Pellet fa professione di modestia, affermando che il suo volume è costituito da "frammenti", "staccati da uno studio d'insieme su Napoli [...] che, una volta terminato, avrebbe meglio giustificato un titolo un po' ambizioso". In ogni caso, l'autore si augura che le sue osservazioni, per quanto lacunose, possano ispirare a coloro che le leggeranno "attaccamento per questo ammirevole paese, in cui la vita è così dolce, in cui i costumi pittoreschi degli abitanti, i monumenti del passato, il cielo e il mare affascinano ugualmente gli sguardi e dove la natura radiosa rasserenano lo spirito vivificando i corpi". In realtà, rileva giustamente Corsi, la precisazione del Pellet è senz'altro riduttiva, e il titolo che dette al suo libro - *Napoli contemporanea*, appunto - "non fu atto di presunzione". La "contemporaneità" di Napoli appare, infatti, nelle pagine vergate dal Console generale di Francia, "dalle vicende, dagli avvenimenti, dai personaggi e dalle circostanze che vengono descritte". Come risulta dalla ricostruzione del curatore D'Ascoli, il materiale su cui si basa la stesura del libro fu raccolto dal Pellet nell'arco di alcuni anni, anche se la vera e propria redazione del volume è datata 1892, eccezion fatta per gli

aggiornamenti di alcune note, che si spingono fino a tutto il 1893. La "fotografia" di Napoli - spiega ancora Corsi - si ferma a quell'anno, ma parte da molto prima: "Ne viene fuori una specie di saldatura: il passato con il presente, l'attualità con tutto quello che l'ha preceduta. Così diventa più credibile ciò che Pellet scrive sulla struttura urbana, i servizi, la vita, la società".

Il console francese, infatti, soggiorna nell'ex capitale delle Due Sicilie in un periodo critico, alla fine del terzo decennio di vita "unitaria". Si trova, così, a cogliere dei processi degenerativi che, per quanto si voglia tentare a tutti i costi di radicare nei passati governi, non possono non costituire il risultato "del fallimento di una serie



La festa di Piedigrotta, anche se ha perduto un po' della sua importanza, non è meno cara ai napoletani. Vi si preparano per lunghi mesi d'anticipo riempiendo un salvadanaio come per Montevergine e per Natale. Per tre giorni la vita amministrativa, industriale e commerciale resta sospesa: non si pensa che a divertirsi. L'8 settembre, a partire dalle 4 pomeridiane, una folla compatta comincia a scendere dall'alto di Toledo; tutti quelli che non possono inoltrarsi nella via di Chiaia rifluiscono verso Santa Lucia, fermandosi al passare di là per bere un bicchiere di limonata o d'acqua sulfurea ai piedi delle alte bancarelle in piena aria aperta, coperte di rame

scintillante, sulle quali troneggiano le luciane dal colore olivastro, dai tratti irregolari, dai grandi occhi neri e selvaggi. La folla, vestita a festa, avanza verso via Caracciolo e la riviera di Chiaia. Le piccole borghesi inaugurano quel giorno quasi tutte un abito nuovo. Gli anziani hanno tratto fuori dalla cassapanca il cilindro, cappello alto di forma, rossastro e sgualcito risalente al tempo dei Borboni; le vecchie signore portano uno scialle di crespò di Cina ricamato, e gioielli d'oro e d'argento che recano incastonate perle grossolane. Le vetture con le loro bardature e i loro drappi di Montevergine stentano ad aprirsi un passaggio nella folla malgrado l'abilità in-

comparabile dei cocchieri napoletani, che passano per i primi guidatori del mondo. [...] I ragazzini, desiderosi di accrescere la confusione, si fanno bardature di spago, si pongono un morso di legno nella bocca, si attaccano alle orecchie ghiande di carta colorate ritagliate, e quattro di essi, posti di fronte, filano ventre a terra tra le vetture, travolgendo i passanti, mentre un quinto li guida facendo schioccare la sua frusta.

Da Eugène Antoine Marcellin Pellet, Napoli contemporanea. 1888-1892, Napoli, Editrice Copyright, 1989. Traduzione di Francesco D'Ascoli.

di politiche settoriali che investono i partiti e le istituzioni, l'economia, le forze sociali nel loro insieme, la caduta di moralità e di efficienza". A dispetto di tutti i presunti "risanamenti", la vita dei ceti popolari diventa sempre più grama, a causa degli alti fitti delle case, del caro vita e della pressione fiscale intollerabile. Tuttavia, Pellet sembra mostrare un'ottimistica fiducia nelle possibilità di riscatto di Napoli. Dotato di una capacità di osservazione notevole, lo scrittore riesce a comprendere la struttura, anche economica, della città, traendone, nonostante tutto, buoni auspici. In particolare, spende parole di ammirazione per la realtà del Banco di Napoli: "Bisogna anche dire [...] che, fedele alle tradizioni pie dei suoi primi fondatori, esso sovvenziona largamente gl'istituti di beneficenza e concorre a tutte le opere tentate a Napoli per lo sviluppo dell'industria e del commercio". Un dato singolare e inaspettato, per chi si volga a studiare il periodo sto-

rico durante il quale Pellet scrisse il suo *Naples contemporaine*, è l'alto numero di giornali che allora erano pubblicati in città. Il console francese scrive: "Un elenco redatto dalla Procura giudiziaria di Napoli, alla quale i gerenti di tutte le pubblicazioni periodiche devono rivolgere la dichiarazione legale, ne indicava 66 nel mese di giugno 1892, tra le quali solo una dozzina di quotidiani e una quindicina politiche". È vero anche, precisa Pellet, che molte delle suddette testate si possono considerare effimere; ma i giornali che spariscono vengono subito rimpiazzati e "il loro titolo resta sempre sensibilmente lo stesso".

Dopo aver passato in rassegna, con la consueta acribia, molti fra questi periodici, l'autore si immerge nella descrizione delle feste popolari. I napoletani sembrano mantenersi freddi verso i festeggiamenti "ufficiali", specialmente nei riguardi della "festa nazionale dello Statuto"; essi, però, si rifanno ampiamente in occasione delle feste religiose locali, "che degenerano invariabilmente in kermesse fiamminghe". Scrive Pellet: "Ogni villaggio nel Napoletano, quando arriva l'anniversario del santo locale, s'imbandiera, s'illumina, brucia in fuochi d'artificio e consuma in due giorni più vivande di quante ne occorrerebbero per sopportare un assedio di un mese". Preciso come al solito, il console descrive accuratamente le principali feste della città di Napoli, tra le quali primeggia quella di Piedigrotta, ma non omette di parlare delle sagre popolari che avevano luogo nel circondario. Assai curiosa è la tradizione del "volo degli angeli", da lui rinvenuta a Giugliano, "villaggio situato in mezzo ai Campi Flegrei": "Un filo di ferro è teso tra il campanile della chiesa

e un alto edificio. Ragazzi nudi o in maglia, con le ali, sono legati al filo di ferro per mezzo di una carrucola, e attraversano la piazza scivolando a una trentina di metri di altezza".

Tornando a Napoli, Pellet non rinuncia a interrogarsi sull'ingombrante presenza della camorra. La sua ricostruzione delle origini del fenomeno si presenta, però, quantomeno discutibile. Infatti egli commette lo stesso errore di valutazione che continuano a perpetrare, ancor oggi, non pochi incauti "intellettuali" cittadini, identificando tout court il cosiddetto "lazzaronismo" con la "camorra classica" vera e propria; per quanto riguarda quest'ultima, poi, l'autore si accontenta delle descrizioni tendenziose contenute in un libretto del 1862 di Marc Monnier e, peggio ancora, nell'opera più recente "di un discepolo del professor Lombroso, M. G. Alongi, *La Camorra*, studio di sociologia criminale (Torino, 1890)". Assai più valida - e tristemente attuale - è la sua indagine sull'impresionante potere di penetrazione e di corruzione della criminalità organizzata in tutte le fasce della società napoletana. La camorra, osserva infatti il console francese, "accanto ai suoi vizi e ai suoi eccessi, esercita anche un'azione che le procura avvocati ufficiosi: è capace di tutto, anche di fare del bene [...]; inoltre essa sa assistere gratuitamente, nella vita privata o sul piano elettorale, persone altolocate; senza avere un colore politico determinato, essa prende nelle sue mani gl'interessi di tale o tal'altro candidato; anche quando camorristi compaiono davanti alla giustizia [...], i magistrati sono molto sorpresi di ricevere in favore degli imputati lettere firmate da nomi illustri o onorevoli, e che non sono tutte [...] strappate con l'intimidazione".



PLASTICA, TABACCO E FUNGHI

La nuova frontiera della mobilità sostenibile

di Giulia Martelli

Rifiuti di plastica, tabacco e funghi della Patagonia. Tre elementi che sembrerebbero non avere nulla in comune ...

Le ultime ricerche in campo ambientale li hanno invece resi protagonisti della nuova era della mobilità, quando anche in Italia, in un futuro più o meno recente, dinnanzi ai nostri occhi si apriranno scenari degni dei più cult film di fantascienza e, increduli, guideremo automobili alimentate proprio da foglie di tabacco e da funghi provenienti dall'Argentina, su strade fatte di sacchetti di plastica.

Intanto, nel mondo, le sperimentazioni sono già iniziate. In India, infatti, una nota azienda produttrice di imballaggi e sacchetti di plastica di Bangalore (capitale dello Stato del Karnataka)

ha ben pensato di riciclare a suo modo i vecchi sacchetti e riutilizzarli per produrre uno speciale asfalto, più resistente di quello tradizionale che risultava sicuramente più economico ma richiedeva più manutenzione perché non adatto a reggere l'impatto dei monsoni. Dal 2002, quando sono stati "testati" i primi chilometri di strada asfaltata con questa nuova "miscela" di bitume polimerizzato, ad oggi, si è arrivati a coprire un tragitto di oltre 1500 chilometri, riciclan-

do circa 2 tonnellate di rifiuti di plastica ogni 1000 metri di strada larga almeno 3,5 metri.

Per quanto riguarda i biocombustibili, invece, dopo mais, alghe, arbusti ogm e microbi di vario genere, è la volta del myco-diesel, prodotto da un fungo della Patagonia. Mentre per produrre un biocarburante è necessario mettere in piedi una bio-raffineria con un impatto sull'ambiente rilevante e mettendo inoltre in allarme alcuni paesi che si vedrebbero così togliere il cibo poi dirottato per le produzioni energetiche, questo fungo costituisce un incredibile dono della natura: in esso la cellulosa viene trasformata in molti idrocarburi senza bisogno di alcuna bio-raffineria. Tutti i processi chimici avvengono infatti nel fungo stesso che può essere coltivato in modo controllato anche in una capsula di Petri per le produzioni biologiche. Il fungo in questione è il *Gliocladium Roseum* (foto in alto) che vive sugli alberi *Eucryphia cordifolia*. Il micelio del

fungo ha una pigmentazione rossa e in condizioni di carenza di ossigeno, secerne una notevole gamma di idrocarburi tanto da assimilarsi al gasolio usato nei motori diesel estratto dal petrolio fossile. La speranza è che, dal momento che questa specie vive su un albero della famiglia delle magnolie tra 38° e 43° fino a 700 metri di altezza, qualche fungo simile possa albergare anche in un albero italico o mediterraneo così da avviare ugualmente da noi la sperimentazione.

Anche il tabacco, sinora elemento nocivo per i suoi effetti negativi sulla salute umana, potrebbe "riscattarsi" a breve. Infatti, il professor Corrado Fogher, docente di Botanica e Genetica Vegetale all'Università Cattolica di Piacenza e Cremona, ha brevettato un processo di lavorazione per l'estrazione di olio combustibile da questa tanto denigrata pianta. Le prove di combustio-



ne dell'olio, ottenuto spremendo a freddo i semi di tabacco, hanno prodotto risultati molto interessanti: l'olio di tabacco produce energia con un potere calorifico superiore di oltre 1/4 rispetto agli altri vegetali. Inoltre la sua combustione risulta molto meno inquinante grazie ad una bassissima presenza di zolfo.

Il professor Fogher facendo un confronto tra due colture energetiche ha dedotto che per ogni ettaro coltivato a girasole si produce una tonnellata di olio, invece lo stesso ettaro coltivato a tabacco ne produce il doppio con una resa energetica più alta. In altre parole, si riduce della metà la quota di terreno destinata alle coltivazioni energetiche a dispetto di una resa raddoppiata.

La strada è solo all'inizio, ma un uso energetico del tabacco giustificerebbe eticamente la sua coltivazione e le sovvenzioni ad esso legato e sicuramente metterebbe finalmente d'accordo tutti.

L'UNIONE EUROPEA PROMUOVE VEICOLI PULITI ED EFFICIENTI

Presentata la strategia che sostiene ed incentiva le industrie dell'auto

di Massimiliano Giovine

Finalmente l'Europa sembra imboccare la strada giusta verso trasporti puliti e di elevata efficienza energetica. La Commissione Europea ha infatti ufficialmente presentato la sua nuova strategia per "spingere" la diffusione di veicoli puliti. Sostenendo, nel contempo, l'industria automobilistica verso la produzione basata su tecnologie "verdi" e sostenibili.

Auto "no-smog" insomma. Ma non solo. E sì, perché stavolta l'impegno forte della UE intende rafforzare, su scala globale, il ruolo guida dell'Europa nel mercato dei veicoli a motore e nella lotta all'inquinamento.

Una strategia chiara quindi. Ed ampiamente sostenuta. Soprattutto dall'Italia che, nel settore dei motori ecologici, ha tutte le carte in regola per non sfigurare.

Ricordiamo che entro il 2020 il parco automobilistico globale dovrebbe passare da 800 milioni a 1,6 miliardi di veicoli per arrivare entro il 2050 a 2,5 miliardi di veicoli. Probabilmente i veicoli convenzionali continueranno a dominare il mercato, ma bisogna contrastare questa tendenza con la mobilità sostenibile.

Proprio per questo il programma presentato dall'Unione Europea vuole in primis lo sviluppo e la diffusione delle auto a basso impatto ambientale. Naturalmente confermando la necessità di abbassare il più possibile i valori di CO₂ emessi. Un progetto di ampio respiro dunque, che intende dare un nuovo stimolo all'industria verso la realizzazione di veicoli elettrici, anche tramite finanziamenti della Banca Europea ad aziende specializzate. A questo si aggiungeranno incentivi per l'acquisto dei veicoli ad emissioni zero ed ibridi (quelli con doppia alimentazione).

In tema di veicoli elettrici, uno degli obiettivi della commissione è anche

quello di stabilire degli standard tecnici comuni, per uniformare i sistemi di ricarica già dal 2011, consentendo ai cittadini europei di trovare sistemi uniformati in tutti gli stati dell'Unione. In sostanza un po' come si vuole fare da tempo con i telefoni cellulari: arrivare ad un unico caricatore universale in grado di alimentare qualsiasi modello.

Ma in sostanza cosa verrà fatto? E cosa si sta già facendo?

Beh, anche se sarà un processo che vedrà i primi risultati apprezzabili a medio-lungo termine, gli Stati membri e i partner globali dell'UE stanno attualmente già adottando importanti azioni a livello nazionale e regionale per promuovere la produzione di massa dei veicoli verdi.

Con la nuova strategia la Commissione intende recare un impulso a livello europeo e valorizzare appieno le potenzialità dei veicoli verdi nella lotta contro il cambiamento climatico, per la riduzione della dipendenza dell'Europa dal petrolio e la rivitalizzazione del tessuto industriale europeo.

Il programma strategico intende incidere soprattutto a livello legislativo in materia di riduzione delle emissioni degli autoveicoli. Sostenendo anche la ricerca e l'innovazione nelle tecnologie verdi e proponendo orientamenti in materia di incentivi sul lato della domanda.

A livello comunicativo occorrerà qualche sforzo congiunto. Sì, perché occorrerà "abituare" i cittadini al fatto che i veicoli elettrici sono sicuri alme-

no quanto quelli tradizionali. E molto. Molto più convenienti.

Ci si auspica insomma un cambiamento radicale nella tecnologia per assicurare, tout court, la sostenibilità della mobilità che duri nel tempo.

Le case automobilistiche, pur avendo annunciato in massa per il 2012 e 2013 modelli ibridi ed elettrici nella produzione di serie, proseguiranno lo sviluppo dei modelli con propulsori endotermici, che in pochi anni hanno già visto ridurre esponenzialmente consumi ed emissioni. Il programma della Commissione Europea prenderà in considerazione anche i sistemi ad idrogeno ed i biocarburanti, mantenendo un atteggiamento neutrale per non favorire alcuni settori industriali specifici.

Diciamocela tutta. Il settore è delicatissimo perché è uno di quelli in cui gli interessi sono più alti. E spesso "sottilmente nascosti". Per questo occorre cautela ed equilibrio.



Il sistema Early Warning

Protezione dai sismi in tempo reale

di Paolo D'Auria

Con il termine early warning (letteralmente dall'inglese "allerta precoce") si intende un sistema di allarmi che vengono diffusi nell'intervallo di tempo intercorrente tra l'osservazione di un evento potenzialmente pericoloso e il momento in cui esso colpisce una determinata località.

In Campania è da anni attivo un progetto di ricerca sull'early warning sismico, finalizzato alla realizzazione di un sistema in grado di gestire l'emergenza sismica immediata intraprendendo una serie di azioni automatiche a protezione di attività pericolose o comunque suscettibili di rischio a causa di terremoti.

Al progetto partecipano AMRA (Centro di Competenza nel settore della Analisi e Monitoraggio e dei Rischi Ambientali, presieduto dal prof. Paolo Gasparini), l'Università di Napoli Federico II, con i Dipartimenti di Scienze Fisiche e di Ingegneria Strutturale (quest'ultimo diretto dal prof. Gaetano Manfredi), e l'Osservatorio Vesuviano.

Cerchiamo di capire nel dettaglio cos'è un sistema di EW e come opera con il supporto del prof. Iunio Iervolino del Dipartimento di Ingegneria Strutturale dell'Università di Napoli Federico II, che fa parte del team di ricercatori che ha sviluppato e che segue l'evoluzione del progetto.

Professore, in cosa consiste un sistema di early warning?

Questo tipo di sistema, sostanzialmente, è costituito da una rete di sensori fisici distribuita nel territorio e gestita dai colleghi sismologi che ha la capacità di fare dei calcoli in tempo reale sulle vibrazioni del suolo. Per un sistema di EW sismico possiamo individuare quattro componenti essenziali: una rete di sensori, una centrale che fa l'analisi dati in tempo reale in continuo, una rete di trasmissione dei risultati delle analisi e infine un siste-

ma di azioni automatiche volte alla riduzione del rischio.

Sfruttando queste componenti esso è in grado di stabilire in tempo reale se un terremoto è effettivamente pericoloso e prima che raggiunga un altro sito – sfruttando la differenza di velocità di propagazione delle onde sismiche rispetto a quelle elettromagnetiche – allertarlo, anche intraprendendo una serie di azioni di sicurezza.

Da quanto tempo la ricerca si è orientata in questo senso?

Sistemi di questo genere esistono da circa vent'anni; il tipo più comune prevede una rete di sensori disposta attorno a una struttura da proteggere (ad. es. un impianto nucleare); quando il terremoto accade, viene rilevato dai sensori che, nel contempo, ne stabiliscono la pericolosità.

In caso di rischio reale inviano un segnale verso il sito da proteggere, ovviamente molto più veloce delle onde sismiche, permettendo di intraprendere in tempo utile una serie di misure cautelative; naturalmente il tempo a disposizione per intraprendere queste azioni dipende dalla distanza tra la rete di rilevamento e il sito di interesse.

I primi esempi di tali applicazioni furono adottati in Giappone soprattutto a protezione dei sistemi trasporto, come i treni superveloci.

C'è un problema fondamentale, però, ed è quello di stabilire l'effettivo livello di pericolosità di un terremoto: non è pensabile, infatti, bloccare attività industriali e commerciali importanti per tutti i tipi di terremoto poiché le ricadute sociali ed economiche sarebbero eccessive.

È questo il vero e proprio problema cui la ricerca nel settore dell'ingegneria sismica sta lavorando.

Cosa può dirci riguardo l'esperienza campana, prof. Iervolino?

In Campania la rete di sensori EW (denominata ISNet, Irpinia Seismic Network – FIGURA 1) è stata installata da AMRA, da anni impegnata nella ricerca in campo ambientale, in corrispondenza delle faglie relative al terremoto in Irpinia del 1980, ed è coadiuvata da un folto gruppo di ricercatori universitari nel settore geofisico (guidati dal prof. Aldo Zollo) e dall'Osservatorio Vesuviano.

È costituita da circa 30 stazioni di rilevamento posizionate in corrispondenza di punti strategici, distribuiti in corrispondenza di un'analisi storica dei terremoti registrati dal 1980 al 2000.

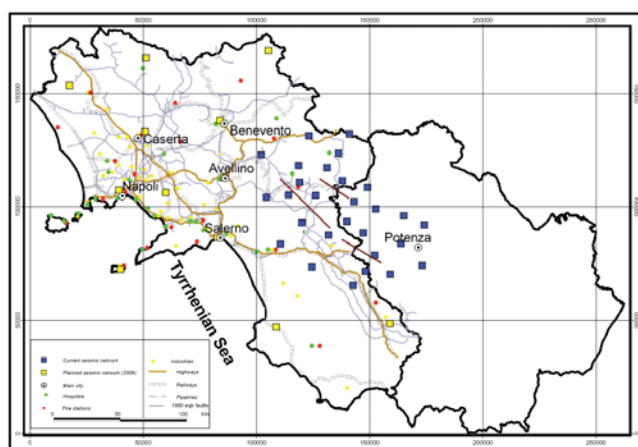


Figura 1. La rete ISNet (quadrati blu) e le faglie attivate durante il terremoto del 23 novembre 1980.

Proprio la distribuzione delle stazioni pone un problema scientifico molto importante: a differenza di quanto abbiamo detto prima, non abbiamo la rete a protezione di una specifica struttura, ma in corrispondenza della zona dove "nascono" i terremoti: questa rete può fare una previsione in tempo reale del terremoto che avverrà in un sito lontano, in modo tale da prendere opportune misure di sicurezza.

In primo luogo occorre localizzare

l'epicentro del terremoto; il sistema è in grado di fare quest'operazione in pochissimi secondi e con una buona precisione: quando nove stazioni hanno rilevato il terremoto, occorrono circa due secondi per localizzarne l'epicentro.

Allo stesso modo sono stati elaborati dei sistemi in grado di prevedere, studiando la fase iniziale del segnale del terremoto, qual è la sua magnitudo: analizzando quattro secondi di segnale a ogni stazione, siamo in grado di fornire una misura dell'intensità del terremoto con una buona precisione.

In conclusione, la rete della Campania è in grado di stimare in pochi secondi dove è avvenuto il terremoto e qual è la sua intensità e le stime si stabilizzano dopo 10-12 secondi complessivi.

In che modo vengono poi utilizzate queste informazioni?

Conoscendo l'epicentro del terremoto e sfruttando dei modelli matematici opportunamente elaborati, è possibile prevedere quali effetti avrà il sisma in un sito lontano.

Consideriamo, ad esempio, che il sito da proteggere si trovi nella città di Napoli. Conoscendo l'epicentro del terremoto sarà possibile determinare la distanza tra esso e il sito, e quindi il tempo che le onde sismiche impiegheranno per raggiungere Napoli

una mappa dei "tempi disponibili" per la nostra regione (FIGURA 2): si va da una "blind zone" dove i tempi di computazione non permettono nessun tipo di azione (il terremoto è già arrivato) fino alla definizione di diverse fasce temporali; ovviamente più ci allontaniamo dall'epicentro maggiore sarà il tempo disponibile, ma anche gli effetti del terremoto si mitigheranno.

Questa mappa dei tempi disponibili in Campania è stata sovrapposta a possibili azioni di sicurezza, come ad esempio bloccare l'accesso a ponti, fermare impianti industriali pericolosi, riduzione di rischi negli ospedali, etc.

Sarebbe possibile, sfruttando l'early warning, prevedere un sistema di protezione "puntuale" per i diversi edifici presenti sul territorio?

Certo, anche se il discorso è intimamente legato alle caratteristiche costruttive di ogni struttura e che la rendono più o meno vulnerabile ad un particolare sisma. Infatti, una volta valutate le caratteristiche del terremoto è possibile sapere se esso potrà avere effetti pericolosi. Se il rischio indotto dal terremoto sulla struttura

supera una certa soglia "critica", si possono decidere delle azioni di allarme e/o di sicurezza.

In corrispondenza di questo criterio, poi, è possibile calcolare probabilità di mancato e falso allarme, elementi fondamentali affinché il sistema sia davvero efficace: bisogna, cioè, dare l'allarme soltanto nei casi in cui ciò sia strettamente

necessario per motivi di sicurezza. Ciò può essere fatto attraverso un'analisi di pericolosità in tempo re-

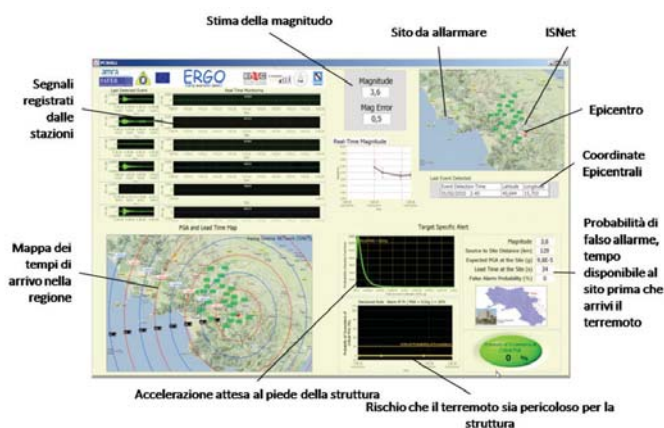


Figura 3. Sistema ERGO e terremoto effettivamente rilevato nel febbraio 2010, la piccola magnitudo ha fatto sì che il sistema non lanciasse alcun allarme.

ale (FIGURA 3). Il sistema dimostrativo ERGO (Early Warning Demo), infatti, è in grado di riconoscere tra i diversi segnali rilevati dalle stazioni quale è effettivamente un terremoto; quando si ha la certezza di avere a che fare con un sisma, su un secondo pannello compare la localizzazione dell'epicentro e la magnitudo, con il relativo margine di incertezza, e viene elaborata una mappa con i tempi disponibili e i valori attesi di accelerazione al suolo per i vari siti da proteggere. Viene rilevato il rischio per le strutture e se il livello critico è superato, "scatta" l'allarme.

Questo sistema è già operativo?

Il sistema ERGO per ora lavora solo a scopo dimostrativo monitorando la sede della Facoltà di Ingegneria a Piazzale Tecchio, ma è già pronto per essere collegato a qualunque sistema automatico.

Stiamo parlando di un prodotto di ricerca, che ha molte potenzialità ma che può essere ulteriormente implementato per raggiungere alti livelli di affidabilità e di operatività.

In alcune parti del mondo, come Giappone e Messico, applicazioni analoghe sono già operative ma nessuna è calibrata su strutture specifiche: quello che stiamo investigando in questi anni è se, con una rete regionale, sia possibile fare "predizione" del sisma e quindi EW di strutture specifiche; è un sistema molto vantaggioso perché con una rete sola si ha la possibilità di proteggere più strutture.

Ha collaborato il Prof. Ing. Nicola Caterino, Università Parthenope

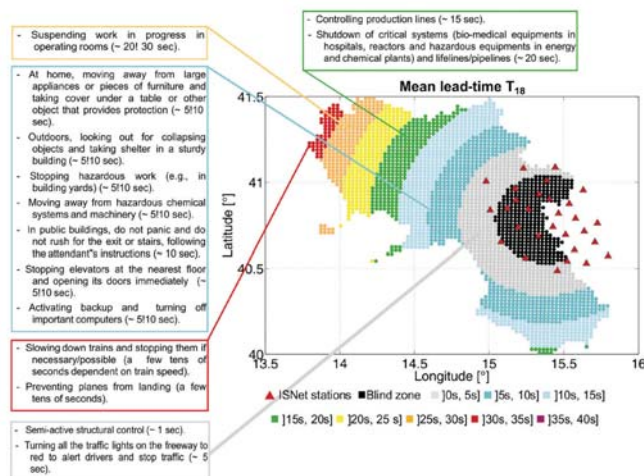


Figura 2. Mappa dei tempi medi di allerta disponibili per un terremoto che occorra dentro la rete ISNet e corrispondenti al fatto che 18 stazioni della rete abbiano rilevato il terremoto. Nei riquadri possibili azioni di sicurezza compatibili con i tempi disponibili.

prevedendo, inoltre, eventuali fenomeni di modificazione e attenuazione del sisma. È stata anche elaborata

Il piano nazionale per la biodiversità

■ di Gaspare Galasso

Il 2010 si appresta a diventare un anno d'importanza strategica per i Governi di gran parte della Terra.

A distanza di diciotto anni dalla stipula della Convenzione Internazionale di Rio de Janeiro, con la quale gli Stati firmatari si impegnavano, per la prima volta nella Storia moderna, a mantenere impegni in materia di conservazione della diversità biologica, a un'utilizzazione sostenibile delle risorse biologiche e a una giusta ed equa ripartizione dei vantaggi derivanti dallo sfruttamento delle risorse genetiche.

La convenzione di Rio tra l'altro stabiliva che ciascuna Parte contraente, secondo le proprie particolari condizioni e necessità, doveva elaborare strategie, piani e programmi nazionali volti a garantire la conservazione e l'utilizzazione durevole della diversità biologica e doveva integrare per quanto possibile e opportuno la conservazione e l'uso sostenibile della biodiversità nei pertinenti piani, programmi e politiche settoriali.

È in questa logica che l'ONU ha proclamato per il 2010 l'Anno Internazionale della Biodiversità; proprio per porre all'attenzione del Mondo la questione dell'impoverimento ambientale del Pianeta a seguito della distruzione di habitat ed ecosistemi e le inevitabili conseguenze sul benessere umano.

Per comprendere le politiche italiane in materia di conservazione della biodiversità nell'ultimo decennio appare opportuno e significativo considerare il processo che ha condotto alla comunica-

zione della Commissione Europea COM(2006), "Arrestare la perdita di biodiversità entro il 2010 e oltre, sostenere i servizi ecosistemici per il benessere umano".

Nel 2001 il Consiglio dell'Unione Europea di Gothenburg ha ribadito con forza la necessità di intraprendere azioni concrete per arrestare la perdita di biodiversità entro l'anno 2010.

L'Unione Mondiale per la conservazione della Natura (IUCN) nel 2004, ha ufficialmente lanciato l'iniziativa mediatica Countdown 2010 con lo scopo di sensibilizzare le amministrazioni pubbliche e la società civile per il raggiungimento dell'obiettivo 2010.

Nell'aprile 2009 a Siracusa si è svolto il G8 Ambiente con una sessione dedicata alla Biodiversità post 2010, una sessione è stata interamente dedicata al tema della conservazione della Diversità Biologica. L'Italia, alla luce di quanto esposto, è quindi chiamata ad interrogarsi, elaborando una "Strategia Nazionale per la Biodiversità", attraverso la quale integrare le esigenze della biodiversità con lo sviluppo e l'attuazione delle politiche settoriali nazionali e definire la visione futura per la conservazione della biodiversità nel prossimo decennio.

Nello specifico, la Strategia Nazionale per la Biodiversità, i cui contenuti sono stati pubblicati in prima analisi attraverso una bozza, pone l'intento di confermare gli impegni nazionali per il raggiungimento dell'obiettivo di fermare la perdita di biodiversità, inoltre si pone come strumento d'integrazione della biodiversità nelle politiche nazionali



riconoscendo la necessità di mantenere e rafforzare la conservazione e l'uso sostenibile in quanto elemento essenziale per il benessere umano. Per il suo conseguimento la Stra-



tegia nazionale per la Biodiversità è stata articolata intorno a tre tematiche: 1) Biodiversità e servizi ecosistemici 2) Biodiversità e cambiamenti climatici 3) Biodiversità e

politiche economiche. In relazione alle tre tematiche cardine, l'individuazione dei tre obiettivi strategici, fra loro complementari, deriva da un'attenta valutazione

tecnico-scientifica che vede nella salvaguardia e nel recupero dei servizi ecosistemici e nel loro rapporto essenziale con la vita umana, l'aspetto prioritario di attuazione della conservazione della biodiversità.

Gli obiettivi della strategia mirano a massimizzare la salvaguardia e il recupero della biodiversità e dei servizi ecosistemici al fine di garantirne il ruolo chiave per la vita sulla terra e il benessere umano, favorire l'adattamento delle specie degli ecosistemi naturali e semi-naturali ai cambiamenti climatici e adottare le opportune misure di mitigazione per ridurre l'impatto dei cambiamenti climatici sulla biodiversità e sul benessere umano. Gli obiettivi inoltre tendono ad integrare la conservazione della biodiversità nelle politiche economiche e di settore rafforzando la comprensione dei benefici derivanti dalla biodiversità e dai servizi ecosistemici e la consapevolezza dei costi della loro perdita.

L'Italia come mai prima d'ora ha visto amministratori, biologi della conservazione, giuristi, accademici e portatori di interesse (WWF in primis) seduti allo stesso tavolo, impegnati per raggiungere gli obiettivi di conservazione ed inoltre uniti per un migliore sviluppo sociale, culturale ed economico del nostro paese contribuendo a migliorare la qualità della vita dei cittadini nell'immediato futuro e per le generazioni a venire.

L'esito dei tavoli tecnici e degli elaborati normativi di questi mesi trascorsi, troverà ragione di essere solamente nell'attuazione definitiva della Strategia nazionale per la Biodiversità. Il nascente Comitato Nazionale per la Biodiversità (CNB) composto da un variegato ed autorevole team di persone, avrà il compito di coordinare l'attuazione, monitorare e valutare l'efficacia delle azioni portate avanti nell'ambito della Strategia. Tale attuazione tuttavia richiede tempi lunghi (2011-2020) poiché le dinamiche di cui tenere conto sono complesse ed i valori in gioco richiedono una visione a lungo termine, fondamentale per non fallire.

CITTA' DEL GUSTO:

un paradiso per chi ama mangiare e cucinare!

di Ilaria Buonfanti

Ai piedi della collina di Posillipo, lì dove arriva il profumo del mare c'è un luogo particolare ed accogliente, semplice ed elegante dove coloro che amano la buona tavola, e non solo, possono trascorrere qualche ora di piacevole relax.

La Città del Gusto nasce dalla collaborazione tra il Gambero Rosso e la Città della Scienza con l'obiettivo di promuovere e valorizzare l'enogastronomia campana e italiana. Situata nel cuore dell'ex area industriale di Coroglio, dove il design essenziale, gli arredi contemporanei e le cucine a vista fanno da cornice, consente agli ospiti di gustare sapori eccellenti e di imparare da grandi chef. La città del Gusto infatti è Osteria a pranzo, Wine bar la sera, è Pizzeria ma anche Caffè e soprattutto è sede di Scuole di cucina e di approfondimenti sul vino.

Un punto ristoro, la Buvette Posillipo, è stato aperto all'interno dello Science Centre di Città della Scienza, per consentire ai visitatori di far colazione o di consumare un pranzo veloce durante la visita del museo.

L'edificio che ospita Città del Gusto, nella piazza della Città della Scienza, tra le Porte del Sapere e all'ombra della monumentale ciminiera, racchiude i suggestivi spazi dedicati ai corsi di cucina amatoriale: due aule a vista di 14 e 11 postazioni (tutte ad induzione), in un grande cubo di vetro e acciaio, perfettamente attrezzate.

Al pianterreno e sul mezzanino c'è la Terrazza del Vino, il Wine bar di Città del Gusto, che si affaccia sulle aule cucina in un connubio di percezioni sensoriali, ampliandosi poi sulla splendida terrazza dell'edificio, con un'impareggiabile vista sul golfo di Pozzuoli.

Il calendario è fitto di proposte ideate per soddisfare le più diverse esigenze e i più vasti interessi.

I corsi di cucina amatoriale sono lezioni monografiche aperte a tutti, a chi è alle prime armi in cucina e a chi ha già dimestichezza con padelle e fornelli e intende approfondire tecniche di cottura, di decorazione o di servizio.

Ogni corso si svolge la sera, dalle 19,00 alle 22,00 e prevede per ogni partecipante una postazione attrezzata e la dotazione di un grembiule della Città del gusto e delle dispense con le ricette.

Ogni allievo, dopo aver assistito alla preparazione dei tre diversi piatti da parte dello chef, ricrea le ricette sotto la supervisione costante dei docenti. Alla fine di ogni lezione si provano le ricette realizzate in un clima festoso e conviviale.

Pizza, risotti, cioccolato, cucina giapponese, vegetaria-

na e senza glutine ed addirittura un "Menù dello sportivo"... Insomma idee e ricette che soddisfano tutti i palati anche quelli più esigenti.

Prossimamente dal 28 giugno al 16 luglio un'iniziativa originale ed interessante rivolta ai bambini di età compresa tra i 6 e gli 11 anni: "Estate da piccoli chef". Un'occasione per imparare e giocare, tra orto, tavola, ricette e fornelli. Un campus estivo per gourmet in erba, ma soprattutto per insegnare ai bambini la filiera alimentare e una giusta e sana alimentazione. I corsi, della durata di una settimana, nascono dall'esperienza del Gambero Rosso che proprio quest'anno ha lanciato la prima rivista gastronomica dedicata ai bambini: "il Gamberetto". I bambini, divisi in squadre, verranno se-



guiti dal personale specializzato con la partecipazione degli chef del Gambero Rosso.

I corsi di cucina professionale invece sono pensati per chi intenda lavorare nel settore della ristorazione. Offrono ai partecipanti tutti i mezzi necessari per affrontare con professionalità e competenza questo mondo in continua evoluzione.

Il corso di punta del settore è "Professione cuoco", arrivato già alla V edizione.

Città del gusto Napoli Wine Lab è un laboratorio dedicato all'universo del vino. Un ciclo di degustazioni esclusive, ideate e condotte dai principali collaboratori della guida Vini d'Italia di Gambero Rosso e dedicate agli enoappassionati più sensibili.

La Città del Gusto è uno spazio dalle mille sfaccettature, dove gustare pranzi o cene all'insegna della gastronomia di qualità, oppure fermarsi per degustare uno dei vini della fornitissima cantina oppure ancora dove indossare grembiule e "cappello" ed essere chef per qualche ora.

La Sanità penitenziaria

di Alessia Giangrosso

La sanità penitenziaria è una realtà molto poco conosciuta seppure creata e cresciuta rappresentando un contesto importante e funzionante, nonostante le difficoltà che a tutt'oggi caratterizzano il sistema. Il decreto legislativo n.230/1999, di riforma della sanità penitenziaria, ha previsto che siano trasferite al Servizio Sanitario Nazionale le funzioni sanitarie svolte dall'amministrazione penitenziaria, in linea con le principali direttive internazionali che regolano la sanità penitenziaria, primo tra tutti il cosiddetto principio dell'equivalenza. Tale principio è solennemente annunciato nell'art.1 del D.lgs n. 230/99, laddove si stabilisce che "i detenuti e gli internati hanno diritto, al pari dei cittadini in stato di libertà, alla erogazione delle prestazioni di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione, efficaci ed appropriate, sulla base degli obiettivi generali e speciali di salute e dei livelli essenziali e uniformi di assistenza individuati nel Piano sanitario nazionale, nei piani sanitari regionali e in quelli locali". In tale prospettiva, per la quale il Servizio sanitario garantisce servizi che sono indifferenti al luogo istituzionale ed agli utenti sui quali operano, vengono quindi previsti una serie di diritti in capo ai soggetti detenuti. In particolare, è dal 2008 che l'assistenza sanitaria nelle carceri è compresa a tutti gli effetti nel Servizio sanitario nazionale e con essa le risorse finanziarie, il personale, i beni, le attrezzature in campo sanitario.

Il trasferimento delle competenze sanitarie dal Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria e dal dipartimento della giustizia minorile del Ministero della Giustizia alle Aziende sanitarie è stato definito con il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'1 aprile 2008, che di fatto ha concluso la fase di sperimentazione iniziata nel 2001.



In Campania il ruolo delicatissimo di assistenza sanitaria ai soggetti detenuti è svolto, in particolar modo, dall'Azienda Ospedaliera "D.Cotugno" la quale, nella veste di principale riferimento per le malattie infettive per tutto il Mezzogiorno, rappresenta in pieno la realizzazione di quanto voluto dal legislatore e soprattutto un reale contributo assistenziale alle carceri della regione tutta.

In particolare, in una realtà come quella regionale attuale dove la situazione carceraria è drammatica non solo per l'altissimo numero di detenuti ma anche per le malattie che si scatenano e diffondono in ambienti chiusi e spesso mal tenuti, la V Divisione dell'A.O."D.Cotugno" è senza sosta impegnata nel lavoro di ricoveri, sia di natura ordinaria che di day hospital, di tutto quel personale detenuto ricompresi nell'art.41bis del C.P. e ritenuti di gravissima pericolosità, pertanto rinchiusi in apposite celle presenti nella Divisione stessa. In particolare, i Dirigenti medici su cui grava la difficile prova garantiscono livelli di

prestazione analoghi a quelli garantiti ai cittadini liberi, nonché tutte quelle informazioni complete sul proprio stato di salute al momento dell'ingresso in carcere e per tutto il corso del periodo detentivo, anche per i detenuti stranieri, a prescindere dal regolare titolo di permesso di soggiorno in Italia. Ma non solo. L'A.O."D.Cotugno" opera, attraverso le diverse Unità Operative competenti, interventi di prevenzione, cura e sostegno del disagio psichico e sociale, nonché azioni di protezione, di informazione e di educazione ai fini dello sviluppo della responsabilità individuale e collettiva in materia di salute, garantendo, e questo ne fa uno dei migliori riferimenti ospedalieri, la continuità terapeutica che oggi è tra i principali ostacoli da superare. Il lavoro svolto con grandissima professionalità, con il valido ausilio della Direzione medica di Presidio, in collaborazione continua con il Presidente del Tribunale di Sorveglianza di Napoli, rappresenta oggi un quadro importantissimo della sanità in Campania, seppure penitenziaria.

Le fortificazioni del territorio

di Castel Morrone

da Plistica al Castellum

di Linda Iacuzio

Castel Morrone, situato su un territorio collinare circondato dalla catena montuosa dei Tifatini, in Terra di Lavoro, si estende, con i suoi diversi centri abitati, verso la vallata che conduce alla Piana del Volturno, fiume che delimita il confine nord del comune. Le colline circostanti, un tempo ricche di boschi - distrutti soprattutto dagli incendi -, caratterizzati da alberi come il castagno e la quercia, da arbusti come l'olmo, la ginestra, il mirto e abitate da molte specie di animali selvatici, oggi sono costituite da rocce calcaree e interessate da un raro fenomeno geologico che ha determinato la formazione di "tre macroforme carsiche" denominate "Doline da crollo".

Castel Morrone, l'antica Morronea di Tito Livio, vanta oltre due millenni di storia soprattutto come testimone speciale, fin dai tempi più antichi, di fatti di grande rilevanza. Secondo recenti ipotesi, il territorio morroneo sarebbe stato il luogo preciso dove il cartaginese Annibale avrebbe piantato le tende del suo accampamento durante la strenua lotta contro i Romani.

Un popolo guerriero, che successivamente divenne stanziale in questi luoghi, abitandoli, fu quello dei Sanniti, dal quale discendono probabilmente i morronesi; il territorio di Castel Morrone gravitò nell'orbita dei Sanniti, costituendo una delle diciannove fortificazioni da loro costruite e individuate dalla studiosa e archeologa Gioia Conta-Haller. In particolare, la fortificazione di Castel Morrone viene identificata con il nome di Monte Castellone-Gagliola, due colline della catena montuosa dei Tifatini, situate al confine con il Sannio e dalle quali era possibile controllare facilmente

la stretta valle sottostante che conduceva verso la piana di Caserta.

Sul monte Gagliola, alto 376 m, è stata individuata una fortificazione identificata con l'antica città-fortezza di Plistica che, estesa circa 200.000 mq., secondo G. Guadagno, derivava il suo nome dalla presenza di enormi massi detti "pile", così come li definiva Crescenzo Esperti nella sua opera *Memorie storiche della città di Caserta*: "Plistia era città situata in Morrone sopra il Monte Gagliola, dove al presente si vedono le vestigia delle mura... Vi sono dei gran massi detti pile; onde da pile, Pilstiae e quindi Plistia; così come in Napoli abbiamo il Piliero alla marina perché qui vi è un gran sasso...".

Plistica, la cui esistenza è stata collocata, in maniera discorde dagli studiosi, tra il VII e il IV secolo a. C., era infatti dotata di una cinta muraria di grosse dimensioni, formata da opere "di tipo megalitico o poligonale"; le mura della città-fortezza ebbero certamente funzione difensiva ma, attraverso i collegamenti con le cinte murarie degli altri centri fortificati, posti sui monti della catena dei Tifatini, rappresentarono "una rete di avvistamento e comunicazione per via aerea che copriva un vasto territorio e che si spingeva fino ai confini del Lazio".

La cinta muraria di Plistica, che aveva un perimetro di circa 5 km e di cui oggi sono ancora visibili i resti, comprendeva al suo interno le cime del monte Gagliola e del monte Castellone; su quest'ultimo sono stati rinvenuti i resti di quella che è stata identificata come una cisterna, scavata nella roccia, presso la quale doveva svolgersi principalmente la vita del centro abitato e dove probabilmente, secondo l'analisi condotta da Raffaele Leonetti, dovette esservi l'Acropoli, essendo il punto più alto della città.

Plistica, che da semplice fortezza divenne sempre più città cosmopolita, perdendo poco a poco i suoi originari caratteri sanniti, fu al fianco di Roma allorché questa fu chiamata a difesa dei centri abitati delle valli e della pianura, come ad esempio di Capua e di Teano, continuamente esposti alle scorribande dei Sanniti che scendevano dalle montagne circostanti. Durante le lotte tra Romani e Sanniti, Plistica fu da questi ultimi più volte assediata fino alla presa definitiva e alla distruzione avvenuta tra il 314 e il 313 a. C.

I superstiti, fuggiti dalla distrutta fortezza, avrebbero dato origine al primo nucleo di Morrone, toponimo che sarebbe stato predominante rispetto a quelli delle altre lo-



calità site nel territorio sottostante, formatesi anch'esse dopo la distruzione di Plistica e che sarebbero divenute parte integrante della stessa Morrone, situata, rispetto ad esse, in posizione centrale e dominante sulla valle, rappresentando altresì un rifugio per le popolazioni, soprattutto al tempo delle invasioni barbariche.

Il primo nucleo del Castello di Morrone fu costruito in epoca Normanna, intorno all'anno 1000, ed ebbe quasi subito il suo signorotto, feudalizzando tutta la valle.

L'esigenza di costruire un nuovo castello, una nuova fortezza, fu presto avvertita dai coloni che, in seguito alla distruzione di Plistica e del suo abbandono, si erano riversati nelle zone a valle delle colline, dando origine al Pagus Tifatinus.

Il nuovo Castellum nasceva dunque come rifugio degli abitanti della valle, che vi si recavano in caso di necessità, e senza alcun proposito offensivo.

Il monte dove venne eretta la fortezza fu comunemente chiamato Castellum, pur essendo il toponimo



ufficiale, in onore della Madonna della Misericordia, per l'appunto Monte della Misericordia, ai piedi del quale si estende l'abitato attuale di Castel Morrone.

Sul Monte della Misericordia sono stati rinvenuti resti della cinta muraria, costruita con una tecnica simile a quella della distrutta Plistica e che risalirebbe al II secolo a.C. Al suo interno un secondo muro racchiude la parte più alta del monte, l'Acropoli. Su questo punto, inglobando le antiche strutture e fortificazioni, fu costruito dai Normanni il Castellum. Qui si stabilì la popolazione

delle valli sottostanti, divenute sempre più insicure e spopolatesi soprattutto durante le invasioni barbariche. Attorno al Castello sorsero nuove abitazioni e si incrementarono le attività; il centro si popolò sempre di più e mutò il nome da Castellum in Morrone. È in questo periodo infatti che nasce il toponimo Muronis o Moronis, la cui radice significa "luogo posto in alto". Quel monte si caratterizzò soprattutto per la devozione e per la fede dei morronesi, prima pagane, poi cristiane. Qui infatti vi fu un tempio costruito per venerare gli dei cari a tutti gli abitanti del Pagus Tifatinus creatosi dopo la distruzione di Plistica, e qui si venerò poi la Madonna della Misericordia, ancora oggi protettrice e patrona di Castel Morrone, la cui festa ricorre l'8 settembre.

Il castello di Morrone, attualmente diruto (restano il torrione principale, alcune parti della cinta muraria ed alcune casette in pietra), e il monte dove esso sorge, furono abbandonati e decadde quando venne raggiunta una maggiore stabilizzazione politica e gli abitanti ritornarono definitivamente nella valle.

Una leggenda vuole che al di sotto della torre a pianta quasi quadrata del castello vi fosse un passaggio segreto che conduceva al paese. Oggi la cima del monte dove sorge il castello di Morrone "per il grande valore storico e ambientale, è sottoposta a tutela" dal Ministero per i beni e le attività culturali.

(Fonti: R. Leonetti, *Morrone in Terra di Lavoro: dalle origini alla fine del Ducato*, Napoli, C.S.L., 1988; www.comune.castelmorrone.ce.it)



Federalismo demaniale

UN'OPPORTUNITÀ DI RINASCITA

di Tiziana Muscariello

Il federalismo fiscale, fortemente voluto dalla Lega Nord, è ufficialmente stato approvato il 5 maggio del corrente anno ed è entrato in vigore il 21 maggio, tra polemiche, incertezze e perplessità sia dell'opinione pubblica che del mondo politico; questo provvedimento sarebbe la soluzione alle spese sconsiderate effettuate dalle Regioni del sud Italia, che si ritengono pesare sulle spalle del nord, "locomotiva" economica italiana; il ricco nord potrebbe beneficiare della propria produttività, e scrollarsi di dosso il peso di un meridione "sprecone".

La scelta di chi scrive è di evitare il discorso "unità d'Italia", momento storico in cui la potenza borbonica fu smembrata letteralmente, a favore di uno Stato che ha poi riservato al meridione poca attenzione; l'intenzione, invece, è quella di sottolineare come questa manovra, che apparentemente sembra destinata ad aumentare il dislivello economico fra nord- e sud-Italia, possa essere un'occasione irripetibile perché la fenice campana possa rinascere dalle proprie ceneri.

Per divenire operativo, il federalismo fiscale necessita di due anni per l'attuazione e cinque anni di regime transitorio, durante i quali la macchina dovrà rodare il proprio motore per funzionare al meglio.

Uno dei provvedimenti che entreranno in vigore è il federalismo demaniale.

Con l'attuazione di quest'ultimo una parte dei beni demaniali sarà conferita alle Regioni, che avranno l'obbligo di ottimizzarne il valore e la rendita: nonostante l'esclusione di alcuni importanti beni di ogni regione (come gli

aeroporti di interesse nazionale), faranno parte dell'operazione il demanio marittimo ed una parte degli immobili statali.

La responsabilizzazione delle Regioni riguardo alla gestione di tali beni è un'ottima iniziativa, in quanto "costringe" le amministrazioni locali ad utilizzare al meglio le proprie risorse, premiando le Regioni virtuose, punendo quelle non attente alla gestione dei beni, ma soprattutto impedendo che i lauti finanziamenti statali favoriscano il lassismo locale.

Il demanio marittimo, in particolare, è una ricchezza che in Campania non possiamo continuare a maltrattare tanto impunemente, ed è forse questa l'occasione per inasprire e garantire le pene per chi attenta alle bellezze dei nostri mari, dai bagnanti poco educati alla camorra ed alle industrie che smaltiscono in maniera inadeguata i rifiuti di produzione.

È sorprendente il potenziale che si nasconde nella nostra regione, che potrebbe sostentarsi per il 90% con il turismo: una stima di quanta ricchezza si potrebbe ottenere da un'adeguata gestione del territorio si può avere considerando che nonostante lo scandalo rifiuti e la malavita, che non hanno ben pubblicizzato Napoli e la Campania nel mondo durante gli ultimi anni, il turismo in Campania è forse solo lievemente diminuito, registrando comunque un andamento positivo in alcuni periodi e confermandosi punto di forza nell'economia della regione.

Il mare ha in sé la capacità di depurarsi, a costo zero, basterebbe dargli un po' di respiro per far sì che, seppur lentamente, in esso ritorni l'equilibrio che abbiamo minato fino ad oggi.

Per quanto riguarda invece la gestione degli immobili, se ne po-

trebbe concedere in gestione una parte a privati, previa presentazione di un progetto e vincolando (anche temporalmente) tale concessione al raggiungimento di prefissati obiettivi, sia in termini economici (ricchezza prodotta) che di sostenibilità (rispetto dell'urbanistica e dell'ambiente). Fare leva sul profitto del privato è un modo per mirare all'eccellenza, e rilanciare l'immagine



della Regione a livello mondiale, magari integrando le concessioni con i servizi pubblici, in uno scambio privato-Comuni vantaggioso per entrambi. Tutto ciò creerebbe posti di lavoro, assumendo anche una funzione sociale. Appare quindi ingiustificata la paura del federalismo fiscale, a patto, però, che la gestione della manovra da parte di Stato e Regioni sia volta esclusivamente al bene della popolazione.

La cessione del quinto dello stipendio

di A. D'Avanzo - E. Ferrara - A. Balzano

La Cessione del Quinto dello stipendio, applicata a tutto il comparto statale e pubblico, è stata introdotta dal DPR n.180/1950.

Dopo 50 anni la L.F. n.311/2004, la L.n.80/2005 ed infine la L.F. n.266/2005, hanno rinnovato ulteriormente la materia.

Attualmente anche i dipendenti privati, i pensionati pubblici e privati nonché i dipendenti a tempo determinato ed i parasubordinati, vi possono accedere.

La C.Q.S. è la possibilità di richiedere un prestito personale con la particolarità di avere la rata addebitata direttamente sulla busta paga o sulla pensione ed entra negli istituti giuridici che regolano i c.d. prestiti non finalizzati. La rata verrà pagata dal datore di lavoro o dall'ente pensionistico con un bonifico fisso mensile direttamente a favore di una Banca o di un Intermediario Finanziario. La somma erogata non richiede, a carico del richiedente, alcuna informazione sulla destinazione dell'uso del finanziamento.

La garanzia del prestito risiede sulla stabilità del posto di lavoro, la rata è addebitata sulla busta paga o sulla pensione.

Per questo motivo non potranno essere finanziati i lavoratori autonomi ed i lavoratori con contratti a tempo determinato (a meno che il finanziamento termini entro la data di scadenza del contratto in corso).

Per i dipendenti di Aziende private un'ulteriore garanzia è costituita dal TFR accantonato che rimane vincolato.

I vantaggi della C.Q.S. sono:

- non è necessario presentare garanzie aggiuntive (ipoteche, firme di parenti, ecc) e la Banca erogante non ha la necessità di valutare la situazione finanziaria del richiedente;
- la dilazione può raggiungere i 5 o i 10 anni;
- i tassi di interesse sono convenienti sulle lunghe dilazioni;
- la C.Q.S. è garantita per legge da copertura assicurativa vita-impiego;
- il prelievo della rata è fatto mensilmente sulla busta paga o sulla pensione;
- la rata di finanziamento viene prelevata fino ad una quota pari a 1/5 dello stipendio.

La C.Q.S. prevede la stipula obbligatoria di coperture assicurative, per il rischio vita (in caso di premorienza) e per il rischio impiego (in caso di perdita del lavoro o invalidità permanente). Il costo dell'assicurazione, variabile in funzione dell'età del richiedente, della durata del finanziamento e dell'anzianità di servizio, incide in modo trascurabile sulla rata mensile.

Il prestito è rinnovabile prima della sua naturale scadenza al fine di ottenere un altro finanziamento, con un abbuono degli interessi non maturati a fronte di ulteriore

liquidità.

I rinnovi sono così regolamentati:

- la cessione con durata quinquennale si rinnova dopo che sono trascorsi due anni;
- la cessione con durata decennale dopo che sono trascorsi quattro anni;
- nel caso di estinzione antecedente ai suddetti parametri se ne può attivare un'altra dopo un anno dall'estinzione della cessione stessa.

Non possono coesistere due Cessioni del quinto sulla stessa busta paga e, per la sottoscrizione di una nuova, la precedente dovrà essere obbligatoriamente estinta.

L'operazione di rinnovo della C.Q.S. si effettua quando esistendo già una cessione sullo stipendio, la stessa viene rinnovata prima della naturale scadenza.

La nuova operazione manterrà più o meno invariata la rata del vecchio finanziamento, che sarà contestualmente estinto, prolungando solo la durata residua.

Il vantaggio fondamentale dell'operazione di rinnovo è di ottenere un nuovo finanziamento senza che aumenti la vecchia rata mensile già in corso.

Condizioni indispensabili per l'operazione integrativa sono che la somma delle due quote non superi il V dello stipendio e che l'Amministrazione accetti di trattenere la doppia rata.

L'operazione di cessione integrativa si propone quando la rata di una cessione già in corso è inferiore al V dello stipendio, e si rende necessaria quando sulla busta è già presente una cessione non rinnovabile ed il dipendente ha necessità di una somma particolarmente elevata. In questo caso possono essere richieste una cessione aggiuntiva (che vada a coprire la quota residua tra la preesistente cessione ed nuovo limite cedibile derivato dagli aumenti contrattuali) ed una delega contemporaneamente.

È necessario conoscere a fondo i tassi di interesse per comprendere l'effettiva incidenza sullo stipendio:

- IL TAN (tasso annuo nominale) è quel tasso di interesse nominale espresso sul credito che viene concesso;
- IL TAEG (tasso annuo effettivo globale) esprime l'effettivo costo del finanziamento a carico del richiedente.

Pertanto è al TAEG che il dipendente si deve attenere per rendersi conto dell'effettivo tasso applicato.

45



La salvaguardia del mondo acquatico è più che mai un imperativo categorico

di Jean Rene Bilongo

I suoi capisaldi spaziano dalla protezione degli ambienti marini alla tutela degli ambienti fluviali e lacustri, dalla pesca sportiva alla subacquea ed alla nautica. Un ventaglio di attività rivolto a un esercito di protagonisti della solidarietà ambientale: dai giovanissimi ai pensionati, dagli studenti alle casalinghe, dai diversamente abili ai professionisti. Per infondere in loro, senza clamore né pubblicità, "l'amore per la natura che non muore mai", specie in una società che vede tanti altri valori moribondi. Più in generale, le tematiche riguardanti il futuro dell'uomo sul pianeta sono l'architrave di ogni azione della Federazione Italiana Sport e Ambiente (FISA) il cui credo è quello della salvaguardia e l'ottimizzazione del mare e delle acque interne, soprattutto in un paese immerso nel Mediterraneo come l'Italia. Eppure quella straordinaria risorsa, potenziale fonte anche di occupazione, è sempre più minacciata da un inquinamento mostruoso. Rimediare alla deriva in corso è piuttosto impegnativo, richiede passione umana, azioni mirate, politiche lungimiranti, sinergie. Alla Fisa- Campania, sostengono che si può fare. Con il coinvolgimento di ciascuno e di tutti. A partire dai più giovani. Con il coinvolgimento della prima agenzia di formazione alla cittadinanza attiva ovvero la scuola. Varie le iniziative ad essa dedicate dalla Fisa: dai "Sentieri del Marisapere" con escursioni e visite guidate a "MarIncontro", una sorta di Full Immersion in alcuni "concetti ispiratori che si vogliono

stimoli e sprone per iniziare un costruttivo percorso con i ragaz-

mio, la cui prossima cerimonia di consegna si terrà il 20 novembre



zi, sensibilizzandoli a un corretto rapporto con il mare, i suoi ambienti naturali, le sue coste e le sue risorse, nonché con le acque fluviali".

Oltre al suo quotidiano impegno in trincea, la Fisa- Campania organizza ogni anno il Premio Mediterraneo "Amici delle Acque" per il conferimento del Nettuno. Il Premio, ormai appuntamento pregiato della galassia ambientalista campana, e non solo, "nasce allo scopo di riconoscere e premiare simbolicamente le sensibilità di quanti, nell'area mediterranea, si distinguono in studi, iniziative ed impegni a diffondere la cultura del mondo delle acque, marine e fluviali ed a divulgare l'educazione ambientale a loro protezione". Alla Fisa- Campania, sita nella Calata San Marco 13 a Napoli, tengono a sottolineare che il Pre-

p.v. presso la storica sede del Reale Yacht Club Canottieri Savoia a Napoli, "è stato pensato per essere opitato nella città di Parthenope, laddove la conca del suo Golfo si riempie di brezza marina, sventolando i vessilli della natura e della cultura". Napoli, cuore del Mediterraneo, "culla di molte culture e coacervo di popoli, fertile giardino di idee, dove la natura ha donato alcuni suoi più bei fiori".

La Fisa vuol essere anche uno strumento propositivo circa la normativa di settore. Diverse le proposte d'impianti legislativi proposti al Parlamento e alle Regioni. A testimoniare il Know How della Federazione, vi sono i convenzioni e Protocolli d'Intesa siglati con Ministeri, Regioni, Province, Comuni. Tutti finalizzati alla salvaguardia del mondo acquatico.



Orsa

Osservatorio Regionale
Sicurezza Alimentare

Prodotti sani, tipici e nazionali: la carne di bufalo e i suoi derivati

di Rosa D'Ambrosio

L'allevamento della specie bufalina è da secoli parte integrante della realtà zootecnica italiana, ne fanno fede gli scritti di Catullo e di Apicio e successivamente, in epoca romana, testi del periodo medievale. Oggi in Italia sono allevati oltre 200 mila capi bufalini, dei quali 160 mila in Campania e circa 40 mila nel Lazio.

L'immagine della bufala richiama subito alla mente il latte e ancora di più un suo derivato: la mozzarella, un prodotto a denominazione d'origine protetta (DOP).

Negli ultimi anni, però, è aumentato l'interesse nei confronti della carne bufalina, molto interessante sotto il profilo sia dietetico che nutrizionale. La carne è oggi ottenuta dalla macellazione di maschi giovani e non di animali a fine carriera. In questo modo si vogliono eliminare tutti gli infondati pregiudizi secondo i quali il bufalo, allevato in ambienti paludosi e malarici, non può fornire carni di apprezzabile qualità. Gli annuoli, vitelli bufalini, danno carni di colore, odore e sapore ineccepibili. Nel bufalo il grasso tende ad accumularsi a livello sottocutaneo, e non tra le fibre, e questo costituisce sicuramente un pregio dal punto di vista nutrizionale, anche in considerazione del fatto che il grasso del bufalo ha un contenuto più basso in grassi saturi e in colesterolo. La carne di bufalo può essere considerata più tenera e più succosa rispetto a quella bovina, per un maggiore contenuto in idrossiprolina e un maggiore potere di ritenzione idrica. Mediante cottura su piastra si registra infatti il 31% di perdite di liquido per

la carne bufalina contro il 34% della carne bovina. Per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale la carne di bufalo non differisce da quella bovina in termini di valore energetico e di contenuto in proteine, ed inoltre presenta una migliore composizione aminoacidica, in quanto si discosta meno dallo schema proposto dalla FAO/WHO per i fabbisogni dell'uomo in aminoacidi essenziali. Relativamente all'apporto vitaminico, le differenze fra le due specie riguardano una

in quest'ultimi a meno della carne di maiale. Questo significa avere la possibilità di produrre alimenti che hanno come potenziale mercato tutti i Paesi islamici, oltre che la folta comunità di religione musulmana che si trova nel nostro Paese.

In genere i prodotti conservati a base di carne di bufalo, da sola o miscelata con carni di specie diverse, presentano un caratteristico colorito rosso intenso, più scuro rispetto a quello dei salumi tradizionali a base di carne



leggera carenza di riboflavina (vitamina B2) della carne bufalina, che però presenta un più alto contenuto in vitamina B12. Per quanto riguarda i minerali, infine, il prodotto bufalino, pur risultando carente in calcio (macroelemento comunque assunto di norma attraverso altri alimenti) e in potassio, non differisce per il contenuto in fosforo ed è più ricco in ferro e sodio.

La carne, commercializzata fresca oppure preparata, si presta bene anche ad essere trasformata in prodotti stagionati pregiati, quali bresaola o salami di vario tipo, facendo

suina. Al taglio, le superfici appaiono abbastanza asciutte ed opache. Gli impasti generalmente risultano sufficientemente legati, con distacco facile dell'involucro artificiale, anche nei prodotti a più lunga stagionatura. Il gusto è delicato e la consistenza buona. Fondamentali rimangono comunque l'utilizzo di materia prima ineccepibile e l'attenta osservanza delle corrette pratiche di produzione, confezionamento e conservazione. Viste le sue caratteristiche nutrizionali può essere destinata all'alimentazione sia di bambini che di persone che hanno problemi cardiovascolari.





D come Diabete ...D come Donna

di Lorenita De Angelis

Il diabete mellito è una patologia cronica ampiamente diffusa in tutto il mondo e al quarto posto tra le cause di mortalità.

- L'insulina è l'ormone che trasforma zuccheri e grassi degli alimenti in energia
- Attività fisica e dieta equilibrata possono prevenire il diabete
- Si può convivere benissimo con il diabete.

Esistono due principali tipi di Diabete Mellito: il Diabete Mellito tipo 1 trattato necessariamente con insulina e il Diabete mellito tipo 2, trattato in primo luogo con dieta ed esercizio fisico e, in seconda istanza, con compresse o insulina.

Esiste inoltre il Diabete gestazionale che è una forma temporanea di diabete durante la gravidanza (4%) ma che può predire la comparsa di Diabete nell'età avanzata. Questa condizione ha un'alta incidenza di mortalità del feto e di malformazioni fetali se non riconosciuta in tempo e trattata opportunamente.

In Italia, i dati dell'annuario statistico ISTAT 2008 indicano che è diabetico il 4,8% della popolazione (5,2% per le donne e 4,4% per gli uomini), pari a circa 2.900.000 persone. Nella fascia d'età 18-64 anni la prevalenza è maggiore fra gli uomini, mentre oltre i 65 anni è più alta fra le donne. Il diabete, se non ben controllato, provoca complicanze, come la retinopatia diabetica (maggiore causa di cecità fra gli adulti) e la nefropatia diabetica (principale causa di insufficienza renale cronica e ricorso a dialisi), oltre che malattie cardiovascolari (la mortalità da cardiopatia ischemica nei diabetici è tre volte superiori a quella della popolazione generale).

Il costo sociale del diabete è molto elevato assorbendo il 7% dell'intera spesa sanitaria nazionale. Inoltre la qualità della vita del diabetico non ben controllato è scadente e c'è una perdita media di 5-10 di anni di vita rispetto ai non diabetici.

Nonostante che il riconoscimento precoce sia molto importante, si stima che circa il 50% dei diabetici non sia a conoscenza del proprio stato.

Va inoltre considerato l'impatto delle patologia frequentemente associate al diabete.

In Campania, 2 adulti su 10 non hanno ricevuto un controllo adeguato della pressione arteriosa, non hanno mai misurato il livello di colesterolo.

Nonostante gli interventi con campagne di sensibilizzazione e il migliorato armamentario farmacologico per cercare di ottenere sensibili riduzioni di mortalità, gli uomini diabetici hanno ancora un rischio di morte per tutte le cause maggiore dell'88% e di morte per malattie cardiovascolari maggiore del 153% rispetto agli uomini non diabetici.

Ancora più preoccupante è la condizione femminile. Dal 1971 al 2000 le donne diabetiche non hanno mostrato diversità statisticamente significative di mortalità né per tutte le cause né per malattie cardiovascolari. Spesso le donne ricevono un trattamento sanitario meno aggressivo. Sono state chiamate in causa le diverse risposte infiammatorie e ormonali ai vari fattori di rischio, ma anche le maggiori difficoltà a giungere a una diagnosi accurata.

Questi dati devono stimolare ricercatori e clinici a migliorare l'attenzione verso la popolazione femminile, nella speranza di riuscire a ottenere miglioramenti simili a quelli osservati negli uomini. Occorre una maggiore cultura della prevenzione del diabete, tutta declinata al femminile. Questo il tema al centro della conferenza stampa "Diabete: donne e domani. Quale prevenzione?" che si è tenuta recentemente presso la Sala Nassiriyah del Senato della Repubblica. Sempre più donne, al giorno d'oggi, si trovano a svolgere molteplici ruoli nello stesso tempo - in famiglia, sul lavoro, nella società e spesso non trovano né il tempo né il modo per occuparsi di se stesse e della propria salute. Alcune forme di diabete, poi, colpiscono le donne in fasi "delicate" della loro vita come la gravidanza o la menopausa. La donna, inoltre, è doppiamente colpita da questa malattia sia perché si può ammalare, sia perché svolge l'importantissimo ruolo di caregiver nei confronti dei propri familiari, sostenendoli e supportandoli nella gestione di questa patologia. In un'ottica di crescente attenzione istituzionale al diabete si inserisce anche la recente approvazione da parte del Senato - avvenuta nel dicembre scorso - della mozione bipartisan sulle prestazioni assistenziali ai malati affetti da questa patologia. La mozione, nata dall'impegno dei senatori Baio e Tomassini, è stata accolta favorevolmente dal Ministro della Salute Ferruccio Fazio, convinto della necessità di garantire l'accesso alle cure e alle prestazioni per i pazienti diabetici in modo omogeneo su tutto il territorio nazionale. Dal mondo politico è arrivata anche la richiesta di comprendere nei nuovi Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) le prestazioni finora escluse per la cura del diabete e delle sue complicazioni.



Vi scongiuro, fratelli, rimanete fedeli alla terra (Nietzsche)

di Andrea Tafuro

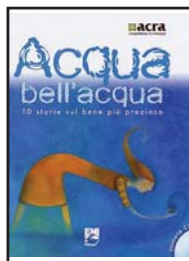


Costruire con le piante. Linee guida all'impiego delle piante negli interventi di ingegneria naturalistica in ambito mediterraneo.

Priorità strategica nel contesto della corretta pianificazione del territorio è la valorizzazione della risorsa ambientale. Tutti si dicono, a parole, difensori e sostenitori di azioni a tutela e salvaguardia dell'ambiente. Italo Abate e Maria Grotta, autori di questa pubblicazione, fanno di più: entrano nel mezzo della scena. Con naturalezza e semplicità rendono comprensibili le tematiche trattate dall'ingegneria naturalistica. Questa è una disciplina scientifica, poiché ha stretti rapporti con la fisica, la meccanica, la biologia, l'architettura del paesaggio e la geologia. Gli autori, con questa pubblicazione, piacevole da leggere, completa di informazioni e impostata in modo chiaro, dopo aver illustrato che cos'è l'ingegneria naturalistica e il quadro normativo che l'accompagna, procedono con l'illustrazione di quali sono le più aggiornate linee guida per il miglior impiego delle piante negli interventi di ingegneria naturalistica, tenendo soprattutto conto delle varie capacità di resistenza delle specie vegetali alle forze dinamiche che sconvolgono l'equilibrio del suolo. Il tutto corredato da foto a colori, tabelle, grafici e tante altre illustrazioni esemplificative. L'importanza di questa disciplina la si può toccare con mano allorché, si osserva che, a causa del disboscamento intensivo effettuato, alla instabilità strutturale del nostro territorio, alla costruzione di case senza nessun piano regolatore e nei posti geologicamente più instabili, alla mancanza di solidi argini lungo i fiumi e ad altre infauste situazioni, si assiste al risultato che sono bastate poche ma abbondanti piogge per far sì che le cronache nazionali

ci dimostrassero, quanto la nostra nazione sia friabile e vulnerabile alle forze della natura. L'ingegneria naturalistica corre in soccorso dei danni causati dall'uomo utilizzando la stessa natura per correggere gli orrori, che contro di essa l'uomo ha commesso. In conclusione, "Costruire con le piante", si pone l'obiettivo di sostenere una maggiore diffusione dell'ingegneria naturalistica, in quanto disciplina scientifica utile al recupero ambientale e alla sostenibilità ecologica.

Costruire con le piante. Linee guida all'impiego delle piante negli interventi di ingegneria naturalistica in ambito mediterraneo, di Italo Abate e Maria Grotta, Editore: Lume, pag. 265, anno 2009, ISBN: 978-88-6076-014-2



Acqua bell'acqua

Un libro fantastico: sono dieci favole legate al comune tema dell'acqua. Sono favole utili per capire e essere consapevoli di quanto sia importante il bene acqua, di quanto sia necessario curarlo e proteggerlo, di quanto sia vitale per ciascuno di noi, fin da quando siamo piccoli. Contiene anche un Cd in cui le stesse favole sono raccontate da voci diverse. Una bella lettura estiva per i più piccoli... ma anche per i più grandi! "Acqua, bell'acqua" è stato ideato per sensibilizzare tutti sulla necessità di risparmiare e conservare l'acqua... per donare parole leggere, fresche e trasparenti e produrre quell'incantesimo che solo la narrazione riesce a creare ma, al tempo stesso, parlare dell'importanza dell'acqua: di chi non ce l'ha e soffre la sete, di chi ce l'ha e la spreca, della sua purezza e della vita che tutti i giorni porta con sé.

Acqua bell'acqua, Autori Vari, Editore: EMI (Editrice Missionaria Italiana), anno 2007, pag.59, ISBN:978-88-3071-717-6



Giù le mani dall'acqua

"Questo, il 2010, è l'anno dell'acqua, l'anno in cui noi italiani dobbiamo decidere se l'acqua sarà merce o diritto fondamentale umano", così esordisce padre Alex Zanotelli, missionario comboniano da anni impegnato per il riconoscimento dei diritti umani. Negli ultimi anni la lotta contro la mercificazione e l'accesso all'acqua come bene comune si è intensificata, affinché sia riconosciuto come diritto di tutti, attraverso una gestione pubblica che garantisca la distribuzione a tutti, al costo più basso possibile. Nonostante gli appelli e le istanze dei numerosi movimenti in difesa dell'acqua, il 19 novembre 2009 è stata varata la legge Ronchi, che privatizza i rubinetti d'Italia. "Una sconfitta della politica e una vittoria dei potentati economico-finanziari, afferma padre Alex, è la vittoria del mercato, la mercificazione della creatura più sacra che abbiamo: sorella acqua".
Giù le mani dall'acqua raccoglie gli appelli di padre Alex, dal 2006 al 2010, per rendere pubblica la sua denuncia e per sostenere le istanze dei movimenti. L'autore scrive: "L'acqua è fonte di vita o fonte di lucro? L'acqua è un bene naturale, vitale e insostituibile, o un bene economico da trattare come risorsa idrica e come merce?... Se l'acqua diventerà fonte di lucro, questo significherà la morte di milioni di persone. Per me questi non sono numeri, sono volti, unici e irripetibili, figli dello stesso Padre. Come cittadino, l'acqua è uno degli elementi più fondamentali per la convivenza umana". La lettura fatta di questa pubblicazione, aiuta ad avere una visione completa del dibattito su questo importante tema per tutti i cittadini.

Giù le mani dall'acqua, Autore: Alex Zanotelli, editore: EMI (Editrice Missionaria Italiana), anno 2010, pag. 64, EAN:978-88-3071-936-1



Viaggio nelle leggi ambientali

di Brunella Mercadante

CAIAZZO: PRIMO COMUNE SENZA SACCHETTI

Sarà Caiazzo, cittadina del casertano di 6000 abitanti il primo comune in Italia a bandire i sacchetti di plastica non biodegradabili, con un anno di anticipo rispetto alla legge nazionale, che dovrebbe entrare in vigore all'inizio del 2011.

Si tratta di un progetto-pilota che coinvolgerà presto tutte le città italiane e straniere che aderiscono al Movimento Internazionale delle città Slow di cui Caiazzo è presidente, per poi estendersi a tutti i comuni italiani.

Il progetto, promosso proprio dal piccolo Comune casertano si pone come obiettivo quello di promuovere comportamenti sostenibili mediante l'adozione di borse riutilizzabili e shopper biodegradabili per ridurre la produzione di rifiuti e migliorare la raccolta differenziata dei rifiuti organici, da tempo attiva sul territorio.

D'ora in poi a Caiazzo si potrà fare la spesa solo con sacchetti biodegradabili e certificati compostabili dal Consorzio Italiano Compostatori. Per incentivare l'iniziativa verranno distribuiti, tra l'altro gratuitamente, 100 mila sacchetti in Master – Bi in tutti i negozi della città, che secondo le stime dovrebbero assicurare un anno e mezzo di ecoshopping. Per chi continuerà ad utilizzare le normali buste di plastica sono previste sanzioni amministrative da 25 e 500 €uro.

Piccola realtà ma più avanzata delle politiche nazionali, ancor più apprezzabile nella disastrosa Campania, dove però bisogna ricordare che oltre 300 comuni raggiungono il 45% di raccolta differenziata, con punte anche del 70 – 80 %.

REFERENDUM SULLA LEGGE RONCHI

L'acqua diventa oggetto di referendum. Questo dà la misura di quanto la questione sia sentita dall'opinione pubblica a tutti i livelli: agricoltori imprenditori, cittadini, tutti seriamente preoccupati per le iniziative del Governo sulla gestione dell'acqua.

Nella fattispecie i referendum proposti alla Corte di Cassazione di Roma dal "Forum italiano per i movimenti per l'acqua" e altre associazioni che vogliono abrogare la legge Ronchi e le norme approvate in passato da altri Governi che andavano nella stessa direzione, quella cioè di considerare l'acqua un bene alla stregua di tanti altri. Secondo i promotori del referendum l'art. 15 della legge Ronchi da un lato ribadisce come la proprietà dell'acqua sia pubblica e dall'altro manda in pensione tutte le gestioni in house (cioè quelle società alle quali viene affidato il servizio direttamente dal Comune o da enti pubblici

senza gara) entro il 31.12.2011, a meno che entro questa data la società che gestisce il servizio non sia per il 40% affidata a privati. Gli enti locali, insomma, dovranno "mettere sul mercato" l'acqua.

Dal punto di vista normativo, qualora i tre quesiti referendari venissero dichiarati ammissibili dalla Corte costituzionale, prima, e votati a maggioranza dai cittadini poi, per l'affidamento del servizio idrico si farebbe riferimento al vigente art. 114 del decreto legislativo n. 267/2000 che prevede il ricorso alle aziende speciali o, in ogni caso, a enti di diritto pubblico che quantifichino il servizio idrico come "privo di rilevanza economica", un servizio quindi esclusivamente di interesse generale e privo di profitti nella sua erogazione.

Che il tema sia caldo lo dimostra anche il fatto che oltre 150 enti locali (sindaci e altri amministratori locali, di tutti gli schieramenti politici) si siano riuniti in un coordinamento, denominato "Enti locali per l'acqua bene comune e la gestione pubblica del servizio idrico", al fine di rendere l'azione a difesa dell'acqua pubblica più energica ed efficace.

Il coordinamento ha anche deciso di sostenere il referendum per fermare i processi di ulteriore privatizzazione, oltre a mirare a rendere di nuovo pubblico il servizio, dove sia stato già privatizzato.

A tal riguardo nel sito Internet del Ministero delle politiche comunitarie (www.politichecomunitarie.it) è pubblicato un editoriale del ministro Andrea Ronchi nel quale si afferma l'acqua è e resta un bene pubblico e non risponde a verità che il Governo voglia privatizzare l'acqua: il provvedimento nasce piuttosto da un'altra esigenza, quella di rendere maggiormente efficiente un sistema che disperde il 37% delle risorse idriche con un costo per i cittadini italiani di 2,5 miliardi di euro ogni anno. Una situazione non più tollerabile.





ANNO VI - NUMERO 4 Giugno-Luglio 2010

rivista@arpacampania.it

DIRETTORE EDITORIALE

Gennaro Volpicelli

DIRETTORE RESPONSABILE

Pietro Funaro

REDAZIONE

Paolo D'Auria, Salvatore Lanza

Fabiana Liguori, Giulia Martelli

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

Carla Gavini

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Luigi Alicino, Pietro Mainolfi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Gianluca Agata, Salvatore Allinoro, Giuseppina Annunziata,

Antonio Balzano, Jean Renè Bilongo, Ilaria Buonfanti, Antonio Cuomo,
Anna Rita Cutolo, Rosa D'Ambrosio, Antonio D'Avanzo, Lorenita De Angelis,

Gennaro De Crescenzo, Pasquale Falco, Eleonora Ferrara, Rosa Funaro,
Gaspere Galasso, Alessia Giangrasso, Massimiliano Giovine, Linda Iacuzio,
Ferdinando Iannuzzi, Pasquale Iorio, Danilo Lubrano, Gianfranco Lucariello,
Luigi Lucariello, Claudio Marro, Brunella Mercadante, Donato Martucci,

Tiziana Muscariello, Marcello Naimoli, Anna Paparo, Salvatore Patrizio,
Giuseppe Picciano, Guido Pocobelli Ragosta, Andrea Tafuro, Lorenzo Terzi,
Elvira Tortoriello, Anna Villani, Chiara Zanichelli.

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Pietro Vasaturo

EDITORE

Arpa Campania

REALIZZAZIONE, GRAFICA, IMPAGINAZIONE E STAMPA

Poligrafica Ruggiero S.r.l.

Zona Industriale Pianodardine - 83100 Avellino

www.poligraficaruggiero.it

polrugg@tin.it

Iscrizione al Registro Stampa del Tribunale di Napoli n. 07 del 2 febbraio 2005 distribuzione gratuita. L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiederne una rettifica o la cancellazione scrivendo a: Arpa Campania Ambiente, Napoli. Informativa Legge 196/03 tutela dei dati personali.

La carta utilizzata per la stampa di questo periodico è inalterabile, priva di acidi, a pH neutro, conforme alle norme UNI EN Iso 9706 ∞, realizzata con materie fibrose vergini provenienti da piantagioni rinnovabili e prodotti ausiliari assolutamente naturali, non inquinanti e totalmente biodegradabili.



Gentili lettrici e gentili lettori,
vi comunichiamo che dal prossimo
numero la rivista

"Arpacampania Ambiente"

avrà un volto nuovo:

il nostro bimestrale infatti

diventerà un quindicinale online

consultabile e scaricabile

sul sito istituzionale

www.arpacampania.it

Vi comunichiamo inoltre che,

per chi fosse interessato,

è possibile ricevere la rivista

via e-mail al proprio

indirizzo di posta elettronica

in formato integrale, facendone

relativa richiesta scritta

all'indirizzo

rivista@arpacampania.it



Le principali attività dell'Agenzia Regionale Protezione Ambientale Campania:

- controllo delle fonti di pressione determinate dalle attività umane che producono impatti sull'ambiente (scarichi, emissioni, rifiuti, radiazioni)
- monitoraggio dello stato dell'ambiente determinato dal livello di qualità delle

diverse matrici (acqua, aria, suolo)

- prevenzione finalizzata alla promozione della sostenibilità ambientale attraverso gli strumenti ad essa correlati (Agenda 21 e processi partecipativi, Emas)
- supporto tecnico alla Pubblica Amministrazione nel definire le risposte (piani, progetti), messe in atto per fronteggiare le pressioni e migliorare così lo stato dell'ambiente
- diffusione dell'informazione ambientale

foto di Fabiana Liguori

SEDE CENTRALE
via Vicinale Santa Maria del Pianto
Centro Polifunzionale, Torre 1
80143 Napoli
Centralino: 081.2326111
website: www.arpacampania.it

DIREZIONE GENERALE
tel: 081.2326215
fax: 081.2326225

e-mail: segreteria@arpacampania.it

DIREZIONE TECNICA
tel: 081.2326218
fax: 081.2326324

e-mail: dirtec@arpacampania.it

DIREZIONE AMMINISTRATIVA
tel: 081 2326216
fax: 081 2326209

e-mail: diramm@arpacampania.it