

I colori e i sapori della nostra terra

RISCHIO IDROGEOLOGICO: È ALLARME IN CAMPANIA



Annarita **Cutolo**
Pag. 3

IL CORALLO NERO BIOLUMINESCENTE



Ilaria **Buonfanti**
Pag. 8

IL GIARDINO DELLA MINERVA



Fabiana **Liguori**
Pag. 12

In questo numero:

L'Ispra presenta la nuova guida tecnica sulle emissioni in atmosfera **p. 4**

Dai reflui oleari nuova linfa per la terra **p. 6**

Futuro Remoto 2011: "Viaggio al centro della terra" **p. 9**

L'Anisakidosi: la parassitosi dei pesci **p. 15**

Sanità: sono dei cittadini le grandi iniziative **p. 17**

La flessibilità temporale: il contratto di lavoro a tempo parziale **p. 18**

**ARPA CAMPANIA AMBIENTE**

del 15 Novembre 2011 - Anno VII, N.32

DIRETTORE EDITORIALE

Antonio Episcopo

DIRETTORE RESPONSABILE

Pietro Funaro

IN REDAZIONE

Paolo D'Auria, Salvatore Lanza, Fabiana Liguori, Giulia Martelli, Luigi Mosca

HA COLLABORATO

Savino Cuomo

SEGRETARIA AMMINISTRATIVA

Carla Gavini

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Pietro Vasaturo

EDITORE

Arpa Campania Via Vicinale Santa Maria del Pianto Centro

Polifunzionale Torre 1 80143 Napoli

REDAZIONE

Via Vicinale Santa Maria del Pianto Centro Polifunzionale Torre 7-80143 Napoli Phone: 081.23.26.405/426/427

Fax: 081. 23.26.481 e-mail: rivista @arpacampania.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 la rettifica o la cancellazione scrivendo a: ArpaCampania Ambiente, Via Vicinale Santa Maria del Pianto, Centro Polifunzionale, Torre 7-80143 Napoli. Informativa Legge 675/96 tutela dei dati personali.

TERRA LIQUIDA

Paolo D'Auria

Cambiare, evolvere, ribellarmi.

Io sono la terra.

Quando mi calpesti sai che io ci sono, confortato dal mio solido, silenzioso, scontato sostegno.

Ma quando, cogliendo l'ispirazione di mia sorella pioggia, ingrosso le mie vene di acque scure, limacciose, straripanti e trascino giù con me tutte le ferite che mi hai inferto, demolendo ciò che c'è di sbagliato allora, solo allora, ti accorgi di quanto avresti dovuto curarmi, di quanto io sia stata meritevole di una progettualità che solo a livello embrionale hai saputo definire fondamentale ma che, in realtà, non è mai sbocciata.

Io sono la terra.

Le mie carni sanno partorire frutti di vita, dal mio centro sgorga quel calore che a te ho donato per farti rifiorire quando ti dichiaravi appassito. Ma nella tua evoluzione quel calore è diventato un mezzo, ineffabile strumento di progresso che si sta ritorcendo contro di me, tua madre. Io sono la terra, uomo!

Abbandona le tue logiche da sciame, diffida dalla tua spasmodica ricerca del materiale. Vai avanti, ma in modo diverso. Ritrova la tua individualità, dimora stabile, lavoro fisso, famiglia definita, certezza economica, politica ed etica, ma più di tutto, ritrova la consapevolezza della giustizia.

"I fluidi non fissano lo spazio, non legano il tempo. I fluidi non conservano mai a lungo la propria forma, e sono sempre pronti a cambiarla. I fluidi viaggiano con estrema facilità, scorrono, traboccano, si spargono, tracimano, colano, gocciolano".

Zygmunt Bauman



Rischio idrogeologico: è allarme in Campania

Anna Rita Cutolo

È allerta in Campania per i pericoli legati al rischio idrogeologico che incombe sull'intero territorio regionale. Ben 504 Comuni presentano zone ad elevata criticità, per un totale di oltre 2.597 chilometri quadrati di territorio, ovvero il 19% della superficie dell'intera regione. L'arrivo dell'autunno e le recenti drammatiche alluvioni che hanno colpito la Liguria non fanno che sottolineare il grave stato di pericolo in cui versa l'intero territorio nazionale a causa dell'incuria dell'uomo.

La Campania, purtroppo, non fa eccezione, come emerge dall'indagine Ecosistema rischio, realizzata da *Operazione fiumi*, la campagna di Legambiente e del Dipartimento di Protezione Civile dedicata al rischio idrogeologico nel nostro Paese.

I dati dell'inchiesta, resi noti in un preoccupante dossier presentato di recente alla stampa, sottolineano come in Campania sia urgente intervenire per contenere il rischio idrogeologico e co-

me debba rimanere alto il livello di attenzione per frane e alluvioni. Infatti, l'87% dei Comuni intervistati ha nel proprio territorio abitazioni in aree goleanali, in prossimità degli alvei e in aree a rischio idrogeologico e il 36% presenta addirittura interi quartieri in tali aree.

Stando ai dati dell'indagine, nel 49% dei comuni campione sono presenti in aree a rischio strutture e fabbricati industriali che, in caso di alluvione, oltre al rischio per i dipendenti, comportano anche il pericolo di sversamento di prodotti inquinanti nelle acque e nei terreni. Nel 24% delle amministrazioni intervistate sono presenti strutture sensibili in zone esposte a rischio frana o alluvione e nel 28% dei comuni in questione sono state costruite strutture ricettive turistiche o strutture commerciali in zone a rischio. Solo 3 Comuni hanno però avviato opere di delocalizzazione di abitazioni dalle aree più a rischio e in nessun caso le amministrazioni intervistate hanno provveduto ad avviare interventi di delocalizzazione

di fabbricati industriali. Inoltre, solo il 58% dei comuni si è dotato di un piano di emergenza da mettere in atto in caso di frana o di alluvione e solo un terzo dei comuni ha aggiornato il piano negli ultimi due anni, cosa estremamente importante, visto che disporre di vecchi piani può costituire un limite grave in caso di necessità. A questo si aggiunge il fatto che oltre la metà dei comuni in cui siano presenti zone esposte a rischio ancora non ha effettuato una manutenzione ordinaria delle sponde, delle opere di difesa idraulica e più in generale del territorio. Tanto basta a mettere in luce una vulnerabilità del territorio campano che risulta più fragile di anno in anno.

Le carenze ed i ritardi nella pianificazione territoriale e urbanistica, secondo il monitoraggio dell'inchiesta, rendono la Campania una zona ad alto rischio. Ciò nonostante, solo nel 27% dei comuni in questione è attiva una struttura di protezione civile operativa 24 ore su 24.

L'ISPRA presenta la nuova guida tecnica sulle emissioni in atmosfera

Angelo Morlando

Lo scorso 26 ottobre, l'ISPRA e le Agenzie per la Protezione dell'Ambiente Regionali e delle Province Autonome, hanno presentato una serie di documenti di sintesi inerenti alle conoscenze del sistema dei "monitoraggi e controlli".

Per tale tematica è stata, quindi, pubblicata la "Guida tecnica per i gestori dei sistemi di monitoraggio in continuo delle emissioni in atmosfera (SME)".

Il documento fornisce i riferimenti relativi all'applicazione della norma UNI EN 14181:2005, ma è utilizzabile anche nel caso di sistemi non gestiti secondo tale norma. Durante il seminario sono stati raccolti anche i commenti dei gestori in indirizzo utili anche per una possibile futura revisione del documento. Proprio a seguito dei numerosi interventi e per un approfondimento specifico normativo si ritiene utile riportare una prima sintesi inerente all'applicazione normativa del documento: "La norma UNI EN 14181:2005 richiede che gli strumenti SME siano "certificati" 'QALi'.

L'uso di tale termine è improprio perché non si tratta, in realtà di una vera e propria certificazione, ma di una valutazione standardizzata delle caratteristiche degli strumenti, al fine di poterne permettere la comparazione in fase di scelta.

ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



ARPA-APPA
Sistema delle Agenzie Ambientali

Guida tecnica per i gestori dei Sistemi di Monitoraggio in continuo delle Emissioni in atmosfera (SME)



69 / 2011

MANUALE E LINEE GUIDA

massima associata al singolo composto".

Lo strumento base di tale protocollo, quindi, è il Manuale di Gestione (MG), che deve essere redatto secondo i principi della qualità (EN 45000) e, pertanto, la sua struttura dovrà essere quella prescritta da tale norma secondo i seguenti criteri:

- descrivere e definire il funzionamento dell'impianto durante gli stati a regime, transitorio, avaria, emergenze etc.;
- definire univocamente il sistema SME in ogni sua parte;
- indicare il tipo e la frequenza delle verifiche periodiche;
- garantire il mantenimento delle prestazioni;
- indicare le procedure da attuare in caso di avaria/guasto all'impianto o al sistema SME;

La norma di riferimento per tale attività è la UNI EN 15267:2009. Infatti, come ricordato nel D.Lgs.vo 152/06 (parte V, allegato VI), la certificazione è, almeno per strumenti SME prodotti dopo la pubblicazione della norma UNI EN 15267:2009, una condizione necessaria ma non sufficiente all'utilizzo dello stesso, in quanto, se da un lato garantisce la comparabilità di un prodotto con un altro, dall'altro non garantisce che abbia la precisione necessaria.

Tale parametro è determinato, primariamente, dal limite imposto all'impianto, che è deciso a livello locale in fase di autorizzazione e dall'incertezza

Si ritiene utile, infine, riportare le norme di riferimento per le verifiche periodiche attualmente aggiornate per i diversi parametri:

- NOx: UNI EN 14792 :2006
- CO : UNI EN 15058:2006
- SO2: UNI EN 14791:2006
- HCl: UNI EN 1911:2010
- Polveri: UNI EN 13284-1:2003
- H2O: UNI EN 14790:2006
- O2: UNI EN 14789 :2006
- COT: UNI EN 13526:2002 per COV> 20 mg/Nm3
- COT: UNI EN 12619:2002 per COV< 20 mg/Nm3

SECONDO IL NOAA GLI INVERNI DEL MEDITERRANEO SARANNO SEMPRE PIÙ SECCHI

Anna Paparo

Secondo uno studio del NOAA (*National Oceanic and Atmospheric Administration*), pubblicato dal *Journal of Climate*, gli inverni della zona del Mediterraneo sono sempre meno piovosi, da almeno vent'anni. E col passare del tempo ci saranno sempre meno giorni di pioggia, ma con fenomeni molto più intensi. La ricerca in questione ha esaminato i dati disponibili dal 1902 fino allo scorso anno e ha messo in evidenza come dei 12 inverni più secchi dell'ultimo secolo, ben 10 si sono verificati a partire dagli anni '90. Inoltre, per capire la natura della causa di questo fenomeno, i ricercatori hanno inserito i dati raccolti in diverse simulazioni, scoprendo che l'uomo, o meglio i gas serra emessi artificialmente, sono i maggiori responsabili di questo cambiamento. Martin Hoerling, uno degli autori, ha sottolineato come «la grandezza e la frequenza della siccità sono troppo grandi per essere spiegate solo dalla variabilità naturale», e che «la regione sta già sperimentando una situazione di stress idrico, ed è impossibile che la situazione torni alla normalità solo grazie alla natura». E purtroppo i risultati di questa ricerca non danno affatto buone notizie: non trattandosi di un fenomeno naturale ma di un cambiamento complessivo, è improbabile che sia temporaneo e che il clima ritorni come quello di una volta. Situazione per niente confortante, soprattutto se si prende in considerazione anche il fatto che in Italia già si assiste a fenomeni di desertificazione, come è stato registrato da un'analisi pubblicata



di recente dall'Ispra, secondo la quale i casi di vulnerabilità del suolo non sono limitati alle 5 regioni già note, ossia Sicilia, Puglia, Calabria, Basilicata e Sardegna, ma si estendono anche ad altre, quali Piemonte, Liguria, Toscana e Abruzzo. Inoltre, l'Ispra ha messo in luce che circa il 70% della superficie della Sicilia presenta un grado medio - alto di vulnerabilità ambientale. Seguono il Molise con il 58%, la Puglia 57% e la Basilicata 55%. Nello specifico la desertificazione è dovuta all'azione di caratteristiche e proprietà naturali proprie del terreno, ma che a loro volta vengono sfruttate eccessivamente dall'attività dell'uomo. A ciò, si unisce l'impatto dei cambiamenti climatici, che non gioca affatto a nostro favore, anzi sta portando

alla graduale diminuzione dell'apporto d'acqua, accompagnata dal mutamento delle temperature e dalla frequenza di eventi naturali catastrofici, come ad esempio le piogge dilaganti molto forti che disgregano lo strato fertile più superficiale del suolo. E da quello che sta succedendo a Genova, possiamo facilmente renderci conto che il mantra americano si sta avverando. Per questo, bisogna assolutamente ricorrere ai ripari, in quanto, come hanno ben fatto notare il NOAA e l'Ispra, suonando il campanello d'allarme, i danni che potrebbero emergere in un futuro non tanto lontano sono molto gravi, tra cui la riduzione di risorse vitali come l'acqua. Quindi, prendiamoci cura della nostra Terra e di noi stessi.

DAI REFLUI OLEARI NUOVA LINFA PER LA TERRA

L'impianto Tirsav Plus produce compost dagli scarti della lavorazione delle olive

Paolo D'Auria

Laurino, nel cuore profondo del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano: è qui che sorge l'impianto sperimentale di compostaggio "Tirsav Plus", di recente oggetto di una visita cui hanno partecipato rappresentanti del SESIRCA della Regione Campania, del Corpo Forestale dello Stato e dell'Arpac. Unico nel suo genere, l'impianto è stato progettato per il trattamento dei reflui oleari, sostanze organiche che derivano dalla lavorazione delle olive nei frantoi, principalmente sanse e acque di vegetazione (AV). Il progetto, finanziato nell'ambito del programma Life Ambiente della Commissione Europea, ha visto – tra gli altri – la collaborazione attiva dell'Arpac, con un continuo supporto sia in fase preliminare che in fase di processo, attraverso indicazioni sia progettuali che gestionali. "L'utilizzo agronomico non corretto dei reflui oleari – spiega Claudio Marro dell'Arpac – costituisce una problematica notevole per il nostro ecosistema. Il piano di monitoraggio effettuato dall'Agenzia dal 2007 al 2010, ha



messo in evidenza non pochi casi di inquinamento di corsi d'acqua regionali da AV". Proprio in questo senso è diretto un prossimo accordo di collaborazione tra l'Agenzia ambientale campana, il Corpo Forestale e lo stesso Ente Parco, che insieme si impegneranno ad effettuare una serie di controlli per accertare la corretta gestione dei reflui oleari. "L'idea di base – riferisce Antonio Feola, responsabile del progetto Tirsav Plus – è stata quella di realizzare un impianto centralizzato, che potesse ricevere i reflui da più frantoi, in modo da assicurare una maggiore produttività (e quindi economicità) del ciclo". "Quello di Laurino – continua – è un impianto pilota, con una capacità attuale di circa 50t/g di materiale in ingresso, che stiamo utilizzando soprattutto per acquisire esperienza e per fare considerazioni che ci consentano di ottenere un prodotto di qualità, che abbia un buon posizionamento sul mercato e che renda, quindi, quest'esperienza replicabile". La logica dell'impianto pilota, inoltre, sarà utile soprattutto per dimostrare che il processo non produce effetti negativi sull'ambiente circostante, in particolare in termini di emissioni odorigene e che, quindi, può essere realizzato in qualsiasi contesto, soprattutto in quelle zone dove sono più pre-

senti gli insediamenti produttivi dedicati alla lavorazione delle olive. "L'impianto – prosegue Feola – è attualmente capace di produrre circa 2.800 t/anno di compost di qualità, suddiviso tra ammendante compostato verde (ACV) e ammendante compostato misto (ACM), a seconda che nel ciclo si utilizzino solo strutturanti lignocellulosici o anche piccole quantità di cascami di lana.

Utilizziamo sia un procedimento produttivo standard (con ossidazione in biocontainer) che una seconda linea, dove la maturazione avviene naturalmente in cassoni aerati. Tuttavia ci dobbiamo confrontare con lo scarso appeal ricevuto dall'iniziativa da parte degli addetti ai lavori: solo 4 frantoi su 40 hanno accettato di conferirci le AV piuttosto che ricorrere al loro spandimento". Il prodotto è oggetto attualmente di una serie di test di laboratorio per stabilirne le caratteristiche chimico-fisiche, ma la sua buona qualità ne suggerisce l'utilizzo in quei terreni particolarmente "stressati" dal punto di vista colturale – come ad esempio per le coltivazioni sotto serra –, al fine di risanarli sia dal punto di vista "strutturale" che in termini di contenuto di sostanze nutrienti, affiancandolo alla tradizionale concimazione.

Per info: www.tirsavplus.eu



COMITATO PARI OPPORTUNITÀ

PART-TIME IN AUMENTO «FRUTTO DELLA CRISI»

I risultati di uno studio condotto da Workmonitor Randstad

Angela Vetromile

Le conseguenze della crisi economica si fanno pesantemente sentire soprattutto nelle categorie definite più a rischio: sono, infatti, le donne e i giovani, che, spesso, sono costretti ad accettare un contratto part time o, peggio, vedono le ore di lavoro, inizialmente a tempo pieno, assottigliarsi sempre più. È ciò che emerge da una ricerca condotta da Workmonitor Randstad, che ha analizzato il mercato del lavoro in una trentina di nazioni durante il terzo trimestre del 2011. La questione, spinosa, dei contratti part time, salta subito all'occhio: i dipendenti che devono accontentarsi di lavorare mezza giornata sono aumentati dell'11% dal 2007 a oggi. Ma vediamo più da vicino com'è la situazione. In Italia il 49% degli interpellati ha ammesso di essere stato obbligato ad accettare il part time, perché non venivano loro offerte alternative. In Grecia la percentuale aumenta addirittura del 69%. Dal rapporto del Workmonitor Randstad si evince come questo fenomeno di incremento del tempo parziale sia legato più a dinamiche di diminuzione del fatturato aziendale che non ad una reale flessibilità. Ma a chi viene proposto questo tipo di soluzione lavorativa? In Italia non si sbaglia: sono sempre le donne, penalizzate nel 29% dei casi, e i giovani tra i 15 e i 24, che rappresentano il 24%. Non c'è molto di cui rallegrarsi, se, come è ovvio, lavorare poche ore al giorno, il più delle volte, pregiudica anche la carriera, soprattutto delle donne.



AVELLINO: IL DIPARTIMENTO TRASLOCA NELLA NUOVA SEDE

Novità in vista al Dipartimento provinciale Arpac di Avellino. È in corso, in queste settimane, il trasferimento della strumentazione e degli uffici alla nuova sede di via Circumvallazione, nel capoluogo irpino. Il nuovo complesso, situato al civico 162, si sviluppa su quattro livelli, ed è destinato a ospitare la direzione del dipartimento, lo staff amministrativo, la sede del Servizio territoriale, oltre ovviamente ai laboratori del Dipartimento tecnico, cioè un laboratorio chimico e un laboratorio microbiologico. Nel Di-

partimento provinciale, diretto da Antonio De Sio, lavorano, attualmente, quarantasette dipendenti, in maggioranza tecnici laureati, che lasceranno la vecchia sede di Atripalda. Nel nuovo complesso è previsto l'avvio di un centro di metrologia per la taratura e il controllo di strumentazione, per le misure di massa, temperatura e volume. Il centro andrà a supporto di tutti i laboratori dell'Agenzia, permettendo un'ottimizzazione dei tempi e dei costi di questo servizio.

IL CORALLO NERO BIOLUMINESCENTE

Ilaria Buonfanti

La natura non smette mai di stupirci con le sue meraviglie, le sue particolarità, la sua unicità. Una nave oceanografica italiana ha scoperto nei fondali siciliani, al largo di Trapani, una rarissima varietà di corallo nero bioluminescente.

Questa specie finora era stata segnalata soltanto nell'Oceano Pacifico, attorno ai 700 metri di profondità, lungo la costa californiana. Il corallo, chiamato Savalia lucifica, è stato trovato nelle acque di Capo San Vito ad una profondità di 270 metri da un sofisticato robot sottomarino e si distingue da specie simili, come la Savalia savaglia, il cosiddetto falso corallo nero, non solo per il substrato che parassita (la gorgonia di profondità Callogorgia verticillata), ma anche perché si illumina quando viene stimolata dal contatto fisico. La rarissima specie fa parte dell'ordine "Zoanthidea" e non era mai stata segnalata prima nel Mar Mediterraneo. La scoperta è avvenuta nel corso di una campagna di ricerca mirata allo studio delle popolazioni profonde di corallo rosso nell'arcipela-

go delle Egadi, finanziata dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. A questa campagna hanno partecipato i ricercatori dell'università Politecnica delle Marche, l'Università di Pisa, gli atenei di Napoli "Parthenope" e Bologna e i ricercatori dell'Ispira, che hanno condiviso questo ritrovamento. E proprio all'Ispira (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale) appartiene la nave oceanografica Astrea che ha accompagnato i ricercatori in questa meravigliosa e rara scoperta. Rara soprattutto perché la bioluminescenza in natura non è così comune, non sono molte le specie che possono vantare una tale particolarità. La bioluminescenza infatti è un fenomeno per cui organismi viventi emettono luce attraverso particolari reazioni chimiche, nel corso delle quali l'energia chimica viene convertita in energia luminosa. Sicuramente l'esempio primario di bioluminescenza è la lucciola ma anche altri animali sono famosi per questo: molluschi, pesci, anellidi, alcune specie di vermi e di funghi!



RISCALDAMENTO "VERDE" ORIENTARSI NELLA SCELTA

Legno, GPL e bioetanolo: combinare economia ed ecologia è possibile?

Rosa Funaro

Seppur con leggero ritardo rispetto ai periodi consueti, il freddo sta lentamente facendosi strada attraverso l'autunno per condurci all'inverno. Ecco, quindi, che si ripresenta la necessità di riscaldare gli ambienti, tenendo conto di esigenze ecologiche e, sempre più spesso, economiche. Le soluzioni per un riscaldamento "verde" non mancano di certo: pellet, cippato, tronchetti e scarti della lavorazione del legno sono di certo una valida alternativa al gasolio e possono essere utilizzati per alimentare stufe e camini, soprattutto quando si necessita di potenze termiche non elevate. Ma anche quando bisogna riscaldare locali dedicati ad attività produttive, come le serre per la coltivazione di fiori e vegetali, si può ricorrere a carburanti "alternativi" quali gusci di noci o noccioli d'oliva (nocciolino). Tuttavia il rovescio della medaglia è rappresentato dalla produzione di anidride carbonica: per i grossi impianti che utilizzano questi biocombustibili, di certo esso rappresenta un fattore rilevante e di cui tener conto soprattutto in fase di conversione. Una valida alternativa è ancora il GPL, largamente disponibile e di certo con una impronta ecologica, in termini di CO₂, certamente minore. E se deve essere la quantità di anidride carbonica prodotta a indirizzare la scelta sul tipo di impianto, di certo non si può trascurare l'opzione bioetanolo: nessun gas dannoso dalla combustione. Fattore, quest'ultimo, che aumenta notevolmente l'efficienza del riscaldamento, essendo nulla la forte aliquota energetica dispersa verso l'ambiente esterno con le sostanze combuste.

Nasce la "Canada Line": la metropolitana green di Vancouver

Valentina Passaro

... "Osare: il progresso si ottiene solo così..." (Victor Hugo)

Un progetto altamente arduo, che ha saputo certamente osare, testimone di come il progresso compie passi sempre più strepitosi è quello della "Canada Line", la metropolitana green di Vancouver. Canada Line: venticinque minuti e diciannove chilometri per collegare il centro di Vancouver all'aeroporto Yvr e alla città di Richmond, includendo nel suo tragitto le fermate a sedici stazioni, contrassegnate da un'idea progettuale rispettosa dell'ambiente circostante. La metropolitana è stata concepita da sette studi di architettura, ha ottenuto la certificazione Leed e per la sua capacità di immettersi nel contesto urbano mediante l'interazione di archi-



tettura e infrastruttura le è stato assegnato dal consiglio canadese un Gold Award, ben meritato se si considera lo spessore del progetto nell'insieme.

Le stazioni, ideate per gestire un traffico di oltre centomila passeggeri al giorno, dieci corsie di transito per i treni, sono animate da una dinamicità del disegno, connotato da varie tonalità di colori, dall'utilizzo di materiali naturali che rispondono ai criteri di sostenibilità e di integrazione nel paesaggio che percorrono l'intero progetto. Tra gli altri accorgi-

menti che rientrano in questa idea progettuale ci sono l'impianto di ventilazione e l'impianto di illuminazione a risparmio energetico ed infine, non meno rilevante, l'utilizzo di materiali in linea con la green ethic come cemento, vetro, ceramica. Il progetto illuminotecnico uniformato per tutte le sedici stazioni si fonda sulla qualità, sul risparmio della distribuzione della luce e sui valori di riflettanza della finiture, come ha sottolineato la responsabile della società che si è occupata del piano illuminotecnico della metropolitana. Inoltre così concepito, il sistema di illuminazione, che non adopera più di cinque lampade, oltre i Led (a fonti fluorescenti lineari), genera un'uguaglianza che accomuna le stazioni e che permette di economizzare 1,5 kilowattora all'anno.

FUTURO REMOTO 2011 "VIAGGIO AL CENTRO DELLA TERRA"

Cristina Abbrunzo

L'11 novembre parte la XXV edizione di Futuro Remoto, una delle più importanti manifestazioni di divulgazione della cultura scientifica e tecnologica del panorama italiano ed europeo, ideata e organizzata dalla Fondazione Idis - Città della Scienza. Il tema di quest'anno sarà "Viaggio al centro della Terra" che offrirà ai visitatori la possibilità di compiere una affascinante "passeggiata" nelle profondità del nostro Pianeta, tra ambienti inesplorati, eruzioni vulcaniche e terremoti, tra le bellezze rimaste intatte e le più inquietanti catastrofi naturali, diventando protagonisti del passato remoto del luogo che abitiamo e del più ravvicinato presente. Viaggio, quindi, nella dualità della nostra Terra che, se da un lato,

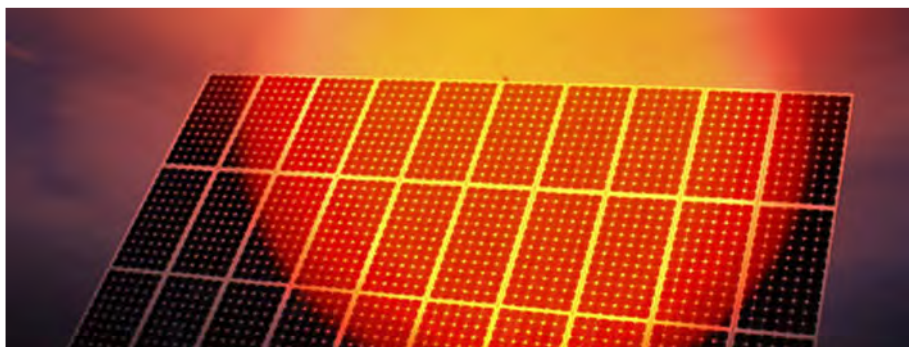
rappresenta la Grande Madre, che accoglie e protegge i suoi figli, dall'altro è anche il teatro di cataclismi che scuotono l'anima dell'uomo, generando un senso di impotenza e di disorientamento. I visitatori assisteranno, ad esempio, ad una ricostruzione in diretta dell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. e vedranno cadere dal cielo le ceneri che seppellirono la città di Pompei. Vivranno poi l'emozione di ritrovarsi all'interno di una capanna dell'Età del Bronzo, prima che questa venisse distrutta da un'eruzione ben più antica - datata circa 3.800 anni fa - dello stesso vulcano campano. La terra tremerà sotto i loro piedi e ci saranno immagini, suoni, rumori, in grado di far immergere in scenari catastrofici e vivere le suggestioni che i terremoti, le eruzioni vulcaniche, gli tsunami, le



inondazioni sono capaci di evocare nell'uomo quando la natura si ribella. A pochi giorni dalla tragedia di Genova, Futuro Remoto, per dimostrare la vicinanza ai cittadini coinvolti in questa vera e propria catastrofe, ha deciso di inserire in programma anche un momento dedicato a questo avvenimento e di soffermarsi sugli strumenti che la scienza e la tecnologia ci forniscono per prevedere, anticipare e ridurre i rischi di queste calamità, affinché si diffonda tra tutti, cittadini e istituzioni, la consapevolezza che la cura e la salvaguardia del nostro territorio sono il bene più prezioso su cui contare.

Smaltire i rifiuti del futuro: i pannelli solari

La produzione di elettricità da impianti fotovoltaici è probabilmente il settore delle "alternative" che nell'ultimo periodo sta vivendo la sua fase più florida. Si stima che, attualmente, siano più di 50 milioni i moduli solari che hanno trovato posto sui tetti degli italiani, su edifici pubblici o in impianti appositamente progettati. Quasi un pannello per abitante! Considerando che la vita utile di questi elementi si aggira intorno ai 20-25 anni e che i primi impianti sono stati installati negli anni novanta, è chiaro ci si appresta a vivere un vero e proprio boom delle dismissioni, con tutte le problematiche connesse alla gestione di questa particolarissima tipologia di rifiuto che è, ovviamente, catalogato come RAEE (rifiuto da apparecchiature elettriche ed elettroniche). Problematiche che si moltiplicano esponenzialmente, se si considera che l'unico impianto di riciclaggio si trova in Germania. In questo



contesto si inquadra l'iniziativa di Ecolight, consorzio per la gestione dei RAEE, presentata alla quindicesima edizione di Ecomondo svoltasi presso la fiera di Rimini dal 9 al 12 novembre scorso: un "sistema integrato di raccolta e riciclo dei moduli fotovoltaici". Secondo quanto dichiarato dallo stesso consorzio, si tratta del primo servizio interamente svolto sul territorio nazionale. Silicio, alluminio, vetro e plastica recuperati dai vecchi pannelli obsoleti diventano ottime materie prime seconde, che possono essere reinserite nel ciclo produttivo e, nel contempo,

sottratti allo stoccaggio in discarica con conseguenti pericoli per l'ambiente e la salute. Il consorzio si impegnerà a ritirare i pannelli solari obsoleti o danneggiati in tutto il territorio nazionale — provvedendo alla corretta gestione di tutte le fasi di recupero, isolando le materie prime seconde eliminando opportunamente quelle non riutilizzabili — attraverso la sottoscrizione di accordi per lo smaltimento con le principali associazioni di produttori. Un vero e proprio balzo nel futuro per smaltire i rifiuti di domani.

P.D'A.

UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA INNOVAZIONE E TUTELA AMBIENTALE

Giulia Martelli

È partito il Progetto "Green-It", il data center eco-compatibile della Regione Campania.

Una struttura all'avanguardia capace di ospitare circa un migliaio di server collegati tra di loro. Un piccolo primato nella nostra Regione, caratterizzato da termini non sempre in voga dalle nostre parti ovvero: efficienza, progettazione, risparmio energetico e razionalizzazione delle risorse.

Le nuove tecnologie adoperate nel progetto permettono di adattarsi alle specificità dei server e degli ambienti in cui vengono collocati, consentendo il miglioramento del raffreddamento della apparecchiature IT, grazie

all'utilizzo di aria refrigerante "proiettata" direttamente sulle macchine per non disperderla nell'ambiente.

Consecutivamente si ridurranno drasticamente anche le emissioni di anidride carbonica, riducendo sensibilmente anche il numero di server a parità di prestazioni. Attraverso la "virtualizzazione" infatti, sarà sufficiente un singolo server fisico che, dotato

di un opportuno software, sarà capace di realizzare una moltitudine di server virtuali; in questo modo, questi cosiddetti server virtuali svilupperanno le prestazioni richieste utilizzando solo parzialmente le risorse del server fisico che li ospita.

Semplificando il discorso, correre più veloce con una macchina più piccola, occupando meno spazio e inquinando di meno. Inoltre, attraverso un sistema di razionalizzazione, oltre che di controllo e monitoraggio dei parametri energetici e ambientali, sarà possibile una drastica diminuzione di emissioni di CO₂ e del consumo energetico.



Scie chimiche in atmosfera. Tra verità scientifica e leggenda metropolitana, un moderno caso di inquinamento

Gaspare Galasso

L'esistenza o meno di scie chimiche (chemtrails), rilasciate intenzionalmente da aerei non convenzionali, è al centro di un acceso dibattito che vede contrapposti scienziati e divulgatori di mezzo mondo. Vediamo di cosa si tratta. Nell'attuale società, detta della conoscenza, ogni nuova scoperta o nuovo fenomeno naturale osservato, che si desiderano porre all'attenzione del vasto pubblico, dovrebbero necessariamente e primariamente essere vagliati attraverso il metodo scientifico d'indagine. Chiunque, inoltre, volesse o desiderasse porre all'attenzione dell'interlocutore una nuova scoperta o ipotesi dovrebbe farlo sempre argomentando con le prove, l'esistenza o l'inesistenza di un determinato fenomeno.

Nonostante questa premessa, la diffusione di notizie false o pseudoscientifiche è all'ordine del giorno su notiziari e riviste anche e soprattutto grazie all'ubiquitaria presenza della rete internet. Risultato? Un'opinione pubblica sempre più confusa e diffidente, che fatica a distinguere la verità dalla menzogna. Un caso limite che si pone al momento a metà strada tra la verità scientifica e la bufala è quella riguardante l'esistenza delle Scie Chimiche (CT). Tutti gli aerei, in particolari condizioni di temperatura, umidità e pressione dell'aria atmosferica, lasciano delle normalissime "scie di condensazione" dovute, al fatto che il vapore prodotto dalla combustione del carburante condensa. Tali scie sono osservabili quotidianamente nella maggior parte dei nostri cieli. Le CT, invece, sono differenti. "Differente è la loro origine e la loro costituzione



chimica", affermano i sostenitori dell'esistenza di questo fenomeno.

Perché tutta questa preoccupazione per le CT? In primis il fatto che queste scie anomale possano contenere sostanze chimiche nocive per l'ambiente e l'uomo. Da tempo ricercatori, professionisti e singoli cittadini dicono di aver condotto analisi chimiche dei suoli, delle polveri atmosferiche e dell'acqua nelle zone sottostanti gli spazi aerei, irrorati precedentemente con le CT. Le analisi più accreditate a livello mondiale accertano la presenza ad alte concentrazioni di elementi chimici quali: bario, alluminio, calcio, potassio, magnesio, torio, quarzo. I sostenitori della teoria, inoltre, affermano che queste CT "sono liberate intenzionalmente da aerei non convenzionali e militari, allo scopo di effettuare sperimentazioni nell'ambito degli

ormai accertati progetti di controllo sul clima a livello planetario". La questione a questo punto si complica, ma è abbastanza palese immaginare quanto alta sia la posta in gioco, se queste affermazioni dovessero essere veritiere.

L'opinione degli scettici è tuttavia eloquente. "Le uniche scie che realmente esistono sono quelle generate dai motori degli aerei convenzionali, civili o militari. Esse sono il frutto del processo di condensazione dei prodotti della combustione e le anomalie osservate nei cieli sono spiegabili entro questi termini". Cosa c'è di vero in tutto questo? Difficile spiegarlo in poche righe. Resta però vero che solamente un'approfondita analisi dei fatti e delle osservazioni, senza preconcetti o condizionamenti emotivi, può realmente fare chiarezza sul fenomeno in questione.

IL GIARDINO DELLA MINERVA: LA QUIETE E I PROFUMI CHE RALLEGRANO L'ANIMA

Fabiana **Liguori**

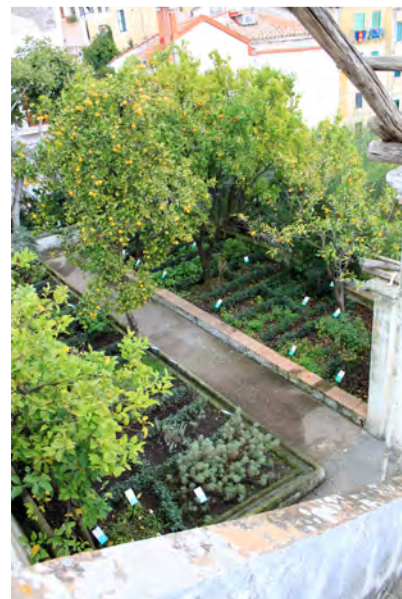
Una giornata senza pretese ... un cielo grigio sopra pensieri e turbamenti, chilometri di autostrada davanti, comincia a cadere la pioggia, ci dirigiamo verso Salerno: il giardino della Giardino della Minerva si trova nel centro antico. Questo "Viridario" fu di proprietà della famiglia Silvatico sin dal XII secolo. In seguito, nel primo ventennio del 1300, il maestro Matteo Silvatico, vi istituì un Giardino dei semplici, precursore di tutti i futuri Orto botanici d'Europa.

In questa quiete terra di straordinario valore culturale erano coltivate alcune piante da cui si ricavano i principi attivi utilizzati a scopo terapeutico. Matteo Silvatico diede poi vita una vera e propria attività didattica per mostrare agli allievi della Scuola Medica le piante con il loro nome e le loro caratteristiche. A novembre del 1991 fu presentato il progetto per la realizzazione di un Orto Botanico dedicato a Silvatico ed il suo Giardino dei semplici. Nove anni dopo questo progetto è stato fi-

nanziato e realizzato dall'Amministrazione Comunale (attuale proprietaria dell'area).

Eccolo davanti ai nostri occhi. Quello che oggi, appare subito evidente è una serie di elementi riconducibili al periodo tra il XVII ed il XVIII secolo: caratteristica è, per esempio, la lunga scalinata, con pilastri a pianta cruciforme che sorreggono una pergola di legno. Questa gradinata, che collega ed inquadra ad occhio i diversi livelli del Giardino è costruita sulle mura antiche della città e permette un'ampia e piacevolissima visione del mare, del Centro storico e delle colline salernitane.

Un complesso sistema di distribuzione dell'acqua, formato da canalizzazioni, vasche e fontane (una per ogni terrazzamento), denota la presenza di fonti ingenti che hanno permesso, nei secoli, il mantenimento a coltura degli appezzamenti. Le aiuole del primo terrazzamento, suddivise in quattro "spicchi" grazie ai due vialetti ortogonali preesistenti, ben si prestano per la rappresentazione didattica delle fondamentali teoriche sui metodi di cura vi-



genti presso la Scuola Medica di Silvatico. Allora infatti, era diffusa la "dottrina dei quattro umori" basata a sua volta sull'antica "teoria degli elementi" secondo la quale: la vita era costituita da quattro elementi, terra, aria, fuoco e acqua, cui corrispondevano quattro "qualità": secco, freddo, caldo e umido. Gli umori (sangue, bile nera, bile gialla e flegma) corrispondevano ai quattro elementi e possedevano le stesse caratteristiche. Gli umori e, quindi, gli elementi erano poi in rapporto diretto con le cosiddette "qualità primarie" da loro possedute (caldo, freddo, umido, secco). La combinazione di questi quattro umori determinava il "temperamento" dell'individuo, le sue qualità mentali e il suo stato di salute.

Ad accogliere i visitatori e ad aver cura del Giardino della Minerva e delle tante specie presenti, oltre al responsabile Luciano Mauro, vi sono tre associazioni: Erchemperto, Hortus Magnus, e la Nemus. Il particolare Orto Botanico salernitano è naturalmente anche disponibile per visite di gruppo e scolaresche.



UNO, DIECI, CENTO TIPI DI SALE

Brunella Mercadante

C'era una volta il sale. Grosso o fine la scelta finiva lì. Una faccenda semplice, semmai ci si poteva sbizzarrire aromatizzandolo con dei mix di erbe. Oggi la scelta è ben più vasta: tipi di sale dai più incredibili colori arrivano da ogni parte del mondo: dagli atolli del Pacifico, dalle vette del Tibet, dalle coste dell'Atlantico, dal Madagascar, dall'Australia. Rosso il sale delle Hawaii, ricco di ferro, ideale per gli arrostiti e la griglia; grigio il sale oceanico alle alghe della Guérande, da abbinare al pesce; rosa il salgemma himalayano formatosi 250 milioni di anni fa; nero quello dell'isola hawaiana di Molokai, amarognolo con note di fumo; affumicato il sale dell'isola di Anglesay nel Galles, intenso per carni e selvaggina; dolce il sale di Cervia da usare anche in formato mattonella sia per la cottura che per preparazioni a freddo. E ancora il Maldon, sale in scaglie dell'Essex; il Maras peru-

viano, il Murray australiano, il Fleur de sel della Guérande. Si va alla scoperta del gusto, anzi dei gusti, del sale artigianale, parola che siamo abituati ad associare a tutt'altro genere di prodotti, ma che ha una sua ragione di essere anche quando si parla di "oro bianco" ottenuto con raccolta manuale e privo di trattamenti chimici. Per saperne qualcosa di più, è bene distinguere il sale in due grandi famiglie. Quello marino e il salgemma. Il primo viene estratto dall'acqua di mare: in genere la tecnica è quella di raccogliere in vasche poco profonde l'acqua marina, che evapora sotto del sole lasciando un deposito di cristalli di sale. Il sale deve essere poi ripulito dalle impurità, eventualmente raffinato e macinato più o meno finemente. Il salgemma è invece ricavato dai giacimenti di sale che si sono formati per evaporazione di antichissimi mari: qui si trova allo stato solido, non c'è che da estrarlo, pulirlo dalle impurità e macinarlo.



Scetticamente ci si potrebbe chiedere che differenza ci potrà mai essere fra il sale di Trapani e quello raccolto nelle saline atlantiche francesi o nelle cave di salgemma tibetane, la diversità c'è e ha una spiegazione tecnica. La capacità di salare, la consistenza dei cristalli e persino il gusto cambiano a seconda del metodo di raccolta e della presenza di sostanze chimiche naturali. Ci sono sali composti quasi solo da cloruro di sodio, altri ricchi di ferro, potassio, magnesio e altri minerali: il sale dell'Himalaya, per esempio, vanta ben 84 elementi nella sua composizione chimica. Non poche quindi le differenze, da ricordare poi il sale iodato, comune sale addizionato con iodio, sostanza fondamentale per la salute umana, che non viene però sintetizzata dall'organismo, ma che può essere assunta appunto con una dieta con sale iodato.

L'orto d'inverno, gli ortaggi che amano il freddo

Roberta Schettini

Il clima relativamente mite della Campania consente la coltivazione di parecchi ortaggi anche nel periodo invernale, basta scegliere quelli più resistenti al freddo e adottare alcuni accorgimenti. Posto d'onore nell'orto va alle *Brassicaceae* che non temono né le basse temperature né le poche ore di luce: cavoli (cavolfiore, cavoletti di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo nero, ecc.), verze, broccoli (cime di rapa, broccoletti, ecc.) addirittura migliorano organoletticamente grazie alle gelate notturne. Gli ortaggi che crescono sotto terra, poi, risultano più protetti dal freddo quindi, nel nostro orto, possiamo piantare anche aglio, carote, cipolla, porro, finocchio ecc.. Anche spinaci, cicorie e radicchi sopportano il freddo



e, nelle aree col clima più temperato, si possono piantare anche le scarole. Tra i legumi, fave e piselli resistono bene alle basse temperature portando a maturazione i frutti in primavera. Anche alcuni odori trovano posto nell'orto invernale: rucola, prezzemolo e sedano sono quelli che meglio tollerano il freddo. La prima difficoltà di realizzazione nelle colture invernali sta, quindi, nella scelta degli ortaggi più idonei in funzione delle peculiarità climatiche di ogni microarea della Campania. Il tempismo è un altro fattore cruciale

perché alcuni ortaggi si coltivano partendo dalla semina mentre per altri è possibile mettere a dimora piantine già cresciute nei semenzai: sbagliare il tempo della semina o del trapianto può significare non avere germogli o far morire le piantine (chiedere sempre consiglio al vivaista). Sempre riguardo ai tempi di semina, conviene organizzarsi in maniera scalare per avere verdure tutto l'inverno, fino alla primavera. Naturalmente, l'aspetto più difficile della coltivazione invernale risiede nella gestione degli sbalzi climatici (possono essere ammortizzati coprendo il terreno con paglia o corteccia) e delle gelate (le piantine vanno assolutamente coperte con serre o agritessuto) per cui occorre prepararsi in tempo ad ogni evenienza.

IL GIOVANE RIBERA A CAPODIMONTE

Una grande mostra che emoziona lo spettatore

Elvira Tortoriello

Al museo di Capodimonte una bella mostra, fino all'8 gennaio 2012, sugli anni giovanili di Ribera tra Roma, Parma e Napoli che deriva in gran parte dalla mostra al Prado tenutasi in primavera, il cui scopo è anche di colmare un vuoto storiografico presentando una credibile ricostruzione degli anni dal 1608 al 1624 con opere che dichiarano la propria appartenenza alla produzione del maestro nato a Játiva nel 1591 detto "lo Spagnoletto" formatosi a Valencia sotto la guida di Francisco Ribalta. Giunto nel maggio del 1616 a Napoli sposerà la figlia del pittore Giovan Bernardo Azzolino ed entrerà nelle grazie del viceré, il duca di Osuna, che diventerà il suo protettore. Egli del luminismo diede una sua personale interpretazione: il realismo caravaggesco fu infatti profondamente drammati-

co e sintetico, quello di Ribera fu analitico, caricaturale fino al grottesco. I dipinti di Ribera sono di un verismo esasperato con un vigore di impasto che ricorda l'accesa policromia delle più crude immagini sacre della pittura spagnola contemporanea, segno indistinguibile della sua hispanidad, volutamente ignara dei risultati della pittura rinascimentale italiana. Vie-



ne rappresentato un infinito campionario di umanità disperata e dolente, ripresa dalla realtà dei vicoli bui della Napoli vicereale con un'aspra e compiaciuta ostentazione del dato naturale. I bagliori della sua tavolozza fanno risaltare la ruvida pelle dei suoi martiri rappresentati nella decadenza dei corpi smagriti, dalla epidermide incartapecorita e grinzosa, dagli occhi lucidi e brillanti. La bottega di Ribera assunse a Napoli un'importanza fondamentale e fu un polo di riferimento culturale per un'intera generazione di pittori. Il suo messaggio si diffuse in tutta Europa, principalmente in Spagna e fu rappresentato da una pittura che, nata sotto l'influsso del luminismo caravaggesco, seppe cogliere e tradurre in immagini la realtà più intima degli uomini e volle parlare più al cuore che alla mente riuscendoci splendidamente!

VETRINE D'AUTORE

PIAZZA MERCATO E IL BORGO SANT'ELIGIO

In questo periodo per tutti i visitatori, i consumatori e i turisti in giro tra i vicoli e i negozi della città di Napoli c'è una bellissima sorpresa! Nelle vetrine delle botteghe del Borgo Sant'Eligio e di Piazza Mercato possono ammirare una caratteristica esposizione di opere d'arte! Sì, proprio così: dipinti, sculture e altri elaborati sono in mostra fino al 6 gennaio 2012! L'iniziativa, intitolata "L'Arte in giro" trova nel suo più grande fautore, Enzo Falcone, presidente dell'associazione "Storico Borgo Sant'Eligio", un grande esempio di come la creatività e lo spirito d'iniziativa giovinco al popolo e al territorio partenopeo: "la manifestazione nasce per diverse motivazioni: da-

re l'opportunità agli artisti di poter esporre un'opera per un lungo periodo senza alcun onere, portare l'Arte in strada e appassionare anche quanti sono poco conoscitori del settore, ma soprattutto per incoraggiare le persone a trascorrere qualche ora in questi luoghi così ricchi di storia, di cultura e di tradizioni secolari, ma così ingiustamente trascurati" ci spiega Falcone, che poi aggiunge: "tutto è stato realizzato in collaborazione con il Consorzio Antiche Botteghe di Piazza Mercato e sono circa 100 gli artisti che hanno aderito. Le loro opere, poi, formeranno una collettiva nel Complesso monumentale di San Severo al Pendino in via Duomo nel prossimo

mese di maggio". Da parte nostra sempre grande attenzione e sostegno per quanti portano avanti iniziative come questa perché Napoli possa, un giorno, tornare ad essere: la città per eccellenza della cultura e dell'Arte.

F.L.



L'Anisakidosi: la parassitosi dei pesci

Eloise Peirce

L'Anisakidosi è una malattia parassitaria dei pesci che può colpire l'uomo in seguito al consumo di prodotti ittici crudi, marinati o affumicati a freddo.

I prodotti ittici dei mari italiani più frequentemente parassitati sono: sardine, aringhe, acciughe, sgombri, gadidi, sparidi, lophidi, pesci S. Pietro, pesci sciabola, totani, calamari. Questa parassitosi è causata da vermi tondi (nematodi), appartenenti alla famiglia degli *Anisakidae*, composta da quattro generi, di cui *Anisakis* è il principale responsabile di parassitosi, perché in grado di sopravvivere a trattamenti di affumicatura a freddo, di marinatura con basso tenore di sale ed alle temperature di refrigerazione. Viene ucciso a temperature superiori a 60°C per 10 minuti e dal congelamento (24 ore a -20°C). I parassiti adulti vivono nell'intestino di mammiferi marini ed altri animali. Le uova vengono elimi-

nate con le feci e danno origine alle larve che possono essere ingerite da piccoli crostacei. I pesci che si cibano di questi crostacei risultano infestati. L'uomo può diventare ospite accidentale cibandosi degli ospiti intermedi naturali (pesci e cefalopodi: come acciughe, sardine, sgombri, totani e calamari). Nella migliore delle ipotesi, una volta ingerita, la larva muore o non dà sintomi. In alcuni casi, soprattutto quando vengono ingerite più larve, in seguito all'assunzione di pesce infetto crudo, non completamente cotto o in salamoia, le larve possono impiantarsi sulla parete dell'apparato gastrointestinale, dallo stomaco fino al colon. Per difendersi dai succhi gastrici, attaccano le mucose con grande capacità perforante, determinando una parassitosi acuta o cronica.

La parassitosi acuta insorge a poche ore dall'ingestione di pesce crudo e si manifesta con



intenso dolore addominale, nausea, vomito ed occasionalmente febbre. Le forme croniche sono diverse, possono mimare svariate malattie infiammatorie e ulcerose del tratto intestinale oppure coinvolgere altri organi come fegato, milza, pancreas, vasi ematici e miocardio. Da alcuni anni, *Anisakis* è stato riconosciuto anche come possibile causa di allergia, con reazioni che vanno dall'orticaria, all'angioedema, alla rinite o congiuntivite, all'asma, allo shock anafilattico. I soggetti sensibili possono avere reazioni allergiche non solo ingerendo il pesce infetto ma anche manipolandolo o respirando allergeni diffusi nell'aria. Si tratta di un rischio legato alla lavorazione del pesce (malattia professionale dei lavoratori nel settore della trasformazione dei prodotti ittici).

Per ridurre il rischio di *Anisakidosi* occorre:

- evitare il consumo di prodotti ittici crudi;
- acquistare i pesci già eviscerati o eviscerare al più presto dal momento della cattura (con distruzione dei visceri) per allontanare i parassiti presenti, prima del loro passaggio nella muscolatura;
- cuocere in modo completo e corretto i prodotti ittici;
- effettuare un congelamento preventivo prima di preparare piatti a base di pesce crudo o poco cotto.



Sapori e tradizioni dell'autunno attraverso i profumi della nostra terra, tra sagre, feste e tradizioni popolari

Gennaro De Crescenzo
Salvatore Lanza

L'autunno rappresenta la festa per antonomasia del mondo e della civiltà contadina: il raccolto, la vendemmia, le sagre e le feste popolari legate alle tradizioni e ai prodotti tipici locali ci ricordano che la nostra terra si colora delle calde tonalità prossime all'inverno. La regina del periodo è senza dubbio la castagna ma non dimentichiamo le marmellate, i funghi e i tartufi pregiati, frutti del sottobosco dal caratteristico e inconfondibile profumo. Questa è anche la stagione del frutto preferito da tutti gli italiani la mela. Quella delle nostre parti, la "annurca", è sicuramente la migliore. Spesso natura e cultura, poi, ci dimostrano che le "divisioni" e i confini regionali hanno una valenza solo amministrativa: la Campania e la Basilicata, ad esempio, con i colori di certe zone dell'avellinese o del beneventano, sono spesso simili ai territori del potentino o del materano, zone ricche di tradizioni e anche di quei "briganti" ormai tornati di moda prepotentemente con i loro bivacchi e le loro tarantelle a fare da cornice agli eventi di animazione. Zucche, nocciole e la tipica "verola" (si chiama così la castagna in dialetto lucano) che arrostita o cucinata in vari modi diventa la base di piatti della tradizione. Qualche appuntamento da annotare. Tra i tanti, la domenica dell'olio che si svolgerà a Cerreto Sannita (Benevento) il 20 novembre nel chiostro del settecentesco Palazzo Sant'Antonio. Degustazioni, visite guidate ai frantoi e mostramercato di prodotti tipici locali. La Sagra del Fagiolo a Controne



(Salerno) da sabato 26 a domenica 27 novembre: il programma prevede di far emergere dal passato le antiche taverne e con esse i personaggi caratteristici dell'epoca (come l'Abate ed il Barone) ed una gran varietà di tradizioni e specialità che coinvolgono i visitatori mentre percorrono le antiche vie Giudea, Pavone e dell'Osso. A Giffoni Sei Casali, sempre nel salernitano, invece, la sagra e il mercatino della nocciola; la sagra della "cucozza", la zucca napoletana, ha luogo invece a Scafati. Olio, olive e orecchiette (adesso siamo in Puglia), dove le sagre più importanti d'autunno sono quelle dedicate alla pasta fresca fatta in casa. Proseguendo il viaggio verso Sud, le sagre in Calabria sono occasione soprattutto di grandi mangiate.

Da ricordare che a Camigliatello Silano (nei fine settimana di novembre) possiamo andare a cercare funghi tra le bancarelle della manifestazione "Autunno Silano". Infine segnaliamo a Castello Ruffo di Bagnara Calabria, a fine novembre, la degustazione del torrone tipico, accompagnata dall'esposizione di artigianato, degustazione di vini locali, olio d'oliva e pane di grano. Siamo arrivati, infine, in Sicilia dove in questo periodo, a Roccapalumba vicino Palermo, il fico d'india è il re dei festeggiamenti. Anche Militello Val di Catania dedica al prezioso frutto una festa. Qui è stata ricavata dal fico d'india una specialità unica al mondo: la mostarda che viene utilizzata per condire una serie di prelibate pietanze.

SANITÀ: SONO DEI CITTADINI LE GRANDI INIZIATIVE

Alessia Giangrasso

È proprio vero che laddove non arrivano le istituzioni si stanno adoperando a farlo i cittadini, stavolta sostituendosi alle responsabilità doverose in campo sanitario. L'idea sorta ad una giovane coppia, Gabriele e Carolina Romano, ha tenuto impegnati per un'intera giornata famiglie e bambini al parco giochi Edenlandia di Napoli, con



un biglietto di ingresso di soli 15 euro destinati a sostenere la spesa per l'acquisto di un'apparecchiatura all'avanguardia per la chirurgia dell'epilessia destinata al reparto di neurochirurgia del Santobono. In particolare, il ricavato è stato devoluto all'Associazione S.O.S. Sostenitori Ospedale Santobo-

no Onlus per l'acquisto stesso. Il successo ottenuto dall'iniziativa ho totalizzato più di 2100 ingressi, un totale assolutamente sufficiente per realizzare il sorriso a molti piccoli ricoverati all'Ospedale pediatrico con conseguente senso di soddisfazione per il Direttore del reparto in difficoltà. La giornata scorsa all'insegna di un inaspettato sole, tra giochi, animazione, moda e musica coinvolgendo figure note nei campi dell'imprenditoria in genere. L'evento ha suscitato sorpresa ed ammirazione negli ambienti sanitari oggi vittime di uno sfascio economico ed organizzativo che sta mettendo in seria difficoltà la realizzazione di obiettivi imposti a livello nazionale e destinati alla tutela della salute. L'utenza ospedaliera attraversa un momento di abbandono totale in un campo

assolutamente non consentito poiché il bene tutelato è sancito da una carta costituzionale tra diritti primari della persona. La Regione Campania sta affrontando la grande battaglia per il piano di rientro sacrificando spesso il lavoro costruito negli anni da medici ed equipe che vedono chiudere i loro reparti per mancanza fondi, così come alcuni ospedali ritardano nei pagamenti a fine mese. La buona volontà e l'entusiasmo giovanile di Gabriele e Carolina meriterebbe una medaglia, almeno simbolica per ricordare quanto il loro impegno adesso duri nel tempo. L'acquisto dell'apparecchiatura ottenuto grazie alla decisa determinazione dei due giovani ha messo in difficoltà la coscienza di chi a tutt'oggi ha la responsabilità di adempiere a doveri istituzionali.

Premio Mensa Verde 2011: sul podio il Comune di Castagneto Carducci ed Eni Servizi

Alessia Esposito

Il *Premio Mensa Verde* è un riconoscimento che premia le mense di enti pubblici e privati che si sono contraddistinte per l'ecosostenibilità del cibo e per la riduzione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio (dai materiali per l'imballaggio alle basse emissioni nei trasporti).

Al primo posto, a pari merito, ci sono quella del Comune di Castagneto Carducci e di Eni Servizi. Nella mensa del comune del livornese, che collabora tra l'altro ad un progetto di educazione ambientale, i pasti sono preparati a breve distanza dal luogo di consumo, gli alimenti sono biologici, IGP, DOP ed

equosolidali, le stoviglie sono riutilizzabili, i detersivi eco-compatibili; inoltre si effettua la raccolta differenziata e si ricicla il cibo in eccedenza donandolo alle organizzazioni no profit. Stesse virtù ecologiche riguardanti gli alimenti, i materiali riutilizzabili ed il riciclo per la mensa di Eni Servizi che propone anche un menu vegetariano e il free beverage per evitare la produzione di ulteriori rifiuti. Menzioni Mensa Verde 2011 sono andate poi all'Istituto Sophia di San Lazzaro (BO) i cui alimenti sono differenziati in base a religioni o filosofie di vita, al Comune di Colorno (Parma) e a quello sardo di Pabillonis. Anche loro in campo per accorciare e migliorare la quali-

tà della filiera del servizio mensa, con alimenti "eco" e attenzione alla riduzione dei rifiuti; hanno infatti provveduto anche ad eliminare le bottiglie di plastica mediante l'uso di acqua proveniente dalla rete idrica urbana.



LA FLESSIBILITÀ TEMPORALE : IL CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO PARZIALE

Eleonora **Ferrara**

Uno degli elementi caratterizzanti del rapporto di lavoro subordinato, è senz'altro l'estensione temporale della prestazione lavorativa. La finalità, di prevedere limiti a questa estensione, deriva dalla necessità di tutelare non solo l'integrità fisica del lavoratore, ma anche la sua partecipazione sia alla vita familiare che sociale, come più volte ribadito dalla U.E..

Al riguardo, il d.lgs. 66/2003 "Attuazione delle direttive 93/104/CE e 2000/34/CE concernenti taluni aspetti dell'organizzazione dell'orario di lavoro", non ha sicuramente arginato lo svilupparsi di nuove forme contrattuali atipiche, che si discostano dal consueto regime a tempo pieno, in cui si articola, solitamente, l'utilizzo della forza lavoro. Si innesta, a questo punto, il discorso del contratto di lavoro a tempo parziale, consistente in una particolare tipologia contrattuale, in virtù della quale è prevista un'utilizzazione ridotta del lavoratore, con corrispondente contrazione della retribuzione. Per lungo tempo, l'ordinamento non ha

consentito questa diversa forma contrattuale, introdotta soltanto nel 1984 con la legge n. 863 del 19 dicembre e più volte riformata, dapprima dal dlgs. n. 61/2000, a propria volta modificato dall'art. 46 del d.lgs. 276/2003 e dall'art. 1 c.44 della L. n. 247/2007. Per quanto concerne il pubblico impiego, trova applicazione la normativa del d.lgs.n. 61/2000 nella sua versione originaria, dato che le modifiche apportate successivamente dal d. lgs. n. 276/2003 non trovano applicazione in tale settore. Per il lavoro pubblico, è prevista, altresì, una normativa speciale per il passaggio dal part-time al full-time e viceversa.

Le tipologie di lavoro a tempo parziale sono tre:

- Part-time orizzontale
- Part-time verticale
- Part-time misto.

Nel part-time orizzontale, il lavoratore presta la propria attività lavorativa per un tempo ridotto rispetto al normale orario giornaliero.

Nel part-time verticale, è previsto un orario di lavoro normale, ma con una diversa collocazione

della prestazione, articolata solo in periodi predeterminati della settimana, del mese o dell'anno.

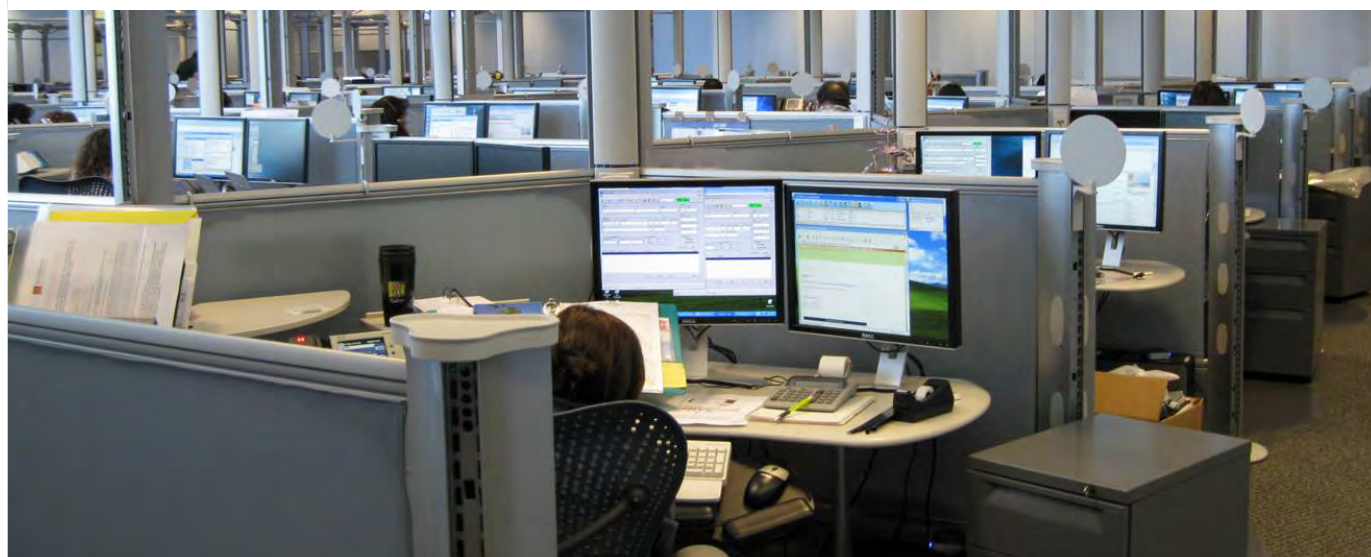
Nel part-time misto, c'è la combinazione delle due tipologie principali.

Per questo tipo di contratto è prevista la forma scritta, soltanto ad probationem.

Infatti, qualora non fosse possibile provarne l'esistenza, è previsto un particolare regime sanzionatorio, in base al quale il rapporto di lavoro può essere dichiarato a tempo pieno, su domanda del lavoratore. In tal caso, gli effetti di tale dichiarazione decorrono dal momento in cui il giudice accerta la mancanza della scrittura.

Affinché il lavoratore sia messo in condizione di conoscere, preliminarmente, l'orario di lavoro, nel contratto a tempo parziale deve essere predeterminata la collocazione della prestazione lavorativa, nella giornata, nella settimana, nel mese o nell'anno.

Si possono effettuare modifiche a quanto stabilito, soltanto con il consenso scritto del lavoratore.



ABBANDONIAMO LA RELIGIONE DEL CONSUMO, PRODUCENDO I BENI RELAZIONALI

Andrea Tafuro

Aristotele in Etica a Nicomaco diceva: "è chiaro che non è la ricchezza il bene da noi cercato: essa infatti ha valore solo in quanto utile, cioè in funzione di qualcos'altro". Ma allora cosa serve affinché gli uomini siano felici, quale stile di vita devono attuare? Il tema degli stili di vita è oggi particolarmente attuale, quando ricerchiamo le ragioni per la scarsa crescita economica. Infatti è evidente che nel corso della vita la felicità delle persone dipende molto poco dalle variazioni di reddito e di ricchezza. Non scomodiamo Adam Smith, ma il concetto "la ricchezza non produce la felicità" è dibattuto fin dai tempi antichi. Vi propongo tre provocazioni. La prima è che lo sviluppo economico ha determinato di fatto la distruzione dell'ambiente. Un consumo folle dei beni comuni (terra, acqua, suolo), si è rilevato insostenibile nel tempo, inducendo un cambiamento nel nostro modo di consumare. Zygmunt Bauman in "Homo consumens" ci dice che nella società dei consumi della modernità liquida, lo sciame tende a sostituire il gruppo.

Lo sciame non ha leader né gerarchie, perché il consumo è un'attività solitaria, anche quando avviene in compagnia. La società dei consumatori aspira alla gratificazione dei desideri più di qualsiasi altra società del passato ma, tale gratificazione deve rimanere una promessa e i bisogni non devono aver fine, perché la piena soddisfazione sfocerebbe nella stagnazione economica. Domanda: "Secondo voi la vera alternativa a questa società sta dalla parte di chi capisce la necessità che non sia disperso il patrimonio di millenni di civiltà, perché se si perde la memoria dell'origine si perde anche la direzione verso la



meta, come gli sciame"? La seconda provocazione è nel paradosso della felicità enunciato da Richard Easterlin. L'economista inglese sosteneva che all'aumentare del guadagno personale non aumenta la felicità e, anzi, oltre una certa soglia, diminuisce. Possiamo esprimere la felicità come una funzione del reddito individuale e dei beni relazionali. Se è vero che l'effetto del reddito contribuisce alla felicità, soprattutto per bassi livelli di reddito, dopo aver superato una certa soglia, questo può diventare negativo, poiché l'impegno per aumentare il reddito produce effetti negativi, sulla qualità e quantità delle nostre relazioni - poiché impieghiamo risorse per aumentare il reddito sottraendole ai rapporti umani - ribaltando l'effetto totale e diminuendo la felicità. Quindi ricchezza e felicità non viaggiano insieme, perché per essere più felici non basta aumentare l'utilità - prodotti, beni, servizi - ma è necessario spingersi nella sfera della relazione tra le persone. Insomma le teorie che ci spronano a sacrificarci oggi per un futuro roseo, acquistano un senso relativo perché il nostro stile di vita attuale, fatto di ricchezza e benessere, non fa necessariamente stare meglio. Domanda: "Che senso hanno il

lavoro e il sacrificio se i soldi non rendono felici"? La terza provocazione è la presa d'atto dell'esistenza di una categoria di beni, i beni relazionali, che sono soggetti a una forma di scarsità di tipo non materiale, bensì sociale. Gli esseri umani hanno necessità di consumare questo tipo di beni, ma il meccanismo del mercato non è in grado di produrli. La gente ne ha bisogno, ma non ci sono soggetti di offerta. La società industriale ci ha inondati di beni materiali di tutti i tipi, ma ha impedito la generazione di beni relazionali. Noi, infatti, abbiamo bisogno dei beni materiali e sappiamo che sono una cosa buona; per questo motivo non accettiamo la tesi della decrescita, di ecologisti e sessantottini professionisti, in cui si teorizza un ritorno alla fase pre industriale. L'obiettivo, infatti, non è tornare indietro ma andare avanti in un modo diverso, riproporzionando, aumentando i beni relazionali e diminuendo quelli materiali. In concreto, bisogna fare in modo che i beni comuni siano fruibili da tutti. Domanda: "Non era così in Italia, nella prima repubblica"?

Partecipa al dibattito inviando un commento all'indirizzo: comunicazione@arpacampania.it



foto di Fabiana Liguori

13 novembre 2011 – L'Arte e il turismo tra le strade di Napoli...il Natale è già nell'aria.