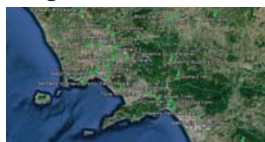


PRIMO PIANO

Qualità dell'aria: al via adeguamento della rete



D'Auria a pag.3

DAL MONDO

Luci spente per una New York più green



Si spengono le luci su New York: lo skyline di Manhattan potrebbe presto restare al buio all'insegna del rispetto dell'ambiente. Obiettivo fondamentale è quello di abbassare i livelli di inquinamento nella Grande Mela. Così, il consiglio comunale sta valutando una proposta per limitare l'uso di luci interne ed esterne in molti palazzi commerciali quando sono vuoti durante la notte.

Paparo a pag.5

INNOVAZIONI GREEN

I droni al servizio delle aree protette

La parola drone è relativamente nuova e sconosciuta al 60% degli italiani, come svelato da un'indagine demoscopica per conto di DronItaly. Il restante 40% che conosce i droni ne ha sentito parlare soprattutto nei servizi al telegiornale...

Buonfanti a pag.10

BIO-ARCHITETTURA

Le architetture effimere



Palumbo a pag.11

Ecoreati, via libera alla legge!

I "nuovi delitti" contro l'ambiente nel codice penale

Anche in Italia è stato approvato il Decreto Legge riguardante gli eco reati. Finalmente chi, d'ora in poi, inquina e commette atti vandalici contro l'ambiente pagherà, anche penalmente. Almeno su carta. Ma diamo un'occhiata ai punti salienti del documento.

La legge prevede la reclusione da due a sei anni e una multa da 10mila a 100mila euro per chiunque abusivamente cagiona una compromissione o un deterioramento (significativi e misurabili) delle acque o dell'aria, o di porzioni estese del suolo o del sottosuolo; di un ecosistema, della biodiversità, anche agraria, della flora o della fauna.

Se da uno degli atti di inquinamento ambientale commessi deriva, quale conseguenza non voluta dal reo, una lesione personale, si applicherà la pena della reclusione da due anni e sei mesi a sette; se ne consegue una lesione grave, la pena della reclusione andrà da tre a otto anni; in caso di lesione gravissima da quattro a nove; mentre, in caso di morte, la pena della reclusione andrà da cinque a dieci anni. Se le lesioni o il decesso riguardano più persone, si applicherà la pena che dovrebbe infliggersi per l'ipotesi più grave, aumentata fino al triplo, ma non potrà superare i venti anni.

Liguori a pag.2



Imparare a riutilizzare i rifiuti con creatività

Alla scuola media di primo grado "Genovesi - Alpi", a Nocera Inferiore in provincia di Salerno, abbiamo parlato di rifiuti, e in particolare di quanto sia importante tentare di riutilizzarli (foto).

Gaudioso a pag.6



Un giugno soleggiato, con note di fresco

Maggio, ultimo mese della primavera meteorologica, presenta spesso i primi caratteri dell'estate ma in effetti non è sempre così ed a volte il caldo estivo stenta a farsi sentire. Le ultime due settimane, infatti, hanno mostrato segni tipici della variabilità primaverile...

Loffredo a pag.7

La cultivar di olivo Oglierola Campana

L'olivocultura in Campania rappresenta uno dei settori di maggior interesse sia per l'effettiva portata economica che per il rilancio ambientale della regione. La Campania, infatti, possiede un elevato numero di tipicità tradizionali e a Indicazione Geografica (IGP e DOP) nel settore agro-alimentare ed è l'unica regione italiana a fregiarsi delle uniche due Specialità Regionali Garantite (CE 509/06), ovvero la pizza e la mozzarella.

Russo a pag.9



LAVORO & PREVIDENZA

Si comincia a parlare di riforma delle pensioni



Ferrara a pag.18

NATUR@MENTE

Nutrirsi piuttosto che essere nutriti

Forrest Davis, operaio saldatore dell'Indiana, nel 1985 si dimette dal suo lavoro, perché desidera realizzare il suo sogno americano: mettersi in proprio. Fonda la Goliath Casket (il feretro di Golia), una società di servizi funebri oversize, non pensa minimamente di riscuotere un successo strepitoso con la sua attività. Siamo nei primi anni ottanta del ventesimo secolo e gli Stati Uniti d'America annoveravano...

Tafuro a pag.19

SICUREZZA ALIMENTARE

Latte crudo: benefici e rischi



Bove a pag.13

AMBIENTE & CULTURA

Il Palazzo delle Poste di Napoli

Esempio di architettura "razionalista-funzionalista" del ventennio fascista

Il Palazzo delle Poste di Napoli, sito in piazza Matteotti, rappresenta uno dei migliori esempi di architettura "razionalista-funzionalista" partenopea del ventennio fascista.

Iacuzio a pag.15



I "nuovi delitti" contro l'ambiente nel codice penale

Ecoreati, via libera alla legge!

Fabiana Liguori

Anche in Italia è stato approvato il Decreto Legge riguardante gli ecoreati. Finalmente chi, d'ora in poi, inquina e commette atti vandalici contro l'ambiente pagherà, anche penalmente. Almeno su carta. Ma diamo un'occhiata ai punti salienti del documento. La legge prevede la reclusione

mente cagiona un disastro ambientale sarà punito con la reclusione da cinque a quindici anni. Costituiscono disastro ambientale: l'alterazione irreversibile dell'equilibrio di un ecosistema; l'alterazione dell'equilibrio di un ecosistema la cui eliminazione risulti particolarmente onerosa e conseguibile solo con provvedimenti eccezionali; l'offesa alla pubblica inco-

voro, ovvero ne compromette gli esiti, sarà punito con la reclusione da sei mesi a tre anni. Sono previste: pene ridotte in caso di colpa e non di dolo dei responsabili dei delitti e specifiche aggravanti nel caso di commissione in forma associativa dei nuovi delitti contro l'ambiente. Nel caso in cui, ci fossero momenti di "mea culpa" o di "pentimento" da parte dei malfattori



da due a sei anni e una multa da 10mila a 100mila euro per chiunque abusivamente cagiona una compromissione o un deterioramento (significativi e misurabili) delle acque o dell'aria, o di porzioni estese del suolo o del sottosuolo; di un ecosistema, della biodiversità, anche agraria, della flora o della fauna. Se da uno degli atti di inquinamento ambientale commessi deriva, quale conseguenza non voluta dal reo, una lesione personale, si applicherà la pena della reclusione da due anni e sei mesi a sette; se ne consegue una lesione grave, la pena della reclusione andrà da tre a otto anni; in caso di lesione gravissima da quattro a nove; mentre, in caso di morte, la pena della reclusione andrà da cinque a dieci anni. Se le lesioni o il decesso riguardano più persone, si applicherà la pena che dovrebbe infliggersi per l'ipotesi più grave, aumentata fino al triplo, ma non potrà superare i venti anni. Chiunque, invece, abusiva-

lunità in ragione della rilevanza del fatto per l'estensione della compromissione o dei suoi effetti lesivi ovvero per il numero delle persone offese o esposte a pericolo. Per quanto riguarda il traffico e abbandono di materiale ad alta radioattività, colui che abusivamente cede, acquista, riceve, trasporta, importa, esporta, procura ad altri, detiene, trasferisce, abbandona o si disfa illegittimamente di tale materiale sarà punito con la reclusione da due a sei anni e con una multa da 10mila a 50mila euro. Spesso, quando viene compiuta una cattiva azione, anche contro il territorio, c'è sempre qualcuno pronto a "sotterrare", tanto per rimanere in tema, l'accaduto. Si chiama, in alcuni casi: impedimento del controllo ed anche questo è un reato: chiunque, negando l'accesso, predisponendo ostacoli o mutando artificiosamente lo stato dei luoghi, impedisce, intralcia o elude l'attività di vigilanza e controllo ambientali e di sicurezza e igiene del la-

è prevista una diminuzione di pena dalla metà a due terzi per chi si impegna a evitare che l'attività illecita sia portata a compimento o provveda alla messa in sicurezza, bonifica e, ove possibile, al ripristino dello stato dei luoghi deturpati, "prima che sia dichiarata l'apertura del dibattimento di primo grado". Se si collabora concretamente con l'autorità di polizia o giudiziaria a ricostruire i fatti illeciti e a "individuare" tutti i responsabili dell'azione, la diminuzione della pena andrà da un terzo alla metà. Nasce anche il reato di omessa bonifica - punito con la reclusione da uno a quattro anni e con la multa da 20mila a 80mila euro - per "chiunque, essendovi obbligato per legge, per ordine del giudice ovvero di un'autorità pubblica, non provvede alla bonifica, al ripristino o al recupero dello stato dei luoghi". In caso di condanna o patteggiamento, è prevista la confisca dei beni.



Gli habitat delle coste sabbiose italiane

Ecologia e problematiche di conservazione

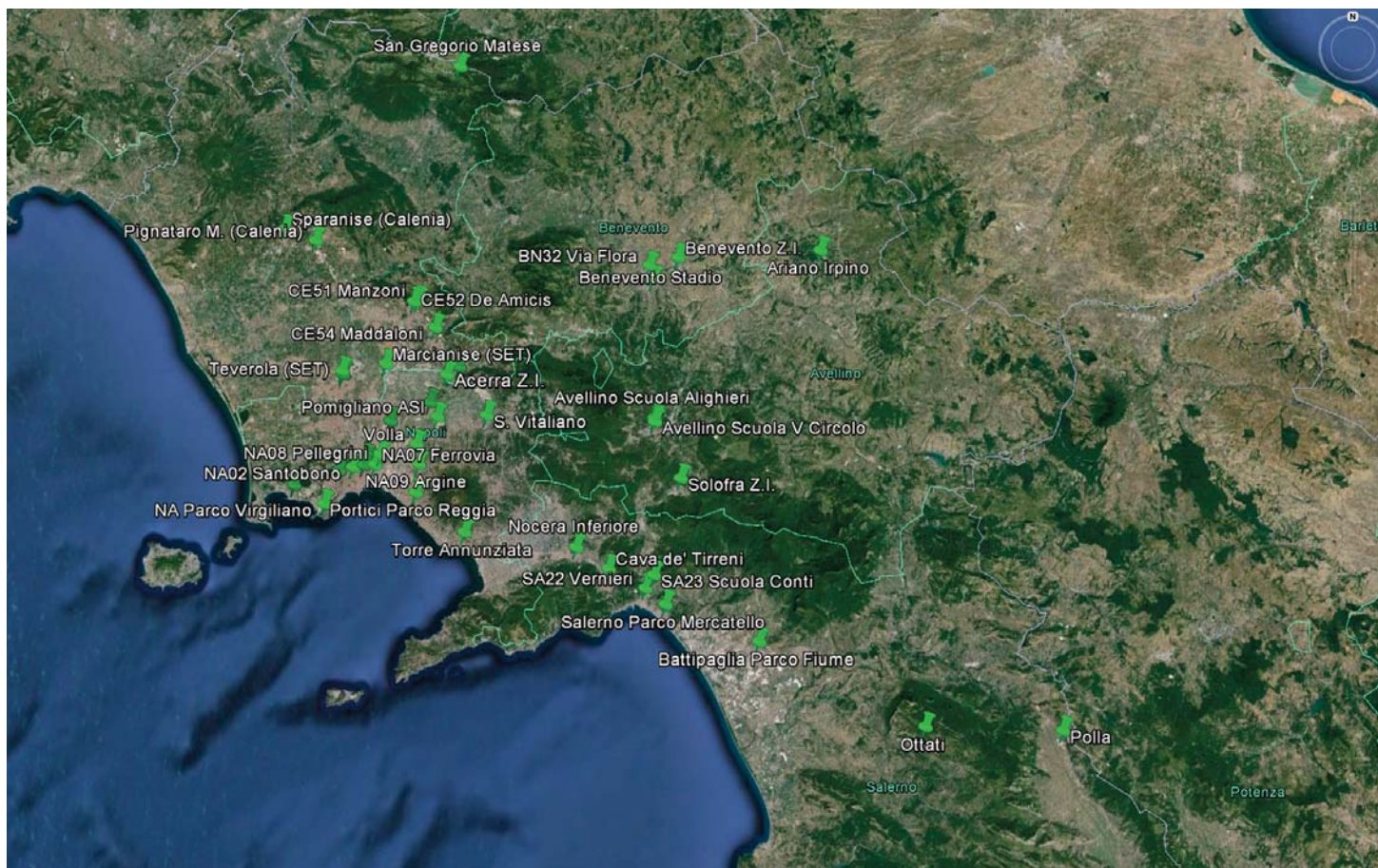
Angelo Morlando

Si cita la pubblicazione come richiesto: "Acosta A.T.R. & Ercole S. (Eds), 2015. Gli habitat delle coste sabbiose italiane: ecologia e problematiche di conservazione. ISPRA, Serie Rapporti, 215/2015."

Il volume, risultato di una collaborazione tra Dipartimento Difesa della Natura dell'ISPRA e Dipartimento di Scienze dell'Università di Roma Tre, presenta una sintesi delle conoscenze sugli habitat dunali italiani e sulle specie vegetali tipiche di questi ambienti. L'obiettivo è di fornire uno strumento utile per la conoscenza, la gestione e la tutela di questi ecosistemi, fortemente minacciati a livello nazionale ed europeo. Lo studio riassume i caratteri ecologici e geomorfologici delle dune costiere (cap.1) e descrive in forma di schede gli habitat dunali italiani di interesse comunitario (cap. 2) e le principali specie vegetali psammofile (cap. 3). Le schede riportano informazioni relative a: nomenclatura, classificazione, ecologia, distribuzione, corologia, minacce, stato di conservazione e trend, il tutto corredato da immagini ed iconografia originali. Infine il volume tocca anche il tema del monitoraggio, delle pressioni e delle azioni di conservazione (cap. 4).

Le motivazioni della pubblicazione li troviamo nella prefazione a cura della dott.ssa Emi Morroni, direttore a.i. Dipartimento Difesa della Natura dell'ISPRA:

"I litorali sabbiosi e le dune ad essi associate sono ambienti fragili, attualmente esposti a numerose forme di disturbo e fortemente minacciati a scala mondiale, europea e nazionale. Il fenomeno del degrado e della perdita degli ambienti dunali interessa tutti i Paesi dell'Unione Europea ed è particolarmente intenso in quelli che si affacciano sul Mediterraneo... Il Mediterraneo è un centro eccezionale di biodiversità, ma anche un'area popolata da più di 450 milioni di abitanti e soggetta a intense attività antropiche. In questo contesto gli ambienti delle coste sabbiose spiccano per fragilità e vulnerabilità, essendo sottoposti a molteplici forme di pressione antropica, associate soprattutto allo sviluppo turistico... ISPRA da molti anni e con numerose attività si occupa di ecosistemi costieri (sia sommersi, che emersi) e può fornire un importante contributo per la conoscenza, la gestione e la tutela di questi sistemi così vulnerabili e minacciati." Questa pubblicazione, infine, raccoglie molte conoscenze prodotte in questi anni, sintetizzandole in forma schematica ed integrandole con alcuni dei recenti risultati.



Qualità dell'aria: partita la gara per l'adeguamento della rete regionale

Paolo D'Auria

Il progetto di adeguamento della rete regionale di qualità dell'aria è giunto all'ultimo step procedurale. L'8 maggio scorso, infatti, il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti Provveditorato Interregionale per le Opere Pubbliche Campania – Molise – Puglia – Basilicata, su delega dell'ARPAC, ha pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il bando di gara relativo all'intervento per l'adeguamento della rete alla nuova normativa tecnica di recepimento delle direttive UE.

Con la suddetta gara l'amministrazione regionale punta ad acquisire forniture e servizi per la messa a regime della rete nella sua configurazione progettuale dichiarata con delibera di Giunta Regionale n. 683 del 23/12/2014.

Già dal 1° gennaio scorso, infatti, sono state inglobate ulteriori stazioni nella

“storica” rete della qualità dell'aria – 19 centraline disposte nei capoluoghi campani – a seguito di un processo di rifunionalizzazione di apparecchiature e strutture già esistenti. Oppure, come nel caso della stazione “Osservatorio Astronomico” della città di Napoli, si è provveduto alla sostituzione della vecchia stazione con una rifunionalizzata.

Una evidente manifestazione di questo processo di integrazione e potenziamento della rete esistente è stata l'evoluzione del layout del bollettino di qualità dell'aria, che ha assunto una nuova veste grafica presentando i dati rilevati quotidianamente suddivisi secondo la zonizzazione regionale (agglomerato Napoli – Caserta, zona Costiero – Collinare, zona Montuosa). Si è arricchito, inoltre, di informazioni (come il monitoraggio di biossido di zolfo SO₂), i valori massimi e la relativa

ora di rilevazione, la media giornaliera e gli eventuali superamenti delle soglie normative rispetto ai parametri monitorati.

A conclusione della fase di aggiudicazione della gara e di realizzazione delle opere previste, la Regione disporrà di una rete di monitoraggio distribuita sul territorio in modo capillare, con una concentrazione maggiore di stazioni di rilevamento nei territori soggetti a maggiore pressione ambientale, per un totale di 42 siti (23 nell'agglomerato Napoli – Caserta, 16 nella zona Costiero – Collinare, 3 nella zona Montuosa): più del doppio rispetto al passato.

Uno sforzo imponente per l'Arpac, finalizzato a migliorare il livello di conoscenza della qualità dell'aria sul territorio di competenza e costituire una base solida conoscitiva utile agli organi amministrativi per l'adozione di politiche ambientali mirate.



La rivoluzione digitale di Vico Equense

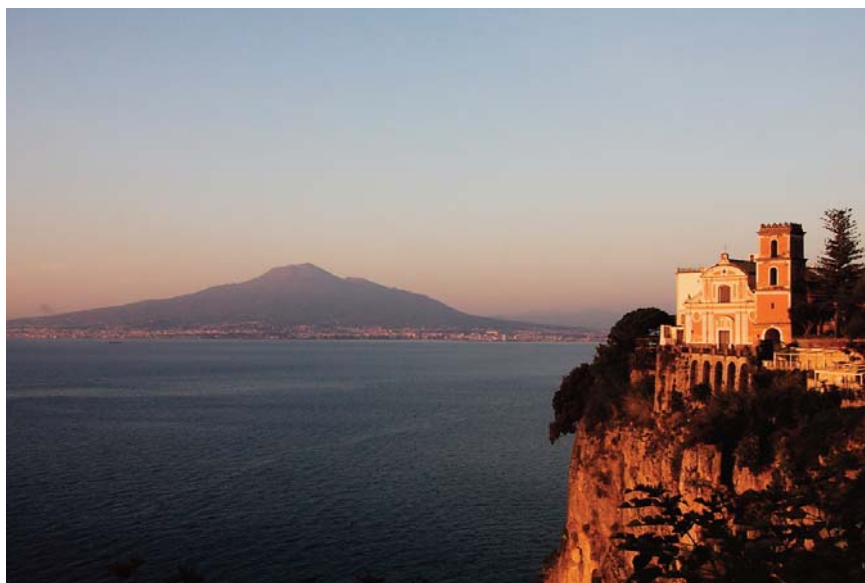
Cento km di cavidotti posati nel territorio comunale

Giulia Martelli

Vico Equense si candida ad essere la prima smart-city della Campania. Sembra infatti che la perla della penisola sorrentina, abbia attuato una quasi completa digitalizzazione ancora prima dei tempi previsti

inoltre, un controllo della zona adeguato ai tempi, con telecamere di sorveglianza e vigilanza remota che garantiranno significativi risparmi di tempo e risorse". Questo storico traguardo è stato celebrato attraverso il convegno "Vico Equense, prima città digitale in Europa" al

piccolo Comune napoletano. "Attraverso un collegamento rapido alla Rete – ha spiegato de Kerckhove – il territorio diviene globale, senza perdere, tuttavia, la sua dimensione locale. Vico Equense, quindi, è già una realtà glocal. Occorre però proseguire su questa strada



dall'Agenda digitale europea. Grazie ai fondi stanziati, la città è stata dotata di un'infrastruttura capace di garantire a residenti, turisti ed aziende del territorio una banda massima di 1 gigabyte, accessibile a tutti e superveloce. "La tecnologia digitale supportata in 100 km di cavidotti già posati, in un territorio comunale pari a 30 kmq, è di quelle di nuova generazione – ha affermato il sindaco Genaro Cinque – definite, in termini tecnico Gpon, ovvero fibra ottica fino alla porta di casa. Insomma, dalla cima del Monte Faito, fino in riva al mare, declinandosi per le tredici frazioni che rappresentano il mosaico dei nuclei abitati componenti il Comune di Vico Equense, si potrà avrà accesso alla Rete in modo immediato e senza 'buchi neri". Anche la scelta di un intervento unico in materia di posa dei cavidotti per la fibra ottica, sì da non essere costretti a successivi, continui lavori di adeguamento – ha continuato il primo cittadino – risulta vincente, in quanto evita ai residenti disagi per scavi reiterati nel tempo. La rete consentirà,

quale hanno preso parte molte personalità nell'ambito dell'innovazione tecnologica. Tra queste, Derrick de Kerckhove, direttore del McLuhan Program di Toronto che ha speso parole di grande elogio per il

mettendo a disposizione dei propri cittadini strumenti e tecnologie digitali, ad esempio le stampanti 3D, utili a riconoscere le nuove opportunità di sviluppo per essere pienamente cittadini del terzo millennio".

Domenica dell'arte: record di visite per Pompei

Domenico Matania

Come di consueto, la prima domenica di ogni mese consente l'ingresso gratuito nei musei e siti culturali italiani. Complice il bel tempo e l'arrivo della bella stagione, domenica 3 maggio ha visto un boom di visitatori in tutti i siti nazionali, ma la medaglia d'oro in termini di ingressi è andata agli scavi di Pompei, meglio addirittura del Colosseo. A Pompei infatti sono stati registrati 33 mila ingressi, a fronte dei 20 mila del Colosseo. Per gli scavi della cittadina vesuviana, si tratta ad ogni modo del nuovo record di ingressi in un giorno: in precedenza il picco massimo si era



raggiunto con numeri vicini alle 22 mila unità. Numeri da capogiro insomma per il sito archeologico campano. Dal 2000 al 2010 sono accorsi circa due milioni di persone all'anno. Nel 2013 gli Scavi di Pompei sono stati il secondo sito italiano per numero di visitatori, facendo registrare 2 milioni e mezzo di ingressi per un introito di circa

20 milioni di euro. A fare meglio fu solo il sistema museale che comprende Colosseo, Foro Romano e Palatino, formato però, per l'appunto, da tre siti. Insomma, non solo brutte notizie per il sito archeologico vesuviano, finito troppo spesso sulle prime pagine dei giornali per la caduta di parte degli scavi, per la mancata manutenzione o per la cattiva gestione economica – amministrativa. Tra le buone notizie, la riapertura della Villa dei Misteri, dopo tre mesi di chiusura e quasi due anni di restauri. Unica nota stonata della giornata i disagi registratisi presso il punto di ristoro del sito archeologico, dovuti al cattivo funzionamento

delle vasche per il contenimento dei liquami.

In Campania durante la prima domenica del mese hanno preso parte alla festa "culturale" capeggiata da Pompei anche altri siti, primo tra tutti la Reggia di Caserta che ha sfiorato picchi di 20 mila visitatori. Molto bene anche gli Scavi di Ercolano che hanno registrato circa 5 mila turisti. «File lunghissime in tutta Italia», ha annunciato soddisfatto il Ministro dei Beni e delle Attività Culturali Dario Franceschini, «ogni mese una festa popolare». Il Ministro in riferimento alla tre giorni festiva 1-3 maggio ha parlato di un vero e proprio "ponte dell'arte".



CircOliamo: il tour itinerante per il corretto riciclo dell'olio

È iniziato il 6 maggio il nuovo tour di CircOliamo, la campagna di divulgazione itinerante messa in azione dal Consorzio Obbligatorio degli Oli Usati (Coou). Prima tappa a Palermo, in Sicilia, per un viaggio che continuerà per due anni fino alla Valle d'Aosta, con lo scopo di portare nelle principali piazze (e spiagge) d'Italia l'informazione e la sensibilizzazione al rispetto e alla difesa dell'ambiente. In particolare CircOliamo, organizzata dal Consorzio con il patrocinio del ministero dell'Ambiente e di Anci, si propone di promuovere il corretto uso e smaltimento dell'olio lubrificante. Una campagna che mira a coinvolgere cittadini ed istituzioni. Sono apposite strutture gonfiabili ad ospitare le scuole, i cui studenti si sfidano a colpi di giochi didattici, e poi a diventare sedi per conferenze che mettono a confronto le amministrazioni locali, gli enti di controllo, le associazioni e le imprese locali legate alla filiera dell'olio lubrificante usato, in modo da trovare le soluzioni ad eventuali difficoltà o inadempienze. Il Presidente Paolo Tomasi dichiara: "La piccola parte che sfugge ancora alla raccolta si concentra soprattutto nel 'fai da te': per intercettarla abbiamo bisogno del supporto dalle amministrazioni locali per una sempre maggiore diffusione di isole ecologiche adibite anche al conferimento degli oli lubrificanti usati, e di sensibilizzare al contempo gli operatori dell'informazione e i cittadini sui danni ambientali derivanti da uno smaltimento scorretto di questo rifiuto pericoloso". Una curiosità: se il 1994 era l'anno della prima edizione di CircOliamo, quest'anno si celebra la prima edizione a zero emissioni. La quantità di anidride carbonica immessa per l'iniziativa sarà infatti "restituita" all'ambiente attraverso interventi di "forestazione".

A.E.

Luci spente per una New York più green

L'obiettivo fondamentale è quello di abbassare i livelli di inquinamento nella Grande Mela

Anna Paparo

Si spengono le luci su New York: lo skyline di Manhattan potrebbe presto restare al buio all'insegna del rispetto dell'ambiente. Obiettivo fondamentale è quello di abbassare i livelli di inquinamento nella Grande Mela. Così, il consiglio comunale sta valutando una proposta per limitare l'uso di luci interne ed esterne in molti palazzi commerciali quando sono vuoti durante la notte. L'iniziativa potrebbe interessare quarantamila strutture e cambiare radicalmente quello che i cittadini e turisti vedono quando guardano in alto.

L'impatto ambientale è alquanto palese: la città a luci spente almeno in parte si tradurrebbe in un minore spreco di energia e, di conseguenza, in minori emissioni nocive per l'ambiente. E chi non rispetta le norme delle luci spente sarà comminata una multa da mille dollari. L'amministrazione del primo cittadino Bill de Blasio si è espressa a favore dell'iniziativa, ma le polemiche sono già iniziate. In molti ritengono, infatti, che con meno luci è a rischio la sicurezza. Il dibattito è ancora acceso e per capire chi avrà la meglio non si può fare altro che attendere e continuare a seguire l'accessorio dibattito, sperando in un possibile punto di in-



contro. Ma non finisce qui. La proposta di spegnere le luci non rappresenta l'unica idea che New York ha deciso di mettere in campo per diventare più green. Basti pensare allo scorso ventidue aprile, quando l'amministrazione di Blasio ha presentato l'ambizioso piano "One New York". Ma vediamo da vicino quali sono gli obiettivi che la Grande Mela si prefigge: rifiuti zero in discarica e riduzione dello smaltimento dei rifiuti del novanta per cento rispetto ai livelli del duemila cinque entro il duemila trenta; aria più pulita di qualsiasi grande città e una riduzione delle emissioni di gas a effetto serra dell'ottanta per cento entro il duemila cinquanta, rispetto ai livelli del duemila cinque. "La nostra città può affrontare le sfide che abbiamo di fronte oggi e in futuro, mentre ispira gli altri in giro per il mondo a fare lo stesso", ha dichiarato fiero de Blasio. È bello pensare alla Grande Mela come alla Grande Città Sostenibile, che, al momento solo immaginata, se mai dovesse realizzarsi il progetto, avrà anche edifici riqualificati per ridurre l'impatto climatico, più spazi verdi in periferia, coste più sicure contro inondazioni e innalzamento del livello marino. Una sfida tutta verde che renderà New York dopo questo green restyling un vero e proprio paradiso.

Uno studio condotto da ricercatori svizzeri, sudcoreani e inglesi

ANESTETIZZIAMO L'INQUINAMENTO: MENO GAS E PIÙ ARIA PULITA

Nessuno avrebbe mai pensato che anche i gas utilizzati per le anestesie durante gli interventi chirurgici contribuissero ai cambiamenti climatici. Invece, rappresenta una dura realtà. Lo sostiene uno studio condotto da ricercatori svizzeri, sudcoreani e inglesi e pubblicato sulla rivista scientifica "Geophysical Research Letters", sottolineando come questi gas si accumulino nell'atmosfera contribuendo, seppur in minima parte, al riscaldamento del pianeta. I ricercatori hanno rilevato tracce di questi gas persino in Antartide. In pratica, questi gas agiscono sulla falsariga dell'anidride carbonica, facendo in modo che l'atmosfera immagazzini più energia dal sole riscaldando il pianeta. Ma, diversamente dalla anidride carbonica, i gas medicali hanno effetti molto forti come gas a effetto serra. Facciamo un esempio pratico: 1kg di

desflurano, uno dei più comuni anestetici, equivale a 2500kg di anidride carbonica in termini di potenziale quantità di riscaldamento da gas serra. I ricercatori hanno esaminato i campioni d'aria da siti dell'emisfero settentrionale dell'Antartide. Nello studio si è segnalata una crescita massiccia delle concentrazioni di desflurano, isoflurano e sevoflurano e alotano registrate nell'ultimo decennio, gas impiegati nell'anestesia. È risaltato agli occhi che, a livello globale, questi gas anestetici sono aumentati rispettivamente di 0,30 parti per trilione (ppt), 0,097ppt, e 0,13ppt e 0,0092ppt. E anche se questi numeri sembrano di poco conto (soprattutto paragonati con l'anidride carbonica, che nel duemila quattordici ha raggiunto concentrazioni fino a 400 parti per milione), gli effetti potenziali di questi gas sul riscalda-

mento della Terra preoccupano gli scienziati perché anche se questi anestetici hanno un ruolo limitato nelle emissioni di gas serra causate dall'uomo, il loro uso è in continua crescita. Secondo il team di ricercatori, limitare il ricorso al desflurano, il più potente dei 3 gas, potrebbe, quindi, aiutare la salute del pianeta. Così, fare un uso più consapevole del Desflurano, magari utilizzandolo in dosi minori e ricorrendo ad altri farmaci, con i quali ottenere il medesimo effetto, pratica da adottare a livello globale, porterebbe ad avere una notevole diminuzione del gas nell'atmosfera. Per questo, anche se gli anestetici rappresentano solo una piccola parte di quello che contribuisce all'effetto serra, sono comunque una crescente fonte di preoccupazione da tenere costantemente sotto controllo.

A.P.



Imparare a riutilizzare i rifiuti con creatività

Arpac a scuola. I risultati di un progetto svolto alla scuola media Genovesi - Alpi di Nocera Inferiore

Anna Gaudioso

Alla scuola media di primo grado "Genovesi - Alpi", a Nocera Inferiore in provincia di Salerno, abbiamo parlato di rifiuti, e in particolare di quanto sia importante tentare di riutilizzarli (foto). Perché, come sappiamo, i rifiuti sono diventati uno dei maggiori problemi delle civiltà occidentali. Per millenni, gli uomini hanno riciclato tutto e bruciato ciò che non era possibile riutilizzare, al termine di infiniti passaggi di mano. Ciò che veniva buttato, perché considerato inutile dal ricco, diveniva prezioso per il povero. Inoltre, per la civiltà contadina tutto ciò che era prodotto dalla terra alla terra doveva ritornare.

Un grande cambiamento è avvenuto, però, nella seconda parte del secolo scorso. Il sistema di produzione delle merci, modellato sul principio "usa e getta", ha prodotto la cosiddetta "generazione dei rifiuti". Nell'arco di pochi decenni i rifiuti prodotti dall'uomo sono più che triplicati, ma al tempo stesso non sono state messe in campo soluzioni efficaci per gestirli.

Solo a partire dagli anni Settanta del Novecento c'è stata una forte presa di coscienza sui problemi causati dall'inquinamento industriale, compreso quello agricolo. Nel caso dei rifiuti, pensiamo, ad esempio, ai metalli presenti che vengono messi a contatto del terreno e possono raggiungere la falda idrica... Oppure al percolato, una miscela velenosa che si forma nel processo di decomposizione dei rifiuti organici. Attualmente, non serve agitarsi o demonizzare que-

sto modo di vivere e di produrre, quanto, piuttosto, prendere coscienza dei problemi e affrontarli in modo serio e responsabile.

In questa ottica, l'Arpac svolge un ruolo di informazione, formazione ed educazione ambientale presso le scuole. Alla scuola media "Genovesi" di Nocera Inferiore, abbiamo incontrato una scolaresca attenta e motivata, la prima G. Grazie anche alla collaborazione ed alla sensibilità dell'insegnante Francesca Salvati, abbiamo affrontato il problema rifiuti per far sì che i ragazzi ne prendessero coscienza e conoscenza in tutte le sue sfaccettature. Il loro stupore è stato quello di constatare che i rifiuti, più che essere rifiutati, possono essere riutilizzati. Il nostro impegno nell'accompagnare i ragazzi a confrontarsi diversamente con i rifiuti può costituire un fattore di successo per l'evoluzione del sistema di raccolta/trattamento/smaltimento dei rifiuti. Infatti i giovani partecipanti al percorso di informazione ambientale hanno mostrato interesse a favorire comportamenti virtuosi e sostenibili. Nella giornata conclusiva ho avuto modo di parlare con qualche genitore e ho constatato che i ragazzi portano a casa le proprie esperienze.

Il nostro percorso si è snodato attraverso una serie di momenti: la proiezione di più filmati, lezioni frontali, un dibattito, un gioco a quiz sulla lavagna luminosa, poi, con l'aiuto dell'insegnante abbiamo invogliato i ragazzi a scrivere qualche pensiero su tutto ciò che avevano trattato durante i nostri incontri. Con somma



soddisfazione abbiamo raccolto due poesie. Riportiamo la prima, di Luciapia Santulli, intitolata "Ambiente": *«L'ambiente è maltrattato, ha bisogno di essere aiutato. Grida forte e chiede aiuto e tu cosa fai? Non essere sordo ai richiami, perché solo guai ereditari!»*. A seguire, "Un piccolo gesto equivale a una pietra preziosa", di Anna Tramontano, che racchiudo in breve: *«Ci vuole poco per salvare il mondo, basta volerlo per davvero. Credici, niente si distrugge. Tutto si trasforma... il tempo scorre, tutto cambia forma. Questo è il libro della natura, ogni giorno volta pagina, se non vuoi retrocedere dai una mano perché un piccolo gesto è una pietra preziosa... piccoli gesti hanno forza infinita, anche pulire davanti all'uscio di casa... Un piccolo gesto è una pietra preziosa e può anche essere contagioso»*. Federico Amendola e Francesco Ruggiero, invece, hanno realizzato un video, dal titolo "Il mondo ha bisogno di cittadini consapevoli e responsabili". In questo documento hanno evidenziato la funzione della nostra Agenzia nel sociale. Infine, il momento elettrizzante per tutti i ragazzi è stata la costruzione del teatrino con tante marionette realizzate con materiali di riciclo: carta, cartone, nastri, rotoli di carta igienica, colla e colori, ed ecco fatto! Tutti hanno lavorato, disegnato, ritagliato e incollato. Ho chiesto ai ragazzi di comunicare, attraverso la favola, un messaggio

attuale, ed è venuta fuori una storia che hanno rappresentato con i burattini creati in aula. Il re Edoardo e la regina Elisabetta sono disperati: in tutto il regno c'è un'aria maleodorante. I due sovrani scoprono, infatti, tanti rifiuti per strada e non sanno come fare. Capiscono che l'inquinamento è arrivato anche nel loro piccolo regno e la scena recita così: *«L'inquinamento ha colpito, il pianeta è più inquinato e nessuno l'ha fermato»*. Poi la principessa aiuta re e regina e dice loro: *«Io ho una soluzione, basta far conoscere a tutti i sudditi quattro paroline magiche: riduci - riusa - ricicla e ripensa. Così*

il re manda in giro un banditore per tutto il regno». Morale della favola: una buona comunicazione può essere la soluzione, e, insomma, si può chiudere con il classico *«tutti vissero felici e contenti!»*. Chiudiamo il sipario, dunque, ringraziando tutti gli attori: Francesco Battipaglia, Rosario Cerrato, Alessandro Comunale, Francesco Comunale, Antonio Forino, Salvatore Molinari, Nunzia Nocera, Salvatore Di Maio, Francesco Lucio, Mattia Oliva, Sara Petrosino, Pietro Paolo Scogliamiglio, Emilio Sorrentino, Gaia Striano, Alessandra Tafuro, Francesca Vicedomini, Martina Vicedomini.



Raccontiamo il meteo. Il "ponte" di inizio mese sarà stabile al Sud, con possibili temporali sulle Alpi

Un giugno soleggiato, con note di fresco

Gennaro Loffredo

Maggio, ultimo mese della primavera meteorologica, presenta spesso i primi caratteri dell'estate ma in effetti non è sempre così ed a volte il caldo estivo stenta a farsi sentire. Le ultime due settimane, infatti, hanno mostrato segni tipici della variabilità primaverile, caratterizzata da giornate spesso instabili e temperature non all'altezza del periodo in corso. La causa è riconducibile alla latitanza dell'anticiclone delle Azzorre che senza il supporto del caldo anticiclone nord-africano non è in grado di proteggere il bacino del Mediterraneo dalla discesa di impulsi freddi di origine nord-atlantica, i quali hanno dispensato numerosi temporali e gran fresco su gran parte della nostra penisola.

Discorso ben diverso, invece, si è avuto nella prima parte del mese quando un affondo di masse d'aria più fresche a largo del Portogallo ha scaturito una risposta molto calda proveniente dall'entroterra africano diretto segnatamente sui settori centrali e meridionali della penisola italiana. Si sono raggiunte temperature praticamente estive, tipiche dei mesi di luglio ed agosto, specie sulla Sardegna e sulla Sicilia. Emblematici



sono stati i 40°C ed oltre misurati in Ogliastro e sulle aree orientali dell'isola sicula.

Oggi, giunti oramai agli esordi dell'estate meteorologica, gli addetti ai lavori, ma anche la gente comune, sperano di trovare una maggiore stabilità atmosferica e su questo punto gli aggiornamenti modellistici stanno cercando di dipanare il nodo previsionale per quel che concerne la prima fase della stagione estiva, a partire

dal ponte del 2 giugno.

Secondo il modello americano CFS (Climate Forecast Seasonal) il fronte di avanzata verso nord dell'anticiclone nord-africano (responsabile delle forte ondate di caldo nel trimestre estivo) risulta essere più basso della media. Tale previsione è causata dalla presenza di un'anomalia delle temperature superficiali delle acque del Golfo di Guinea, le quali risultano più calde della norma. Il

mese di Giugno, di conseguenza, potrebbe essere prettamente estivo ma poco propenso ad ondate di caldo durature provenienti dall'Africa, le quali si alterneranno, invece, a brevi fasi di tempo instabile e fresco. Discorso diverso per i mesi di luglio ed agosto dove l'attendibilità previsionale tende drasticamente a diminuire, data la distanza temporale.

Ben più affidabile e precisa sarebbe, invece, la previsione meteorologica sul ponte del 2 giugno. La circolazione atmosferica europea tende ancora ad essere contraddistinta dalla presenza di un flusso nord-atlantico, il quale favorisce un tempo ancora dinamico e di stampo primaverile su gran parte delle nazioni europee. La posizione defilata dell'anticiclone delle Azzorre centrato sull'Atlantico non garantisce quella che dovrebbe essere la tipica e duratura stabilità estiva. Le regioni centro meridionali risultano quelle più protette dalla vicinanza della struttura di alta pressione, seppur segnate da instabilità pomeridiana lungo le zone appenniniche. Il nord Italia è parzialmente coinvolto dal passaggio delle perturbazioni atlantiche dirette verso l'Europa centrale e settentrionale, le quali favorirebbero ancora una spiccata variabilità con precipitazioni temporalesche più diffuse sui rilievi alpini. Il primo lungo ponte della stagione estiva, quindi, potrebbe essere nel complesso soleggiato, specie al Centro-sud, con alcune note di instabilità sulle regioni settentrionali in un contesto termico mite e senza eccessi di caldo.



ARPA CAMPANIA AMBIENTE
del 31 maggio 2015 - Anno X, N.10
Edizione chiusa dalla redazione il 29 maggio 2015

DIRETTORE EDITORIALE

Pietro Vasaturo

DIRETTORE RESPONSABILE

Pietro Funaro

CAPOREDATTORI

Salvatore Lanza, Fabiana Liguori, Giulia Martelli

IN REDAZIONE

Cristina Abbrunzo, Anna Gaudioso, Luigi Mosca, Andrea Tafuro

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

Savino Cuomo

HANNO COLLABORATO

D. Bove, I. Buontanti, F. Clemente, F. Cuoco, G. De Crescenzo, P. D'Auria, A. Esposito, E. Ferrara, L. Iacuzio, G. Loffredo, R. Maisto, D. Matania, A. Morlando, A. Palumbo, A. Paparo, G. Russo, L. Terzi

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 1 - 80143 Napoli
Phone: 081.23.26.405/427/451
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: Arpa Campania Ambiente, Via Vicinale Santa Maria del Pianto, Centro Polifunzionale, Torre 7-80143 Napoli. Informativa Legge 675/96 tutela dei dati personali.

L'ALGA AZZURRA, UN KILLER PER TUTTI!

Nei laghi sviluppa tossine potenzialmente dannose per gli esseri viventi

Rosario Maisto

I cianobatteri lacustri, produttori di tossine dannose per animali e uomo, sono stati per la prima volta oggetto di uno studio internazionale, che svela le cause delle loro fioriture, infatti, l'azoto e il fosforo, abbinati all'aumento delle temperature, confermano l'origine agricola e industriale della loro crescente presenza.

Le fioriture che si osservano nei laghi sono in molti casi imputabili a cianobatteri fotosintetici, conosciuti anche come "alghe azzurre", i quali, proliferando rapidamente, formano sulla superficie dell'acqua ammassi colorati e maleodoranti, nei quali possono svilupparsi tossine potenzialmente dannose per gli animali e per l'uomo.

A chiarire questo fenomeno è uno studio condotto in Europa al quale, per l'Italia, hanno partecipato ricercatori dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi del Consiglio nazionale delle ricerche (Ise-Cnr). Fino ad oggi non si sapeva se le fioriture fossero effettivamente aumentate nel periodo recente o se il loro crescente rilevamento fosse frutto della maggiore attenzione ai



laghi e dell'utilizzo di tecniche d'indagine più raffinate. Sconosciuta era anche la loro estensione spazio temporale, attraverso analisi su una grande quantità di dati è stato possibile dimostrare come il fenomeno sia aumentato notevolmente a partire dal 1945 ad oggi.

Lo studio, condotto su carote di sedimenti rappresentative degli ultimi 200 anni di storia, appartenenti a 108 laghi, e su analisi limnologiche a lungo termine di altri 18 casi, ha dimostrato come l'espansione del fenomeno di crescita rapida dei cianobatteri coincida con l'avvio dell'utilizzo massiccio di fertilizzanti industriali e con la rapida crescita delle città, infatti le fioriture dei cianobatteri erano state associate a condizioni di acque relativamente calde

e ricche in nutrienti algali, principalmente fosforo e azoto. Si è dimostrato che il ruolo principale è da attribuire proprio ai nutrienti, come l'azoto di origine atmosferica, soprattutto in molti ambienti alpini.

L'innovazione è stata l'utilizzo, come tracciante della presenza dei cianobatteri, dei pigmenti fotosintetici depositati nelle carote di sedimenti lacustri, caratteristici dei di-

5 giugno: Giornata Mondiale dell'Ambiente

Anche quest'anno, il 5 giugno, si celebrerà la Giornata Mondiale dell'Ambiente, istituita dall'Assemblea Generale dell'ONU nel 1972 con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sui problemi ambientali e promuovere azioni politiche sulla sostenibilità ambientale. Il tema di quest'anno è: Sette miliardi di sogni. Un pianeta. Consumare con moderazione.



versi gruppi algali e batterici che popolano i bacini. Quest'analisi, a partire da sezioni di carote, rende possibile tracciare l'evoluzione della presenza dei gruppi algali e batterici nel tempo, al variare delle condizioni ambientali, la novità dello studio è quella di tentare un approccio estensivo, comprensivo di laghi piccoli e grandi, eutrofici ed oligotrofici, in zone remote fortemente antropizzate, di bassa ed alta quota perché

l'aumento delle fioriture di cianobatteri interessa anche gli ambienti alpini e remoti, per i quali è però il riscaldamento climatico il principale responsabile del fenomeno dell'aumentata frequenza di fioriture. Di fatto, nei laghi alpini, si è registrato un aumento della temperatura media dell'aria, che negli anni è superiore a 10,5 °C, quindi gli organismi si sviluppano anche se i nutrienti sono scarsi.

Misure più forti per mettere alle strette questo temibile batterio

INCUBO XYLELLA FASTIDIOSA: IL PUNTO DELLA SITUAZIONE

Tempi molto duri per la Puglia, la regione che da più di due anni fa i conti con la Xylella fastidiosa, il temibile batterio da quarantena responsabile del disseccamento rapido degli ulivi.

Occorre precisare che la zona colpita non interessa l'intero territorio pugliese ma un'area delimitata, a sud della regione. Eppure la Xylella fastidiosa fa tremare l'Europa. Sì, perché il batterio che ha messo in ginocchio gli olivicoltori del Salento (in grado di moltiplicarsi nell'apparato linfatico della pianta, causando l'occlusione dei vasi xilematici e il conseguente essiccamento dell'albero malato) si diffonde a vista d'occhio e non attacca solo gli ulivi. Secondo l'Autorità europea per la sicurezza alimen-

tare (Efsa), coinvolta fin dal 2013 nelle attività di indagine, le specie vegetali a rischio di contagio sarebbero molte: agrumi, vite, frutta a nocciolo (mandorla, pesca e prugna), ma anche piante ornamentali e da giardino, come la quercia, l'acero e l'oleandro. Tra l'altro, il mistero generale degli agricoltori e la paura di una battuta d'arresto repentina dell'economia pugliese, il problema Xylella permane. A oggi, infatti, non esiste una terapia certa per debellare il batterio e il piano da oltre 13 milioni di euro studiato per contenere la "peste degli ulivi" appare drastico e dagli esiti improbabili. Il programma, vagliato da un Comitato scientifico nazionale che monitora l'emergenza del Salento e affidato nella sua



esecuzione materiale al Commissario del Corpo forestale dello Stato Giuseppe Silletti, prevede una duplice azione. In primis, l'eradicazione degli alberi infetti e, allo stesso tempo, un attacco massiccio con trattamenti fitosanitari, orientato all'abbattimento degli insetti vettore. In base alle nuove disposizioni approvate dal Comitato, tutti gli Stati membri sono tenuti a notificare la presenza di nuovi focolai all'in-



terno dell'Ue, a effettuare controlli ufficiali e a demarcare le zone infette, che saranno soggette a rigide misure di eradicazione. Nelle zone colpite dal batterio, infatti, si procederà con la distruzione e la rimozione delle piante contagiate e di tutte le piante ospiti presenti in un raggio di 100 metri, indipendentemente dal loro stato di salute. Le misure di contenimento riguardano

anche l'Italia e, nello specifico proprio la Puglia, dove nella provincia di Lecce l'eradicazione non è più possibile. Tuttavia, è mantenuto l'obbligo di rimozione sistematica di tutte le piante infette e il controllo delle piante presenti nel raggio di 100 m da quelle colpite, all'interno di una fascia di 20 chilometri adiacente alle province di Brindisi e Taranto.

I.B.

LA CULTIVAR DI OLIVO OGILIAROLA CAMPANA

Alla ricerca di un modello regionale di sviluppo sostenibile

Giuseppe Russo*

L'olivocoltura in Campania rappresenta uno dei settori di maggior interesse sia per l'effettiva portata economica che per il rilancio ambientale della regione. La Campania, infatti, possiede un elevato numero di tipicità tradizionali e a Indicazione Geografica (IGP e DOP) nel settore agroalimentare ed è l'unica regione italiana a fregiarsi delle uniche due Specialità Regionali Garantite (CE 509/06), ovvero la pizza e la mozzarella. Il patrimonio della produzione campana, di cui l'olivocoltura rappresenta un territorio ricco e per certi versi ancora inesplorato, ben si configura alle necessità ambientali, quali la sostenibilità e la conservazione della biodiversità, oltre a rappresentare un bene paesaggistico dell'area mediterranea.

Le varietà di olivo in Campania sono numerose, circa 20, e variano approssimativamente secondo le aree sub-regionali individuate dagli oli extravergine DOP (Terre Aurunche; Irpinia; Penisola Sorrentina; Colline Salernitane; Cilento). Nei disciplinari di produzione, ovvero le norme che indicano le "istruzioni" per costituire la miscela pregiata e selezionata di oli detti DOP, la varietà Ogliarola risulta la più presente: è menzionata in ben quattro disciplinari su cinque, cioè escluso in Terre Aurunche. Ma secondo quale criterio distinguere una varietà da un'altra e quale è dunque l'esatto numero e nomenclatura delle cultivar di olivo campano? Recenti tecniche di indagine, come l'estrazione di DNA dall'olio o la spettrometria NMR, hanno caratterizzato diversi oli monovarietali campani ma è presumibile che i risultati, non del tutto chiari, abbiano risentito di un campionamento non meticoloso in quanto l'identificazione della cultivar di olivo richiede un occhio esperto e deve tener conto di una nomenclatura spesso sottovalutata così come le tante sinonimie che caratterizzano molte sub-aree. Lo studio effettuato dall'Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale (CNR IBAF), all'interno dei POR Carina e



Campus, ha colto gli aspetti biochimici più favorevoli all'identificazione territoriale del prodotto oleario, quali gli isotopi stabili del carbonio e dell'ossigeno e gli elementi metallici presenti nell'olio extravergine di oliva, i quali conducono a un'identificazione dei terreni di coltivazione. I risultati evidenziano una differenza tra i campioni irpini e quelli provenienti dalle aree più prossime alla costa campana.

Ma il caso dell'Ogliarola non riguarda solo scienza bensì conoscenza.

Lo studio sull'Ogliarola in Campania ha evidenziato preliminarmente diversi aspetti: 1) la varietà è spesso nota come Ogliarola campana ma non nei disciplinari di produzione delle DOP in cui è presente;

2) in Penisola Sorrentina è sinonimo di Minucciola;

3) nelle Colline Salernitane è abbastanza rara e in Cilento cresce solo nella zona settentrionale, tra Torchiara e Perdifumo; più a sud infatti la mosca olearia, vero flagello dell'olivo, non ne permette la produzione.

Inoltre, sempre nell'incontaminato Cilento, è nota localmente come Ogliara.

Dunque uno scenario molto interessante quanto complesso nasconde una ricchezza da valorizzare. La forza del nome racchiude storia locale e cultura delle tradizioni, con-

cetto rafforzato dalla ricca rete semantica delle numerose località sparse nelle quattro sub-regioni menzionate (es. Ogliastro, Ogliara, etc.) che ripropongono alla vocazione del territorio, già incline all'olivocoltura come oggi la conosciamo, nel Medioevo.

Esattamente come la diversificazione biochimica degli oli, anche la storia separa in un preciso istante l'Ogliarola continentale da quella costiera, presumibilmente quando le vie d'accesso e dei traffici commerciali del XI secolo separarono le due aree. In particolare il toponimo rappresentato dalla Civita di Ogliara, sito archeologico della *Langobardia minor*, di elevata importanza, traccia il confine di questa separazione in quanto antica dogana e confine di due realtà economiche, ben distinte dopo il decentramento del potere ecclesiastico nella Salerno altomedievale, che ridusse l'utilizzo di quella *antica via* presso le Croci di Acerno. In conclusione, la ricerca storica, unitamente a quella ambientale-biologica, non solo potrà aprire nuovi orizzonti di sviluppo economico regionale, a vantaggio di produttori e sicurezza dei consumatori, ma potrà rendere quello campano un modello nell'agro-produzione di tipicità locali di eccellenza.

*post-doc presso il CNR /IBAF di Porano (TR)



I droni al servizio delle aree protette

Ilaria Buonfanti

La parola drone è relativamente nuova e sconosciuta al 60% degli italiani, come svelato da un'indagine demoscopica per conto di DronItaly. Il restante 40% che conosce i droni ne ha sentito parlare soprattutto nei servizi al telegiornale che descrivono i conflitti in atto, e non sembrano entusiasti del loro utilizzo per questo scopo. In realtà più della metà degli intervistati, è consapevole del fatto che i droni siano usati anche per altri scopi: il 51% risponde ad esempio che la protezione civile si serve di questi veicoli; il 43% pensa siano usati per controllare il traffico; per il 40% servono a sorvegliare le frontiere; meno rilevanti sono gli impieghi in agricoltura, per il trasporto merci e per il tempo libero. Tuttavia la funzione dei droni va al di là della sicurezza e del controllo del territorio. Tali strumenti infatti sono già utilizzati anche al servizio della scienza. Ne è un esempio un'organizzazione che vuole diffondere la cultura dei droni per sfruttarla nell'ambito della conservazione delle specie, soprattutto nelle zone in via di sviluppo. Conservation Drones raccoglie numerosi esempi di applicazione in campo bio-ecologico, dei veicoli aerei privi di pilota. Dopo aver speso 250.000\$ a inseguire gli orangotango a Sumatra, due ricercatori inglesi hanno deciso di introdurre i droni per le loro attività di monitoraggio. Con poco più di 2000\$ hanno realizzato un drone capace di volare in autonomia su traiettorie guidate da segnali GPS. Dalla vegetazione, agli animali in via di estinzione o braccati da cacciatori, fino al mare: è su questi terreni che si muovono i droni seguiti dal gruppo di scienziati. Scozia, Australia, Nepal, Panama ecco alcune delle regioni toccate dal team di Conservation Drone. E l'Italia? Anche l'Italia, mossa dalla necessità di controllare le aree e le specie protette del proprio paese a un costo sostenibile, ha esempi di utilizzo dei droni. Un drone particolare è stato progettato e costruito presso il Laboratorio di Sistemi e Tecnologie Marine dell'Università di Palermo, dal gruppo guidato da Francesco Maria Raimondi. Adatto all'ambiente marino, il drone palermitano è un veicolo acquatico/marino che non pro-



cede solo planando sulla superficie dell'acqua, ma ha la particolarità sperimentale di immergersi fino a due-cinque metri di profondità consentendo un'osservazione più ravvicinata delle specie marine.

Il controllo da terra è possibile fino a 22 Km di distanza dalla costa, ma il mezzo può spingersi anche oltre la portata ottica limitata dalla curvatura della terra grazie ai mezzi di comunicazione satellitare. Inserito nella Strategia Regionale dell'Innovazione 2014- 2020, il drone è stato brevettato e tra le applicazioni possibili è anche previsto la raccolta di informazioni in tempo reale su densità, struttura di popolazione, comportamento, habitat selezionati di alcune specie presenti nei mari siciliani. Come ha sottoli-

neato Raimondi "il drone è in grado di seguire le rotte dei banchi di pesce e le specie monitorate, opportunamente "taggate" acusticamente, anche oltre i confini delle acque territoriali. Inoltre, considerato il pescaggio di soli 17 cm, può spingersi anche in zone che sarebbero poco accessibili alle barche da ricerca, ed è in grado di decidere autonomamente percorsi alternativi in caso di condizioni meteorologiche avverse o di seguire reticoli marini pre-programmati". Il drone permette di monitorare le specie nel loro habitat naturale, senza disturbare i pesci o alterarne il comportamento. Infatti il veicolo marino non produce emissioni nocive né rumori: ha una propulsione elettrica, alimentata da celle fotovoltaiche.



Creatività italiana contro lo spreco alimentare

Doggy Bag. Se avanzo, mangiatemi!

Sono tante, troppe, le tonnellate di cibo che ogni giorno vengono buttate via in tutto il mondo e grande è la quantità di alimenti che rimane nei piatti e viene riportata in cucina nei ristoranti. Il triste destino di queste pietanze è finire nell'immondizia ed andare ad accrescere le già grandi montagne di rifiuti che provengono dagli avanzi alimentari. Contro questo spreco intollerabile è sceso in campo Comieco (il Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi Cellulosici). Trasformare un problema in opportunità e far partire una rivoluzione culturale: con questi obiettivi è nato il progetto "Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi", che ha lo scopo di ridurre le quantità di alimenti gettati e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti. Il progetto, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia, ha subito incontrato l'adesione entusiasta di importanti esponenti della cultura italiana come l'arch. Michele De Lucchi e il prof. Andrea Kerbaker che hanno coordinato un team di professionisti chiamati a fare della doggy bag un vero e proprio oggetto d'autore per cui i clienti, forti della grande carica d'ironia e di umorismo di cui sono vestiti i contenitori per vino e alimenti, non si sentano più in soggezione nel portare a casa quanto rimasto a fine pasto. Per adesso è possibile trovare questi fashionissimi kit soltanto in circa 75 locali lombardi, ma un ruolo di primo piano è riservato ai clienti dei ristoranti che una volta ricevuto il set 'salva spreco' d'autore potranno riutilizzarlo successivamente.

G.M.

Nasce la biobatteria che si carica con la paglia

Dalla Germania un nuovo progetto di creazione e stoccaggio di energia pulita

Il biogas, ormai è noto a tutti, sarà la fonte energetica del futuro, con buona pace delle multinazionali del petrolio e delle centrali nucleari. E siccome si tratta di una fonte di energia pulita che non ha ancora attaccato del tutto, sono tantissimi gli istituti di ricerca che stanno studiando strategie e soluzioni capaci di sfruttare al meglio questa "nuova" risorsa energetica, al fine di poterla utilizzare in modo efficiente quando si diffonderà. Uno di questi centri di ricerca più all'avanguardia è il Fraunhofer Institute, in Germania, dove gli scienziati hanno implementato un modello per migliorare l'efficienza di un im-

pianto a biogas, realizzando una bio-batteria innovativa, in grado di produrre energia elettrica, calore ed altri prodotti come gas, olio e carbone vegetale. Non è certamente un caso che tale progetto energetico innovativo sia stato realizzato proprio in Germania: in questo paese, infatti, il biogas ha già preso abbondantemente piede, facendo registrare circa 8 mila impianti, capaci di fornire una quantità di energia pari a circa 3,75 Gw, equiparabile a quella che verrebbe prodotta da tre centrali nucleari a pieno regime. Le nuove biobatterie hanno la peculiarità di riuscire ad alimentarsi semplicemente con lo



sfruttamento di materie prime quali la paglia, scarti vegetali, frammenti di legname ed altre sostanze organiche ed alimentari che non intaccano la produzione agricola destinata all'alimentazione. Il meccanismo di funzionamento della nuova invenzione è piuttosto complesso: le materie prime, una volta messe sottovuoto, vengono sottoposte a processo di

rotazione e poi sminuzzate. Successivamente vengono surriscaldate, permettendo così di ottenere gas volatili e carbone vegetale, i quali vengono nuovamente riscaldati e poi sottoposti a processo di raffreddamento, raggiungendo uno stato liquido, composto di acqua ed olio vegetale. A questo punto, i ricercatori procedono alla separazione dell'olio di alta qualità dal restante fluido, in modo da poterlo riutilizzare in altri processi e, grazie alla scissione, riescono ad ottenere anche acqua ricca di carbonio, utilizzabile negli impianti a biogas per ottimizzare la produzione di gas metano.

F.Cu.

Le architetture effimere

Fatte per durare un determinato periodo o per modificarsi nel tempo

Antonio Palumbo

Le cosiddette “architetture effimere” costituiscono soluzioni originali per conferire al contesto significati nuovi e per arricchirlo di inedite valenze formali e simboliche. Tra i molti progetti degli ultimi anni, alcuni attirano particolarmente l'attenzione, a motivo della sorpresa e della curiosità che sono capaci di suscitare nello spettatore.

Si tratta di “prodotti architettonici”: ad esempio, case unifamiliari, microarchitetture e installazioni, fatte per durare un determinato periodo o per modificarsi nel tempo.

L'aggettivo “temporaneo” si contrappone alla condizione di “permanenza”, che sempre caratterizza l'oggetto o il manufatto edilizio fatto per “durare nel tempo”.

Le architetture si possono definire tali quando, per caratteristiche strutturali (quali tecnologie leggere o assemblaggi a secco), occupano il suolo solo temporaneamente, ma anche quando, pur essendo stabili, risultino adattabili ad usi e utenze differenti, grazie a strutture flessibili che “attrezzano” lo spazio e lo rendono idoneo per diverse esigenze.

Sorprendenti, innovative, high tech: sempre più spesso gli studi di progettazione fanno delle architetture effimere spazi di sperimentazione formale e tecnica on the edge.

Ad esempio, nell'area di Petaling Jaya, ad ovest di Kuala Lumpur (Malesia), i romani di Studio Nicoletti Associati hanno realizzato “The Pod”: un baccello dalla pelle color bianco latte, frammentato e poi ricomposto attraverso una serie di sezioni ellittiche di larghezza variabile, ampio 800 mq e dall'altezza che varia dai 4 agli 8 metri. Il padiglione espositivo accoglie due aree-ufficio e uno spazio-mostra ampio circa 450 mq: «Nella zona - spiegano i progettisti - è in atto un grande sviluppo urbanistico mirato alla creazione di una nuova centralità.

Per far avvicinare e partecipare la popolazione a questo sviluppo è stato progettato uno spazio espositivo dove presentare i progetti in corso ed allestire un ufficio ven-



dite». Situato in un'area verde ed affiancato da uno specchio d'acqua, il padiglione ha la struttura portante in acciaio, mentre la pelle esterna è realizzata in alucobond ibrido: per la sua composizione, tale materiale è capace di mutare tonalità di colore in base all'irraggiamento solare ed al punto di vista dell'osservatore.

A Londra, invece, il duo composto dall'architetto David Kohn e dall'artista Fiona Banner ha vinto il concorso di progettazione “A Room for London”, per la realizzazione di una struttura temporanea da installare in cima alla Queen Elizabeth Hall, nel Southbank Centre, il più grande centro artistico d'Europa: per festeggiare i Giochi Olimpici del 2012, il volume, situato in uno dei luoghi più visitati e riconoscibili della città, accoglie due persone alla volta, che possono alloggiare e passare la notte in una location unica al mondo, con vista sul Tamigi e sulla Cattedrale di Saint Paul. Kohn e Banner hanno immaginato «un'imbarcazione in legno, attraccata sul tetto della Queen Elizabeth Hall». Ad accogliere



i visitatori, una volta arrivati a “a bordo”, una bandiera nautica innalzata per segnalare l'avvenuta occupazione del piccolo vascello. Sul ponte della barca, gli ospiti possono poi compilare un registro, indicando ciò che hanno sperimentato durante il loro soggiorno nel fruire di uno spazio talmente insolito.

Nell'ambito delle architetture temporanee in legno, infine, un'esperienza molto interessante è stata senz'altro rappresentata dal Climate Camp, campeggio di protesta contro l'Expo 2015, tenutasi nel mese di giugno 2011 a Milano. In quell'occasione fu sperimentata la costruzione di un piccolo padiglione in legno, che potesse essere costruito e smontato rapidamente ed avesse come scopo quello di riparare dalla pioggia, fornendo uno spazio coperto dove mangiare e ritrovarsi.

Per allestirlo vennero realizzati sei portali ad arco a tre cerniere, formati da quattro assi di legno da cantiere, collegati fra loro e coperti con un telo in PVC recuperato dal cartellone di un manifesto pubblicitario dismesso.



Alimenti antitumorali: i primi 10 in classifica

Fabiana Clemente

Per ridurre il rischio di serie patologie tumorali, svolge un ruolo fondamentale l'alimentazione. Puntare su una sana nutrizione assicura l'apporto di sostanze benefiche - capaci di contrastare la degenerazione cellulare. Numerose ricerche scientifiche hanno, infatti, dimostrato l'importanza della cura della propria persona, partendo proprio da una dieta equilibrata. Ma vediamo più da vicino quali alimenti introdurre nel nostro regime alimentare. Cosa mangiare per garantire a noi stessi longevità? La ricerca scientifica ha focalizzato l'attenzione su 10 prodotti - facilmente reperibili. Al primo posto compare il pomodoro. Ricco di licopene - carotenoide con la funzione di spazzar via i radicali liberi - svolge un'attività di prevenzione dei tumori. Nello specifico, riduce il rischio del cancro alla pro-

stata, della proliferazione di cellule tumorali mammarie, di tumori del tratto gastroenterico, endometriale e cutaneo. Al secondo posto troviamo l'aglio - con lo straordinario compito di stimolare l'attività delle cellule immunitarie. Segue il vino rosso, ricco di polifenoli - antiossidanti in grado di contrastare l'azione degenerativa dei radicali liberi. Un ingente quantitativo di polifenoli è presente anche nel tè verde, in grado di proteggere polmoni, fegato, colon e stomaco dal rischio di neoplasie. Come non menzionare la carota, meritevole di lode grazie all'elevato contenuto di betacarotene - particolarmente efficace nella prevenzione del cancro al seno. Il betacarotene è contenuto anche nei cereali, nelle verdure a foglia verde, nelle patate, nella zucca, nelle albicocche e nei peperoni. Un altro alleato nel contrastare l'insorgenza di forme tumorali è il fungo, contenente il lentinano - un po-

lisaccaride che conferisce a questo alimento particolari caratteristiche anticancro. Basti sapere che il lentinano è stato aggiunto ai normali cicli chemioterapici nella cura dei tumori al colon e allo stomaco. Buone notizie anche per gli amanti dei cavolfiori. Cavoli e broccoli contengono un componente chimico noto come indole-3-carbinol - in grado di proteggere il dna delle cellule dall'insorgenza di tumori. Tra i vari tipi di frutti, i più encomiabili sono sicuramente i fichi. Grazie, infatti, all'elevata presenza di benzaldeide, svolge il medesimo ruolo degli alimentiggi citati. E se a questi cibi aggiungessimo una succulenta minestrina di semi di lino? Un vero toccasana per la nostra salute - in quanto l'elevato contenuto di omega 3 è in grado di proteggere dal cancro al colon e dalle malattie cardiovascolari. Mentre la presenza del selenio riduce il rischio di tumore alla prostata.

Last but not least, l'avocado. Tra i frutti tropicali è il più ricco di glutazione, straordinario antiossidante che riesce ad attaccare i radicali liberi.

Contiene anche potassio e betacarotene - classificandosi pertanto tra i principali alimenti che aiutano a prevenire il cancro al fegato. In definitiva, frutta e verdura regnano sovrane nel garantire al nostro corpo le giuste sostanze nutritive atte a contrastare l'insorgenza di malattie e a fortificare il nostro sistema immunitario.

Un benessere non solo fisico, ma anche psichico. Sentirsi bene e amare il proprio corpo favorisce la produzione di ormoni del benessere, tra cui l'ossitocina. A giovare sarà anche la qualità delle nostre relazioni sociali. Ancora una volta Madre Natura interviene in nostro soccorso.

La prevenzione è il primo step fondamentale, e inizia dalla prima colazione.

Cosa sappiamo sulla mononucleosi?

Che cos'è la mononucleosi? Come facciamo a riconoscerne i sintomi? Ma soprattutto come debellarla? Si tratta di una malattia virale trasmissibile tramite la saliva. È nota, infatti, come la malattia del bacio. Manifesta una sintomatologia decisamente simile ad una comune influenza. È causata dal virus Ebv, appartenente alla famiglia degli herpes. La mononucleosi è chiamata anche malattia ghiandolare perché interessa le ghiandole - manifestando infatti l'ingrossamento delle tonsille, dei linfonodi del collo, talvolta della milza e del fegato.



Il periodo di incubazione è di circa 10 - 15 giorni nei bambini, 30 - 40 giorni negli adulti. Mal di gola, febbre alta, placche bianche sulle tonsille, stanchezza, astenia, mal di pancia, nausea, mal di testa, rash cuta-

neo, brividi, sudorazioni notturne, perdita di peso. La malattia si presenta con queste modalità. Poiché può essere facilmente scambiata per una comune influenza, è opportuno un consulto medico e, qualora ciò non dovesse bastare, procedere con esami più approfonditi. Si consiglia, quindi, per una diagnosi precisa, effettuare le analisi del sangue - che evidenzieranno la presenza di linfociti nel sangue. Chi sono i soggetti maggiormente esposti al virus? La mononucleosi colpisce soprattutto persone di età compresa tra i 15 e i 35 anni.

Tuttavia sono maggiormente a rischio quei soggetti il cui sistema immunitario delicato non è in grado di produrre specifici anticorpi. Diagnosticato il virus occorre intervenire con le cure del caso. Si consiglia, innanzitutto, riposo assoluto per circa 10 giorni, un'alimentazione equilibrata e una giusta idratazione. Interrompere momentaneamente l'attività sportiva e riprenderla solo se il virus non abbia provocato un aumento notevole del volume della milza. Per quanto concerne la terapia farmacologica, i farmaci maggiormente impiegati sono gli an-

tinfiammatori, gli analgesici, gli antipiretici. Gioca un ruolo fondamentale la prevenzione - come per tutte le malattie infettive. Evitare il contatto diretto con le persone affette da mononucleosi. Non condividere bicchieri, stoviglie e giocattoli. Ricordiamo che è la saliva il principale canale di contagio. Rafforzare, inoltre, il proprio sistema immunitario attraverso il consumo di sostanze nutritive, di integratori multivitaminici, vitamina C e zinco, fermenti lattici vivi ricchi di probiotici e prebiotici. Ergo, un'alimentazione sana e bilanciata. F.C.

Pubblicato il Rapporto "Tossico come un pesticida"

Gli effetti delle sostanze chimiche in agricoltura sulla salute umana

Secondo il nuovo rapporto 'Tossico come un pesticida. Gli effetti sulla salute delle sostanze chimiche usate in agricoltura' pubblicato da Greenpeace: gli agricoltori, le loro famiglie e le persone che vivono in aree rurali dove si pratica l'agricoltura intensiva sono i più colpiti dall'uso dei pesticidi.

Risulta evidente, infatti, lo stretto legame tra l'uso di pesticidi e numerose tipologie di tumore, mentre una mole consistente di dati suggerisce che certe sostanze (ad esempio i piretroidi di sintesi) potrebbero danneggiare il sistema immunitario e quello ormonale, e costituire un fattore di rischio aggiuntivo molto significativo per particolari malattie croniche come l'asma.

Varie sostanze, tra cui alcuni organofosfati, carbammati, piretroidi e neonicotinoidi risultano poi tossiche per il sistema nervoso e potrebbero avere effetti duraturi sulla salute anche a bassi livelli di esposizione.

Entrare, quindi, in contatto



con alcuni dei pesticidi attualmente permessi in Europa comporta una vasta gamma di rischi per la salute di chi lavora con queste sostanze o per chi vive vicino ai luoghi dove sono utilizzate. A ciò si aggiungono le preoccupazioni per i residui presenti nel cibo di cui tutti ci nutriamo.

Per questi motivi, oltre che per gli impatti sull'ambiente, Greenpeace chiede l'eliminazione dei pesticidi di sintesi e una netta inversione di marcia verso l'agricoltura eco-



gica. Secondo la storica associazione, il futuro dell'agricoltura deve essere tracciato indirizzando i finanziamenti pubblici verso la ricerca, lo

sviluppo e l'applicazione di pratiche agricole ecologiche, così da abbandonare l'attuale dipendenza da pesticidi sintetici a favore di pratiche sostenibili per il controllo dei

parassiti. L'Europa e l'Italia, in questo campo, sono in grado di agire da apripista in un comparto cruciale della green economy.

(dal web)

Latte crudo: benefici e rischi

Il pericolo principale può essere quello di contrarre un'infezione alimentare grave

Daniela Bove

A conclusione di uno studio commissionato dalle autorità dello stato del Maryland (USA) ai ricercatori del Center for a Livable Future della Johns Hopkins University di Baltimora è emerso che il consumo di latte crudo, non pastorizzato, deve essere scoraggiato perché, se da un lato esistono benefici che scaturiscono dall'assunzione di un prodotto crudo e quindi ricco di anticorpi, proteine, enzimi e sostanze nutritive, dall'altro chi consuma latte crudo può contrarre un'infezione alimentare grave con un rischio molto elevato.

In particolare, consumando il latte crudo, si possono contrarre alcune infezioni sostenute da germi appartenenti al Genere *Listeria*, *Campylobacter*, *Salmonella* ed *Esche-*

richia coli O157:H7, con sintomatologia caratterizzata da disturbi addominali fino allo scompenso renale e alla morte.

Inoltre, secondo quanto riportato da "Il Fatto Alimentare" i benefici del latte non pastorizzato (maggiore presenza di anticorpi, di proteine ecc.) che comporterebbero la riduzione di episodi di intolleranze al lattosio ed un minor numero allergie, e che conferirebbero un gusto migliore sono ipotetici e tutt'altro che dimostrati.

Inoltre, se il consumo di tale alimento non cotto avviene da parte di persone con indebolimento delle difese immunitarie come gli anziani, i bambini, le donne in gravidanza, benefici a parte, i rischi si riveleranno sicuramente superiori.

Fonte: "Il Fatto Alimentare"



La Villa Floridiana di Napoli

Dalla collina del Vomero una terrazza sul mare

Gennaro De Crescenzo
Salvatore Lanza

La Floridiana di Napoli è un complesso monumentale formato da un grande parco e da una meravigliosa villa che ospita il Museo Nazionale delle Ceramiche "Duca di Martina". La villa risale alla prima metà del XVIII secolo e nel 1816 Ferdinando I di Borbone delle Due Sicilie la acquistò per regalarla come residenza estiva alla moglie morganatica, Donna Lucia Migliaccio, duchessa di Floridia, a cui deve il nome Floridiana. Dopo l'acquisto, il sovrano incaricò l'architetto toscano Niccolini di riadattare in stile neoclassico la preesistente palazzina e fece ampliare ed arricchire i giardini con centinaia di specie vegetali, con la collaborazione scientifica di Friedrich Dehnhardt, all'epoca direttore dell'Orto Botanico di Napoli. Alla fine dei lavori il complesso comprendeva due ville (denominate rispettivamente Villa Floridia e Villa Lucia), un teatrino all'aperto, detto

della "Verzura", finte rovine, fontane e statue, il tutto in un perfetto rispetto dell'equilibrio stilistico neoclassico.

Dopo la morte del re e della duchessa, il complesso fu ereditato dai figli di quest'ultima e venne poi venduto a privati. La struttura fu successivamente acquistata dallo Stato nel 1919, e dal 1931, è esposta una delle più grandi e antiche collezioni di arti decorative europee e orientali. Oggi il parco è un rilassante polmone verde nel cuore della città: un luogo ideale per lunghe passeggiate o per far giocare i bambini. Inoltre meta e punto di incontro di tanti giovani napoletani che "bigiano" la scuola... Come non capirli! Anche il sottoscritto, ai suoi tempi, non disdegnava frequenti incursioni "anti-interrogazioni"!

Ma i bei percorsi tortuosi del parco, le architetture ottocentesche, il bel panorama che si può ammirare dal belvedere e il Museo Nazionale della ceramica Duca di Martina, ne fanno anche una meta culturale rilevante per i turisti e



per i cittadini.

Nel caotico andirivieni e nella confusione cittadina c'è un'isola di silenzio che si apre come una terrazza sul mare: questo è la Floridiana.

Vitruvio scriveva: "Nella casa dei grandi occorre un atrio spazioso, un vasto peristilio, un parco ed una passeggiata conveniente al loro prestigio ed alla loro grandezza".

La struttura della casa aveva così delle caratteristiche che si ripetevano, simili, nel contado, gli orti avevano pergolati sostenuti da colonne o strutture in legno, piscine e fontane, ninfei e teatri marittimi, giochi d'acqua e grotte, criptoportici e tempietti, sculture e altari decorativi.

La Villa Floridiana rappresenta nella storia un documento importante per la fusione di caratteristiche del giardino all'inglese e i nostri elementi classici e vitruviani. Niccolini seppe accostare con grande armonia gli edifici della Floridiana e di Villa Lucia (che era allora parte integrante della proprietà) entrambe di gusto neoclassico alla sistemazione "inglese" del parco, seguendo una personale ed equilibrata applicazione dei criteri prospettici e illuministici introdotti da William Kent per questo tipo di giardino protoromantico ed orientaleggiante. L'architetto realizzò una villa del tutto nuova dalla pianta perfettamente regolare con un corpo centrale rettangolare e con due brevi ali perpendicolari ad esso che

accompagnavano e concludevano idealmente il grande spiazzo antistante l'edificio. Sul lato opposto costruì una rampa a doppia tenaglia che si aggancia prospetticamente al rivestimento in lava del basamento e che prosegue con una fuga spettacolare nella lunga scalinata marmorea del giardino sottostante, sino ad aprirsi su uno dei panorami più belli di Napoli e forse del mondo. Il grande architetto toscano seppe creare effetti pittoreschi, dando forma ad un parco assai movimentato dove alle praterie e alle aperture di effetto scenografico si alternano in rapida successione cupe zone d'ombra, boschetti, balze scoscese.

Nelle zone in prossimità degli edifici egli preferì invece adottare soluzioni regolari e simmetriche, conservando della più antica sistemazione del parco l'andamento rettilineo

del vialone d'accesso, in modo che la villa fungesse da sfondo di quel lungo cannocchiale ottico.

La villa, come si è detto, oggi, ospita la ricca collezione di oggetti di arte applicata raccolta dal Duca di Martina Placido de Sangro e lasciata in eredità al nipote Placido de Sangro, conte dei Marsi, che morendo nel 1911, volle donare l'intero "museo di famiglia" alla città di Napoli, pur lasciando l'usufrutto in vita alla moglie Maria Spinelli di Scalea.

Tuttavia, non appena il Ministro della Pubblica Istruzione Giovanni Gentile ebbe individuato nella Villa Floridiana la sede adatta ad ospitare il futuro museo, la contessa rinunziò a questo beneficio per attuare subito la volontà del marito e così, nel 1924, le collezioni vennero trasferite dal Palazzo Spinelli, alla nuova sede.



L'Abbé de Saint-Non a Napoli

Autore di un pregevole volume che descrive un viaggio nell'Italia meridionale

Lorenzo Terzi

Nel 1995 Electa Napoli pubblicò un pregevole volume intitolato *Il viaggio nel Sud dell'Abbé de Saint-Non. Il «Voyage pittoresque à Naples et en Sicile»: la genesi, i disegni preparatori, le incisioni*, traduzione italiana di una rielaborazione della tesi di dottorato di Petra Lamers «Die Voyage pittoresque des Abbé de Saint-Non und ihre Illustrationen», discussa nel 1991 presso la Johannes Gutenberg-Universität di Magonza. Il lavoro della Lamers è dedicato a uno dei libri più importanti della letteratura di viaggio nel Mezzogiorno d'Italia, per l'appunto il *Voyage pittoresque ou description des royaumes de Naples et de Sicile*, edito in quattro volumi, tra il 1781 e il 1786, da Jean-Claude Richard Abbé de Saint-Non. «L'opera» scrive Petra Lamers «stupisce sia per le dimensioni che per il numero di illustrazioni e di collaboratori: i grandi volumi in folio comprendono 284 tavole con 411 incisioni, alle quali si aggiungono 5 *fleurons*, 15 vignette, 96 *culs-de-lampe*, 6 carte pieghevoli, una pianta e 14 tavole numismatiche».

Il *Voyage pittoresque* poté avvalersi della collaborazione di 61 incisori e di alcuni tra i più importanti disegnatori del tempo, come Claude-Louis Châtelet, Louis-Jean Desprez, Jean-Honoré Fragonard, Pierre-Adrien Pâris, Jean-Augustin Renard, Hubert Robert. Gli studi sul capolavoro dell'Abbé de



Saint-Non avevano inizialmente riguardato singoli aspetti del *Voyage*, «senza considerare la genesi di questa eccezionale impresa, in relazione alla letteratura di viaggio francese e alle peculiari condizioni di viaggio nell'Italia meridionale».

Le prospettive di ricerca si sono ampliate solo a partire dagli anni Ottanta del Novecento, grazie al ritrovamento di tre documenti di rilievo decisivo: il

diario di viaggio dell'abate, risalente agli anni 1759-1761, edito nel 1986; il contratto stipulato fra i tre editori inizialmente coinvolti nella vicenda del *Voyage pittoresque*, venuto alla luce nel 1988; infine, le *explications sommaires* che accompagnavano i fascicoli dei primi due volumi prima della consegna del testo definitivo, scoperte dalla stessa Lamers in una copia del libro.

L'importanza del lavoro di Saint-Non venne riconosciuta già dai contemporanei. Gabriel Brizard in *Analyse du «Voyage pittoresque de Naples et de Sicile»* (1787, p. 7), ebbe a scrivere: «...è uno dei più superbi monumenti che l'amore appassionato del bello, il gusto e la magnificenza, soprattutto in un semplice Cittadino, abbiamo mai consacrato alla gloria delle Arti in alcun paese del mondo». (prima parte)

Esempio di architettura "razionalista-funzionalista" del ventennio fascista

IL PALAZZO DELLE POSTE DI NAPOLI

Linda Iacuzio

Il Palazzo delle Poste di Napoli, sito in piazza Matteotti, rappresenta uno dei migliori esempi di architettura "razionalista-funzionalista" partenopea del ventennio fascista. La sua realizzazione prese l'avvio con un bando di concorso emanato nell'aprile del 1928 dal Ministero delle Comunicazioni. Risultò vincitore l'architetto bolognese Giuseppe Vaccaro, che in fase di progettazione ideò un modello dell'edificio in uno stile monumentale vicino a quello di Marcello Piacentini, basandosi sull'impiego massivo di archi, colonne e lesene. La costruzione vera e propria fu invece portata a termine tra il 1933 e il 1936 secondo lo schema che ancora oggi si può osservare, con l'intervento dell'architetto Gino Franzini. La facciata presenta un "fronte parabolico ed uno scuro basamento che sorregge le masse chiare dei piani



superiori con una pensilina di copertura apparentemente distaccata dal corpo di fabbrica". Sul fronte curvilineo si staglia il grandioso portale, diviso in due al centro da un pilastro in calcestruzzo armato rivestito in diorite; il vestibolo retrostante è dominato dalla statua della Vittoria, opera dello scultore Arturo Martini.

Il Palazzo delle Poste venne a collocarsi nel cuore di uno spazio urbano profondamente rinnovato a causa della creazione del nuovo Rione Carità e all'approvazione, nell'agosto del 1928, della variante al piano di bonifica, in seguito alla quale l'area "già urbanizzata dalle architetture olivetane venne stravolta unitamente all'assetto planimetrico di gran parte della Corsea a Sud di via Toledo". Il lato prospiciente via Monteliveto fu allineato all'asse di via Sant'Anna dei Lombardi, mentre - nel nuovo progetto - il dislivello tra il piano costituito da piazza Matteotti e la stessa via Monteliveto venne superato con una gradinata che sostituì il loggiato in stile cinquecentesco previsto dal disegno originario.

Il "bicromatismo" del Palazzo, cui abbiamo già accennato, è dovuto all'uso congiunto del marmo nei piani superiori e, per l'esecuzione della fascia inferiore, della già citata diorite, una pietra di colore scuro il cui impiego servì a richiamare il colore del piperno delle arcate cinquecentesche dell'ex monastero degli Olivetani di Sant'Anna dei Lombardi, site alle spalle della nuova costruzione.

L'interno si articola intorno al muro in vetrocemento della scala, lungo il quale si aprono, al centro, la sala dell'ufficio vaglia e risparmi, e ai lati due amplissimi saloni arredati mediante tavoli in marmo rosso con sgabelli in nichel e cuoio.

Fonti:

<http://www.storiacity.it/guide/533-palazzo-delle-poste-a-napoli>

<http://www.saabarchitettura.com/portfolio/palazzo-delle-poste-centrali-napoli>

Il WWF all'Expo: "Non mangiamoci il pianeta!"

Esposizione universale, biodiversità e "food print"

Alessia Esposito

Anche il WWF tra i protagonisti dell'Expo di Milano 2015, annoverato nella sezione "Civil Society Participants", a supporto della divulgazione culturale riguardante le best practices della sostenibilità in campo alimentare. Se lo slogan di Expo è infatti "Nutrire bene il pianeta", quello del progetto WWF connesso, "One Planet food", è "La natura del cibo. Una sola Terra per nutrire il pianeta". L'obiettivo di "One Planet Food" è quello di sensibilizzare l'opinione pubblica su come le scelte sul cibo possano essere importanti per la difesa dell'ambiente e delle specie animali. Il progetto prevede un palinsesto di circa 180 tra eventi ed iniziative "dentro e fuori" i padiglioni di Expo; si tratta di manifestazioni incentrate sull'analisi dell'impatto ambientale delle filiere alimentari e sulla loro (in)sostenibilità: il peso di ognuna è misurato indicandone la "food print", cioè la loro impronta sui sistemi naturali ed il loro impatto nei confronti della biodiversità in ambito globale oltre che mediterraneo. Un'emergenza attuale per un Pianeta



che si preveda giunga, nel 2050, a circa 9.5 miliardi di abitanti. Ha dichiarato la Presidente del WWF Italia, Donatella Bianchi: "Il corretto uso delle risorse è fondamentale per risolvere il problema della fame nel mondo, le buone pratiche garantiscono la sostenibilità e la sicurezza alimentare. Per questo in Italia e nel mondo abbiamo bisogno di consumatori e aziende agricole e agroalimentari responsabili

che tutelino la biodiversità". È necessario, inoltre, - ha proseguito - "che le aziende agricole abbattano l'uso dei prodotti chimici, riducano i consumi idrici e le emissioni di CO₂ e le industrie alimentari frenino la dissipazione delle risorse, a cominciare da quelle forestali". Cinque i campi di azione fondamentali: preservare il capitale naturale, migliorare i processi produttivi, consumare in ma-

niera saggia, riorientare i flussi finanziari, gestire le risorse in maniera equa. Ma cosa possono fare i singoli? Molto! A partire da un piccolo esempio: utilizzare i prodotti a km 0 e di stagione. La produzione di 1 kg di pomodori fuori stagione in serra rilascia 70 volte più CO₂ della stessa quantità di pomodori prodotta in un campo! La presenza del WWF all'Expo è importante per cercare di tramutare dav-

vero l'esposizione universale in un importante momento internazionale collettivo che favorisca ricerca teorica e applicazioni pratiche delle buone prassi alimentari. Per questo, il WWF Italia ha svolto una "azione di advocacy presso diversi Ministeri affinché Expo 2015 non risultasse solo un evento fieristico ma un'occasione di riflessione e di impegno concreto". Grazie ad essa, dal 3 al 5 giugno si terrà a Milano un grande evento in cui convergeranno realtà significative e rappresentative del mondo delle ONG e della società civile internazionale. Un momento fondamentale, soprattutto in vista dei nuovi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals), in questo periodo temi dell'agenda delle Nazioni Unite, che sono la base per le strategie di sviluppo internazionale per i prossimi 15 anni. Difendere il pianeta e la biodiversità è il primo passo per garantirsi una alimentazione corretta anche domani, buona per il palato e con alti valori nutrizionali. Per chiunque voglia approfondire il calendario degli eventi del WWF <http://www.oneplanet-food.info/>

Expo e sprechi alimentari: quali strumenti per evitarli?

Dal "protocollo di Milano" al riutilizzo della Caritas, tutti i tentativi per non sprecare il cibo

Fabio Cuoco

L'Expo che è cominciato lo scorso 1° maggio e che proseguirà nei prossimi mesi, è sicuramente un grande evento, atto a valorizzare le cucine dei vari paesi e continenti e le eccellenze culinarie tipiche delle varie zone del Mondo e volto a dare la possibilità ai visitatori di poter conoscere ed assaggiare nuovi sapori e nuove tradizioni, probabilmente fino a ieri sconosciute ai più. Purtroppo sarà inevitabile il rischio che rimanenze alimentari possano essere scartate e buttate via, creando così un enorme spreco di cibo difficile da calcolare e impossibile da tollerare. Per questo motivo, sin all'inizio del 2015, autorità ed enti benefici si sono adoperati affinché tale spreco non si verificasse durante i mesi dell'esposizione internazionale dell'alimentazione: il sindaco di Milano, Giu-

liano Pisapia, ad esempio, ad un mese dall'inaugurazione, nell'ambito del "C40 Cities Mayor Summit" di Johannesburg, insieme con altri sindaci di altre città appartenenti ai paesi oggi presenti negli stand della grande fiera, stipulò il cosiddetto "protocollo di Milano", vale a dire una sorta di patto di "food policy" contro gli eventuali sprechi che si sarebbero potuti verificare nel corso dell'evento. Ma è chiaro che un semplice "gentlemen agreement" tra i vari comuni del mondo non può bastare ad evitare che gli standisti e le aziende presenti alla manifestazione prestino attenzione agli sprechi. Per questo motivo che la Caritas Ambrosiana, in accordo con Coop e col Banco Alimentare, ha deciso di recuperare e redistribuire degli alimenti alle parrocchie ed alle mense destinate alle persone bisognose e senzatetto.



Un atto apprezzabile, che il commissario Caritas dell'Expo, nonché vicedirettore della Caritas Ambrosiana, Luciano Gualzetti, ha definito come un banco di prova per lo sviluppo di un vero e proprio piano anti-spreco, che possa proseguire anche dopo la fine dell'esposizione, attraverso l'apertura del Refettorio Ambrosiano, un progetto in cui grandi chef stellati, tra cui Massimo Bottura, mostreranno come ottenere piatti raffinati

dagli scarti alimentari. Altri tentativi sono stati fatti onde evitare intollerabili sprechi alimentari, come ad esempio l'organizzazione dell'Ipak Ima, l'evento professionale più importante a livello globale per quanto concerne l'industria del packaging e della lavorazione alimentare, tenutosi dal 19 al 23 maggio ed articolato in una serie di convegni e seminari incentrati sulla gestione degli sprechi. Tutto ciò sembra dare

risposta al messaggio della scienziata ed ecologista indiana, Vandana Shiva, una degli ambasciatori dell'Expo, la quale, preoccupata che la manifestazione potesse risultare una vetrina commerciale per le multinazionali, trascurando le sorti dell'agricoltura rurale, poco prima dell'inizio dell'evento aveva dichiarato: "La mancanza di chiarezza nel promuovere temi essenziali come giustizia, sovranità alimentare, agricoltura familiare, biodiversità ed il dramma dell'erosione genetica, sta producendo un vuoto che gli interessi commerciali e finanziari dell'industria biotecnologica rischiano di riempire con la campagna di spot pubblicitari: l'Expo rischia di trasformarsi in una fiera della colonizzazione finanziaria ed industriale dei campi piuttosto che in un'occasione di risposta alle vere cause della fame".

Dalla Svezia: nuove tendenze del food packaging

I materiali provenienti dalla cellulosa delle foreste prendono "forma"

Cristina Abbrunzo

In campo di innovazione per la salvaguardia dell'ambiente, la Svezia è notoriamente prima al mondo!

Lo studio di design Tomorrow Machine, specializzato in packaging, propone prodotti di design concepiti in particolare per l'alimentazione, in collaborazione con l'istituto di ricerca svedese Innventia.

I materiali su cui lavorano Tomorrow Machine e Innventia sono creati a partire dalla cellulosa delle foreste svedesi. Tra le idee più "eco", quella delle stoviglie autopulenti: una ciotola e un piatto rivestiti da una particolare cera disciolta ad elevata pressione e temperatura in grado di respingere acqua, olio e sporco. Se si utilizzassero stoviglie di questo tipo, grazie a una cellulosa con la struttura molecolare modificata per renderla superidrofobica, qualsiasi traccia di sporco o liquido scivolerebbe via in fase di pulizia e permetterebbe di risparmiare litri di acqua e di detergenti inquinanti per l'ambiente. L'effetto è quello di una goc-



ciolina sulla plastica: scorre via senza lasciare traccia. Il nuovo materiale a base di cellulosa, sviluppato da Innventia, è leggero ma resistente e può essere modellato in superfici dalla doppia curvatura. La

polpa di cellulosa viene prima suddivisa in fogli, poi è pressata in uno stampo a caldo che fa diventare il materiale duro come la ceramica. A differenza di questa, però, non si rompe in caso di cadute. Si

tratta ovviamente di un materiale ancora in fase di sviluppo, per il quale non è stata ancora autorizzata la diffusione commerciale.

Altro progetto interessante è quello ideato in autonomia da

Tomorrow Machine.

Si chiama This too shall pass e si basa sul concetto che il packaging dovrebbe decomporsi negli stessi tempi in cui il prodotto alimentare va in scadenza.

Il packaging e il suo contenuto lavorerebbero quindi in simbiosi.

Lo studio di design svedese ha già pensato ad alcune soluzioni, sfruttando materiali come il gel agar-agar (utilizzato nella cucina molecolare); una vera e propria gelatina commestibile da utilizzare come imballaggio per bevande, succhi di frutta, frullati e gelato.

Un secondo "contenitore", stavolta per alimenti secchi, (riso o cereali in chicco), potrebbe essere ottenuto con la cera d'api. È di forma triangolare, biodegradabile e viene aperto come una mela sbucciata in un unico filo di scorza.

E se il contenitore si rompesse come un uovo? È il caso di un piccolo involucro di forma tondeggiante e viene creato con lo zucchero caramellato rivestito da cera naturale, adatto a contenere liquidi come l'olio d'oliva. L'idea degli imballaggi biodegradabili si sta diffondendo con grandi progressi nell'ambito dell'industria alimentare e molti progetti come questi aspettano solo di essere finanziati e supportati dalle aziende.

Ooho: la prima bottiglia biodegradabile e commestibile

L'ultima frontiera dell'ecosostenibilità

È risaputo che uno dei problemi che affliggono il nostro pianeta è quello dei rifiuti. Ne produciamo in quantità spropositata. Purtroppo, in molte parti del mondo, soprattutto nel nostro paese, la raccolta differenziata stenta a partire. Un vero peccato, in quanto, gran parte dei rifiuti prodotti è dato da materiale di imballaggio che potrebbe essere tranquillamente riciclato, tipo la plastica. Quante sono le bottiglie d'acqua che ogni giorno vengono gettate nell'indifferenziato? Centinaia di migliaia in tutta Italia!

Il packaging dell'acqua minerale ne ha fatta di strada negli ultimi 50 anni: dalle bottiglie in vetro con vuoto a rendere alle prime confezioni in PET finendo con quelle "ecologiche" perché realizzate con un



minor quantitativo di plastica o addirittura biodegradabili. L'ultima frontiera per l'imballaggio dell'acqua arriva ora da una scuola di design di Londra, dove un team di studenti ha superato qualsiasi limite all'immaginazione realizzando la prima bottiglia commestibile! Si tratta di una bellissima idea che è venuta a tre ragazzi spagnoli: Rodrigo Garcia Gonzalez, Guillaume

Couche e Pierre Palsier (vincitori del 'Lexus Design Award 2014'). In pratica hanno inventato un materiale commestibile per creare bottiglie che contengono acqua.

Il progetto si chiama Ooho (nome del nuovo contenitore) ed è una membrana resistente formata da estratti di alghe brune e cloruro di calcio. Si può mangiare tranquillamente dopo il suo utilizzo e viene lavorata con la sferificazione, una tecnica della gastronomia molecolare che, solidifica l'esterno formando la membrana conservando il liquido al suo interno (nel nostro caso l'acqua). Questa nuova e interessante inven-

zione, forse cambierà (almeno in parte) le tecniche di confezione dei liquidi e chissà in un futuro più lontano anche quello dei cibi.

Non solo ha il vantaggio di ridurre i rifiuti degli imballaggi, ma ha anche dei costi bassissimi: 2 centesimi al pezzo, di conseguenza potrebbero diminuire anche i prezzi dei prodotti.

La bottiglia commestibile 'Ooho', per adesso, è soltanto un prototipo visto che non ha ancora la forma classica di un contenitore per l'acqua minerale e il suo sapore non è esattamente un piacere per il palato.

Nonostante questo, i designer sperano comunque di migliorare il prodotto e portarlo in breve tempo su scala commerciale. C.A.

LAVORO E PREVIDENZA

Si comincia a parlare di riforma delle pensioni

Eleonora Ferrara

È in un periodo particolarmente teso e confuso come quello attuale, che si ricomincia a parlare di riforma delle pensioni. Diverse, infatti, sono le proposte del governo Renzi, proiettate verso una maggiore flessibilità per uscire dal mondo del lavoro.

Tra queste primeggia la quota 100, mediante la quale si intende reintrodurre la pensione di anzianità abolita con la riforma Fornero.

In tal modo verrebbe ripristinato il vecchio sistema delle quote, sommando l'età anagrafica del lavoratore all'anzianità contributiva.

Più precisamente, con tale riforma il lavoratore, intenzionato ad andare in pensione, dovrebbe aver raggiunto un'età anagrafica minima di 62 anni, possedendo almeno 38 anni di contributi (62 + 38 = 100), oppure, nel caso in cui l'anzianità contributiva fosse pari a 37 anni dovrebbe avere 63 anni di età, necessari per raggiungere la quota 100.

Cesare Damiano ha ipotizzato ancora un'altra possibilità di essere collocati in quiescenza, rivolta a coloro che hanno totalizzato 41 anni di contributi.



In tal caso non ci sarebbero penalizzazioni di sorta ed alcuna soglia anagrafica da considerare, avendo la possibilità di pensionarsi con 41 anni di anzianità contributiva e 59 anni di età anagrafica. Naturalmente, questa eventualità ricorrerebbe nel caso di un lavoratore che avesse incominciato a lavorare a 18 anni.

Anche alle donne spetta un'altra opportunità per il colloca-

mento in quiescenza prima dei 60 anni di età, andando incontro, in ogni caso, a dei compromessi.

Difatti, anche se le lavoratrici del settore pubblico e privato potrebbero andare in pensione a 57 anni e 3 mesi, avendo raggiunto i 35 anni di contributi, la pensione verrebbe calcolata interamente col metodo contributivo, riducendosi notevolmente.



Altre proposte in campo previdenziale

Eleonora Ferrara

Piovono, ininterrottamente, proposte in campo previdenziale e in un momento in cui si continua a discutere sulla riforma pensioni del Governo Renzi, ecco che, il presidente dell'INPS con il ministro del welfare propongono l'emissione di un assegno universale per gli over 55, rimasti senza lavoro.

Non è ancora del tutto chiaro, inoltre, quale proposta introdurrà il premier con la prossima Legge di Stabilità.

Infatti, oltre alla quota 100 ed all'assegno di solidarietà, si sta discutendo anche della proposta del prestito pensionistico.

Mediante questo prestito si intende dare un sostegno economico a quei lavoratori che non hanno ancora maturato i requisiti richiesti per la pensione. Tale prestito sarà poi restituito al momento dell'effettivo pensionamento.

Questa eventualità è stata presa in considerazione per salvaguardare tutti i lavoratori in età avanzata, che hanno perso il lavoro e non siano in possesso dei requisiti necessari per il pensionamento.

Questa fattispecie dovrebbe rientrare nella riforma pensioni che prevede l'introduzione della quota 100.

Viaggio nelle leggi ambientali

PRESTAZIONI ENERGETICHE DEGLI EDIFICI

Dal 1° luglio 2015 saranno ridefinite, con la versione aggiornata al 27 febbraio 2015 del decreto, le modalità di applicazione della metodologia di calcolo delle prestazioni energetiche e dell'utilizzo delle fonti rinnovabili negli edifici, e i requisiti minimi in materia di prestazioni energetiche degli stessi.

Il nuovo decreto sarà il primo dei provvedimenti attuativi del DL 63/2013, convertito nella Legge 90/2013, che ha aggiornato il Dlgs 192/2005, in recepimento della Direttiva Edifici a Energia Quasi Zero (2010/31/UE). Nello specifico, costituirà l'aggiornamento del Dpr 59/2009 che oggi definisce le metodologie di calcolo e i requisiti minimi

per la prestazione energetica degli edifici e degli impianti termici, in attuazione dell'articolo 4, comma 1, del Dlgs 192/2005. Oltre alle nuove metodologie di calcolo, il decreto, quindi, rafforza gli standard energetici minimi per gli edifici nuovi e per quelli ristrutturati, ottimizzando il rapporto costi/benefici degli interventi, per arrivare a realizzare gli "Edifici a Energia Quasi Zero" previsti dalla Direttiva. Inoltre, il documento punta ad una applicazione delle norme immediata, operativa ed omogenea in tutte le Regioni, per ovviare all'attuale sistema normativo troppo frammentario dovuto alla grande autonomia regionale nel recepire la precedente Direttiva 2002/91/UE. Il provvedi-



mento aggiornerà la metodologia di calcolo della prestazione energetica degli edifici, tenendo conto delle norme tecniche UNI/TS 11300-3 e UNI/TS 11300-4 sulla climatizzazione estiva sull'uso delle rinnovabili, e della Raccomandazione 14 del CTI sul calcolo dell'energia primaria. Per gli edifici di nuova costruzione e per quelli sottoposti a ristrutturazioni importanti, il rispetto dei requisiti minimi andrà verificato confrontando l'edificio con un edificio di riferimento (identico per geometria, orientamento, ubicazione, destinazione d'uso). Per gli edifici interessati da semplici riqualificazioni energetiche, relative all'involucro edilizio e agli impianti tecnici, sono indicati i requisiti minimi.

NUTRIRSI PIUTTOSTO CHE ESSERE NUTRITI

GLI ALIMENTI NON SONO MERCI, SONO UN DIRITTO CHE OGNI ESSERE UMANO POSSIEDE

Andrea Tafuro

Forrest Davis, operaio saldatore dell'Indiana, nel 1985 si dimette dal suo lavoro, perché desidera realizzare il suo sogno americano: mettersi in proprio. Fonda la Goliath Casket (il feretro di Golia), una società di servizi funebri over-size, non pensa minimamente di riscuotere un successo strepitoso con la sua attività. Siamo nei primi anni ottanta del ventesimo secolo e gli Stati Uniti d'America annoveravano, tra i suoi liberi e pingui cittadini, solo il quindici per cento di obesi e il mercato della bara gigante era allo stato nascente. Fortunatamente per Forrest, il giro vita degli americani si è allargato e così la Goliath Casket, da piccola impresa fa il salto di qualità, da un solo modello all'anno dell'esemplare a tripla grandezza offerto con solo due dimensioni e un colore, è passato a piazzarne più di cinque... al mese offrendo una gamma completa di formati a partire da 2 fino a 52 pollici di larghezza e una lunghezza massima di 8 piedi, nelle varianti blu, bronzo e oro e nella versione deluxe la si può abbinare con maniglie dorate e cuscini imbottiti.

La potente industria dell'alimentazione nutre e coltiva continuamente il pregiudizio, secondo cui le persone obese, sarebbero responsabili della loro triste condizione, poiché incapaci di tenere a freno i loro desideri. Schiere innumerevoli di guru comunicativi distolgono l'attenzione dal reale problema e cioè che indagare sulla tema dell'obesità, significa scavare a fondo nel modo di vivere delle cosiddette società avanzate. Stiamo, finalmente vivendo le ultime esalazioni vitali del business globale dell'alimentazione, i vari reality ne sono la prova, per forza di cose vivremo il ritorno all'agricoltura di prossimità, cioè locale, con l'offerta di molte più braccia che annienterà l'insostenibile cultura urbana e ancor più quella dei suburbani, le parassitarie periferie di lusso. Vi consiglio di vedere SubUrbia un film del 1996 diretto da Richard Linklater, basato su testo teatrale di Eric Bogosian. E' il ritratto amaro della provincia americana, in cui alcuni ragazzi si



ritrovano nel parcheggio di un market gestito da due pakistani, aperto tutta la notte. Tra chiacchiere e alcool, c'è chi progetta di lasciare la città, sperando in un futuro migliore, e chi invece non vuole lasciare quel piccolo e rassicu-

biente, quali le convenzioni sui cambiamenti climatici e la biodiversità, in nome del diritto alla libera concorrenza globale. Ora, non vorrei essere irriverente, ma vi voglio regalare un attrezzo che riempie le pance di tutti e accompa-

bili, o viceversa che, essendo tutto inutile, sia molto meglio lasciar fare, lasciar passare. Anzi c'è moltissimo da lavorare per rimediare ai guasti, rallentare i buchi nella natura, programmare un futuro meno devastante. Ci troviamo a un bivio, dobbiamo decidere se vogliamo continuare a vivere sulla sponda della disfatta sociale e ambientale o se vogliamo salvare questo pianeta. Se decidiamo per la disfatta, continuiamo a saccheggiare il pianeta e a sfruttare gli altri popoli. Se invece vogliamo dare un futuro all'umanità, allora dobbiamo andare verso un'altra sponda per costruire una società fondata su altre regole economiche e su nuovi stili di vita. Ma è utile riflettere sul fatto che di fronte a un pianeta in continuo evolversi sapranno i miei ragazzi assumersi la responsabilità del cambiamento? La risposta è legata alle scelte che sapranno fare oggi e che io devo stimolare a fargli fare. Da quello che vivo e sperimento, sicuramente, le famiglie italiane hanno imparato a ridurre gli sprechi alimentari. Secondo uno degli ultimi rapporti Istat, la crisi ha cambiato il modo di fare acquisti e ridimensionato il buco nero nel quotidiano di tante famiglie, vale a dire lo spreco alimentare.

Oggi sei italiani su dieci buttano meno cibo e consumano un prodotto anche dopo la data di scadenza, purché non sia immangiabile, l'anno scorso ri-

correvano a tale pratica poco più di cinque italiani su dieci. Un altro dato rivela quanta attenzione sia riservata a limitare lo spreco: diminuisce il numero di persone che buttano nel pattume cibi ammuffiti (dal 39 al 31 per cento) o scaduti (dal 32 al 29 per cento). Si mantiene invece alta l'attenzione alle offerte presenti nei supermercati, che attira oltre il 40 per cento delle persone. Lo spreco maggiore avviene ancora tra le mura di casa, ma è altrettanto vero che la quantità di cibi buttati a fine settimana si è ridotta a 213 grammi, per un valore di 7 euro che tuttavia complessivamente valgono 8,7 miliardi di euro e mezzo punto di Pil. Secondo i dati di Last Minute Market, importante realtà imprenditoriale che opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti o non commercializzabili a favore di enti caritativi, i numeri dell'attività per un punto di vendita si traducono in un recupero di 89,7 tonnellate di prodotti in media all'anno, che hanno un impatto nutrizionale su 64.593 persone potenzialmente aiutate per consumare tre pasti quotidiani. Non secondario l'effetto sull'ambiente legato alla riduzione di 82,40 tonnellate di rifiuti, corrispondenti a 83 cassonetti della spazzatura, con un vantaggio economico sui costi di smaltimento stimato in media 20.600 euro.

Le grandi imprese dell'agrobusiness, intrecciandosi con il capitale finanziario, controllano l'accesso ai beni della natura, terra, acqua, biodiversità. Hanno imposto la proprietà privata di esseri viventi come le sementi, attraverso la registrazione dei semi transgenici, per ottenere maggiori profitti attraverso la vendita combinata dei semi e dei veleni. Loro non producono alimenti, producono solo merci in cambio di profitto.

Joao Pedro Stedile - Via Campesina

rante universo. Questo sono diventati quasi tutti i centri commerciali costruiti a bizzeffe in questi anni, luoghi di sedute collettive di psicanalisi sociale spicciola. Al centro, però, c'è sempre lui: il cibo, la moderna ossessione dell' homo oversize. Quelli che hanno la memoria lunga, sicuramente ricorderanno che a Cancun, nel 2003, si discusse della totale liberalizzazione della produzione agricola e alimentare, sostenendo l'equazione cibo uguale merce con la pretesa di organizzare la produzione agricola del pianeta come se ogni contadino lavorasse per un mercato mondiale. In quella nefasta sede, furono prese importanti decisioni sulla supremazia delle regole del commercio su tutti gli accordi internazionali sull' am-

gna le civiltà da diecimila anni... i babilonesi dedicarono più di una poesia a quest'attezzo: la zappa. Sarà che ho vissuto gli anni dell'impegno e della fame di politica, ma alcuni giorni fa ho chiesto ai miei figli: "Qual è l'origine delle merci?". È il denaro che fa le merci, risponde la femmina; sono le merci a produrre altre merci, replica il maschio. Amatissimi figli comunque sia esse nascono dalla natura, poiché ogni attività umana diretta a produrre un bene o un servizio, ha conseguenze sulla natura, nel senso di toglierle qualcosa: materia nobile, energia, acqua, calore. E al tempo stesso aggiungervi qualcosa: rifiuti e inquinamento. Lo sviluppo è sempre insostenibile. Questo non vuol dire che occorra stare immo-



Foto di Fabiana Liguori



23 maggio 2015 - Napoli Strit Food Festival