

In questo numero

- Dieta Mediterranea,
la più sana in assoluto
Pag.2-3
- Turismo e gastronomia dei Nebrodi
parte 6
Pag.4
- Uova, soia e pancetta per le donne
in gravidanza

- Meno rughe

- Meno cibo e meno acciacchi
Pag.5
- Carni bianche che fanno male

- Correre non serve a nulla
Pag.6
- L'angolo della poesia
Pag.7
- Ricette del Mese
Pag.8
- Geni che aiutano piante
ad adattarsi
Pag.9
- La rivincita del tappo di sughero

- Meno carni rosse contro Alzheimer
Pag.10
- Mangiare troppo in fretta

- Vino rosso fa bene al cuore
Pag.11
- Rapporto 2008 su zoonosi
ed epidemia alimentari in UE
Pag.12
- La funzione dell'aria in pasticceria
Pag.13-14
- Istruzione ed Educazione negli
ultimi decenni
del Regno Duo-Siciliano
(7^a puntata)
Pag.15
- Tonno in scatola e pesca sostenibile
Pag.16-17
- Eurispes: Cresce in Italia
la Green Economy

- Eurispes: Rapporto Italia 2010
Pag.18
- Da allergie a latte si può guarire

- Obesità e calcoli renali
Pag.19
- Curiosità Flash
Pag.20
- Eventi

- Pillole di Saggezza

È la dieta mediterranea la più sana in assoluto

di Domenico Sacca

L'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità) ci dice che le malattie cardiovascolari, il diabete e i tumori (che ogni anno provocano circa 35 milioni di morti, pari al 60% dei decessi a livello mondiale) colpiranno ancora più persone nei prossimi anni, le stime parlano di una incidenza del 17% nel prossimo decennio, ma ci dice anche che l'80% di queste patologie potrebbe essere prevenuto eliminando alcuni fattori di rischio, come la cattiva alimentazione, eccessivo consumo di

"Archives of General Psychiatry", dimostra chiaramente che consumare con regolarità la dieta tradizionale delle popolazioni mediterranee, ricca di vegetali, frutta, cereali, legumi e alimenti ricchi di acidi grassi

omega-3 (pesce azzurro e semi oleosi), riduce il rischio di ammalarsi di depressione.

Sul pesce, uno studio pubblicato sull'autorevole **"European Journal of Clinical Nutrition"** dice che il consumo di 40-60 gr al giorno di pesce permette di ridurre



alcol, fumo e sedentarietà.

Che cosa dobbiamo portare in tavola per vivere bene e a lungo? La risposta ce l'ha data il **"Barilla Center For Food & Nutrition"**

che ha coinvolto un pool di super-esperti (tra cui l'oncologo Umberto Veronesi) per esaminare la maggior parte degli studi scientifici pubblicati finora sul rapporto tra abitudini di vita (cibo compreso) e infarto, ictus, tumori, diabete e obesità, e che hanno elaborato un "vademecum di lunga vita", in gran parte ispirato alla **dieta mediterranea**, confermata come la più sana in assoluto.

Che sulle coste del Mediterraneo la gente sia più felice e spensierata di chi vive negli affascinanti, ma un po' deprimenti territori che si affacciano sul mare del Nord o sul Baltico è cosa nota.

Si dice che dipenda soprattutto da una questione di "carattere". In realtà, pare proprio che c'entrino la nostra pasta e fagioli, le nostre arance e le nostre mandorle.

Un recente studio pubblicato su

re del 50% il numero di morti per malattie cardiovascolari.

Merito dei preziosi omega-3 (presenti soprattutto in alici, sardine, sgombrò e salmone). Questi grassi polinsaturi hanno un'azione antinfiammatoria che contribuisce a mantenere elastiche le pareti dei vasi sanguigni, in più riducono il livello del colesterolo cattivo, dannoso per le arterie.

Senza sacrificare gusto e varietà, cereali in chicco, frutta, verdure, legumi, semi oleosi sono alimenti eccellenti, nutrizionalmente completi e che consentono di mettere insieme piatti gustosi e vari a costo assai modesto.

Certo, occorre convincersi che un po' di tempo dedicato alla cucina è (anche) denaro guadagnato, rinunciare alla cultura del **"già pronto"** e utilizzare, quando è il caso, il congelatore domestico, che conserva senza problemi riso integrale avanzato, verdure cotte e legumi avanzati, da utilizzare fra qualche giorno in tutta sicurezza.

LA STRADE DEI SAPORI: TURISMO E GASTRONOMIA DEI NEBRODI parte 6

di D.S.

San Teodoro (Me) metri 1.150 s.l.m.



E' tra i paesi più piccoli del Parco e quasi non si distingue da Cesarò, da cui dista poco più di un chilometro. Artisticamente, l'opera di maggior pregio è una statua lignea raffigurante San Gaetano col Bambino attribuita al Quattrocchi. Il suo territorio, solo 1.390 ettari, si incastona nei verdi boschi dei Nebrodi e fa un tutt'uno, con quello di Cesarò. Pertanto, possibili itinerari naturalistici spaziano verso il Lago Biviere e Monte Soro, oppure verso la Diga di Ancipa. Feste e folclore: San Gaetano (7 agosto).

Nei 23 Comuni del Parco è possibile una fruizione tutto l'anno scegliendo mete ideali per un turismo naturalistico, storico e culturale.

Alcuni sono centri di cocuzzolo, con strade che si snodano ad anello, rotte da viuzze e scalinate in ripido pendio (Caronia, Capizzi, San Marco d'Alunzio, Troina); altri sono centri di dorsale (Cesarò, San Teodoro, San Fratello, Floresta, Santa Domenica Vittoria), allungati sulla via maestra, o di pendio, con case impiantate sull'intricata trama di vie che culmina presso il castello feudale (Mistretta, Cerami, Ucria, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Miliello Rosmarino, Bronte, Randazzo, Longi).

La localizzazione delle sedi umane ha origine, come sempre, da fattori storico - economici; così i centri fondovallici sorgono presso i greti e la confluenza dei fiumi, dove era necessario il controllo delle vie che affiancavano il percorso fluviale; sulla costa invece sorgono i centri che hanno nella pesca e attività marine la loro maggiore fonte di sostentamento (Acquedolci, Sant'Agata Militello, Santo Stefano di Camastra); altri ancora sorgono nelle più sicure posizioni a dominio sul mare o nascono dal congiungimento di borgate che confluiscono in prossimità dei fiumi, in un territorio di forti potenzialità agricole (Maniace, Tortorici).



NEBRODI - OUTDOOR, è il circuito che aggrega e segnala tutti i soggetti che svolgono / offrono servizi di fruizione sostenibile nel territorio dei Nebrodi.

LE ATTIVITA' DI FRUIZIONE SOSTENIBILI Nel circuito

NEBRODI - OUTDOOR le attività ed i servizi dei soggetti segnalati si basano sui principi del turismo sostenibile, e in via generale consistono in:

- pacchetti turistici
- escursioni a piedi, in bici, a cavallo;
- progetti e lezioni di educazione ambientale;
- visite guidate;
- visite culturali;
- giornate ed eventi tematici;
- gestione centri escursionistici ed informativi;
- servizi di trasporto / noleggio bike;
- altre occasioni di fruizione e turismo sostenibile

I soggetti segnalati da NEBRODI - OUTDOOR si impegnano ad attuare ed offrire attività turistiche nel rispetto delle regole, con mezzi e modalità sostenibili ed a garantire la piena qualità dei servizi.



ELENCO DEI SOGGETTI E DEI SERVIZI

I fruitori possono direttamente rivolgersi ai singoli soggetti segnalati contattandoli per prenotare, programmare le attività di fruizione.

L'elenco dei soggetti è presente sul sito internet del Parco www.parcodeinebrodi.it entrando nelle pagine Nebrodi Outdoor o La Fruizione Turistica

BACHECA DEL PARCO

Le attività già programmate - eventi, escursioni, pacchetti turistici etc - sono inoltre evidenziate nel banner scorrevole BACHECA del PARCO presente nel sito www.parcodeinebrodi.it.

Uova, soia e pancetta per le donne in gravidanza



Chi l'avrebbe mai detto che esimi studiosi avrebbero mai consigliato alle donne in gravidanza una simile alimentazione.

Invece sembrerebbe proprio questo il motto promosso da uno studio dell'**Università del Nord Carolina (USA)** e pubblicato dal "**Faseb Journal**".

Il team del dottor **Steven Zeisel** ha verificato gli effetti della dieta sullo sviluppo cerebrale del feto animale, rilevando la presenza di una sostanza detta Colina che promuoverebbe il cambiamento degli interruttori epigenetici, controllori dello sviluppo del cervello nel feto.

La Colina è contenuta, in minor quantità, anche in alimenti come pesce, frutta secca, legumi, cereali e alcuni ortaggi.

Non si tratta, certo, del segreto per partorire dei baby Einstein, ma, come ha dichiarato il dottor Gerald Weissmann del Faseb Journal, "è sicuramente un ottimo esempio che mostra come una buona nutrizione prenatale è di vitale importanza per tutta la durata della vita di un bambino".

Meno rughe senza fumo, sole nocivo e cibo in eccesso

Fumo di sigaretta, aumento di peso e obesità, mancanza di protezione con creme solari efficaci sono fattori da evitare per avere una pelle più giovane, con meno rughe. Dunque non è solo un fattore genetico che determina l'invecchiamento della pelle, la nascita di rughe con il passare degli anni: una corretta protezione della pelle del viso, l'abbandono di cattive abitudini e una sana alimentazione danno una mano alla giovinezza epidermica. Lo ha messo in luce uno studio americano, condotto da **Kathryn Martires** e pubblicato sul numero di dicembre 2009 della rivista **Archives of dermatology**. L'osservazione della pelle di coppie di gemelli, collegate alle cattive abitudini e ai fattori ambientali ha sottolineato l'importanza di una corretto stile di vita e della necessità di proteggere il viso con creme solari adeguate sia d'inverno che d'estate. Per combattere non solo le rughe ma anche i tumori della pelle.



Anziani: meno cibo, meno acciacchi



Dare ai pazienti più anziani supplementi di vitamina D può ridurre significativamente le probabilità di subire una caduta pericolosa. Queste le conclusioni di uno studio condotto da un gruppo di ricercatori dell'**Università di Sydney** e pubblicato su **Cochrane Library**. Precedenti studi hanno dimostrato che la metà di tutte le donne anziane che subiscono una frattura da caduta soffrono di osteoporosi. Coloro che vivono in case di cura sono considerati a maggior rischio. Tuttavia, una nuova revisione di alcuni studi ha indicato che il tasso di caduta potrebbe essere ridotto di oltre un quarto se gli anziani ricevessero supplementi di vitamina D. Questa vitamina si trova in alcuni cibi, ma la gran parte viene

assunta dal nostro corpo tramite l'esposizione alla luce solare. La carenza di vitamina D è molto comune nelle persone che passano la maggior parte del loro tempo a casa. Eppure, la vitamina D sembra essere in grado di aiutare gli anziani a mantenere una buona massa muscolare, nonché a migliorare l'equilibrio. Per arrivare a queste conclusioni i ricercatori hanno riesaminato cinque studi diversi in cui 5.095 anziani assumevano, nelle rispettive case di riposo, supplementi di vitamina D. Quattro studi, in particolare, hanno esaminato i tassi di caduta e hanno trovato un rischio ridotto del 28 per cento tra gli anziani che prendevano il supplemento. "Il risultato positivo della riduzione del tasso di cadute - hanno detto i ricercatori - suggerisce che i supplementi di vitamina D nelle persone che vivono in case di cura sono efficaci". Uno degli studi suggerisce che i benefici potrebbero essere maggiori nelle persone anziane che hanno bassi livelli di nutrienti.

Le carni bianche che fanno male



Il pollo come fonte di infezione e intossicazione. Si dice che, se proprio si vuole mangiare la carne, sia meglio consumare carne bianca che non rossa. Ma a volte non è detto che sia la scelta migliore.

Secondo l'**EFSA (European Food Safety Authority)**, quasi un terzo di tutti i casi di campilobatteriosi negli essere umani è dovuto alla carne di pollo.

Ma cos'è la campilobatteriosi?

È un'infezione animale trasmessa all'uomo che figura tra le cause più frequenti di enteriti. La quale si manifesta con sintomi come crampi addominali, diarrea, febbre. Colpisce indistintamente bambini, giovani adulti e anziani. Generalmente si contrae attraverso l'ingestione di batteri provenienti da alimenti o acqua contaminati. Gli esperti stimano che solo in Europa ci siano ogni anno fino a 2 milioni di casi di campilobatteriosi e che questo sia dovuto tra il 50 e l'80% dalla manipolazione e il consumo di carne di pollo. «Abbiamo necessità di interpretare le nostre conclusioni con attenzione in quanto i dati sulle fonti di *Campylobacter* sono scarse per la maggioranza degli Stati membri e in alcuni casi non sono disponibili», ha dichiarato il professor **Dan Collins**, presidente del pannello **BIOHAZ**.

Per questo motivo, i membri del BIOHAZ hanno sollecitato interventi di sorveglianza sulla malattia e un'intensificazione degli sforzi per quantificare i casi non denunciati che potrebbero alzare anche di molto le stime ufficiali.

Secondo molti il problema risiede nella corsa all'abbattimento dei prezzi dovuto alla concorrenza sempre più agguerrita. Di fatto questa situazione ha come conseguenza uno scarso controllo qualitativo da parte della GDO (supermercati, ipermercati ecc.) ed è minata da una scarsa igiene sia in fase di allevamento che produzione. Questa situazione, come spesso accade, si riversa negativamente sul consumatore finale.

Per alcuni correre non serve a nulla

Dieci chilometri di corsa la mattina presto dopo colazione, una dozzina di vasche al posto del pranzo e un paio d'ore di palestra dopo cena. Questo si chiama tenersi in forma, anzi meglio scrivere «si chiamava». Sì, perché da ieri sappiamo che milioni di persone, nel mondo, non traggono alcun beneficio dall'esercizio fisico, moderato o intenso che sia. Problema di geni, ci assicurano i ricercatori dell'**Università di Londra**. Circa un 20 per cento della popolazione non trae alcun significativo beneficio dal jogging o dalla palestra. James Timmons, del Royal Veterinary College presso l'università della capitale britannica, è il ricercatore che ha tirato le somme di uno studio portato avanti assieme al reparto genomico dell'**Università di Louisiana** e al **laboratorio per gli studi sugli anziani di Copenhagen**.



Timmons sostiene che un numero importante di persone, sottoposte ad esercizi aerobici continuativi, non ha tratto alcun beneficio per quanto riguarda la prevenzione delle malattie cardiovascolari e il diabete che normalmente si pensa traggano notevole giovamento da un regolare esercizio fisico. La ricerca, pubblicata sul **Journal of Applied Physiology**, ha preso in considerazione oltre 500 partecipanti in Europa e Usa che dovevano effettuare esercizi aerobici per trenta minuti al giorno e per cinque giorni la settimana, in accordo con le linee guida del governo statunitense sugli opportuni stili di vita. Dopo un certo numero di settimane la maggior parte dei volontari mostrava un netto miglioramento nel consumo d'ossigeno durante gli esercizi, un indicatore chiave del benefico funzionamento aerobico. D'altro canto più del 20 per cento dei partecipanti allo studio mostrava un incremento inferiore al 5 per cento, un dato insignificante sul piano del funzionamento aerobico, mentre addirittura il 30 per cento mostrava insensibilità ai livelli di insulina. In altri termini nessun beneficio sul piano della prevenzione della malattia diabetica.

Lavorando sulla mappa genetica del Dna si sono individuati alcuni punti dell'elica che causano la resistenza, nei salutisti adepti dell'aerobica, al giovamento sul piano della salute fisica che speravano di ottenere attraverso nuoto, corsa e palestra. Naturalmente, scrive Timmons, non c'è nulla di male a fare esercizio fisico aerobico senza trarne giovamento, se non che molte persone possono essere sviate da una dieta equilibrata e soprattutto da trattamenti farmacologici idonei a prevenire quelle malattie verso le quali si cerca un giovamento nel jogging. Peraltro sono noti i benefici dell'esercizio fisico sulla salute mentale, sulle malattie depressive e ansiose.

Lo studio sugli uomini potrebbe avere, una volta tanto, risvolti sugli animali. Inutile, anzi dannoso e al limite del maltrattamento, trascinare il Fido sovrappeso di turno, dietro la bicicletta o peggio al motorino, magari d'estate nel primo pomeriggio. Se non ha i geni al posto giusto probabile che rischi un attacco cardiaco fatale, invece di dimagrire.

BERLUSCONI E TARTAGLIA

Berlusconi p'aumentari a so popolarità
Na matina spuntau cu na bella novità
Cu Tartaglia chi era consideratu menzu pazzu
Si misi d'accoddu mi ci tira na cosa nto brazzu

Tartaglia a menzu a folla cumincia a pigghiari a mira
Iavi na statuetta da madunnina `mpustatu mi cia tira
Quannu arriva Berlusconi è prontu mi cia ghiava
Sbagghia traiettoria e vidi Silviu chi sanguinava

Berlusconi prima cadì e u ssettunu intra a machina
Poi si suggi cu na facci di carità, `nchiana `nto predellinu
E ci dici ma chi cazzu fai Tartaglia, ti dissi `nto brazzu cretinu
Ora tuttu u munnu mi vadda e fazzu a figura du bambinu

Pattunu cu tutta a scorta pu spitali, e a machina si spasciau
E nuddhu s'innecuggiu chi l'autista i chiavi si scuddau
Canciaru machina e cu tuttu u seguitu o spitali fù puttatu
Silviu ci dici ma semu sicuri c'avìa essiri un falsu attentatu

M'arruau da statua `nta facci chi mi paria nu carru armatu
Spiramu chi ora in Italia capisciunu chi chistu fu attentatu
Picchi c'è u pirculu chi cocchi d'unu pensa chi fu tutta scena
Pi fari passari i festi i natali a tutti l'italiani cu aria serena.

Però sugnu cuntentu, picchi ci fu `nto munnu unanimi consensu
Tutti si dispiaceru pi stu vili attentatu, sia a Camira chi o Senatu
Sulu Di Pietru mi paria na picca cuntentu e assai soddisfattu
Finammenti pinsau chistu e u momentu chi fora u sbattu

Silviu è tristi e abbandonatu, dopu u spitali v`ad Arcore ripusatu
A prima cosa chi fa è fari u rilevamentu, si crisciu a so popolarità
Quannu ci dugnunu u risuttatu chi scinniu di na vintina di punti
Rifletti e dici chisti sbagghiaru a mmia sei punti m'hannu datu

Pippo Castorina



ARROSTO DI MAIALE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone

- 800 gr di lonza di maiale
- 2 carote
- 2 gambi di sedano,
- 1 limone
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pizzico di timo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 tazza di brodo
- olio di oliva
- pepe e sale q.b.

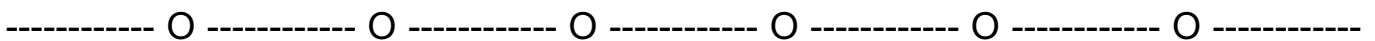


Preparazione

Pulite, lavate e tagliate finemente (se a julienne e meglio) le carote il sedano e la cipolla. Lavate e asciugate il limone, grattugiate la parte gialla della scorza e mettetela da parte, quindi spremetelo. Tagliate a metà gli spicchi d'aglio e soffrigete la lonza per insaporirla bene, versate dell'olio in una teglia e aggiungete le verdure che avete già tagliate, l'alloro e il timo, ponete sopra l'arrosto, salate e pepate. Mettete al forno a 170 gradi e cuocete per circa 25 minuti.

A questo punto irrorate la carne con metà del vino e metà del brodo, fate cuocere per altri 20 minuti. Ora togliete la carne dalla teglia e mettetela da parte in caldo.

Versate nella teglia (mettendola sul fornello con il gas diretto) il rimanente vino il brodo la scorza e il succo del limone amalgamando il tutto con le verdure, fate riprendere l'ebollizione per almeno 5 minuti. Togliete dal fuoco e passate il tutto a setaccio, quindi tenetela in caldo sul fuoco. Tagliate l'arrosto a fettine, disponetelo su un piatto di portata e irroratelo con la salsa e servite ben caldo.



POLPETTE CON PINOLI

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di carne di manzo tritata
- 100 gr di mollica di pane
- 50 gr di pinoli
- Farina
- 1 uovo
- brodo di carne
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.



Preparazione

Disponete la mollica di pane in una padella, bagnatela con il brodo di carne, rimastando di tanto in tanto, e cuocete per trenta minuti. Togliete la mollica di pane dalla padella e mettetela in una ciotola con la carne di manzo, l'uovo e i pinoli tritati, salate, pepate e amalgamate. Confezionate con il composto di carne trita le polpette e infarinatetele. Adagiate le polpette in una padella con l'olio, friggetele, asciugatele sulla carta assorbente e servitele con i pinoli rimasti.

Ecco i geni che aiutano le piante ad adattarsi al cambiamento climatico



Grazie ad alcuni esperimenti genetici, un gruppo di ricercatori britannici ha scoperto in che modo le piante controllano il proprio sviluppo mediante la reazione associata al cambiamento delle temperature. Il team di ricerca, finanziato dal **Consiglio europeo della ricerca (CER)** e dal **John Innes Centre**, ha studiato i geni della *Arabidopsis* (arabeta comune) per verificare quali geni regolano le reazioni delle piante alle temperature e come gli stessi possano essere modificati perché le piante resistano all'aumento delle temperature dovuto al cambiamento climatico.

La ricerca, pubblicata sulla rivista *Cell*, ha evidenziato l'esistenza nelle piante di una sorta di "gene termometro" usato dai vegetali per controllare il proprio stato di crescita e di sviluppo. Questa scoperta potrebbe consentire di selezionare per i raccolti proprio le piante che meglio resistono al cambiamento climatico.

Sono numerosi i cicli di crescita delle piante che hanno già subito significativamente gli effetti del cambiamento climatico, fenomeno, quest'ultimo, che sta determinando una ridistribuzione delle specie a livello globale e che si teme possa influire sui tempi di crescita e di fioritura tradizionali.

Le piante sono estremamente sensibili alla temperatura, poiché è propria questa che determina il ciclo di crescita, quello di fioritura e il ciclo fruttifero. Le piante sono in grado di avvertire una variazione delle temperature di appena 1°C e sono esposte a moltissimi cambiamenti e a numerosi picchi nel corso della stagione. A questo proposito, si pensi all'escursione tra giorno e notte o alle variazioni che subiscono le temperature tra inverno e primavera. Per stabilire quando crescere e quando immagazzinare energia, le piante si basano sulla temperatura dell'ambiente circostante e regolano di conseguenza la propria crescita. Fino ad oggi non si era riusciti a comprendere il meccanismo alla base di questo fenomeno.

Ora, un team di ricercatori del John Innes Centre, che appartiene al britannico **Biotechnology and Biological Sciences Research Council (BBSRC)**, sono riusciti a svelare il mistero e a individuare il meccanismo che determina l'abilità delle piante di controllare il proprio ciclo di crescita: le piante dispongono di una sorta di termometro integrato che le aiuta a regolare la crescita.

I ricercatori hanno studiato tutti i geni in una specifica varietà di *Arabidopsis* (appartenente alla famiglia delle crocifere) per scoprire quali geni vengono attivati quando le temperature sono più alte. Gli scienziati hanno poi collegato uno di questi geni a un gene luminescente appartenente a un'altra specie per creare una pianta in grado di emettere luce all'aumento delle temperature. Obiettivo dell'esperimento era verificare quali piante mutanti non fossero più in grado di avvertire le variazioni della temperatura. Lo studio ha rilevato che un esemplare mutante aveva perso la capacità di avvertire la temperatura corretta, pertanto emetteva luce anche a temperature rigide.

"Osservare queste piante è stata un'esperienza straordinaria", ha affermato il **dott. Vinod Kumar**, tra gli scienziati del team di ricerca. "Crescevano come fossero in condizioni climatiche caratterizzate da temperature elevate anche quando abbassavamo la temperatura in modo repentino".

Il difetto presente in questo esemplare mutante gli permette di modificare l'attività di un istone. Gli istoni sono le proteine strutturali dei cromosomi che si legano al DNA, contribuiscono a dare forma ai cromosomi stessi e sono coinvolti nel controllo dei geni una volta che questi sono attivati. Quando gli istoni non sono più integrati nel DNA della pianta, quest'ultima esprime tutti i geni come farebbe se le temperature fossero alte, a prescindere dal fatto che lo siano realmente. Proprio questa peculiarità ha dimostrato che gli istoni sono i principali "regolatori" della temperatura nelle piante. La variante dell'istone controlla un gene che aiuta le varie specie ad adattarsi al cambiamento climatico accelerando il ciclo di fioritura.

I risultati della ricerca aiuteranno gli scienziati a prevedere in che modo le varie specie si adegueranno e risponderanno al progressivo cambiamento climatico. "Potremo forse utilizzare questi geni per fare in modo che le piante da raccolto abbiano una sensibilità diversa alle temperature", ha affermato il dottor Wigge. "Se riusciremo a farlo, saremo in grado di destinare al raccolto le piante che dimostrano una maggiore resistenza al cambiamento climatico".

Per maggiori informazioni, visitare:

Cell: <http://www.cell.com>

John Innes Centre: <http://www.jic.ac.uk/corporate/index.htm>

Biotechnology and Biological Sciences Research Council (BBSRC): <http://www.bbsrc.ac.uk>

La rivincita del tappo di sughero

Il 2015 doveva essere l'anno dell'estinzione per i tappi classici invece si sono ripresi il mercato e la produzione cresce di nuovo...

Il 2015 doveva essere l'anno del non ritorno per le sugherete del pianeta, il punto più basso della produzione, massacrata dalle scelte diverse del mondo del vino pronto a lasciare i tappi di sughero colpevoli di aver rovinato migliaia di bottiglie. Una previsione di mercato aveva fatto scattare l'allarme del **Wwf** che temeva per la sopravvivenza di un habitat naturale importante per il Mediterraneo. L'annuncio datato primi anni 2000 è stato ridicolizzato dai fatti: il mondo del vino ha confermato la sua fiducia al sughero e le aziende che producono tappi hanno dati di crescita costanti. Il merito è tutto della ritrovata qualità che ha consentito di far calare dal 7/10 per cento al 3,3 il danno da tappo sulle bottiglie finite sulle tavole del pianeta. I primi ad accorgersi dell'inattesa controtendenza sono stati tedeschi americani e nei giorni scorsi è stato il **"Die Zeit"** ad annunciare la rivincita del sughero.

Sono stati fatti sforzi importanti per tenere lontano dal vino Armillaria Mellea e Tricloroanisolo, i colpevoli della contaminazione e in qualche caso sono stati usati anche particolari filtri per difendere bianchi e rossi dall'attacco delle muffe. Certo sarà impossibile tornare ai dati di vendita degli Anni 90 perché i prodotti "low cost" hanno da tempo rinunciato al sughero e in Germania una catena di "hard discount" ha deciso di mettere in vendita solo prodotti non tappati con il sughero. Ma gli Anni 90 hanno visto arrivare sul mercato anche materia prima scadente che ha causato vere catastrofi enologiche come avvenne nel 1997 quando Elio Altare - uno dei più grandi barolisti - fu costretto a togliere dal mercato un'annata intera perché contaminata. Marco Caprai ama sperimentare ed è stato il primo a inserire nel tappo un microchip per garantire il consumatore dalle frodi ma non ha dubbi sulle scelte da fare per i grandi vini: "Per i prodotti di qualità va privilegiato il tappo naturale. Per il resto si può provare con vetro, polimeri, il tappo a corona o addirittura a vite come stiamo facendo per una catena americana, ma niente vale il fascino del sughero e le grandi bottiglie hanno bisogno di quel fascino". Anche se il sughero nasconde sempre rischi. "Se servi un vino che sa di tappo, passi sempre per incompetente - dice Umberto Chiodi Latini del ristorante Vintage di Torino - e subisci il danno del costo della bottiglia quindi per i prodotti di pronta beva non mi dispiacciono i tappi di silicone come capita con Jermann o Valter Massa, ma quando stappi Barolo, Brunello, Gevrey-Chambertin, Latour e tutti gli altri ci vuole il sughero. Ma non scandalizziamoci troppo per le alternative pochi sanno che il 90% delle bottiglie di champagne, durante la lavorazione, è chiusa con semplici tappi a corona e il sughero arriva appena prima di andare sul mercato, solo le grandi riserve maturano nel tempo con i tappi di sughero". "Da noi il caso tappi è complicato - spiega **Alessandro Regoli, direttore di WineNews**, uno dei siti più cliccati dell'Italia del vino -. I tappi di silicone o quelli a vite sono stati storicamente utilizzati per i vini molto economici e percepiti come sinonimo di bassa qualità, mentre i sugheri restano saldamente i tappi di riferimento per le etichette importanti. Credo che il sughero di qualità sia la soluzione giusta per i grandi vini da invecchiamento, diciamo, dai 20 euro (prezzo scaffale) in su ma per tutte le altre tipologie passerei alle chiusure alternative".



Meno carni rosse per ridurre rischio Alzheimer



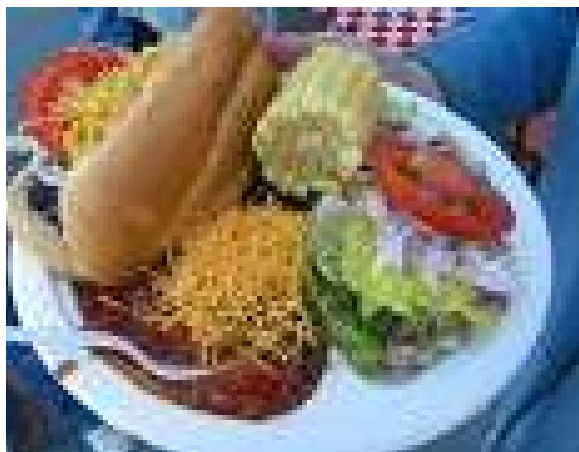
Carni rosse, cipolla, merluzzo, uova, parmigiano, semi di soia: per limitare il rischio di Alzheimer, bisogna tenere sotto controllo l'alimentazione.

Questo il suggerimento di un team di ricercatori della **Temple University di Philadelphia** che hanno scoperto che una dieta ricca di metionina, un aminoacido presente tanto nelle carni rosse quanto nel pesce, sembrerebbe essere collegata ad un maggiore rischio di insorgenza della patologia. I risultati dello studio sono stati pubblicati sulla rivista **Current Alzheimer Research**.

"La nostra ricerca - spiega Domenico Pratico, responsabile della ricerca - ha permesso di evidenziare che il morbo di Alzheimer si sviluppa più velocemente nel caso di una dieta ad elevato contenuto di metionina". Nelle cavie che avevano seguito un'alimentazione a base di cibi ricchi di questo aminoacido è stato riscontrato il 40% in più di placche amiloidi, la cui presenza è riconducibile allo sviluppo della patologia neurodegenerativa.

Una «spia» nel piatto ti dice se hai mangiato troppo in fretta

Misurare la velocità con cui si mangia per controllare meglio l'alimentazione e combattere l'obesità. È l'obiettivo dell'apparecchio messo a punto dall'**Istituto Karolinska di Stoccolma**, e presentato in uno studio online sul **British Medical Journal**, a partire dalla constatazione che mangiare troppo rapidamente favorisce il sovrappeso e riduce i risultati positivi delle diete. Lo strumento, un disco che si mette sotto il piatto, permette di visualizzare sullo schermo di un Pc il peso del cibo, il tempo impiegato per il pasto e persino il tasso di sazietà. Il grafico ottenuto viene comparato alla curva ideale definita, caso per caso, dal medico. E alla fine del pranzo una voce indica se si è mangiato troppo in fretta o meno.



I ricercatori della clinica dell'obesità dell'**Ospedale pediatrico di Bristol**, diretti da **Julian Hamilton-Shield**, hanno studiato l'impatto dello strumento su 106 ragazzi dai 9 ai 17 anni, mettendoli a confronto con un gruppo di giovani che non usava lo strumento. Tutti erano in sovrappeso e sono stati incoraggiati a migliorare l'alimentazione e a fare più sport. In un primo tempo i ricercatori hanno confermato che gli obesi mangiavano più in fretta. Dopo un anno di uso dello strumento di misurazione si è registrato, però, che i ragazzi mangiavano porzioni più piccole e avevano ridotto la velocità di assunzione del pasto dell'11%, con una buona riduzione del grasso corporeo. Tra gli altri che non utilizzavano l'apparecchio, pur adottando misure tradizionali per tenere sotto controllo il peso, i miglioramenti sono stati molto inferiori. Per i ricercatori si tratta della prova evidente che lo strumento può essere utile per migliorare i risultati di chi vuole dimagrire senza ricorrere ai farmaci.

Il vino rosso fa bene al cuore



Finalmente spiegato il perchè il vino rosso fa bene al cuore, certo, se non si esagera!

Ricercatori francesi hanno infatti scoperto un meccanismo molecolare attraverso cui i polifenoli contenuti nella bevanda permettono alle cellule che rivestono le arterie di produrre un vasodilatatore, il monossido di azoto, grazie all'intermediazione di un recettore di estrogeni.

Si spiega così anche dal punto di vista scientifico - e non solo semplicemente statistico - il cosiddetto 'paradosso francese', ovvero il numero minore di infarti nel Sud Est della Francia dove pure l'alimentazione è ricca di grassi (foie gras, carne conservata nel brodo di cottura) ma anche di vino rosso.

I risultati della ricerca, realizzata sui topi grazie alla collaborazione di tre equipe, sono pubblicati su **'Plos One'**. I ricercatori avevano già individuato da tempo nel monossido di azoto il 'protagonista' dei benefici del rosso. Non si sapeva, però, come venisse prodotto.

Secondo i nuovi studi - realizzati dai ricercatori dell'**Istituto nazionale per la salute e la ricerca (Inserm)** di Anger insieme a quelli dell'**Università Louis Pasteur di Strasburgo** e dell'**Università Paul Sabatier di Tolosa** - la chiave è uno dei recettori di estrogeni delle cellule sulle pareti dei vasi, alle quali si legano molecole di un polifenolo che attiva la produzione di monossido di azoto.

L'idea di indagare sul recettore nasce dalla constatazione che le donne in età fertile, che producono estrogeni, hanno meno rischi cardiaci. I ricercatori hanno seguito diverse strade per verificare il meccanismo nei topi. Una controprova è stata realizzata utilizzando un farmaco anticancro (fulvestrant), inibitore del recettore 'indagato' che blocca la produzione di monossido di azoto da parte delle cellule vascolari e impedisce alle arterie di dilatarsi.

Relazione 2008 su zoonosi ed epidemie di origine alimentare nell'Ue

Nel 2008 sono state segnalate 5.332 epidemie di origine alimentare, che hanno colpito più di 45 mila persone e causato la morte di 32 individui. Il 35% delle epidemie è stato provocato da Salmonella, seguita da virus e tossine batteriche. Le fonti alimentari più frequenti sono state uova e ovoprodotti (23%), carne suina e suoi derivati (10%), ma anche pasti a buffet (9%). Complessivamente, il numero di casi dovuti ai tre microrganismi segnalati come responsabili di epidemie con maggiore frequenza è stato inferiore rispetto all'anno precedente.

È quanto emerge dalla relazione annuale sulle zoonosi

<http://www.epicentro.iss.it/problemi/Zoonosi/zoonosi.asp> e sulle epidemie di origine alimentare per il 2008, a cura dell'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa)** e del **Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc)**.

Il report annuale ha preso in esame 15 dei microrganismi più frequentemente indicati come responsabili di infezioni di origine alimentare, ma fornisce anche dati su brucellosi, tubercolosi bovina e rabbia, e sulle due zoonosi parassitarie trichinellosi ed echinococcosi.

Campylobacter

In linea con gli anni precedenti, la campilobatteriosi si conferma la zoonosi più diffusa in Europa, ma le infezioni sono in calo: 190.566 i casi confermati nel 2008, contro i 200.507 del 2007. Negli alimenti il Campylobacter è stato trovato soprattutto nella carne di pollame cruda e negli animali vivi è risultato presente nel pollame, nei suini e nei bovini.

Salmonellosi

La seconda infezione zoonotica più diffusa è risultata essere la salmonellosi, in calo per il quinto anno consecutivo con una riduzione in percentuale del 13,5% (dai 131.468 casi del 2008 ai 151.998 casi del 2007). La Salmonella è tuttora la più frequente causa di epidemie di origine alimentare e nel 2008 è stata rivenuta soprattutto nelle carni crude di pollo, di tacchino e di maiale. In calo nelle popolazioni animali i casi di Salmonella del tipo Enteritidis.

Altre infezioni

Tra le altre infezioni descritte nel rapporto vi sono anche quelle causate da Listeria che hanno registrato un calo: nel 2008 si è osservata una flessione dell'11% rispetto al 2007 (1381 casi confermati). I dati relativi agli alimenti hanno messo in evidenza un livello di Listeria superiore rispetto ai limiti di sicurezza previsti dalla legge, soprattutto nel pesce affumicato, nei prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico e nei formaggi.

In aumento sono invece i casi di febbre Q, passati da 585 nel 2007 a 1599 nel 2008. La malattia è causata dal batterio Coxiella burnetii e si contrae soprattutto attraverso l'inalazione di polvere contaminata da bovini, ovini e caprini infetti.

In aumento anche le infezioni da Escherichia coli, per un totale di 3.159 infezioni (+9% rispetto al 2007). La tossina prodotta dal batterio è stata segnalata con maggiore frequenza nei bovini e nella carne bovina.

In calo, invece, i casi di Yersinia nell'uomo (-7%), con una maggiore frequenza del batterio nei suini e nella carne suina.

Risorse utili:

- la relazione (<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1496.pdf>) "The Community Summary Report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008" (pdf 4,7Mb)

e la sintesi (<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/s1496.pdf>) (pdf 19 kb)

- il comunicato (<http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/zoonoses100128.htm>) in italiano dell'Efsa

- l'articolo (<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19476>) del numero 15 del 28 gennaio 2010 di Eurosurveillance

- il sito dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa)

(http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753820_home.htm)

- il sito del Centro per il controllo delle malattie europeo (Ecdc) (<http://ecdc.europa.eu/en>)

La funzione dell'aria in Pasticceria



Mi chiamo **Parasiliti Provenza Santino**, sono titolare della Pasticceria Charlotte di Giampileri Marina, faccio questo lavoro per passione, e come con tutte le passioni cerco di divertirmi col mio lavoro.

Per divertirmi non mi basta fare un un lavoro solo perchè si fa così, ma voglio capire il perchè si fa così. Certo non sono arrivato al top della sapienza, ma sicuramente sono arrivato ad un livello professionale accettabile. Dopo trenta anni d'esperienza, ho voglia di comunicare i miei traguardi e metterli a confronto. Mi sono girato intorno per scorgere qualcuno a cui poterli raccontare. Non trovavo gli strumenti giusti. Ho notato, con molto stupore che in questi anni, il mondo di internet è cresciuto a ritmi velocissimi: nel numero d'utenti, nel numero di siti e di risorse, nelle funzionalità e nella tipologia dei programmi disponibili per utilizzare la rete.

Oggi, la portata radicale dei cambiamenti introdotti dalle "autostrade dell'informazione" nel mondo della comunicazione interpersonale è generalmente riconosciuta, anche se la consapevolezza della loro natura e della loro effettiva portata è ancora spesso carente. Quindi, ho deciso di appoggiarmi ad un sito già affermato e rispettabile come i "Na.Sa.Ta. - I Sapori Del Mio Sud" di Messina.

Da ora in poi cercherò, mensilmente, di raccontare le mie esperienze lavorative. Racconterò anche delle cose che sembrano banali, ma ci aiutano a capire meglio discorsi molto complessi. Incomincerò a parlare della cosa più comune, l'aria.

Anche l'aria influisce nella buona riuscita del nostro lavoro, perchè inglobata nell'emulsione, diventa parte integrante del prodotto finito. L'aria atmosferica dovrebbe essere composta da ossigeno e azoto, con tracce di gas non nocivi, oltre ad un poco di pulviscolo. Ma purtroppo porta con sé anche, batteri, anidride carbonica, gas di combustione e altri odori.

Anche in casa, specialmente l'aria della cucina risente di odori di cottura o di precedenti lavorazioni. L'aria trasporta anche l'umidità e il calore, che sono le quelli che influiscono di più sul prodotto finito. Ad esempio quando si impasta un po' di farina col lievito, per fare una focaccia, c'è di bisogno di una temperatura costante intorno ai 25° C. ed un'umidità intorno all'80%; o quando si monta la panna, l'aria non deve superare una temperatura di 18° C. e non ci devono essere cattivi odori in giro, per il motivo che la panna montata incorpora una volta e mezzo del proprio volume in aria.

Prossimamente si parlerà di come adattare il lavoro in ambienti critici.

Istruzione ed Educazione negli ultimi decenni del Regno Duo-Siciliano

(7^ puntata)

L'istruzione universitaria

Quanto all'istruzione superiore, l'università di Palermo venne attivata solo nel 1805 e quella di Messina nel 1838. Generalmente comprendevano le facoltà di teologia, giurisprudenza, filosofia, scienze matematiche; ma quasi sempre le cattedre erano incomplete e affidate a docenti impreparati quando non addirittura improvvisati. Mal pagati e poco impegnati sul piano didattico, ricorrevano spesso al doppio lavoro, con ovvie conseguenze sui livelli di preparazione e sui rapporti con gli studenti. Quanto a questi, pochi erano gli iscritti e scarsa la loro frequenza, quando non scoraggiata apertamente, osteggiata e in mille modi resa difficile dai sospetti e dalle inquisizioni della polizia. Disponiamo di pochi e frammentari dati statistici sul numero degli studenti universitari siciliani, cui per legge, tra l'altro, era vietato di iscriversi all'università di Napoli. La maggiore aggregazione era a Palermo (407 iscritti nel 1853-54 e 364 nel 1854-55), che serviva anche la parte occidentale dell'isola; a Catania affluivano giovani anche da Siracusa; Messina era abilitata ad accettare soltanto giovani residenti nel capoluogo (192 nel 1843, 160 nel 1860).

La sorveglianza poliziesca

La frequenza non era scoraggiata tanto dal livello delle tasse, relativamente basso per l'epoca, né dalle pastoie burocratiche, che potevano essere aggirate attraverso veniali forme di corruzione pecuniaria della famelica burocrazia universitaria. Indubbiamente incidavano negativamente le pessime condizioni logistiche, l'incompletezza delle cattedre, il

Ricerche e sintesi a cura di Vittorio Cocivera

disimpegno dei docenti. Ma l'impedimento principale era costituito dall'azione governativa che si manifestava sia attraverso il controllo clericale sull'amministrazione, i contenuti delle materie, la disciplina universitaria, sia - soprattutto - attraverso una soffocante sorveglianza poliziesca. Si cercava di impedire l'agglomerazione di popolazione studentesca in città: era previsto un permesso di soggiorno breve in corrispondenza del periodo degli esami e l'obbligo del rapido ritorno in provincia, onde non incorrere nell'accusa di vagabondaggio. Per i privilegiati che avevano ottenuto il permesso di soggiorno e per i residenti erano obbligatori attestati mensili di studio e di morale; le loro misere condizioni di vita e di coabitazione erano "allietate" da frequenti perquisizioni poliziesche e intimidazioni di ogni tipo e da



Luoghi dell'Università di Palermo

un ferreo controllo clericale. Il real rescritto del 5 marzo 1856, per esempio, prescriveva "che ogni studente nei quindici giorni del suo arrivo a Napoli dovesse presentarsi a una speciale Commissione di vigilanza per dichiarare il suo nome, la patria, l'età, gli studi, l'abilità, la congregazione di spirito a cui egli era ascritto e così via. Gli studenti delle province poi, erano divisi per quartiere e sorvegliati dai parrochi, da commissari di polizia, da ispettori di pubblica istruzione e tutti costoro dovevano informare se lo studente coabitasse con altri suoi compagni, quali case fosse solito frequentare, e prender nota dei libri che egli leggeva e dell'ora in cui rincasava".

La stretta poliziesca, per quanto meno rigida, si faceva sentire anche nelle università siciliane, specialmente in quella di Catania, tra-

dizionalmente più ricettiva ai fermenti liberali e democratici. A Catania, "gli studenti non potevano presentarsi agli esami senza il certificato della comunione di pasqua. Erano perciò condotti in settimana santa nella chiesa dei gesuiti per farvi gli esercizi; e se si manifestava



qualche scatto di ribellione, la polizia ricorreva al carcere, allo sfratto e qualche volta al bastone. La parte disciplinare dell'università relativamente alla religione e alla politica era affidata specialmente a un ecclesiastico".

La censura, del resto, non si applicava solamente agli studenti, ma a tutta la produzione intellettuale e a coloro che vi erano, in qualche misura e per aspetti disparati, c o i n v o l t i .
Leggiamo in un decreto del



Università di Catania

1794: "Giacché si ordinò il previo esame ed approvazione non solo pei libri di testo da stamparsi, ma anche per le lezioni da recitarsi sia nelle università che nelle scuole secondarie, tanto pubbliche quanto private, non esclusi i seminari e i chiostrì". Simile è il tono categorico e intollerante del più tardo decreto di Ferdinando I nel 1821, in cui si predisponava un controllo ancora più accurato e

articolato. "Le più gravi ferite alla pubblica morale - si legge nel prologo - sono state prodotte dalla lettura dei libri perniciosi: perciò quelli proibiti ed osceni, contrari alla religione e alla morale, provenienti dall'estero, saranno arrestati malgrado qualunque pretesto di transito; la giunta di

scrutinio per la pubblica istruzione, intesi revisori approvati dal re, ne riferirà al medesimo; i tipografi mandino alla giunta l'autografo ed un esemplare stampato di tutte le pubblicazioni del 1815 in poi: si vieta lo spaccio per mezzo dei venditori a

mano o di quelli che hanno botteghino nelle pubbliche strade, a meno che non ottengano un permesso dalla giunta, la quale non può concederlo se non con la malleveria di un libraio noto:

tutti i librai e direttori di gabinetti di lettura presentino fra otto giorni il catalogo dei loro volumi, la giunta formerà un indice dei libri degni del fuoco, oltre a quelli notoriamente perniciosi; e potrà ordinare delle visite domiciliari: e riservato al re di permettere la lettura di opere proibite, a chi voglia confutarle".

Tonno in scatola e pesca sostenibile, la classifica delle aziende

Sintesi a cura della Redazione



Il tonno in scatola è davvero in trappola? Secondo **Greenpeace** gran parte delle scatolette di tonno vendute non sono in grado di garantire la sostenibilità del proprio prodotto. Colpa soprattutto dei metodi di pesca demolitori degli stock ittici. E tra gli ultimi della classe marchi molto diffusi nel mercato come **MareAperto STAR**, **Consorcio** e **Nostromo**.

In particolare, l'associazione ha inviato un questionario alle aziende e sulla base delle risposte pervenute ha elaborato la valutazione. Quattro i parametri indagati: le politiche di acquisto, i metodi di pesca, la promozione di riserve marine e l'etichettatura.

Zero in pagella per il tonno Consorcio e MareAperto STAR che non hanno fornito alcuna informazione. Nostromo ha ottenuto, invece, uno 0,8. L'azienda non ha infatti dimostrato di aver adottato alcun criterio di sostenibilità nella scelta degli stock o delle specie, né ha fornito specifica documentazione riguardo l'origine del proprio tonno o al metodo di pesca utilizzato. Tantomeno ha una politica aziendale scritta per un approvvigionamento sostenibile né ha adottato specifici criteri in grado di assicurare che la pesca al tonno utilizzato nei propri prodotti non causi impatti negativi sull'ecosistema marino. Sul fronte dell'etichettatura il consumatore non è in grado di sapere da dove proviene il prodotto e i metodi di pesca adottati.

Riomare (1,9) guadagna qualche punto in più, perché dimostra di avere informazioni precise sull'origine dei propri prodotti, ma si trova comunque in basso, non avendo adottato precisi criteri di sostenibilità nella scelta del tonno utilizzato.

Ai primi posti troviamo **Coop**, **ASdoMar** e **Mare Blu**, le uniche che hanno adottato una politica scritta per l'approvvigionamento sostenibile anche se i punti ottenuti non raggiungono il 5. In particolare, Coop e Mare Blu non hanno ancora eliminato metodi distruttivi di pesca come l'impiego di palamiti senza osservatori a bordo che assicurino l'impiego di misure mitigatorie per ridurre le catture accessorie (per Coop) e di reti a circuizione senza alcuna restrizione all'utilizzo di FAD - sistemi di aggregazione per pesci (per Mare Blu).

Vediamo di conoscere meglio questi metodi pesca e capire perché siano così pericolosi per i pesci. Come spiega l'associazione i palamiti sono lenze lunghe fino a 100 chilometri, alle quali sono attaccate un gran numero di lenze più corte, fino a 3.000, che terminano con un amo. Solitamente, la pesca con palamiti è diretta verso le specie di maggior valore commerciale come il tonno pinna gialla. I palamiti purtroppo catturano anche un gran numero di "specie accessorie": esistono molte misure per minimizzarne l'impatto ma vengono utilizzate molto raramente e solo una piccola percentuale della flotta ha a bordo osservatori indipendenti per controllarne l'attività. I palamiti continuano così a essere responsabili della morte di tartarughe, uccelli marini, squali, mante e un gran numero di altri pesci.

I FAD - prosegue l'associazione - sono oggetti galleggianti che attirano pesci e altri animali. Alcuni cercano riparo, altri sono semplicemente incuriositi e altri ancora sanno che vicino agli oggetti galleggianti ci sono possibili prede. I FAD vengono utilizzati per "concentrare" i tonni e poi prelevarli con ampie reti conosciute come reti a circuizione (purse seines). I FAD, però, non attirano solo i tonni che i pescatori vogliono catturare. In media, quando viene utilizzato un FAD, per ogni 10 chilogrammi di tonni catturati si pesca un chilogrammo di altri animali "indesiderati" tra cui esemplari giovanili di tonno, tartarughe, squali, mante e un'ampia varietà di altre specie.

Smettere di utilizzare FAD e ogni peschereccio che utilizzi reti a circuizione o palamiti dovrebbe avere sempre osservatori a bordo, in modo da garantire che vengano prese tutte le misure possibili per limitare le catture accessorie (bycatch). Queste le misure principali suggerite da Greenpeace per salvare gli stock di tonno chiedendo un grande impegno da parte sia delle aziende che dei Governi per garantire l'impiego di una pesca sostenibile. E' inoltre necessaria un'etichettatura più chiara e trasparente assicurando ai consumatori informazioni riguardo al tonno utilizzato nelle scatolette (nome della specie, provenienza e metodo di pesca).

Eurispes: cresce in Italia la Green Economy che si attesta su un mercato da 10 mld di euro

Sintesi a cura dell'Eurispes di Messina



Cresce anche in Italia la Green Economy che, tra consumo di energia rinnovabile, prodotti di agricoltura biologica, commercio equo e solidale e finanza etica si attesta nel nostro Paese su un mercato da 10 mld di euro. A rilevarlo è l'Eurispes nel Rapporto Italia 2010. "L'economia ecosostenibile, etica, solidale e responsabile -sottolinea l'Eurispes nel Rapporto- si è trasformata da un fenomeno marginale e trascurabile ad un fenomeno sempre più globale, in grado di contribuire in maniera significativa allo sviluppo economico mondiale". "Per attribuire un valore economico a tale trasformazione", l'Eurispes ha deciso di "verificare, singolarmente, le dinamiche registrate negli ultimi anni dai consumi

nei settori dell'agricoltura biologica, del commercio equo e solidale, dell'energia rinnovabile e della finanza etica. Sulla base di tale dinamiche e con riferimento al 2007, l'Eurispes ha stimato il consumo di energia rinnovabile e di prodotti dell'agricoltura biologica, del commercio equo e solidale e della finanza etica, in circa 810 miliardi di euro nel Mondo, 122 miliardi di euro in Europa e 10 miliardi di euro in Italia, con un incidenza sul consumo mondiale ed europeo, rispettivamente, dell'1,2% e dell'8,2%".

Entrando nel merito dei differenti settori della Green Economy, l'Eurispes rileva che riguardo l'agricoltura biologica e ecosostenibile, "l'Italia è stata per molti anni il primo paese per superficie agricola destinata a prodotti biologici, la cui estensione, dopo circa quattro anni consecutivi di contrazione (da 1,2 milioni di ettari del 2001 a 954.000 ettari del 2004, -8,2%) è tornata a crescere tra il 2005 e il 2007, attestandosi nuovamente su valori superiori a un milione di ettari".

"Il contributo dell'Italia sul totale della superficie agricola europea destinata a prodotti biologici -prosegue il Rapporto Italia 2010 di Eurispes- è stato del 15,1% nel 2007, contro il 13% della Spagna, l'11,3% della Germania e l'8,7% della Gran Bretagna. Contrariamente a quanto avvenuto in Italia, Spagna e Germania hanno registrato una crescita costante della superficie agricola (la Spagna è passata da 381.000 a 988.000 ettari, la Germania da 546.000 a 865.300 ettari), riducendo sensibilmente il divario rispetto al nostro Paese. Tale crescita, confermata anche nel 2008, ha consentito alla Spagna di superare l'Italia (1,3 milioni di ettari, +33% rispetto al 2007) e alla Germania (907.800 ettari, +5%) di avvicinarsi ulteriormente all'Italia (1 milione di ettari, -12,8%)".

Sempre su parametro del 2007, l'Italia si attesta, aggiunge il Rapporto, "al quarto posto, con vendite di prodotti biologici per 1,87 miliardi di euro (10,2% delle vendite a livello europeo, 5,5% delle vendite a livello globale)". Sul fronte dell'energia pulita e rinnovabile, il Rapporto Italia 2010 dell'Eurispes sottolinea che "in Italia, il consumo interno lordo di energia da petrolio greggio e prodotti petroliferi è sceso da 88,1 milioni di toe (2001) a 80,3 milioni di toe (2007), con un'incidenza sui consumi totali, rispettivamente, del 50,8% e del 43,8%. Il consumo interno lordo di energia da fonti rinnovabili è, viceversa, aumentato, superando i 10 milioni di toe a partire dal 2003 e toccando una punta massima di 13,1 milioni di toe nel 2006".

"Nel confronto con gli altri paesi europei, -prosegue- l'Italia si posiziona al quinto posto per consumo interno lordo di energia da fonti rinnovabili, con un'incidenza del 9% sul dato complessivo europeo". A differenza dell'Europa, il Rapporto afferma che "in Italia l'energia geotermica rappresenta la principale fonte di energia rinnovabile, in grado di contribuire per oltre un terzo al consumo interno lordo complessivo (33,5% nel 2001 e 39,4% nel 2007) e per oltre l'80% al consumo interno lordo europeo di energia geotermica (5 milioni di toe nel 2007, cinque volte superiore al dato relativo al secondo paese europeo, la Turchia, nel quale il consumo è, nello stesso anno, pari a circa 1 milione di toe)".

Sempre in Italia, il Rapporto Eurispes sottolinea che "seguono, in ordine decrescente di contributo sul consumo interno lordo complessivo di energia rinnovabile: l'energia da biomasse e rifiuti (4,4 milioni di toe nel 2007, 35,2% del totale, al sesto posto in Europa); l'energia idrica (2,8 milioni di toe

(...continua)

nel 2007, 22,2% del totale, al settimo posto in Europa); l'energia eolica (347.000 toe nel 2007, 2,7% del totale) e solare (55.000 toe nel 2007, 0,4% del totale)". Riguardo lo sviluppo del commercio equo e solidale, "il quadro italiano -afferma il Rapporto Eurispes- si caratterizza per la presenza di una significativa varietà di punti vendita, che vanno dai centri commerciali, ai singoli negozi non specializzati, alle botteghe del mondo".

"Queste ultime -continua- sono organizzazioni di distribuzione al dettaglio dei prodotti del commercio equo e solidali, che svolgono la propria attività perseguendo gli obiettivi e i criteri generali sanciti dalla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale". Il Rapporto verifica poi che "il loro numero è cresciuto sensibilmente nel corso degli ultimi anni, (da 47 nel 1990 a 632 nel 2007), per quanto la loro distribuzione sul territorio nazionale, con una più alta concentrazione nel Nord-Ovest e Nord-Est (251 e 156 punti vendita, 64,4% del totale) rispetto al Centro, al Sud e alle Isole (108 punti vendita, 89 e 28), mentre a livello regionale il maggior numero di botteghe del mondo è in Lombardia (164 punti vendita, 25,9% del totale), seguita dal Veneto, dal Piemonte e dall'Emilia Romagna (rispettivamente 68 punti vendita, 58 e 49)".

"Milano -aggiunge ancora- ne raccoglie l'8,2% del totale, seguita da Roma (5,2%), Brescia (3,6%), Torino (3,3%), Vicenza (3,2%), Napoli e Varese (entrambe 2,7%)". Sempre nell'ambito della Green Economy, il Rapporto Eurispes analizza anche lo sviluppo e l'evoluzione della finanza etica e riferisce che "il mercato italiano dei fondi etici, sostenibili e socialmente responsabili, dopo le ottime performance degli anni 2003-2007, sta manifestando segnali opposti rispetto al quadro generale europeo e al trend della maggior parte dei paesi europei, con una flessione del numero di fondi (20 nel 2009 contro i 29 del 2007) e del patrimonio gestito (2 miliardi di euro nel 2009 contro i 3,2 miliardi di euro del 2007) e posizionandosi, in entrambi i casi, al nono posto in Europa".

Per evitare una nuova recessione globale, conclude il Rapporto Eurispes, "è necessario tenere debitamente conto delle gravi conseguenze prodotte dal modello di sviluppo economico degli ultimi decenni e favorire la diffusione di pratiche economiche ispirate a principi innovativi quali la responsabilità sociale e ambientale, l'etica, la solidarietà, la trasparenza, l'ecosostenibilità e l'efficienza".

Eurispes: Rapporto Italia 2010

Rapporto Italia 2010 dell'Eurispes. Alcuni dati colpiscono più di altri, come quello che il disavanzo della spesa sanitaria nazionale del Lazio nel 2008, pari a 1,67 miliardi di euro, rappresenta da solo il 49,5% di tutto il disavanzo nazionale. Esaminando i dati relativi all'indebitamento totale degli enti del Servizio sanitario nazionale da parte della Corte dei Conti, si evidenzia l'esplosione dei debiti del Lazio (+62,5%): da 8,4 miliardi di euro del 2004 a 13,7 miliardi di euro nel 2007, ossia poco più di un quarto (27,8%) dell'indebitamento totale nazionale del Ssn nel 2007. Il debito verso fornitori della Regione Lazio è cresciuto considerevolmente nel periodo 2004-2006 (+66%), per stabilizzarsi negli anni 2006 e 2007 intorno al valore di circa 11 miliardi di euro, pari al 34,1% del totale nazionale dei debiti verso fornitori del Ssn nel 2007: www.eurispes.it.

Inoltre ci sono troppi 'soldi nel cassetto', risorse che ogni anno non si riescono a spendere per il ministero dei beni culturali.

Sono 106 gli omicidi compiuti dalle organizzazioni criminali nel 2008, il 17,6% del totale degli omicidi volontari in Italia. Lo afferma sempre il 'Rapporto Italia 2010' dell'Eurispes in cui si sottolinea che più della metà dei crimini - 59 omicidi, pari al 55,7% - si sono verificati in Campania.

Siamo fanalino di coda tra i Paesi dell'Ocse per salari percepiti e nella top ten per il cuneo fiscale. La laurea, oltre ad essere un miraggio per molti, non è più garanzia di impiego stabile o adeguatamente retribuito ed ha, invece, conseguenze negative sull'occupazione.

La crisi continua a influire negativamente sugli italiani, per i quali la situazione economica del Paese è di molto peggiorata, ma allo stesso tempo le prospettive di ripresa spingono verso una maggiore fiducia per il futuro.

Da allergie a latte si può guarire, nuove linee guida



Dalle allergie a latte, che oggi colpiscono il 2% dei bambini, si può guarire. Lo assicurano i medici che hanno aperto a Milano il **V Meeting di allergologia pediatrica** a cui hanno partecipato 800 pediatri di 34 Paesi. Focus principale dell'incontro è stato proprio la presentazione delle **nuove linee guida internazionali DRACMA (Diagnosis and Rationale for Action Against Cow's Milk Allergy)**, sulla diagnosi e la terapia dell'intolleranza alle proteine del latte vaccino. Il documento è nato su input della **World Allergy Organization (Wao)** ed è frutto del lavoro di numerosi esperti di diverse discipline coordinati **Alessandro Fiocchi**, primario del Reparto di pediatria dell'Ospedale Macedonio Melloni di Milano e presi-

dente della Commissione speciale sulle Allergie alimentari della Wao. L'allergia alle proteine del latte è una reazione immunologica che danneggia l'organismo del bimbo manifestandosi con eczema o orticaria, disturbi intestinali e asma e, nei casi più gravi, provocando anafilassi che può portare anche alla morte. La fascia di età più colpita è quella fino ai 3 anni", afferma Fiocchi, calcolando che, "se anche solo l'1% della popolazione infantile italiana dovesse essere confermata con allergia al latte, parleremmo di 5.500 nuovi casi l'anno, con un bacino di malati attorno ai 20.000 bambini". Ma fino ad oggi non esistevano linee guida comuni per tutti, anche se da questa allergia si può guarire.

Molte le novità contenute nelle nuove raccomandazioni. Anzitutto, per quanto riguarda la diagnosi, si suggerisce l'utilizzo diretto del test da carico, l'unico in grado di indicare con certezza se il bambino è allergico o meno, attraverso l'assunzione di latte e l'osservazione e misurazione della reazione nel bambino. In questo modo si indica la strada per una corretta diagnosi e si evita di trattare inutilmente, come spesso invece accade, bambini che non sono in realtà allergici alle proteine del latte. Novità anche sul fronte delle terapie e delle alternative al latte vaccino. Viene 'declassato' il latte di soia, per la capacità di sensibilizzare creando così allergie secondarie come dimostrato da alcuni studi. Vengono invece considerati utili gli idrolisati di proteine del latte e, per la prima volta, appaiono nelle linee guida internazionali soluzioni alternative al latte, quali le miscele di aminoacidi e gli idrolisati di riso. "Oggi il bambino allergico al latte - dice Fiocchi sottolineando l'importanza delle linee guida - corre il rischio di vedersi porre una diagnosi senza alcun esame o di vedersi levare il latte come unico tentativo, senza evidenze scientifiche. Qualora venga diagnosticata l'allergia, invece, il bambino corre il rischio di vedersi proporre sostitutivi inadeguati e di essere sottoposto definitivamente ad una dieta priva di latte per paura di reazioni".

Le nuove linee guida, al contrario, indicano la strada per una diagnosi e un trattamento adeguati. Viene inoltre indicata "la necessità di una rivalutazione periodica attraverso un test in modo tale da 'liberalizzare' la dieta per i bambini che non risultino più allergici al latte", aggiunge il medico. Positivo anche l'impatto sulla spesa sanitaria, perché sono consigliati prodotti appropriati e si stabilisce quando iniziare e sospendere la dieta. Le linee guida DRACMA saranno presto pubblicate su riviste scientifiche.

Obesità raddoppia rischio di calcoli renali

L'obesità raddoppia la probabilità di sviluppare calcoli ai reni indipendentemente dalla propria gravità.

Lo hanno scoperto i ricercatori della **Johns Hopkins University** con uno studio pubblicato dal **Journal of Urology**.

"Il pensiero comune vuole che all'aumentare del peso cresca proporzionalmente anche il rischio di calcoli, ma non è così - ha spiegato **Brian Matlaga**, che ha coordinato la ricerca - sia che una persona sia moderatamente obesa che fortemente la percentuale di rischio rimane la stessa".

I ricercatori sono giunti a questa conclusione usando un database di una compagnia di assicurazione sanitaria con i dati di oltre 95 mila persone, che avevano completato un modulo in cui dovevano indicare anche l'indice di massa corporea.

Verificando l'indice per i soggetti che si erano poi sottoposti a trattamenti per i calcoli renali è emerso che la probabilità di avere questa patologia è del 2,6% nei non obesi, e sale al 4,9 negli obesi di qualsiasi tipo.



Curiosità Flash

Tra le specie italiane a rischio di estinzione segnalate dal WWF vi erano attualmente anche animali apparentemente comuni, come lo scoiattolo rosso, il ghiozzo, il cigno e quasi tutti i pipistrelli del nostro Paese.



In una mostra di fotografie e cimeli del "Titanic", è stata ricordata Millvina Dean, l'ultima superstite del naufragio, deceduta qualche mese fa: all'epoca della tragedia, nel 1912, aveva due mesi. Poco prima della sua scomparsa, Kate Winslet, Leonardo DiCaprio e James Cameron, protagonisti e regista del film "Titanic", avevano costituito un fondo per aiutare la signora Dean a pagare la retta della casa di riposo in cui viveva.

In Europa i più insoddisfatti dei programmi televisivi, ritenuti "vecchi e inutili", sono gli Spagnoli, con una percentuale del 37,4% (quella degli Italiani è del 28,8%).



La Wildlife Conservation Society ha messo a punto un software che permette di visualizzare tridimensionalmente foto scattate a distanza. In questo modo sarà possibile censire con maggiore facilità i vari esemplari di tigre osservando con la precisione della foto tridimensionale i disegni a strisce dei mantelli: ogni esemplare ne ha uno preciso, che, come le impronte digitali per gli esseri umani, è unico.

Nel deserto israeliano del Negev vive una tribù di beduini, quella dei Sayed, 4.000 persone, in cui 1 membro su 4 è completamente sordo. Tutto cominciò 200 anni fa, quando dall'unione di una coppia nacquero quattro figli, di cui uno sordo. I continui matrimoni all'interno del gruppo fecero poi diffondere in modo abnorme questo difetto genetico.

La Electronic Frontier Foundation ha messo in palio premi da centinaia di migliaia di dollari per chi troverà il prossimo numero primo più elevato. I numeri primi sono quelli divisibili unicamente per 1 e per se stessi e nella loro ricerca si sono impegnati in passato grandi matematici. L'avvento del computer ha consentito di arrivare a entità un tempo impensabili: primatista attuale è un numero da 13 milioni di cifre.

In un villaggio della regione del Kerala, in India, si verifica un fatto sorprendente, che gli studiosi non hanno ancora saputo spiegare: qui, da circa cinquant'anni, le donne partoriscono quasi sempre figli gemelli. Su un totale di 2.000 abitanti vivono ben 250 coppie di fratelli identici.

Per il prossimo Natale (e per i successivi), il professor Clint Springer, dell'Università di Saint Joseph, invita a non eccedere nell'impiego di abeti artificiali: la produzione del materiale di cui sono prevalentemente composti (il PVC, ovvero cloruro di polivinile) comporta infatti consumo di petrolio e liberazione di gas serra. Inoltre le piante di plastica si degradano in non meno di 200 anni.

Eventi



Presso l'Istituto Agrario Cuppari di S. Placido Calonerò a Pezzolo, il 13 Febbraio, la **Coop. Agricola C.A.I.F.E.**, d'intesa con l'**Associazione Uniti per Pezzolo**, guidata dai nostri soci **Nicola Ferrera** e **Gianni La Fauci**, per il 3° anno consecutivo, ha organizzato il concerto di musica jazz, con studenti e professori della prestigiosa **High School di Arlington** (Boston, West Virginia in USA).



Apprezzati i numerosi brani eseguiti, da una platea di entusiasti appassionati.

In tema musicale il nostro socio cantautore **Salvatore Trimarchi** ha allietato i presenti al **Ristorante Sans Souci** nelle due serate di Carnevale, dedicate alla musica, all'allegria ed alla buona cucina.



Gratificanti gli inviti rivolti all'**Associazione Na.Sa.Ta. - I Sapori del mio Sud** da parte dell'**SLC - CGIL**, in occasione del **4° Congresso Provinciale** svoltosi il 18 Febbraio a **Palazzo D'Amico di Milazzo**, che si è concluso con la conferma di **Giuseppe Di Guardo** (nostro socio onorario) a Segretario Generale, e della **FILLEA - CGIL** svoltosi il 27 Febbraio a Messina (**Salone Print Center**) che si è concluso con la conferma di Biagio Oriti (nostro socio onorario) a Segretario Generale.



Pillole di Saggezza

I brutti pensieri vengono dal cuore

Paul Valéry

Non voglio che tu sia il mio sogno, ma la realtà dei miei sogni

Anonimo

C'è un solo modo per veder realizzati i propri sogni: svegliarsi

Paul Valéry

Meglio aver combattuto e perso che non aver neanche combattuto

Arthur Hugh Clough

Crescere significa avere il coraggio di guardare il mondo e di sorridere

Anonimo

Io sono così perché rispecchio quello che ho dentro

Anonimo

La perdita di cui non ci si avvede non è una perdita

Publilio Siro

La vita non è niente se perdi il rispetto di te stesso

Anonimo

Vince sempre chi ama, non colui che sa di più

Hermann Hesse

Solo chi sogna impara a volare

Anonimo

Non si ha esperienza del bene che compiendolo

Simone Weil

La mente mette i limiti, il cuore li spezza

Anonimo

Cambia i tuoi pensieri e cambierai il tuo mondo

Norman Vincent Peale

risparmiarci, perché è un modo di vedere le cose

Marcel Proust



I grandi artisti sono quelli che impongono all'umanità la loro particolare illusione

Guy de Moupasant

Guarda le piccole cose perché un giorno ti volterai e capirai che erano grandi

Anonimo

L'unica cosa importante quando ce ne andremo, saranno le tracce d'amore che avremo lasciato

Albert Schweitzer

La saggezza non si riceve, bisogna scoprirla da se dopo un percorso che nessuno può fare per noi, ne può