



NOTIZIE DALL'EUROPA E DAL MONDO



LE API SALVERANNO IL PIANETA

Saranno le api a salvare il pianeta: è il messaggio, attualissimo, che arriva dal romanzo fantasy "*Emma l'ape regina*" della scrittrice esordiente Sandra Rotondo. Un richiamo diretto alla nostra coscienza che, con lo strumento della narrativa e dell'immaginazione, ci aiuta a capire quanto sia grave l'attuale situazione che vede, a causa dei pesticidi e dell'agricoltura industriale, la strage delle colonie di api nel mondo.



Sandra Rotondo è una scrittrice esordiente e per farsi conoscere al pubblico ha scelto un tema che permette una profonda riflessione. Nel suo lavoro "*Emma l'ape regina*", esplora il rapporto tra uomo e natura in modo originale, rendendo protagoniste le api, proprio le creature per le quali in questi ultimi anni è stato lanciato un allarme planetario: la moria di questi insetti, causata in primis dall'utilizzo di determinati pesticidi, può mettere a repentaglio l'intero sistema agricolo.

Le api hanno, nel nostro ecosistema, un ruolo chiave per il mantenimento dell'equilibrio biologico, per cui sono naturalmente eroi inconsapevoli. Non a caso la loro estinzione segnerebbe, appunto, un evento catastrofico. *Emma l'ape regina* valorizza come protagonisti questi insetti e hanno nel romanzo una missione: salvare il mondo dalla distruzione del pianeta che l'uomo stesso sta provocando.

Prendono vita le avventure di esseri ibridi, a metà tra insetti e umani, come intermediari tra il mondo degli uomini e quello della Madre Terra, in una ambientazione che si muove tra reale e irreale, tra tecnologia e ritorno agli istinti primordiali. Queste creature nel romanzo acquisiscono forza dalla Natura nutrice che è, a sua volta, la regina assoluta di un mondo ormai vecchio e stanco.

Ai protagonisti viene dunque affidato il delicato compito di custodire l'equilibrio della biosfera, nonché di vestire i panni di guardiani che tutelano tutti gli esseri - indiscriminatamente - che vivono nel mondo. Guardiani e custodi contemporaneamente, in una ambientazione che oscilla tra il mondo degli umani e quello dei non-umani, come se fossero un tutt'uno, una teriosfera inscindibile. È in corso dunque una guerra sul nostro pianeta, e il destino è nelle mani della bellissima Emma, l'eroina di questa storia, metà umana e metà ape. Emma, divisa tra il suo aspetto animale e quello umano, dovrà lottare per il bene di tutti gli esseri viventi.

Attraverso di lei, e attraverso gli individui della sua specie, la Madre Terra ci chiama in suo aiuto, comunica con noi. Una lettura che fa riflettere anche sulle emergenze attuali; sta a noi coglierne il messaggio. Si può fare tanto, partendo dal [sottoscrivere la petizione promossa da Greenpeace](#) per vietare definitivamente l'utilizzo dei pesticidi che sono tra i principali responsabili della morte delle api.

(da [Il Cambiamento](#) - febbraio 2014)



'OKKIO ALLA SALUTE': I BIMBI MANGIANO PEGGIO

Un rapporto dell'Ufficio Regionale per l'Europa dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) evidenzia che in Europa fino al 27 per cento dei 13enni e fino al 33 per cento dei bimbi di 11 anni è in sovrappeso con il record, in quest'ultima fascia d'età che spetta alla Grecia, seguita nell'ordine dal Portogallo, Spagna, Croazia ed Italia insieme ai coetanei polacchi, svedesi e gallesi.

A minare la forma dei più giovani è la mancanza di attività fisica per pigrizia ma anche per le difficoltà a seguire corsi che per alcune discipline sportive hanno oneri non più facilmente affrontabili, soprattutto nei Paesi, come appunto Grecia, Portogallo, Spagna e Italia in cui la crisi economica internazionale ha avuto gli effetti più pensati. Sul piano dell'alimentazione si registra, soprattutto nelle famiglie con minori disponibilità economiche, una tendenza dei bambini ad alimentarsi con cibi convenienti e cheap, ricchi di grassi, sale, zuccheri abbinati spesso a bevande gassate a scapito di alimenti sani come la frutta e la verdura.

Non è un caso che è nei Paesi più ricchi come Paesi Bassi e Svizzera che si registrano i dati migliori nel caso dei bambini di 11 anni, ma posizioni ideali sono raggiunte anche per i 13enni. Si tratta dunque di una classifica che riflette in modo impressionante le difficoltà economiche dei diversi Paesi all'interno del contesto europeo ed evidenzia come la necessità di risparmio si traduce in comportamenti scorretti a tavola dove tendono a prevalere cibi low cost con pesanti effetti sulle condizioni di salute, soprattutto dei più piccoli.

La situazione di crisi si fa sentire anche in Italia, dove il numero di bambini e adolescenti che mangia frutta e verdura a ogni pasto è sceso al 35 per cento a fronte del 37 per cento nel 2012, mentre quelli che la mangiano una volta al giorno sono passati al 35 per cento contro il 39 per cento e si registra anche un aumento di coloro che non l'assumono o lo fanno al massimo due volte a settimana (31 per cento contro il 24 per cento).

Il risultato è che in Italia il 22,2 per cento di bambini è in sovrappeso, mentre il 10,6 per cento è obeso, secondo l'ultimo Rapporto *'Okkio alla salute'*, con il rischio che i giovani di questa generazione potrebbero essere i primi a vivere meno dei propri genitori, poiché l'aumento di peso è un allarmante fattore di rischio per molte malattie come problemi cardiocircolatori, diabete, ipertensione, infarto e alcuni tipi di cancro.

(dal Bollettino Bio di [Greenplanet](#) - febbraio 2014)

A SCUOLA #IOMANGIOGIUSTO: COME DEVE ESSERE UNA MENSA SCOLASTICA SOSTENIBILE

Una mensa scolastica sostenibile? Dovrebbe prevedere cibi sani, biologici e locali e gli sprechi dovrebbero essere pari a zero. Non è poi così difficile secondo la ricetta di ActionAid, che, in occasione della Giornata Mondiale della Giustizia Sociale del 20 febbraio scorso, ha lanciato l'iniziativa *"Io mangio giusto"* ([#iomangiogiusto](#)).



Una dieta sostenibile nelle mense scolastiche e una "mensa 10 e lode" è l'obiettivo cui punta l'associazione, mettendo su un lavoro di sensibilizzazione al diritto al cibo e di educazione a una sana e corretta alimentazione tra i banchi di scuola. Non male se si considera che nel nostro Paese, secondo dati [FIPE](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), il 50% dei bambini con meno di 14 anni mangia in una mensa scolastica e che, in media, ogni studente consuma circa 2mila pasti nel corso dell'intero ciclo scolastico obbligatorio.

A scuola si consumano 380 milioni di pasti ogni anno, oltre due milioni di pasti al giorno, con un fatturato pari a 1,3 miliardi di euro l'anno (Rapporto annuale FIPE-ANGEM 2011).

"Per ActionAid, migliorare la ristorazione scolastica è un'occasione da non perdere - [spiega](#) Marco De Ponte, Segretario Generale di [ActionAid](#) - perché consente di stimolare le istituzioni a promuovere il diritto a un cibo sostenibile e di lavorare con famiglie, bambini e insegnanti; iniziare a parlare di sostenibilità partendo proprio dalle scuole significa costruire una generazione di consumatori consapevoli, che decideranno di alimentarsi in modo sano e allo stesso tempo saranno più attivi nel promuovere un sistema di produzione e distribuzione del cibo più giusto".

Come dev'essere allora la mensa sostenibile ideale? Ecco i 5 punti essenziali:

1. Deve proporre prodotti locali e sani: i cibi offerti ai bimbi devono essere a basso impatto ambientale (biologici o da agricoltura integrata), senza OGM, stagionali e, dove possibile, prodotti in loco. Il cibo che proviene dai Paesi in via di sviluppo, inoltre, dovrebbe provenire dalla filiera del commercio equo e solidale, a certificazione di criteri produttivi di giustizia sociale, economica e ambientale;
2. Deve rispettare i lavoratori, l'ambiente e i consumatori: sono spesso i Comuni a gestire direttamente le mense, affidandolo a società esterne. ActionAid invita i Comuni a vigilare sulle gare d'appalto, perché i servizi di ristorazione siano trasparenti;
3. I fornitori dei pasti nelle mense dovrebbero operare nel rispetto dell'ambiente e non solo: nelle scuole stesse andrebbe somministrata sempre acqua pubblica e non imbottigliata;
4. Deve avere i bambini e i genitori protagonisti: le commissioni mensa dovrebbero essere ovunque attive e funzionanti, tramite attività promosse dalle scuole e dall'amministrazione;
5. Last but not least: una mensa deve ridurre gli sprechi e i rifiuti. Secondo alcune rilevazioni a cura di Nomisma/Pentapolis del 2013, circa il 10% dei pasti serviti nelle mense scolastiche (circa 87mila tonnellate di cibo) sono eccedenze, delle quali l'85% è totalmente sprecato. I bambini, il personale scolastico, le aziende fornitrici del servizio e le amministrazioni locali dovrebbero tutti insieme essere in grado di promuovere pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi e dei rifiuti.



(da [Greenme.it](#) - febbraio 2014)

BIO 3.0. LA VISIONE DEL BIOLOGICO SUL FUTURO



Il Futuro del biologico passa dal recupero della visione olistica del suo messaggio, che è **radicale** ed **immaginifico**. Il biologico di chi si ferma a sostituire gli input produttivi, non interessa più, il residuo zero è alla portata di molti ed oggi il cittadino consumatore vuole un **prodotto innovativo** in cui l'incorporazione dei valori ambientali, etici e sociali, che il movimento ha sempre proposto, giocheranno un ruolo centrale.

Il biologico ha bisogno di **scelte nette**, deve abbandonare le deroghe su cui ci siamo cullati da troppo tempo. Dobbiamo **lavorare moltissimo** per riappropriarci dei nostri semi, avere le giuste varietà di sementi e razze animali che valorizzino al massimo il nostro modello produttivo. Dobbiamo mettere al centro il nostro sapere e recuperare l'autonomia della produzione agricola, essere noi i primi fornitori di energia al sistema.

Un biologico che coinvolge tutta la società, e che pensa alla vita quotidiana del cittadino consumatore, gli facilita la vita, sia per le modalità di acquisto, rafforzando i canali di commercializzazione dove i produttori sono i primi protagonisti, rilocalizzando i mercati, ma anche rivoluzionando il packaging che deve essere completamente riciclabile.

Un biologico ricco di valori e di facile accesso. Questa scommessa è tutta nelle nostre mani, e non possiamo aspettare che qualcuno ci aiuti a vincerla, dobbiamo rimanere innovativi e questo lo riusciremo a fare grazie ai tanti giovani che scelgono di tornare in agricoltura e scelgono il bio: loro sono la nostra garanzia per vincere questa scommessa.

Andrea Ferrante - Presidente Consiglio Direttivo Federale AIAB

(Editoriale da Bio@agricoltura Notizie di AIAB – febbraio 2014)

DISTRETTO42, I SOGNATORI PISANI NON SI FERMANO

di William Domenichini

"Do not judge me by my successes, judge me by how many times I fell down and got back up again" (Non giudicarmi dai miei successi, giudicami da quante volte sono caduto e mi sono rialzato) **Nelson Mandela**

I sogni non si sequestrano, si colorano. Le energie non s'imprigionano, si liberano. In questo mondo grigio e spento, in cui gli interessi di pochi usurpano troppo spesso il bene comune, non bastano le migliori energie per difendere e colorare i sogni, per realizzare le utopie. Già, utopie. Quelle che nei bar, per la strada, si dice non diano da mangiare, ma che qualcuno paragonava all'orizzonte: tu fai un passo in avanti e si allontana di un passo, ne fai due, e si allontana di due. Che cose inutili le utopie, servono solo a camminare.

Il cammino arriva alla mattina del 15 febbraio, le energie sono ancora una volta scoccate, ancora una volta, dal Municipio dei Beni comuni. Dalle frequenze web di Radio Roarr, arriva l'annuncio: Pisa, centro città, quartiere San Martino, l'ex caserma "Curtatone e Montanara", circa 4000 mq di edifici e 8000 mq di parco completamente inutilizzato ed abbandonato dal 1994, è stata liberata.

Un deserto urbano da 20 anni, quando le ultime reclute passavano per la visita dei tre giorni, trasformando uno spazio espropriato alla cittadinanza pisana per pubblica (in)utilità, con un lento declino, degrado che giustifica una messa a bilancio o una cartolarizzazione di un luogo che è stato fatto diventare non-luogo.



La natura si è rimpossessata degli spazi, orizzontali e verticali: tra intrecci e fusioni di rami, muraglie di rampicanti, distese di fogliame, si intravedono tre sagome, scheletri di edifici, antiche vestigia, inanimate, congelate, come i calendari appesi, le poltrone della barberia immobili, i resti dei letti delle camerate, le cappe delle cucine.

In via Giordano Bruno, pochi giorni prima dell'anniversario del rogo di Campo de' Fiori, l'ex Distretto militare è al civico 42, come quell'articolo della Costituzione repubblicana che dice chiaramente:

"La proprietà è pubblica o privata. I beni economici appartengono allo Stato, ad enti o a privati. La proprietà privata è riconosciuta e garantita dalla legge, che ne determina i modi di acquisto, di godimento e i limiti allo scopo di assicurarne la funzione sociale e di renderla accessibile a tutti. La proprietà privata può essere, nei casi preveduti dalla legge, e salvo indennizzo, espropriata per motivi d'interesse generale".

Nasce il Distretto42. Un passato che è leitmotiv, vissuto e presente in tante altre città italiane. Così, la liberazione viene preparata dalla stesura di un dossier, il secondo dell'edizione Rebeldia!. Studiate, organizzatevi ed agitatevi, diceva quello, e con "Riconversioni urbane" inizia il racconto di ciò che ci si trova di fronte, oltre il muro di cinta che hanno nascosto, per anni, questo tesoro, oggi libero, le insegne di sorveglianza armata mutate, pacificate, i cancelli aperti, ed i tanti militanti all'opera nel rimettere a nuovo parco ed edifici, pronti ad ospitare le decine di attività a disposizione di un quartiere che da 20 anni ha visto negato quello spazio.

A pensar male si sa, si fa peccato, ma talvolta ci s'azzecca pure. L'area via Giordano Bruno è un tassello del famigerato "Progetto Caserme", faraonica operazione urbanistica che vorrebbe fare di quell'area, e delle altre caserme pisane dismesse (Bechi Luserna ed Artale) meglio nota come "Pisa futura", interventi altresì noti di speculazione edilizia in cambio la realizzazione di una nuova caserma nel quartiere di Ospedaletto. Nello studio c'è un salto in avanti, la connessione, la rete.

Una trama di relazioni, di esperienze e di narrazioni di altre realtà, in rapporto con i beni demaniali, da Trieste a Taranto, passando per Bologna, La Spezia, Livorno, Roma, Napoli. Storie di lotte, contro la conservazione dello status quo e speculazioni, di liberazioni, di riappropriazione, rilancio e riconversione.....[continua QUI la lettura](#)

(da [Informazione Sostenibile](#) – febbraio 2014)

[**Intermezzo: per spezzare la noia... godiamoci questo breve video.....**](#)

CAVOLFIORE VIOLA: UN ORTAGGIO RICCO DI BENEFICI PER LA SALUTE

Il cavolfiore viola è un incrocio tra cavolo broccolo e cavolfiore comune. In Sicilia troviamo il cavolfiore violetto, [conosciuto anche](#) come Violetto di Sicilia.

Il cavolfiore viola è ricco di carotenoidi e antociani, che svolgono la funzione di antiossidanti. Il suo utilizzo in cucina è molto coreografico in quanto permette di preparare contorni, zuppe e puree dal caratteristico colore violetto.



Il colore violetto di questa varietà di cavolfiore è dovuto proprio alla presenza di antociani, sostanze che sono in grado di ridurre i danni provocati dall'azione dei radicali liberi, di proteggere i capillari e di prevenire le infiammazioni, per non parlare della loro azione di contrasto nei confronti dei processi cancerogeni. In Sicilia il cavolfiore viola è ancora un prodotto di nicchia e viene coltivato soprattutto presso aziende agricole biologiche.

Nel mondo si trovano però altre varietà di cavolfiore dal tipico colore violetto. La loro tonalità è dovuta ancora una volta agli antociani, che sono responsabili della colorazione blu, rossa e violetta della frutta e della verdura, mirtilli compresi. Gli antociani, quando si parla di salute, vengono associati alla riduzione di numerosi rischi, con particolare riferimento alla pressione alta, alle malattie cardio-circolatorie, all'Alzheimer e ai tumori.

Tra gli alimenti dal maggior contenuto di antociani [troviamo](#) i broccoli, i frutti di bosco, i melograni e l'uva rossa. Proprio come le tipologie di frutta indicate, anche cavoli, broccoli e cavolfiori possono essere consumati crudi. Le varietà di cavolfiore viola giungono soprattutto dall'Italia meridionale e dal Sudafrica. Il loro colore non è dovuto a manipolazioni genetiche.

Il cavolfiore viola è un ortaggio tipicamente invernale. E' [ricco](#) di vitamina C e fornisce al nostro organismo anche vitamina A, fibre, calcio, selenio e potassio. Il selenio, insieme alla vitamina C, è utile per rafforzare il sistema immunitario. Potete gustare il cavolfiore viola cotto o crudo, magari condito con del succo di limone o con dell'aceto balsamico. Darà sicuramente un tocco di colore alle vostre tavole e vi sarà utile per fare un pieno di salute. Cercate il cavolfiore viola nei negozi di prodotti bio e nei mercati ortofrutticoli.

(da [Greenme.it](#) - febbraio 2014)

PROJECT FINANCING TROPPO COSTOSO: PAROLA DI CORTE DEI CONTI



Si riaccende il dibattito sulla fattibilità del progetto del nuovo ospedale di Padova dopo la bocciatura da parte della Corte dei conti dei "**Project Financing**".

Legambiente aveva già sollevato la questione con la pubblicazione di un articolato dossier (che puoi trovare [QUI](#)), dove particolare attenzione era stata data alle questioni della localizzazione del nuovo ospedale, le modalità con cui sono stati trovati i fondi e gli elevati costi di attuazione della proposta.

In merito alla localizzazione appaiono estremamente critiche le problematiche di mobilità e sicurezza idraulica.

L'area destinata alla realizzazione del nuovo ospedale è infatti soggetta a problemi di ristagno idrico che potrebbero essere risolti con lavori di messa in sicurezza della zona il cui costo è stato stimato in **65 milioni di euro**, che ricadrebbero tutti sul Comune di Padova.

Si tratta inoltre di una località non servita dai mezzi pubblici ed inserita in un complesso sistema di mobilità: è bene infatti sottolineare che l'attuale sistema delle tangenziali si trova già in situazione di sofferenza nelle ore di punta, per cui non è scontato che possa sopportare anche il traffico indotto dal nuovo polo ospedaliero. Si deve poi tenere conto della presenza del vicino stadio che, in occasione di grandi eventi, può mettere in tilt il sistema viabilistico circostante rendendo problematica la gestione delle urgenze.

Altra gravosa questione quella dei considerevoli costi dell'opera, il cui finanziamento è previsto tramite project financing ad iniziativa privata, meccanismo, questo, dove la concorrenza viene fortemente limitata. Inoltre, come viene ben descritto nell'[articolo del 21 febbraio 2014 sul Mattino di Padova di Roberta de Rossi](#), questo meccanismo tende ad avvantaggiare i privati che, forti delle ristrettezze economiche che gravano sul settore pubblico, possono impostare i progetti di finanza in modo che le convenzioni risultino decisamente sbilanciate a favore dei proponenti.

Nello stesso articolo vengono riportate le parole del procuratore Carmine Scarano – a partire dalle inchieste in corso (sono cinque) sulla costruzione dell'Ospedale di Mestre, il S. Angelo: *«Per lo più accade che il privato si assume solo il rischio di costruzione, e per il resto si tutela bene inserendo nel contratto clausole che di fatto annullano i rischi, ad esempio con penali contenute, insignificanti. L'opera finisce così per costare molto di più del previsto, aggravando il debito dell'ente pubblico»*.

Il presidente della Corte dei Conti, Angelo Buscema, nel sopracitato articolo del Mattino, ha sottolineato l'allarmante quadro che vede il malaffare espandersi in tutti i livelli dell'amministrazione e una società che con troppa facilità accetta come ineluttabili e quasi giustificate queste dinamiche della macchina amministrativa. Sempre Buscema ricorda come la criticità del sistema normativo determinerebbe il moltiplicarsi delle prassi e delle interpretazioni, incrementando in misura esponenziale incertezze, clientele, contenziosi: sarebbe dunque opportuno redigere norme chiare in materie come urbanistica e appalti.

(da [Ecopolis Newsletter](#) – febbraio 2014)

INVITO ALLA CONFERENZA DEL 1 MARZO A TREVISO

L'invito vuole promuovere un eventuale vostro sostegno - volontario - alla Campagna Agernova "Cibus in primis", contro OGM e pesticidi, ed ha lo scopo di aiutare gli agricoltori nella riconversione biologica nelle produzioni alimentari, per la tutela della propria salute e di quella dei cittadini italiani, minacciate da Pesticidi, disseccanti chimici ed OGM.

Il vostro contributo verrà utilizzato per creare delle Borse di Studio per giovani agronomi e periti agrari specializzati nelle tecniche biologiche, e sostenerne i costi di formazione presso lo Studio Agernova, per assistere gli agricoltori e diffondere le tecniche agroecologiche, alternative a pesticidi e OGM.

Il contributo verrà altresì utilizzato per supportare le vertenze legali e istituzionali in corso per il Bando degli OGM, e la sostituzione dei pesticidi chimici con le tecniche biologiche, in osservanza alle politiche agroambientali nazionali, regionali ed europee, sino ad oggi - *molto* - male interpretate in Italia.

Per le donazioni: (con causale "Sostegno vertenze contro Pesticidi ed OGM") Bonifico su c/c con IBAN: **IT56K010053870000000000026** intestato a Studio Associato Agernova; Lo Studio Agernova seleziona inoltre persone interessate ad inserirsi in una rete di assistenza tecnica Agro Eco Biologica Nazionale, con inserimento professionale.

Prof. Giuseppe Altieri, Docente Ordinario di Agroecologia, Fitopatologia, Entomologia ed Agricoltura Biologica – Istituto Agrario di Todì

Studio AGERNOVA - Servizi Avanzati per l'Agroecologia e la Ricerca
Località Viepri Centro 15, 06056 MASSA MARTANA (PG)
fono: 075-8947433 - Cell 347-4259872



CHIAREZZA SU OGM E CONSUMO DEL TERRITORIO

Tutti i nuovi Ministri troveranno sulla scrivania un buon numero di dossier aperti, con non poche situazioni urgenti. Non fa eccezione l'Agricoltura, per la quale evidenziamo due questioni la cui gestione può – tra l'altro – fornire subito chiari indizi sulle idee del nuovo titolare del dicastero e di tutta la compagine governativa.

Il primo riguarda gli OGM: la Commissione Europea sta (forse) per autorizzare per la coltivazione una nuova varietà di mais (Pioneer 1507), mentre a inizio aprile il TAR del Lazio si esprimerà sul ricorso che chiede l'annullamento del decreto interministeriale con il quale è stata vietata, nel luglio 2013, la coltivazione in Italia del mais MON 810 (l'unico OGM oggi autorizzato per la semina in Europa).

Il Friuli Venezia Giulia intanto sta lavorando per conto proprio a norme di coesistenza tra coltivazioni biologiche, convenzionali e GM, e quindi la stagione della semina del mais che si avvicina rischia di trovare un Paese allo sbando, dove qualcuno si sentirà autorizzato a seminare e qualcuno legittimato a proibirglielo. Occorre fare chiarezza e, dal nostro punto di vista, in primis intervenire per impedire qualsiasi semina di OGM. Ci auguriamo un immediato intervento del Ministro dell'Agricoltura, che dovrà coinvolgere i colleghi di Ambiente e Salute.



Altro tema caldissimo è lo stop al consumo di suolo, sul quale convergono (pur con diverse proposte) ormai quasi tutte le forze politiche, economiche e della società civile. Il Governo Letta (ma prima ancora si era già mosso il Ministro Catania, durante il Governo Monti) ha presentato un disegno di legge che ora giace alla Camera, con molti difetti nel testo ma con il pregio di essere una iniziativa che può finalmente sbloccare la situazione.

Al neo Ministro Martina, dunque, il compito di dare un segnale forte, sperando che accolga le proposte giunte dal Forum "Salviamo il Paesaggio", che raduna quasi mille associazioni nazionali e comitati locali e ha lavorato a una attenta e profonda revisione del DdL. Insomma, buon lavoro!

(dalla Newsletter di [Slowfood](#) – febbraio 2014)

IL BARATTO VIAGGIA SUI BINARI DELLA DECRESCITA

Si va riaffermando il valore del baratto, una delle forme di "contratto" (patto, per meglio dire) più sostenibili e che offrono certamente meno margini alla speculazione.

Le iniziative e i siti sono numerosi e ora è nato anche www.senzaneuro.com



E' un valore, anzi un insieme di valori che non si misurano con il soldo, cui non si dà un valore monetario. Al mondo d'oggi può sembrare strano, intere generazioni non hanno conosciuto che la moneta come parametro di paragone, come strumento di "misura" del valore.

E oggi la tendenza è quella di misurare tutto e tutti (sì, anche le persone a volte) con un valore monetario: il baratto è l'opposto, è uno scambio senza "misura" monetaria, è uno scambio di valori concreti e astratti insieme, è la costruzione di una relazione che vede

negli oggetti un mezzo, non un fine, e ultimamente, anche a ragione della sempre minore disponibilità di denaro che c'è fra la gente comune, il baratto ha conosciuto una grande riscoperta.

E' da poco online la nuova piattaforma italiana dedicata al baratto, <http://senzaneuro.com/>. La registrazione e l'utilizzo del sito sono gratuiti, e il sito dà la possibilità agli utenti di cercare i baratti filtrandoli per città o inserendo il CAP, per quartiere, così da creare delle micro reti di baratto anche all'interno delle singole città.

Ci sono molti altri siti dedicati al baratto, eccone alcuni:

- **www.zerorelativo.it**
Musica, film, vacanze, giochi, gioielli, tempo, ditutto un po'. Ci si iscrive e si inserisce l'annuncio: avviso via mail quando qualcuno è interessato a barattare con voi.
- **www.Reoose.com**
Su Reoose è possibile mettere gli annunci di tutti quegli oggetti ancora funzionanti che non si utilizzano più, ma che ad altre persone potrebbero servire.
- **www.E-barty.it**
Scarpe, abiti, accessori: molto femminile. La registrazione è gratis.
- **www.Nobay.it**
Si scambia solo, è il motto di nobay.
- **www.Coseinutili.it**
Ci sono oggetti che ad alcuni non servono più, oppure il tempo e le abilità. Si possono barattare oggetti in cambio di altri oggetti oppure in cambio di crediti per richiedere ciò che vi serve.
- **www.Soloscambio.it**
C'è una lista "Possiedo" e una "Voglio".
- **www.Swapclub.it**
Community del baratto focalizzata sul contenuto degli armadi: scarpe, borse, vestiti.
- **www.Homelink.it**
Scambio di casa, il che presuppone apertura mentale, correttezza e disponibilità. E' un modo alternativo di fare vacanza.
- **www.Homeforhome.com**
Si viaggia in tutto il mondo scambiando la propria casa con quella degli altri utenti.

(da [Il Cambiamento](#) – febbraio 2014)

GIOCHI PERICOLOSI: LA VIA DEI RIFIUTI TRA ITALIA E CINA



“Il breve lavoro che segue è incentrato sull’analisi delle criticità che la normativa riguardante il traffico internazionale di rifiuti e l’esperienza hanno posto in evidenza.

La ricerca, svolta grazie alla collaborazione di funzionari delle forze dell’ordine e dell’Agenzia delle dogane, ha come obiettivo principale quello di dimostrare come anche un’azione apparentemente a favore dell’ambiente, quale appunto il recupero dei rifiuti, può in realtà ridurre il godimento del diritto allo sviluppo, alla vita, alla salute, al cibo, all’informazione, alla sicurezza sul lavoro, ai benefici derivanti dai progressi scientifici, ad un equo risarcimento. I documenti di trasporto, le analisi di laboratorio e le autorizzazioni sono manipolati da spedizionieri e trasportatori per sfuggire ai controlli doganali e di frontiera. Le varie dinamiche dimostrano come, anche in questo ambito, la criminalità si sia ormai adattata al mercato, sempre più interdipendente e globalizzato”.

Si apre con questa lucida analisi “Giochi Pericolosi, Ricerca #1”, la prima pubblicazione della nuova serie “Le ricerche dell’Osservatorio Ambiente e Legalità”, che analizza il traffico dei rifiuti nell’era dell’interdipendenza dei mercati e mette a confronto la normativa e l’esperienza del recupero dei rifiuti di alcune operazioni quali “Serenissima” e “True toys”.

Secondo l’Agenzia delle dogane, circa il 55,53% delle esportazioni effettuate dal porto di Venezia sono dirette ad Hong Kong per poi raggiungere la Cina via terra. Nel 2012 sono stati sequestrati in Italia una gran quantità di rifiuti spacciati come materie prime secondarie, in realtà inutilizzabili perché contenenti ancora sostanze tossiche, ma la smania di alcuni paesi dalle economie emergenti (Cina, India e Brasile per fare alcuni esempi) di procurarsi materie prime non risparmia nulla ed imprenditori con pochi scrupoli sono disposti ad impiegare qualsiasi materiale pur di guadagnare.

Nella ricerca di MariaTeresa Ariniello è messa in luce anche la necessità di inserimento nel codice penale di nuove figure di reato riguardanti la tutela dell’ambiente: l’attuale situazione prevede infatti un basso rischio di natura penale che sottende all’illecito e che spinge le attività criminali ad investire nel ciclo dei rifiuti. L’Osservatorio Ambiente e Legalità Venezia inaugura con questo documento una nuova serie di pubblicazioni, le Ricerche dell’Osservatorio, di cui potete trovare l’intera documentazione [QUI](#).

(da [Ecopolis Newsletter](#) – febbraio 2014)

CARNE E CIBO SPAZZATURA ALIMENTANO ALZHEIMER E DEMENZA

Carne, in particolare quella cotta alla griglia, ma anche il cosiddetto cibo spazzatura sono ricchi di [AGEs](#) (prodotti della glicazione finale). Una nuova ricerca collega queste sostanze alla comparsa di malattie come diabete di tipo 2 ma anche [Alzheimer](#) e demenza.



Secondo lo studio realizzato su modello animale da un team di ricercatori dell’Icahn school of medicine di Mount Sinai (New York) e [pubblicato su PNAS](#), una dieta molto ricca in AGEs porta ad un aumento di proteine dannose nel cervello (placca beta amiloide) in grado di modificare le reazioni chimiche e indurre problemi alle funzioni cognitive.

Gli AGEs si formano quando proteine e grassi reagiscono chimicamente con lo zucchero, ciò avviene quotidianamente nel nostro corpo ma in piccole quantità che l’organismo è in grado di smaltire.

Il problema è che a queste si aggiungono anche gli AGEs assunti con l'alimentazione: ciò avviene in particolare con la cottura della carne non solo alla griglia ma anche in padella o al forno. Assorbire questi AGEs, secondo gli studiosi, aumenterebbe l'infiammazione e l'accumulo di proteina beta amiloide, marcatore già noto in malattie come demenza e Alzheimer.

Queste sostanze sono presenti anche in alcuni prodotti caseari pastorizzati e in cibi spazzatura e quello che può provocare danni nel tempo è proprio l'accumulo nel nostro organismo: gli organi emuntori non sono più in grado di smaltire queste sostanze e si viene così a creare un'infiammazione cronica che porta alla comparsa di malattie.

Gli esperti consigliano di ridurre da subito il consumo di questi cibi, prediligendo invece un'alimentazione a base vegetale. La dottoressa Helen Vlassara, autrice principale dello studio, sottolinea che non è necessario diventare vegetariani ma *"che si deve fare attenzione a ciò che si mangia e come lo si prepara"*. Sono necessari comunque altri studi, e questa volta su campione umano, per capire meglio la correlazione tra AGEs e comparsa di malattie degenerative.

Leggi anche:

[- Carne rossa ed eccesso di ferro: tra le cause dell'Alzheimer](#)

[- Alzheimer: colpa dei pesticidi e del DDT?](#)

[- Dieta mediterranea: allontana Alzheimer e demenza meglio dei farmaci](#)

(dalla Newsletter di [Greenme.it](#) – febbraio 2014)

SCOMMETTIAMO SUI CARCIOFI

Ci piace vincere facile e allora oggi scommettiamo sui carciofi: dalla prossima settimana, a partire da lunedì, i prezzi si dimezzeranno. Troveremo in abbondanza quelli spinosi (sardi e siculi, tra i quali spicca il [Presidio Slow Food dello spinoso di Menfi](#)), il thema (una varietà più "industriale" e senza spine) e già anche le prime mammole, che di solito sono care ma che tra qualche giorno, visto l'anticipo di primavera che sta coinvolgendo soprattutto il Centro-Sud, costeranno meno del solito.

Parliamo di prezzi straciatissimi per gli spinosi e i thema, in alcuni casi sotto i 50 centesimi al pezzo, e di mammole anche sotto l'euro. Producono tutte le zone vocate: Sicilia, Puglia, Campania e Lazio per le mammole, poi Sardegna, Liguria e Toscana. Si prevede un'invasione di carciofi per due settimane.

È dunque il momento di cercare una qualità superiore, che mai come in questo periodo sarà così conveniente. Tra i thema e gli spinosi noi consigliamo gli ultimi, anche se più scomodi da portarsi a casa e da pulire – chi non si è mai punto? – perché mediamente sono un po' più gustosi. Di solito costano il doppio degli altri, perché il thema è una varietà con una resa nel campo decisamente maggiore. Con la stessa densità di piante, infatti, il thema produce il triplo.

Naturale che questa varietà senza spine, studiata soprattutto per le esigenze della grande distribuzione che li vende già puliti e confezionati, abbia avuto un'esplosione a partire dagli anni '90 soppiantando così un poco gli spinosi, a cui oggi resta circa il 30% delle quote di mercato. Ma dalla prossima settimana le differenze di prezzo saranno minime e quindi scegliamo le spine, quelle del carciofo tradizionale che d'inverno è il preferito al Nord.

Al Centro-Sud, invece, si parte con le mammole, più tipicamente primaverili, ma già presenti a prezzi non di primizia. Ci saranno anche i primi [Carciofi violetti di Castellammare](#), altro Presidio Slow Food, di una qualità organolettica straordinaria che si ottiene anche attraverso antiche tecniche colturali, come la copertura della prima mammola con delle piccole coppette di terracotta.

Per gli altri carciofi "presidiati" – di Perinaldo in Liguria, di [Sant'Erasmo in Veneto](#) e il campano bianco di Pertosa – bisognerà invece attendere aprile, ma chissà che l'anticipo generalizzato di questa stagione non li renda disponibili prima.

(dalla Newsletter di [Slowfood](#) – febbraio 2014)

UK, IL BIO RIPRENDE QUOTA

Dopo anni di difficoltà legate alla situazione finanziaria, in Inghilterra il biologico torna a riprendere i suoi spazi, soprattutto nell'ortofrutta.

Per Bob Sexton, responsabile Soil Association, i dati relativi alle vendite di prodotti bio sono positivi; secondo la Nielsen sarebbero cresciuti di un punto percentuale rispetto l'anno precedente e dopo 4 anni di stagnazione e il mercato oggi vale 1.24 miliardi di sterline.



Nonostante complessivamente la crescita non sia così impetuosa, dimostra che in alcuni segmenti le cose stanno finalmente cominciando a tornare positive, a partire dall'ortofrutta, dove un mix di disponibilità del prodotto (una delle criticità storiche per il mercato dell'agricoltura biologica britannico) e comunicazione promozionale operata da coltivatori e produttori dimostrano come oggi non vada sottovalutato "un pubblico – spiega Sexton - che domanda sempre più marchi biologici di cui fidarsi".

Come, appunto, la Soil Association, il cui marchio oggi segna un +5,3%. Secondo il quotidiano Guardian, nei supermercati della catena Tesco la vendita di banane certificate è cresciuto fino al 60%, quello del ortofrutta bio (soprattutto mele ed uva) registra una crescita a doppia cifra.

(da [La Vita Bio](#) – febbraio 2014)

Buon fine settimana a tutti....

[Cosa si nasconde dietro il paradigma della crescita](#)

da [Il Cambiamento](#) – febbraio 2014

[Monsanto si appropria di altri 250 Dna naturali](#)

[I semi in mano a cinque multinazionali](#)

[Le grinfie di Sygenta sul peperone](#)

da [Terra Nuova](#) – febbraio 2014

["Via d'acqua": altro cemento a Milano](#)

da [Il Cambiamento](#) – febbraio 2014