

Un insieme di iniziative per mettere a punto strategie locali con una prospettiva globale

Il 2016 è l'International Year of Global Understanding

Se il 2015 era l'International Year of Light, questo nuovo anno segue un altro filo conduttore, quello della "comprensione globale".

È l'International Year of Global Understanding (IYGU), affrontare i problemi del pianeta con un approccio globale. "Stiamo affrontando un cambiamento climatico a livello globale, ma anche un cambiamento sociale e sono indissolubilmente legati" si legge sul sito dell'IYGU. "Se le persone sapessero cosa comportano le loro azioni quotidiane per il pianeta, potrebbero prendere provvedimenti adeguati".



La chiave: globale non significa che ogni scelta debba partire al di sopra di noi. È dal locale che inizia il cambiamento, piccole azioni che mirano a un obiettivo comune.

Per dirla come nel romanzo Cloud Atlas di David Mitchell, "Che cos'è l'oceano se non una moltitudine di gocce?". Vediamo allora alcune di queste gocce. Non sprecare il cibo (né l'acqua). Quando fai la spesa non farti prendere dall'entusiasmo o da offerte su confezioni XL; compra il cibo ragionando su quando lo consumerai e sulle date di scadenza.

Buonfanti a pag.3

ISTITUZIONI

Pene più severe per chi getta a terra le cicche



Nuove regole per i fumatori. Dal due febbraio sono infatti entrate in vigore le norme approvate che recepiscono la direttiva europea 2014/40/UE.

Esposito a pag.4

NATURA & BIODIVERSITÀ

Il declino dei bivalvi di acqua dolce



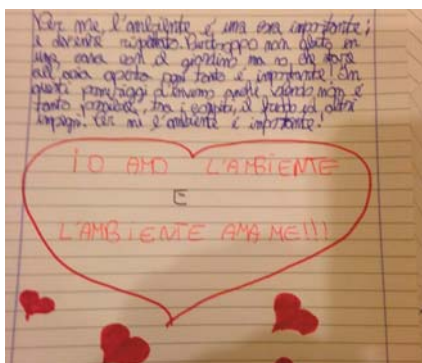
Maisto a pag.8

DAL MONDO

In Giappone la centrale solare galleggiante

La centrale solare galleggiante più grande del mondo sorgerà in Giappone. Il progetto ha preso il via nell'ottobre del 2014 ad opera della multinazionale dell'elettronica Kyocera.

Clemente a pag.10



ARPAC

Gli ambientalisti di domani alla scuola Rodari

Incontro alle elementari di Pagani (Sa), dove da quattro anni l'Agenzia "insegna"

Qualche anno fa, precisamente nel 2012, abbiamo incontrato per la prima volta la scuola elementare Rodari di Pagani, per un percorso di informazione ed educazione ambientale. Lo scopo del nostro incontro era di stimolare la percezione ambientale nei bambini, a cominciare dai più piccoli. Infatti, insieme alle insegnanti del corso D e C, abbiamo maturato la decisione di ripetere ogni anno, con le stesse classi, un percorso di informazione ed educazione ambientale, per stimolare l'attenzione dei bambini verso le tematiche ambientali...

Gaudioso a pag.6

Con Node le polveri sottili hanno le ore contate

Conoscere in ogni momento quanta CO₂ e polveri sottili ci sono in casa e all'esterno? Ora si può, grazie a una start up che ha base in Cina e che punta a dare ai cittadini il pieno controllo su quel che respirano, o almeno la consapevolezza. L'azienda Airvisual ha, infatti, lanciato sulla piattaforma di crowdfunding "Indiegogo" un misuratore portatile delle condizioni dell'aria. Node, questo il nome di battesimo del nuovo rivoluzionario dispositivo, dialoga con smartphone, pc e invia i dati che raccoglie alla società...

Paparo a pag.11



L'adeguata cottura di alcuni cibi



La recente Circolare DGISAN, sull'etichetta di preparazioni e prodotti a base di carne di pollame, destinati ad essere consumate previa "adeguata cottura" è stata firmata il 5 gennaio dal Direttore Generale della Sicurezza Alimentare, Giuseppe Ruocco, per fare chiarezza sulla gestione di Salmonelle non rilevanti (diverse da S. typhimurium, S. enteritidis e S. typhimurium variante monobasica) nella carne fresca di pollame in stabilimenti diversi dal macello. Secondo quanto riportato nella Circolare, la dicitura "da consumarsi previa accurata e completa cottura..."

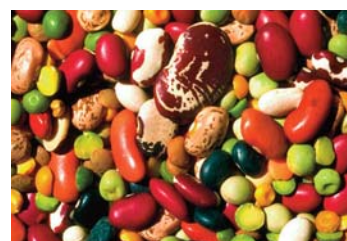
Bove a pag.13

Musei della Campania
 Il Museo di Capodimonte

La reggia che lo ospita fu voluta da Carlo di Borbone (il re di cui proprio nel 2016 si celebrano i 300 anni dalla nascita). Fu residenza di corte grazie al grande bosco che dava modo al re di svolgere una delle sue attività preferite (la caccia). Nel 1738, da Casino di Caccia iniziò a diventare una vera e propria reggia sotto la regia sapiente del famoso architetto Giovanni Antonio Medrano...

De Crescenzo-Lanza a pag.15

2016: l'anno
 "de la carne dei poveri"



Tafuro a pag.19

Tracciamento dei prodotti dall'acquacoltura

Da quattro anni è in corso il monitoraggio attraverso un progetto finanziato dall'UE

Angelo Morlando

Il nome del progetto europeo è "AquaTrace" e dal 2012 monitora la qualità dei prodotti provenienti dall'acquacoltura, settore che richiede sempre maggiore attenzione e cautela, visto che il pescato si sta riducendo sempre di più (la disponibilità annuale del mare Mediterraneo si esaurisce ormai già nei mesi di luglio/agosto). Il progetto si basa sulla valutazione di dati analitici sulla genetica e sulla genomica con strumenti all'avanguardia. È indispensabile rintracciare l'origine dei pesci d'allevamento, per monitorarne le interazioni genetiche e per scoprirne le interrelazioni e correlazioni con le specie selvatiche. Il campione base è ovviamente la specie selvatica e rispetto ad essa si possono individuare le variazioni genomiche dei pesci di acquacoltura.

Come già precisato, riducendosi la quantità di pescato in maniera significativa (quasi il 15% in meno solo considerando i nostri mari e facendo riferimento alla differenza con



l'anno 2010) è diventato indispensabile acquisire e monitorare tutte le conoscenze scientifiche necessarie per una valutazione del rischio. I risultati del progetto potranno essere utilizzati in futuro per

scrivere delle guide unitarie specifiche per diversi tipi di allevamento. Il consorzio AquaTrace comprende 22 partner provenienti da tutta Europa con diverse competenze che vanno dalla genomica moleco-

lare alle pratiche di allevamento dei pesci e partecipano anche università, enti governativi, istituti di ricerca, sia pubblici che privati, aziende di allevamento di pesce e associazioni. Il progetto si svilup-

perà ulteriormente nei prossimi anni attraverso gli SNP (Single Nucleotide Polymorphisms) che sono dei marcatori genetici che consentono la totale tracciabilità. Sfortunatamente, al momento, i dati non sono accessibili pubblicamente da parte di tutti, ma bisogna richiedere una specifica autorizzazione. All'interno del database è possibile interrogare il sistema e visualizzare i dati attraverso geo-visualizzazione con riferimenti statistici. Sono disponibili anche informazioni sul processo legislativo dell'UE e sui più recenti sviluppi di rilevanza per l'acquacoltura. In quasi tutti i dati di riferimento, sono stati utilizzati il salmone e la trota come specie modello.

L'obiettivo del progetto, al termine del periodo di studio, sarà fornire gli elementi base per conseguire il "buono stato ecologico" (GES), come richiesto ai sensi della direttiva quadro europea sulla strategia marina. Il lavoro è ancora a lungo, ma ci sono finalmente ottime premesse.

Per saperne di più:
- www.aquatrace.eu

Le fonti di particolato atmosferico: rapporto JRC-OMS

Traffico primo imputato nelle città, ma non mancano altri contributi

Paolo D'Auria

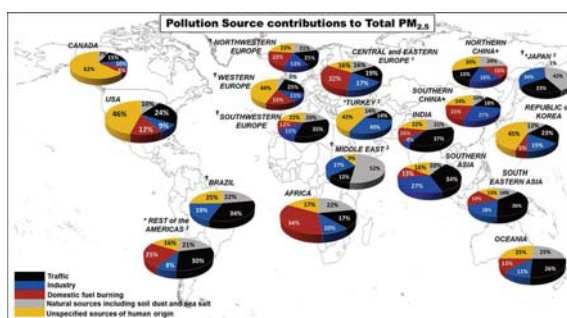
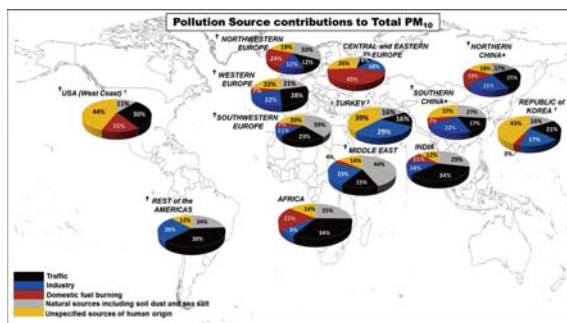
Polveri sottili in aria ambiente: un fenomeno che proprio di recente è stato al centro del dibattito istituzionale e che ha risvegliato, forse un po' tardivamente, preoccupazioni e allarmi per la salute pubblica. Tipicamente il sopraggiungere dei mesi invernali fa registrare un incremento delle concentrazioni di particolato nell'aria che respiriamo; ciò a causa soprattutto della concomitanza di molteplici fonti di inquinamento quali il traffico urbano e il funzionamento degli impianti di riscaldamento, ma anche - sempre più spesso - a causa di condizioni meteorologiche caratterizzate alle nostre latitudini da un'atmosfera stabile che impedisce il rimescolamento atmosferico e la dispersione degli inquinanti.

L'eccezionale fenomeno di forte stabilità atmosferica registrato da inizio novembre ai primi di

gennaio ha, dunque, accentuato ancor di più una situazione che tipicamente ogni anno fa registrare numerosi superamenti della soglia di $50 \mu\text{g}/\text{m}^3$ fissata dalla normativa durante questo periodo.

Tuttavia, parte considerevole della prevenzione dell'inquinamento da particolato atmosferico passa, soprattutto, attraverso la conoscenza delle fonti emissive. Di recente il JRC (Joint Research Center, Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea) e l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) hanno pubblicato un report con lo scopo di individuare l'origine delle polveri sottili in area urbana.

Lo studio ha analizzato le ricerche disponibili sul particolato in ben 51 paesi di tutto il mondo ed i risultati, come era lecito aspettarsi, variano in base alla zona geografica e allo stato di avanzamento tecnologico proprio di ogni paese.



Si rileva, quindi, che nell'area dell'Europa occidentale, in cui ricade il nostro paese, almeno un quarto delle emissioni di particolato sono imputabili al traffico urbano (28% per PM₁₀ e 25% per PM_{2.5}) mentre un'altra importante percentuale (22% della frazione PM₁₀ e addirittura il doppio per la frazione di PM_{2.5}) è dovuta ad attività antropiche non specificate, tra le quali pratiche legate all'agricoltura.

L'utilizzo di combustibili "domestici" si classifica al terzo posto, mentre un'aliquota importante nella nostra area territoriale è rappresentata, soprattutto per la frazione più grossolana di PM₁₀, da fenomeni naturali come polveri sahariane ed aerosol marino.

Tra le fonti significative, infine, le attività industriali.

Lo studio completo è disponibile all'indirizzo: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1352231015030320>

Il 2016 è l'International Year of Global Understanding

Un insieme di iniziative per mettere a punto strategie locali con una prospettiva globale

Ilaria Buonfanti

Se il 2015 era l'International Year of Light, questo nuovo anno segue un altro filo conduttore, quello della "comprensione globale".

È l'International Year of Global Understanding (YIGU), affrontare i problemi del pianeta con un approccio globale. "Stiamo affrontando un cambiamento climatico a livello globale, ma anche un cambiamento sociale e sono indissolubilmente legati" si legge sul sito dell'YIGU. "Se le persone sapessero cosa comportano le loro azioni quotidiane per il pianeta, potrebbero prendere provvedimenti adeguati". La chiave: globale non significa che ogni scelta debba partire al di sopra di noi. È dal locale che inizia il cambiamento, piccole azioni che mirano a un obiettivo comune. Per dirla come nel romanzo Cloud Atlas di David Mitchell, "Che cos'è l'oceano se non una moltitudine di gocce?". Vediamo allora alcune di queste gocce. Non sprecare il cibo (né l'acqua). Quando fai la spesa non farti prendere dall'entusiasmo o da offerte su confezioni XL; compra il cibo ragionando su quando lo consumerai e sulle date di scadenza. Usa una sporta di tela: risparmi, è più resistente e la puoi usare a



lungo. Se la dimentichi a casa, sfrutta le shopper biodegradabili per la raccolta dell'umido. Secondo i dati FAO, circa un terzo del cibo prodotto nel mondo ogni anno va sprecato. Un bilione di dollari gettato via, che si sommano a 700 miliardi di spreco di risorse naturali tra acqua, deforestazione e conseguenze delle emissioni di gas serra. Fare docce brevi: una doccia di cinque minuti consuma più di 70 litri d'acqua! Chiudi il rubinetto mentre ti lavi i denti. Ripara tutte le perdite. Tra le mura di casa, sii responsabile. Usa lampadine a

risparmio energetico, spegni le luci che non servono e tutti gli apparecchi elettronici che non stai usando. Scegli elettrodomestici con buona efficienza energetica, non inferiore alla A: meno spreco e riduzione dei costi in bolletta di circa il 30%. Sfrutta un termostato programmabile per ottimizzare la temperatura domestica. Spegni riscaldamento e condizionatore quando non sei in casa. Se il caldo non è eccessivo, apri le finestre per creare correnti d'aria e rinfrescare; se scegli il condizionatore, accertati che siano tutte chiuse. E non esa-

gerare: per la tua salute e per quella del pianeta. Reduce, reuse and recycle. Ovvero riduci i consumi, riusa e ricicla, a casa, al lavoro, ovunque. Fai la raccolta differenziata con cura: non gettare materiali sporchi e se i contenitori sono a materiale misto, dedica qualche secondo in più a separarne le componenti. Valuta l'utilizzo di detersivi alla spina e ricariche. Nel tempo, si spera, diventerà più semplice anche l'acquisto di prodotti sfusi. Non buttare subito via le cose che non usi più, a partire dai vestiti: cerca un modo per riutilizzarle, ri-

venderle o donarle allungando loro la vita. Riciclare è bello, ma non è semplice né gratuito: fai un passo in più, compra di meno. Internet è pieno di idee sul riuso. Infine: la consapevolezza non riguarda solo i piccoli acquisti, ma anche grandi spese come i mezzi di trasporto. Se non puoi sostituire l'automobile con i mezzi di trasporto e non consideri l'elettrico, scegli un modello che inquina di meno in base alle tue necessità.

Un piccolo impegno da parte di tutti porterebbe immensi risultati a livello globale!

Let's do it! Ognuno deve dare il suo contributo all'ambiente

Tutti e tre partenopei i delegati dall'Italia alla conferenza internazionale

Giulia Martelli

Agiamo, prima che sia troppo tardi. Adesso e ovunque. È riassunta già nel nome la mission di Let's do it! Italy, organizzazione no profit parte del network Let's do it! World, il movimento nato in Estonia nel 2008 con l'intento di realizzare l'ambizioso obiettivo di ripulire il territorio del paese in un solo giorno. In quell'occasione 50.000 volontari, in poche ore, ripulirono strade, città, e luoghi di interesse naturale da 10.000 tonnellate di rifiuti illegali. L'esperienza estone ha poi coinvolto tantissime organizzazioni in Europa per poi allargarsi al resto del mondo. Ad oggi in ben 96 paesi è presente una delegazione che con-



divide il messaggio e i valori alla base di questo progetto. Let's do it! fonda la sua azione sull'assunto che sia ormai imprescindibile modificare il rapporto tra la società e il modello di produzione e distribuzione salvaguardando le vocazioni del territorio

e ripensando l'uso delle risorse e lo smaltimento dei rifiuti nell'ottica della riduzione di questi ultimi, del riuso dei prodotti e dei materiali, della riprogettazione delle dinamiche di produzione e dei beni di consumo. È proprio per discutere di questi temi che

a Bursa in Turchia, si è appena conclusa la Conferenza Internazionale 2016 di Let's do it! dove si sono ritrovati i rappresentanti di più di cinquanta Paesi che organizzano azioni di pulizia per ridurre i rifiuti nel mondo. Tre i rappresentanti dell'Italia e tutti da Napoli. «Distruggere l'ambiente significa distruggere la propria esistenza. Dobbiamo fare tutto ciò che è nelle nostre forze – ha dichiarato al rientro in Italia il coordinatore di Let's do it! Italy Vincenzo Capasso – per ridurre l'impatto dell'uomo sull'ambiente. Prioritaria importanza dovrà avere la riduzione della plastica e l'ottimizzazione del packaging. Quella che portiamo avanti da anni è in primis una battaglia

culturale. Dobbiamo far arrivare il messaggio che distruggere l'ambiente significa ammalare sé stessi. Dobbiamo fare il possibile – ha continuato Capasso – per ridurre l'impatto dell'uomo sull'ambiente. In tale direzione va l'appuntamento del 2018. La mobilitazione comune può dare un segnale importante anche sulle quantità». Un sogno quindi: ripulire il mondo in un giorno coinvolgendo almeno il 5% di popolazione Mondiale e due appuntamenti da segnare in agenda: Let's do it! Mediterranean il weekend del 7 e 8 maggio prossimi per la pulizia di tutte le coste ed acque e l'8 settembre 2018. Forza, allora, ognuno di noi ha il dovere di dare il proprio contributo!

"Stretta
sul fumo:
nuova legge,
nuovi divieti"



Pene più severe per chi getta a terra le cicche

Alessia Esposito

Nuove regole per i fumatori. Dal due febbraio sono infatti entrate in vigore le norme approvate che recepiscono la direttiva europea 2014/40/UE.

Con il ddl Green Economy chi getta le cicche per strada è ora esposto a una multa fino ai 300 €. Quest'obbligo a carico dei cittadini (nonché elementare norma di buon senso) si traduce anche in un dovere dei comuni di "installare nelle strade, nei parchi e nei luoghi di alta aggregazione sociale appositi raccoglitori per la raccolta dei mozziconi dei prodotti da fumo", mentre produttori e ministero dell'Ambiente dovranno farsi carico di

campagne di informazione per "sensibilizzare i consumatori sulle conseguenze nocive per l'ambiente derivanti dall'abbandono dei mozziconi". Una cattiva abitudine ancor troppo viva che diventa tragedia quando si porta sulle spiagge e, conseguentemente, in mare. Enea e Ausl di Bologna hanno valutato il potenziale inquinamento derivante dalle cicche abbandonate nella nostra penisola. Lo studio si basa sul numero di fumatori (13 milioni), il numero medio di sigarette fumate da ognuno (circa 15), i quantitativi degli agenti chimici rimanenti nella cicca e il numero complessivo di mozziconi gettati via ogni anno (72 miliardi di cicche/anno). Se-

condo i risultati i danni derivanti sono pari a 324 tonnellate di nicotina, 1872 milioni di Bq (unità di misura delle sostanze radioattive) di polonio-210, 1800 tonnellate di composti organici volatili, 21,6 tonnellate di gas tossici, 1440 tonnellate di catrame e condensato, 12240 tonnellate di acetato di cellulosa. Un quantitativo impressionante anche per i non addetti che mostra quanto le sigarette facciano male all'ambiente. E a chi le utilizza. All'interno della nuova legge scattano infatti anche divieti riguardanti le regole per modalità e produzione di sigarette. Immagini sempre più forti sulle confezioni e obbligo di riportare i contatti utili a chi vuole smettere.

La vita sarà più difficile anche per i produttori di sigarette elettroniche. È infatti ora obbligatoria una notifica al ministero della Salute con l'elenco di tutti gli ingredienti e i dati tossicologici. E non finisce qui.

Niente più pacchetti da dieci né sigarette aromatizzate e limite di vendita del tabacco sfuso 30 grammi. La sanzione per chi consegna tabacco o sigarette nelle mani di un minore va dai 500 ai 3000 € con una sospensione per quindici giorni della licenza, pena che si inasprisce in caso di recidiva. Inoltre per quanto accendere una sigaretta è ora off limits in auto con minori o donne incinte e in prossimità di strutture sanitarie.

Adesso il decreto c'è. Inizia realmente la svolta verso la mobilità sostenibile

In futuro l'auto a combustione diventerà elettrica

L'11 gennaio è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto n.219 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti per la riqualificazione elettrica dei veicoli, tecnica conosciuta anche come retrofit. Il decreto prevede la possibilità di convertire una normale automobile a combustione in un'auto totalmente elettrica. La modifica sarà fatta da officine autorizzate. Il motore classico a combustione verrà sostituito con un motore elettrico.

Il cambio eventualmente rimarrà e si potrà tenerlo fisso su una marcia.

Verrà tolto il serbatoio di benzina e fatto spazio per le batterie, inoltre verrà installato un sistema di regolazione per la carica delle batterie e per l'erogazione dell'energia elettrica



che funzionerà attraverso un inverter. Per finire, un sistema di interfacciamento di comando e controllo sarà collegato direttamente al cruscotto.

In ogni caso la modifica non dovrà in nessun modo interferire con i vari sistemi di sicurezza dell'autovettura. Sarà possibile inoltre farsi un'auto-

mobile su misura ovvero tarare l'autonomia in base alle proprie esigenze. Se una persona fa in media cinquanta chilometri al giorno, è inutile che installi batterie per farne duecento. Chi vorrà un'autonomia più alta lo potrà fare ma ovviamente dovrà fare i conti con lo spazio per installare bat-

terie di dimensioni maggiori. Il costo della conversione dipende da una serie di fattori. In questo momento non esiste ancora una filiera completa per la conversione. Adesso che però è stato pubblicato il decreto, le aziende potranno muoversi per industrializzare le soluzioni, cioè creare dei kit per convertire qualsiasi auto tradizionale (diesel, benzina, metano, gpl) in elettrica. Dipenderà molto anche se le batterie verranno acquistate o se verranno prese a noleggio. In ogni caso per convertire un'automobile con un'autonomia fino ai cento chilometri potrebbero servire circa 6000 euro. Senza dubbio una spesa importante ma in questo momento l'auto elettrica, nuova o riconvertita, è una buona scelta soprattutto come

seconda macchina. Non bisogna però dimenticare che un'auto elettrica costa al chilometro un quinto di un'auto tradizionale. Il risparmio vero viene dai ridotti costi di gestione e manutenzione rispetto a un motore a combustione. Questo decreto è un passo importantissimo verso la mobilità elettrica ma molto dipenderà anche da altri fattori. Per esempio, lo sviluppo di veri corridoi elettrici ovvero la presenza di colonnine di ricarica per autovetture non solo in zone urbane ma anche su lunghe percorrenze. Un altro aspetto sarà il miglioramento della filiera produttiva e di recupero delle batterie al litio, che sappiamo essere un metallo a disponibilità limitata.

I.B.

Sanità, accordo sulla ripartizione del Fondo 2016

Le Regioni e le Province autonome decidono all'unanimità in poche ore

Fabiana Liguori

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome ha approvato in tempo record la ripartizione del Fondo Sanitario Nazionale: in sole quattro ore i governatori sono riusciti a trovare l'accordo su come dividersi i 111 miliardi di euro (in concreto si tratta di 108,4 miliardi, le altre sono risorse vincolate) che serviranno per finanziare e gestire le varie attività e servizi del Servizio Sanitario Nazionale in tutto il 2016.

L'importo stanziato è stato incrementato di un miliardo di euro rispetto all'anno precedente.

La velocità con cui è stata presa la decisione è di certo legata al desiderio dei governatori di incassare al più presto le risorse per poter programmare meglio la spesa sanitaria.

Il Presidente della Conferenza, Stefano Bonaccini, ha commentato con entusiasmo il risultato della riunione che ha sancito la ripartizione: "Poter dire al governo che c'è



l'unanimità delle Regioni e delle province autonome è un fatto che non era assolutamente scontato al quale pochi credevano fino a qualche set-

timana fa".

Non sono mancate, però, alcune, forse giuste, considerazioni da parte di alcune Regioni, la Campania in pri-

mis, che chiedono da tempo una revisione dei criteri di riparto, fondati, fino ad ora, fondamentalmente sull'indice di anzianità della popolazione

e sui parametri forniti dalle cosiddette Regioni benchmark (Umbria, Marche e Veneto). Sarebbe il caso, sostengono, di considerare altri e più innovativi criteri: dall'inquinamento dei territori, che comporta malattie e quindi spese a carico del Ssn, agli indicatori socio-sanitari. Accogliere da parte del Parlamento l'accordo siglato dai governatori già a febbraio, significherebbe molto per le Regioni. Avere da subito e non, quindi, a fine anno nuove risorse economiche a disposizione sarebbe determinante ai fini della qualità dei servizi.

Nel dettaglio, alla Campania saranno destinati oltre dieci miliardi di euro, la quota di fondi più elevata che la Regione abbia mai ricevuto, sia in cifra assoluta che in percentuale pro capite.

Come sempre, ci auguriamo che questi soldi siano utilizzati in modo consapevole per fronteggiare alcune gravi mancanze del comparto sanitario nei confronti dei cittadini campani.

Eruzioni vulcaniche: approvato il piano sicurezza per Napoli e l'Area Flegrea

Definitive le eventuali destinazioni di circa un milione sfollati

Pochi giorni fa è stato approvato definitivamente il piano di sicurezza predisposto dalla Protezione Civile per la provincia di Napoli riguardante il rischio bradisismo nella zona dei Campi Flegrei.

Le cose certe, o quasi, al momento sono due: che non sussistono pericoli imminenti e che, in caso di un'eruzione vulcanica, circa un milione di sfollati partenoepi sarebbero trasferiti temporaneamente in diverse regioni d'Italia.

La definizione del progetto, sarà presentato nella sede della Regione Campania fra poche settimane.

Nel frattempo, queste le eventuali destinazioni assegnate agli abitanti dei diversi quartieri napoletani: i cittadini di Pozzuoli saranno trasferiti in Lombardia, quelli di



Bacoli in Umbria e Marche, del Monte di Procida in Abruzzo e Molise, per quelli di Quarto c'è la Toscana, per i residenti di Bagnoli il piano prevede l'esodo in Basilicata e Calabria, la comunità di Soccavo in Emilia Romagna, quella di Pianura in Puglia,

per quanti vivono a Chiaiano è previsto lo spostamento in Friuli Venezia Giulia, a Fuorigrotta nel Lazio, per i vomeresi il Piemonte e la Valle d'Aosta, per i residenti dell'Arenella, il Veneto, per i possillipini la Sardegna, per gli abitanti di Chiaia e San Fer-

dinando: la Sicilia.

Il Piano comprende molti altri punti di grande importanza per la sicurezza: al momento, per esempio, se ci fosse un'emergenza e una fuga improvvisa, raggiungere la tangenziale e i caselli autostradali, sarebbe dav-

vero un miracolo! Cominciare, quindi, a completare la rete stradale di uscita dalla zona del rischio, è una delle priorità indicate nel documento. Per non parlare, poi, della necessità impellente di rendere funzionali e pronti ad affrontare qualsiasi eventualità, le reti ferroviarie locali, i porti, gli ospedali e le infrastrutture essenziali. Cosa che oggi non sussiste affatto. Altro capitolo di rinnovato interesse del piano di sicurezza dei Campi Flegrei riguarderà lo sviluppo di una più incisiva e capillare informazione ai cittadini circa le condizioni e i fenomeni di bradisismo in atto nel comprensorio e i comportamenti da tenere in un eventuale situazione di pericolo.

F.L.

Gli ambientalisti di domani alla scuola Rodari

Incontro alle elementari di Pagani (Sa), dove da quattro anni l'Agenzia "insegna"

Anna Gaudioso

Qualche anno fa, precisamente nel 2012, abbiamo incontrato per la prima volta la scuola elementare Rodari di Pagani, per un percorso di informazione ed educazione ambientale.

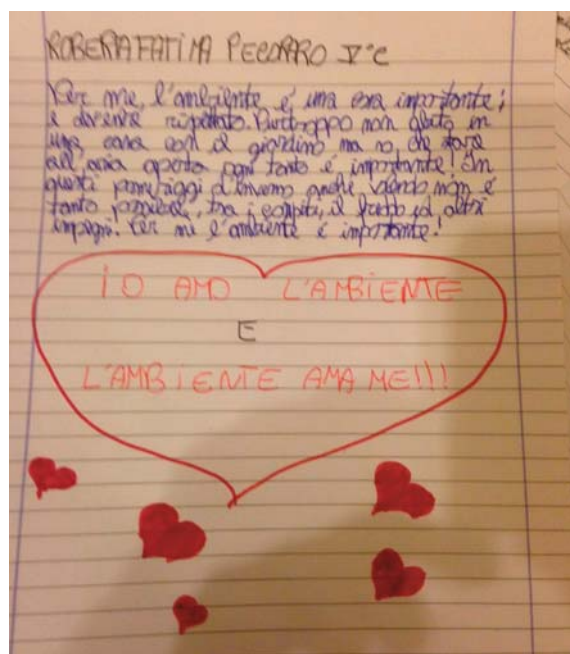
Lo scopo del nostro incontro era di stimolare la percezione ambientale nei bambini, a cominciare dai più piccoli. Infatti, insieme alle insegnanti del corso D e C, abbiamo maturato la decisione di ripetere ogni anno, con le stesse classi, un percorso di informazione ed educazione ambientale, per stimolare l'attenzione dei bambini verso le tematiche ambientali e, là dove ce ne fosse stato bisogno, modificare i comportamenti in direzione di buone pratiche a favore dell'ambiente.

Durante l'anno scolastico del 2011 il percorso informativo/ambientale si è svolto sul tema "A come acqua". Abbiamo parlato dell'importanza dell'acqua per la sopravvivenza del mondo e di quanto sia importante non inquinare. L'anno successivo il tema trattato è stato "Storia e tradizioni della Costiera amalfitana". Molti bambini non conoscevano questi posti così belli e importanti e tanto vicini a loro: la Costiera amalfitana, a partire da Ravello, è patrimonio culturale ed ambientale di grande rilievo, decretato dall'Unesco già dal 1996 "Patrimonio dell'umanità". La Costa d'Amalfi è stata da sempre meta di scrittori, poeti, musicisti, attori. Ravello in particolare è stata frequentata da Boccaccio, che ne esaltò la bellezza e vi ambientò una delle più belle novelle del Decamerone, e da Wagner, che compose il famoso Parsifal. Luoghi ammirati, insomma, cantati e capaci di trasmettere grandi emozioni. Dunque avvicinare i bambini a luoghi così belli e vicini a noi è stato molto positivo, perché anche se solo attraverso immagini e video, ho riscontrato il loro interesse e, da parte di qualcuno, il compiacimento di essere già stato in uno di quei luoghi così sorprendentemente belli. Ogni qualvolta aprivo un'immagine si alzava un coro: "belloooo". Solo se arriviamo alla mente e al cuore della gente, possiamo avere attenzione per l'ambiente che ci circonda. Il terzo anno che ci siamo incontrati abbiamo affrontato il tema dell'inquinamento dell'aria, poi ancora dei rifiuti. Quest'anno ri-



percorreremo tutti i temi trattati nel corso di questi anni, perché i nostri giovani amici lasceranno la scuola elementare per proseguire verso nuovi impegni scolastici. Dunque completeremo con i rifiuti e parleremo del compostaggio domestico. Infine, per completare questo nostro rapporto consolidato di anni, in cui tutti ormai sono a conoscenza di un'agenzia ambientale che si occupa di tutelare l'ambiente in cui viviamo, parleremo delle onde elettromagnetiche. Abbiamo cominciato i nostri incontri con una chiacchierata: ogni bambino ha dato una sua idea, una sua considerazione su cosa pensa dell'ambiente, tenendo presente le cose fatte insieme. Quasi tutti esternano amore per l'ambiente. Raffaele Pagano (V D) predilige il vivere all'aria aperta, e non farebbe e non vorrebbe far sporcare il mare, i fiumi, e poi a casa collabora per fare la raccolta differenziata. Sempre in V D Giuseppe Passante è contro l'inquinamento dell'aria: «per me una camminata con la macchina non è importante», dice, «perché caccia fumo che inquina l'aria. Se non inquiniamo l'aria, viviamo molto e viviamo meglio. Lo volete capire?». Per Luigi De Girolamo nelle epoche passate

gli uomini proteggevano l'ambiente: «oggi invece lo inquinano e ci mettono lo smog», afferma. Teresa Iannone (V D) conferma che l'inquinamento è dannoso: «dobbiamo fare in modo da usare il meno possibile le auto», esorta i compagni. «Dobbiamo stare attenti ai fumi delle fabbriche, e al riscaldamento globale che rischia di far sciogliere i ghiacciai. Occorre non sporcare i mari e i fiumi, non permettere di uccidere uccelli e pesci per salvaguardare l'equilibrio del mondo». Andrea di V C ha detto che lui ama gli animali e che quando va dallo zio non disdegna di pulire le «vacche». «Poi la caccia la vengono a prendere con un camion», racconta, «ma mio zio la mette anche da parte per la sua terra». Giusy di V C vorrebbe un mondo più pulito. «Mi piacerebbe fare qualcosa per l'ambiente», dice, «però vorrei avere l'aiuto da qualcuno. Questa è la mia idea». Francesco Pio Desiderio (V C) ricorda i video e i cartelloni preparati insieme. Esprime la sua ferma convinzione: «la natura è bellissima e bisogna proteggerla in tutto il mondo». Immacolata Cuomo dice che bisogna prendersi cura dei mari e delle spiagge per la salute dei



bambini. Dai pensieri di questi bambini è emerso che hanno una visione globale di attenzione verso la natura. Dicono: «bisogna avere cura di tutto il pianeta». Vincenzo, Andrea, Emanuele, Alfonso, Rosy, Roberta, Daniele, Annapia, Federica, Antonio, Angela, Mariarosaria, Rosalba hanno tutti esternato attenzione e amore

per la natura. Molti hanno detto: «io amo la natura». Qualcuno ha disegnato un cuore grande in cui ha scritto: «io amo la natura, la natura ama me». L'incontro con questi bambini è stato molto positivo: a sentirli parlare danno sensazione che un giorno saranno dei bravi cittadini attenti all'ambiente in cui vivono.



Come sarebbe il clima europeo senza l'Oceano Atlantico?



ARPA CAMPANIA AMBIENTE
del 15 febbraio 2016 - Anno XII, N.3
Edizione chiusa dalla redazione il 15 febbraio 2016

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. Buonifanti, F. Clemente, F. Cuoco, P. D'Auria, G. De Crescenzo, A. Esposito, R. Funaro, G. Loffredo, R. Maisto, D. Matania, B. Mercadante, A. Morlando, A. Palumbo, A. Paparo, E. Roca

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
magazinearpacampania@libero.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 1-80143 Napoli. Informativa Legge 675/96 tutela dei dati personali.

Gennaro Loffredo

L'oceano Atlantico, croce e delizia del clima europeo. Non si può rimanere inerti davanti alla maestosità di una tempesta come quella che a Natale di due anni fa flagellò gran parte del Vecchio Continente, compresa l'Italia.

Senza scomodare tempeste, anche una semplice perturbazione oceanica può dare spettacolo con il suo carico di pioggia, vento e in alcuni casi anche con la neve.

Gli appassionati di meteorologia, amanti del tempo dinamico per eccellenza, benedicono questa gigantesca fonte di aria umida, una vera e propria fabbrica di pioggia e vento. In estate, dopo un periodo caldo, l'ingresso delle correnti atlantiche può determinare temporali spettacolari e di rara bellezza specie al nord, forieri a volte (e purtroppo) anche di danni.

Se in primavera, in estate e in autunno l'Atlantico viene visto positivamente dagli appassionati di meteorologia, come fonte di dinamismo atmosferico, in inverno diventa la bestia nera degli amanti del freddo. Il grande Oceano si trasforma in "colui che mette i bastoni tra le ruote al gelo e alla neve in Europa".

L'Atlantico, che solo un mese prima era un fattore importantissimo per il dinamismo climatico europeo, improvvisamente diventa un nemico da combattere o meglio "da bloccare" con ogni mezzo, anche con un solido anticiclone messo a baluardo sulle coste occiden-

tali del nostro continente.

Si comincia allora a fantasticare su come sarebbe il clima in Europa d'inverno senza la sua invadente presenza: sicuramente molto più freddo, ma con poca umidità e di conseguenza poche precipitazioni (ergo poca neve). Il Mediterraneo ci metterebbe sicuramente una pezza in fatto di umidità e creazione di sistemi nuvolosi, che interesserebbero quasi essenzialmente il centro-sud, lasciando spesso a secco il nord.

Si trasformerebbe, in sostanza, l'Europa in una ghiacciaia, un po' come negli stati Uniti d'America dove ad ovest c'è il continente e New York che ha la stessa latitudine di Napoli viene spesso tormentata da grosse tempeste di neve...e poi? Nel momento in cui

l'inverno volge al termine, quasi tutti gli appassionati tornerebbero ad invocare a squarciagola la sua presenza, perchè senza Atlantico non ci sarebbero fronti, perturbazioni, pioggia, vento e ci sarebbe sicuramente meno neve anche sulle Alpi e meno temporali in estate. In altre parole, non ci sarebbe quel dinamismo cadenzato che solo l'Atlantico sa condurre sul vecchio continente e in Italia.

E allora, ne varrebbe davvero la pena? L'acqua è oggi e lo sarà per sempre la prima fonte di ricchezza inestimabile e senza di essa l'economia mondiale subirebbe una catastrofe. L'oceano atlantico fungerà sempre da termoregolatore del clima europeo e l'Italia senz'altro trarrà profitto dalle sue benefiche piogge.



Il declino dei bivalvi nel continente europeo

Purificano le acque e sono cibo per tante specie ittiche

Rosario Maisto

I molluschi bivalvi di acqua dolce del continente europeo non godono di buona salute, sono a rischio di estinzione e subiscono il degrado degli habitat dovuto alle opere dell'uomo e agli effetti del riscaldamento climatico, questo è quanto emerge dal primo censimento completo dei bivalvi europei, studio di un'ampia collaborazione internazionale.

Questi piccoli animali che vivono nei laghi e nelle acque stagnanti europee, insabbiati o ancorati a sporgenze rocciose, hanno un ruolo importante nell'ecosistema e svolgono un fondamentale servizio anche per gli esseri umani,

infatti purificano le acque, sono cibo per tante specie ittiche di grande importanza per l'alimentazione umana e producono materiali di pregio come conchiglie e perle, un singolo bivalve filtra fino a 40 litri di acqua al giorno, ed è per questo che noi esseri umani beneficiamo dei servizi all'ecosistema garantiti dai bivalvi. Gli studi condotti in passato hanno dimostrato che le popolazioni mondiali dei molluschi bivalvi di acqua dolce sono in forte declino, 224 delle 511 specie note sono catalogate nella LISTA ROSSA delle specie in via di estinzione dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura IUCN. Si stima di fatto che oltre il 70% delle

specie del Nord America siano in pericolo, e 37 specie sono ritenute già estinte. Sui bivalvi che vivono in Europa, i dati sono scarsi, poiché gli studi sono iniziati solo recentemente, di pari passo con progetti di conservazione concentrati su poche specie come *Unio crassus*, *Margaritifera margaritifera*, nota per la produzione di perle, e *Margaritifera auricularia*, e proprio alcune popolazioni di queste specie sono scomparse nel giro di pochi decenni, o si sono ridotte a piccole popolazioni localizzate.

Uno dei risultati dello studio è l'enorme divario tra regioni dell'Europa, prendiamo ad esempio la Scandinavia, qui vivono poche specie, ma le popolazioni sono molto più estese, invece, nell'Europa meridionale ci sono più specie, ma gli ecosistemi in cui sono presenti si contano sulle dita di una mano, così se una popolazione di bivalvi si estingue in un luogo del sud Europa, l'evento può rappresentare la perdita di metà della popolazione globale.

Le principali minacce per la sopravvivenza dei bivalvi sono le dighe e gli sbarramenti, la pesca delle perle, l'inquinamento e l'uso eccessivo di fertilizzanti in agricoltura, lo sfruttamento delle risorse idriche e il cambiamento climatico.



Temperature record nel 2016!

L'aumento delle temperature ha avuto ripercussioni anche in molte altre aree del pianeta, in India, per esempio, le piogge monsoniche hanno ritardato il loro arrivo, molte barriere coralline si sono sbiancate a causa della variazione ed il riscaldamento del livello del mare, in Sudafrica si è avuta una pesante siccità e sul Pacifico orientale tropicale si è avuta una stagione di uragani record, sul piano dell'economia mondiale tra le conseguenze vi è anche un aumento consistente del prezzo di riso, grano e caffè che sono state duramente colpite da fenomeni climatici anomali. Le previsioni del Noaa dicono che le ricadute arriveranno proprio nei primi mesi di quest'anno, si avranno mesi di relativo freddo e condizioni di piovosità in tutto il sud degli Stati Uniti, mentre nel nord si avranno condizioni di relativo caldo e secco. Nel Paese si spera che non si verifichi quel che accadde nel 1998 quando la "grande tempesta di ghiaccio" nel gennaio di quell'anno paralizzò il nord del New England e il sud-est del Canada. El Nino ha fatto capolino nel 2014, ma solo nei primi mesi del 2015 le condizioni climatiche sono profondamente cambiate e l'evento ha iniziato a espandersi nel Pacifico centrale e orientale.

I dati mostrano che durante l'evento del 1997 il livello del mare è cresciuto più di quanto accade oggi, ma l'area del Pacifico attualmente coinvolta è maggiore rispetto al 1997 ed è perciò possibile che gli effetti più intensi di El Nino non si siano ancora fatti sentire. Se prendiamo gli eventi di questo fenomeno del 1982-83 e del 1997-98, portarono sulla California, il doppio della quantità d'acqua che generalmente cade su quello Stato e ciò causò

frane, inondazioni, forti venti e temporali con fulmini di grande intensità, ricordo anche che, generalmente, a un evento intenso di El Nino segue la Nina, che porta un'inversione della situazione oceanica e climatica, e questo provoca altre drammatiche condizioni meteorologiche. In tutto ciò rispetto all'anno scorso, questo 2016 vuole entrare di prepotenza con una temperatura media che dovrebbe essere tra lo 0,72 °C e lo 0,96 °C sopra la media della temperatura a lungo termine calcolata tra il 1961 e il 1990 che è di 14 °C, il valore più probabile dovrebbe essere di 0,84 °C sopra la media. Se invece si utilizzano le medie tra il 1981 e il 2010, la temperatura media dovrebbe essere superiore in un ambito tra lo 0,41 °C e lo 0,65 °C con una stima più probabile di 0,53 °C, se si tiene conto che il 2015 ha superato la media per il medesimo periodo di 0,46 °C, quindi si intuisce immediatamente la probabilità sono molto elevate che l'anno che stiamo vivendo possa diventare da record. Se anche il 2016 risulterà essere l'anno più caldo da quando si rilevano scientificamente le temperature avremo tre anni da record o quasirecord molto vicini l'uno all'altro, è opportuno specificare che queste previsioni tengono conto di tutti i fattori, compreso quello del El Nino che dovrebbe raggiungere il valore massimo di intensità in queste settimane, ma non di fattori imprevedibili, come potrebbero essere eruzioni vulcaniche di notevole intensità, quindi non ci resta che vedere come andrà a spere che ci sia un poggio regolare in questo periodo per scongiurare la siccità e aria fresca in estate che rigenera lo spirito. (seconda parte)

R.M.

Il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano

Itinerari gastronomici e prodotti tipici

Brunella Mercadante

Nel Parco agli straordinari aspetti naturalistici, dovuti alla eterogeneità del territorio, si mescola il carattere mitico e misterioso di una terra ricca di storia e cultura da scoprire nei suoi tanti itinerari. Sono numerosi gli antichi sentieri che si snodano in una natura incontaminata tra i luoghi più suggestivi del parco con panorami e paesaggi che vanno dal mare alla montagna, alle colline, alle valli e che rappresentano lungo l'Appennino meridionale un'importante nodo della rete escursionistica nazionale. L'escursionismo che, così come anche il trekking, nel parco sono promossi in un'ottica particolare, non competitiva o non solo come pratica motoria, ma come strumento per scoprire l'ambiente, il territorio e la cultura delle comunità locali, valorizzando il turismo della lentezza come forma di conoscenza e fruibilità. Tantissimi gli itinerari del Parco, che d'altronde viene chiamato anche Parco del Faggio e del Corallo, dato che abbraccia tutti gli ecosistemi, da quello montano a quello marino, dai pianori carsici degli Alburni e del Cervati, fitti di boschi di faggio, fino alle formazioni coralline dei fondali antistanti la costa tra Scario e Punta degli Infreschi.

È possibile percorrere antichi sentieri come quello dei pellegrini da Novi Vella al Monte Gelbison, o quello dal Monte Stella a Rocca Cilento, scoprire le gole del fiume Calore o quelle del torrente Tamaro con Roscigno Vecchio; visitare la Valle dei Mulini, la Valle Solitaria con Laurino e la Grava del Vesaio, S. Severino di Centola e Rocca Gloriosa, inerparsi al Santuario rupestre di San Mauro Martire o al Monte di Capaccio Vecchio col castello fantasma; esplorare sui monti Alburni la grotta di S. Michele Arcangelo per scoprire il mistero dell'Antece, penetrare nelle viscere della terra a Morigerati nella Grotta del Busento o calarsi nella selvaggia bellezza della Grotta e nella risorgenza dell'Auso o nelle grotte e nel centro storico di Castelvita. Bellissimi anche gli iti-



nerari marini da Vella a Punta del Telegrafo o lungo la costa delle Sirene con punta Licosa e il Museo del Mare. Discorso particolare meritano i prodotti del Parco che insiste su un territorio ricco di tradizioni agricole ed artigianali, che esprime produzioni di grande pregio e qualità, frutto di attività che si svolgono an-

cora con metodologie tradizionali e non intensive dando vita a prodotti eccezionali tra cui si annoverano tanti DOC, IGP PAT.

Da segnalare gli oli extravergini (DOP), l'oliva saletta ammaccata del Cilento, i grani Russulidda, Ianculidda e Carosella di Pruno, tra i latticini la mozzarella di bufala



(DOP), il caciocavallo podolico, (PAT) il cacioricotta (residuo Slow food) e il pecorino; le ottime castagne, il marrone di Roccadaspide (IGP), il carciofo Bianco di Pertosa e il Tondo di Paestum (IGP) il Fagiolo di Controne (PAT e Presidio Slow Food), il fagiolo di Casalbuono, i ceci di Cicerale (PAT e Presidio Slow Food),

il Maracuoccio di Lentiscosa-antenato della cicerchia-, la cipolla di Vatolla, i fichi Bianchi e i tipici fichi Monnati, le alici di Menaica e tanti altri ancora.

Non dimentichiamo poi che è qui che nasce la dieta mediterranea, ora patrimonio immateriale dell'UNESCO, che non è solo un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca e secca, verdure, spezie e moderate quantità di pesce, latticini e carne, ma, come suggerisce dal greco la stessa denominazione, è uno stile di vita, un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le culture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e in particolare il consumo del cibo e che promuove nel contempo l'interazione sociale, poiché, è noto, il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività di una comunità e dà luogo ad una mole di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. (seconda parte)



IN GIAPPONE LA CENTRALE SOLARE GALLEGGIANTE

L'impianto fornirà elettricità pulita a circa cinquemila abitazioni

Fabiana Clemente

La centrale solare galleggiante più grande del mondo sorgerà in Giappone. Il progetto ha preso il via nell'ottobre del 2014 ad opera della multinazionale dell'elettronica Kyocera. Nello specifico, il progetto nasce grazie all'accordo tra la Kyocera Corporation, azienda leader nel settore solare, la IHI Corporation e la Mizuho Corporate Bank. In base all'accordo, il Gruppo Kyocera sarà responsabile per la fornitura del 100% dei moduli solari e di una parte della costruzione e manutenzione del sistema; IHI noleggerà la terra e parteciperà attivamente alla gestione del progetto, mentre la Mizuho CB si occuperà dell'aspetto finanziario. Il mega impianto solare galleggiante in costruzione su un bacino idrico situato nella prefettura di Chiba. I lavori dovrebbero essere portati a termine entro il 2018. Per quella data la centrale solare galleggiante sarà entrata in pieno esercizio e stando alle prime stime fornirà elettricità pulita a circa 5 mila abitazioni. La centrale solare di Yamakura – la più grande centrale galleggiante al mondo – apporterà un contributo positivo al bilancio energetico del Paese. L'impianto sarà composto da oltre 50 mila pannelli fotovol-



taici disposti su un'area di 180 mila metri quadrati che forniranno 16.170 MWh all'anno. Secondo le stime grazie all'elettricità pulita generata dalla centrale ogni anno verrà evitata l'immissione in atmosfera di 8.170 tonnellate cubiche di CO2 equivalenti a 19 mila barili di petrolio. La produzione di energia è stimata in 16.170 MWh, sufficienti per il sostentamento energetico di quasi cinquemila abitazioni. Secondo i costruttori, l'equivalente di 19.000 barili di petrolio l'anno,

o di 8.170 tonnellate di CO2 in meno riversate nell'atmosfera; senza contare il mancato consumo di suolo e l'assenza di inquinanti lavori di scavo. Inoltre, secondo i costruttori, la struttura non solo non influirà sulla qualità dell'acqua, ma ne rallenterà l'evaporazione e sfavorirà la formazione di alghe. Il grave incidente nucleare del 2011 nella centrale di Fukushima ha spinto il Governo giapponese a riconsiderare la questione energetica e ambientale. Parola d'ordine: green-

energy. Investire maggiormente nelle energie rinnovabili è alla base dell'ambito progetto.

Il calo della produzione di energia nucleare in un primo momento ha incrementato la produzione di elettricità da fonti fossili con gravi ripercussioni ambientali. Il costo dell'energia elettrica è lievitato a causa dell'importazione dei combustibili fossili. Se il Paese non aumenterà la fetta di energia prodotta dalle fonti rinnovabili non riuscirà a centrare i

target sulla riduzione delle emissioni di gas serra.

In Europa le centrali solari galleggianti non sono particolarmente diffuse. Nel Regno Unito la costruzione di centrali sulla terraferma risulta essere la soluzione più conveniente, in quanto si possono sfruttare molte aree industrializzate. Nonostante ciò è stato avviato un progetto dalla United Utilities nella contea di Greater Manchester – destinato a diventare la più grande centrale solare galleggiante d'Europa.

In Francia l'asfalto produrrà energia pulita

Con il progetto WattWay saranno realizzati mille chilometri di pannelli fotovoltaici entro cinque anni

Fabio Cuoco

I pannelli fotovoltaici sono stati, nel 2015, la prima fonte di energia alternativa in quanto a produzione di kW sul territorio nazionale. Tutti i pannelli che possiamo osservare attraversando le autostrade italiane, producono una grossa mole di energia pulita, volta ad alimentare prevalentemente imprese e privati. Ma tutte queste tavole di silicio rubano spazio alle colture, oltre a rovinare il paesaggio che, in un paese come l'Italia, è sempre da tutelare e salvaguardare. Al fine di evitare questo inconveniente, in Francia è stata progettata, realizzata e brevettata una nuova tipologia di pannello fotovol-



taico, che dovrebbe andare a sostituire l'asfalto su circa mille chilometri di strada entro il 2021. Il progetto si chiama WattWay ed è stato sviluppato in circa cinque anni di studi dalla Società Francese di Costruzione Stradale (COLAS), in collaborazione con l'Istituto Na-

zionale Francese per l'Energia Solare (INES) ed ha come obiettivo quello di produrre energia solare per milioni di cittadini francesi. Secondo il progetto ogni pannello, grande circa venti metri quadrati, è in grado di fornire energia sufficiente ad alimentare una singola casa.

Pertanto, considerando che il governo francese è intenzionato ad inaugurare circa mille chilometri di strade ricoperte di pannelli WattWay entro i prossimi cinque anni, si stima che tale copertura possa soddisfare il fabbisogno energetico di circa l'8% della popolazione nazionale francese. La prima domanda che viene in mente immaginandosi queste "mattonelle fotovoltaiche" è come si sia riuscito a conciliare la fragilità delle celle di silicio con la robusta struttura della strada. Gli studiosi del progetto WattWay hanno pensato di superare proprio questo limite, grazie all'inserimento di celle in strati sovrapposti che possono assicurare la tenuta e l'aderenza degli

pneumatici.

Interessante anche la facilità di installazione dei nuovi pannelli: non è necessario rimuovere la struttura stradale esistente, in quanto può essere applicato direttamente sulla pavimentazione senza la necessità di opere di ingegneria civile. Un progetto, quindi, molto futuristico e che, probabilmente, se realizzata anche in Italia, potrebbe sortire effetti anche quantitativamente superiori, visto che l'Italia ha una radiazione solare maggiore rispetto alla Francia. La speranza è che questo progetto venga adottato anche nel resto dell'Europa, al fine di ridurre ancora di più la produzione di energia da fonti non rinnovabili ed inquinanti.

Con Node le polveri sottili hanno le ore contate

Un dispositivo portatile che rileva la qualità dell'aria

Anna Paparo

Conoscere in ogni momento quanta CO₂ e polveri sottili ci sono in casa e all'aperto? Ora si può, grazie a una start up che ha base in Cina e che punta a dare ai cittadini il pieno controllo su quel che respirano, o almeno la consapevolezza. L'azienda Airvisual ha, infatti, lanciato sulla piattaforma di crowdfunding "Indiegogo" un misuratore portatile delle condizioni dell'aria. Node, questo il nome di battesimo del nuovo rivoluzionario dispositivo, dialoga con smartphone, pc e invia i dati che raccoglie alla società, così da poter analizzare il trend dell'inquinamento e mostrarlo su di una mappa. Nello specifico, AirVisual è una community formata da programmatori, sviluppatori, designer, scienziati ambientali, esperti meteorologici e ingegneri chimici che vengono da sei Paesi e da quattro continenti diversi. Per iniziare una produzione di massa, si è puntato tutto sulla raccolta di un finanziamento di dieci mila dollari. La campagna di raccolta fondi, lanciata in questi giorni, ne ha già superati sei mila e si concluderà tra circa un mese. Con un'offerta da circa cento cinquanta dollari i finanziatori possono prenotare un dispositivo, che misura i livelli di CO₂, PM2.5 e manda un avviso sullo smartphone quando sono troppo elevati. Se l'utente è d'accordo, l'apparecchio invia i dati rilevati all'



l'azienda, che li elabora e li mette su di una mappa a disposizione di tutti sul web. Questa possibilità non è, però, aperta ai cittadini cinesi, ai quali il governo non consente di comunicare pubblicamente i dati sulla qualità dell'aria. Dopo un anno di ricerche, progetti e test il prototipo adesso è pronto. Il team è, però, ancora impegnato a perfezionarlo soprattutto dal punto di vista estetico. Definizione non casuale, perché questa centralina portatile può misurare lo smog sia in ambiente esterno che interno.

È dotata di un sensore per la CO₂, misurandola in concentrazioni che vanno dalle quattrocento alle dieci mila ppm, e di un sensore per il particolato, che rileva PM10, PM2.5, controlla i flussi d'aria e ha un meccanismo di protezione contro la polvere. AirVisual nelle sue mappe ha già raccolto i dati da cinque mila città in venticinque Paesi, con i dati che forniranno i futuri acquirenti di Node, molte altre aree potranno essere coperte e monitorate. Sebbene la start up abbia base in Cina, saranno proprio qui le più gravi carenze di dati, perché, come abbiamo detto, il governo non consente ai cittadini di condividere pubblicamente i dati sui livelli dei maggiori inquinanti atmosferici. AirVisual spera si capisca la "bontà" del prodotto con il conseguente freno al rilascio di sostanze inquinanti nell'aria per la salute di tutti.

La salvezza della fertilità dei terreni siberiani

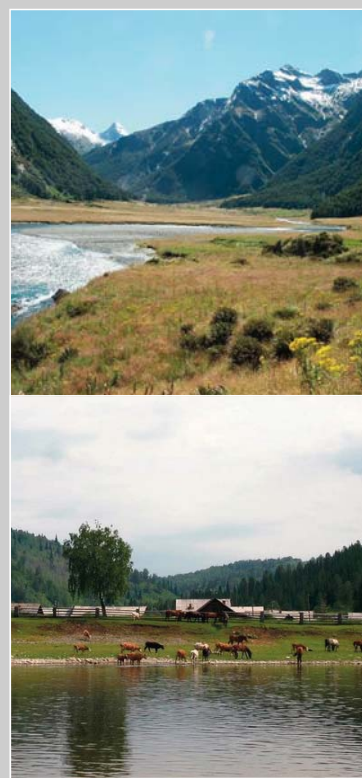
IL CRIOGEL CONTRO L'EROSIONE DEL SUOLO

Il freddo ha le sue doti, tutte da sfruttare. Lo sanno bene gli scienziati dell'università di Tomsk, in Siberia, che hanno ideato e sviluppato una tecnologia rivoluzionaria per preservare il suolo dall'erosione, partendo dal presupposto che quest'ultima insieme alla desertificazione porta a perdere ogni anno milioni ettari di terreno fertile pronti per essere sfruttati dall'agricoltura. Vediamo questa scoperta sensazionale cosa prevede. Elemento fondamentale è l'uso fondamentale di una sostanza polimerica, chiamata "criogel", che, essendo resistente all'acqua, alle vibrazioni e ai microrganismi, viene usato per migliorare le condizioni di dighe, pozzi di petrolio, ferrovie e autostrade in ambienti caratterizzati dalle basse temperature. Praticamente, il team di ricercatori coinvolto nella sperimentazione ha

usato un "criogel" a base di un polimero chimicamente inerte e biologicamente neutro, che, applicato allo strato superficiale del terreno, lo rende resistente all'erosione senza inibire la crescita delle piante. In condizioni di carenza d'acqua le foreste potranno, quindi, essere ripristinate velocemente grazie all'impiego del criogel. L'esperimento è stato condotto nella Chakassia, il centro agricolo della Siberia meridionale, dove l'erosione del vento distrugge la bellezza di centocinquanta tonnellate di suolo fertile per chilometro quadrato ogni anno. Nella regione le foreste un tempo formavano una vera e propria cintura, che proteggeva i terreni agricoli, ha ben spiegato lo studioso Alexander Samoylov. Ma nel momento in cui è avvenuto il collasso dell'Unione Sovietica le foreste sono andate in ro-

vina. Tuttavia, in condizioni di scarsità d'acqua, le foreste possono essere ripristinate attraverso il criogel. Nel maggio scorso i biologi hanno applicato il criogel ad alcune aree soggette a erosione, piantando alberi di cedro e seminando un mix di erbe. Ad alcuni mesi di distanza, hanno, quindi, osservato che nelle aree trattate è significativamente migliorata la capacità delle piante di mettere radici. In futuro, sostengono gli esperti, la tecnologia potrà essere usata per rafforzare i territori soggetti all'erosione dell'acqua, prevenendo i crolli di terreno nelle regioni fredde. Insomma, un valido aiuto nella lotta alla perdita di terreni fertili. Chi l'avrebbe mai detto che il freddo potesse essere la chiave di volta per la salvezza della Siberia. La natura non smette mai di stupire.

A.P.



Nuove opportunità per la tutela del paesaggio

LE CASE SEMISOTTERRANEE

Antonio Palumbo

Erano nate come sperimentazioni e, nel mondo, se ne contavano solo pochi "casi isolati", ma adesso sembrerebbe proprio che la diffusione delle cosiddette "case semisotterranee", ovvero strutture abitative realizzate per la gran parte nel sottosuolo, stia diventando una realtà.

Installazioni assolutamente ecofriendly, queste abitazioni rappresentano una delle soluzioni ideali con particolare riferimento a numerosi aspetti relativi alla compatibilità paesaggistica.

In risposta al vertiginoso aumento dei prezzi immobiliari e alla crescente pressione demografica accompagnata da una diminuzione del suolo disponibile per l'edilizia, l'ultima tendenza in fatto di abitazioni è, appunto, vivere sotto terra. Scegliere di abitare in una casa edificata nel sottosuolo può essere la soluzione a molti problemi dell'era moderna: le case semisotterranee, realizzate approfittando di conformazioni orografiche naturali oppure artificialmente, sono abitazioni a basso impatto ambientale ma ad alta efficienza energetica, che possono risultare molto più confortevoli di quanto si creda.

Rispetto ad una casa fuori terra, per esempio, le costruzioni semisotterranee possono ricevere molta più luce grazie alle aperture dall'alto, che garantiscono un ingresso zenitale dei raggi solari.

Usufruendo dell'energia geotermica, i consumi sono molto ridotti grazie alla temperatura costante del suolo e all'isolamento garantito del terreno, che consente un bisogno di riscaldamento o raffreddamento degli ambienti molto minore. Inoltre, la posizione ipogea assicura una maggiore protezione dagli eventi atmosferici. Senza contare anche i costi di realizza-

zione inferiori, dal momento che la costruzione si riduce ad uno scavo e il materiale sbandato durante il cantiere può essere riutilizzato in fase di edificazione essendo di origine naturale.

È tempo, dunque, di sfatare i soliti preconcetti, che tendono a qualificare tali dimore come abitazioni umide, fredde e buie, e di iniziare a convincersi del fatto che il futuro dell'architettura ecososteni-

bile può davvero essere "sotto terra", con case a basso impatto ambientale che possono essere molto più belle, lussuose e accoglienti di quanto si immagini.

L'aspetto più importante che qui ci preme sottolineare, però, riguarda le nuove opportunità che questo tipo di costruzioni offre per la salvaguardia e la tutela degli aspetti paesaggistici dei territori, evitando ulteriori con-

sumi di suoli. È convinzione anche di paesaggisti affermati - come Eduardo Souto de Moura e Franco Zagari - che, se si vuole ridurre l'impatto visivo delle costruzioni sull'ambiente naturale, il posto migliore per costruire è sotto terra: conosciute altresì come "case a basso impatto visivo", infatti, queste abitazioni riducono al minimo la quantità di spazio verde sottratto al paesaggio grazie alla realizzazione di interi edifici sotto la superficie del suolo.

Solo a titolo di esempio, segnaliamo la proposta di due aziende inglesi, la NC Homes e la Huntsmere, le quali propongono una casa sotterranea che è, allo stesso tempo, lussuosa ed ecosostenibile. La dimora, chiamata Perdu, ha una forma circolare e si trova a Bowdon, nel Greater Manchester. Quando si costruisce sottoterra c'è sempre la questione della luce naturale: per ovviare al problema, Perdu ha un passaggio al centro che permette alla luce solare di entrare in casa. Le altre sue caratteristiche ecocompatibili includono la raccolta di acqua piovana ed un sistema di riscaldamento dell'acqua con l'ausilio di tubi solari.



L'adeguata cottura di alcuni cibi

Indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti a base di carne di pollame

Daniela Bove

La recente Circolare DGI-SAN, sull'etichetta di preparazioni e prodotti a base di carne di pollame, destinati ad essere consumate previa "adeguata cottura" è stata firmata il 5 gennaio dal Direttore Generale della Sicurezza Alimentare, Giuseppe Ruocco, per fare chiarezza sulla gestione di Salmonelle non rilevanti (diverse da *S. typhimurium*, *S. enteritidis* e *S. typhimurium* variante monobasica) nella carne fresca di pollame in stabilimenti diversi dal macello. Secondo quanto riportato nella Circolare, la dicitura "da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto" rispecchia le disposizioni comunitarie, in particolare è coerente con l'articolo 14, punto 3, del Regolamento 178/2002. Tale Regolamento, infatti, dispone che sull'etichetta compaiano informazioni utili e chiare per il consumatore per evitare possibili effetti nocivi per la sua salute.

La nota precisa che, indicare in etichetta "da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto" è coerente



con le disposizioni comunitarie, in particolare con l'articolo 14, punto 3, del Regolamento 178/2002 che prescrive che sull'etichetta siano messe a disposizione del consumatore informazioni utili ad evitare

effetti nocivi per la salute. In relazione alla natura e alla composizione del prodotto, l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) può, in alternativa, indicare tempi e temperature per una cottura

idonea affinché si raggiunga lo stesso livello di sicurezza.

In questo modo il Ministero della Salute chiarisce in modo esaustivo quanto già indicato in una precedente circolare della DIGISAN sulla "ade-

guata cottura"

"Con il parere favorevole del Consiglio Superiore di Sanità, la Direzione ministeriale disponeva che - per le carni fresche di pollame siano state impiegate per la produzione di preparazioni di carni, carne macinate, prodotti a base di carne destinate ad essere consumate previa "adeguata cottura"- tale indicazione debba essere chiaramente riportata etichetta con le specifiche indicazioni di cottura relativamente alla modalità, al tempo e alla temperatura, alla luce di quanto previsto dal Regolamento 178/2002".

L'OSA, non dovrà procedere alle operazioni di ritiro e richiamo dal mercato, disposte dal Regolamento 178/2001 (art. 19) nel caso in cui tale indicazione è chiaramente riportata in etichetta.

Altrimenti, il prodotto dovrà essere ritirato o richiamato dal mercato; in caso di ritiro, i prodotti potranno essere, previa approvazione dell'autorità competente (parere favorevole) sottoposti ad una trasformazione tramite adeguato trattamento termico ad alta temperatura; i prodotti richiamati dovranno, invece, essere distrutti.

(fonte: @nmvi Oggi)

Obesità infantile: l'Oms lancia l'allarme

L'obesità infantile è un problema di notevole rilevanza sociale. In Italia il fenomeno colpisce un bambino su quattro. Tra tutte le conseguenze dell'obesità, le più frequenti sono rappresentate dai disturbi di tipo polmonare - affaticabilità del respiro, apnea notturna ed asma- e di tipo ortopedico. L'iperalimentazione nei primi due anni di vita, oltre a causare ipertrofia - un aumento di volume delle cellule adipose, determina anche un aumento del loro numero, cioè l'iperplasia. Una volta adulti avranno una maggiore predisposizione all'obesità ed una difficoltà a scendere di peso o a mantenerlo nei limiti.

Bevande zuccherate, latte intero, succhi di frutta, merendine confezionate. Sono solo alcuni dei prodotti alimentari ad essere finiti sul banco degli

imputati. L'accusa è di minare alla salute dei più piccoli. E' risaputo che i bambini preferiscano un gustoso spuntino a base di cioccolata, piuttosto che un frullato di frutta fresca. Ma quali e quanti apporti nutritivi contengono i prodotti industriali? La risposta è semplice: nessuno! Conservanti, zuccheri, coloranti. Ecco cosa si nasconde dietro a un'innocua merendina. Da una cattiva abitudine all'obesità il passo è breve. Sostituire i dolciumi con la frutta e bere acqua o latte scremato anziché bevande zuccherate e bibite gassate. Sono alcuni consigli che l'American Academy of Pediatrics ha diffuso nelle linee guida per la prevenzione della obesità infantile. Una patologia che ne trascina con sé altre decisamente più serie. La campagna di sensibilizzazione degli



esperti punta infatti a favorire l'adozione di stili di vita più salutari, al fine di ridurre l'incidenza di diverse malattie croniche: dal diabete ad alcune tipologie di cancro. I pediatri statunitensi hanno aggiornato e sostituito il documento re-

dato nel 2003 e pubblicato su Pediatrics. Tra i punti salienti del documento, in primis vi è la pericolosità delle bevande zuccherate - tè freddo, acque frizzanti e aromatizzate, bibite in lattina. Bandirle!

Questo è l'imperativo catego-

rico che professa. Basti pensare che un bicchiere di Coca Cola apporta un ingente quantitativo di zuccheri aggiunti - indicata come tetto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Urge la necessità di iniziare a familiarizzare con alimenti realmente nutrienti e, al contempo, a basso contenuto calorico. Una regime alimentare a base di verdura, frutta, cereali integrali, carne magra, pesce, i legumi e latticini a ridotto contenuto di grassi. Ergo, un'alimentazione consapevole garantirebbe il giusto apporto di vitamine, proteine, sali minerali e grassi insaturi. La dieta da sola non basta. Gli specialisti statunitensi dispensano altri consigli: consumare i pasti a tavola e senza lasciarsi distrarre dalla tv, fare regolarmente la colazione, praticare attività fisica.

F.C.

Forno a Microonde? Che cosa dovremmo sapere

È consigliabile usarlo in modo consapevole e con alcuni semplici accorgimenti

Eleonora Roca

Ideata durante la seconda guerra mondiale, in Germania, per facilitare la preparazione del cibo nei sottomarini questa tecnologia fu importata e sviluppata negli USA. Con gli anni '70 abbiamo i primi rapporti che mettevano in dubbio la sicurezza dei cibi cotti a microonde.

Studi istologici su broccoli e carote cotti a microonde rivelarono che la struttura molecolare dei nutrimenti era deformata a tal punto da distruggere le pareti cellulari della stessa (Journal of Food Science, 1975). Dopo la seconda guerra mondiale anche i Russi svolsero studi sul forno a microonde e le ricerche, eseguite dall'Istituto di Radiotecnologia di Klinsk Bielorussia, evidenziarono che la carne già cucinata e scaldata nel forno a microonde provoca: dinitrosoditanilamine (agente cancerogeno); destabilizzazione dei composti biomolecolari della proteina attiva; origine di agenti che causano il cancro nelle proteine-idrolizzate del latte e dei cereali. Ingerire cibi trattati a microonde innalza la percentuale di cellule cancerogene nel sangue. A causa delle alterazioni chimiche nelle sostanze alimentari, sono state notate disfunzioni nel sistema linfatico che causano una degenerazione della capacità del sistema immunitario di autodifesa contro la crescita del cancro. Inoltre,



l'esposizione alle microonde causa una diminuzione significativa dei valori nutrizionali di tutti i cibi: una diminuzione della biodisponibilità delle vitamine del complesso B, della vitamina C, vitamina E, dei minerali essenziali e lipotropici; distruzione del valore nutrizionale delle nucleoproteine della carne; diminuzione dell'attività metabolica degli alcaloidi, glucosidi, galattosidi e nitrilosidi (tutte sostanze base delle piante

presenti nella frutta e nella verdura); notevole accelerazione della disintegrazione strutturale dei cibi. Dal risultato di tali ricerche i forni a microonde furono vietati in Russia nel 1976. Il divieto fu poi annullato dopo la Perestrojka. Prove scientifiche indicano, quindi, che scaldare il cibo a microonde lo priva delle parti nutrizionali più importanti. Il cibo cucinato in questo modo produce dei cambiamenti del sangue, delle cellule e del sistema immunitario rendendo più facile che si verifichino condizioni cancerogene. Perché nessuno ne ha mai parlato? I pochi che hanno tentato di farlo hanno visto le loro informazioni censurate come capitato allo scienziato svizzero Dr. Hans-Urich Hertel. Per 10 anni la Svizzera ha zittito il Dr. Hertel usando una legge che proibisce qualsiasi tipo di critica che reca danno al commercio, al contrario, un regime totalitario e repressivo come era quello russo degli anni '70 è stato l'unico a ritenere giusto proibire una tecnologia che gli scienziati considerano pericolosa. Ad ogni modo, essendo l'uso del microonde entrato di forza nelle nostre abitudini, e, tenuto in conto i miglioramenti apportati ad essi, biso-



gna che si usino alcuni accorgimenti: controllare periodicamente lo sportello di chiusura che è la parte più soggetta ad usura con conseguente dispersione delle onde; non aprire mai la porta quando il forno è in funzione; stare ad una distanza di almeno circa 90 centimetri quando il forno è in funzione per evitare effetti cumulativi delle onde anche per esposizioni limitate. Evitare di cucinare a micro-

onde cibi surgelati o preparati, specialmente se vanno cotti nel loro involucro; non usare contenitori in PVC. Non cuocere cibi in forni a microonde specialmente per i bambini. Abbiamo bisogno di cibi genuini preparati in modo genuino, più vengono consumati cibi preparati in modo "non genuino" e più si innalza la probabilità che gli organi del nostro corpo saranno colpiti negativamente dalla degenerazione e dalla malattia.



Viaggio nei musei della Campania

Il Museo di Capodimonte

Gennaro De Crescenzo
Salvatore Lanza

La reggia che lo ospita fu voluta da Carlo di Borbone (il re di cui proprio nel 2016 si celebrano i 300 anni dalla nascita). Fu residenza di corte grazie al grande bosco che dava modo al re di svolgere una delle sue attività preferite (la caccia). Nel 1738, da Casino di Caccia iniziò a diventare una vera e propria reggia sotto la regia sapiente del famoso architetto Giovanni Antonio Medrano: due facciate rigorose in stile dorico dominate dal rosso alternato al grigio del piperno. Si sviluppa oggi su tre piani: al primo gli appartamenti storici con la ricchissima Collezione Farnesiana ereditata da Carlo dalla madre Elisabetta Farnese e donata in gran parte, al momento della sua partenza per le Spagne nel 1759, alla città di Napoli; al secondo le opere napoletane tra il Duecento e il Settecento; al terzo opere dell'Ottocento e di arte contemporanea. E così che Capodimonte attualmente ospita una delle più prestigiose raccolte di opere d'arte del mondo con Caravaggio, Tiziano, Botticelli, Goya, Masaccio, Mantegna o Caracci. Nel 1742 all'architetto Ferdinando Sanfelice fu affidato il compito di disegnare gli oltre 120 ettari del parco, ricco ancora oggi (nonostante i danni subiti durante la seconda guerra mondiale e anche in tempi più recenti) di lecci, castagni, olmi e tigli spesso secolari. Al bosco si accede attraverso tre diverse entrate: da quella di Bellaria a Porta Piccola fino a Porta Grande con le suggestive garitte occupate anticamente dalle Guardie Reali. Al suo interno anche i



"A Capemonte ntiempe
'e primmavera...
E ammore ammore
mmiezo all'albere
se n'è ghiuto a fa na casa
addò ce sta na
stradulella scesa..."

resti della struttura nella quale era attiva la famosa fabbrica di Porcellane (attuale sede dell'Istituto "Caselli"), il Casino della Regina e l'Eremo dei Cappuccini. Era ed è un polmone di verde: un'oasi nella metropoli napoletana sia dal punto di

vista paesaggistico (le vedute sono di eccezionale bellezza) che naturalistico e anche storico-artistico. Un'oasi se le meno conosciute e apprezzate in città ma da conoscere e far conoscere a Napoli, in Italia e nel mondo.



Notizie e curiosità

Oltre alle notevoli e uniche opere di pittura, di scultura della scuola napoletana e romana del XIX secolo, Capodimonte è famoso anche per raccolte di porcellane artistiche settecentesche, prodotte quasi tutte dalla fabbrica napoletana, istituita da Carlo di Borbone nel 1739 a emulazione della manifattura di Sassonia, che fu vanto della famiglia di sua moglie, Maria Amalia. La sala conserva il famoso Salottino di porcellana del 1759 realizzato dalla fabbrica napoletana. Altre quattro sale sono dedicate alla collezione del de Ciccio, che raccoglie maioliche arabo-spagnole, maioliche orientali e maioliche italiane del XV e XVI secolo. Da ricordare il Gabinetto dei disegni e delle stampe, composto da circa 2.500 fogli e 25.000 stampe straordinarie, arricchiscono la collezione grafica i capolavori della collezione del conte trentino Carlo Firmian, acquisita dai Borbone nel 1783, ricca di

oltre 20.000 stampe, e i disegni e gli acquerelli di Giacinto Gigante e altri esponenti della Scuola di Posillipo, donati al Museo nel 1970. Il Parco o Bosco di Capodimonte, destinato a riserva di caccia, fu sistemato dal Sanfelice nel 1742 e nel 1833 Francesco Dehnhardt adattò ampi tratti a giardino inglese. L'accesso è dalla Porta di Mezzo, avviene attraverso un raffinato cancello rococò, da cui si diramano i famosi sette viali che si aprono a ventaglio. Molte parole di nostalgia per una delle località più incantevoli di Napoli e più vive di arte e di storia. Capodimonte è soprattutto un angolo di paradiso fatto per la gioia e la felicità di vivere. Il Parco Reale a primavera è un trionfo di verde, come ci descrive il poeta-pittore E. A. Mario nella sua "Addò me vasa Rosa" del 1907 (musica di Segrè) desiderio e speranze si accendono nei cuori e ognuno vorrebbe avere una casetta a Capodimonte.



Dall'America, la nuova dieta a base di pizza napoletana

Dimagrire con la cucina "made in Naples"

Si chiama Pasquale Cozzolino e ha 38 anni, napoletano e di professione chef.

Sebbene questa presentazione possa sembrarvi poco attinente all'argomento, in realtà è stato proprio il pizzaiolo in questione ad inventarsi una nuova dieta dimagrante a base di pizza.

Cozzolino, infatti, è il proprietario della pizzeria "Ribalta", situata a pochi passi da Union Square, una delle zone più frequentate e vissute dai giovani newyorkesi.

Lo chef napoletano, dopo averle provate tutte per dimagrire senza successo, data la sua mole di 1 metro e 97 di altezza e 170 kg di peso, ha riscontrato un problema che tutti coloro che si sono sottoposti ad una dieta hanno notato: tutti i sacrifici fatti nel periodo di dimagrimento, risultano vani subito dopo, quando i chili persi ritornano irrimediabilmente al proprio posto.

Dopo essersi consultato con un dietologo, ha deciso di provare la "Happy Diet", vale a dire la dieta a base di alimenti che rendono felici, o meglio che non fanno pesare l'idea di fare una dieta e di stare attenti a cosa mangiare.

E cosa c'è di meglio, per un napoletano, di una bella pizza margherita? Così, lo chef ha

cominciato a mangiare una margherita al giorno ed ha perso quasi 50 kg in cinque mesi.

Sebbene gli americani reputino la loro "pizza slice" quasi come cibo spazzatura, troppo calorico e ricco di carboidrati, in realtà la vera pizza margherita napoletana è un alimento salutare e completo: contiene proteine, carboidrati, presenti nell'impasto, grassi nobili come l'olio d'oliva, vitamina C, minerali e licopeni, ossia idrocarburi antiossidanti di cui sono ricchi i pomodori.

Un pranzo così ricco di carboidrati, però, non può che essere

bilanciato da una cena in grado di compensare la carenza di fosforo, omega 3 e le altre vitamine non presenti nel piatto napoletano più famoso nel mondo: Cozzolino, infatti, compensa queste carenze di sera, mangiando pesce e verdure ed evitando di aggiungere altri carboidrati.

Insomma, una dieta interessante, ma che necessita sempre di qualche sacrificio, specie per chi non ha il pesce tra i suoi alimenti preferiti. Senza dimenticare che, mangiare sempre lo stesso alimento tutti i giorni, fa male all'organismo ed al metabolismo.

Fa.Cu.



La stampa inglese cita il "Sentiero degli Dei"

Tra le dieci escursioni a piedi da non perdere!

Rosa Funaro

Secondo il quotidiano inglese "The Daily Telegraph" tra le dieci migliori escursioni a piedi da non perdere nel 2016 c'è: il Sentiero degli Dei, il camminamento di quasi otto chilometri che collega Bomerano, frazione di Agerola, un paesino sulle colline della Costiera Amalfitana, a Nocelle, frazione di Positano, avvinghiata alle pendici del Monte Pertuso. Basta il nome, per far intuire la spettacolarità del sentiero, una vera e propria perla dell'incantevole Campania, fatto di panorami meravigliosi, profumi inebrianti e colori di terra, natura, mare. La passeggiata dura circa tre ore. È sconsigliata solo a chi soffre di vertigini, purtroppo! Per tutti gli altri, appassionati di trekking e non, è un itinerario di onirica "poesia"...

Queste le altre mete consigliate: i fiumi e i castelli della Loira (Francia), il tour "Coast and Mountains" a Creta (Gracia), quello di St Emilion e La Rochelle in Francia, l'itinerario della "La Gomera", l'isola situata nell'arcipelago spagnolo delle Isole Canarie, dei "Vulcani e le foreste tropicali" in Costa Rica, delle alpi svizzere, da Gschwanenmad lungo il fiume Reichenbach a Schwarzwaldalp attraverso il Passo del Brünig, il "Trails of the Garden Route", il tour che comprende i sentieri costieri, le gole e i boschi più belli del Sud Africa, e poi, ancora, il giro turistico "Da Porto a Santiago de Compostela", nella penisola iberica. Altra unica proposta di viaggio a piedi italiana: è il "Trail Toscana", che attraversa le caratteristiche cittadine di Volterra, San Gimignano, Colle Val d'Elsa, Montepulciano e Siena.

Per non sprecare (cibo) basta un click!

Se la Francia ha approvato una legge per combattere la battaglia contro lo spreco alimentare, in Italia ancora poco è stato fatto. Ai cittadini responsabili è però aperta una strada che li faciliti nel recupero virtuoso del cibo. Un aiuto che viene dalla tecnologia: sono le app contro lo spreco alimentare. Ce ne sono davvero di tutti i tipi: da quelle per i privati a quelle per le istituzioni, da quelle che invitano alla condivisione a quelle che danno consigli di conservazione. In attesa di una valida seria legge sullo spreco, le app possono essere un valido supporto per risparmiare 12 miliardi di euro

che ogni anno vengono gettati nella spazzatura (senza considerare il risvolto morale). Tra queste, Ratatouille fa sì che il cibo venga condiviso in un vero e proprio frigorifero digitale. È rivolta principalmente a reti di vicinato, condomini, campus universitari sfruttando dunque meccanismi di prossimità e favorendo al tempo stesso la socializzazione. Poi c'è Ubo, app con la supervisione scientifica degli esperti da consultare per "prevenire" lo spreco grazie a informazioni su come conservare al meglio cinquecento alimenti suddivisi in dodici categorie.

È utile anche per program-



mare la spesa e per consultare ricette antispreco suggerite da Slowfood. Sulla stessa lunghezza d'onda è FrigOk che consente di registrare tutti i cibi acquistati e messi nel frigo (o nel freezer) per segnalare colori differenziati quelli in scadenza da utiliz-

zare al più presto, oltre a consentire la catalogazione degli alimenti per evitare di comprare per sbaglio qualcosa che già si ha in casa. Da scaricare anche Last Minute Sotto Casa che sfruttando la geolocalizzazione propone a fine giornata le offerte scon-

tate dei negozi al dettaglio più vicini all'abitazione degli utenti. Con BringThe food invece l'utente può segnalare con un'apposita scheda il cibo che andrebbe sprecato e le modalità di consegna. Enti e singoli possono rintracciarlo e farsi avanti! E non mancano le app dedicate a singole categorie di cibo.

Per quella più comune, il pane, c'è Breeding. Fornai, panettieri, pasticciieri e baristi possono segnalare le eccellenze e le associazioni di volontariato provvedono al ritiro salvando così circa 146mila kg di spreco giornaliero.

A.E.

Dal giappone: la nuova frontiera del riciclo

Il primo giornale che si pianta dopo la lettura

Cristina Abbrunzo

Da anni si assiste a una graduale scomparsa di tutta la produzione stampata dei quotidiani, a favore di una sempre maggior digitalizzazione dell'informazione e dell'intrattenimento. Che questa situazione sia da ricercare in atteggiamenti eco-sostenibili e rispettosi dell'ambiente o dietro l'affermarsi degli strumenti tecnologici digitali, sta di fatto che l'editoria stampata riscontra una crisi senza eguali. Qualcosa nel mondo, però, si sta muovendo in direzione opposta. Chi dice infatti che l'editoria e i giornali stampati siano in declino e prossimi all'estinzione non conosce Green Newspaper, il nuovo giornale giapponese che si sotterra per far crescere piante e fiori. Il Giappone è tradizionalmente un Paese estremamente attento alla natura, famoso per i suoi giardini e i suoi alberi in fiore, non è un caso se i famosi Haiku – piccole poesie di sole diciassette sillabe che parlano sempre e solo di natura ed eventi atmosferici – vengano proprio dalla terra del Sol Levante. Ed è proprio dal



Paese nipponico che arriva questo progetto davvero interessante ed amico dell'ambiente che ha lasciato senza parole tutti ed ha catturato l'attenzione dei media.

L'idea di piantare un giornale per far crescere fiori e piante è nata da una campagna pubblicitaria per un giornale locale giapponese, dedicato alle piante e al giardinaggio; lo studio pub-

blicitario Dentsu per l'editore Mainichi Newspapers, ha pensato ad un modo originale ed efficace per pubblicizzare il prodotto in modo accattivante. E così è nato un giornale che dopo essere stato sfogliato, letto in ogni sua pagina e ammirato in ogni sua immagine, può essere piantato per dar vita a nuovi fiori e piante. The Green Newspaper è il primo prototipo

al mondo di giornale che, se seminato, dà origine a una pianta e, come recita il claim di campagna, "rende il mondo più verde" è stato sottratto in fase di produzione. Infatti, a livello di composizione e metodologia di realizzazione, le materie prime sono rigorosamente naturali e riciclate e contemplano l'utilizzo di rifiuti cartacei, prima di-

sciolti in acqua e poi trasformati in polpa. Ad essi sono in seguito incorporati dei piccoli semi, pressati con il resto del materiale fino alla trasformazione finale in fogli di carta. In termini di eco-sostenibilità l'inchiostro non poteva essere da meno, ed è stato prodotto usando solo sostanze vegetali. In questo modo, un oggetto di uso quotidiano si trasforma in una vera e propria call to action, rivolta a quasi 5 milioni di persone che, secondo i dati diffusi da Dentsu, sono state raggiunte con l'iniziativa pubblicitaria a tutto tondo: dal web agli eventi a tema ai progetti educativi nelle scuole, gli strumenti messi in campo hanno contribuito a coinvolgere i target più disparati in tutto il Giappone, fino ad attirare attenzione e curiosità nella comunità internazionale, soprattutto digitale. L'idea è nata sia per diminuire i rifiuti, sia per aumentare il verde delle città, e ha un funzionamento estremamente semplice: una volta terminata la lettura, il giornale si può piantare intero oppure in piccoli pezzetti. Visto il successo ottenuto si è rivelata un'opportunità economica molto interessante, ma anche e soprattutto un modo per sensibilizzare il pubblico alle questioni ecologiche ed ambientali. Il quotidiano verde è stato anche portato nelle scuole e utilizzato durante le lezioni sull'ambiente per avvicinare bambini e ragazzi alle importanti tematiche sul verde e sull'ambiente ispirandoli con queste idee innovative e di progresso.

La macchina che trasforma la carta in matite

Un'altra invenzione geniale made in Japan

Gli uffici, soprattutto quelli pubblici, sono sempre pieni di scartoffie: fogli di carta con informazioni, note, appunti e quant'altro sia stato utile alla gestione del lavoro. Quando però questi fogli non sono più utili, vengono stracciati e gettati nei cestini dell'immondizia: gli impiegati più accorti operano una suddivisione dei rifiuti, permettendo così alla carta di essere riciclata, altri invece non si preoccupano minimamente della questione, lasciando che migliaia e migliaia di alberi vengano ad essere abbattuti per tutti i fogli scritti e buttati via senza rispetto.

Specialmente se si lavora in ufficio dunque, la quantità di carta da cestinare è enorme e non si sente altro che parlare di riciclo. Ma vi è mai capitato, davanti ad un foglio od un post.it, nel momento in cui ricevete quella chiamata fondamentale



per conoscere un'informazione, un indirizzo o un numero, di non avere mai una matita a portata di mano per prendere appunti? Beh da oggi è un inconveniente a cui non si andrà più incontro grazie all'invenzione dei designers Chengzhu Ruan, Yuanyuan Liu, Xinwei Yuan & Chao Chen: si chiama P&P Office Waste Paper Processor ed è il primo dispositivo capace di fare "magie", ovvero trasformare la carta usata in utili matite. Con questo innovativo strumento sarà possibile

aiutare l'ambiente diminuendo il volume dei rifiuti grazie al riciclaggio e riducendo i costi dovuti della cancelleria.

La P&P Office Waste Paper per funzionare ha bisogno di energia elettrica, di colla e di mine per matite: una volta caricate le mine nell'apposito vano, è sufficiente inserire i fogli scritti nella macchina, questi vengono inghiottiti, lavorati con la mina e la colla e la matita pronta all'uso fuoriesce da un foro laterale. La quantità di mine nel dispositivo è verificabile direttamente da una finestra trasparente presente sul coperchio del vano portamine, mentre la colla viene ospitata in un dispenser posteriore: a colla terminata, il device è in grado di avvertire l'utente, invitandolo a ricaricare con la quantità corretta di sostanza adesiva.

Il fatto che sia necessario dover fornire la grafite e la colla

rende un po' meno "magica" l'intera operazione, che può avvenire sia in automatico che in manuale (anche se i designer non sono molto chiari circa la differenza che corre tra le due modalità). Nessuna informazione, infatti, è stata data sul principio di funzionamento del dispositivo, così come non è possibile ricavare alcun'altro approfondimento sulle specifiche meccaniche ed elettriche, ma d'altronde si sa, i designer non sono ingegneri. Per questo, bisognerà poi effettivamente capire l'applicabilità quotidiana e le potenzialità di funzionamento. P&P Office Waste Processor non è in vendita: al momento si tratta solo di un progetto, ma è possibile che prima o poi prenda la strada del mercato e, considerati i vantaggi che comporterebbe, ce lo auguriamo!

C.A.

A Salerno il nuovo Liceo dei Beni Culturali

Insieme a matematica e latino anche lo studio del patrimonio artistico

Domenico Matania

La tutela, la valorizzazione, la gestione dei beni culturali. Concetti apparentemente scontati, ma che invece meritano studi e conoscenze appropriati. E se in tutta Italia si è ormai diffuso il corso di laurea in "Economia dei Beni Culturali", la novità è che a Salerno nasce un Liceo con un indirizzo propriamente dedicato ai beni culturali. A portare avanti il progetto è il liceo scientifico Severi di Salerno.

L'idea di base è stata quella di mantenere comunque l'assetto di un tipico liceo scientifico con la matematica e le materie scientifiche sempre in primo piano, ma con una solida preparazione umanistica, fondata sullo studio del latino e dell'italiano. In particolare lo studio del latino e della storia verrà messo in relazione con l'archeologia e sarà potenziato con lo studio della storia dell'arte e della pedagogia del patrimonio, mentre le discipline scientifiche potranno essere applicate anche allo studio dei reperti archeologici e artistici. Alla fine dei cinque anni di studio, dunque, lo studente non solo sarà ferrato su fisica, chimica e studi di fun-



zione ma avrà anche una certa dimestichezza nel riconoscere e nell'avere competenze sul patrimonio culturale nostrano. L'esigenza di questo nuovo progetto nasce infatti anche dalla efficace risposta in materia culturale e turistica che propone Salerno, ricca in ogni angolo di storia e di bellezza, con una fortissima potenzialità di attrazione, che

è una delle risorse economiche più importanti e che, se opportunamente incentivato, può rappresentare uno sbocco professionale per molte categorie di professionisti. Inoltre anche la conoscenza perlomeno teorica di concetti di conservazione di beni culturali può fornire interessanti spunti di applicazione o quanto meno di approfondimento da parte

degli studenti maggiormente interessati alla materia.

Il progetto è stato presentato domenica 24 gennaio, durante l'OpenDay dell'istituto e sabato 30 gennaio, presso l'auditorium del liceo durante una giornata di presentazione dell'iniziativa, con un convegno al quale hanno partecipato il nuovo direttore del complesso archeologico di Paestum dott.

Gabriel Zuchtriegel, il presidente del Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali di Ravello Alfonso Andria, il comandante del Nucleo Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale di Napoli Carmine Elefante e il prof. Luigi Vecchio, del dipartimento di scienze del patrimonio culturale dell'Università degli Studi di Salerno.

Viaggio nelle leggi ambientali

SVILUPPO SOSTENIBILE

Il dissenso dell'amministrazione preposta alla tutela del vincolo paesaggistico sul progetto di impianto è stato espresso e riversato negli atti della conferenza di servizi, ancorché il rappresentante della medesima amministrazione non sia stato fisicamente presente ai lavori dell'ufficio.

Contrariamente a quanto sostenuto dalla Regione, questa circostanza è irrilevante, essendo sufficiente, ex art. 14-quater, comma 1, l. n. 241/1990, che il dissenso sia stato manifestato in modo chiaro e motivato, anche a mezzo di note scritte, in modo da porre l'amministrazione precedente nelle condizioni di determinarsi in modo conseguente, e cioè impugnare il parere negativo ex art. 146 d.lgs. n. 42/2004 o rimettere la questione al Consiglio dei



ministri, ai sensi del comma 3, del citato art. 14-quater. Il principio ora richiamato si fonda sul condivisibile rilievo del carattere imprescindibile dell'apporto istruttorio di competenza delle amministrazioni preposte alla tutela di beni sensibili di rilievo costituzionale (quali il paesag-

gio, come nel caso di specie) nei confronti di provvedimenti autorizzativi di opere aventi un impatto sulla collettività, nonché, laddove queste siano sovraordinate rispetto all'amministrazione procedente, dell'effetto impeditivo della decisione finale sull'istanza da parte di quest'ul-

tima e conseguente devoluzione dell'affare al vertice dell'organizzazione amministrativa nazionale. Consiglio di Stato, Sez. V, n. 5748, del 18 dicembre 2015.

RIFIUTI

In materia di gestione e smaltimento dei rifiuti, il proprietario del sito ove i rifiuti sono stati illecitamente depositati, o a fine di abbandono o a fine di smaltimento, non risponde, per la sola ragione della sua qualifica dominicale rispetto al terreno o comunque al sito in questione, dei reati di re-lizzazione e gestione di discarica non autorizzata commessi da terzi, anche nel caso in cui non si attivi per la rimozione dei rifiuti stessi, in quanto tale responsabilità sussiste solo in presenza di un obbligo giuridico di impedire l'evento lesivo, il che potrebbe verificarsi solo nell'ipo-

tesi in cui il proprietario abbia compiuto autonomi atti di gestione o di movimentazione dei rifiuti. Cass. Sez. III n. 1158 del 14 gennaio 2016 (Cc 29 mag 2015)

VIA

La mera vicinanza di altre industrie chimiche e di un'azienda produttrice di energia non rappresenta di per sé stesso motivo preclusivo al rilascio di una VIA positiva, tenuto conto - oltre che dell'espresso parere favorevole rilasciato dalle altre autorità - della considerazione per cui la presenza di altre industrie nella medesima area risponde ad intuibili ragioni di concentrazione delle infrastrutture urbanistiche rispondenti alle specifiche esigenze delle imprese ivi localizzate. TAR MOLISE Sez. I sent. 491 del 18 dicembre 2015.

A.T.

2016 ANNO "DE LA CARNE DEI POVERI"

... LA PRIMA COSA DA INSEGNARE È CHE LA CAMPANIA È COSA BUONA

di Andrea Tafuro

Con lo slogan "semi nutrienti per un futuro sostenibile", l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2016 Anno Internazionale dei legumi per fare opera di sensibilizzazione e aumentare la consapevolezza dei molti vantaggi dei legumi, incrementarne la produzione e il commercio e incoraggiare utilizzi nuovi e più intelligenti, lungo tutta la catena alimentare. I legumi, noi che siamo nati non digitali chiamavamo la carne dei poveri, assurgono finalmente al rango che gli si deve riconoscere. I legumi, compresi tutti i tipi di fagioli e piselli secchi, sono una fonte economica, gustosa e molto nutriente di proteine e micronutrienti vitali che può essere di grande beneficio per la salute e i mezzi di sussistenza dei primati dal pollice opponibile, soprattutto nei paesi in via di sviluppo. Essi rappresentano un potenziale non sfruttato. In molte parti del mondo, i legumi sono parte della cultura alimentare e delle diete tradizionali, e un ingrediente chiave di molti piatti nazionali e regionali, dai falafel, al dahl, ai fagioli con chilli e al forno. Ci sono centinaia di varietà di legumi coltivate in tutto il mondo. Tra i legumi più diffusi vi sono tutte le varietà di fagioli secchi, i fagioli borlotti, i fagioli di Lima, i cannellini, fagioli e fave fresche. Ma anche ceci, piselli, lenticchie, fave, e molte altre varietà locali di leguminose. Sono un'alternativa valida alle più costose proteine di origine animale, e questo li rende ideali per migliorare le diete nelle parti più povere del mondo. Le proteine provenienti da latte, per esempio, sono cinque volte più costose di quelle provenienti dai legumi, non solo, poiché i legumi hanno una resa da due a tre volte più alta in termini di prezzi rispetto ai cereali, offrono anche un grande potenziale per sollevare gli agricoltori dalla povertà rurale, e la loro lavorazione fornisce ulteriori opportunità economiche, soprattutto per le donne. E vogliamo parlare dei benefici per la salute? Non solo i le-

gumi sono ricchi di proteine, il doppio di quelle presenti nel grano e tre volte di quelle del riso. Ma sono anche ricchi di micronutrienti, aminoacidi e vitamine del gruppo B, che sono parti vitali di una dieta sana. A basso contenuto di grassi e ricchi di sostanze nutritive e di fibra solubile, i legumi sono considerati eccellenti per la gestione del colesterolo e per la salute dell'apparato digerente, e il loro alto contenuto di ferro e zinco li rende un alimento importante per la lotta contro l'anemia di donne e bambini. Non ultimi vi sono i vantaggi per gli animali e l'ambiente. Infatti i legumi non si limitano ad apportare benefici della salute umana, migliorano anche le condizioni degli animali e del suolo e promuovono la biodiversità. I residui dei raccolti di leguminose possono essere utilizzati come foraggio animale e aumentare la concentrazione di azoto, fattore che migliora la salute e la crescita degli animali. In particolare le proprietà dei legumi di fissare l'azoto, possono migliorare la fertilità del suolo, che estende la produttività dei terreni agricoli, ed elimina la dipendenza dai fertilizzanti sintetici. Questo porta a un minore impatto ambientale e riduce indirettamente le emissioni di gas a effetto serra. Inoltre, migliorando le condizioni generali del terreno, i legumi promuovono anche la biodiversità sotto la superficie, in quanto creano una abbondante ricettacolo di germi, insetti e batteri di vario genere. Poiché i legumi come gruppo sono geneticamente molto diversi, hanno anche un grande potenziale per l'adeguamento climatico, perché consentono agli agricoltori di selezionare nuove varietà per adeguare la loro produzione alle mutate condizioni climatiche. E che i legumi tutti siano con voi!



IL FAGIOLO FORMELLA E LO SPOLLICHINO DI MIO NONNO ANDREA

Il Fagiolo, originario delle regioni del Sud America, fu portato in Europa e messo in coltivazione già dal 1.500. Origine quindi diversa rispetto ai ceci, alle lenticchie, alle fave e alle cecerchie che erano presenti dall'antichità nell'area del Mediterraneo. In Campania è sempre esistita una tradizione e una cultura del fagiolo, con alcune zone del nostro territorio caratterizzate dalla proposta di prodotti eccezionali. Il successo della coltivazione dei fagioli in Campania lo si deve anche a un fattore tecnico: infatti, alternando anno per anno sullo stesso terreno alla coltivazione di altra pianta, ad esempio il granturco, quella dei fagioli rappresenta un metodo naturale per concimare il terreno migliorando la qualità della produzione della prima pianta. Mio nonno Andrea, sulla collina di Castelcicala, coltivava il fagiolo a formella. Questo legume era molto diffuso in provincia di Napoli, nella zona acerrana-nolana, dove veniva coltivato in successione al pisello utilizzando gli stessi sostegni. La sua denominazione deriva dalla caratteristica forma schiacciata del seme, che ricorda un bottone, da cui deriva il termine dialettale formella, per indicare appunto il bottone. La caratteristica di questo ecotipo è l'elevata produzione anche in ambienti irrigui e in terreni con elevate concentrazioni saline. Il sapore del Fagiolo a Formella è inconfondibile sia allo stato

ceroso che secco, ed è dovuto alla forte concentrazione di asparagina contenuta nella frazione proteica che conferisce sempre un sapore di ortaggio fresco alle zuppe e alle minestre in cui viene utilizzato. Come non citare il tondino, tipico della zona di Villaricca-Giugliano. Era un prodotto eccezionale, purtroppo andato estinto, quello di questa zona. La caratteristica fondamentale del Tondino è che per le sue dimensioni si presta ad un'agevole essiccazione. Procedura questa importantissima, in particolare in passato, per garantire l'utilizzo del prodotto anche a distanza di sei mesi. Il Tondino presenta poi un'importantissima caratteristica nel suo utilizzo in cucina, poiché non si sfalda facilmente durante la cottura. Mia madre ancora oggi pianta lo Spollichino, conosciuto anche come cannellino. Di forma più lunga, è il prodotto ideale per essere consumato fresco. Il periodo di produzione è prettamente quello primaverile - estivo andando, di massima, da aprile sino a luglio. Infine c'è il fagiolo controne, fagiolo cilentano dai semi bianchissimi, di forma tondeggiante e leggermente ovoidale, senza macchie né occhi. I baccelli che li contengono sono anch'essi di colore bianco-crema. È un fagiolo tardivo, si semina tra la prima e la seconda decade di luglio e si deve aspettare novembre per la raccolta. Evviva la Campania Felix!



foto a

14 febbraio 2016 - In occasione del 118° compleanno di Antonio de Curtis, in arte Totò, visita guidata con l'Associazione Culturale Artemis.

Nelle immagini, alcune tappe dell'emozionante viaggio nel tempo dedicato all'uomo e all'artista Totò, così dimenticato dalle Istituzioni, così ricordato dalla sua gente.

a) La casa natale nel quartiere Sanità

b) Palazzo Sanfelice, scelto per l'ambientazione del film "Questi fantasmi"

c) la Basilica di Santa Maria della Sanità, dove il 22 maggio del 1967 si tenne una sorta di funerale-bis voluto soprattutto dalla figlia e dalla gente del luogo che tanto lo amava e lo ama ancora.

d) Palazzo dello Spagnolo, sede scelta per accogliere il "museo di Totò". Il progetto di allestimento del sito culturale dedicato al Maestro partenopeo, fu presentato nel lontano 1995.

Da allora, tra inizi lavori, interruzioni, negligenze, errori, noncuranze e inutili chiacchiere da parte delle Istituzioni, quello che "ricorda" il Principe De Curtis, è solo una porta chiusa (e).



foto b



foto c



foto d



foto e