



## NEWSLETTER 43-2012

[www.eltamiso.it](http://www.eltamiso.it)



### NOTIZIE DALL'EUROPA E DAL MONDO



*Queste notizie non possono circolare solo sui nostri PC, ma devono fare più rumore, arrivando a coinvolgere trasmissioni televisive ed istituzioni che le possano rendere pubbliche, e quindi ufficialmente perseguibili, altrimenti tutto finirà - come sempre - sotto il classico tappeto dove nessuno mai andrà a pulire.....*

*Sei hai 2 minuti di tempo leggi con attenzione questo articolo... scoprirai come sarebbe facile uscire dalla crisi se i malfattori fossero assicurati alla giustizia, pagando i loro debiti, ma siamo in Italia... i TG non ne parlano, i giornali fanno finta di niente. Gli interessi in ballo sono enormi e chi ha scoperto gli scheletri negli armadi, dopo anni di onorato servizio, è costretto a dimettersi. Leggi e se vuoi fallo sapere a tutti in che paese abietto, nostro malgrado, viviamo, anche se purtroppo lo sanno già tutti, anche i neonati.*

*Umberto Rapetto non è più un colonnello della Guardia di Finanza. Ufficialmente e formalmente si è trattato di dimissioni. In verità, pare che desse parecchio fastidio ai "poteri forti", alla politica e alla criminalità organizzata. Per questo è stato "gentilmente invitato" a farsi da parte.*

*Chi è Umberto Rapetto? Per i più si tratta di un nome insignificante. Eppure siamo di fronte a un super esperto di informatica e lotta alle frodi. Autore di numerose pubblicazioni, è anche docente universitario. Gli Stati Uniti ce lo invidiano. Le sue competenze e la sua intensissima attività hanno consentito al nostro Stato di individuare migliaia di evasori fiscali.*

*Peccato che poi le somme concretamente recuperate siano minime. Per cinque anni, Rapetto ha seguito tutti i componenti delle organizzazioni che gestivano il gioco d'azzardo in Italia senza pagare le imposte. Finché un giorno ha chiuso il dossier, facendolo arrivare ai carabinieri: ha fatto arrestare quindici persone.*

*Rapetto si è presentato in giudizio con migliaia di pagine di prove e con conti precisi: le società dei videopoker sotto accusa devono restituire allo Stato 98 miliardi, 456 milioni, 756 mila euro. Cifra mostruosa, superiore persino alle ultime quattro manovre finanziarie messe assieme (con le nostre tasse e i nostri sacrifici). Gli imputati, che sono stati tutti condannati penalmente, hanno patteggiato, anche se Rapetto era contrario: il colonnello sosteneva che dovevano restituire fino all'ultimo centesimo di euro.*

*Alla fine i giudici si sono rivolti alla Corte dei Conti la quale ha preso atto della condanna penale della Cassazione e ha imposto agli imputati il pagamento di **appena 2,5 miliardi di euro**. Lo sconto è di quelli che nemmeno nel più pazzo dei supermercati: 96,5%!*

*Qualcuno ne ha parlato in TV? Ovvio che no, la farfallina di Belen, i dettagli delle cene simpatiche di Arcore o il sole in Primavera sono argomenti ben più importanti. In sintesi, l'attività del colonnello Rapetto consente di accertare 98 miliardi e mezzo di evasione fiscale ad opera delle società che operano nel gioco d'azzardo. E che fa lo Stato? Concede a loro uno sconto del 96,5% e a noi... sempre nuove tasse! Già, perché, se a non pagare le imposte è un piccolo imprenditore o un normale cittadino, si interviene con i carri armati.*

Se ad evadere sono le grandi società, si va con i guanti, c'è il super premio. Quei 98 miliardi e rotti avrebbero alleggerito di molto i nostri sacrifici e avrebbero dato un enorme aiuto a risolvere tanti dei problemi in cui versa il nostro martoriato paese! Quel premio che non c'è stato per Rapetto, costretto a dimettersi perché faceva fin troppo bene il proprio mestiere. Proprio sicuri che una Repubblica in cui l'immoralità è la norma debba essere festeggiata? Decidete voi.

leggi qui di seguito due articoli di corollario:

[Guardia di Finanza, si dimette Rapetto. Multò i re dei videopoker per 98 miliardi](#)

e

[Inchiesta Bpm: "Legge di Milanese per sisma in Abruzzo favoriva videopoker"](#)  
da [Il Fatto Quotidiano](#) – maggio 2012



## **EVENTI ALLA COSTIGLIOLA – 10 NOVEMBRE 2012**

### **L'estate di San Martino della tradizione contadina**

#### **Questo il programma dell'evento:**

ore 18:30 – I CEREALI

Presentazione dei cereali prodotti da La Costigliola: introduzione alle specifiche tecniche dei grani antichi.

ore 19:30 – LA CENA DEL CONTADINO

Cena a base dei cereali e dei prodotti de La Costigliola: ogni piatto diventa racconto della tradizione veneta:

*Antipasto:* orzo de La Costigliola con crema di zucca e funghi;

*Primo piatto:* zuppa del contadino con farro de La Costigliola e legumi;

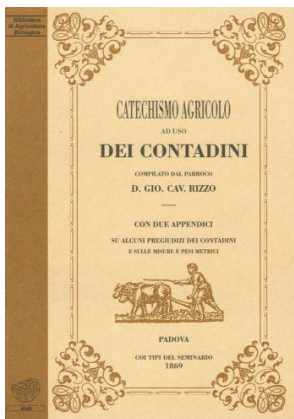
*Secondo piatto:* tortino di radicchio dell'orto con polenta di mais de La Costigliola;

*Degustazione di formaggi* DOP "Dei Bianchi" di Asiago con miele millefiori de La Costigliola;

*Dolce:* castagne sul fuoco

ore 21:30 – IL CATECHISMO AGRICOLO

Il "[Catechismo agricolo ad uso dei contadini](#)" verrà "interpretato" con lo spettacolo "*Terrestri – Istruzioni per l'uso*" dal Gruppo Teatrale "I 4 Noni", 4 ragazzi cresciuti alla scuola di Serena Fiorio, animatrice della nota Compagnia Teatrale "I Fantaghirò".



**Per maggiori informazioni chiamare lo 049-9903221 (chiamata gratuita), oppure inviare una e-mail a: [info@lacostigliola.org](mailto:info@lacostigliola.org)**

**(da [La Costigliola](#) - novembre 2012)**

## **"QUESTO L'HO FATTO IO!" SERATE SULL'ARTE DI ARRANGIARSI IN CUCINA**

***lunedì 12 novembre – Osteria di fuori porta  
Via Tiziano Aspetti, 7 - PADOVA***

L'[Osteria di fuori porta](#) e [Bio Rekk](#), propongono lunedì 12 novembre 2012, una serata a tema:

*Le Conserve dolci, zuccheri aromatizzati, sciroppi e marmellate, miscela per cioccolata in tazza.*

- [clicca qui per il volantino dell'iniziativa](#)
- [clicca qui per iscriverti alle serate.](#)



**(da [Bio Rekk](#) - novembre 2012)**

## FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE: LA SPESA DI NOVEMBRE



Dai colori caldi e forti, la frutta e la verdura che possiamo trovare in Novembre, ci aiuta a rendere più allegro e frizzante questo mese altrimenti così uggioso.

E per prevenire i primi malanni di stagione, quale miglior rimedio se non mettersi in cucina e preparare un'ottima zuppa di cavolfiore o un dolcissimo strudel di mele? Così potremmo non solo ricaricarci di sali minerali e vitamine, per prevenire i primi malanni di stagione, ma allontanare anche la depressione tipica di questa buia e malinconica stagione.

[Clicca QUI per proseguire nella lettura dell'articolo](#)

(da [Greenme.it](#) - novembre 2012)



### SERATA VEGETARIANA OGNI GIOVEDÌ

*La ricerca dei sapori nelle tradizioni italiane, unita a un'accurata selezione di prodotti biologici anche a chilometri zero, compongono la cucina dello chef Gianni Chinellato, che proporrà ogni giovedì la degustazione di un menù vegetariano diverso.*

*Il costo del menù completo, che comprende ½ litro d'acqua, ¼ di vino e il pane di nostra produzione con pasta madre, è di 24€. È richiesta la prenotazione - Apertura alle ore 20.30*

*Queste le proposte per il mese di novembre:*

08 NOVEMBRE	15 NOVEMBRE	22 NOVEMBRE	29 NOVEMBRE
INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
CREMA DI CAROTE	CREMA DI ZUCCA	ZUPPA DI FUNGHI, CASTAGNE E CECI	ZUPPA DI PATATE DELLE DOLOMITI
LASAGNE CON RICOTTA, MELANZANE E NOCI E PICIONI DELLE MARCHE	TORTELLI MANTOVANI E GNOCCHETTI UMBRI	PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE E CAPUNSEI DI SOLFERINO	CANEDERLI DI MAGRO TRENTINI E PASTICCIO DI VERDURE
ERBAZZONE EMILIANO E POLENTA PASTICCIATA	PULPET DE MARISAN LOMBARDE E TORTA DI PATATE E SPINACI	CROCCHETTE DI UOVA ALLA VENETA E INVOLTINI DI VERZA	ZUCCHINE RIPIENE E TAROZ DELLA VALTELLINA
PURÈ TRIESTINO	ZUCCHINE DELLA NONNA	CIPOLLE AGLI AROMI	CAROTE AL FORNO
DOLCE	DOLCE	DOLCE	DOLCE

## **IL BIOLOGICO DEVE CRESCERE, NON SOLO IN QUANTITA'**



*Superato l'appuntamento del SANA, dove il Biologico si è ancora una volta ritrovato manifestando peraltro una significativa fiducia sulle proprie capacità di sviluppo, ci stiamo immergendo nuovamente nel dibattito, che da mesi coinvolge le organizzazioni presenti in Federbio, sulla necessità di rafforzare la credibilità del settore nei confronti dei consumatori e del mercato.*

*Già da qualche tempo sono state identificate tre aree di intervento che coinvolgono praticamente, e così deve essere, tutti i protagonisti: rafforzamento delle filiere nazionali, miglioramento del sistema di controllo e certificazione, interventi presso la Pubblica Amministrazione perché sostenga, con la competenza che sarebbe necessaria, il ruolo che le compete.*



*Sul primo aspetto ci sembra del tutto evidente che per supportare la crescita del settore sia indispensabile rafforzare la parte agricola realizzando accordi di filiera e facilitando la conversione di nuove aziende. Non è un compito facile e lo sanno bene alcuni nostri associati che si stanno fortemente impegnando in questo senso. Le difficoltà sono tante ed è indispensabile che tutti i momenti associativi, compreso il nostro Consorzio ovviamente, diano il più ampio appoggio.*

*Riguardo al sistema di controllo, nessuno ha negato la necessità di migliorarne le prestazioni e non solo per la vicenda Gatto con gli Stivali, ma soprattutto perché le sfide che le aziende italiane stanno affrontando hanno bisogno, da parte di tutto il sistema di certificazione, di un supporto più efficace di quanto non sia stato fornito finora.*

*Diversi interventi si stanno mettendo a punto da parte degli OdC soci di Federbio soprattutto in termini di scambio di informazioni e di codice di autodisciplina ed altro ci si appresta a fare con l'introduzione, gestita da Federbio stessa, del sistema E-CERT (un programma informatico adottato da operatori ed OdC che garantisce la provenienza biologica dei prodotti lungo tutta la filiera) a partire dai comparti più a rischio come per esempio quello cerealicolo.*

*Si tratterà di uno sforzo importante richiesto a tutti, ma in particolare alle aziende di stoccaggio e di trasformazione che andranno coinvolte, accompagnate e supportate con grande convinzione.*

*Sul contributo della Pubblica Amministrazione e sul fatto che rappresenti un problema non occorre convincere nessuno: l'impegno non può essere tuttavia quello di una guerra senza quartiere (e senza senso), ma quello di una dialettica, magari anche serrata e comunque sempre propositiva, che difenda a testa alta le ragioni del settore e la sua possibilità di poter operare efficacemente.*

*Ho richiamato, seppur brevemente, questi obiettivi perché su di essi ci sentiamo fortemente impegnati ed intendiamo concentrare gli sforzi nella convinzione che contengano innovazioni positive e dimostrino, se riusciremo a realizzarli, la capacità di rispondere alle sfide che lo stesso successo del settore ci pone davanti senza per questo mortificare una storia ricca di soddisfazioni che ci ha comunque portato ad essere uno dei protagonisti a livello mondiale.*

*E' anche per questo che siamo fortemente perplessi quando, nell'ampia riflessione sul sistema di controllo che è ancora in corso in Federbio, emergono proposte molto lontane da tutto questo e che non possono non preoccupare. Facciamo attenzione: se si scuote troppo violentemente l'albero non cadono solo le mele marce! E' anzi un pericolo da evitare ad ogni costo soprattutto in questo momento in cui l'albero del biologico, per tanti motivi, non è nemmeno particolarmente robusto ed è già sottoposto a vari strattoni.*

*Per quanto riguarda il nostro Consorzio siamo perciò fermamente intenzionati a mantenere la barra dritta verso obiettivi ragionevoli e realizzabili e a fare ogni sforzo perché tutto il settore converga su di essi. Lo dobbiamo ai nostri soci che con capacità, determinazione e fantasia stanno operando sempre più intensamente lanciando nuovi prodotti, aprendo nuovi mercati, rafforzando le loro filiere.*

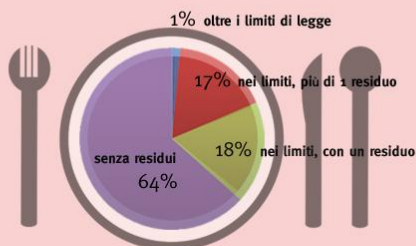
Lino Nori Presidente Consorzio Il Biologico



**(da CCPB News on Line - novembre 2012)**

## QUANTI PESTICIDI HO NEL PIATTO?

Un terzo (36%) dei campioni di frutta e verdura analizzati nel 2011 presenta residui chimici (diserbanti, insetticidi, fungicidi, etc.)



TRA I CAMPIONI OLTRE I LIMITI DI LEGGE il 5,1% dei peperoni l'1,7% delle pesche l'1,2% delle fragole



TRA I CAMPIONI CON PIÙ DI UN RESIDUO il 52% delle pere il 43% delle mele



### IN AUMENTO I CAMPIONI "DA RECORD"

Su alcuni prodotti in regola sono state trovate più sostanze chimiche attive

9

residui trovati su un campione di UVA

8

residui trovati su un campione di VINO

6

residui trovati su un campione di MELE



5

residui trovati su un campione di ARANCE

5

residui trovati su un campione di PERE

5

residui trovati su un campione di PERE



### I RISCHI DEL MULTIRESIDUO

La normativa fissa limiti per la protezione della salute solo sui singoli residui, non per gli effetti di più composti contemporaneamente (multiresiduo). Ci sono avvertenze per i rischi dell'interazione tra più medicinali insieme, ma non per sostanze pericolose come i pesticidi



## PESTICIDI NEL PIATTO

Un terzo della frutta e della verdura che finisce sulle tavole degli italiani presenta tracce di pesticidi.

Alcuni campioni poi sono da record, con 6, 7, anche 9 principi chimici presenti contemporaneamente.

C'è la faccia rassicurante della medaglia: il numero, stabile rispetto allo scorso anno, dei campioni di frutta e verdura fuorilegge (fermi allo 0,6%) e di quelli legali contaminati da un solo residuo chimico (18,3%).

E c'è la faccia preoccupante: complessivamente un terzo (il 36%) dei campioni di frutta e verdura analizzati (dati ufficiali forniti da Arpa, Asl e uffici pubblici regionali competenti) presenta residui di fitofarmaci, e aumentano i campioni da record, con tanti, fino a nove, principi attivi presenti contemporaneamente.

Ecco, in sintesi il risultato di *Pesticidi nel piatto 2012*, il rapporto annuale di Legambiente sui residui di fitofarmaci nei prodotti ortofrutticoli e

derivati commercializzati in Italia.

[\(scarica QUI il Dossier "Pesticidi nel piatto - 2012"\)](#).

(da [Legambiente](#) - novembre 2012)

## LA NUOVA AGRICOLTURA ECOLOGICA NELL'ECONOMIA SOLIDALE 10 e 11 NOVEMBRE 2012 - SENIGALLIA (AN)

Lo scopo principale del Convegno è di promuovere e favorire l'incontro e il collegamento in rete fra tutto l'ampio movimento associativo e produttivo dell'Agricoltura ecologica, di vecchia e nuova costituzione, e fra questo e il recente ma dinamico mondo dell'Economia solidale: RES, DES, GAS, produttori e associazioni di vari settori.

La finalità comune è quella della trasformazione positiva del sistema economico e sociale nel quale viviamo per la costruzione dal basso di un nuovo sistema economico, basato sulle buone relazioni e sulla collaborazione e solidarietà, invece che sulla conflittualità, e orientato al rispetto dei principi di ecologia, sobrietà, giustizia sociale, responsabilità, valorizzazione di tutte le risorse umane, benvivere diffuso, nel rispetto dei criteri di centralità della persona e del rapporto con il territorio e la comunità territoriale, anche attraverso la promozione dei DES-Distretti di Economia Solidale.

Scopo del Convegno - e strumento per avvicinare i due movimenti - è anche di trattare insieme, in modo propositivo e concreto, temi di attualità, relativi al settore dell'Agricoltura ecologica, per realizzare passi avanti effettivi.

[Scarica QUI il programma del Convegno](#)

**Agli interessati è vivamente consigliato di iscriversi collegandosi a [questo link](#), per darci un'idea delle presenze e per prenotare i pasti bio (solo dietro prenotazione).**

**Segnalato da La Terra e Il Cielo - Arcevia**



LA TERRA  
E IL CIELO  
Agricoltura biologica dal 1980

(da [REES Marche-Rete di Economia Etica e Solidale](#) - novembre 2012)

## **ANNATA VITIVINICOLA: IL TRICOLORE IN VETTA AL PODIO MONDIALE**

Secondo l'Organizzazione mondiale della vigna e del vino (OIV) la produzione di vino in Francia è quest'anno crollata del 19 per cento, con punte del 26 per cento per lo champagne, e si è quindi attestata a 40,5 milioni di ettolitri.

Un calo si è registrato anche in tutta Italia, pari al 3 per cento rispetto allo scorso anno: la produzione è scesa a 40,8 milioni di ettolitri nel 2012.



In valori assoluti quindi l'Italia ha comunque sorpassato la Francia ed è diventata il primo produttore mondiale di vino. A coronare il festeggiamento per questo primato mondiale nella produzione per il vino Made in Italy, anche il record storico delle esportazioni che crescono dell'8 per cento e potrebbero raggiungere il massimo di 4,5 miliardi di euro nel 2012, secondo le stime Coldiretti su dati Istat. Come non bastasse, per i cugini transalpini c'è l'ulteriore sfregio all'orgoglio nazionale di vedere che lo spumante tricolore ha fatto registrare un vero e proprio boom in casa dello Champagne, con un +35 per cento.

La riduzione della produzione di vino ha interessato anche il terzo produttore mondiale, la Spagna, che è scesa di un -6 per cento fino a 31,5 milioni di ettolitri. Aumentano solo i 'nuovi' produttori quali gli Stati Uniti (+7 per cento), l'Australia (+4 per cento) e il Sud Africa (+4 per cento). Tre Paesi che messi insieme arrivano alla produzione italiana.

### ***Annata vitivinicola: le cause della minor produzione in Europa***

Nell'annata che consacra l'Italia primo produttore mondiale di vino, la riduzione della produzione di vino si è fatta sentire a livello globale scendendo ai 248,2 milioni di ettolitri che rappresentano il valore minimo dal 1975.

Ad influenzare la produzione sono state in Europa la riduzione della superficie coltivata a vigneto e l'andamento climatico anomalo che ha condizionato la produzione livello globale a causa di una temperatura media durante l'estate 2012 che è stata la più elevata di sempre, con un valore di 1,03 gradi Celsius superiore alla media. E non è mai stato così caldo durante la fase maturazione delle uve. E dire che invece sta tornando ad aumentare il consumo di vino a livello mondiale. Minore offerta e maggiore domanda spingono al rialzo dei prezzi di vendita dei vini sui mercati internazionali, anche per compensare l'aumento dei costi produttivi.

L'Italia è allineata agli altri Paesi produttori, e si è già verificato un aumento del 7 per cento dei prezzi medi di vendita del vino comune al consumo nel primo semestre del 2012. Parallelamente, si stanno attuando tecniche commerciali più aggressive, come dimostra la scelta di anticipare la commercializzazione della produzione italiana di vino novello che, grazie ad un decreto del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, arriva sul mercato ben sedici giorni prima rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese.

***(da Le News di Garantitaly - novembre 2012)***

---



## **ALBERI: L'APPROCCIO SCIENTIFICO, DA SOLO, PUÒ NON BASTARE**

*"Nei contenziosi, il verde a oltranza, privo di una solida base scientifica, non è sufficiente. Alla base della salvaguardia dell'ambiente sta la conoscenza "intima" delle interazioni tra le dinamiche storico antropiche e quelle naturali che lo hanno plasmato. Se i due fattori non sono adeguatamente conosciuti è facile cadere vittime delle ideologie".*

Così ci scrive un importante botanico che Legambiente ha contattato nelle settimane scorse a proposito dei tagli delle alberature in via Goito e sulla gestione del verde urbano padovano.

E continua: "Cara Legambiente, quando si tratta di tagliare vecchi pioppi (come quelli di via Goito, n.d.r.) un botanico serio non può fare opposizione con efficaci argomentazioni. Il pericolo esiste davvero e la messa in sicurezza non può non essere fatta solo dopo schianti rovinosi. Il Pioppo (sia bianco, sia nero, sia canadese) è un genere a rapida crescita e poco longevo e quindi facile al deperimento in tempi non troppo lunghi.

*I pioppi neri e quelli canadesi hanno il legno fragile, diventano grandissimi in pochi anni e possono facilmente collassare in presenza di forti venti. Se si vuole far ritornare l'ambiente come prima basta, comunque, ripiantare pioppi e nel giro di una decina di anni si ha già un buon effetto paesaggistico.*

*Io sconsiglio, però, di usare pioppi per le alberature stradali, specie se si tratta di Populus x canadensis, nota essenza esotica invasiva. Io suggerirei di piantare farnie, bagolari, frassini ossifilli o tigli autoctoni (non americani), tutte specie largamente presenti nella pianura veneta, coltivate o spontanee. Sono a crescita più lenta, lo stesso molto decorative, ma meno pericolose. Sono da evitare aceri ricci, aceri di monte o altre specie montane di cui ultimamente si abusa. Ancor di più va evitato l'uso di specie esotiche, qualsiasi esse siano (a parte il platano), anche la più bella e aggraziata.*

*C'è un abuso di piante forestiere che fa inorridire chiunque abbia a cuore la tutela del paesaggio di pianura considerato sia nella sua evoluzione naturale sia in quella storico-antropica. Se poi, proprio, si vogliono piantare pioppi, suggerisco il pioppo bianco".*

Dunque il settore Verde agisce correttamente nella gestione del verde pubblico. Ma il Comune ha investito a sufficienza nella comunicazione e nel coinvolgimento? Forti delle competenze scientifiche, i tecnici dovrebbero aiutare i cittadini a capire del perché di tagli o abbattimenti. Se invece non c'è questo sforzo, scoppiano le polemiche, inevitabili, con i cittadini che non si fidano mentre nessuno si occupa di far crescere la cultura del verde in città.

E' un compito difficile, da fare assieme, al quale sollecitiamo il Comune da anni (informazioni prima e post potature o tagli, incontri pubblici, regole chiare su cosa si può o non può fare, a partire dallo stesso Ente Locale).

Sui re-impianti, o nuove messe a dimore, poi andrebbe aperto un capitolo a parte. Non si possono sempre e solo scegliere specie con altezza media o bassa. In città servono anche alberi di grande altezza. Sia per il loro valore ecologico, capacità depurativa, di ombreggiatura, estetica. Sia per un segnale di priorità: occupiamo lo spazio urbano a favore del verde, non dobbiamo per forza allargare le strade per contenere più auto.

**(da Ecopolis Newsletter - novembre 2012)**

---



### **UNA CASA IN CANAPA E CALCE**

Il «*natural beton*» è un ecomateriale fatto con prodotti biologici.

Boom esponenziale per l'azienda che lo produce.

Biocompatibile, ad alta efficienza energetica e in grado di imprigionare l'anidride carbonica grazie alla miscela di calce e canapa. Sono queste le caratteristiche della casa in **natural beton**, un composto ecologico fatto con materiali biologici, presentata al grande pubblico all'ultimo **Made Expo**, che si è svolto in ottobre a Milano.

Lo spazio giusto, quello destinato alla bioedilizia e chiamato *Green home design*, per dimostrare le potenzialità costruttive dei materiali sostenibili e dove portare in scena un'abitazione in legno, calce e canapa di 70 metri quadri.

**BIOMATTONE** - Una vera e propria casa, realizzata da Equilibrium, azienda pioniera del biomattone in Italia, messa a punto dagli architetti Aldo Cibic e Tommaso Corà. Costruzione dall'aspetto primitivo, ottenuto grazie alla scelta di lasciare nude le pareti esterne e ai tetti ricoperti di *piante mangia smog*, ma che all'interno rivela tutte le caratteristiche di una casa confortevole e moderna. Dove il risparmio energetico, il riciclo, e l'abbattimento dei consumi non compromettono il lato estetico dello spazio abitativo.

Senza, secondo i suoi realizzatori, gravare sul portafoglio rispetto ai costi di una normale abitazione. Opportunità di risparmio che al Green home design si sono presentate come il nuovo orientamento sulla bussola degli architetti e dei costruttori edili italiani. Con risorse naturali che diventano pavimenti, intonaco, tinteggiature, serramenti e modalità per esprimere pensieri creativi.

**CANAPA HOUSE** – Tra le maggiori attrazioni a Made Expo c'era la casa di canapa e le sue caratteristiche naturali, tra cui la capacità della stessa pianta di assorbire grandi quantità di biossido di carbonio, di garantire l'isolamento termo-acustico e soprattutto di garantire i cambiamenti climatici. «*I muri fatti con l'impasto di calce e canapa*», spiega Paolo Ronchetti, general manager di Equilibrium, «*sono più resistenti alle onde sismiche e in grado di assorbire l'umidità. Per questo motivo, abbiamo offerto la possibilità di far toccare con mano ai visitatori questo nuovo materiale*».

Un materiale non solo innovativo, ma anche totalmente prodotto in Italia. «*La canapa per il natural beton è tutta prodotta in Italia, lavorata con la calce in un ex cementificio della provincia di Bergamo*». Una virata ecosostenibile che ha premiato l'azienda, nata nel 2011, anche dal lato economico. «*Il primo anno abbiamo fatturato 21 mila euro, mentre quest'anno arriveremo al milione di euro. E per il prossimo*», conclude Rocchetti, «*pensiamo di raggiungere la quota di 4 milioni*».

**GREEN BUILDING** – Una nicchia di mercato, quello della bioedilizia che sta spalancando le porte anche al mondo dell'architettura, pronto a interpretare la nuova maniera ecologica di costruire le nostre case. «*Il cambiamento di rotta*», spiega Corà, «*è un processo inevitabile. E l'attenzione all'ambiente ci deve spingere a uscire dal tecnicismo per interpretare al meglio le nuove esigenze*». Tra cui quella di fare attenzione agli sprechi energetici.

«*Ci sono diverse soluzioni per risparmiare. Ad esempio i cappotti che isolando gli edifici permettono un taglio ai consumi del 40%. Ma anche i pannelli fotovoltaici oppure i sistemi per la cogenerazione e per il riciclo delle acque reflue*».

Un mondo ancora da esplorare dove il concetto del bello può coniugarsi con quello di utile. «*Interpretare le nuove esigenze*», conclude Corà, «*non significa rinunciare al lato estetico, ma solo imparare a lavorare con altre variabili*».

**BIOSOLUZIONI** – Tante, del resto, le nuove possibilità offerte dai materiali e dalla soluzioni sostenibili. Dal [legno proveniente da foreste certificate](#) fino alle [ceramiche impastate di vetro riciclato](#). Prodotti che, alla fiera milanese, hanno avuto l'opportunità di mostrare le future applicazioni. Tra questi, i prodotti di Legnolandia, legno lavorato a chilometro zero delle Dolomiti friulane e della Carnia, fatti seguendo principi del recupero e del problema del *de-building*.

Le superfici Alulife, in alluminio 100% riciclato e riclabile, resistente all'abrasione e alla flessione. E i sensori Vitrum, realizzati in vetro e firmati dall'architetto Marco Piva, che permettono con il *touch-screen* di regolare l'intensità della luce e con la tecnologia wireless di gestire la totalità dei consumi degli ambienti domestici.

**(da [Corriere della Sera Ambiente](#) - novembre 2012)**

---



## **MESE DI NOVEMBRE: SEMINA, RACCOLTO E LAVORI NELL'ORTO**

Il mese di novembre potrà garantire un raccolto ancora piuttosto vario sia a coloro che hanno a disposizione un orto vero e proprio, sia a chi si dedica alla [coltivazione di un orto sul balcone](#).

A novembre è possibile preparare il terreno per le semine future, premunirsi per [riparare le piante dal gelo](#) e effettuare delle semine in semenzaio nelle zone dal clima più rigido, mentre nelle regioni più miti si potrà ancora seminare in piena terra, senza dimenticare di consultare il calendario lunare.



### **Cosa seminare a novembre**

Nel mese di novembre è possibile dedicarsi in particolare alla semina degli ortaggi che potranno essere raccolti con l'arrivo della primavera, come il pisello primaverile. Ceci, fave e lenticchie potranno essere raccolti da maggio a luglio.

E' possibile effettuare le proprie semine in piena terra, in semenzaio o in serra a seconda del clima che caratterizza la zona in cui il proprio orto è posizionato. La semina diretta in piena terra è consigliata per le regioni dal clima più mite, si può altrimenti ricorrere alla semina in semenzaio o in una serra casalinga.

#### **A novembre è possibile seminare:**

aglio - carote - ceci - cime di rapa - fave - lattuga - lattughino da taglio - lenticchie - piselli primaverili e rampicanti - radicchio da taglio - ravanelli - rucola - spinaci - valeriana

### **Consigli per la semina**

Nel mese di novembre è possibile preparare dei semenzai con semi di lattuga, rucola, valeriana e ravanelli, che in seguito potranno essere trasferiti in vaso o in piena terra. La semina in semenzaio è utile se le future piantine vengono poste in un luogo dove possano essere riparate dalle prime gelate. Per realizzare un semenzaio è possibile utilizzare dei barattoli di recupero di cui bucherellare il fondo. Sono perfetti i barattoli dello yogurt....[continua QUI la lettura di questo articolo.](#)

(da [Greenme.it](#) - novembre 2012)

---

## **LAVORO: DA GREEN ECONOMY 100MILA POSTI IN CAMPAGNA**

Grazie alla green economy si aprono opportunità per oltre centomila posti di lavoro - per i prossimi tre anni - nelle campagne, dove per la prima volta da dieci anni si è verificata una inversione di tendenza e sono aumentate del 4,2 per cento le imprese condotte da giovani under 30 nel secondo trimestre del 2012, anche per effetto delle nuove professioni che vanno dall'agrigelataio, al sommelier della frutta, dall'affinatore di formaggi al birraio a chilometri zero, dallo stagionatore di miele al lavoro nei mercati e nelle botteghe degli agricoltori di campagna amica.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti che ha collaborato alla redazione del rapporto 2012 di Greenitaly, presentato dalla fondazione Symbola proprio in occasione della divulgazione dei dati Istat sulle "Prospettive per l'economia italiana nel 2012-2013", che danno in peggioramento i dati della disoccupazione.

Secondo l'indagine Coldiretti/Swg la maggioranza dei giovani italiani, a differenza delle generazioni che li hanno preceduti, non sogna più un lavoro nell'ufficio di una banca, magari in una grande metropoli, ma vorrebbe invece gestire un agriturismo in piena campagna.

La metà dei giovani tra i 18 ed i 34 anni - sottolinea la Coldiretti - preferirebbe infatti gestire un agriturismo piuttosto che fare l'impiegato in banca (23 per cento) o anche lavorare in una multinazionale (19 per cento). Venute meno le garanzie del posto fisso che caratterizzavano queste occupazioni, sono emerse tutte le criticità di lavori che in molti considerano ripetitivi e poco gratificanti rispetto al lavoro in campagna.

Numerosi sono gli esempi di idee innovative nate con la green economy, come il "sommelier della frutta", che è una nuova figura professionale nata grazie ad Onafrut della Coldiretti, la prima associazione nazionale assaggiatori della frutta. I sommelier della frutta si propongono di insegnare - alle nuove generazioni e non - a riconoscere varietà, grado di maturazione, sapore, colore, origine e profumo di mele, pere, pesche e anche dei piccoli frutti.

Ma c'è di più, e chi punta al titolo di "Maestro assaggiatore", il grado più alto della categoria, può frequentare corsi tenuti da docenti universitari ed esperti in analisi sensoriale, ed aspirare - grazie a queste conoscenze - di trasformare un hobby in un vero e proprio lavoro.

C'è chi come la Cascina San Pé ([www.agrigelateria.it](http://www.agrigelateria.it)), a Poirino in provincia di Torino, che produce "latte alta qualità" e in parte trasforma in gelato, organizzando visite guidate per far vedere alle scolaresche tutto il processo di trasformazione. Vengono usati solo i migliori ingredienti, ovviamente naturali e gran parte della produzione del proprio frutteto.

**Renata Madaio** - in Campania - fa invece l'affinatore di formaggi è un mastro casaro più evoluto perché lavora il latte direttamente in alta montagna e "concia" il formaggio per renderlo davvero unico. Affinare un formaggio vuol dire portare il prodotto, dopo la fase di stagionatura, ad una qualità superiore e ad un gusto tipico ed esclusivo del territorio di provenienza.

**Saverio Denti** in Emilia Romagna si è quasi trasformato in alchimista, recuperando l'assenzio, tanto amato dai poeti maledetti, ma anche tanto perseguitato nei secoli. E così, attraverso diverse ed interessanti sperimentazioni di essenze nasce l'assenzio del "Mistico Speciale", speciale distillato composto da anice verde, finocchio, artemisia, melissa e issopo, tutte erbe coltivate nei terreni dell'azienda. Nei laboratori aziendali le erbe, come un tempo, attraversano la macerazione e vengono alloggiare nei preziosi alambicchi con alcool a 85 gradi, poi vengono distillati, tutto attraverso un'esclusiva lavorazione manuale.

**Vito Pagnotta** in Campania nell'azienda dove si produceva il grano oggi fa nascere con il sostegno della Coldiretti un'ottima birra artigianale. L'azienda puntata sulla ricerca e sulla qualità, trasformando i propri cereali nella materia prima per la produzione artigianale della birra. Una esperienza che - continua la Coldiretti - si sta diffondendo in tutto il Paese dove si moltiplicano i birrifici a chilometri zero.

Un fenomeno che ha favorito il boom di aperture dei mercati e delle botteghe degli agricoltori della Coldiretti ha creato peraltro importanti opportunità occupazionali con migliaia di nuovi posti di lavoro nei punti di vendita diretta della rete di campagna amica della quale fanno parte 4.739 aziende agricole, 877 agriturismi, 1.105 mercati, 178 botteghe ai quali si aggiungono 131 ristoranti e 109 orti urbani, per un totale di quasi settemila punti vendita. (Fonte: Coldiretti)

**(da Asterisco Informazioni - novembre 2012)**

---



### **MICROINVESTIMENTI, UNA PETIZIONE PER CANCELLARE IL BOLLO**

Più di 3.600 adesioni alla petizione per salvare l'azionariato popolare diffuso.

Sono più di 3.600 le firme raccolte dalla **petizione di Banca Etica** per salvare l'azionariato popolare diffuso. La petizione chiede al Parlamento di re-introdurre nella legge di stabilità l'esenzione dall'imposta di bollo per i micro-investimenti al di sotto dei 1.000 euro, esenzione che era in vigore fino alla legge n. 214 del 22 dicembre 2011 (sono esenti invece dal bollo gli investimenti in buoni postali fino a 5mila euro).

Tale soglia di esenzione serve a salvaguardare l'azionariato diffuso e popolare che è alla base delle più significative esperienze di democrazia economica, tra cui quella di Banca Etica. Il bollo di 34 euro, imposto senza proporzione anche ai piccolissimi investimenti, è invece un balzello iniquo che ostacola la partecipazione e scoraggia i piccoli risparmiatori.

*«Il Governo ha finora respinto le iniziative parlamentari tese alla reintroduzione di una soglia di esenzione, una decisione che difficilmente può essere spiegata come mera scelta tecnica», spiega Ugo Biggeri, il Presidente di Banca Etica: «la copertura economica per l'esenzione si potrebbe facilmente raggiungere almeno introducendo un'aliquota uguale per tutti. Chiediamo al Governo un'inversione di rotta per far sì che la mancata esenzione non si traduca in una scelta politica tesa a penalizzare i piccoli investitori». (**FIRMA ANCHE TU LA PETIZIONE!!**)*

**(da Vita.it - novembre 2012)**

---

Domenica 11 novembre alle 16:30 presso l'Auditorium San Gaetano - in Via Altinate 71 a Padova - sarà presentato il road-movie diretto da Roberta Biagiarelli  
**'La transumanza della pace'**,  
una testimonianza di cooperazione dal basso e di solidarietà diretta tra popoli fratelli.

Il documentario racconta la storia di quarantotto manze, e del loro viaggio dal Trentino alla Bosnia Erzegovina, di coloro che hanno creduto nella rinascita attraverso il dono, e della speranza di chi ha perso tutto in una guerra devastante che ha distrutto beni e conoscenze.

Tutto è nato dalla visione di Gianni Rigoni Stern, figlio del celebre scrittore e forestale in pensione, che visitando la Valle di Suceska, a Srebrenica, ha rivisto la sua valle e ne ha intuito la voglia di rinascita.

I pascoli abbandonati, i giovani senza le conoscenze per far rivivere il mestiere dei padri, il senso di disperazione per una vita che stenta a ritornare normale si trasformano con l'arrivo delle mucche, donate con generosità, ed un pizzico di tristezza per la separazione, e con la caparbia volontà di Gianni, che si impegna a trasmettere alle famiglie 'adoptive' i saperi accumulati nella sua lunga esperienza di uomo di montagna e cultore agricolo sull'altopiano di Asiago.

Una storia commovente e forte, di cooperazione ed amore per la vita, a dispetto di tutte le guerre, una storia che ci riguarda tutti. All'evento saranno presenti la regista Roberta Biagiarelli, Gianni Rigoni Stern e l'Assessore Alessandro Zan.

Vi allego la locandina dell'evento e [il link](#) dove trovare ulteriori informazioni e vi chiedo gentilmente di inoltrare l'invito ai vostri contatti. Vi aspettiamo numerosi!

**(da [Padovanet-Comune di Padova](#) - novembre 2012)**

---

## **A MARIO MONTI UNA LETTERA SULL'IDROVIA**

Una lettera è stata mandata nei giorni scorsi dall'Associazione "Salvaguardia Idraulica del territorio padovano e veneziano" al Presidente del Consiglio Prof. M. Monti: volevamo ricordargli che l'idrovia - incompiuta - tra Padova e l'Adriatico è inserita nella lista di canali fluviali, definita da un Trattato Internazionale sui corsi d'acqua interni, siglato a Ginevra nel giugno 1999.

Un importante studio legale, che opera in prevalenza all'estero, ha compilato il testo che è stato mandato per conoscenza anche ad altri Ministri, come pure ad alte Autorità dell'Unione Europea. Contiamo sulla particolare attenzione con la quale il prof. Monti difende all'estero la sua immagine di lealtà e correttezza.

Proprio per il coinvolgimento internazionale dello Stato, a lui abbiamo chiesto di convocare una Conferenza Servizi tra le amministrazioni locali interessate all'idrovia e alla riduzione del rischio idraulico. Lo studio di fattibilità sul quel canale che l'ing. Rinaldo dovrebbe aver consegnato in Regione a fine settembre, costituirebbe la base di discussione.

Una favorevole congiuntura ha reso particolarmente tempestiva ed opportuna la lettera a Monti, ora che si parla di città metropolitana Padova-Venezia e di Terminal off-shore. Riteniamo che indipendentemente dall'esito della nuova forma amministrativa, una idrovia oppure una camionabile saranno comunque costruite, realizzando di fatto un importante collegamento tra i due centri urbani. *(NB: solo una delle due è possibile. Non c'è spazio per entramb , sul terreno a suo tempo espropriato)*

Quella Conferenza Servizi (di tipo istruttorio) meriterebbe di essere sollecitata anche dall'Assemblea Comunale di Padova, dal momento che fu proprio questa a proporre due anni fa alla Giunta Zaia, subito dopo l'alluvione della Bassa, che uno studio fattibilità sull'idrovia navigabile fosse avviato.

I danneggiati di allora commemorano in questi giorni la ricorrenza, ma quasi nulla è cambiato. A maggior ragione confidiamo in una iniziativa del Presidente Monti.

**[\(Clicca QUI per leggere la lettera\)](#)**

**(da [Ecopolis Newsletter](#) - novembre 2012)**

---



## **EFSA: QUALE CIBO IN SALSA EUROPEA?**

In italiano l'espressione sicurezza alimentare richiama due concetti diversi, seppur complementari: garanzia dell'accesso agli alimenti in quantità e qualità adeguata da parte della popolazione e loro integrità igienico-sanitaria. Una discriminazione del vocabolario è utile per non dar luogo a fraintendimenti, ma il tema della sicurezza degli alimenti richiama anche l'esigenza di politiche appropriate per un sistema agroalimentare composito e riccamente diversificato tra territori, dimensioni aziendali, processi produttivi, sistemi distributivi, esigenze di consumo.

Data l'importanza crescente riconosciuta dai consumatori europei alle questioni di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti (vedi OGM, pesticidi, ormoni, additivi ammessi, tollerati o più raramente proibiti, o le stesse farine animali vietate e di recente riabilitate), la questione ha assunto negli ultimi anni una rinnovata centralità, non ultimo per il fatto che le regole sanitarie determinano una selezione darwiniana delle aziende sulla base degli standard industriali da garantire o degli artefizi tecnologici che vengono consentiti nel corso della produzione agricola o della trasformazione.

L'EFSA, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, fu istituita 10 anni fa, proprio a seguito dello scandalo mucca pazza, per garantire a livello comunitario un presidio scientifico che assicurasse un efficace sistema decisionale in tema di gestione del rischio. 500 milioni di cittadini europei sono direttamente interessati al suo lavoro, ma lo stesso vale per 12 milioni di aziende agricole dell'UE e per l'altrettanto nutrito corpo di imprese agroalimentari e di ristorazione. Si tratta di un composito e articolato universo di aziende che producono, manipolano e introducono nel sistema di consumo alimenti molto diversi tra loro per genesi, natura e destinazione.

Nei suoi 10 anni di esistenza, l'EFSA si è però caratterizzata per un indubbio fiancheggiamento di un unico modello, quello agroindustriale, che a monte e a valle dell'attività primaria, tende a standardizzare il sistema produttivo senza necessariamente assicurare qualità e sanità del cibo. Questa complicità ha assunto anche la forma di palesi conflitti di interesse del personale che a più livelli (dal Consiglio di Amministrazione ai gruppi di esperti scientifici) ha prestato servizio per l'Agenzia inficiando l'obiettività scientifica dei suoi processi decisionali.

Ciò vale per la valutazione del rischio di OGM, per quella dei pesticidi o dell'aspartame, un dolcificante la cui innocuità è stata in più occasioni scientificamente opinata. Saranno questi esempi che verranno approfonditi nel corso della due giorni di mobilitazione intorno al 'caso EFSA' promossa a Parma i prossimi 12 e 13 novembre per iniziativa di diverse forze italiane ed europee, tra cui FIRAB e il Coordinamento Europeo Via Campesina, e con la partecipazione di eletti a quel Parlamento Europeo, quali José Bové, che hanno più volte richiamato l'EFSA a maggiore limpidezza di comportamenti, bocciandone finanche il Bilancio.

*Luca Colombo – Firab*

***(da Bioagricoltura Notizie - novembre 2012)***

---