



NOTIZIE DALL'EUROPA E DAL MONDO



Ciao amici: abbiamo bisogno di almeno 500mila firme entro settembre. Una valanga da scaricare sul Parlamento italiano - a settembre - quando la tagliola per modificare l'articolo 138 della Costituzione, e quindi la Costituzione stessa (che sarebbe esposta ai colpi di mano di qualunque maggioranza) potrebbe scattare con il consenso di senatori e deputati nominati dalle segreterie di PDL, PD e Scelta Civica.

Stiamo cercando di impedirlo con l'unica arma rimasta a disposizione dei semplici cittadini: la mobilitazione civile in tutte le forme democratiche possibili. Più di 320.000 sostenitori (ad oggi 8 agosto), hanno già aderito all'appello, appello che ha mobilitato attori, scrittori, cantanti e uomini dello sport. Occorre far firmare ancora per fermare questa ignominia. Ti chiediamo quindi di condividere l'appello:

- 1. Firmando QUI l'appello dalla pagina de Il Fatto Quotidiano**
- 2. (dove potrai leggerne il testo completo);**
- 2. Sulla tua bacheca Facebook cliccando qui;**
- 3. Su Twitter cliccando qui.**

La nostra Costituzione, non a caso definita "la più bella del mondo" da quegli stessi che oggi la rinnegano, non va cambiata ma solo applicata meglio e in tutte le sue forme. La Costituzione garantisce i nostri diritti e doveri e basta introdurre una parola in più o in meno per indebolire la nostra democrazia e le nostre tutele. Qui non esistono colori politici ma solo una grande emergenza civile che riguarda tutti.

Grazie ancora per aver firmato, contiamo sul tuo appoggio per arrivare presto a 500mila.

Antonio Padellaro, Direttore de "Il Fatto Quotidiano"

(da Change.org - agosto 2013)

**LA MORIA DI MUCCHE PER BOTULINO A
TREBASELEGHE (PD).**

IL CASO GIUNGE AL PARLAMENTO EUROPEO

Interrogazione dell'On.le Zanoni: *l'Europa scopra se c'è un collegamento con lo spargimento dei digestati residui della produzione di biogas.*



La Commissione europea dovrà ora verificare sulla possibile esistenza di un rapporto causa-effetto tra la presenza di impianti per la produzione di biogas e il botulismo nei bovini. Questo chiede, in una interrogazione parlamentare, l'On.le Andrea Zanoni, eurodeputato ALDE (Alleanza dei Liberali Democratici europei) e membro della Commissione ENVI Ambiente, Salute Pubblica e Sicurezza Alimentare al Parlamento europeo.

Il fine è anche quello di accertare la sicurezza biologica della pratica di spargimento dei digestati residui sui terreni. Come è noto nel maggio scorso a Trebaseleghe (PD) si è verificata una vera e propria moria di mucche a causa di avvelenamento da botulino. Il contagio ha coinvolto circa 50 animali e ha comportato il sequestro di un allevamento a opera dell'Azienda Sanitaria Locale, con un danno per l'azienda agricola di 100.000 euro.

Le cause dell'infezione sono ancora sconosciute, ma secondo quanto emerso dalle indagini epidemiologiche svolte nell'immediatezza la tossina potrebbe essere stata contenuta nel terreno presente nel fieno consumato dai bovini.

Secondo l'On.le Zanoni "nel raggio di circa quattro chilometri rispetto all'allevamento dove si è assistito alla moria degli animali sono in funzione quattro centrali a biogas, tre delle quali site nel territorio di Trebaseleghe e una in quello di Piombino Dese (PD)". Zanoni ricorda altresì le ricerche del Professor Helge Boehnel, direttore per dieci anni dell'Istituto di biotecnologie tropicali dell'Università di Goettingen in Germania e massimo esperto di botulismo. Negli ultimi anni in Germania si sono verificati circa mille casi di morti di bovini da botulismo in zone caratterizzate dal proliferare della presenza di centrali per la produzione di biogas.

"Ho portato all'attenzione dell'Europa - dichiara l'On.le Zanoni - il grave episodio di Trebaseleghe, chiedendo che la Commissione approfondisca la possibile esistenza di un rapporto causa-effetto tra la presenza di impianti per la produzione di biogas e botulismo nei bovini e al fine di accertare la sicurezza biologica della pratica di spargimento dei digestati residui di tali produzioni sui terreni. Bisogna porre massima attenzione - ha concluso l'Europarlamentare - a questo preoccupante fenomeno per evitare gravi conseguenze per la salute dei cittadini".

Il botulismo, malattia potenzialmente letale anche per l'uomo, è legata al Clostridium botulinum, un batterio anaerobico che produce la neurotossina botulinica, la sostanza più tossica fino a oggi conosciuta. A questo proposito occorre segnalare che potrebbe esistere un rapporto causa-effetto tra botulismo nei bovini e presenza sul territorio di centrali per la produzione di biogas. Il Clostridium botulinum, infatti, potrebbe essere presente nel digestato di tali impianti, il materiale di scarto che viene sparso sui terreni a valle del processo produttivo del biogas.

****leggi anche: "di biogas si può morire?" - da Ruralpini.it****

(da [Geapress](#) - agosto 2013)



ENERGIE NATURALI PER IL CORPO

Cinque modi naturali per energizzare il nostro corpo e la nostra mente

Ah, la caffeina: in tutto il mondo viene considerata la via migliore per dare sprint ed energia.

Che sia in forma di caffè, tè o bevande energetiche sta diventando sempre più di moda, molti di noi si affidano alla caffeina ogni giorno per una rapida soluzione energetica.

Fermiamoci però un attimo per un esame più attento dei tanto famigerati *energy drink*.

Oltre alla caffeina, molte bevande energetiche contengono altisonanti aminoacidi e altre vitamine del gruppo B, sponsorizzate come sane e naturali. Questi drink contengono taurina, un acido organico che aiuta a prevenire il nervosismo indotto normalmente dalla caffeina, dopo averli bevuti la sensazione di benessere ed energia ci pervade, ma ci sono alcuni gravi effetti collaterali da tenere a mente:

- ***affaticamento surrenale:*** le bevande energetiche iperstimolano le ghiandole surrenali per aumentare i livelli di idrocortisone e la produzione di adrenalina, e quindi l'amminoacido GABA sopprime l'iperstimolazione, così da non farci sentire nervosi. Tutto questo lavoro extra per le nostre ghiandole surrenali può portare a stanchezza surrenalica o ad un crash del sistema surrenale.

- aumento di peso: l'idrocortisone introdotto in più nel nostro organismo comporta il fatto che le ghiandole surrenali siano maggiormente resistenti all'insulina. Ingurgitare tutti quei dolcificanti artificiali che le bevande energetiche contengono, crea per il pancreas un lavoro straordinario che può portare ad un aumento di peso, il quale si presenta specificamente nell'addome.
- sindrome metabolica: tutto questo iperstimolare il fisico può causare la sindrome metabolica, i sintomi iniziali includono l'obesità addominale, l'ipertensione, il diabete e aumenti dei valori del colesterolo. Ma, aspettate, c'è di più! Con la sindrome metabolica in atto ed in stato di avanzamento si rischia di incorrere in malattie cardiache, ictus, insufficienza renale e danni ai nervi.

Un altro problema è il fatto che le persone che consumano regolarmente bevande energetiche sviluppano nel tempo una sorta di resistenza alle stesse, per cui saranno costrette a berne quantitativi maggiori per ricevere maggiori stimoli. Se si tenta di smettere, compaiono stati di depressione derivanti dall'assenza di questi iperstimolanti e per uscire da questo "down" si avverte il bisogno di una spinta di caffeina, giusto il tanto per sentirsi normale, instaurando in questo modo un pericoloso circolo vizioso.

Se i rischi per la salute non sono sufficienti a scoraggiarvi dall'uso, dovete sapere che l'efficacia promessa negli spot pubblicitari di "cinque ore di energia continua" è un grande equivoco. Non si può contare su due energy drink al giorno per lavorare dieci ore. L'energia prodotta da caffeina è molto variabile - da un breve impulso ad un effetto che dura ore - e non solo: la ricerca mostra che la caffeina può lavorare costantemente per cinque ore su alcuni soggetti mentre in altri, invece, può causare sonnolenza e disturbi di concentrazione.

Allora come possiamo aumentare la naturale energia del corpo? Vi propongo delle buone alternative che io stessa ho incorporato, nel corso degli anni, nella mia vita. Questi cinque suggerimenti vi aiuteranno a mantenere un sano livello di energia durante il giorno:

1. Sedersi a fare la colazione. Oltre a darci l'energia, una buona colazione ci riempie di aminoacidi, vitamine e minerali per mantenerci in buona salute. Una colazione a base di frutta di stagione biologica sarebbe l'ideale!;
2. Mangiare più volte al giorno tanti piccoli pasti. L'eccessiva assunzione di cibo rallenta il metabolismo e ci fa sentire pigri: tutta l'energia del vostro corpo va verso gli organi per aiutare la digestione, piuttosto che aiutare il vostro cervello. Provate a mangiare più volte al giorno con piccoli pasti contenenti molta fibra; questi aiutano a mantenere costanti i vostri livelli energetici. Io suggerisco frutta, verdura, frutta secca o essiccata. Evitate snack della grande distribuzione come cracker, biscotti, merendine preconfezionate o succhi artificiali;
3. Evitate tutti i tipi di stimolanti: come gli snack zuccherati o i farmaci. Tutti provocano lo stesso tipo di problemi di cui sopra. In più, gli stimolanti in genere inducono il corpo ad utilizzare i carboidrati per ricavare l'energia, invece di consumare il grasso naturalmente presente nel nostro organismo, il che significa che il grasso resta immobile intorno all'addome;
4. Esercizio quotidiano. Lo sappiamo tutti che migliora la produzione e l'efficienza energetica, aumentando la circolazione di sangue ossigenato al cervello, oltre a fornire tutte le sostanze nutritive alle cellule del nostro corpo. Inoltre, il movimento del corpo produce endorfine (ormoni "calmanti" del corpo) che regolano la produzione dell'ormone surrenale. Non dovete necessariamente fare le maratone o sport a livello agonistico: basta una semplice passeggiata di 20/30 minuti, magari con il vostro cane al seguito...!;
5. Digiuno periodico. Di solito ha una cattiva reputazione questa tecnica depurativa estrema, ma la ricerca nel corso degli ultimi 20 anni ha dimostrato che il digiuno può effettivamente servire come un pulsante di "reset" per il metabolismo. Il digiuno ci rende efficienti, consapevoli nel distinguere le voglie dal vero senso di fame, permette di riconoscere il senso sazietà e riduce sia la resistenza all'insulina che all'idrocortisone.

Energizzare naturalmente il nostro corpo significa a volte cambiare completamente il nostro stile di vita nel lungo periodo. Ma vedrete che il vostro flusso di energia sarà stabile, invece di assomigliare ad un viaggio sulle montagne russe con alti e bassi causati dalle bevande energetiche (oltre a ridurre il rischio di diabete, infarto, ictus e sindrome metabolica!).

Non dovrete perdere tempo a preoccuparvi a pensare da dove dovrà arrivare il vostro prossimo carico di energia, perché sarà già incorporato nella vostra routine quotidiana. Alla fine, non avrete nemmeno bisogno di pensare ad avere bisogno di maggiore energia, perché il livello sarà sempre costante e tendente verso l'alto!!!

Se invece volete continuare ad avere "botte" di energia solo per qualche ora, va bene. Prendete pure una bevanda energetica della "durata" di cinque ore. Ma se volete energia costante per tutta la vita, dovrete abbandonare gli stimolanti artificiali e concentrarvi sulla creazione di uno stile di vita sano.

(da Promiseland - agosto 2013)



VENEZIA: TROPPE ALGHE UCCIDONO LA LAGUNA

Di che cosa sono morti le migliaia di pesci che galleggiano senza vita nella laguna di Venezia, dopo una lunga e penosa agonia?

Secondo quanto riportato dai giornali, la proliferazione e successiva decomposizione delle alghe ha provocato una carenza di ossigeno nelle acque e il conseguente soffocamento dei pesci; questo fenomeno ha visto sì come causa scatenante le intense precipitazioni prima e

l'aumento di temperatura poi, ma il problema di base, come ribadito dalle fonti citate dai vari quotidiani, rimane il livello troppo alto di composti a base di azoto e fosforo, che da decenni le imprese e le aziende agricole riversano in laguna e che funzionano da fertilizzante per le alghe.

Il Centro Internazionale di Ecologia della Nutrizione intende proporre una riflessione proprio su questo aspetto, facendo notare come, in ogni parte del mondo, sia l'industria dell'allevamento di animali per la produzione di carne, latticini e uova ad avere la maggior responsabilità relativamente all'inquinamento delle acque. Ciò è confermato anche dal dossier della FAO del 2006 *'Allevamenti, una grande minaccia per l'ambiente'* in cui si afferma che, per quanto riguarda le acque, i maggiori agenti inquinanti sono proprio le deiezioni degli animali, ricche di antibiotici e altre sostanze chimiche usate nell'allevamento nonché i fertilizzanti e pesticidi usati nella coltivazione dei mangimi per gli animali.

I raccolti, infatti, assorbono solo da un terzo alla metà dell'azoto applicato al terreno come fertilizzante: le sostanze chimiche rimaste inutilizzate inquinano il suolo e l'acqua. Dato che, secondo le statistiche della FAO, metà dei cereali e il 90% della soia prodotti nel mondo sono usati come mangimi per animali e che queste sostanze chimiche sono per la maggior parte usate nelle monocolture per la produzione di mangimi animali, è chiaro che la maggior responsabilità per questo enorme uso di sostanze chimiche sta proprio nella pratica dell'allevamento.

Un ulteriore problema sono le deiezioni degli animali allevati: le deiezioni liquide e semi-liquide contengono livelli di fosforo e azoto al di sopra della norma, perché gli animali possono assorbire solo una piccola parte della quantità di queste sostanze presenti nei loro mangimi. Quando gli escrementi animali filtrano nei corsi d'acqua, l'azoto e il fosforo in eccesso rovinano la qualità dell'acqua e danneggiano gli ecosistemi acquatici e le zone umide. Circa il 70-80% dell'azoto fornito ai bovini, ai suini e alle galline ovaiole mediante l'alimentazione, e il 60% di quello dato ai polli da carne viene eliminato nelle feci e nell'urina e finisce nei corsi d'acqua.

Oggi, le deiezioni in eccesso vengono sparse sul terreno e nelle acque, mettendo in pericolo la salubrità delle acque e i pesci che ci vivono. Questo accade in ogni zona del mondo, perché ormai la pratica dell'allevamento intensivo è diffusa ovunque. Per esempio, lo spandimento delle deiezioni animali è strettamente collegato alla 'zona morta' di 7.000 miglia quadrate nel Golfo del Messico, che non contiene più vita acquatica.

Nel giugno 2010, il Programma per l'Ambiente delle Nazioni Unite ha pubblicato il report *'Calcolo degli impatti ambientali dei consumi e della produzione'* le cui conclusioni affermano:

'Si prevede che gli impatti dell'agricoltura aumentino in modo sostanziale a causa dell'aumento di popolazione e del conseguente aumento del consumo di alimenti animali. Una riduzione sostanziale di questo impatto sarà possibile solamente attraverso un drastico cambiamento dell'alimentazione globale, scegliendo di non usare prodotti animali'. Lo stesso report specifica: 'La produzione di cibo è quella che più influenza l'utilizzo del terreno, e quindi il cambiamento di habitat, il consumo di acqua, il sovra-sfruttamento delle zone di pesca e l'inquinamento da azoto e fosforo'.

Gli animali d'allevamento, oggi considerati come macchine che producono proteine animali, hanno bisogno di una ingente quantità di mangime per produrre una quantità di carne, latte, uova molto più bassa. Si possono definire in questo senso *'fabbriche di proteine alla rovescia'*, perché per ottenere un kg. di carne sono necessari mediamente 15 kg. di vegetali coltivati appositamente.

(dal Bollettino Bio di [Greenplanet](#) - agosto 2013)



SICILY BIO PROJECT

Grazie al progetto SICILY BIO PROJECT voluto dall'Assessorato Regionale alle attività produttive, decine di aziende del biologico siciliano di qualità hanno potuto partecipare - e continueranno a farlo anche per la fine del 2013 e per tutto il 2014 - alle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali di settore.

Le imprese, che avanzano alla Regione specifica richiesta, vengono selezionate in modo da riuscire a presentare ad un pubblico qualificato di buyers ed esperti del settore, la più variegata e selezionata offerta di prodotti biologici.

La produzione biologica siciliana, con le sue quasi 8.000 aziende di produzione primaria su 170 ettari di territorio coltivato e le circa 500 imprese di trasformazione, rappresenta una fetta sempre più importante dell'agricoltura isolana. Le produzioni biologiche siciliane vanno dal grano - 22.000 ettari coltivati - all'olio con i suoi circa 8.000 ettari alla frutta con oltre 7.500 ettari fino agli ortaggi con 2.400 ettari coltivati.

Il comparto biologico in Sicilia è un mosaico di aziende diverse, alcune delle quali fortemente innovative e altre caratterizzate da un convinto recupero delle produzioni tradizionali e a rischio di scomparsa. Coniugando storia e modernità il biologico siciliano scala la classifica in Italia e si è già attestato al secondo posto per produzioni e superfici coltivate.

(da *Il Mangiabiò* di [AIAB](#) - agosto 2013)



L'INSEGNAMENTO DEL MICHELINI

A margine di alcune visite effettuate un paio di settimane fa in Trentino ci siamo fermati, sollecitati e accompagnati da Eugenio Rosi, al Maso Michelini, sulle prime colline alle spalle di Rovereto.

Un maso antichissimo, bellissimo nella sua architettura rurale e "vissuta", oggi gestito dal proprietario Walter Michelini, che ci ha accolti con grande ospitalità, conducendoci nella vecchia e meravigliosa cantina dove tra le vecchie botti ha "pescato" una *boza* (bottiglia, in trentino) presto aperta all'ombra di un bel castagno, tra le vigne del maso.

Si comincia a chiacchierare e il Michelini (come si sa in Trentino l'articolo è d'obbligo quando si indica una persona) ci racconta, tra le altre, una cosa bellissima, che secondo noi vale la pena di essere riportata perché, nella sua semplicità e "innocenza", fotografa perfettamente quello che è avvenuto e che sta avvenendo - nel bene, ma soprattutto nel male - nel mondo del vino italiano.

«Fino alla fine degli anni Ottanta – racconta Michelini – coltivavo la vigna assieme a mio padre, e facevo quello che mi aveva insegnato lui e prima ancora mio nonno. In sostanza non facevamo niente di strano: tante ore in vigna, tanta zappa, qualche trattamento a mano con rame e zolfo ... facevamo una viticoltura che oggi si chiama biologica, ma quella volta questo Biologico non c'era, non l'avevano ancora inventato ...



Poi agli inizi degli anni Novanta hanno cominciato a venire i Tecnici (n.d.r.: noi abbiamo immaginato essere gli agronomi delle cantine sociali o dell'Istituto di San Michele all'Adige ...) che mi dicevano che sbagliavo tutto: che dovevo potare in modo diverso, che dovevo diserbare il sottofila invece che lavorare con la zappa il terreno, che dovevo "dare acqua", che dovevo usare i Sistemici e poi gli Antibotritici ... insomma che se volevo continuare a guadagnare qualcosa dalla mia attività di viticoltore dovevo cambiare tutto il mio sistema».



«E io – continua in maniera sempre più incalzante – pian piano mi sono lasciato convincere e ho cominciato a fare, contro voglia, quello che mi dicevano. In effetti, devo dire, ho guadagnato qualche lira in più ... ma l'uva che producevo mi dava ben poche soddisfazioni ...».

«Ma quello che è bello – e a questo punto il Michelini, persona pacata e tranquilla, si infervora incredibilmente nel racconto – è che da qualche tempo questi Tecnici hanno ricominciato a venire per dirmi che sbaglio ancora tutto. Che dovrei inerbire, che dovrei scalzare il sottofila, che dovrei fare la "lotta integrata", che dovrei "passare al biologico" ... e finiscono per dirmi che dovrei fare dei corsi di aggiornamento. E allora a me viene da ridere e gli dico: ma cosa dovrei venire a imparare, quello che facevo – e che sapevo fare bene – una volta?»

Voi vorreste insegnare a me quello che facevo già trent'anni fa? E così li mando via, prima di arrabbiarmi sul serio ... perché poi quando i Tecnici cominciano il discorso sul contenere i costi, sull'abbattimento dei costi e su tutta questa solfa dei costi m'innervosisco proprio ...

Una volta non si badava ai costi, si faceva una bella viticoltura, si produceva un'uva migliore e si viveva meglio. Ora ci sono sempre problemi, l'uva non è più quella, si vive peggio e non si guadagna più niente ... non mi sembra un grande progresso!!».



Qualsiasi commento alle parole del Michelini ci sembra superfluo. Spendiamo le ultime righe per la bozza che ci siamo bevuti, con grande soddisfazione, durante quella mezz'oretta sotto il castagno. Presa su fresca dalla cantina, aperta con un vecchio cavatappi e versata subito nei bicchieri: un Merlot del 1969, imbottigliato con i "sostanziosi" mezzi tecnologici dell'epoca (vedi foto cantina) dal padre del Michelini.

Valter mette il naso nel bicchiere e storce un po' il naso – no l'è bona come altre – a noi invece sembra un sogno: la leggera riduzione iniziale sparisce subito, si avvertono note di ossidazione ma molto contenute, il naso comincia lentamente ad aprirsi. La bocca impressiona per la grande acidità, per la perfetta forma e per la drittezza, ancora succosa nonostante l'evidente mancanza dei sentori fruttati primari.

Spezie finissime, tabacco, pepe; ogni sentore si esprime con calma, ma con nitida determinazione, per una bocca sempre più elegante e austera, che alla fine domanda ancora un altro sorso ... e la bozza finisce subito, sulle parole sacrosante del Michelini.

(da [Slowine](#) di SlowFood - agosto 2013)

ALLA SCOPERTA DEL FIGOMORO DI CANEVA

Il figomoro (nome locale) è il gioiello estivo delle Prealpi friulane e trevigiane. Ne è la capitale Caneva, un vivace comune in provincia di Pordenone, che ha fatto del frutto, un biotipo locale, il suo prodotto tipico.



Una bandiera del territorio. Ormai si è prossimi alla raccolta dei primi fichi mori, che sono belli e abbondanti sulle piante: *'Ce n'è una valanga'*, commenta con soddisfazione Gianni Coan, direttore del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del figomoro, che sta curando un progetto per far conoscere identità e pregi del frutto. *'Se il tempo si manterrà favorevole, avremo un raccolto eccezionale, che potrà soddisfare le crescenti richieste'*.



Il figomoro di Caneva e dintorni sta allargando il suo mercato, rimasto finora sostanzialmente locale. E' molto apprezzato da consumatori del Trentino e di altre regioni e sta tentando qualche puntatina all'estero. E' commercializzato, in particolare, da OPO Veneto: *'E' un prodotto di nicchia*, commenta Sergio Tronchin, responsabile commerciale dell'organizzazione di produttori, *che piace e che va'*.

Si distingue perché concentra in sé il top dei valori nutritivi e gustativi del fico: è dolcissimo, nutritivo e ricco di sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio, magnesio); secondo studi recenti, sarebbe una naturale ed efficace difesa delle coronarie. Lo si distingue per la forma allungata, per il colore nero, per la polpa rossa cardinale, tenera e sapidissima. Sulle piante quasi tutti i fichi stanno ormai cambiando colore. Sono in fase avanzata di maturazione: la loro buccia da verde si sta facendo violacea e quindi blu.

I fichi mori, quando sono proprio maturi, si presentano di colore nero brillante, tono da cui prendono il nome. Sono molto delicati e per gustarne appieno i valori bisogna consumarli freschissimi, entro pochissimi giorni dalla raccolta, che viene fatta rigorosamente a mano e con grande cura per non rovinarli. La coltivazione è in crescita, grazie alla sperimentazione di alcuni ficheti, la cui resa è decisamente sostenuta, anche per la presenza dell'irrigazione che è un fattore molto importante.

La produzione potrebbe toccare le 50 tonnellate quest'anno, ma il dato è difficilmente verificabile, dal momento che molte sono 'le vendite dirette': dal coltivatore al consumatore. I fichi mori di Caneva, come tutte le varietà, sono preceduti sulla pianta dai fioroni, siconi primaticci, la cui raccolta è appena terminata. Quest'anno per i fichi fioroni, in genere più grossi e più belli, ma poco saporiti, è stata una *débacle*. Pochissimi e di scarso valore. *'Ma non sono questi - rileva distaccato Gianni Coan - che incidono sulla fortuna del figomoro di Caneva. E' una produzione limitata e di poco peso'*.

(dal Bollettino Bio di [Greenplanet](#) - agosto 2013)

LA RISERVA DELLA VAUDA È SALVA. ALMENO PER ORA.

Come leggiamo dalle pagine dei quotidiani in questi giorni, da martedì 30 luglio è ufficiale: la Provincia di Torino ha detto no all'impianto fotovoltaico nel parco della Vauda, nel basso Canavese.

La decisione è ora un atto formale della giunta e mette la parola fine a una vicenda che dura da alcuni mesi e che ha visto contrapporsi l'ente guidato da Antonio Saitta, i comuni coinvolti, Slow Food Italia e i comitati di cittadini, che hanno raccolto 4 mila firme contro i 72 ettari di pannelli fotovoltaici, dopo che Slow Food Italia aveva già inviato una [lettera](#) ai Ministri di Difesa, Ambiente, Politiche Agricole e alle istituzioni coinvolte.

Dall'altra il Ministero della Difesa, che però in questi mesi non si è mai fatto sentire, tanto che il presidente Saitta ora passa all'attacco: «Il governo parla di ambiente ma non lo protegge. La nostra è una battaglia isolata». Il terreno di scontro è il progetto di un parco fotovoltaico sui terreni dell'ex poligono di tiro, all'interno del parco della Vauda.

Molta la soddisfazione di Slow Food Italia per la decisione della giunta Saitta, che ha mantenuto la parola data qualche settimana fa, valutando attentamente il progetto e giungendo a una decisione in tempi brevi.



Il timore ora è che, soprattutto viste le reazioni a caldo di Lino Girometta, AD della società Difesa spa, ci sia un ricorso al TAR. Lo stesso Girometta, infatti, dichiara a [La Repubblica](#): «*Leggeremo attentamente le motivazioni [della decisione] e valuteremo [un eventuale ricorso]. Quello che è certo è che si è sprecata una grande occasione*». «Una dichiarazione che ci lascia basiti», replica Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia. «*Semplicemente dovrebbe essere chiaro a tutti che in una riserva naturale non si installano pannelli a terra per produrre energia, anche se potenziamente pulita. Sosteniamo completamente la linea del presidente Saitta, che ha inviato una lettera ai parlamentari piemontesi chiedendo un intervento in Parlamento per contestare la posizione di Difesa spa*».

Le motivazioni alla base del diniego a procedere, infatti, sono motivate da argomentazioni approfondite, in base al fatto che l'intervento risulta in contrasto con le linee guida regionali, con il Piano provinciale territoriale di coordinamento e con la giurisprudenza esistente in materia in Italia. «*Ora ci aspettiamo che i parlamentari piemontesi facciano sentire la loro voce*», conclude Burdese.

Il progetto: L'idea faceva parte di un piano nazionale di valorizzazione delle aree militari dismesse sparse per l'Italia, 67 caserme e 13 terreni, che un'azienda del ministero, la Difesa spa, deve trasformare in impianti per l'energia pulita. «*Anche il ministero della Difesa deve rispettare le leggi, anche se in questi mesi ci ha completamente ignorato*», conclude Saitta. La Provincia nelle scorse settimane ha scritto ai vari ministeri coinvolti, Difesa appunto, Agricoltura e Ambiente, per anticipare il parere negativo arrivato ieri e provare a trovare soluzioni condivise. Ma non è arrivata nessuna risposta.

(Leggi il [comunicato stampa](#) di Slow Food Italia e l'articolo di Roberto Burdese su [IlFattoquotidiano.it](#))

(da [Slow Food](#) - agosto 2013)

SENZA CARNE BOVINA, 4 MILIARDI DI PERSONE IN PIU' AVREBBERO CIBO A SUFFICIENZA

Carne bovina: uno spreco di calorie.

Se gli Stati Uniti azzerassero l'allevamento dei bovini e il [consumo di carne](#), essi sarebbero in grado di nutrire tre volte tanto il numero di persone che riescono a sfamare oggi.



Che il consumo di carne non sia un grande affare per la salute umana e quella del pianeta, lo si sapeva da tempo. Ma un nuovo studio condotto dalla *University of Minnesota* ha messo in luce che mangiare la carne comporta un enorme spreco di risorse. Ma non solo. La ricerca ha messo nero su bianco il fatto che le calorie assunte da una persona che si nutre di carne bovina rappresentano appena il 10 per cento di quelle acquisite dall'animale dai prodotti agricoli. In questo passaggio dunque si disperde il 41 per cento delle calorie.

I ricercatori hanno ipotizzato che gli esseri umani hanno bisogno in media di 2.700 calorie al giorno. Stando a queste cifre, è emerso che solo il 12 per cento delle calorie vegetali utilizzate per l'alimentazione animale si trasforma nelle calorie consumate dagli esseri umani. Allo stesso modo, solo il 55 per cento delle calorie delle colture in tutto il mondo alimentano direttamente le persone. Considerando solo gli Stati Uniti, l'agricoltura potrebbe sfamare un ulteriore miliardo di persone, spostando le calorie delle colture per il consumo umano diretto.

Le terre coltivate di tutto il mondo, da sole, potrebbero sfamare 4 miliardi di persone in più quanto non facciamo ora. Basterebbe solo sostituire alla produzione di mangimi e biocarburanti per gli animali, esclusivamente quella destinata al consumo umano. Anche un piccolo, parziale spostamento delle colture intensive destinate al bestiame come il foraggio potrebbe aumentare l'efficienza agricola e fornire cibo per milioni di persone.

Il team di ricerca ha esaminato l'allocazione delle calorie in quattro paesi chiave, India, Cina, Brasile e Stati Uniti, scoprendo che mentre l'India destina il 90 per cento delle calorie all'alimentazione umana, gli altri tre ne destinano rispettivamente il 58, il 45 e il 27 per cento. Lo studio non ha considerato solo le calorie ma anche le proteine, ottenendo risultati simili. Ad esempio, di tutte le proteine vegetali prodotte, solo il 49 per cento fa parte delle diete umane.

Cambiare abitudini cosa comporterebbe? Secondo i ricercatori, ad oggi un completo cambiamento delle diete a livello globale che elimini del tutto la carne non è fattibile, ma anche un parziale cambiamento potrebbe apportare dei benefici non da poco. Evitando i bovini e preferendo pollo e maiale, si potrebbero alimentare altre 357 milioni di persone, e il passaggio ad una alimentazione priva di carne ma con uova e latte potrebbe sostenere altre 815 milioni di persone. L'uomo potrebbe dunque completamente soddisfare il fabbisogno proteico con diete a base vegetale, ma modificando in parte i sistemi di coltura ad esempio con una maggiore produzione di legumi ricchi di proteine.

"Abbiamo in sostanza scoperto una sorprendente abbondanza di cibo per un mondo affamato, nascosto in bella vista nei terreni agricoli che già coltiviamo", [ha detto](#) Emily Cassidy, autore principale del documento. "A seconda della misura in cui gli agricoltori e i consumatori sono disposti a cambiare le pratiche attuali, le coltivazioni esistenti potrebbero sfamare milioni o addirittura miliardi di persone."

(da [Greenme.it](#) - agosto 2013)

Ecco, come di consueto, le ultime pilloline...digestive...

[Pensionababbi, l'equità che non c'è](#)

da [Altrenotizie](#) - agosto 2013

[Porcellum e Superporcellum](#)

dal [Blog di Beppe Grillo](#) - agosto 2013

[Mare privato lungo il litorale romano](#)

da [Legambiente](#) - agosto 2013

[B Corp: Se l'impresa for profit è sociale](#)

da [Vita.it](#) - agosto 2013

Buone vacanze a chi è al mare....

(Baia di Lacona – Isola d'Elba)



a chi è in montagna....

(Valle d'Aosta – Val d'Ayas)

e a chi se ne sta a casa in città...a godersi il caldo....

**APERTO
PER FERIE**

DAL 1° AL 31 AGOSTO