

PRIMO PIANO

Conferenza governativa
 sull'amianto



pag.2

DAL MONDO

La 18ª Conferenza
 ONU sui
 cambiamenti climatici

Giungere a un accordo globale sul clima giuridicamente vincolante entro il 2015: questo l'obiettivo della Conferenza sui Cambiamenti Climatici

pag.5

CLIMA & BIO

Global warming e
 vite: strategie di difesa



Da un anno all'altro, le temperature, specie quelle estive, sono costantemente proiettate verso l'alto, la piovosità è più scarsa e l'irraggiamento solare più violento. In Italia da qui al 2050, è previsto un aumento della temperatura media da 0,8 a 1,8 °C.

pag.8

AMBIENTE & SALUTE

Nuove metodologie
 ecotossicologiche

Per motivi di sintesi, è molto difficile riportare tutti i risultati e i contenuti dell'incontro organizzato dall'ISPRA a Livorno lo scorso novembre; ciò è intuibile già dal titolo dell'evento.

pag.13

BIO-ARCHITETTURA

Costruzione a secco
 degli edifici



pag.17

L'Agenzia europea: «evitare che le emissioni vengano spostate altrove»

Un rapporto Aea valuta l'impatto delle Ztl sulla qualità dell'aria



Che impatto hanno sulla qualità dell'aria le zone a traffico limitato e altre misure anti-traffico come la "congestion charge" in vigore a Londra e a Milano? Un recente rapporto dell'Agenzia europea per l'ambiente prova a rispondere. Per l'organismo di Copenaghen, questi provvedimenti possono «dare benefici». Tuttavia il loro reale impatto deve essere valu-

tato «su un'area più vasta» di quella a traffico limitato, per accertare che «il traffico e le emissioni non vengano semplicemente spostate altrove». Il documento, intitolato "The contribution of transport to air quality", è la prima valutazione dei progressi verso gli obiettivi delineati dal Libro Bianco sui Trasporti dell'Ue.

Mosca a pag.7

Stipulata convenzione tra Corpo Forestale e LIPU

La difesa del patrimonio forestale e del territorio, la tutela della biodiversità, l'educazione dei cittadini al rispetto dell'ambiente: questi i punti cardine della Convenzione firmata lo scorso novembre a Castel di Guido, Roma, dal Capo del Corpo forestale dello Stato, Cesare Patrone e dal presidente della LIPU, Fulvio Mamone Capria.

Liguori a pag.4



Speciale Natale

Quando un visitatore cammina per le strade della città di Napoli nel periodo natalizio, succede qualcosa di inspiegabile. Misteriosamente è avvolto da un'energia positiva: nonostante le basse temperature, il freddo non sembra provocare effetti. Le estremità della bocca sono perennemente verso l'alto, ebbene sì, si sorride senza nemmeno accorgersene! L'andamento del corpo è lento, rasserenato, quasi trascinato, attirato dal vociare dei venditori ambulanti

Abbrunzo-Lanza-Liguori- Martelli pagg.9-12



AMBIENTE & SALUTE

Contaminanti negli
 alimenti: l'acrilammide



Peirce a pag.13

NATUR@MENTE

Stiamo freschi. Perché preoccuparci
 del riscaldamento globale?

«Quando spendiamo 5 dollari per compensare l'emissione di una tonnellata di anidride carbonica facciamo qualcosa di buono, probabilmente generando un beneficio sociale di circa 2 dollari.

Tafuro a pag.19



È Natale torni la speranza

Tra pochi giorni è Natale. Capita a me, come a tanti altri milioni di persone, di respirare aria di festa ma non solo per le luminarie ed i negozi addobbati. Si sente nell'anima una serenità maggiore, ci si sente più leggeri, più propensi al bene, più disponibili verso gli altri, meno egoisti. È il clima della speranza che genera la festa della Natività. Ed in un momento come quello che sta vivendo il nostro Paese, in piena crisi economica, la spesa è necessaria. Non passa giorno che non dobbiamo apprendere dai mass media di nuove imposte, di industrie che chiudono, di interi comparti produttivi che sono sull'orlo del fallimento, di importanti servizi sociali o, comunque, pubblici che corrono il rischio di non poter più essere garantiti ai cittadini.

Abbiamo vissuto un anno in attesa di sapere ogni giorno lo spread a che quotazione era scendendo così la nostra vita quotidiana. Un anno, questo 2012, davvero pesante che vorremmo dimenticare. Purtroppo, stando alle notizie odierne, anche i prossimi dodici mesi non saranno facili per gli italiani. Ecco dunque la necessità di affidarsi alla speranza ma non in modo vacuo e miracolistico ma attento e scrupoloso. La speranza anzitutto in un nostro personale cambiamento che ci spinga al bene comune e non all'interesse personale. La speranza che emerga una classe dirigente che sia in grado di tirar fuori dal baratro in cui si trova il Paese. La speranza in un futuro migliore dove gli uomini non siano considerati solo dei numeri facenti parte di calcoli economici ma delle persone su cui costruire una società più equa, più a dimensione umana.

Pietro Funaro

Il Ministro della Salute Balduzzi ribadisce il suo impegno contro l'asbesto

Conferenza governativa sull'amianto

Paolo D'Auria

“Presenterò il Piano nazionale sull'amianto in gennaio, le risorse economiche ci sono, il mio ministero ha già stanziato fra 22-23 milioni”: parola di Renato Balduzzi, Ministro della Salute. L'annuncio arriva a conclusione della Seconda conferenza governativa sull'amianto, tenutasi a Venezia dal 22 al 24 novembre scorso, da cui “sono arrivate alcune risposte di programmazione degli smaltimenti, delle bonifiche e del trattamento di manufatti contenenti amianto”. Tutte le indicazioni emerse dopo due giorni di seminari “saranno sintetizzate in un paio di settimane in una prima bozza condivisa con i ministri del Lavoro, Elsa Fornero, e dell'Ambiente, Corrado Clini, da inviare alla consultazione della Conferenza unificata e alle forze sociali in modo che entro Natale possa essere ragionata e discussa e nei primi mesi del 2013 si possa puntare all'accordo operativo”.

All'interno del piano, secondo le anticipazioni, vi saranno “proposte di grande innovazione, come l'utilizzo della fibulina come marcatore tumorale predittivo, la costituzione di una rete internazionale di banche dati di materiale biologico, la standardizzazione dei modelli di presa in carico degli ammalati”. L'amianto non resterà nel dimenticatoio, questa la promessa. A testimoniare la stessa seconda conferenza governativa, dopo la prima edizione del 1999. “Non è stata una passerella o l'ennesimo fiume di parole - ha sottolineato Balduzzi - ma un modo concreto per ridare luce a un problema rimasto per troppo tempo sotto traccia ma che è una grande questione nazionale e internazionale”.



// Proposte di grande innovazione, come l'utilizzo della fibulina come marcatore tumorale predittivo //

Al via a Portici il monitoraggio di diossine e veleni alimentari

Rosa Funaro

È pronto, a distanza di cinque anni dal varo del progetto, il nuovo laboratorio diossine dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Portici: strumento sanitario indispensabile per consentire il monitoraggio delle matrici alimentari. La Giunta regionale della Campania, con delibera n. 1.292 già nel lontano 2007 aveva infatti previsto l'allestimento e l'attivazione di questa struttura ultramoderna inaugurata lo scorso 26 novembre dal presidente della Regione Campania Stefano Caldoro. Molte le personalità istituzionali intervenute. Oltre ai vertici dell'Ente rappresentati dal dott. Antonio Limone (commissario straordinario dell'Istituto), hanno partecipato all'evento l'On. Paolo Russo - Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati, il dott. Silvio Borrello - Direttore Generale Igiene e Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, il dott. Luigi Zicarelli - Preside della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università Federico II di Napoli, il dott. Guido Trombetti - Assessore Regionale alla Ricerca e Innovazione, don Luigi Ciotti - Presidente associazione Libera,

Rino Cerino - Presidente GIOVET e dott. Paquale Manzo - Commissario Prefettizio del Comune di Portici. “Il laboratorio - ha spiegato Limone - è stato ricavato dalla ristrutturazione di un edificio all'interno dell'Istituto di Portici; uno sforzo economico da parte delle istituzioni che porta la Campania ai più elevati livelli di eccellenza sanitaria nell'ambito dell'intero territorio nazionale.

L'investimento, che ammonta a circa 2 milioni di euro, è finalizzato sia alla sicurezza alimentare del consumatore sia alla difesa delle tipicità alimentari della Campania attaccate dall'agropirateria che ci sottrae, ogni anno, milioni di euro. Si tratta di uno strumento indispensabile, non solo per gestire le emergenze ma anche per avviare un monitoraggio ordinario delle produzioni a rischio; unico sistema possibile per prevenire gli allarmismi e garantire costantemente la sicurezza alimentare, non solo in Campania ma in tutto il Sud”. Le costose analisi, nell'ordine delle migliaia di euro, che finora era possibile effettuare solo in altre regioni, troveranno ora spazio a Portici con un imponente ritorno sia economico che d'immagine per la nostra regione.



Un “coordinamento sovranazionale è fondamentale” continua il ministro, aggiungendo che va tutelato “difendendo e preservando il ruolo dell'Organizzazione mondiale della Sanità e delle istituzioni scientifiche correlate, pretendendo che appaiano e siano assolutamente indipendenti da portatori di interessi privati come i produttori di amianto. Quella dell'asbesto è una grande partita internazionale che vede in campo interessi potenti: l'Italia ha deciso chiaramente da che parte stare”. E per dimostrare tutto l'impegno profuso, lo scorso 7 dicembre al Consiglio europeo dei ministri della Salute, Balduzzi ha portato la proposta di un network europeo di ricerca sull'amianto. Uno dei nodi emersi dal dibattito è quello dell'applicazione del Piano nelle Regioni, non tutte virtuose nel fornire i dati su malattia e siti contaminati. “Il nostro ordinamento conosce la possibilità che il governo intervenga in via sostitutiva laddove le cose non vengano fatte. Chi non mette ordine in casa propria - ha av-



vertito il ministro - va sanzionato e gli strumenti ci sono. Ma per farli valere abbiamo bisogno delle Regioni virtuose, in modo che non ci sia indulgenza verso i negligenti. L'autonomia delle Regioni non può significare irresponsabilità”. Il ministro si è infine rivolto alle realtà sociali e alle comunità locali, “senza le quali questa battaglia non ci sarebbe stata”. Balduzzi ha chiesto “più coordinamento” alle associazioni, in modo da lavorare meglio, e ha spronato i Comuni a unirsi: “Ci vuole una rete di comunità come quella di Casale Monferrato e delle altre che si sono impegnate in questa lotta, e che ne sono ormai un simbolo internazionale”.

Presentata a "Altriformaggi" la tecnica per svelare l'adulterazione

Mozzarella di bufala: arriva il test anti-tarocco

Paolo D'Auria

La mozzarella di bufala: un vero e proprio patrimonio gastronomico campano. Ma proprio perché così rinomato, questo tipico formaggio fresco vanta innumerevoli tentativi di imitazione che, spesso, portano alla diffusione sul mercato di prodotti che poco o nulla hanno a che vedere con il sapore "certificato" DOP. Questo potrebbe accadere, però, ancora per poco. Grazie allo sviluppo di una tecnica cromatografica, infatti, sarà possibile distinguere le mozzarelle di bufala adulterate. Il nuovo metodo consentirà di rilevare con estrema rapidità le più comuni adulterazioni legate al famoso prodotto campano. I risultati della tecnica messa a punto dal professore Aldo Di Luccia, dell'Università di Foggia, sono stati presentati con la relazione "Riconoscimento di semilavorati da latte bovino aggiunti nella mozzarella di bufala mediante focalizzazione isoelettica di polipeptidi idrosolubili" durante la tre giorni dedicata alle produzioni casearie, tenutasi ad Avellino dal 29 novembre al 1° dicembre scorso. «Altriformaggi» è il titolo dell'evento scientifico, fortemente voluto dal professore Raffaele Coppola direttore dell'Istituto Superiore dell'Alimentazione del Cnr e assessore provinciale all'Università e Ricerca Scientifica, a cui hanno partecipato numerosi accademici di fama mondiale. L'adulterazione della mozzarella di bufala, abitualmente, avviene miscelando il latte bovino con il latte di bufala ma può essere attuata anche attraverso l'uso di derivati del latte industriale o semi lavorati, per esempio caseinati o cagliate di specie bovina. Il lavoro presentato dal prof. Di Luccia ha lo scopo di proporre come strumento analitico la focalizzazione isoelettica dell'estratto acquoso della mozzarella di bufala. Attraverso una precisa procedura, infatti, il team di ricercatori dell'università pugliese è riuscito a rilevare la contemporanea presenza, all'interno dei campioni analizzati, di siero proteico e frammenti derivanti dalla caseina delle specie bovina e bufalina. Con la diffusione della tecnica sarà possibile, dunque, smascherare scientificamente eventuali imbrogli.



A Natale arriva il "pacco alla camorra"

Prodotti tipici campani coltivati nelle terre confiscate

Fagioli, pasta, olio extravergine di oliva, conserve di pomodoro. Sono solo alcuni dei prodotti contenuti nel pacco anticamorra. L'iniziativa "Facciamo un pacco alla camorra" prende il via dal comitato "Don Peppe Diana" e propone l'acquisto di cesti natalizi realizzati con prodotti tipici provenienti dalle terre confiscate alla camorra. Cooperative sociali e imprese si sono riunite sotto il marchio "NCO - Nuovo Commercio Organizzato" per dare vita ad una concreta testimonianza di reazione all'economia criminale. Tre le tipologie di pacco disponibile: Impegno, Responsabile e Memoria. "L'anno scorso - riferisce Valerio Taglione, presidente del comitato, nonché referente di Libera - abbiamo venduto più di 5mila pacchi e ne abbiamo distribuito molti altri in tutto il territorio nazionale. La novità di quest'anno è che sono ben 16 le aziende coinvolte più due imprenditori". Un bel salto se si pensa che appena quattro anni fa erano solo due le cooperative che partecipavano all'iniziativa. L'Assessore agli Affari generali della Regione Campania, Pasquale Sommese, afferma: "Non è solo un gesto simbolico; dietro c'è tutto l'impegno di giovani che lavorano la terra con la consapevolezza di sfuggire al cappio economico delle organizzazioni camorristiche". Ed anche Bruxelles accoglie con favore l'iniziativa, presentata presso la sede dell'Europarlamento da Gianni Pittella, presidente dell'Associazione Prima Persona: "Queste iniziative sono fondamentali per accrescere lo spirito democratico e, per questo, vanno sostenute" afferma.



Carinola, nasce la "Birra della legalità"

Passare da concetto di detenzione a quello di riabilitazione sociale. In questo senso nasce l'iniziativa "Birra della legalità" nel carcere di Carinola, in provincia di Caserta.

"Un carcere che oggi vuole lanciare un forte messaggio di educazione alla legalità - queste le parole di Francesco Diana, presidente dell'associazione FormAzione Viaggio - e che attraverso la realizzazione di un birrificio consente di aprire un nuovo orizzonte di economia sociale volto al recupero dei detenuti e nel contempo, di immettere sul mercato un prodotto dall'alto valore simbolico tra i giovani, ai quali è rivolto il messaggio, come la birra".

"Un progetto - secondo Alessandra Tommasino, responsabile della cooperativa sociale "Carla Laudante" di Villa di Briano - che punta ad ampliare le già consolidate esperienze di recupero e assistenza dei soggetti svantaggiati condotte sui beni confiscati, coinvolgendo i detenuti e offrendo loro reali opportunità di riscatto sociale per costruire percorsi di recupero non solo materiali, ma anche e soprattutto delle coscienze di quei tanti protagonisti di una criminalità organizzata che nel passato hanno devastato questo territorio".

Rinascita testimoniata dall'esperienza di Andrea Bertola, mastro birraio della cooperativa torinese PausaCafé, che ha condiviso con la platea il racconto di come il lavoro coi detenuti ha portato alla realizzazione di un micro birrificio del carcere di Saluzzo e di un'ampia area di produzione di caffè e cacao nel carcere delle Vallette di Torino.

Lo strumento servirà a studiare l'evoluzione dei corpi freddi nel tempo

Nel 2013 avremo un nuovo catasto dei ghiacciai

Lo scioglimento delle risorse glaciali, come conseguenza del graduale ed innalzamento delle temperature, è uno degli aspetti che preoccupano maggiormente la comunità scientifica. Controllare lo stato dei ghiacciai, per poter potenzialmente definire strategie volte alla loro conservazione è, dunque, una priorità. A tal proposito arriva la notizia che un nuovo catasto dei ghiacciai italiani sarà realizzato nel 2013, per conoscere meglio lo stato di conservazione del patrimonio "freddo" delle nostre montagne. Il progetto di ricerca, presentato all'Università degli Studi di Milano, sarà condotto in collaborazione con il Comi-

tato Ev-K2-Cnr e con il patrocinio del Comitato Glaciologico Italiano.

Il nuovo censimento si baserà su tutti i dati più aggiornati ricavati da foto aeree, immagini satellitari, cartografia e studi scientifici. In questo modo, ogni ghiacciaio verrà "schedato" con nome, posizione geografica ed estensione superficiale. Tutte le rilevazioni confluiranno in un imponente database che consentirà non soltanto di fotografare la condizione attuale dei ghiacciai, ma anche di comprenderne meglio l'evoluzione attraverso il confronto con i due catasti precedenti.

Il primo catasto nazionale pre-



disposto dal Comitato Glaciologico Italiano, realizzato fra il 1959 e il 1962, aveva censito 838 corpi glaciali, di cui 745 ghiacciai veri e propri e 93 glacionevati, cioè forme prossime all'estinzione, estesi complessivamente su una superficie totale di 525 chilometri quadrati.

Nel secondo catasto, realizzato nel 1989 dal Comitato Glaciologico Italiano su incarico del ministero dell'Ambiente, vennero censiti 807 corpi glaciali, 706 ghiacciai veri e propri e 101 glacionevati, con una superficie totale di 482 chilometri quadrati. "La riduzione areale - osserva il glaciologo Claudio Smiraglia, dell'Università di Milano - è dunque stata di 43 chilometri quadrati in poco meno di un trentennio, con un ritmo annuo di circa 1,5 chilometri quadrati. Questi sono i dati che useremo come parametro per tracciare l'andamento degli ultimi decenni, ad oggi non monitorato".

P.D'A.

lavoro, impegno e partecipazione per difendere un bene comune

Stipulata la convenzione tra Corpo Forestale dello Stato e LIPU

Fabiana Liguori

La difesa del patrimonio forestale e del territorio, la tutela della biodiversità, l'educazione dei cittadini al rispetto dell'ambiente: questi i punti cardine della Convenzione fir-

dwatching (ossia l'osservazione degli uccelli nel loro ambiente naturale), il soccorso alla fauna selvatica ferita, l'educazione ambientale e la formazione professionale.

"La Convenzione sottoscritta - dichiara Fulvio Mamone Ca-

del patrimonio agroforestale, è per la LIPU il partner ideale per rafforzare l'efficacia delle tante azioni che, grazie soprattutto ai volontari, mettiamo in atto sul territorio: dalla lotta alle illegalità venatorie a quella contro gli



mata lo scorso novembre a Castel di Guido, Roma, dal Capo del Corpo forestale dello Stato, Cesare Patrone e dal presidente della LIPU, Fulvio Mamone Capria.

L'accordo prevede l'attuazione di iniziative e programmi volti ad arginare i reati ambientali. La collaborazione tra la LIPU e il CFS sarà fondata da una parte su attività di vigilanza dei boschi, prevenzione degli incendi, salvaguardia del territorio rurale, montano e delle aree protette, e dall'altra sulla battaglia comune contro quelle azioni deleterie per la biodiversità, come il bracconaggio e il commercio illegale di fauna e flora autoctona ed esotica. Di grande rilievo sarà anche la promozione e la diffusione dei propri propositi e dei risultati ottenuti volta per volta. L'iniziativa, infatti, deve essere di esempio e sensibilizzare i cittadini e le altre Istituzioni alla protezione della fauna selvatica e dell'ecosistema anche attraverso la valorizzazione delle riserve naturali e l'esperienza del bir-

pria - è di grande importanza. Il Corpo forestale, per la sua natura e le competenze in tema di tutela dell'ambiente e

scempi sul paesaggio, dalla tutela di specie e habitat minacciati alla promozione di un'agricoltura sostenibile".



ASCEA SOSTENIBILE

Bike sharing su pensiline fotovoltaiche stand alone

Dopo i successi di Benevento e di Viterbo, dove il servizio di Bike Sharing cresce di giorno in giorno, Gci Group ha installato il primo sistema al mondo di bike sharing su pensiline fotovoltaiche stand alone ad Ascea (SA). Questo innovativo sistema fa sì che l'energia, prodotta dall'impianto fotovoltaico costruito sulle pensiline, possa essere accumulata mediante l'ausilio di batterie, così che sia resa disponibile all'occorrenza o, se necessario, utilizzata nell'immediato. Il sistema installato ad Ascea, sviluppato da un pool di ingegneri, può garantire fino a 15 ore di autonomia di ricarica per bici oltre che un funzionamento di almeno 5 giorni per il sistema di gestione e controllo. Il totem informativo, di cui la struttura è dotata, consente di poter visualizzare informazioni sulle stazioni bike sharing connesse, su eventi comunali, pubblicità o sulla situazione relativa ai cicli posteggi (gestione delle presenze relative ai veicoli e delle altre stazioni connesse). Inoltre, i cicli posteggi d'aggancio e sgancio brevettati da GCI consentono la riconsegna della bici anche quando si verifichi un caso di assenza di rete elettrica. Le biciclette elettriche a pedalata assistita di GCI sono di ultima generazione ed integrano tecnologie d'avanguardia per azzerare le emissioni inquinanti (in fase di utilizzo) e rispettare l'ambiente. Tutte le biciclette possono arrivare a percorrere fino a 50 km a piena carica, raggiungendo una velocità massima di 25 km/h, e sono dotate di batteria al litio e di un computer di bordo che permette di settare su 5 livelli differenti la velocità massima, in modo tale da agevolare la pedalata sui diversi percorsi stradali. (Dal web)

Il progetto che incentiva le buone pratiche in tema di sostenibilità

Campania protagonista di "Un Comune per amico"

Sono 884 gli enti locali italiani che hanno aderito al progetto "Un Comune per Amico", il censimento tra le amministrazioni più virtuose in ambito ambientale lanciato da Anter (Associazione nazionale Tutela Energie Rinnovabili) lo scorso maggio. L'iniziativa si propone di incentivare le buone pratiche in tema di sostenibilità e creare una rete di interscambio, un network tra gli amministratori pubblici che intendono condividere le attività green promosse su base locale. I risultati di avvio del progetto hanno evidenziato una sensibilità crescente da parte degli attori interessati al pro-

gramma e già in fase di primo avvio è stata rilevata una presenza dell'11% dei Comuni italiani.

"È il chiaro segnale - ha affermato Antonio Rainone, presidente dell'Anter - che gli amministratori locali iniziano a credere con forza alla sostenibilità ambientale e puntano sui ritorni economici che da essa derivano. La strada è ancora tutta aperta e Anter si propone di essere un punto di riferimento in grado di creare sinergie e attivare una condivisione virtuosa di esperienze vincenti". Il contatore degli enti locali aderenti a "Un Comune per Amico" continua a scorrere in tutte le regioni della Peni-



sola: a fare da traino la Campania con 179 Comuni aderenti, seguita da Calabria (125 Comuni), Lazio (122 Comuni) e Toscana (120 Comuni). Analizzando invece la percentuale dei comuni aderenti sul totale regionale a guidare la classifica nostrana è la provincia di Terra di Lavoro con ben 61 comuni asso-

ciati compresa Caserta; segue Salerno, con 55 amministrazioni partecipi del programma ecologico e, solo terzo, il capoluogo partenopeo con 31 comuni aderenti. Infine Benevento e Avellino rispettivamente a quota 21 e 11. Un bilancio positivo, dunque, per una regione che troppo spesso è balzata agli onori della cronaca mondiale per le sue endemiche emergenze soprattutto di carattere ambientale e troppo poco, invece, per l'interesse e gli sforzi sempre maggiori profusi da amministratori e cittadini nel rispettare norme e condotte previste dalle direttive europee.

S.L.

Protocollo di Kyoto: le emissioni saranno ridotte entro il 2020?

La 18ª Conferenza ONU sui cambiamenti climatici

Negoziazione lenta e difficile per il raggiungimento di un nuovo accordo

Alessia Esposito

Giungere a un accordo globale sul clima giuridicamente vincolante entro il 2015: questo l'obiettivo della Conferenza sui Cambiamenti Climatici svolta in questo inizio dicembre a Doha, in Qatar. Significativa la scelta della sede del 18° vertice ONU sul clima: il Paese con maggiori emissioni di CO₂ pro capite. Per lanciare un segnale di cambiamento, gli organizzatori hanno predisposto l'evento in modo che sia carbon free: digitalizzazione dei documenti, trasporti in bus a gas per i delegati e la garanzia che le emissioni prodotte saranno ripagate a livello ambientale con finanziamenti per lo sviluppo sostenibile. I Paesi intervenuti sono 193: la responsabilità nei confronti del clima deve essere generale, seppur con differenze dovute al diverso impegno economico che possono supportare Paesi avanzati e quelli in via di sviluppo. Mariagrazia Midulla, del WWF Italia, sostiene a questo proposito che finora "I paesi sviluppati si sono impegnati, ma alcuni non hanno adempiuto ai loro impegni. Allo stesso tempo, i paesi in via di sviluppo sono stati spinti a prendere più misure, ma senza impegni finanziari



perché vengano attuate." Anche l'Ue dovrebbe assicurare la sua parte nel finanziamento da destinare alla diffusione di tecnologie sostenibili nei Paesi in via di sviluppo, andando ad aumentare il Green Fund americano di cento miliardi di dollari. Complice la crisi mondiale, però, sono stati molti i governi a lasciar intendere che sono poche

le risorse da destinare all'ambiente, così che l'obiettivo di limitare l'innalzamento della temperatura a 2° sembra sempre più difficile da raggiungere. Secondo la Banca Mondiale, se non si inverte la rotta, ci sarà uno sfioramento che farebbe raggiungere i +4° entro il 2060. Ciò, come mostrano tutte le recenti ricerche scientifiche, sarebbe disa-

stroso per la biodiversità e provocherebbe un aumento di eventi catastrofici come l'uragano Sandy o, restringendo il campo a casa nostra, il ciclone Medusa, con tutti i danni connessi per l'uomo e per la crescita economica. Questa Conferenza e le azioni che ne verranno sarà decisiva per il futuro del protocollo di Kyoto. I Paesi dovrebbero impegnarsi

a proporre strategie di sviluppo sostenibile in cui figurino azioni concrete per proseguire sulla linea indicata dal protocollo riducendo le emissioni entro il 2020 ed inoltre preparare un'intesa post 2020. Se l'Europa ha dato il suo assenso, non tutti sono concordi: ad esempio - secondo il capodelegazione USA - "gli Stati Uniti non intendono andare oltre il 3% rispetto ai loro obiettivi di emissione". Tuttavia Obama si mostra favorevole a convertire i sussidi per i combustibili fossili in finanziamenti per soluzioni low carbon, a cui però si oppongono India, Cina e Arabia Saudita. A non concedere molto alle prospettive sostenibili ci sono anche Canada, Russia, Nuova Zelanda secondo cui si danneggerebbe troppo l'industria dei combustibili fossili. Se la politica stenta nel raggiungere accordi sulla sostenibilità e le lobby fossili spingono del tutto in senso contrario, sembra che la pressione dell'opinione pubblica e le azioni messe in campo dai cittadini stessi (fenomeni singoli - a partire dall'uso della bicicletta e dei pannelli solari - o di gruppo - aziende verdi, smart city e transition town -) siano al momento la maggiore forza su cui si possa contare.

Allerta in Europa e Italia per l'aumento della temperatura globale

L'"influenza" colpisce anche la Terra

Anna Paparo

È inverno, tempo di freddo e malanni. E, restando in tema, anche la Terra ha l'influenza! Ma, di certo, non per colpa della stagione più rigida dell'anno. Ebbene sì, la temperatura del nostro Pianeta sta salendo sempre di più, contagiando tutti i continenti, persino l'Europa. A dirlo è l'ultimo rapporto dell'Agenzia europea dell'ambiente (Aea), che vede il continente europeo alle prese con un riscaldamento che tocca cifre da record, ossia 1,3 gradi negli ultimi dieci anni (a partire dal 2002 fino ad arrivare al 2011) rispetto alla media del periodo pre-industriale. Senza contare, poi, il campanello d'allarme lanciato dalla Banca mondiale, che stima un riscaldamento di quattro gradi della temperatura della Terra nell'anno 2060. Tutto ciò non fa che dare un'ulteriore conferma alle tantissime relazioni e agli infiniti studi scientifici degli esperti dell'Ipcc (Intergovernmental panel on climate change). E, nonostante i vari ammonimenti e appelli fatti dalla scienza, non si assiste a una riduzione delle emissioni globali di gas serra, ma ad un vero e proprio aumento. Infatti, secondo l'analisi, pubblicata dal Programma Onu per l'ambiente, hanno raggiunto circa il 14% in più, rispetto

a quelle previste nel 2020 per riuscire a mantenere la febbre del Pianeta entro i due gradi. In pratica, si sta superando la cosiddetta "soglia critica", quel limite che è stato stabilito dagli scienziati. E ancora, svariati modelli di previsione, che sono stati messi a punto, come ricorda il rapporto dell'agenzia europea, pongono l'accento sul fatto che il riscaldamento terrestre relativo al vecchio continente oscillerebbe tra i due e i quattro gradi negli ultimi decenni di questo secolo, paragonato alla media del periodo che va dall'anno 1960 all'anno 1990. E come se non bastasse, lo scioglimento dei ghiacciai della Groenlandia è raddoppiato dal 1990 ad oggi e, inoltre, quelli delle Alpi hanno perso quasi due terzi del loro volume a partire dal 1850: cambiamenti, questi, che non prevedono inversioni di marcia. In particolare, l'Italia è il paese dell'UE maggiormente a rischio: potrebbe subire, infatti, forti impatti e danni a causa dei cambiamenti climatici, se non si correrà ai ripari, attraverso una serie di piani di adattamento. Insomma, non c'è un minuto da perdere! Bisogna agire subito e con coscienza, cercando di tamponare e porre rimedio dov'è possibile, altrimenti altro che profezia Maya sulla fine del mondo, saremo proprio noi, uomini, a provocarla con le nostre mani!



L'intervista. Marco Talluri, responsabile comunicazione Arpat: «con i "tweet" informazioni tempestive»

Arpa Toscana diventa "2.0". Per informare i cittadini sceglie Twitter, YouTube e Flickr

Luigi Mosca

Sono in molti a pensarlo: se non è 2.0, non è comunicazione. Quanto tempo, ogni giorno, la gente passa infatti su Facebook e affini? Così, molti esperti pensano che ci si condanna all'invisibilità, se si sceglie di restare fuori dal web 2.0, quello - per intenderci - dei social network e dei contenuti "generati dagli utenti".

Un discorso che da qualche anno ha messo radici all'interno delle pubbliche amministrazioni. Arpa Toscana ha messo un piede in questo mondo di contenuti "condivisi", però non si è lanciata in ogni forma di presenzialismo.

Da gennaio di quest'anno è su Twitter, e "cinguetta" più o meno due o tre volte al giorno. Già l'anno scorso aveva avviato un canale YouTube: e per non tralasciare la fotografia, da pochi mesi ha debuttato su Flickr, e più o meno contemporaneamente ha iniziato a inserire i suoi report su Issuu, la grande piattaforma di on-line publishing.

Marco Talluri, 56 anni, dirige la comunicazione per l'agenzia toscana. «Twitter», spiega, «è particolarmente idoneo, ad esempio, per rilasciare informazioni tempestive in situazioni di emergenza. Già l'abbiamo sperimentato proficuamente in più di un'occasione».

Perché avete scelto Twitter e non Facebook?

«Facebook è uno strumento in genere prediletto da politici e amministratori. È indicato per esprimere opinioni, per suscitare un dibattito. Noi siamo un

ente tecnico, e abbiamo bisogno di diffondere dati e informazioni quanto più possibile oggettivi. Twitter risponde a queste esigenze. Faccio un esempio: l'altra mattina, un cittadino ha chiamato al nostro numero verde dalla provincia di Livorno, segnalando del fumo arancione che usciva da un impianto industriale. Bene, noi abbiamo raccolto la telefonata e abbiamo allertato il dipartimento, il quale aveva già ricevuto la segnalazione dalla stessa ditta proprietaria dell'impianto e aveva inviato una squadra sul posto. Quindi abbiamo lanciato un tweet del tipo: "personale Arpat si sta recando nella località x per verificare eccetera eccetera". In seguito, quando i tecnici hanno presentato i risultati dei primi rilievi, abbiamo pubblicato anche la notizia sul sito».

Dunque la caratteristica vincente di Twitter è la tempestività.

«Altro esempio: una recente esplosione in un impianto di trattamento di rifiuti nei pressi di Pisa. Immediatamente siamo usciti su Twitter con un avviso alla popolazione del tipo: "per precauzione tenete le finestre chiuse, ci stiamo recando sul posto eccetera". Poi, man mano che la vicenda si sviluppava, abbiamo pubblicato più notizie sul sito. Il vantaggio di Twitter è che a qualsiasi ora, anche di domenica o di notte, si può pubblicare qualcosa da qualsiasi luogo, usando un semplice smartphone. E poi i destinatari del messaggio, in un certo senso, si selezionano da soli: come è noto, i "followers" deci-



dono deliberatamente di essere aggiornati sui tweet di una determinata persona o ente, e quindi si tratta di persone già di base molto interessate alla nostra attività: giornalisti, associazioni, eccetera».

Che poi contribuiranno a loro volta a diffondere i vostri messaggi. Ma come scegliete i contenuti da pubblicare e i canali da utilizzare?

«Sul sito, come si può vedere, pubblichiamo in media tre o quattro notizie al giorno. Diamo notizia delle nostre attività, ad esempio dei risultati dei monitoraggi e dei controlli, così come della pubblicazione di nuovi report, ma segnaliamo anche rapporti e notizie divulgati da altri organismi. Poi, con la nostra newsletter e con twitter, raggiungiamo direttamente un certo numero di destinatari che hanno manifestato particolare interesse a seguirci».

Con la newsletter e con i tweet, insomma, non aspettate che sia un utente a venire sul vostro sito, ma provate a raggiungerli su vostra iniziativa.

«Esatto. Poi su Issuu abbiamo ormai spostato quasi tutte le nostre pubblicazioni e i nostri rapporti. Quest'anno solo l'Annuario è uscito su carta, per il resto ne abbiamo fatto a meno, anche per scarsità di fondi. Per

lo stesso motivo, non siamo in grado di produrre filmati, ma sul nostro canale YouTube cariciamo i filmati che appaiono alla Rai o su altre emittenti e che riguardano le nostre attività. Noi stessi siamo invece in grado di produrre foto per esibirle su Flickr. A volte un'immagine vale più di mille parole: di recente ne abbiamo pubblicato una che ritraeva un nostro campionamento sul camino di una raffineria. Spesso i cittadini, o anche i nostri interlocutori istituzionali, non hanno ben presente il lavoro che c'è dietro una nostra attività. Così cerchiamo di renderlo visibile, in modo da contribuire a creare fiducia e anche un atteggiamento di comprensione nei confronti dei nostri sforzi. Con i tempi che corrono, infatti, comunicare è fondamentale per la stessa sopravvivenza degli enti tecnici come il nostro. Le agenzie devono convincere tutti che sono utili e che si impegnano».

Che riscontri avete?

«Dalle prime stime, sembra che le visite sul nostro sito web siano passate, quest'anno, dalle circa 500mila dell'anno scorso a 800mila (dato a fine novembre). Merito, sicuramente, anche dei link contenuti nei nostri tweet, che attirano nuovi utenti. Su Twitter, d'altronde, a neppure un anno dal nostro ingresso abbiamo già oltre 600 "seguaci".

Qui Emilia

Da Bologna un e-book sulla meteorologia

Se l'Arpa Toscana va su Twitter e Flickr, un po' più a nord i colleghi di Arpa Emilia Romagna (anch'essi digiutori di "tweet" da diverso tempo) lanciano il loro primo e-book. Anzi, il loro primo instant-ebook. Si intitola "La previsione meteo oggi" ed è stato realizzato da Arpa-Emr in occasione di un incontro pubblico sul tema indicato dal titolo del volume. L'incontro si è tenuto a Bologna lo scorso 23 novembre, alla presenza, tra gli altri, di Luca Mercalli, meteorologo e noto "volto" televisivo.

Il vantaggio degli e-book (o "libri elettronici") è che sono perfettamente compatibili con smartphone, tablet, e ovviamente con gli appositi e-book reader. Tutti dispositivi, questi, che possono essere agevolmente portati con sé durante gli spostamenti. Da diversi mesi, Arpa Emilia sta concentrando gli sforzi sulla comunicazione "mobile". Di recente ha lanciato anche una versione "mobile" del sito istituzionale www.arpa.emr.it.

	ARPAT @arpatoscana Laguna di #Orbetello: risultati delle analisi effettuate a seguito dell'alluvione bit.ly/VqoFVe #grosseto Espandi	3 Dic
	ARPAT @arpatoscana L'impegno di ARPAT per le #emergenze ambientali bit.ly/XhAMQ4 Espandi	3 Dic
	ARPAT @arpatoscana Il #traffico è ancora un pericolo per la #salute dei cittadini di molte parti d'Europa bit.ly/vTRMnI Espandi	3 Dic
	ARPAT @arpatoscana Il #piombo nelle munizioni da #caccia: problematiche e possibili soluzioni bit.ly/XhBGOG #inquinamento Espandi	3 Dic
	ARPAT @arpatoscana Monitoraggio Costa #Concordia - risultati campionamento del 26 novembre bit.ly/XhGnA #mare #giglio Espandi	3 Dic

Nel grafico vengono riprodotti i "tweet" di Arpa Toscana in una giornata-tipo.

Zone a traffico limitato: "promosse con riserva" dall'ultimo rapporto Aea sulla qualità dell'aria

Che impatto hanno sulla qualità dell'aria le zone a traffico limitato e altre misure anti-traffico come la "congestion charge"? Un recente rapporto dell'Agenzia europea dell'ambiente prova a rispondere. Per l'organismo di Copenaghen, questi provvedimenti «possono dare benefici».

Tuttavia il loro reale impatto deve essere «valutato su un'area più vasta» di quella a traffico limitato, per accertare che «il traffico e le emissioni non vengano semplicemente spostate altrove».

Il documento, intitolato "The contribution of transport to air quality", è

stato pubblicato pochi giorni fa sul sito dell'Aea. Il caso di Berlino viene studiato come esempio di centro metropolitano vietato alle categorie di auto più inquinanti. Secondo il rapporto, le emissioni inquinanti di ossidi di azoto o di particolato sono nettamente calate nella capitale tedesca, meno invece le concentrazioni in atmosfera.

In altre parole: in aria vengono immessi meno inquinanti, ma l'aria resta quasi altrettanto "sporca".

Oltre alla formula "Ztl" (adottata ad esempio a Napoli) il rapporto affronta anche il tema del "congestion charge", cioè l'accesso a pagamento in determinati centri cittadini (in Italia, come sappiamo, è stato applicato a Milano). Secondo gli esperti dell'Agenzia, non è stato ancora possibile dimostrare con certezza che questa strategia influisca positivamente sulla qualità dell'aria dei centri urbani.

Tuttavia gli effetti positivi sono plausibili, anche perché i dati di città come Londra e Stoccolma, che hanno adottato da diversi anni l'imposta sulla congestione, indicano una tangibile diminuzione del traffico automobilistico sul territorio urbano.

Ad ogni modo, per le emissioni, da un lato, e le concentrazioni, dall'altro, si registra un calo a due diverse velocità.

Un discorso che non vale solo per le città con provvedimenti di restrizione del traffico, ma si applica a tutto il continente: in tutta Europa, ad esempio, sono calate rispetto agli anni Novanta le emissioni di Pm10 (grazie anche a standard di emissione più stringenti per gli autoveicoli), ma le concentrazioni di particolato nell'aria che respiriamo si riducono con una velocità più bassa.

Colpa, chiariscono gli esperti dell'Aea, della particolare conformazione delle città, con "canyon" di edifici in cui l'aria ristagna; e colpa anche di altri fattori, tra cui lo stile di guida tipico delle metropoli, che dà luogo a emissioni reali più alte delle emissioni teoriche.

Tuttavia non solo di qualità dell'aria tratta il rapporto, ma anche di lotta ai cambiamenti climatici.

Lo studio si presenta infatti come la prima valutazione dei progressi verso gli obiettivi delineati, l'anno scorso, dal Libro Bianco sui Trasporti dell'Unione europea.

In particolare, le istituzioni comunitarie hanno fissato al 60 per cento l'obiettivo di riduzione delle emissioni di gas serra generate dai trasporti, rispetto ai livelli del 1990 (obiettivo da raggiungere nel 2050). Il rapporto mostra come effettivamente le emissioni di gas serra del



settore trasporti si stiano riducendo (-0,4 per cento nell'intera Ue nel 2010 rispetto all'anno precedente, esclusi i trasporti marittimi).

Però ipotizza che il calo sia influenzato dalla crisi economica, e quindi dubita che la tendenza sia effettivamente duratura: l'Agenzia teme che

quando arriverà la ripresa economica, le emissioni riprendano a salire.

Per scaricare il rapporto (in inglese) <http://www.eea.europa.eu/publications/transport-and-air-quality-term-2012>.

L.M.



ARPA CAMPANIA AMBIENTE
del 15 dicembre 2012 - Anno VIII, N.58
Edizione chiusa dalla redazione il 14 dicembre 2012

DIRETTORE EDITORIALE
Antonio Episcopo
DIRETTORE RESPONSABILE
Pietro Funaro

IN REDAZIONE
Paolo D'Auria, Salvatore Lanza, Fabiana Liguori, Giulia Martelli, Luigi Mosca
HANNO COLLABORATO
Cristina Abbrunzo, Savino Cuomo, Eleonora Ferrara, Andrea Tafuro

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.

L'incontro



Convegno a Mondragone sull'ecomafia

Il Direttore Generale Arpac ha aperto i lavori

"Il mostro a tre teste" è il titolo di una giornata di formazione che si è tenuta lo scorso 13 dicembre a Villa Bencivenga-Biondani, a Mondragone.

Nella villa a pochi passi dal litorale domotico, confiscata alla criminalità organizzata, ha avuto luogo questa iniziativa di formazione dedicata al contrasto alle ecomafie, agromafie e ciclo illegale del cemento. L'evento è stato patrocinato dal ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio del mare, e promossa da "Fondazione Santa Chiara per lo studio del diritto e dell'economia dell'ambiente", "Libera-Associazioni, nomi e numeri contro le mafie", "Comitato Don Pepe Diana" e da "PoliEco", consorzio nazionale per il riciclaggio dei rifiuti e dei beni a base di polietilene. Tra gli altri, sono intervenuti

Corrado Lembo, capo della Procura di Santa Maria Capua Vetere, Donato Ceglie, magistrato che ha coordinato diverse inchieste in campo ambientale.

Ha aperto i lavori Antonio Episcopo, direttore generale Arpac. Hanno partecipato anche Alessandra Tommasino, comitato don Pepe Diana; Stefano Masini, responsabile nazionale Area Ambiente e Territorio Col-diretti, Giuseppe Vadala, direttore Div.2 Naf del Corpo Forestale dello Stato (che ha discusso delle azioni di contrasto alle agromafie), Roberto Rossi, consigliere Csm (autore di un intervento sui crimini ambientali), il sindaco di Mondragone Giovanni Schiappa e l'ambientalista Enrico Fontana. Ha moderato il giornalista Alberto Piastrellini.

Global warming e vite: strategie di difesa

Necessario adattare la tecnica colturale alle esigenze imposte dal cambiamento climatico

Brunella Mercadante

Da un anno all'altro, le temperature, specie quelle estive, sono costantemente proiettate verso l'alto, la piovosità è più scarsa e l'irraggiamento solare più violento. In Italia da qui al 2050, è previsto un aumento della temperatura media da 0,8 a 1,8 °C, un aumento del tenore di umidità relativa dal 5 al 10 %, causato dall'evaporazione in seguito alle alte temperature, una diminuzione media delle precipitazioni del 5-10% e una loro forte concentrazione in pochi eventi piovosi durante l'annata. In agricoltura il riscaldamento globale influenzerà molte colture, ma principalmente quelle a ciclo poliennale come le colture frutticole e la vite. Data l'importanza che la vite riveste per l'agricoltura italiana, sarà necessario adattare la tecnica colturale alle esigenze imposte dal cambiamento climatico che, oltre che sulla fisiologia della pianta, avrà conseguenze importanti anche sulle avversità che normalmente la minacciano. L'aumento delle temperature si rifletterà indubbiamente sugli areali di coltivazione; la vite, infatti, per vegetare richiede una determinata quantità di unità termiche. Il riscaldamento globale probabilmente ridisegnerà gli areali di vocazionalità della vite (cosa già accaduta in passato), con un progressivo innalzamento della latitudine ideale per la pratica della viticoltura.



La stessa scelta delle esposizioni dei vigneti non potrà considerare quella più a favore di sole come la migliore. Le zone di produzione più importanti potrebbero essere soggette a profonde revisioni e nel 2050, lo Champagne, solo per fare un esempio, potrebbe avere condizioni climatiche simili a quelle che oggi si osservano nel Bordeaux. Così, aree tradizionalmente considerate marginali per la carenza di unità termiche stagionali, tenderanno a diventare sempre più "vocate" per la coltivazione della vite. Un esempio eclatante di questa tendenza può essere trovato in alcune aree viticole tedesche lungo il corso della Mosella che, fino a poco tempo fa, erano adatte solo ad impianti di vitigni precoci e dove oggi invece si producono buone

uve rosse con una media maturazione. Al contrario ci saranno aree tradizionalmente coltivate che si potrebbero trasformare gradualmente in aree a clima subtropicale con unità termiche in eccesso rispetto ai fabbisogni della pianta. Casi tipici sono quelli della viticoltura californiana e, in parte, di quella australiana. Estremizzando potrebbe essere anche la situazione di molte zone viticole del centro-sud Italia. Queste aree sarebbero sempre più testimoni di maturazioni troppo accelerate, casi di grappoli scottati e bruciati per finire con sintesi di aromi caratteristici di una "sovramaturazione". L'incremento del numero di giorni con temperature più elevate, specialmente nelle fasi critiche della fioritura e dell'allegagione, e

una riduzione delle precipitazioni durante la maturazione, in genere hanno effetti positivi sulla composizione e sulla qualità del vino. Ma se migliora la qualità è anche vero che i modelli di simulazione indicano che la pioggia che intercorre durante i periodi fisiologicamente importanti della stagione viticola (fioritura e maturazione) tendono a fare diminuire la produzione. L'irrigazione è una delle soluzioni concettualmente più semplici per aiutare i vigneti a sopportare il crescere delle temperature. Ma l'uso intenso dell'irrigazione potrebbe innescare nei vigneti un'ulteriore criticità e il vero problema diventerebbe allora quello della gestione dell'acqua, sempre più scarsa. Per effetto dell'aumento del CO₂ l'anticipo dei

periodi di vegetazione e la crescita accelerata dell'uva potrebbero a lungo andare incidere sul ciclo e sul comportamento dei parassiti alterando le interazioni e i cicli epidemici delle principali malattie e dei principali litofagi della vite. L'aumento delle temperature potrebbe favorire l'entrata di litofagi estranei alla coltura nei nostri areali facendogli trovare condizioni idonee per diffondersi. Questo è il caso, per esempio, dei minatori fogliari (*Phyllocnistis vitegenella* e *Antispila oinophylla*), la cui diffusione nel Nord Italia è in continuo aumento, anche se il danno potenziale è tuttora scarso. Per quanto riguarda le tecniche di difesa anticrittogamica non si prevedono stravolgimenti: fortunatamente la farmacopea disponibile è quanto mai ampia e complessivamente in grado di adattarsi ai mutamenti climatici in atto. Ci sono comunque alcuni punti critici: l'incremento delle temperature e degli eventi piovosi estremi, ad esempio, possono alterare la persistenza dei prodotti sugli organi trattati. Le alte temperature, invece, potrebbero influenzare negativamente l'efficacia sia di insetticidi che di diserbanti in quanto più facilmente degradabili in composti non attivi biologicamente. Si tratta di una sfida impegnativa ma non necessariamente persa in partenza. Perché la storia dell'agricoltura è fatta da continui adattamenti della tecnica.

La raccolta delle olive

I metodi biologici tra quiete e corsa contro il tempo

Salvatore Allinoro

Convertire gli uliveti al biologico può essere un trampolino di lancio per l'economia del meridione.

Su internet una bottiglia di olio extravergine d'oliva spremuto a freddo con un acidità inferiore allo 0,5% può essere venduta al prezzo di quindici euro al litro. Gli alberi trattati con concimi chimici tendono a perdere la forma cespugliosa per allungarsi sproporzionalmente verso l'alto. Legna che sarà utile all'imprenditore come fonte di liquidità. Quest'anno la raccolta è iniziata con quasi venti giorni di

ritardo in tutta Italia a causa dell'autunno particolarmente caldo. Tende all'aperto ed un'estate di San Martino particolarmente rovente in tutto il Sud. Le risorse umane sono impegnate nel più placido tra i biotopi del mediterraneo. La sfida di ridurre l'impatto ambientale si traduce in una serie di tecniche di coltivazione e raccolta. Per tenere gli alberi in vita dopo aver sospeso le concimazioni bisogna progettare delle potature non troppo radicali da dilazionare in un arco temporale abbastanza ampio. Costruire dei muretti a secco e predisporre cataste di legna da far am-

muffire offre riparo a molte specie utili per la lotta biologica ai parassiti. Mettere a disposizione dei pastori locali il terreno offre nutrimento non contaminato alle mandrie che ci ripagheranno diserbando il terreno in maniera del tutto naturale e lasciando la terra più fertile di come l'hanno trovata. Sospesi i trattamenti a base di diserbanti raggi solari allevano un prato di erbe spontanee sul quale sistemare i teli per la raccolta. Lo spessore vegetale attutisce la caduta delle olive che si conservano integre fino alla molitura. Per accelerare il processo la coltivazione biolo-

gica ammette un uso parsimonioso ed attento dell'abbacchiatore, uno scuotitore automatico studiato per i rami da usare con cautela per non spogliare delle foglie il sempreverde simbolo della pace. I metodi manuali si avvalgono di una lunga asta di legno che percuote le chiome ed è adatta per gli acheni in avanzata fase di maturazione o di "manine", piccoli rastrelli di plastica con le quali pettinare i rami. Se il nostro obiettivo è la ricerca spirituale, la trascendenza o se siamo molto esperti, raccogliere le olive una ad una è un ottimo esercizio.



Napoli e i presepi ambientalisti...

Gennaro De Crescenzo
Salvatore Lanza

Associare ambiente, ecologia, storia e cultura non è mai facile ed è ancora più difficile farlo dalle parti della regione Campania, terra (come sappiamo bene, purtroppo) lacerata e devastata da decenni di incuria, di abbandono e di veri e propri "crimini ambientali" spesso sconosciuti e spesso addirittura tollerati o tutt'altro che puniti come dovrebbero. Eppure, in pieno centro antico della città di Napoli, più o meno da fine ottobre fino a fine gennaio, si verifica un piccolo miracolo al quale, visto il periodo, non possiamo non credere. Stiamo parlando di San Gregorio Armeno, la "via dei pastori e dei presepi", la strada dove è veramente Natale tutto l'anno e dove, sempre per restare in tema "para-ambientalistico", molte botteghe, tra estate e primavera, messe da parte le "cose natalizie" lavorano ed espongono fiori e composizioni floreali di carta... Gli stessi materiali, del resto, protagonisti delle attività presepiali, sembrano rispondere a certi requisiti: sughero, muschio, stecche di legno, mani e piedi di creta da riattaccare e accompagnati dai "progressi tecnologici" non solo cinesi (motorini



elettrici per fiumi, fontane e cascate, piccole lampadine nascoste). Il rito è sempre quello, antico e affascinante come antica e affascinante è l'origine dei presepi napoletani. Il presepe è il posto dei sogni e dei ricordi, l'unico in grado, almeno una volta al-

l'anno, di fermare il tempo nel momento esatto della felicità: e quale momento potrebbe essere più felice di quello in cui nasce un bambino, anzi, "quel" Bambino? A Gaetano da Thiene, forse, si legano in particolare le origini di quelle tradizioni: tra

XI e XV secolo le prime tracce dei presepi dalle nostre parti con il santo veneto che nel Cinquecento, però, tra i poveri e i malati degli Incurabili, trovò il tempo di creare alcuni presepi famosi e venerati. La sua vita miracolosa, del resto, si lega ad un episodio collegabile a queste storie: durante la celebrazione di una Messa la Madonna affidò alle sue braccia Gesù Bambino. Non è un caso, allora, che a due passi dalla sua chiesa, quella di San Paolo Maggiore (ex tempio pagano di Castore e Polluce, divinità protettrici di Neapolis), si affermò nei secoli la tradizione della strada di San Gregorio. Nel Seicento si inizia a diffondere l'abitudine di riprodurre scene di vita quotidiana in una fantasmagorica fusione con i paesaggi di Betlemme, con la riproduzione di un paesaggio dell'anima che non è mai esistito a Napoli e neanche a Betlemme ma che ripete ciclicamente un'armonia che ognuno insegue nella sua vita: microcosmo idealizzato e rappresentazione scenografica di "armonie ambientali" e addirittura di produzioni tipiche da preservare e valorizzare. Nel Settecento, poi,

presso la corte borbonica, nacque la moda di costruire presepi sempre più grandi e ricchi di personaggi vestiti con riproduzioni miniaturizzate di abiti e forniti degli strumenti più vari di lavoro e di svago. E' così che nasce il "presepe napoletano", tra "pastori della meraviglia" (con l'espressione fissa nell'incanto della visione mistica del Salvatore appena nato), Benini che dormono e "Cicci Bacco" pagani che bevono, tra lavandaie, venditori ambulanti dei prodotti più vari (e legati ai commerci annuali e stagionali), osterie piene di piatti fumanti, salami e provoloni appesi, pani e vini in abbondanza (simboli profeticamente cristiani e vera e propria "fiera" delle produzioni locali), pescatori, Re Magi e, sullo sfondo piccole cascate, ruscelli rumorosi, pecore e galline, maiali, cani e gatti, rocce innevate, palme e stelle comete grandi e piccole che indicano la strada giusta: quella dei ricordi belli e dei sentimenti che il Natale dovrebbe ispirarci insieme a qualche suggerimento legato ai consumi e ai doveri dei veri Napoletani (il rispetto dell'ambiente e delle tradizioni)...



Il Natale a Napoli è culto, passione e creatività

Fabiana Liguori

Quando un visitatore cammina per le strade della città di Napoli nel periodo natalizio, succede qualcosa di inspiegabile. Misteriosamente è avvolto da un'energia positiva: nonostante le basse temperature, il freddo non sembra provocare effetti. Le estremità della bocca sono perennemente verso l'alto, ebbene sì, si sorride senza nemmeno accorgersene! L'andamento del corpo è lento, rasserenato, quasi trascinato, attirato dal vociare dei venditori ambulanti. Gli occhi, ricominciano a guardare, esplorare, immaginare. Sembrano meteorite impazzite in mezzo a un groviglio di luci e colori. L'odore delle caldarroste, del sughero e del legno dei presepi, di pittura e caffè caldo, impregna le mura e le giacche dei passanti...

Tutto questo, che molte persone giudicano come retorico o illusorio, è in realtà quello che noi, gente "di parte", chiamiamo: unicità. Nessun altro luogo, nessun'altra città al mondo, vi lasceranno addosso lo stesso stupore, la stessa voglia di ritornare.

Anche quest'anno, nel capoluogo campano, sono tante le tappe e le iniziative natalizie in calendario. Al Vico Fico al Purgatorio, ad esempio, una delle strade più caratteristiche della città, i weekend di dicembre sono ricchi di manifestazioni artistiche: "O Presepe Vivente 'e Pullecenella", una rappresentazione teatrale in strada, è senz'altro di grande suggestione. Questo dicembre con "Natale artecard" è possibile con soli 10 € usufruire di due ingressi per due persone nei musei del circuito "artecard", non solo per ammirare gli straordinari patrimoni storico-culturali custoditi, ma anche per assistere agli spettacoli e agli eventi in cartellone. Tra gli altri, il 17 dicembre, a Palazzo Reale, va in scena: "Il canto di Partenope... il Natale della Regina" a cura della compagnia teatrale "Questi fantasmi". Partendo dalle vicissitudini della Sirena, un gruppo di giovani attori guideranno il pubblico in un'insolita passeggiata, snocciolando racconti, aneddoti e curiosità legati alle festività natalizie, impersonando ora figure frutto della fantasia del popolo



Un salto nelle province della Campania

Viaggiando nell'entroterra della Campania sono tantissimi i caratteristici paesini dove la suggestiva atmosfera natalizia rende ancor più bello il soggiorno. Telesse Terme (BN), ad esempio, è diventata il "Paese di Natale". Tante le iniziative in questo periodo: dalla realizzazione della pista di pattinaggio sul ghiaccio ai mercatini allestiti con prodotti enogastronomici campani e del Sannio, dalle mostre di artigianato locale alla realizzazione della tecnologica casetta di Babbo Natale, da cui l'anziano "padrone di casa" risponde, attraverso una web-cam, a tutte le domande e le curiosità dei bambini. E poi tanta animazione, proiezione di film sul Natale, racconti ed esposizioni di disegno.

Il 16 dicembre non perdetevi "La maratona dei Babbo Natale" organizzata dall'Atletica Running Telesse Terme! La musica dei suonatori di zampogna, il carrettino itinerante delle castagne, i percorsi enogastronomici, rendono le stradine della cittadina ancor più emozionanti. Nel Borgo di Casertavecchia, fino al 6 gennaio il Natale è davvero di casa! Nei week-end è aperto al pubblico, in via straordinaria, il Castello Medievale. Presso la sede della Proloco, invece, è allestita la mostra di presepi artigianali e ceramiche dell'artista Patrizia Silvestri. Nelle attività commerciali del Borgo, inoltre, si ha la gustosa possibilità di riscoprire i piatti tipici della tradizione natalizia del nostro territorio. Tutti i sabato sera i visitatori potranno cenare ascoltando la Novena

di Natale degli zampognari del luogo che faranno da cornice, allietando i luoghi coi suoni della tradizione natalizia. Il 31 dicembre è in cartellone il grande brindisi in "terrazza": Casertavecchia, infatti, per posizione, rappresenta una vera e propria terrazza naturale su Terra di Lavoro. Da lì si può ammirare lo spettacolo pirotecnico dell'intera Campania Felix, brindando al nuovo anno e degustando i prodotti offerti dai ristoratori.

Anche a Capua, le iniziative non mancano! Sabato 22 dicembre, ad esempio, la Tombola diventerà "vivente"! Il giorno dopo, gli appassionati d'arte e di storia, potranno visitare tutti i monumenti gratuitamente. Porte aperte per tutti, quindi! In calendario diversi spettacoli, itinerari ed esibizioni nelle piazze e nelle vie della città. In piazza dei Giudici, il 4 gennaio arriveranno le befane... volando sulle loro scope! Provare per credere! A Salerno, anche que-



st'anno vi aspetta l'incredibile scenario di "Luci d'artista", le creative e colorate installazioni di luminarie che, l'anno scorso, hanno richiamato in città milioni di visitatori. Le opere d'arte en plein air creano una magica atmosfera punteggiata da elementi fiabeschi e mitologici: elfi, tappeti volanti, lanterne e draghi, l'universo ed il giardino incantato. E poi i grandi alberi di Natale e la foresta di ghiaccio che celebra il gemellaggio con Stoccolma. Al Teatro Municipale "Giuseppe Verdi" andrà in scena il 23, 26 e 28 dicembre: l'Aida.

o di scrittori che ne hanno fatto icone della napoletanità.

A Napoli, grazie soprattutto alle associazioni locali, anche una classica visita guidata diventa un invitante e surreale viaggio alla scoperta dei incantevoli luoghi. Il 20 dicembre è in programma l'itinerario guidato narrato multimediale all'ex Lanificio Sava con spettacolo "son et lumiere" del gruppo artistico Solid Light a cura della Carlo Rendano Association. Il giorno dopo invece l'appuntamento è con le associazioni "Loro di Napoli" e "Viviquartiere" per la visita guidata narrata: "Il Cimitero delle Fontanelle". Tra le mostre in calendario, di particolare rilievo abbiamo fino al 19 gennaio: "Le capuzzelle" di Rebecca Horn. I disegni e le sculture dell'artista tedesca nascono dalle suggestioni del lontano culto delle anime pezzentelle e da quel misterioso legame che, silenziosamente, unisce la vita alla morte, caratteristica indubbia della cultura partenopea. Inoltre, fino al 31 resterà aperta al pubblico la mostra fotografica di Massimo Listri: "L'Anima del tempo. Chiese napoletane: rovina e recupero". Per gli amanti dei tradizionali e divertenti giochi natalizi sono da non perdere le serate di "La Tombola scostumata" — cena spettacolo — presso la Casa Museo di Pucinella in via San Giovanni Maggiore Pignatelli (22 e 29 dicembre).

Nel giorno di Natale, il Complesso monumentale di San Lorenzo Maggiore ospiterà l'evento per eccellenza: il "Christmas Night Nate Brown and one voice", l'esibizione della corale gospel americana ospite di Sua Santità Benedetto XVI per il concerto di Natale in Vaticano.

Passaggiando nelle strade e nelle piazze di Napoli troverete di certo allestiti i mercatini natalizi. Piazza Dante è l'area destinata al "Mercatello dell'Artigianato": in esposizione le eccellenze dell'artigianato tipico locale. Piazza Mercato, invece, diventa il "Villaggio dei bambini": pattinaggio, spettacoli, gastronomia e giochi rendono la storica area rionale un'allettante tappa soprattutto per i più piccoli... Attenzione bambini, le befane acrobatiche vi aspettano!

Pandoro o panettone? Meglio struffoli e cassatine

Le festività natalizie, un'occasione per difendere cultura, tradizioni ed economia

Le festività natalizie ci danno l'opportunità di difendere e valorizzare tradizioni gastronomiche millenarie. Senza fare "battaglie", allora, contro panettoni e pandori settentrionali più che abbondantemente pubblicizzati e venduti a prezzi spesso davvero bassissimi, possiamo tirare fuori dai cassetti libri e ricordi delle nostre nonne e, con un po' di gratificante lavoro, sfornare qualche delizia di casa nostra per un tuffo nel passato (i profumi, i colori e il calore di quando eravamo piccoli) e per dare una mano ai nostri già



magri portafogli... E se proprio non abbiamo tempo (o capacità), allora basta scendere dal pasticciere sotto casa dando così anche una mano alla nostra economia locale. Che c'è di meglio di una guantiera di struffoli lucidi di miele e confettini colorati? O di fragranti roccò, mustaccioli, raffoli semplici e imbottiti? O, entrando nel mondo delle prelibatezze siciliane "al di là del Faro", di cassate e cassatine? Nessun paragone con scatoloni e buste industriali: non c'è gara.

G.M.

I menù della Vigilia e di Natale dalla tradizione alla modernità

Giulia Martelli

Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino (2 settembre 1787 – 5 marzo 1859) è stato un cuoco e letterato italiano. Discendeva da un'antica famiglia nobile dalla quale proveniva il più famoso poeta Guido Cavalcanti, amico di Dante. Il suo trattato *Cucina teorico pratica* fu pubblicato per la prima volta a Napoli nel 1837 e ad esso seguirono poi altre innumerevoli edizioni sempre più aggiornate ed implementate. Celebri i menù di Cavalcanti per la cena della vigilia ed il pranzo di Natale della tradizione partenopea qui di seguito illustrati.

"Menù pe lo journo de la Vigilia de Natale"

La cena si apre con i "vroccoli zuffritti" che sono una particolare varietà di broccoli di foglia invernali che in Campania vengono anche chiamati broccoli di Natale. La tradizione del loro consumo nel cenone della vigilia di Natale permane ancora oggi anche se la portata viene abitualmente servita insieme o subito dopo il pesce fritto. I "vermicelli co la mollica de pane, o pure zuffritte co l'alice salate" del primo piatto sono stati oggi sostituiti con i vermicelli alle vongole in bianco. Nella edizione del 1853 alle "anquille fritte" Cavalcanti affianca gli anelli di calamari fritti mentre nel moderno tradizionale cenone della vigilia la frittura di pesce è in genere costituita da baccalà salato e capitone. Le "ragoste volutte co la sauzza dè zuco de limone e uoglio", per motivi economici, nella tradizione più moderna vengono sostituite dalla spigola sempre bollita al limone, che, però, abitualmente viene servita prima della frittura. La "cassuola di calamarielli e seccetelle" è un piatto in umido che nel menù moderno non compare. Il "pastic-

cio de pesce" rappresenta il piatto forte del cenone della Vigilia del Cavalcanti: si tratta di un timballo in cassa di pasta frolla imbottito con carne di pesce vario lessato e indivia scarola soffritta con uva passita, pinoli, olive nere, capperi e alici salate. Nella tradizione natalizia moderna questo piatto perde il pesce e si trasforma in una pizza di scarola con gli stessi aromi nella quale la più classica pasta frolla dolce viene sostituita da pasta brisè o da pasta lievitata. Lo "arustato de capetone" chiude le portate rustiche del cenone del Cavalcanti, mentre, come già detto, esso compare



come frittura nelle cene moderne. Chiudere un pranzo con una portata talmente sapida e grassa non è molto equilibrato sul piano organolettico e, probabilmente, se ne dovette accorgere anche il Cavalcanti che, infatti, nella edizione del 1853 aggiunse dopo una ulteriore portata: la "caponata", molto più adatta a chiudere la cena. La "caponata" del Cavalcanti era una piramide di fresselle spugnate con acqua e aceto alternate con strati di polpa di pesce lessato, un misto di scarola riccia e lattuga finemente tritata; la superficie laterale veniva poi divisa in più settori disponendo sulla stessa dei filetti di alici salate

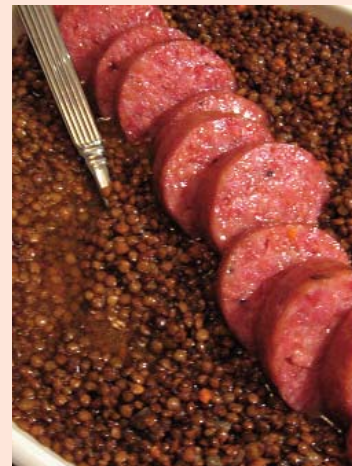
In Irpinia il cotechino si mangia tutto l'anno

Anche la Campania vanta la sua produzione di cotechini

Roberta Schettini

Il cotechino è un salume tradizionale della cucina nazionale ma la sua produzione non riguarda solo l'Italia settentrionale: le aree interne della Campania, soprattutto l'Irpinia, svelano una fiorente attività produttiva a livello artigianale. Per la notte di San Silvestro, vuole la nostra tradizione, si consuma il cotechino con le lenticchie ma, mentre molti di noi si recano al supermercato per comprare salumi prodotti e confezionati al "Settentrione", altri percorrono brevi tragitti per avere cotechini freschissimi, preparati nelle nostre terre. E c'è di più. Nella cultura irpina il cotechino si consuma tutto l'anno, a mo' di salsiccia. La pezzatura, infatti, è proprio quella di una salsiccia media, talvolta di poco più grande (per Capodanno si preparano anche formati "extra"). In tutte le macellerie dell'avellinese è possibile acquistare cotechini sia freschi che stagionati ma sempre di produzione locale.

La ricetta specifica è sempre segreta, ogni macellaio ne ha una "di famiglia" ma, in linea di massima, gli ingredienti (tutti di origine rigorosamente suina) prevedono carne magra, grasso e cotica (da cui il nome "cotechino") in percentuali va-



riabili, sale e spezie misteriose, spesso si aggiunge anche il vino. Il tutto viene tritato (la cotenna si trita a grana più fine) e amalgamato, imbudellato, legato e appeso per la stagionatura oppure venduto per il consumo fresco. Il cotechino deve cuocere per molto tempo a bassa temperatura per dar modo alla cotenna di ammorbidirsi; l'ideale è bollirlo in acqua affinché scarichi buona parte del grasso (meglio ancora sarebbe cambiare l'acqua di bollitura a metà cottura) e solo successivamente utilizzarlo per preparare la ricetta scelta.

messi in verticale; ciascun settore, poi, veniva decorato con un ingrediente: olive nere, capperi, chicchi di melograno, filetti di peperone, fettine di uova sode, fettine di cetriolini, patelle (frutti di mare monovalva) lessate, fettine di uova di tonno; alla base il cono veniva circondato da mezze fette di limone sulle quali erano graziosamente disposte cimette di cavolfiore e di broccoli. Questa, sfarzosa e settescentesca preparazione è sopravvissuta nel tempo subendo, però, delle progressive semplificazioni di componenti e di forma fino a diventare la classica "insalata di rinforzo" del moderno cenone napoletano. Il dessert della cena era, infine, costituito dai classici "struffoli" al miele con una ricetta molto simile a quella napoletana più moderna. La ricetta del Cavalcanti prevedeva del semplice zucchero al posto dei più moderni confettini chiamati diavulilli e prevedeva inoltre nella decorazione anche mandorle tostate e tritate.

"Menù pe lo journo de lo Santo Natale"

La "menestra de cicoria" è una tipica minestra di verdure dell'epoca cotta nel sostanzioso e grasso brodo della portata successiva. Nella più moderna tradizione la minestra di verdure tende a scomparire a favore di un più importante piatto a base di pasta al forno o anche un classico timballo; laddove si preferisca non preparare un primo a

base di pasta è classico l'utilizzo del brodo di capone, che in genere costituisce il secondo piatto, con tortellini. Il "bollito" del Cavalcanti è molto sostanzioso con grassi abbondanti come era d'uso in quei periodi; esso prevede l'utilizzo di vacante di natica di anecchia (muscolo della parte interna della coscia di una giovenca che non ha ancora partorito, corrispondente alla fesa o scanello in lingua nordica), capponi, prosciutto salato, code di maiale e lardo. Di "capuni allo tiano", "puorco sarvatico nzeviero" e "bocchinotti mbuttunati de nteriora de pulli" non vi è più traccia nei menù tradizionali del novecento. La "nzalata cotta de cavolisciore e bruocoli" è una semplice insalata delle verdure bollite e condite con olio e aceto. Questa insalata nei menù moderni viene sostituita dall'insalata di rinforzo. La "ammennola nrocanna" è una specie di croccante di mandorle a fettine servito contornato di confettini colorati e frutta candita a pezzetti. Nel menù del 1853 le costole di maiale sono sostituite da un filetto di maiale arrostito allo spiedo, mentre il croccante di mandorle è sostituito dal "jancomagnà". Lo "jancomagnà" è costituito da dei dolcetti di crema bianca all'amido, senza tuorli, solidificata in formine in frigorifero. Per quel che riguarda il dessert nel pranzo di Natale moderno si utilizzano antichi dolci conventuali che assumono per l'appunto proprio il nome di dolci di Natale.



Un Natale più economico e più ecologico

Parole d'ordine: riuso, riciclo e baratto

Cristina Abbrunzo

C'era una volta il Natale, festa simbolo del consumismo. Ma qualcosa è cambiato. Le spese natalizie quest'anno saranno influenzate soprattutto dal sentimento di insicurezza che si è diffuso a causa di una crisi economica apparentemente senza fine e si spenderà, in media, circa il 3% in meno rispetto a quanto speso nel 2011. Ciò nonostante, non sempre tutto il male viene per nuocere, ed il risvolto positivo della medaglia, sarà che gli italiani prenderanno le distanze da un consumismo sfrenato, ponendo maggiore attenzione agli sprechi. Cosa che farà senz'altro bene, oltre che alle tasche, anche all'ambiente. E' risaputo, infatti, che Natale è uno dei periodi

dell'anno in cui l'impatto ambientale è più elevato, considerando tutti gli sperperi e gli eccessi che comporta, ma, quest'anno, oltre al contesto economico poco favorevole agli acquisti, c'è da registrare anche un'altra nota positiva: la rinnovata sensibilità verso alcune tematiche – come l'ambiente e l'etica – non influenzabile dalle possibilità di spesa. Va diffondendosi sempre più, che sia per moda o effettivo interesse, la ricerca di un consumo più consapevole, oculato ed ecosostenibile. Questo Natale sarà, quindi, decisamente più magro, con meno regali e meno spese eccessive, ma anche più ecologico. Ce lo dice una ricerca commissionata a Ipsos da eBay Annunci, il sito di riferimento in Italia per gli annunci gratuiti on line, condotta su

700 persone residenti in tutta Italia, dai 18 anni in su, che mostra infatti che gli atteggiamenti degli italiani nei confronti delle feste Natalizie sono cambiati. Almeno secondo il 46% delle persone intervistate, niente più regali superflui, niente più oggetti non necessari, solo regali utili e per 24% anche rigorosamente economici.

Parole d'ordine di questo Natale saranno: riuso, riciclo e baratto. Pratiche molto ben veicolate anche e soprattutto grazie al web e a siti nati apposta. Secondo l'indagine, infatti, ben il 72% degli intervistati che utilizzano tutti i giorni internet ha avuto almeno un'esperienza di compravendita di usato nella sua vita e più del 60% afferma che acquistando oggetti usati si fanno spesso ottimi affari; il 55% ri-

sulta essere più favorevole al riciclo e comincia ad apprezzare molto o abbastanza (17%) anche l'idea di un regalo riciclato. Per questo Natale 2012, insomma, non è che si rinunci al regalo, ma si cercano delle vie alternative per spendere meno. Meglio, poi, se tali vie rispettano l'ambiente: ben il 98% del campione intervistato ha risposto, infatti, che 'riciclare oggetti è un ottimo modo per rispettare l'ambiente e ridurre gli sprechi'.

Nonostante i tempi bui è bello poter almeno rilevare che la sensibilizzazione dell'opinione pubblica, negli ultimi anni, ha portato ad un incremento delle abitudini ecosostenibili adottate nella vita di tutti i giorni e, quello del 2012, più che un bianco Natal, sarà un verde Natal!

Dal WWF i consigli per le eco-feste

Il Natale è alle porte e ci si pone il problema di come affrontarlo in modo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. In questo, anche quest'anno, ci viene incontro il WWF che ha già diffuso un decalogo di preziosi consigli mirati a vivere queste festività serenamente, senza perderne tradizioni e consuetudini, ma a basso impatto ambientale. Il simbolo per eccellenza di questa ricorrenza è l'albero. Il consiglio è di usare un albero artificiale realizzato con materiale di riciclo (esistono, basta cercare, o aver voglia di costruirselo) o addobbare un albero che si ha in giardino o in terrazzo. Se poi proprio non si vuole rinunciare all'abete vero, il WWF suggerisce

di prenderlo in un vivaio specializzato e poi occuparsi del suo reinserimento nella "società vegetale"! Un'iniziativa interessante in merito vede protagonista l'azienda Ikea che, ormai da anni, fornisce un servizio di vendita con possibilità restituzione di abeti dopo le feste. Per ogni albero restituito Ikea donerà 2 euro al WWF. Un altro aspetto fondamentale del Natale sono le luci colorate per addobbare case, strade e giardini; il consiglio è di illuminare meno e meglio con lampadine a basso consumo e a LED. Per quanto riguarda il cenone: no a piatti, posate e bicchieri usa e getta per evitare spreco di plastica e sì alla scelta di cibi locali e di



stagione, per ridurre le emissioni di CO2 (legate soprattutto ai trasporti e alle coltivazioni in serra) e guadagnarci in gusto e freschezza. Per chi, invece di restare a casa sceglierà di partire, è preferibile optare per mete non distanti e magari da raggiungere in treno piuttosto che in auto o ancor di più pre-

diligere le tante offerte di vacanze responsabili e sostenibili che oggi sono a disposizione, sia in rete che nelle agenzie di viaggi. Per lo shopping è raccomandabile spostarsi in bici o con mezzi pubblici e munirsi di sporte riutilizzabili. Ecosostenibilità anche sul fronte dei regali. Un'idea suggerita dal WWF per il 2012, che è l'anno

della biodiversità, è l'adozione di una specie a rischio. A partire da 30 euro si sostengono i progetti sul campo per salvare alcune specie dall'estinzione.

Oppure, sempre in tema di regali, si potrebbe scegliere un bel cesto di prodotti biologici, con olio, pasta, pomodori, vino e altri prodotti del commercio equo e solidale o comunque certificati, che garantiscano il più basso impatto ambientale e sociale possibile.

Questi e ad altri i suggerimenti per vivere queste festività in modo ecosostenibile, perché si sa, a Natale bisogna essere tutti più buoni...anche con la natura e l'ambiente in cui viviamo!

C.A.

Nuove metodologie ecotossicologiche

I risultati dell'incontro organizzato dall'ISPRA

Angelo Morlando

Per motivi di sintesi, è molto difficile riportare tutti i risultati e i contenuti dell'incontro organizzato dall'ISPRA a Livorno lo scorso novembre; ciò è intuibile già dal titolo dell'evento in cui sono state approfondite la ricerca e

prove interlaboratorio evidenziando l'esigenza di aumentare la conoscenza delle complesse procedure di accreditamento e certificazione nel tentativo di individuare percorsi compatibili con le diverse necessità dei laboratori pubblici e quelli privati. Si è discusso poi del manuale

Poiché tuttavia molti stati risultano attualmente inadempienti è stato auspicato un intervento deciso anche della commissione europea per completare la documentazione.

Il dibattito ha poi riguardato lo sviluppo di tecnologie che non rappresentano più "fan-



l'applicazione di metodologie ecotossicologiche nella gestione degli ambienti acquatici e, contemporaneamente, la valutazione e la gestione delle matrici solide contaminate. Data la specificità degli argomenti trattati, si è ritenuto indispensabile proporre una sintesi degli stessi rispettando le tematiche fissate dagli organizzatori. In primis, si è discusso sui criteri innovativi di indagine ecotossicologica. A tal proposito si è parlato delle "metodologie di indagine che prevedono l'utilizzo di nuovi organismi modello a differenti livelli di organizzazione biologica ed end-point innovativi con particolare riferimento all'approccio multiplo in ecotossicologia". Si è anche proposto l'utilizzo di "innovazioni su organismi-test, biosaggi di laboratorio ed in situ, micro e mesocosmi, batterie multi end-point, biomarker, biosensori, comparazioni chimico-tossicologiche, studi di stress ecology". Altro argomento affrontato è stato quello della certificazione dell'accreditamento e delle

"Batterie di saggi ecotossicologici per sedimenti di acque salate e salmastre" che è stato pubblicato online già lo scorso anno e a cui abbiamo dato ampio risalto in un precedente numero di Arpacampania Ambiente. È stata proposta inoltre, la realizza-

*Approfondita
la tematica
della
Tossicogenetica*

zione di un software capace di agevolare l'utilizzo operativo del manuale. Per quanto riguarda l'attuazione della direttiva quadro relativa alla Strategia Marina (D.Lgs. 190/2010) e il quadro conoscitivo nazionale secondo la norma, gli stati membri avrebbero dovuto compilare entro il 15 luglio 2012 dei report in formato elettronico attraverso i quali fornire una valutazione coerente e verificabile dello stato ambientale.

tascienza" nel campo dell'ecotossicologia, ma che sono effettivamente utilizzabili nel breve periodo. Particolare attenzione è stata dedicata ai nanomateriali ingegnerizzati (ENMs).

La sessione, inoltre, ha approfondito la tematica della tossicogenetica, disciplina che analizza gli effetti mutageni degli inquinanti soprattutto in relazione agli organismi acquatici. Il D.Lgs. 205/10 ha introdotto la necessità di classificare i rifiuti tenendo conto della loro ecotossicità (attribuzione della caratteristica di pericolo H14) è stato dunque affrontato l'approccio alla tematica in attesa delle linee guida comunitarie. Infine, è stato messo in evidenza come l'approccio ecotossicologico integrato possa essere un vero e proprio strumento di gestione delle numerose attività produttive che insistono sui comparti acquatici (trattamento acque, monitoraggio reflui industriali, trasporti marittimi, attività portuali, acquacoltura, piattaforme di estrazione ecc.).



Contaminanti negli alimenti: l'acrilammide

La sua prima scoperta nei cibi risale al 2002

Eloise Peirce

L'acrilammide è una delle molte sostanze alle quali siamo esposti attraverso gli alimenti e che potrebbe essere dannosa per la nostra salute. L'acrilammide si forma per reazione tra alcuni zuccheri e un amminoacido, entrambi presenti per natura negli alimenti.

Si tratta di un composto chimico che si forma negli alimenti durante processi di cottura a temperature elevate, quali frittura, cottura al forno e alla griglia, tostatura. I prodotti che ne favoriscono la formazione sono quelli contenenti amido come patate, pane, biscotti, cereali, crackers, ed altri prodotti da forno.

Studi dell'EFSA (European Food Safety Authority) di valutazione del rischio per la presenza di acrilammide negli alimenti ne hanno evidenziato la presenza in prodotti quali patatine, patate fritte a bastoncino, pane, biscotti e caffè. La sua prima scoperta negli alimenti risale all'aprile del 2002, ma è probabile che le persone siano sempre state esposte a questa sostanza tramite la dieta. Una dichiarazione dell'EFSA del 2005 ha rivelato che l'acrilammide rappresenta una potenziale preoccupazione sanitaria, data la sua cancerogenicità e genotossicità. In seguito ai risultati degli studi sono state emanate raccomandazioni relative alle misure da intraprendere per ridurre l'esposizione dei consumatori a questa sostanza. A seguito di una raccomandazione del 2007 della Commissione Europea, gli Stati membri sono stati invitati a monitorare i livelli di acrilammide e a presentare all'EFSA i dati ottenuti. Scopo degli studi è quello di individuare le tendenze dei livelli di acrilammide nel tempo e collaborare con la Commissione europea e gli Stati membri dell'UE per valutare l'efficacia delle misure adottate volontariamente dalle industrie alimentari per ridurre i livelli di acrilammide. A livello domestico per ridurre la formazione di questo contaminante nella preparazione delle patatine fritte si possono mettere in atto alcuni semplici accorgimenti come usare olio d'oliva nuovo per ogni frittura, lasciare a mollo le patate per almeno 30 minuti prima della cottura perché perdano amido.



Cellule staminali: cosa sono e a cosa servono?

Per ragioni etiche in molti paesi è vietata la sperimentazione su queste cellule

Fabiana Clemente

Perché sentiamo parlare tanto dell'importanza delle cellule staminali? Vediamo più da vicino le loro caratteristiche e soprattutto le loro potenzialità in campo medico e terapeutico. Sono cellule staminali primitive capaci di trasformarsi, mediante il differenziamento cellulare, in altri tipi di cellule del nostro corpo. Vengono classificate in base alla fonte di provenienza. Vi sono quelle amniotiche, estratte dal liquido amniotico, utilizzabili per curare molte patologie, quali il diabete, malattie neurodegenerative e anche alcune malattie rare. Le cellule staminali emopoietiche presenti in placenta in ingenti quantità, sono capaci di dare vita a globuli rossi, bianchi e piastrine. Sono impiegate da circa 25 anni per curare il morbo di Gunther, la sindrome di Hurler e la leucemia linfocitica acuta. Costituiscono inoltre una risorsa inestimabile per la rigenerazione del midollo danneggiato in seguito a radio e chemioterapia. Ulteriori vantaggi associati a queste cellule sono la loro immediata disponibilità e il ri-



dotto rischio di contaminazione biologica. Vi sono poi le cellule staminali embrionali ricavate da un embrione umano nei primi giorni di vita, ovvero dal blastocite, capaci di moltiplicarsi moltissime volte e di essere un valido strumento per curare il morbo di Parkinson, il diabete e malattie cardiache. Tuttavia per ragioni etiche la sperimentazione su queste cellule è vietata in molti paesi del mondo. In Italia lo studio delle cellule staminali va avanti grazie ai fondi elargiti dal governo, benché le ricerche interessino quelle adulte o cordonali. Per quanto con-

cerne le cellule embrionali, la legge ne vieta la sperimentazione in quanto comporterebbe la distruzione del feto, di contro è possibile acquistare gli embrioni all'estero e procedere con le ricerche. Risale, inoltre, al 2009 l'ordinanza emessa dal ministero della Salute in materia di conservazione del sangue del cordone ombelicale. Nello specifico si vieta la conservazione per uso personale, salvo casi particolari (quali casi di neonati affetti da malattie curabili con le staminali o di famiglie con un rischio ereditario, colpite ad esempio da gravi forme di talassemia),

per favorire la conservazione destinata alla donazione. Il decreto ministeriale del 18 novembre 2009 vieta l'istituzione di banche deputate alla conservazione di sangue dal cordone ombelicale presso strutture sanitarie private o presso società private. In Italia disponiamo di una ventina di banche pubbliche, istituite per la conservazione autologa dedicata, ovvero per un utilizzo personale delle cellule, oppure per la conservazione allogenica, destinata alla donazione a terzi in caso di compatibilità. Tuttavia sono ancora molte le coppie di genitori che preferiscono trasfe-

rire all'estero il sangue del cordone ombelicale del loro bambino. La donazione del sangue placentare non è altro che un atto di altruismo per combattere leucemie, linfomi e altre malattie ematologiche. In riferimento alle cellule amniotiche, estratte da un campione prelevato durante l'amniocentesi, esse non rientrano in alcuna ordinanza legislativa, pertanto la loro conservazione è consentita. Optare per la crioconservazione vuol dire donare a se stessi, ai propri cari e al prossimo la possibilità di affrontare il futuro con un pizzico di ottimismo in più.

Quella pura ed alcalina ha un PH che deve variare dall'8.5 al 9.5

Come riconoscere un'acqua di qualità

Fabio Schiattarella

L'acqua è fondamentale per il nostro organismo, spesso però ne beviamo di qualità acida, non benefica per la nostra salute e ciò non dipende dalla semplice scelta tra l'acqua del rubinetto o quella in bottiglia. Recenti studi dimostrano che bere una quantità elevata di H₂O non basta per nutrire in profondità le nostre cellule. L'acqua imbottigliata, esposta per lunghi periodi al sole e a contatto con il materiale plastico in cui è mantenuta, si trasforma in acqua morta sede di germi e per di più acida. Quella del rubinetto non è da meno, con la sola differenza che essendo scorrevole non è statica come quella imbottigliata. Come riconoscere un'acqua di qualità? Un acqua pura ed alcalina vede le



sue caratteristiche in un Ph che varia dall'8.5 al 9.5, deve essere filtrata e bevuta a temperatura media in quanto l'acqua fredda è difficilmente utilizzabile dal nostro corpo e consuma gran parte della nostra energia. Per idratare il nostro corpo occorre acqua pura, alcalina, un'acqua in grado di mantenere le nostre cellule sane ed il Ph in equilibrio. Infatti, quando le cellule non ricevono i minerali necessari, che contrastano l'acidità, li andranno ad estrarre dalle nostre ossa e muscoli. Mantenere un'acqua buona ed alcalina è possibile con alcune semplici mosse. Prima mossa è bere acqua e limone, specie al mattino, tale soluzione è un toccasana anche per reni, fegato e sistema digestivo, seconda mossa è aggiungere un minerale come il bicarbonato

di sodio, buon metodo per migliorare le qualità dell'acqua, tale soluzione però richiede una quantità d'utilizzo elevato di questi minerali che, nel tempo, possono causare problemi secondari. Ancora, si può aumentare la quantità di ioni di idrogeno presenti nell'acqua grazie ad un ionizzatore. Alcalinizzare l'organismo è possibile anche grazie a prodotti naturali a base di Corallo Sango, un minerale proveniente dalle isole Okinawa (Giappone) dove si vanta un'aspettativa di vita superiore ai 90 anni. Alcuni ricercatori hanno infatti scoperto che la ragione per cui in questo paese si vive tanto è data dalla qualità dell'acqua che bevono, ricca di calcio di corallo oltre al potassio ed un gran numero di oligoelementi essenziali.

L'isola deserta trasformata in fattoria ecosostenibile

Ilaria Buonfanti

Quéménès, questo il suo nome, il nome di un'isola deserta situata nel cuore dell'arcipelago di Molène, in Bretagna.

L'isola, paradiso naturalistico e paesaggistico, per la sua posizione geografica alquanto particolare, era disabitata da oltre 30 anni. Oggi non è più così, una grande fattoria completamente ecosostenibile è stata costruita sull'isola, rendendola abitabilissima e fornendo un esempio a tutti coloro che, armati di pazienza, ingegno e buona volontà volessero seguire quest'esempio. Tutto inizia nel 2003, quando la Conservatoire du Littoral, un'istituzione pubblica francese creata con l'obiettivo di tutelare in modo permanente le aree naturali di particolare rilevanza paesaggistica ed ambientale situate sulle coste, le rive dei laghi e le distese d'acqua, acquista l'isola. Con il sostegno di un programma di scambi europei insulari denominato ISLA e di molti partner pubblici e privati, inizia la creazione di un laboratorio per lo sviluppo sostenibile dell'isola, restaurando i vecchi edifici, installando un sistema di fornitura di energia rinnovabile e uno per il trattamento delle acque, riparando il molo e stabilendo un piano per il mante-



Cibo biologico e vita sana
per una famiglia di moderni
Robinson Crusoe



nimento del prezioso ecosistema locale. Così facendo, l'isola diventa subito pronta per tornare ad ospitare la vita umana. E' un nuovo inizio. Nel 2006 l'ente apre le candidature per la ricerca di novelli "Robinson Crusoe" pronti a dedicarsi anima a corpo al recupero di questo fantastico ed

allo stesso tempo ostile posto, attraversato appena dalle rotte di navigazione e raggiungibile solo da Molène in barca. Tra i tanti a rispondere all'appello ci sono anche i giovanissimi David Cuisnier e sua moglie Soizic, che vengono selezionati per dare il via alla loro fattoria e per

aprire delle chambres d'hotes per turisti in cerca di vacanze avventurose ed originali, con l'obiettivo di fornire loro il sostentamento necessario per vivere e, al contempo, mantenere il sito. Hanno iniziato a vivere così, grazie alla piccola centrale eolica da 2500 watts e 70 mq di pannelli fotovol-

taici che forniscono 6200 watts, alla coltivazione delle patate, di cui raccolgono ogni anno tra le 10 e le 15 tonnellate, alla raccolta delle alghe che rivendono alle industrie agroalimentari e ai soggiorni dei turisti sull'isola.

Tutto è andato magnificamente, la coppia si è così innamorata di questo posto magico, tanto da aver dato alla luce proprio qui la loro piccola Chloé. E l'orgoglio profondo per aver scelto questo sanissimo stile di vita traspare da ogni singola parola pronunciata dalla coppia. "Coltiviamo patate deliziose, abbiamo un gregge di pecore, raccogliamo le alghe dalla costa ed abbiamo un orto biologico", spiega la coppia avventuriera sul proprio sito web. Un sito web in cui loro hanno raccontato passo dopo passo quest'insolita avventura, raccontando delle difficoltà iniziali nell'inserirsi in un contesto così particolare ma della gioia e del senso di pace che provano ogni giorno appena svegli. Sicuramente la piccola Chloé crescerà in un ambiente sano, con valori sani, amerà gli animali, la natura, la vita all'aria aperta. Respirerà l'odore del mare ed osserverà le onde infrangersi sugli scogli e probabilmente, una volta cresciuta, difficilmente riuscirà a rinunciare a tutto ciò.

Nasce il gel supramolecolare: i chimici del Politecnico di Milano artefici dello studio

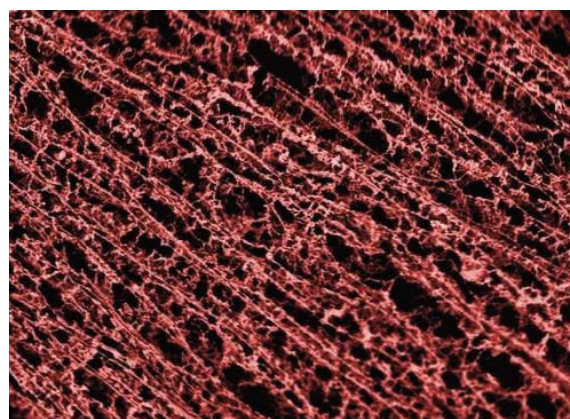
Scoperte in arrivo dal mondo della scienza

Valentina Passaro

Nuove frontiere si aprono nel mondo della scienza: un interessante studio si profila all'orizzonte con importanti implicazioni nel settore farmaceutico. Nella fattispecie, si tratta di un nuovo gel supramolecolare: un gel innovativo, prestigioso che ha conquistato la pubblicazione sulla rivista internazionale, 'Nature Chemistry'. Una scoperta che è frutto della sinergia di più personalità intellettuali: Pierangelo Mezzanango e Giuseppe Resnati del Laboratorio materiali fluorurati nanostrutturati (NfmLab) del Dipartimento di Chimica, Materiali ed Ingegneria Chimica "Giulio

Natta" del Politecnico di Milano, e, Jonathan Steed del Dipartimento di Chimica dell'Università di Durham (UK). I materiali che sono in grado di dare origine, in modo reversibile a fasi gelatinose stanno ottenendo un'enorme importanza, nello specifico, nel settore farmaceutico. In questo campo, potrebbero esser d'aiuto alla nascita di medicinali a rilascio modificato (drug delivery), formulazioni capaci di sprigionare il farmaco nell'organismo in misura e velocità sorvegliata. Il nuovo gel trae origine in una prima fase da acqua liquida, che internamente possiede sciolte specifiche molecole. In poco tempo queste minu-

scole molecole si ordinano tra loro, interagiscono, si uniscono autonomamente fino a creare grosse strutture fibrose nanometriche (supramolecolari). Queste strutture fibrose trattenendo l'acqua, permettono il capovolgimento del recipiente del liquido senza che questo cada sul suolo, dal momento che non è più un liquido ma si è trasformato in un gel supramolecolare. Ma cosa muove queste molecole ad assemblarsi autonomamente in strutture fibrose? Un legame, una forza che muove le molecole a interagire tra loro, e, l'innovazione della scoperta degli studiosi del Politecnico di Milano, consiste nel fatto che



per la prima volta è stata impiegata una moderna interazione per questo obiettivo: il legame ad alogeno. Le proprietà favorevoli del legame ad alogeno permettono

di guadagnare nuovi gel basati sulla componente acquosa che possono essere creati o demoliti, agendo con questo 'collante' che lega le molecole nelle fibre.

Carbone: una scelta a basso costo?

Il World Resource Institute pubblica uno studio secondo cui si costruiranno 1199 nuove centrali

A Doha si svolge la Conferenza mondiale sui cambiamenti climatici; la Cina – attualmente al primo posto a livello mondiale per l'inquinamento – annuncia una nuova era di “socialismo ecologico”; in Italia Greenpeace (con la campagna IoNonViVoto) interroga la politica di casa nostra con la domanda “Sei amico del petrolio e del carbone?”. Nel frattempo il World Resource Institute pubblica lo studio Global Coal Risk Assessment secondo cui è prevista la costruzione di ben 1.199 centrali a carbone in tutto il mondo.

L'attrazione fatale dell'industria nei confronti dell'energia fossile è data dal suo basso costo e ciò fa sì che il carbone si confermi ancora prima fonte, a dispetto dell'avanzata delle nuove forme di energia sostenibile. I dati provengono da database istituzionali, ONG, ricercatori e giornalisti impegnati sulla questione.

Le nuove centrali forniranno elettricità per 1.400 GW, quattro volte l'intera quantità prodotta negli USA attualmente. La distribuzione degli impianti sarà capillare: il primato spetterà all'India con 455, seguita da Cina con 363, mentre i restanti saranno costruiti in 57 Paesi, dagli USA alla Germania, tra cui anche l'Italia (dove si preannunciano 4 nuove centrali). Ma non è finita qui. Ad aggiungersi alla



lunga lista ci sono anche Turchia, Russia e Paesi in via di sviluppo come Senegal, Cambogia, Uzbekistan.

Di certo per queste economie sarebbe più difficile sopportare più costosi progetti di energia pulita, ma il prezzo da pagare non è comunque troppo alto in termini di impatto ambientale? Di certo dovrebbero essere i Paesi più

avanzati ad aumentare il loro impegno nel dare l'esempio e nel diffondere – contribuendo così all'abbassamento dei costi delle tecnologie – scelte sostenibili.

Sono invece ancora tra i primi a presentare progetti di centrali a carbone. In grande parte per opera delle Big five cinesi (Datang, Huaneng, Guodian, Huadian, e Power

Investment Cina).

Non è detto che tutti saranno attuati, ma è certo che sono stati considerati solo quelli con maggiori possibilità di costruzione e solo fino al luglio 2012.

La cifra, quindi, sembra tutt'altro che destinata a scendere, a conferma del pericoloso interesse mondiale nei confronti del carbone. Del resto il

Wri riprende il World Energy Outlook dell'International Energy Agency secondo cui “entro il 2035 la domanda mondiale di carbone potrebbe aumentare del 21%.

Il futuro del carbone dipende in gran parte dalle decisioni della politica e dal prezzo di altre fonti energetiche, compreso il gas naturale”.

A.E.

Il ministero dello Sviluppo economico pubblicherà la graduatoria entro metà ottobre

Fondi Poi a sostegno delle filiere energetiche



Sono 15 i progetti campani per il bando da 100 milioni di euro destinato alle quattro regioni del Mezzogiorno del Poi energia.

Il ministero dello Sviluppo economico che ha attivato la gara pubblicherà la graduatoria entro metà ottobre. Diciotto le istanze provenienti dalla Puglia, 15 dalla Sicilia, 11 dalla Calabria.

Trentacinque milioni di euro sono riservati alla realizzazione di programmi d'investimento, relativi a filiere di biomasse, che prevedono l'esercizio di un impianto di cogenerazione e trigenerazione con potenza nominale superiore a 0,65 megawatt e inferiore a un megawatt; la restante parte del fondo, pari a 65 milioni di euro, è utilizzata per la realizzazione di impianti di produzione di energia termica associati ad una rete di teleriscaldamento/teleraffrescamento, alimentati da biomasse legnose, biocombustibili liquidi o biogas, impianti di produzione di biocarburanti di prima e seconda generazione, impianti per la produzione di biometano.

Una quota pari al 60 per cento delle risorse dispo-

nibili è stata riservata ai programmi d'investimento proposti da micro imprese o da aziende di piccola e media dimensione.

Una quota del 25 per cento, sempre nell'ambito di questa riserva, alle imprese di dimensioni particolarmente ridotte.

Il ministero può avvalersi di esperti selezionati tra quelli iscritti all'albo degli esperti in innovazione tecnologica.

Il costo di tali operazioni grava sulle risorse del bando attribuite al ministero per l'espletamento delle procedure amministrative.

Sempre nell'ottica dell'attribuzione dei punteggi necessari alla formazione delle graduatorie nella nuova conformazione del bando si legge che per biomassa di provenienza certa il ministero intende “la quantità prodotta nei territori dell'obiettivo Convergenza dalla società che presenta domanda di contributo, da soggetti che fanno parte del gruppo societario o da fornitori già individuati alla data di presentazione della richiesta”. (denaro.it)

Permette di costruire
“legando” tra
loro i vari elementi
attraverso l'utilizzo
di semplici fissaggi
meccanici e incastri



Costruzione a secco degli edifici

Antonio Palumbo

La costruzione a secco di un edificio rappresenta una delle tecnologie più naturali ed ecologiche di ogni tempo.

Si tratta di una modalità costruttiva utilizzata sin da secoli molto lontani, ma che non è mai tramontata e si è anzi evoluta, riuscendo ad adattarsi alle diverse epoche storiche e tornando prepotentemente alla ribalta nel campo dell'architettura ecosostenibile.

L'assemblaggio a secco permette di costruire un edificio “legando” tra loro i vari elementi attraverso l'utilizzo di semplici fissaggi meccanici e incastri.

Tale tecnica (sistema a secco) si caratterizza soprattutto per il fatto che i componenti

con cui viene allestito un edificio possono, in un secondo momento, essere separati e riutilizzati e si distingue da quella (sistema a umido) che unisce tra loro i materiali attraverso il ricorso a malte e collanti di vario tipo, che legano invece in modo permanente i materiali da costruzione non permettendo il loro successivo riutilizzo.

I vantaggi derivanti dall'impiego di questo sistema sono numerosi.

Una costruzione a secco, infatti: viene realizzata con materiali ecocompatibili e in massima parte riciclabili e riutilizzabili; garantisce un notevole risparmio energetico, grazie all'ottimo isolamento termico ed acustico delle murature in pietra, nonché ai ridotti consumi di

energia ed acqua già nelle fasi di costruzione dell'edificio; può essere anche completamente allestita approvvigionandosi da materiali locali; richiede un minor tempo e minori costi di realizzazione; dura a lungo nel tempo, richiedendo oneri di manutenzione affatto minimi; infine, risulta dotata di elevate prestazioni antisismiche.

Oggi il sistema a secco è utilizzato non solo per la costruzione di edifici, ma anche per la realizzazione di finiture di interni, come pareti divisorie, partizioni di sostegno e armadi a muro.

A chiusura del presente articolo, ci corre richiamare un celebre passaggio di Paolo Portoghesi, che ben testimonia la grande importanza che

il sistema costruttivo a secco riveste tutt'oggi nel panorama architettonico e che, ancor più, ne siamo convinti, rappresenterà in futuro per una progettazione ecosostenibile legata ai temi della localizzazione e alla rivalutazione delle tradizioni territoriali: “Costruire a secco: un'esperienza che ci riconduce a un rapporto primordiale con la materia costruttiva, l'assemblaggio di elementi presi dal luogo in cui si costruisce (...) Viene in mente l'estrema spontaneità che nell'architettura delle capanne, secondo l'ipotesi vitruviana, prende esempio dai nidi degli uccelli e la estrema raffinatezza degli architetti egizi e greci che mettono insieme le pietre dopo aver fatto di ogni concio un solido geometrico”.

Oggi è
utilizzato
anche per la
realizzazione di
finiture di interni



Svezia: conversione green di un'area dismessa

Elvira Tortoriello

A Stoccolma, come al solito sono avanti millenni in fatto di organizzazione politica e di rispetto dell'ambiente. Ma quest'ultimo intervento è particolarmente significativo per la nostra realtà italiana, perché bonifica e trasforma un'area in disuso, (di cui la nostra nazione è “ricca”), in una nuova zona residenziale. Si tratta di una ex-zona industriale dismessa nei pressi del porto (e anche a Napoli non ne mancano certo!).

Il Comune ha avviato un ampio studio ambientale, bandito un concorso e la vittoria è stata aggiudicata allo

studio CF Møller Architect-stra che ha proposto la realizzazione di un complesso di appartamenti a basso impatto ambientale. Il progetto consiste in un gruppo di ville a schiera i cui appartamenti, di 5 tagli differenti, si aggregano per moduli sfalsati permettendo alla luce di filtrare al loro interno. Tra gli obiettivi principali del progetto c'è quello di creare lo spazio prestando molta attenzione alla luce, elemento chiave del design in Svezia, per sfruttarla nel miglior modo possibile e renderla accessibile a tutti gli appartamenti. La luce naturale entrando apre letteralmente i volumi delle



abitazioni ed offre una vista privilegiata sulla zona circostante e sul fiume creando un forte legame con il territorio. La facciata anteriore con le sue sporgenze fornisce sia protezione solare d'estate che guadagno solare in inverno, mentre la copertura, che nel

blocco anteriore è coperta da pannelli solari, nel modulo posteriore presenta un tetto verde dove è possibile coltivare piccole piante e trattenere l'acqua piovana, che viene conservata in un serbatoio nelle fondamenta dell'edificio, ed è re-impiegata per

irrigazione e sciacquoni.

Altro obiettivo del progetto è di creare residenze in grado di adattarsi ai cambiamenti climatici globali, in modo che nel 2030 l'intero distretto sarà in grado di non fare più uso di combustibili fossili e non contribuirà più alle emissioni di CO₂. Il consumo di energia delle unità abitative non supererà quindi i 55 kWh/m²/anno, di cui solo massimo 15 kWh/m²/anno sarà utilizzato per l'energia elettrica. L'intero complesso vuole rappresentare un esempio di architettura sostenibile da utilizzare per interventi futuri, ci auguriamo non solo localizzati in Svezia!

LAVORO E PREVIDENZA

La telematizzazione delle istanze previdenziali

Eleonora Ferrara
Antonio Balzano

Il processo di telematizzazione delle richieste di prestazioni previdenziali o di servizi, arriva a compimento in attuazione della Determinazione Presidenziale n. 95/2012, completando il percorso già avviato alcuni anni fa.

L'INPS, pertanto, relativamente alla gestione ex INPDAP, con la Circolare n. 131 del 19/11/2012, ha dettato le nuove modalità operative, di seguito riportate sinteticamente, con le rispettive decorrenze. A decorrere dal 12 gennaio 2013 opererà il regime dell'invio telematico in via esclusiva per le domande di:

- Pensione diretta di anzianità, anticipata, vecchiaia e inabilità;

- Ricongiunzioni ai sensi dell'art. 2 della legge n. 29/1979 e dell'art. 1 della legge n. 45/1990;

- Richieste di variazione della posizione assicurativa;

A decorrere dal 1° febbraio 2013 opererà il regime dell'invio telematico in via esclusiva per le domande di:

- pensione di privilegio;
- pensione diretta ordinaria in regime internazionale;
- pensione a carico dello stato estero;

- riscatto periodi ai fini del trattamento di fine servizio (TFS) e trattamento di fine rapporto (TFR) per gli iscritti alla gestione ex Inadel (dipendenti degli Enti locali e del Servizio sanitario nazionale). A decorrere dal 4 marzo 2013 opererà il regime dell'invio telematico in via esclusiva per le domande di:

- ricongiunzione ai sensi dell'art. 6 della legge n. 29/1979; della legge n. 523/1954 e degli artt. 113 e 115 del DPR n. 1092/1973;

- costituzione della posizione assicurativa ai sensi della legge n. 322/1958 (esclusiva-



Viaggio nelle leggi ambientali

VIA - VAS - AIA. CASO ILVA

Decreto Legge 3 dicembre 2012, n. 207. Disposizioni urgenti a tutela della salute, dell'ambiente e dei livelli di occupazione, in caso di crisi di stabilimenti industriali di interesse strategico nazionale. Gazzetta Ufficiale n. 282 del 3-12-2012.

SVILUPPO SOSTENIBILE

Consiglio di Stato, Sez. V nella sentenza n. 5413 del 23 ottobre 2012, ha chiarito che l'art. 12, comma 4, del D. Lgs. 29 dicembre 2003 n. 387, statuisce che il procedimento per il rilascio dell'autorizzazione unica si conclude nel termine massimo di 180 giorni dalla presentazione della richiesta. Tale termine, come chiarito di recente dalla Corte Costituzionale, è di natura perentoria in quanto costituisce principio fondamentale in materia di produzione, trasporto e distribuzione nazionale dell'energia e risulta ispirato alle regole della semplificazione amministrativa e della celerità garantendo, in modo uniforme sull'intero territorio nazionale, la conclusione entro un termine definito del procedimento autorizzativo.

RUMORE

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, pubblicato il Manuale "Rumore", con

informazioni, metodologie, interventi e schede tecniche. Approvato dalla Commissione Consultiva art. 6, del D.Lgs. 81/2008. L'attenzione alle problematiche derivanti dalla diffusione delle tecnopatologie e in particolare delle ipoacusie ha imposto negli ultimi anni l'acquisizione di una diversa e

maggior consapevolezza in relazione alla necessità di ridurre il rumore per prevenire i danni uditivi nei settori industriali tradizionali e, più in generale, per realizzare ambienti di lavoro ergonomici considerato che il rumore costituisce uno dei fattori di rischio che impediscono una adeguata fruibilità dei luoghi di lavoro. Il Manuale operativo, che mette a disposizione di tutti i soggetti interessati

informazioni, metodologie e interventi utili per garantire il pieno controllo del rischio rumore in tutti i principali comparti produttivi, è organizzato in due livelli che trattano la tematica rispettivamente l'uno sotto un profilo generale e l'altro tecnico. Il testo è disponibile sul sito: www.lavoro.gov.it, nella sezione "sicurezza sul lavoro", dove verrà progressivamente aggiornato secondo le novità tecniche e legislative che interverranno.

A.T.

mente per gli iscritti alla Cassa Stato cessati dal servizio senza diritto a pensione in data anteriore al 31 luglio 2010);

- liquidazione dell'indennità una tantum ai sensi dell'art. 42 del DPR n. 1092/1973;

- variazione individuale per l'Assegno al nucleo familiare. E' prevista una fase transitoria, rispettivamente fino al giorno 11 gennaio, 31 gennaio e 3 marzo 2013, durante la quale coesisteranno le modalità tradizionali con quelle telematiche.

La presentazione delle suddette domande dovrà avvenire attraverso uno dei seguenti canali:

- WEB - servizi telematici accessibili direttamente dal cittadino tramite PIN attraverso il portale dell'Istituto;

- Contact Center Integrato - n. 803164;

- intermediari dell'Istituto.

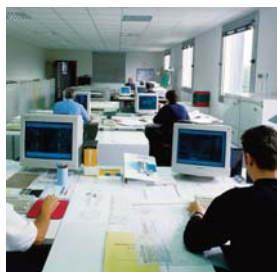
L'istanza presentata in forma diversa da quella telematica non sarà procedibile fino a quando il richiedente non abbia provveduto a trasmetterla nelle forme sopra indicate.

Inoltre, per poter utilizzare il servizio di invio on-line, il richiedente deve essere in possesso del PIN di autenticazione, ove previsto a carattere dispositivo, in base a quanto previsto con Circo-



lare n. 50 del 15 marzo 2011. La procedura di richiesta del PIN "dispositivo", disponibile online sul sito INPS, consentirà la stampa del modulo precompilato. L'utente, stampato e sottoscritto il modulo di richiesta precompilato, potrà trasmetterlo scegliendo una delle modalità prescritte.

Per un corretto utilizzo della procedura sono disponibili le istruzioni per la compilazione della domanda, nella sezione di riferimento per la richiesta della prestazione, consultabile on line.



STIAMO FRESCHI. PERCHÈ PREOCCUPARCI DEL RISCALDAMENTO GLOBALE ?



Andrea Tafuro

“Quando spendiamo 5 dollari per compensare l'emissione di una tonnellata di anidride carbonica facciamo qualcosa di buono, probabilmente generando un beneficio sociale di circa 2 dollari. Ma gli stessi 5 dollari donati a un'altra organizzazione avrebbero potuto produrre un beneficio sociale del valore di 200 dollari se fossero stati usati per la prevenzione dell'AIDS o di 150 dollari se usati contro la denutrizione. Vorrei che fosse ritenuto naturale preferire benefici del valore di 200 dollari invece che di 2. ...Spero che potremo guardare negli occhi le nuove generazioni e dire loro che non abbiamo fatto solo ciò che ci sembrava utile in base alle mode del momento, ma che abbiamo migliorato a fondo il mondo grazie a strategie semplici, sperimentate e sensate, non abbiamo fatto solo qualcosa che ci faceva sentire bene, ma qualcosa che faceva davvero bene.”

Ormai non passa giorno senza che i giornali e i notiziari televisivi non lancia grida allarmistiche sull'ennesima emergenza ambientale imputabile al riscaldamento globale e ai gas serra: esorbitanti cifre di morti per il caldo, enormi blocchi di banchisa che si staccano dai poli, orsi polari e pinguini prossimi all'estinzione, uragani di insolita violenza, oltre che straripamenti e inondazioni a tutte le latitudini. Le notizie sulla “febbre” della Terra

Riscaldamento globale (global warming)

ovvero l' aumento nel tempo della temperatura media dell'atmosfera terrestre e degli oceani.

Il mantenimento della temperatura della Terra attorno a valori medi adatti alla vita umana è dovuto principalmente a quattro fattori:

1. calore interno del pianeta;
2. irraggiamento solare, fornisce l'energia per l'effetto serra;
3. presenza dell'atmosfera, attenua gli sbalzi di temperatura;
4. effetto serra naturale, amplifica l'effetto dell'irraggiamento solare.

Di questi 4 fattori, l'effetto serra e l'irraggiamento solare sono parametri che sono modificati dall'uomo per mezzo delle proprie attività.

I gas serra sono gas presenti in atmosfera, sia di origine naturale che antropica, che filtrano le radiazioni solari e ostacolano l'uscita delle radiazioni infrarosse in modo da permettere ai raggi solari di rimbalzare sul suolo terrestre dirigendosi nuovamente verso l'alto, e impedendone quindi la loro completa dispersione nello spazio attraverso il "rimbalzo/ritorno" verso il basso (cioè il suolo).

sono spesso suffragate da interviste a scienziati, ricercatori, membri di associazioni ambientaliste e uomini politici che prevedono il peggio e invocano misure draconiane e costose, fino a trasformare



quello che era un problema in una psicosi collettiva. Bjørn Lomborg, già noto per il suo provocatorio e molto discusso “L'ambientalista scettico”, non esita a prendere ancora una volta posizione contro questo atteggiamento di ecocatastrofismo, confutando, per esempio, quanto sostenuto negli ultimi anni da Al Gore. E, dati alla mano, ci dimostra che molte delle complesse e costosissime azioni intraprese per rimediare al riscaldamento del globo sono il frutto più di slanci emotivi che di scelte scientificamente ponderate. Siamo spinti a lungo termine, come quelli previsti dal protocollo di Kyoto, che bruceranno in-

genti risorse, non solo finanziarie, senza produrre benefici tangibili. Con una piccola parte dei costi necessari ad abbattere le emissioni di biossido di carbonio, potremmo invece intervenire in modo risolutivo su problemi che toccano da vicino la grande maggioranza degli abitanti del pianeta, fame, povertà, malaria, AIDS, mancanza di acqua potabile e fognature, salvando milioni di vite nel giro di pochi anni. Il clima è un problema cruciale, ma è solo uno dei tanti, immani problemi che l'umanità si trova oggi a dover affrontare. Ciò che serve, ribadisce Lomborg in questo saggio brillante e documentato, è un dibattito più pacato sulle

come la realtà era totalmente diversa dalle teorie che, per lungo tempo, erano state la base delle sue battaglie ecologiste. “Stiamo freschi” tratta esclusivamente il tema del global warming, il riscaldamento globale entrando nel campo scientifico, economico e politico, sempre attraverso una bibliografia incredibilmente ampia per riferenziare e qualificare le sue affermazioni. L'idea di Lomborg è semplice: l'allarmismo che negli ultimi anni si è scatenato sul problema del riscaldamento globale è semplicemente esagerato. E comunque le misure che si vogliono prendere per contenerlo sono inefficaci e molto anti economiche. Con una spesa decisamente inferiore a quella prevista per portare a termine i grandi programmi sul clima si potrebbe intervenire in modo risolutivo sulle grandi malattie, il problema della fame nel mondo e della denutrizione e la mancanza di acqua in molte parti del globo. In questo libro Lomborg non contesta la teoria secondo cui l'aumento della temperatura mondiale negli ultimi anni sia dovuta alle emissioni di gas serra provocate dagli uomini, ma la prende sul serio e dimostra come le misure previste dal protocollo di Kyoto e da eventuali nuovi accordi ancora più restrittivi non solo siano irreali ma spesso controproducenti. Cambiamenti che comunque non saranno mai come quelli agitati da tanta scienza catastrofista e che al massimo sarebbero posticipati di qualche anno appena con la diminuzione delle emissioni gassose. Senza tenere conto che sarebbero in linea con i molti cambiamenti già avvenuti nella storia. Tanto che, nota con ironia Lomborg, “se chiediamo a una persona molto anziana di ricordare i fatti più importanti accaduti nel XX secolo, probabilmente citerà i due conflitti mondiali, la Guerra fredda e forse la rivoluzione informatica, ma è alquanto improbabile che aggiunga: ‘Ah, e l'aumento del livello del mare...’”.

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

