



NOTIZIE DALL'EUROPA E DAL MONDO

DAL BLOG DI BEPPE GRILLO: NO SOLDI ALLE MENSE BIO, SI ALLA CACCIA



C'è una Regione italiana che non soffre la crisi, è il Veneto che può permettersi di destinare 300.000 euro alla caccia: Il cassintegrato, o il disoccupato, si sentirà meglio quando all'alba, all'uscio di casa, udrà il rumore dei fucili che sparano ai pochi animali sopravvissuti alla cementificazione e all'inquinamento.

Nel Veneto post-alluvione l'anno inizia con 300 mila euro per aiutare la caccia: "[GEAPRESS](#)" - Sul primo bollettino ufficiale della Regione Veneto del 2011 si trovano due delibere di giunta che elargiscono oltre 300 mila euro per utilissime finalità pubbliche, a favore dell'attività venatoria ed eventi di promozione della caccia. Sarà per tenere lubrificate le 10mila baionette?



NEL VENETO POST-ALLUVIONE L'ANNO INIZIA CON 300 MILA EURO PER AIUTARE LA CACCIA

Ancora non curate tutte le ferite e risarciti i danni della recente alluvione nel Veneto, e la Giunta regionale guidata dal Governatore Luca Zaia trova i fondi per l'ennesimo finanziamento di migliaia di euro alle attività delle associazioni venatorie, queste ultime evidentemente ancora assai potenti sul territorio.

La denuncia arriva dalla LAC e dai Verdi che segnalano che sul primo bollettino ufficiale della Regione Veneto del 2011 si trovano due delibere di giunta che elargiscono oltre 300 mila euro per utilissime finalità pubbliche, a favore dell'attività venatoria ed eventi di promozione della caccia: la quinta edizione di "Hunting Show", in programma dal 19 al 22 febbraio prossimi a Vicenza, riceve 150 mila euro per organizzare la promozione delle migliori tecniche destinate all'uccisione degli animali selvatici, stessa finalità per la manifestazione "Caccia, Pesca e Natura", che si svolgerà a Longarone (BL) a fine maggio e che riceve 35 mila euro.

Il titolo della relativa delibera? "**Iniziative regionali per lo sviluppo e la divulgazione delle conoscenze ecologiche e biologiche del settore faunistico**", il contrasto con le vere finalità sembra evidente. Una seconda delibera destina a pioggia vari contributi per un totale di 124 mila euro destinati, con entità diverse, all'allevamento dei richiami vivi, al monitoraggio della fauna cacciabile, allo studio della fauna acquatica con finalità di caccia, a studi per lo sterminio delle nutrie, ad un'associazione che si dedica alla caccia alla beccaccia ed infine all'aiuto per l'addestramento di cani da ferma.

La giunta regionale del Veneto, certo non l'unica, offre ancora un occhio di riguardo alla lobby delle associazioni venatorie anche in questo periodo di tagli alle spese da parte delle amministrazioni pubbliche e nonostante la presenza di un problema contingente legato alla scorsa alluvione, da cui molti cittadini si devono ancora sollevare.

Se neppure in questo periodo di tagli vengono sospese queste elargizioni quando avverrà che la regioni italiane riterranno superflue le spese per il sostegno e lo sviluppo alla caccia?

(da www.geapress.org – gennaio 2011)

...e a proposito delle mense scolastiche, leggiamo le lettere di due mamme padovane:

di Stefania: ridateci la pasta al pomodoro! meglio se biologica...

Sono una ricercatrice universitaria, mamma di due bambini; per la mia famiglia preferisco verdure e frutta biologiche a "Km zero", che riesco ad avere a buon prezzo grazie a Biorekk, associazione di cui faccio parte.

In queste settimane, genitori e cittadini di Padova stanno assistendo a una rivoluzione, fatta passare per sperimentazione, dei menù scolastici di tutte le scuole, con una **riduzione della qualità e della quantità del cibo offerta a bambini e ragazzi**, peraltro senza corrispondente riduzione dei costi per le famiglie, motivata da necessità di tagli alle spese e di evitare sprechi di cibo non consumato dai ragazzi. Ad esempio, da gennaio nelle scuole viene spesso offerto il fantomatico "piatto unico", che ricorda molto la filastrocca "O mangi questa minestra, ...". Per inciso, siamo la società del consumo e degli sprechi, ma economizziamo sul cibo dei bambini, oltre che su carta, materiali, strutture, e più in generale sull'istruzione a tutti i livelli.

Tutto questo ha innescato un tira-molla, tra amministratori, genitori, dietisti, sostenitori del biologico, in cui si parla di obesità, di mancati trasferimenti di fondi ai comuni, di bambini viziati, di apporto calorico giornaliero, di cibo "internazionale", insomma, di massimi sistemi.

Allora io, memore dei racconti della mia nonna centenaria, sulla fame dei suoi ragazzi magrissimi negli anni '60, e sulle scodellone di pastasciutta che preparava per loro, chiedo a tutti gli opinionisti intervenuti: "Avete guardato i menu?". Ci avreste notato: Tortino di miglio, Cuscus con passato di verdure e Tortino di patate con insalata, offerti come piatto unico (peraltro in questo caso si tratta, oggettivamente, un "contorno unico").

E poi chiedo: "Cosa ci invidia tutto il mondo? Che cosa fa qualsiasi mamma di buon senso, quando deve far quadrare i conti?". La risposta è facile, e non è né di destra, né di sinistra: **offriamo la pasta al pomodoro almeno una o due volte a settimana! Oppure le tagliatelle al ragù. Et voilà! Un vero piatto unico, geniale no?** Per proporre altri piatti unici equilibrati ed economici, ricordo a chi ha radici venete "risi e bisi e ... pastasuta col ton".

Mi si accuserà di faciloneria, già lo so, poiché il tipo e la qualità del cibo offerto incidono solo sul 30% del costo del pasto (pesano confezione, trasporto, ecc) e un rincaro delle materie prime anche del 10% corrisponde ad una minima percentuale di aumento del costo totale, che sono sicura, le famiglie sono disposte a sostenere.

Allora **smettiamola di parlare di biologico costoso, di tortini di miglio e di piatti unici. Si organizzi meglio il servizio, per razionalizzare gli sprechi su quel 70% di costo gestionale. Per i menù, si attinga al buonsenso, e alle nostre radici culturali, spesso osannate a sproposito.** Davvero, sono convinta di non chiedere la luna: noi genitori paghiamo tra 4.5 e 5 Euro a pasto, o anche 90 Euro di forfait mensile, per le materne, mentre una pasta al pomodoro (anche con pasta e salsa biologiche) non costa più di 40 centesimi a porzione.

Per concludere, chiedo a tutti i voi Padovani, oggi a mezzogiorno, mentre state mangiando la vostra classica pastasciutta, **pensate ai bambini delle scuole, che stracciano il tortino di miglio, digiunando e sprecando denaro pubblico. Ma sappiate che poi il pomeriggio, appena usciti da scuola, trangugiano un paio di merendine, un ovetto al cioccolato, e il calcolo delle calorie torna a posto.** Colpa dei genitori, è chiaro, anche se sono al lavoro.

Stefania Bortoluzzi - Socia BioRekk

(pubblicata su www.biorekk.org - gennaio 2011)

di Gabriella: "Caro Tiso, abbia un po' di fiducia nei cittadini"

Lettera di una mamma per rispondere al consigliere PD Nereo Tiso: "La fiducia deve essere reciproca, e a lei i cittadini l'hanno accordata col loro voto"

Gentile Signor Tiso,

sono una mamma presente all'assemblea di venerdì 21 gennaio al Centro Civico Forcellini, che peraltro ha contribuito in piccola misura a rendere possibile. Mi preme rispondere al suo intervento comparso nell'edizione online di questo giornale il giorno successivo all'assemblea, sabato 22 gennaio.

Quello che percepisco dal suo intervento e che mi amareggia, non tanto come genitore coinvolto nella questione specifica ma proprio come cittadina, è quella nota di velato paternalismo, quasi di delegittimazione se non di lieve disprezzo nei confronti dell'azione dei genitori, che emerge dalle sue parole. È vero, noi genitori forse non siamo stati subito così efficienti nel definire dettagliatamente i nostri obiettivi e le nostre strategie, siamo riusciti solo in parte a documentare tutti i fatti oggettivi da cui nascono i nostri disagi (ma abbiamo appena cominciato), e forse non abbiamo ancora ben definito la scala delle priorità nei diversi aspetti coinvolti nella questione. Facciamo altri lavori, abbiamo altre professionalità su cui spendiamo le nostre ore quotidiane: abbiamo in comune solo un disagio, una motivazione forte e la volontà di risolvere il nostro problema.

E ci siamo resi conto che quello che ci viene detto da chi abbiamo delegato a risolvere i nostri problemi non ci basta per metterci il cuore in pace, per convincerci che questo disagio è realmente inevitabile e dovuto a cause esterne, e che non si possa fare di meglio con più buon senso e forse con maggior competenza. Forse appariamo patetici visti dall'alto, da chi conosce molto bene i processi decisionali che invece a noi cittadini risultano spesso incomprensibili. Forse sembriamo ingenui, eppure sappiamo bene che fine rischiano di fare le nostre proposte, al cospetto di questi processi decisionali "istituzionali", che riescono a fagocitare e straziare anche le migliori e più previdenti intenzioni.

Del resto questo ce lo ha ricordato chiaramente lei in sala quando, dopo che le era stata negata la parola, ha detto "tanto è il consiglio comunale, alla fine, che prende le decisioni".

Ma noi abbiamo deciso che vale comunque la pena di muoversi. O forse che esporsi e tentare una soluzione è un obbligo morale, dal momento che non siamo soddisfatti della soluzione che ci viene proposta. Penso che un politico accorto e sinceramente partecipe dei problemi della gente forse qualche domanda dovrebbe porsi, prima di precipitarsi a sottolineare la distanza fra la propria categoria e quella dei cittadini che "protestano".

Dovrebbe chiedersi, prima di tutto, perché un gruppo non trascurabile di cittadini, a fronte di un disagio comune, preferisce mobilitarsi in prima persona e sente la necessità di accedere direttamente alle informazioni e alle valutazioni che stanno alla base di determinate scelte dell'Amministrazione, piuttosto che fidarsi delle sue rassicurazioni, di quei politici da loro stessi votati perché rappresentassero i loro interessi. Allora forse questo politico accorto si sarebbe reso conto che questo atteggiamento di superiorità non fa altro che allargare la frattura fra cittadini e loro rappresentanti, e certo non contribuisce a rassicurare i primi della bontà delle intenzioni dei secondi.

Come le è stato giustamente ricordato da un genitore in sala, la fiducia deve essere reciproca, e a lei i cittadini l'hanno concordata col loro voto; le sue parole, invece, dimostrano ampiamente che lei nutre ben poca fiducia nelle possibilità che cittadini non appartenenti alla classe politica, ancorché informati e a vario titolo competenti, siano in grado di produrre idee e proposte all'altezza della situazione, o che sia possibile un processo decisionale pubblico basato su fatti condivisibili e non sul mero bilanciamento delle forze tutto interno alla classe politica.

Detto questo ci tengo a precisare che non condivido l'azione di chi le ha negato la parola in assemblea, perché sono profondamente convinta che chi è veramente forte delle proprie idee e delle proprie convinzioni non ha bisogno di censure per autodeterminarsi. Ma certo, la dignità e il coraggio non garantiscono il risultato, a cui noi teniamo molto vista la delicatezza della questione.

E infatti condivido in pieno con queste persone l'exasperazione per quell'autoreferenzialità della classe politica che ha portato il nostro Paese allo stallo, ma che almeno a livello locale non dovrebbe avere motivo di esistere. È l'exasperazione che nasce dalla coscienza dell'inutilità della nostra coscienza civile, di cui la nostra classe politica non sa che farsene, come lei di fatto ammette, forse involontariamente. Una classe politica che, nella migliore delle ipotesi, vive nella beata illusione che un voto ogni 5 anni, con regole come quelle che ci ritroviamo, sia sufficiente a trasferire la delega del potere dai cittadini agli eletti, senza che in quei 5 anni contino più le mutevoli esigenze della gente, né le promesse fatte in campagna elettorale.

E a questa esasperazione facilmente può capitare che ognuno di noi dia risposte diverse, poco coordinate e forse non sempre condivise. Perché purtroppo probabilmente lei ha ragione: le nostre istanze potranno avere seguito solo nella misura in cui qualche forza politica, una piuttosto che l'altra, saprà farne strumento di compromesso o di lotta nei confronti delle altre forze politiche, come nel nostro Paese sempre avviene. Con buona pace dei principi, a volte anche di quelli suggellati dalla legge. E certamente, come ho potuto constatare di persona alla fine dell'assemblea, neanche a noi, insignificanti e incompetenti genitori polemici, non mancheranno i pretendenti dell'una e dell'altra parte.

Se questa è la triste realtà alla quale dobbiamo piegarci, la invito almeno, nel suo stesso interesse, a giocare con maggior abilità lo stesso gioco di cui lei giustamente ci ha ricordato le regole.

Gabriella De Boni

(pubblicata su Il Mattino di Padova on-line il 25 gennaio 2011)

LA PUGLIA IN TRENO

"Che cosa servirebbe nel XXI secolo per rilanciare o promuovere il turismo in Puglia? Chiaro: una ferrovia, con relativi treni, che congiunga le zone più belle della regione, come la Valle d'Itria, con i suoi trulli, e il Salento, col suo mare. Bisognerebbe proprio inventarla. Se non fosse che esiste già: le Ferrovie del Sud-Est".



I trulli sono antiche costruzioni in pietra a secco, coniche, di origini protostoriche tipiche ed esclusive della Puglia centro-meridionale

"La nave si muove, punta la prua verso la Baia di Corcovado. Tra poco sarà notte e sono contento di avere abbastanza sigarette, la borraccia piena di vigoroso vino pipeno e lo stato d'animo giusto per far tesoro sul taccuino di tutto quello che vedo". Luis Sepulveda – Patagonia Express (Guanda).

19 agosto. È l'ora di pranzo. Il termometro all'esterno della Stazione Ferroviaria di Taranto segna 38°. Fa caldo e la birra gelata dell'elegante bar della stazione non riesce a placare la mia arsura. Sono sull'assolato binario 2 del tronco est.

Sto aspettando il mio treno delle Ferrovie del Sud Est per Martina Franca. Il treno arriva. È rosso, nuovo fiammante e soprattutto molto ma molto ben climatizzato. È la salvezza! Mi accomodo a bordo del convoglio pulito e profumato e mentre attendo la partenza rileggo le pagine del libro che mi ha guidato fino a qui: **Sud Est. Vagabondaggi estivi di un settentrionale in Puglia** di Marco Brando (edito dalla Palomar).

"Che cosa servirebbe nel XXI secolo per rilanciare o promuovere il turismo in Puglia? Chiaro: una ferrovia, con relativi treni, che congiunga le zone più belle della regione, come la Valle d'Itria, con i suoi trulli, e il Salento, col suo mare. Bisognerebbe proprio inventarla. Se non fosse che esiste già: le Ferrovie del Sud-Est in Puglia sono all'opera ufficialmente dal 1932, quando fu costituita la società; e alcune tratte esistono addirittura dal 1861".

È dal 2006, anno di pubblicazione, che leggo e rileggo questo libro che molto umilmente suggerisco a chiunque voglia viaggiare la Puglia. Finalmente sono in partenza per la Valle d'Itria a bordo di un magico treno delle Sud Est. Subito qualche coordinata.

L'azienda gestisce 473 km di strada ferrata ma anche una serie di interessanti linee di autobus. Il [Sito web](#) della società è stato da poco rinnovato ed è veramente molto chiaro, dotato pure di un infallibile motore di ricerca.

Non voglio tediarvi con i particolari tecnici di questa grandiosa ferrovia secondaria pugliese. Vi basti sapere che da Gagliano del Capo (LE), vicinissima a Santa Maria di Leuca, estremo meridionale della penisola salentina, è possibile salire fino a Lecce che è collegata con Taranto e con Bari. 85 sono i comuni uniti di vari rami ferroviari della Sud-Est e quasi sempre le stazioni si trovano in pieno centro città. Stiamo parlando di paesi che solo a nominarli viene voglia di partire: Otranto, Manduria, Francavilla Fontana, Cisternino, Martina Franca, Locorotondo, Alberobello, Castellana Grotte ecc.



I **nuovi treni, gli ATR-220**, sono in funzione da circa 2 anni e sono la salvezza dell'anima dei tanti utenti di questo servizio. Il biglietto l'ho comprato all'edicola della stazione ferroviaria di Taranto dove i treni delle Sud-Est fanno capolinea. L'azienda ha investito sul materiale rotabile ma non solo.

Ingenti sono gli investimenti per l'ammodernamento delle linee e il rinnovo delle stazioni. Andando da Taranto a Martina Franca e poi proseguendo fino a Bari Centrale, ho avuto modo di verificare sia l'avanzato stato dei lavori che la qualità dei medesimi. Nulla mi sembra lasciato al caso. Lode all'architetto o all'ingegnere che, anziché disegnare, come barriere per delimitare la linea nell'attraversamento dei centri abitati e/o nei punti pericolosi, orridi muri di contenimento in cemento armato, ha previsto delle strutture in legno riempite di grossi sassi bianchi. Queste strutture di contenimento si sposano bene con il paesaggio circostante e soprattutto non possono essere indecentemente graffitate dall'imbecille di turno.....[continua la lettura cliccando QUI](#)

(da www.ilcambiamento.it - gennaio 2011)



A CAGLIARI L'ANTICA FABBRICA DEL GHIACCIO DIVENTA BIO

Da giovedì 29 gennaio S'Atra Sardinia apre la nuova sede di uno storico negozio del bio cagliaritano, che sarà anche bio ristorante. Fino agli anni 50 era il luogo dove si produceva il ghiaccio nel capoluogo sardo, oggi l'ex fabbrica del ghiaccio è pronta per diventare la sede dello storico *Emporio del Naturale*, il negozio della cooperativa di agricoltori biologici S'Atra Sardinia (sempre in vico Barone Rossi) nella zona porto del capoluogo sardo.

Un cambiamento importante, quello dell'Emporio del naturale, presenti dal 1999 e che oggi, grazie ai risultati, sono pronti per allargarsi. Il negozio, innanzitutto, entra nella rete Cuorebio ed oggi può offrire fino a 3000 referenze certificate, dall'ortofrutta agli alimentari confezionati, dai prodotti freschi e surgelati ai detersivi, dalla cosmesi ai prodotti per l'igiene personale (con un'ampia disponibilità di prodotti adatti a chi soffre di intolleranze alimentari) fino ad una scelta di prodotti erboristici e di articoli regalo all'insegna del benessere e della sostenibilità ambientale.

Ma ciò che contraddistinguerà il nuovo Emporio è il bio ristorante ricavato nel piano rialzato dell'antica fabbrica, la prima esperienza di questo tipo a Cagliari. 80 coperti per cenare e pranzare, dal giovedì alla domenica con i piatti di una cucina che valorizzerà soprattutto le produzioni locali, ma anche con menù dedicati ai vegetariani e alle persone celiache.

"La nostra idea di Emporio - spiega Mario Cirronis, presidente della cooperativa S'atra Sardinia, che gestisce direttamente altri 4 punti vendita bio, 2 a Cagliari, uno a Sassari e uno a Quartu Sant'Elena - è quella di uno spazio dove fare esperienza di uno stile di vita.

Per questo condividiamo sin dall'inizio della nostra storia i valori Cuorebio di trasparenza e di sostenibilità ambientale prevedendo una serie di occasioni informative sulla finanza etica, la bioedilizia, le medicine naturali e soluzioni ecologiche".

In occasione dell'inaugurazione, di giovedì 27, venerdì 28 e sabato 29 gennaio (orario continuato dalle 10 alle 20) Michele Cuscusa, un brillante e moderno allevatore biologico, socio della cooperativa, offrirà una dimostrazione di come si produce la ricotta di pecora e inviterà alla degustazione.

La Cooperativa S'Atra Sardinia, nata nel 1982, rappresenta una delle principali organizzazioni di produttori biologici in Italia ed una delle poche che hanno ottenuto il riconoscimento come OP, Organizzazione Produttori, secondo i regolamenti europei.

Fin dagli inizi, si occupa di orticoltura e frutticoltura allargando presto il suo campo di interesse alla produzione del miele, dei formaggi, del vino, e dell'olio.



(dal Bollettino Bio di Greenplanet – gennaio 2011)



OMEGA3, NON SOLO PESCE

L'assunzione di omega 3 e' più efficiente se questi provengono dai vegetali, lo dimostra un nuovo studio.

Una buona notizia per vegetariani e vegani – e per i nostri mari – giunge da una recente ricerca medico-scientifica condotta alla fine dell'anno scorso in Gran Bretagna e i cui risultati sono stati resi noti in un articolo apparso di recente sull'American Journal of Clinical Nutrition.

Vegetariani e vegani provvederebbero autonomamente alle proprie necessità di acidi grassi essenziali omega-3 a lunga catena (presenti nel pesce) ricavandoli dagli acidi grassi omega-3 vegetali, quindi senza dover introdurre nella propria dieta la carne di pesce. Tali grassi sono importanti per il buon funzionamento dei meccanismi metabolici.

E' già noto da tempo come gli omega-3 si possano ricavare molto più facilmente da fonti vegetali, come noci, semi di lino e olio di semi di lino, piuttosto che dal pesce (che ne contiene decisamente meno di quanto si crede), ma questo nuovo studio rende ancora più evidente come la fonte privilegiata di questi acidi grassi essenziali sia proprio quella vegetale.

Il Dr Welch e la sua equipe hanno analizzato dapprima 14.422 uomini e donne dai 39 ai 78 anni all'interno dello studio EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) e successivamente hanno selezionato 4.902 soggetti nei quali erano stati misurati i livelli plasmatici dei PUFAs (polyunsaturated fatty acids: acidi grassi polinsaturi, cioè omega-3 e omega-6).

L'acido alfa-linolenico ALA (precursore degli acidi grassi omega-3 a lunga catena) una volta introdotto nel nostro organismo con l'alimentazione, viene metabolizzato e trasformato in EPA e DHA, entrambi votati a alle fondamentali funzioni organiche quali la formazione delle membrane cellulari, lo sviluppo e il funzionamento del cervello e del sistema nervoso periferico, la produzione di eicosanoidi che regolano la pressione arteriosa, la risposta immunitaria ed infiammatoria.

Lo studio ha mostrato come, a fronte di una minore introduzione di omega-3 attraverso la dieta tipica dei vegetariani/vegani, se paragonata a chi consuma pesce in quantità (con una percentuale che va dal 57% all'80 % di differenza), i livelli di EPA e DHA sono risultati essere pressoché uguali nei due gruppi di campioni studiati. Ci sarebbe dunque – spiegano i ricercatori – una "efficienza di conversione" in acidi grassi omega-3 a lunga catena significativamente maggiore nei vegetariani/vegani rispetto a coloro che consumano pesce.

E' un dato importante che, oltre al significato etico, getta una luce positiva anche sul futuro delle specie marine selvatiche che, pericolosamente depauperate, sono destinate ad estinguersi. L'EPIC rappresenta il più vasto studio di popolazione condotto sui livelli di ALA e sulla conversione in EPA e DHA e, se questi risultati saranno supportati da ulteriori studi, cambieranno le raccomandazioni per la Salute pubblica, il che avrà un effetto positivo anche sulla preservazione delle specie marine.

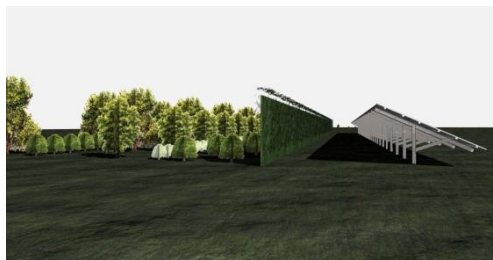
(da www.promiseland.it – gennaio 2011)

RENTree: CON LA PERMACOLTURA, FOTOVOLTAICO E AGRICOLTURA BIOLOGICA CONVIVONO

Meglio coltivare un campo di grano e tutelare il paesaggio, o produrre energia pulita a discapito del panorama?

Tra le due opzioni ne esiste forse una terza, quella della 9REN, azienda italo-spagnola che per il suo impianto fotovoltaico a Lanuvio, in provincia di Roma, ha pensato di utilizzare una fascia di frutteto a coltivazione biologica per mimetizzare alla vista i 6 MWp di pannelli solari, distribuiti su una superficie di 14 ettari.

Un progetto – nome in codice: **RENTree** – che si basa, tra l'altro, sulla filosofia della **permacoltura**, e che prevede il coinvolgimento di due cooperative sociali locali. L'idea nasce in realtà da un'esigenza, quella di rispettare la neonata normativa della Regione Lazio, che prevede una fascia verde intorno ai parchi fotovoltaici (futuri o in fase di realizzazione) per nasconderli alla vista dei passanti. Perché allora non utilizzare come fascia verde degli alberi da frutto, invece dei soliti arbusti?



La risposta arriva direttamente dalla 9REN per bocca di Antonella Pellegrini: *“oggi assistiamo a una contrapposizione tra uso agricolo del suolo e il suo utilizzo per il fotovoltaico a terra che in qualche maniera deve essere risolta e il nostro progetto va in questa direzione”*.

E i numeri lo confermano. Intorno all'impianto di Lanuvio verranno infatti piantumati ben 400 alberi da frutto di grandi dimensioni, 800 di medie e 1.600 di piccole, oltre a 2.400 cespugli e 100 rampicanti. Il tutto, come accennato, sarà mescolato secondo la filosofia australiana della permacoltura, secondo la quale una corretta combinazione di specie vegetali diverse riduce il proliferare di parassiti, malattie e attacchi di altro tipo, minimizzando di conseguenza l'uso di pesticidi e fitofarmaci.

Ma il progetto non si ferma qui: la gestione della coltivazione (e il reddito prodotto) sarà affidata a due cooperative sociali locali, che si occupano di inserimento lavorativo di persone con disagi di vario tipo. Insomma, un vero e proprio circolo virtuoso, dove l'uomo aiuta l'ambiente e questo, a sua volta, si integra con la produzione di energia solare.

Non è quindi un caso che nell'ambito del *“Premio Innovazione Amica dell'Ambiente 2010”* organizzato da Legambiente, di 255 progetti, il RENTree sia stato uno dei nove segnalati dalla giuria.

(da www.greenme.it – gennaio 2011)

PESTICIDI E METALLI PESANTI NELLE ZONE DI PRODUZIONE AGRICOLA PARMALAT

Possibile che nessuno abbia considerato che poi questi letali inquinanti finivano nella catena alimentare con il latte, i suoi derivati, e le carni degli stessi bovini?

Trieste, gennaio 2011. La principale zona di produzione agricola del Friuli Venezia Giulia risulta essere pesantemente inquinata. Ma le autorità pubbliche minimizzano dichiarando l'assenza di rischi sanitari. Come stanno realmente le cose? Ci si può fidare delle rassicuranti dichiarazioni istituzionali? Come sono stati fatti i controlli per escludere il rischio?

Partiamo dall'inizio. L'area è quella delle Agenzie Agricole di Torviscosa (Udine). È una zona importante per la produzione del latte e derivati. Una delle più importanti a livello nazionale, sotto controllo della multinazionale Parmalat (che qui produce anche con il marchio Torvis). Tremila ettari di terreni da pascolo. Un pascolo ad alto rischio però. I terreni risultano contenere arsenico, berillio, cobalto, vanadio e concentrazioni elevate di fitofarmaci (dieltrin, alaclor, DDT e derivati). Metalli pesanti e pesticidi nei terreni dove pascolano le mucche da latte. Un mix davvero micidiale.

Metalli pesanti e pesticidi sui quali crescono i vegetali utilizzati per fare il mangime che viene dato alle mucche. Possibile che nessuno abbia considerato che poi questi letali inquinanti finivano nella catena alimentare con il latte (e i suoi derivati formaggi, yogurt, burro) e le carni degli stessi bovini? In effetti, seppur con ritardo (di qualche decennio), lo Stato si è mosso. Ma l'unica preoccupazione delle autorità pubbliche sembra essere stata quella di escludere qualsiasi pericolo.

Come si fa? Semplice, da una parte basta non verificare le concentrazioni degli inquinanti nella filiera alimentare, e dall'altra decidere di non poter decidere sui limiti di inquinanti nei terreni agricoli. Il tutto a norma di legge naturalmente. E così l'Istituto Superiore della Sanità ha applicato i protocolli dei SIN (Siti Inquinati Nazionali) Napoli Orientale e Brindisi, per cui non ha svolto indagini proprie ma si è limitato a convalidare analisi presentate dal proprietario privato, in base alle quali ha fornito soltanto una **stima teorica** della possibile contaminazione diretta dei foraggi e dei lavoratori.

Mentre i Ministeri competenti (Ambiente, Lavoro e Salute) hanno consentito il riutilizzo agricolo dell'area inquinata "in assenza di un riferimento normativo che consenta di stabilire i livelli di contaminazione". E il gioco è fatto. Salvi gli interessi della Parmalat. Un po' meno evidentemente quelli dei consumatori che si bevono il latte ai pesticidi.

Approfondimento: Quella 'Sporca dozzina' (i POP):

Il *Dieldrin* (derivato dell'Aldrin), è un insetticida organoclorurato liposolubile, persistente e bioaccumulante, e fa parte con il DDT, i furani e le diossine, di quella che è stata definita la "sporca dozzina" i cosiddetti POP (*Persistent Organic Pollutants – Inquinanti Organici Persistenti*) banditi a livello mondiale nel dicembre 2000 dalla Conferenza di Johannesburg e poi dal Trattato di Stoccolma nel maggio del 2001.

I POP permangono e circolano nell'ambiente dove sono stati diffusi, nelle pozze d'acqua, nel terreno, nelle falde, nell'aria, per decenni. Vengono assorbiti e si accumulano nei tessuti grassi degli organismi biologici, animali (umani compresi ovviamente) dove le concentrazioni possono ammontare fino a 70 mila volte i livelli ambientali di background. Perciò si chiamano anche BCC (Bioaccumulative Chemicals of Concern – Prodotti Chimici Bioaccumulativi Preoccupanti).

Il Dieldrin è altamente tossico per la maggior parte dei pesci. Si fissa molto tenacemente nelle particelle del terreno. Negli animali e nell'uomo l'aldrin e il dieldrin vengono prontamente assorbiti attraverso il tratto gastrointestinale. La trasformazione dell'aldrin in dieldrin avviene molto più rapidamente rispetto alla successiva biotrasformazione ed eliminazione del dieldrin, con un conseguente accumulo di dieldrin nei tessuti ricchi di grasso. Gli effetti tossici prevalenti si osservano a carico del sistema nervoso, del fegato e del sistema riproduttivo.

È considerato potenzialmente cancerogeno, e nell'Unione Europea è ritenuto sostanza indesiderabile nei mangimi animali.

(da www.ilcambiamento.it – gennaio 2011)

....ORAMAI IN ITALIA NON SI PARLA D'ALTRO....

....E ALL'ESTERO COSA DICONO DI NOI?

LEGGIAMO GLI ARTICOLI [del NEW YORK TIMES](#), [del TIMES di LONDRA](#), [del TAGESZEITUNG di BERLINO](#) E [dell'ECONOMIST INGLESE](#), IN "VISTI DAGLI ALTRI" TRATTO DAL SITO www.internazionale.it

LA SPECULAZIONE ALIMENTARE

Non sono cattivi raccolti e febbre del pianeta, ma anche speculazioni, dietro i prezzi da record delle materie prime alimentari. Poco meno di tre anni fa, il villaggio di Gumbi nella parte occidentale del Malawi ha iniziato improvvisamente a soffrire la fame. Eppure la zona non era stata protagonista di una siccità, la principale causa della malnutrizione e della fame in Africa australe, e nei mercati c'era abbondanza di cibo. Così per nessun motivo evidente il prezzo degli alimenti di base come il mais e il riso è quasi raddoppiato in pochi mesi. E la stessa storia si è ripetuta in altri 100 Paesi in via di sviluppo. Causando rivolte del cibo in oltre 20 Paesi.

La spiegazione degli esperti delle Nazioni Unite fu che il vertiginoso aumento dei prezzi era il risultato dell'azione combinata di fattori naturali e umani: gli agricoltori statunitensi aveva messo fuori produzione milioni di ettari per coltivare biocarburanti, i prezzi del petrolio e dei fertilizzanti erano saliti alle stelle, i cinesi si stavano spostando verso una diete più ricca di carne e il cambiamento climatico aveva provocato siccità in alcune delle maggiori aree dedite alla coltivazione.

Ma tra commercianti ed economisti sta emergendo una nuova teoria. Si pensa che dietro le oscillazioni e la crescita improvvisa dei prezzi delle materie prime alimentari ci siano le stesse banche, hedge fund e finanziari la cui speculazione sui mercati finanziari globali ha causato la crisi dei mutui sub-prime. L'accusa contro di loro è che, sfruttando la deregolamentazione dei mercati internazionali delle materie prime, hanno fatto miliardi speculando sul cibo e causando miseria in tutto il mondo.

Dato che i prezzi alimentari salgono di nuovo oltre i livelli del 2008, è ormai chiaro che il fenomeno toccherà milioni di persone nel mondo. I prezzi del cibo sono aumentati fino al 10% di un anno in Gran Bretagna e in Europa. Come se non bastasse, l'ONU ha lanciato un allarme secondo cui ci si può aspettare che i prezzi aumentino di almeno il 40% nel prossimo decennio. E si torna a parlare di speculazione.

Olivier de Schutter, relatore delle Nazioni Unite sul diritto al cibo, non ha dubbi che anche questa volta dietro l'impennata dei prezzi ci siano gli speculatori. *"I prezzi di grano, mais e riso sono aumentati in misura molto significativa – ha dichiarato de Schutter – ma questa crescita non è legata né al basso livello delle scorte né a raccolti scarsi, quanto piuttosto ai trader e alle speculazioni sui mercati"*.

ALIMENTI: PREZZI ALLE STELLE. SITUAZIONE PREOCCUPANTE PER I MINISTRI DI 50 PAESI

I ministri dell'agricoltura di 48 Paesi si sono detti preoccupati per l'eccessiva volatilità dei prezzi delle materie prime agricole e per la sicurezza degli approvvigionamenti, dopo che, lo scorso mese, i prezzi mondiali hanno raggiunto un record. Da Berlino, dove erano riuniti per la 'Settimana Verde', i ministri hanno chiesto al G20 con una dichiarazione congiunta di "lottare contro l'abuso e la manipolazione dei prezzi" sui mercati agricoli.

Nella medesima occasione il ministro dell'agricoltura francese Bruno Le Maire, ha sottolineato che i mercati agricoli mondiali necessitano di una maggiore regolamentazione. Una posizione molto importante, visto che quest'anno è proprio la Francia a presiedere il G20.

(da Bioagricoltura Notizie – gennaio 2011)



COMUNICATO POLITICO NUMERO QUARANTA

A ondate successive, anno dopo anno, si riesce a parlare del nulla per evitare di parlare del tutto. E' una ripetizione di D'Addario, Papi, Bunga Bunga, Villa Certosa, Cognato di Fini e Topolanek con il pisello di fuori.

Questo non è giornalismo e neppure politica. E' informazione dal buco della serratura, dalla tazza del cesso, da giornalismo diventato reality show. Duale, nel silenzio sui temi importanti, della politica mafiosa degli ultimi vent'anni. Siamo seri, sono più importanti le rivolte di Tunisi e di Tirana, la disoccupazione, il debito pubblico che si avvia alla cifra folle di 2.000 miliardi o le tette al vento di alcune ragazze ospiti di Berlusconi? Per vendere le copie di un quotidiano tira più un pelo di Ruby che la distruzione economica dell'Italia. Quando non produrremo più nulla come mangeremo? Tra i Paesi occidentali siamo diventati il primo per emigranti. Se un ragazzo esce dalla Bocconi o dal Politecnico di Torino non trova lavoro. L'innovazione è sepolta dopo la morte dell'Olivetti, il coma profondo di Telecom e l'azzeramento del settore informatico.

E dobbiamo dedicarci alle scopate di un vecchio satiro 24 ore su 24? Siamo un Paese impazzito, fuori di sesto e di senno, senza voce. A Milano si muore per lo smog, migliaia di persone sono ricoverate ogni anno, siamo fuori da qualunque parametro della Comunità Europea, ci aspetta una multa di 4 miliardi di euro. Non è una notizia da prima pagina questa? E i responsabili politici di queste morti non sono forse più colpevoli di Fede o di Mora? E la chiusura di Phonemedia con 11.000 persone lasciate a casa senza alcun sostegno non è più importante del culo di una escort? E la bomba a orologeria della disoccupazione giovanile di massa del Sud, di un pompino? Ho una sensazione di sgomento. Evito persino di passare vicino alle edicole per non dover vedere i titoli dei giornali. La televisione è spenta da mesi. On line evito i siti di informazione italiani, ormai in competizione con Youporn. Perché avviene tutto questo? Per rottamare Berlusconi? Un cambiamento politico per via sessuale non cambierebbe nulla. Tolto di mezzo Berlusconi ci rimarrebbe l'Aids del berlusconismo. Tutto cambierebbe per non cambiare nulla. Il processo va fatto agli italiani.

Dobbiamo cambiare noi se vogliamo realizzare un Paese migliore. Berlusconi è un feticcio, non esiste, un tizio che tiene a casa un mafioso pluriomicida per anni non può diventare Presidente del Consiglio contro la volontà dei cittadini. E' l'alibi nazionale per non fare mai nulla. Berlusconi ha il potere che il Paese e i partiti (tutti i partiti) gli hanno attribuito. Il Movimento 5 Stelle è scomparso dall'informazione, ma non dai tribunali. Sono sempre più numerose le denunce contro suoi sostenitori. Per questo sarà attivo a giorni lo "**Scudo della Rete**", per fornire assistenza legale. Loro non molleranno mai(ma gli conviene?). Noi neppure.

(da www.beppegrillo.it Il Blog di Beppe Grillo - gennaio 2011)

AUSTRALIA, BANDITA ACQUA IN BOTTIGLIA IN UNIVERSITA'

Obiettivo: salvare ambiente e ridurre costi

L'università di Canberra, nella capitale federale, è il primo campus in Australia a mettere al bando la vendita di acqua in bottiglia, creando un precedente che gli ambientalisti sperano faccia da modello per il resto del Paese. Nei caffè e nei negozi del campus l'acqua in bottiglia sarà sostituita da distributori automatici che riempiono contenitori, acquistabili separatamente, di acqua refrigerata liscia o gassata, a prezzi inferiori di quella in bottiglia.

Il sistema è stato organizzato dal gruppo ambientalista ***Do Something!*** (Facciamo qualcosa!) dopo una campagna lanciata dagli studenti. Il portavoce del gruppo, Jon Dee, ha detto che la messa al bando servirà ad aiutare l'ambiente ed a far risparmiare soldi agli studenti. Secondo statistiche governative, ha aggiunto, per produrre le bottiglie d'acqua vendute in Australia vengono usati ogni anno più di 105 milioni di litri di petrolio, che si traducono in 126 mila tonnellate di gas serra. E più di metà delle bottiglie finiscono nelle discariche.

La cittadina di Bundanoon, in Nuovo Galles del sud, con 2000 abitanti, nel 2009 è diventata la prima al mondo a proibire la vendita di acqua in bottiglia, installando rubinetti ad alta tecnologia di acqua filtrata e refrigerata sulla strada principale e nella scuola locale. I negozi vendono bottiglie riutilizzabili e offrono di riempirle gratis.

(da <http://aansa.it> - gennaio 2011)



IRREPARABILI 2011 – TEATRO CONTINUO E ABRACALAM

Teatrocontinuo e **Abracalam** hanno il piacere di presentare la quarta edizione della Rassegna Teatrale "Irreparabili", nella prestigiosa cornice del Teatro San Clemente – ex Chiesa delle Granze – di Camin, edificio storico del XII° secolo, sede teatrale di Teatrocontonio.

La Rassegna propone un programma che alterna il teatro della ricerca, la danza, le arti tradizionali e la musica in un incrocio tra modernità e tradizione.



TEATROCONTINUO

[SCARICA QUI LA LOCANDINA CON IL PROGRAMMA COMPLETO DEGLI EVENTI](#)



RICETTA DI GENNAIO: PENNE ETRUSCHE ALLA VERZA

La verza è uno dei principali ortaggi invernali; è ottima come verdura, per esempio cotta insieme alle patate, messe a cuocere prima, insaporita al tegame con olio, aglio e rosmarino. Si presta benissimo anche come condimento per le paste. La abbiniamo, per esempio, con una delle nostre preziose paste ai grani antichi. Per il sugo ci sono varie possibilità. Una è quella più semplice di cuocerle nell'acqua della pasta mettendole a cuocere 5 minuti prima di buttare la pasta, a partire dalle foglie esterne più dure e più verdi, liberate dalla parte centrale. A inizio cottura, invece si saranno messe a cuocere nell'acqua della pasta delle carote, tagliate a pezzi. Per insaporire foglie di salvia in acqua, dall'inizio, e olio extravergine a crudo, dopo scolatura della pasta.

Ma vediamo un sugo più saporito, fatto al tegame. In poca acqua (teniamo ci sullo scarso e aggiungiamone eventualmente dall'acqua della pasta) mettiamo a cuocere cipolle e carote a pezzetti piccoli, in quantità modeste per non lasciare sola la verza; dopo 5-10 minuti, incominciamo ad aggiungere la verza, tagliuzzata, a partire dalle foglie più esterne; versare anche fin dall'inizio gli odori più graditi; si abbinano bene rosmarino, timo, salvia e aglio. Per un ulteriore sapore, per entrambi i metodi, possiamo preparare a parte una semplice e stupenda salsa a crudo, mixando prezzemolo, capperi e un poco di aglio con abbondante olio extra vergine di oliva. Se ne può fare in più e conservare in rigo, anche per spalmare sul nostro buon pane a levitazione naturale che avremo prodotto in casa secondo i metodi indicati (**[vedi Newsletter 3-2011](#)). Buon appetito!

(dalla Newsletter de La Terra e Il Cielo - gennaio 2011)

COME RICICLARE GLI AVANZI: LA GUIDA PER NON BUTTARE PIÙ IL CIBO NELLA SPAZZATURA



Abbiamo una notizia buona e una cattiva: la buona è che, rispetto al 2009, gli italiani nel 2010 hanno ridotto gli sprechi alimentari del 13,4 % (dati Adoc). La cattiva è che, nonostante questo, ancora l'8 % del cibo acquistato finisce nel bidone dell'umido, il che corrisponde a circa 450 euro annui. E siccome noi vogliamo essere buoni con la Terra, abbiamo deciso di riunire alcuni suggerimenti per diminuire ulteriormente questa quota, assecondando l'adagio inglese che dice "utilizzare, consumare, arrangiare o farne a meno".

E così ecco una **[guida pratica con tante idee per riciclare gli avanzi](#)** e non buttare più il cibo nella spazzatura.

(da www.greenme.it - gennaio 2011)
