



NOTIZIE DALL'EUROPA E DAL MONDO



'A LANTERNA, CIAO DON GALLO

Ricordo una tenera sera di giugno a Genova, Don Andrea Gallo seduto a tavola, Gesù allegro e intorno la compagnia dei suoi ragazzi, apostoli raccolti laceri e perduti sulla strada che si erano fatti cuochi e sommelier nella straordinaria trattoria 'A Lanterna, che avrebbe potuto avere come insegna: entra, la mia fede li ha salvati.

Era un nostro grande amico, il Don. Ci aveva battezzati quando nessuno scommetteva sul nostro piccolo giornale un euro bucato. E un po' ci prendeva in giro recitando beffardo un paternoster tutto suo: "e dacci oggi il nostro Fatto Quotidiano".

Era una festa Don Gallo, e a chi era cresciuto nella plumbea scuola dei preti normali, delle omelie sulle nuvole, del peccato incombente, delle penitenze biascicate, gli apriva proprio il cuore questo prete così diverso da non essere prete, ma fratello, amico, confidente, consolatore come il Cristo che ti apre le braccia e mai ti giudica.



Ama e fai ciò che vuoi: non recitava Sant'Agostino, ma lo viveva Don Gallo quell'amore non capriccio ma bene assoluto per il prossimo. E nella Comunità, caotica spelonca tenuta insieme da caritatevoli collinette di pacchi alimentari e di vestiti smessi e di libri consumati e di fatture da pagare, aspettavano tranquilli i trans senza parrucca e i tossici dagli occhi stanchi. Aspettavano di essere ammessi dove un sorriso ornato da un mezzo sigaro spento li avrebbe fatti sentire di nuovo umani.

Ti aspettavamo anche noi, Don, alle nostre feste, tu instancabile sul palco, su e giù a parlare di Resistenza e di Costituzione, il tutto impastato di Vangelo, Bella Ciao e qualche irriverenza sui cardinaloni perché, dicevi, alla fin fine è questo il nostro sillabario. Ti devo quella sera a Genova, Don, e altre sere ancora a parlare del senso della vita. Ricordi De Andrè? Dai diamanti non nasce niente, dal letame nascono i fior.....

([visualizza QUI il ricordo de Il Fatto per Don Gallo: "Restate umani"](#))

(scritto da Antonio Padellaro su [Il Fatto Quotidiano](#) - 23 maggio 2013)

DISSESTO IDROGEOLOGICO VENETO **OGNUNO FACESSE BENE IL SUO MESTIERE**

Assistiamo in queste settimane a reiterati annunci, non senza una certa vena trionfalistica, sul "basta al consumo del territorio" e "no alla cementificazione" del Veneto, avanzata in questi ultimi decenni in maniera ossessiva e decisamente insostenibile, e certo una importante concausa del dissesto idrogeologico..

Per brevità possiamo tralasciare almeno due fatti ovvii:

- 1. che ad invertire la tendenza siano gli stessi che hanno fatto i danni, dalla politica al mondo imprenditoriale e finanziario del Veneto, è quantomeno curioso;*

2. che se c'è, come c'è, un rallentamento della cementificazione, non lo decidono certo Zaia, Ruffato e/o Zanonato, ma il mercato e la inevitabile decrescita a cui stiamo assistendo – come non vedere capannoni vuoti, case sfitte e minor traffico?

Ma la cosa che più mi sorprende sono gli annunci del cosiddetto "mondo agricolo", Coldiretti in testa, come se questo rallentamento della cementificazione fosse una vittoria dell'agricoltura, e l'alternativa al dissesto fosse quel mitico contadino "custode del territorio", attore principale della custodia del paesaggio, dell'ambiente e delle tradizioni: quel tipo di figura spesso mistificata ed utilizzata a fini emozionali e pubblicitari.

A ben vedere invece ciò che si vede in giro sono enormi trattori agricoli "stradali" (n.d.r. alimentati a gasolio agricolo agevolato) che corrono in quà e in là per Veneto e Ferrarese, a tirare su grano e mais destinati agli impianti di biogas; ovviamente raccolti la cui conduzione ed il cui consumo energetico "non rinnovabile" sono esattamente il contrario degli incentivi per le energie "rinnovabili" che vengono copiosamente loro erogati.



E va di lusso se negli impianti ci vanno solo i raccolti, pare che in qualche caso ci vada anche altro, a leggere i giornali sulle analisi chimiche dei fanghi derivanti dalla "digestione". Staccati i rimorchi, occorre poi distribuire da qualche parte nei terreni il "digestato", con le autobotti. Essendo il prodotto di una digestione anaerobica, è inevitabilmente carico di batteri e virus patogeni (n.d.r. tra gli altri certamente il tetano ed il botulino).

Pare che in Germania sia questa la pista da seguire per capire come il famoso Escherichia Coli abbia potuto fare i morti che ha fatto tempo fa. Insomma, un'attività industriale a tutti gli effetti, che ha ormai poco a che vedere con l'agricoltura.

Un effetto non trascurabile è la difficoltà - per chi continua a fare l'allevatore - a trovare superfici dove raccogliere fieno, poiché i benefici della bolletta elettrica per il biogas, uniti ai contributi della PAC (Politica Agricola Comunitaria), di fatto costituiscono una rendita per i proprietari dei terreni, che non li rendono così disponibili sul mercato degli affitti alle "vere" imprese agricole.

Ovviamente nei campi non c'è posto per nessun essere vivente vegetale diverso dalla monocoltura che si pratica (l'utilizzo di prodotti diserbanti e disseccanti, come il Glyphosate, è aumentato del 30% in poco tempo), né di attenzione verso inerbimenti ed alberature lungo i corsi d'acqua. Tutto questo ha effetti pesanti sulla capacità dei terreni di trattenere le acque meteoriche.

E' noto che in grandi aziende agricole locali le famose siepi, finanziate copiosamente con i fondi dei vari PSR (Piani di Sviluppo Rurale Regionali, fondi della U.E. che escono direttamente dalle tasche dei contribuenti), finiti i 5-7 anni di impegno, vengono distrutte e sotterrate, in attesa del prossimo finanziamento.

Oppure parliamo del comprensorio del Prosecco dei Colli Trevigiani? Che stanno letteralmente venendo giù, avendo messo vigne dappertutto, senza attenzione alla fragilità del contesto ambientale, rincorrendo un'idea di mercato a brevissimo respiro, il tempo che si assuma coscienza sul reale impatto ambientale e sanitario della coltivazione convenzionale.

E' vero che io parlo dalla posizione di chi da decenni sta proponendo e praticando, con lusinghiero successo devo dire, il modello agricoltura biologica, il più possibile locale. Dico il più possibile perché il nostro Veneto conta uno strano record nel biologico: è tra le prime due Regioni italiane per fatturato e consumi, ma tra le ultime due come incidenza della produzione agricola biologica sul totale regionale.

Non è un caso che il PSR Veneto di cui sopra sia tra quelli in Italia che penalizzano di più chi pratica l'agricoltura biologica. Basta uscire dai confini regionali e subito si avrebbero altri incentivi e riconoscimenti, e soprattutto, meno assistenzialismo e più riconoscimento degli indubbi benefici sanitari, sociali, ambientali ed, appunto, idrogeologici, di un approccio più responsabile all'agricoltura.

Se di dignità d'impresa si vuole parlare, e di questo c'è bisogno in agricoltura, io sono tra quelli che reclamano più fatti e meno annunci, grazie.

Franco Zecchinato – Associazione Italiana per l'Agricoltura del Veneto

IL DECLINO DELL'AUTOMOBILE

Negli Stati Uniti si assiste ad una progressiva diminuzione dell'uso delle automobili private. Secondo un nuovo rapporto i giovani sono meno interessati a prendere la patente. Si va più a piedi e in bici. E grazie a internet si fa più telelavoro...

Gli Americani hanno ridotto l'uso dell'automobile. Il numero di chilometri percorsi ha cominciato a diminuire dopo la metà dell'ultimo decennio. Abituamente il motivo viene individuato nella situazione economica. Di fatto, i guidatori hanno la tendenza ad utilizzare meno l'automobile nei periodi di recessione, in quanto lavorano meno e cercano di risparmiare sui soldi. Soprattutto perché il prezzo della benzina è esploso dopo gli anni '70.



Ma secondo un nuovo rapporto pubblicato il 14 maggio dall'ONG US Public Interest Research Group, questa tesi non spiega tutto. Il cambiamento delle abitudini di guidare hanno infatti preceduto la recente recessione e sembrano piuttosto far parte di un cambiamento strutturale legato all'evoluzione demografica. Secondo lo studio, i giovani sono meno portati a guidare - o ad avere una patente di guida rispetto alle generazioni precedenti, per le quali l'automobile era una sorta di diritto.

I chilometri percorsi da una persona ogni anno, sono passati dagli 8.700 del 1970 ai 16.100 del 2004 (+85%); è quello che il rapporto chiama "driving boom", che è invece diminuito tra il 2004 e il 2012, attestandosi a 7.000 chilometri (-7%), cioè il livello del 1996. Altra dimostrazione del calo: alla fine del 2012, i guidatori rappresentavano il 49% della popolazione con più di 16 anni rispetto al 61% dell'ultimo rilievo, a giugno del 2005.

Nel contempo gli americani, nel 2011 rispetto al 2005, hanno effettuato circa il 10% in più di trasporti collettivi. Altrettanta crescita per la mobilità a piedi e in bicicletta.

Una tendenza che è più marcata tra i giovani: nei 16/34enni, tra il 2009 e il 2001, il calo dell'uso dell'automobile è stato del 23% in chilometri. Inoltre i giovani americani con meno di 34 anni hanno sempre meno patenti di guida: tra il 2000 e il 2010, il tasso percentuale è passato dal 21 al 26.

Tecnologie di Internet

"La generazione nata tra il 1983 e il 2000 è più suscettibile di voler vivere nei quartieri urbani e pedonalizzati e sono più disponibili a mezzi alternativi di trasporto - dice il rapporto -. È anche la prima generazione ad usare in pieno le tecnologie mobili di Internet, che offrono velocemente nuove opzioni di trasporto e possono anche sostituire la mobilità, grazie essenzialmente al telelavoro, allo shopping online, alle teleconferenze e ai social network". Questa ricerca avvalorava alcune ricerche condotte nel 2012 da Michael Sivak dell'Istituto di ricerche sui Trasporti dell'Università del Michigan, che avevano già rilevato che i giovani chiedono meno patenti di guida rispetto alle generazioni precedenti.

"La maggior percentuale di utenti di Internet è associata al tasso più basso di coloro che prendono una patente di guida. Un risultato che è coerente con l'ipotesi che i contatti virtuali, presso i giovani, riducono il bisogno di contatti reali". Se il calo della guida in auto presso i giovani va avanti, così come ci dice questo rapporto, la percentuale di mobilità in USA dovrebbe rimanere, fino al 2040, al di sotto del picco del 2007, anche con una previsione del 20% della crescita della popolazione. Malgrado questo, la politica americana dei trasporti resta ancorata al passato, sottolinea il rapporto.

"Le previsioni ufficiali continuano a registrare un aumento costante della mobilità privata su gomma, nonostante le cifre degli ultimi decenni - dice lo studio -.

Le politiche federali, statali e locali dovrebbero al contrario contribuire a creare condizioni in cui gli americani potrebbero realizzare il proprio desiderio di guidare meno. L'aumento degli investimenti nel trasporto collettivo, le infrastrutture legate alla mobilità pedonale e in bicicletta, nonché il trasporto ferroviario interurbano, creerebbero per gli americani la possibilità di usufruire di un più ampio ventaglio di opzioni".

(da [Terra Nuova](#) - maggio 2013)



GIAN ANTONIO STELLA: SALVARE IL PAESAGGIO SI PUÒ.

Gian Antonio Stella scende dal palco a firmare autografi, ma lui, tra la gente c'è sempre stato. E con la gente stessa parla tranquillamente, tra un "grazie per diffondere queste informazioni" e "cosa possiamo fare adesso?".

"Non faccio miracoli - ci confessa - ma oggi la consapevolezza di questi scempi del paesaggio e dei beni

culturali è un po' più diffusa. Cinque anni fa la situazione della Reale tenuta di Carditello era sconosciuta ai più".

Un'ora e mezza di slides, proiettate tra la sua voce narrante e l'accompagnamento musicale di Bertelli, Paolo Favorido al pianoforte, Domenico Santaniello al basso acustico e violoncello, Maurizio Camardi ai sassofoni e duduk e una fantastica Rachele Colombo alle percussioni, chitarra, voce. "Quello che dobbiamo capire è che il non permettere che un centro commerciale venga costruito vicino a una villa veneta è una battaglia che si combatte politicamente, non con avvocatucci", incalza Stella.



"Per esempio, dopo una strenua battaglia, un mese fa siamo riusciti a respingere l'ormai famigerato Piano di assetto territoriale (PAT) di Asolo (quello passato alle cronache di questi giorni come la «colata di cemento» su uno dei paesaggi più belli del Veneto, ndr).

"C'è bisogno di qualcuno che scopi per terra, come fanno le casalinghe!", continua l'autore strappando una risata. Risata amara però: "l'Italia negli anni '70 era al primo posto nel settore del turismo, ora siamo quinti 'ma siamo destinati a cadere sempre più in basso, fin quando non si capirà che è il settore chiave dell'economia del nostro paese, e quel ministero non verrà dato come 'contentino' a un politico o a quell'altro".

Pompei, ville venete, la campagna devastata, obbrobi architettonici sulle coste del sud Italia, ma anche la tenuta agricola di Cavour tra le risaie vercellesi cannibalizzata dai teppisti, l'inestimabile villaggio preistorico di Nola affogato nell'acqua perché la pompa non funziona e la tracotanza di un abusivismo che, di condono in condono, è salito a 4 milioni e mezzo di alloggi nei quali vivono undici milioni di italiani.



Sergio Lironi, Presidente onorario di Legambiente, (**ritratto nella foto in testa mentre intervista Stella**) chiede se vede delle discontinuità col governo precedente, la risposta è secca "forse a qualcuno della Sovrintendenza darà fastidio, ma credo sia un bene che si siano uniti il ministero del Turismo con quello dei Beni Culturali.

Vorrei che si inglobasse anche quello dell'Ambiente per creare una visione d'insieme per un ministero che conti, sia appetibile, abbia soldi, così, magari, al posto di chiedere il ministero degli Interni si chieda questo. Certo che poi non si può mettere a capo di quest'ultimo personalità ambigue..".

Si vede una luce in questo tunnel di tagli, abusivismo e incuranza? "Qualcosa si muove, per esempio è notizia di qualche giorno fa, la Serracchiani (Presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia, ndr) ha bloccato la strada Manzano- Palmanova, 89 milioni di euro per 13 km, cifra pazzesca per una strada a due corsie, non una superstrada! **Dodici milioni di euro a km.** Lei l'ha bloccata subito perché non ha senso: oggi Manzano ha 1 camion ogni 3 minuti, da me sulla Riviera del Brenta ne passa 1 ogni 3 minuti solo di notte, fare una bretella nuova è ridicolo! Ha intenzione di usare una parte di quei soldi per mettere a posto per esempio Palmanova.

Bisogna vedere se ci riesce, perchè mentre c'era lo spoglio delle schede che avrebbe dato la vittoria alla Serracchiani, avrebbero spedito le lettere di requisizione dei terreni, cioè l'esproprio. Sembra che ora non sia facile tornare indietro".

Stella nel suo spettacolo ringrazia il Fai e Legambiente per la loro costante attività sul territorio, e proprio per la campagna di "Salviamo il paesaggio" che sostiene l'iniziativa del Parco agro-paesaggistico metropolitano, si è fatto fotografare rendendosene promotore: qui a lato la 'simpatica' foto in stile segnaletico che inaugura la galleria fotografica [Cittadini per il parco agro-paesaggistico metropolitano](#). Perchè chi ama l'ambiente...si riconosce.



Sergio Lironi, Presidente Onorario di Legambiente e Luca Brunello, Ecopolis
(da [Ecopolis Newsletter](#) - maggio 2013)

IL VELENO DELLA CARNE

È forse la L-carnitina il veleno della carne

Ecco forse il vero colpevole degli effetti deleteri della carne rossa: la «L-carnitina», amminoacido presente in questa tipologia di carne, reso famoso dai Mondiali dell'82 quando si disse che era stato il segreto della vittoria azzurra. In una ricerca pubblicata sulla rivista *Nature Medicine* la L-carnitina, oggi molto utilizzata dagli sportivi – forse incautamente alla luce di questo studio – è risultata legata a rischio cardiovascolare.



Lo studio è stato condotto su un campione di individui - e su topolini - da Stanley Hazen della Cleveland Clinic Foundation. Il consumo di carne rossa è associato ad aumento della mortalità per molte cause tra cui cancro e malattie cardiovascolari. Gli «ingredienti» della carne rossa finora additati come responsabili degli effetti deleteri di questo cibo sono grassi saturi e colesterolo; ma forse bisogna guardare altrove per rintracciare i veri «veleni» della carne rossa. Gli esperti hanno infatti visto che la L-carnitina viene trasformata in una molecola tossica, l'ossido di trimetilammina (TMAO), da alcuni batteri presenti nella flora intestinale delle persone che consumano carne (ma non in quella di vegetariani e vegani). Ed hanno visto che le persone che hanno nel sangue alti livelli sia di carnitina sia di TMAO hanno un rischio cardiovascolare più elevato. La carnitina farebbe male proprio perchè trasformata in TMAO.

Gli scienziati hanno eseguito degli esperimenti sui topolini e visto che anche negli animali la carnitina viene metabolizzata da alcuni batteri intestinali e trasformata in TMAO; inoltre che è associata a malattia cardiovascolare. Secondo gli esperti alla luce di questo studio è quanto meno da ripensare il legame tra consumo di carne rossa e malattie cardiovascolari: potrebbe essere la carnitina a spiegarlo, piuttosto che colesterolo e grassi saturi.

(da [Vegan OK Network News di Promiseland](#) - maggio 2013)



MANGIASANO: OLTRE MILLE PRODOTTI TRADIZIONALI A RISCHIO ESTINZIONE

L'agricoltura italiana continua a perdere terreno, minacciata costantemente dall'avanzata del cemento che solo negli ultimi vent'anni ha divorato più di due milioni di ettari coltivati. Uno "scippo" di suolo agricolo che procede a ritmi vertiginosi: 11 ettari l'ora, quasi 2000 alla settimana e oltre 8000 al mese, calpestando quotidianamente paesaggio, tradizioni e qualità del cibo.

Ma a rischiare più di tutti le conseguenze di questo "furto" sono gli oltre 5000 prodotti "tradizionali", che sono la spina dorsale dell'enogastronomia italiana, ma che non godono delle tutele proprie dei marchi di qualità.

Lo hanno affermato la CIA-Confederazione italiana agricoltori e i VAS – Verdi Ambiente e Società Onlus, in occasione della Giornata nazionale Mangiasano 2013, svoltasi in tutta Italia con oltre 30 iniziative nelle maggiori città. Tipico vuol dire sano e di qualità: questo vale soprattutto per l'Italia – sottolineano Cia e VAS – che custodisce tra le pieghe del paesaggio rurale un patrimonio di sapori e tradizioni unici e inimitabili, ma soprattutto inscindibili dal territorio. Si tratta degli oltre 5000 prodotti agroalimentari tradizionali, che per volumi ed estensione territoriale non rientrano nei parametri delle DOP e delle IGP, ma che sono autentiche "calamite" per il turismo enogastronomico, un comparto che vale 5 miliardi l'anno.

Mangiasano: frenare la cementificazione che ruba terreno agricolo

Eppure, di queste specialità della terra una su quattro è in via di estinzione, visto che attualmente è coltivata da non più di 10 aziende agricole che ne custodiscono la memoria. Dalla castagna "ufarella" del casertano al formaggio "rosa camuna" della Valcamonica, dalla fava di Leonforte dell'ennese al sedano nero di Trevi: più di mille sapori ignorati dai canali ufficiali della distribuzione alimentare, che sono anche i più vulnerabili di fronte alla minaccia del consumo di suolo.

«La tipicità è l'aspetto più caratterizzante dell'agricoltura italiana, per cui il legame tra territorio e prodotto è fondamentale. Per questo – ha detto il Vicepresidente nazionale della Cia, Domenico Brugnoli – mettere un freno alla cementificazione è un dovere non solo per fattori ambientali e paesaggistici, ma anche per motivi alimentari».

Gli fa eco il vicepresidente nazionale della Cia, Cinzia Pagni: *«È urgente che il governo riprenda in mano il ddl "salva suolo", lanciato dalla passata legislatura, ma poi rimasto nel cassetto, ancora prima di iniziare l'iter in Parlamento. Si tratta di un decreto di cui il nostro Paese e la nostra agricoltura hanno un estremo bisogno, per mettere un freno all'urbanizzazione selvaggia, ma anche per arginare i fenomeni della desertificazione, che oggi in Italia coinvolge il 21,3 per cento del territorio italiano e il 41,1 per cento delle regioni centro-meridionali del Paese».*

Mangiasano: gli italiani non vogliono OGM nel piatto

Sempre in occasione della Giornata nazionale Mangiasano 2013, un altro allarme è stato da Cia e VAS che hanno puntato l'indice contro l'altra grande insidia alla tipicità "Made in Italy": gli OGM, di per sé incompatibili con un'agricoltura così fortemente legata alla molteplicità dei luoghi e dei territori della Penisola. Ma non solo: l'omologazione produttiva a cui gli organismi geneticamente modificati conducono è inconciliabile anche con la varietà nutrizionale alla base della nostra dieta mediterranea, dal 2010 patrimonio immateriale dell'umanità.

E sono proprio i consumatori ad avere le idee molto chiare su questo: un'indagine Cia dimostra che in Italia sono otto su dieci a non volere OGM nel piatto.

In particolare, il 55 per cento degli intervistati ritiene gli organismi geneticamente modificati dannosi per la salute, mentre il 76 per cento crede semplicemente che siano meno salutari di quelli "normali". *«Siamo convinti – ha detto la vicepresidente nazionale dei VAS, Simona Capogna – che il futuro passi per un'agricoltura ecologica, capace di tutelare l'ambiente e di offrire prodotti sani ai cittadini. È per questo motivo che anche quest'anno, in occasione della nostra Campagna Mangiasano, portiamo al centro dell'attenzione problematiche che mettono a rischio il lavoro di qualità di tanti agricoltori e artigiani italiani».*

--*--



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: L'EUROPA SPOSA LE NORME ITALIANE

La Commissione europea ha dato il via libera al Comitato di gestione unica delle modifiche al regolamento europeo per l'olio d'oliva, relative alla commercializzazione e all'etichettatura.

«Con la nuova regolamentazione per una maggiore trasparenza delle informazioni in etichetta per gli oli di oliva sarà finalmente possibile verificare con maggiore facilità le caratteristiche dell'olio e la sua origine – ha commentato il ministro delle Politiche Agricole, Nunzia De

Girolamo – I consumatori potranno comprendere in modo più semplice la provenienza e sapere quindi se si tratta di olio italiano o proveniente da altri Paesi».

Sull'obbligo di indicare in etichetta con caratteri visibili la provenienza delle olive utilizzate l'Unione Europea si allinea finalmente alla normativa approvata in Italia con la legge salva-olio. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente l'annuncio della Commissione europea dopo che l'Organizzazione mondiale per il commercio non ha opposto alcuna critica alla proposta che prevede una nuova etichetta d'origine per l'olio d'oliva e regole più severe per il prodotto offerto al consumatore nei ristoranti dal gennaio 2014.

Un via libera che conferma e rafforza sul piano comunitario il valore della "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" in vigore in Italia dal primo febbraio, nonostante le pressioni delle lobby.

Olio extravergine d'oliva: la 'rivoluzione' italiana che funziona

La Coldiretti ricorda anche che la normativa italiana viene confermata dall'Europa anche per la parte relativa all'obbligo di far uso di imballaggi che non consentano il riempimento con altre qualità di olio rispetto a quelle indicate in etichetta nei ristoranti, sul bancone dei bar e nei servizi di catering.

Quella italiana è stata una legge che ha sancito una vera rivoluzione sulle tavole per il condimento più amato dagli italiani. A cominciare dall'introduzione in etichetta del termine minimo di conservazione a 18 mesi dalla data di imbottigliamento e dall'importante riconoscimento di nuovi parametri e metodi di controllo qualitativo che consentano di smascherare i furbetti dell'extravergine; per arrivare all'estensione del reato di contraffazione di indicazioni geografiche a chi fornisce in etichetta informazioni non veritiere sull'origine e all'introduzione di sanzioni aggiuntive come l'interdizione da attività pubblicitarie per spot ingannevoli. In Italia è stato anche deciso il rafforzamento dei metodi investigativi con le intercettazioni e con il diritto di accesso ai dati sulle importazioni aziendali.

(da Le News di [Garantitaly](#) - maggio 2013)

BIO? IL METEO NON CI SPAVENTA!

Pioggia, sole, pioggia... Non certo il clima ideale per la viticoltura, che non ama (durante il periodo vegetativo) condizioni di umidità e di foglia bagnata. Insomma un bel pasticcio.



Incontrando i produttori nelle varie visite di preparazione della guida Slow Wine 2014, quello che il più delle volte mi sento dire e che con queste condizioni meteo fare il biologico diventa una chimera.

E allora, per capire lo stato dell'arte ho pensato di chiedere a uno degli agronomi più preparati e competenti, con alle spalle una notevole esperienza grazie alla Stazione Sperimentale per la Viteicoltura Sostenibile di Panzano in Chianti, Ruggero Mazzilli.

Come la mettiamo con il clima?

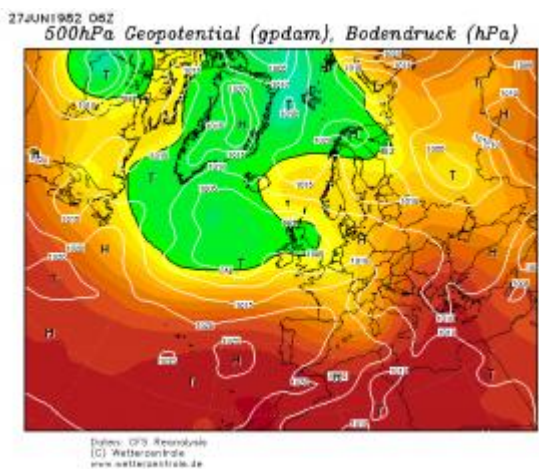
Dobbiamo farci il callo, questa situazione è ormai la normalità per i viticoltori che hanno una certa esperienza. Non è certo un caso che negli ultimi tempi si alternino momenti di grandi piogge (bombe d'acqua) ad altri di fortissima siccità. Per questo non dobbiamo cambiare una singola tecnica, ma tutto il nostro approccio alla viticoltura. L'unica risposta è quella di trascorrere più tempo nel vigneto e di conoscere meglio non solo i preparati da dare ma anche la botanica, gli insetti, gli uccelli, la geologia. Insomma farsi una visione di insieme, vedere la vite nel suo ecosistema e non come cosa a sé stante.

Ma tu cosa proponi alle aziende con cui lavori?

Per prima cosa di ridurre la vigoria e di abbattere la spinta vegetativa al minimo che poi è quella che rende più sensibile alle malattie la pianta. Non dobbiamo pomparla, perché altrimenti rischiamo di renderla più fragile. Quindi no ai concimi chimici e dico no alle cimature. La vite patisce i cicli troppo rapidi. Cerco di far crescere quindi anche molta erba tra i filari che al contrario di quello che alcuni pensano evita le malattie e non le porta. Le spore della peronospora vivono nel terreno, quando piove schizzano sulle foglie del ceppo più vicino. Se noi creiamo una barriera tra la vite e il suolo, i funghi avranno più difficoltà a diffondersi.

Avere poi un suolo verde e rigoglioso fa sì che il viticoltore possa entrare in vigna anche dopo la pioggia, perché il terreno ha un drenaggio migliore. Poi una delle prime cose da fare è togliere le foglie basali che riducono il vigore della vite e questa pratica aumenta l'arieggiamento dei frutti che è essenziale per diminuire il rischio delle malattie. Le cose funzionano solo quando sono estremamente semplici.

A chi dice che in questa annata come nel 2008 non si può fare bio, cosa rispondi?



Che noi abbiamo armi più leggere e questo ci obbliga a essere più attenti e a vivere di più il vigneto. Io non sono di natura uno sbruffone e quindi non faccio alcun tipo di proclama.

So comunque che se a maggio si devono fare quattro trattamenti di rame non è una tragedia. Poi a giugno sarà la volta dell'oidio. E chi dice che nel bio devi fare molti più passaggi rispondo che in alcuni periodi dell'anno questo risponde a verità, ma che ad esempio dopo maggio e giugno, noi ne facciamo di meno rispetto ai convenzionali.

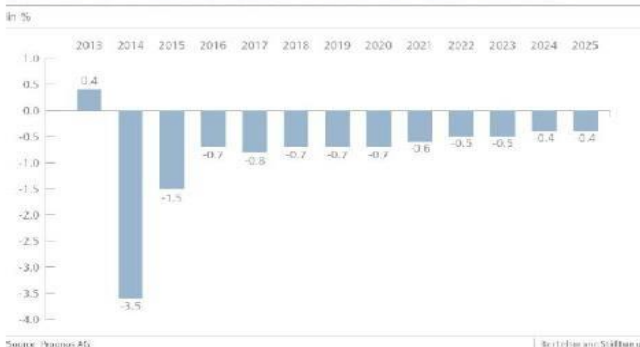
Un agricoltore non deve mai abbassare la guardia, dobbiamo stare sempre sul pezzo. Chi chiude il venerdì sera e riapre il lunedì non è un agricoltore. Angelo Gaja ha trattato lo scorso sabato perché era giusto così. Ha 120 ettari ma è un agricoltore. Poi ci sono cantine da 2 ettari che il sabato e la domenica non lavorano, loro sono secondo me i veri industriali. Il cambiamento climatico colpisce sistemi molto fragili. A cominciare da impianti fatti male e scassi sbagliati. Piantare le vigne in un certo modo aiuta non poco. Così come le patate.

Amo fare l'esempio della vigna del potino e del postino: il primo che è molto aggressivo ottiene piante perfette ma che vivono poco, mentre il secondo che non è così presente e non fa tagli profondi ha degli impianti disordinati ma che superano gli ottant'anni...Chi ha ragione tra i due?

(da [Slowine](#) di [Slow Food](#)- maggio 2013)

IN CASO DI ROTTURA DELL'EURO GROSSI GUAI PER LA GERMANIA, MA PROPRIO GROSSI GROSSI!!!

Fig. 1: Annual Differences in Real GDP Growth in Germany between the Basic Forecast and the Exit Model Prediction



Ecco l'ennesimo studio di cosa accadrebbe in caso di rottura dell'EURO, e risultati sempre identici: grossi guai per la Germania (vera avvantaggiata dall'Euro).

Il grafico qui a sinistra mostra gli impatti sull'andamento del PIL.

In un'intervista al sito online del settimanale Wirtschaftswoche, dice chiaramente che la Germania «non difende l'euro per generosità o perché le avanzano soldi, ma perché i tedeschi hanno i maggiori vantaggi dalla valuta unica».

Non a caso un recente sondaggio segnala che il 69% dei cittadini tedeschi è favorevole all'euro (risultati decisamente maggiori che nel passato). In parallelo in paesi come l'Italia accade il fenomeno opposto, come testimonia il nostro sondaggio a riguardo:

**[Sondaggio SCENARIECONOMICI.IT:](#)
Sarebbe favorevole alla reintroduzione di una valuta nazionale al posto dell'EURO? SÌ 44% - NO 48%**

Continua Schäuble: "Non sosteniamo gli altri Paesi per spavalderia: noi proteggiamo la nostra moneta unica, le chance per il nostro export, e infine la posizione e le chance dell'Europa nel mondo. E in tal modo anche quelle di noi tedeschi".

CONCLUSIONI

- L'Introduzione dell'EURO ha arricchito la Germania ed impoverito l'Italia e le nazioni periferiche;
- La dissoluzione dell'EURO impoverirebbe la Germania e farebbe riprendere le nazioni periferiche, Italia in Primis;
- Non si capisce la ragione della permanenza dell'Italia nell'EURO, dati alla mano.

(Per l'articolo completo [CLICCA QUI](#))

(dalla Newsletter di [Serenitalia](#) - maggio 2013)

LA LAVORAZIONE DELLA PASSATA DI POMODORO

La fase della trasformazione: processo industriale vs artigianale.

Gianni De Checchi, titolare della [Del Santo](#), accompagnandoci nella visita del suo stabilimento, ci ha spiegato le differenze tra il procedimento industriale e quello artigianale da lui utilizzato per la lavorazione della passata di pomodoro.



A grandi linee: nella trasformazione industriale, i pomodori arrivano all'interno di camion, in bins che vengono scaricati e riempiti di acqua per il lavaggio. Poi vengono svuotati in enormi pentoloni e, dopo una rapida cottura, vengono immessi nelle bolle di evaporazione dove, sotto pressione, viene eliminata l'acqua per raggiungere la concentrazione desiderata.

L'obiettivo primario del processo di trasformazione industriale è quello di ridurre al minimo i costi. Il processo produttivo artigianale del nostro trasformatore si basa invece sulla lentezza dell'intero processo, al fine di ottenere un prodotto più sano e migliore dal punto di vista qualitativo: il motto è infatti "calma e pazienza".

Sono due i fattori principali che caratterizzano il processo di trasformazione e determinano le differenze sostanziali tra i due metodi: **QUANTITÀ** e **TEMPI**.

METODO INDUSTRIALE

E' fondamentale avviare il processo produttivo con grandi quantitativi di pomodori gestiti simultaneamente, e questo ha due conseguenze fondamentali:

1. *I bins dentro i quali viene messo il pomodoro che poi viene portato via camion al punto di trasformazione industriale sono alti 2,5 metri (con circa 40 quintali di prodotto l'uno).*

Questo permette alla trasformazione industriale di concentrare la gestione di grandi quantitativi di prodotto, ma cosa succede ai pomodori nei primi decimetri dei bins?

Vengono schiacciati e, considerando il caldo delle giornate in cui viene consegnato il prodotto tra luglio e agosto, producono muffe nocive alla qualità della passata e praticamente marciscono (è stato fatto l'esempio di una ditta che lavora 2.200 quintali al giorno, che equivalgono a circa 2 camion con 5 bins da 2,5 metri con 40 quintali l'uno di prodotto);



2. *I grandi quantitativi di pomodori richiesti nei giorni di produzione hanno l'effetto di generare file di camion (anche 50 nello stesso momento) che aspettano all'entrata del punto di trasformazione e nei giorni di maggior produzione tali file sono così lunghe da non consentire l'entrata nello stesso giorno del camion arrivato.*

Questo vuol dire che il camion può rimanere più giorni in attesa. E considerando il caldo e l'effetto schiacciamento, aumenterà sempre più la parte marcia che verrà successivamente immessa nel ciclo produttivo.

METODO ARTIGIANALE

Il nostro trasformatore, al contrario, lavora solo con bins da 2,5 quintali di pomodori, in modo da non generare l'effetto schiacciamento, con definiti quantitativi di prodotto per ogni giorno di lavoro (50 quintali al giorno) e tramite prenotazioni, in modo che si sappia anticipatamente quanto prodotto arriverà e che andrà gestito nelle giornate successive; Un minore tempo di attesa, infatti, genera un minore rischio di ossidazione della materia prima. Inoltre, il quantitativo di prodotto non trasformato viene messo in un apposito frigo!

Nota economica: nel metodo industriale, nella gestione della fila in entrata può succedere che i pomodori di qualche camion stiano oltrepassando la "soglia della decenza", e questo provoca una contrattazione commerciale, con anche potenziali connotazioni clientelari, che può ulteriormente abbassare il prezzo pagato per la materia prima, si parla anche di 8 centesimi al Kg.



Spesso in tale "gioco", si fa riferimento alla famosa clausola dei contratti tra produttori e grande distribuzione, in cui si parla di prodotto "sano, leale, mercantile": un concetto che spesso viene usato ai danni del produttore, soprattutto nei momenti in cui il suo prodotto "in attesa" di entrare nella trasformazione è ai limiti.

Teniamo a sottolineare che noi l'anno scorso abbiamo pagato il nostro pomodoro 0,95 euro al Kg, in base al principio della corretta remunerazione del lavoro del produttore. La gestione simultanea di grossi quantitativi accelera anche i TEMPI di trasformazione. La trasformazione artigianale è molto più lenta di quella industriale per garantire la qualità del prodotto finale e questo comporta:

- ❖ *Maggior tempo dedicato alla pulizia e allo sgocciolamento (prima parte del processo) per unità di materia prima immessa nel processo;*
- ❖ *Maggior tempo di cottura che è condizionata dalla grandezza e dal grado di maturità della materia prima.*

Nota: un prodotto BIO trasformato industrialmente corre gli stessi rischi di ossidazione dei un prodotto non bio; un prodotto BIO non necessariamente remunera correttamente il produttore soprattutto se questo ha rapporti commerciali con la GDO.

(da [Appreziamolo di BioRekk](#) - maggio 2013)



VERDURE BIANCHE: CIPOLLE, PATATE E CAVOLFIORI PER UN'ALIMENTAZIONE A TUTTA SALUTE

Quando ci apprestiamo alla preparazione dei nostri piatti, magari curando oltre all'accostamento dei sapori, anche il lato estetico, non trascuriamo verdure ed ortaggi bianchi. La loro tonalità pallida, che forse attira in maniera minore i nostri occhi, nasconde in realtà numerose proprietà benefiche da non sottovalutare.

Ad approfondire i benefici degli ortaggi bianchi per la nostra salute è un documento che porta il titolo di [White Vegetables: A Forgotten Source of Nutrients](#), pubblicato tra le pagine della rivista scientifica [Advances in Nutrition](#) da parte della [American Society for Nutrition](#). In proposito, gli esperti hanno notato come le linee guida alimentari siano solitamente incentrate sull'offrire consigli riguardanti un maggior consumo di ortaggi di colore arancione o di verdure a foglia verde scuro, trascurando i doni dell'orto caratterizzati dal colore bianco.

E' importante ricordare come nell'["arcobaleno"](#) di colori che la frutta e la verdura a nostra disposizione possono formare, gli ortaggi bianchi mantengano una posizione di spicco. Essi contengono **allicina**, una sostanza che è stata correlata all'abbassamento del **colesterolo** nel sangue e della **pressione sanguigna**, oltre ad essere considerata come un elemento benefico in una possibile riduzione del rischio di cancro, con particolare riferimento al cancro allo stomaco, ed alle patologie cardiache.

Tra gli ortaggi associati al colore bianco troviamo i cavolfiori, le cipolle, l'aglio, lo scalogno, i finocchi, la pastinaca, le patate, i porri e le rape bianche. Il colore bianco caratterizza anche alcuni frutti, come le banane, le pere e le pesche bianche. Gli esperti desiderano incoraggiare la popolazione ad un maggior consumo di ortaggi di colore bianco, in quanto essi sono in grado di arricchire la dieta di sali minerali e di fibre, utili per promuovere la regolarità intestinale.

Gli **esperti** raccomandano che le verdure bianche vengano aggiunte alle linee guida internazionali contenenti le raccomandazioni per una sana alimentazione, in modo tale che possa esserne incentivato il consumo. Nelle diete di adulti e bambini, ad esempio, sarebbe molto semplice incrementare l'apporto di fibre e minerali promuovendo un maggior consumo di ortaggi come le patate, a parere di Connie Weaver, professoressa di scienza dell'alimentazione presso la **Purdue University**. Diamo dunque spazio nella nostra alimentazione ad ortaggi di ogni colore, senza dimenticare i più "pallidi", ma pur sempre ricchi di benefici.

Leggi anche: [L'arcobaleno di frutta e verdura: le proprietà in base al colore](#)

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



"SAPERI E SAPORI"
PARCO SARMAZZA – VIGONOVO (VE)
DOMENICA 2 GIUGNO 2013
DALLE ORE 10.30 ALLE 18.00.

Ritrovo presso il Parco Sarmazza a Vigonovo (VE) a partire dalle ore 10.00:

- **Apertura della manifestazione**
- **Mostra mercato del Biologico AIAB VENETO**
- **Mercatino del "riuso" dedicato ai ragazzi**
- **Dimostrazione antichi mestieri "Vita d'Altri tempi"**
 - **Stand Veneto Agricoltura**
 - **Stand Veritas spa**
- **Laboratori di tessitura per i bambini e filiera della lana**
 - **Concorso di disegno per ragazzi**
- **Alla ricerca delle erbe spontanee: un percorso tra immagini, ricette e non solo**
- **Van Dick Day! Laboratorio sulle antiche tecniche di stampa fotografica con Frequenze Visive e Davide Rossi**
([scarica QUI il volantino completo della manifestazione](#))
e poi....
- **Ore 12.30 Degustazione prodotti tipici**
- **Ore 14.30 Esibizione folkloristica del gruppo "Ruzzantini Pavani città di Padova"**
- **Ore 17.00 Saluto di conclusione dei giovani di "Anime In Solidarietà" con aperitivo "Sapori"**
--**--

Giovedì 30 maggio alle ore 20 si terrà un Convegno presso la Sala Polivalente del Comune di Vigonovo su:

"2013 anno internazionale della cooperazione nel settore idrico: l'acqua nei processi di sviluppo sostenibile"

Apertura dei lavori e presentazione:

Sindaco Damiano Zecchinato, con l'Assessore alle Attività Produttive Franco Doro
Relatori: Gianni Tamino - Biologo dell'Università di Padova
Don Lino - Parroco di Vigonovo
Franco Zecchinato - Presidente Cooperativa Agricola "El Tamiso"
S. Bianchi - AIAB Veneto

*Alleghiamo per i nostri (speriamo) affezionati lettori il **"Volantone Terra Informa"**, che Lista Terra e l'Associazione Il Moraro stanno per distribuire alle famiglie di Bagnoli di Sopra: un interessante esempio di come gente come noi si muove nell'ambiente e nella società.*

Buona lettura.