



In questo numero

La storia della pasta

pag. 2

27 Gennaio - Il giorno della memoria

Il grande valore della gioia

pag. 3

Un "Allarme" da non sottovalutare

Indagine sugli olii alimentari

pag. 4

Lo Stemma di Messina

Digital.life: Rapporto Internet 2006

pag. 5

FAO: Rapporto annuale del 2006

Nasce il Consorzio del Bergamotto

pag. 6

Il costo sociale della Qualità

pag. 7

Contro allarmismi ingiustificati serve un'Autorità Alimentare Italiana.

Novara di Sicilia

Un kit per identificare i gamberi

pag. 8

Le fontane del Montorsoli a Messina

Sagra della Seppia

pag. 9

Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari

di Domenico Saccà

A partire dal 1° gennaio l'Ispettorato centrale per la repressione frodi cambia nome e assume la denominazione di "**Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari**".

In base alla **legge Finanziaria 2007** esso viene a costituire una struttura dipartimentale del **Mipaaf** con le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata.

L'Ispettorato ha una struttura composta da 27 uffici ispettivi, 5 laboratori di analisi distribuiti su tutto il territorio nazionale, un laboratorio centrale per le revisioni e 9 uffici centrali per il coordinamento dell'attività e la gestione della struttura formata da 1.035 unità di personale. Nel corso di ogni anno svolge oltre 25.000 visite ispettive e preleva circa 10.000 campioni di prodotti che vengono sottoposti ad analisi nei propri laboratori.

L'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari dà una risposta alla domanda sempre più pressante che viene dal mondo della produzione e dai consumatori in tema di sicurezza agroalimentare: i primi, da un lato, chiedono una sempre maggiore tutela della qualità delle produzioni agricole ed agroalimentari e una difesa dai fenomeni di concorrenza sleale legati a pratiche fraudolente; i consumatori, dall'altro, chiedono di poter effettuare le loro scelte di mercato in condizioni di estrema chiarezza, senza inganni e quindi in condizioni di massima garanzia.



La sicurezza agroalimentare costituisce quindi, il termine comune e di congiunzione dei processi di produzione e di consumo, che deve essere garantita attraverso un efficace sistema di controlli posto in atto con metodologie uniformi su tutto il territorio nazionale e da ciò discende la necessità opportuna di affidare questi controlli ad una struttura sovragiornale.

Oltre alle ispezioni riguardanti tutti i settori produttivi, vengono svolti programmi di controllo mirati su determinati settori più a rischio e programmi straordinari per contrastare fenomeni fraudolenti che si manifestano improvvisamente e con grande intensità.

Piani di controllo mirati riguardano, nel 2005, *i prodotti da agricoltura biologica, i prodotti a denominazione di origine controllata, l'etichettatura dell'olio di oliva, della carne bovina e delle uova*. Inoltre, questi programmi straordinari riguardano il controllo della commercializzazione al dettaglio dei prodotti ortofrutticoli, l'introduzione e la commercializzazione di olio di oliva di provenienza comunitaria ed extracomunitaria e il latte adulterato.

La storia della pasta

di Simona Buda

La pasta, oggi, è conosciuta e consumata nel mondo intero, ma dapprima era diffusa solamente in alcune regioni.

La sua storia è lunga, si pensa che il suo paese natale sia la Cina, in quanto molte fonti sostengono che Marco Polo l'avesse introdotta attraverso i suoi viaggi dalla regione asiatica all'Italia nel 1292 d.C., ma le origine risalgono al periodo storico dei Romani che davano il merito dell'invenzione agli Dei stessi.

Un'altra leggenda sostiene, che la pasta è stata inventata dal Dio greco del fuoco, anche se non c'è alcun riscontro nella letteratura; indubbiamente, la pasta era conosciuta da entrambi.

Un tipo di pasta sicuramente conosciuto in quel tempo era una sorta di spaghetti allargato chiamato in greco "*laganon*", probabilmente simile alla lasagna attuale. Tuttavia questo tipo di pasta non veniva cucinato al forno come le lasagne, ma bensì arrostito su delle pietre calde o su dei forni idonei.

La prima annotazione storica che riguarda la preparazione delle tagliatelle cucinate bollendole in acqua, risale al quinto secolo d.c. a Gerusalemme.

Molto probabilmente, in Italia, la pasta fu introdotta durante la conquista Araba della Sicilia, era infatti una conveniente scorta di cibo per l'esercito. L'origine della parola maccheroni risale dalla parola siciliana "maccharuni" che vuole dire "trasformare la pasta con la forza". Nei metodi antichi di produzione della pasta, la forza stava nella lavorazione dell'impasto con i piedi, spesso un processo per cui occorreva un giorno intero. L'antica lasagna siciliana un piatto ancora oggi tradizionale in Sicilia, includeva l'uva passa e altre spezie portate dagli arabi. Queste indicazioni sono un'ulteriore prova dell'introduzione della pasta in Italia da parte degli invasori Arabi.

Le prime fonti storiche che si riferiscono alla produzione della pasta secca, risalgono al 1150, il geografo Arabo Al-Idrisi segnala un impianto a Travia, a circa 30 chilometri da Palermo, dove producevano pasta a forma di strisce. Un documento datato 1244 ed un altro del 1316 testimoniano la produzione della pasta secca in Liguria, indicando così che la pasta era diventata d'uso su tutta la penisola italiana. Tra il 1400 e il 1500, la pro-

duzione di "*fidei*" (pasta nel dialetto locale) era diffusa in Liguria, inoltre nel 1546 a Napoli si venne a creare una corporazione degli artigiani della Pasta (tuttavia il più vecchio documento sopravvissuto che si riferisce a questa cooperativa riporta la data del 1571). Nel 1574 una cooperativa simile a quella di Napoli fu fondata a Genova e tre anni dopo a Savona fu redatta la "*Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari*". Entro il diciassettesimo secolo, grazie alla sua praticità e convenienza, la pasta diviene parte della dieta quotidiana degli Italiani.



Particolarmente a Napoli, dove una piccola rivoluzione tecnologica permise di produrre la pasta ad un costo molto più basso. La sua vicinanza al mare (come per la Liguria e per la Sicilia) facilitava l'essiccamento della pasta, permettendo un esteso tempo di conservazione. Inoltre il trasporto via mare permise di esportare la nuova pasta (secca) in tutta Italia.

Precedentemente, la pasta era fatta mescolando la farina di semolino con i piedi. Ma il re di Napoli, Ferdinando II, assunse un famoso ingegnere, Cesare Spadaccini, per migliorare la suddetta procedura. Il nuovo sistema consistette nell'aggiungere l'acqua bollente alla farina fresca appena macinata ed il metodo d'impasto con i piedi fu sostituito da una macchina in bronzo che imitava perfettamente il lavoro del piede umano.

Nel 1740, la città di Venezia autorizzò Paolo Adami ad aprire la prima fabbrica di pasta della penisola. Il macchinario utilizzato era abbastanza semplice. Fine settecento, il duca di Parma, Don Ferdinando di Borbone, concesse a Stefano Lucciardi di Sarzana il diritto di monopolio per dieci anni sulla produzione della pasta secca - con "*stile Genovese*" (nella città di Parma). Sempre nello stesso periodo, il corpo di San Stefano fu trovato nei pressi di un'im-

pastatrice e lì venne sepolto. Per questo motivo divenne il santo protettore dei produttori di pasta.

Fino alla fine del diciottesimo secolo la pasta veniva consumata senza alcun condimento o formaggio. La prima menzione nell'utilizzo del pomodoro come condimento della pasta è datato al diciassettesimo secolo. La pianta del pomodoro è stata importata in Spagna dal nuovo mondo e successivamente si è diffusa in Europa, trovando un clima ideale per la sua coltura nei paesi mediterranei. Comunque il pomodoro non divenne un ingrediente comune nella cucina italiana fino alla fine del diciottesimo secolo infatti inizialmente, veniva considerata solamente come una pianta ornamentale (pomo-d'oro, era un frutto giallo) e si pensava che la pianta fosse tossica.

Nella metà del diciannovesimo secolo, alcuni artigiani di Napoli, aprirono un vero e proprio laboratorio industriale per la produzione di pasta. Si servivano di mulini ad acqua per movimentare la macina in pietra e una volta macinato il semolino veniva separato dalla crusca per mezzo dei setacci a mano.

Nel 1878 fu introdotta una nuova macchina per la pulizia del semolino, inventata a Marsiglia in Francia, che migliorò la qualità del semolino e quindi della pasta.

Le nuove tecnologie permisero di fare sul disco di bronzo della pressa (dado-stampo) dei fori assolutamente perfetti. L'industria poté così inventare nuove forme che aumentarono l'interesse dei consumatori verso la pasta.

Già alla fine del diciannovesimo secolo una tipica fabbrica poteva offrire un assortimento dalle 150 alle 200 forme differenti di pasta. L'industria della pasta si è sviluppata velocemente tra la fine del diciannovesimo secolo e l'inizio del ventesimo, grazie anche ad una domanda su scala globale. Tale sviluppo, infatti, è stato collegato alla massiccia esportazione, soprattutto verso gli USA.

Al giorno d'oggi la pasta è ampiamente consumata in Europa, in Australia e nelle Americhe.

I tipi tradizionali di pasta sono i maccheroni e gli spaghetti semplici, tuttavia, sul mercato sono disponibili un'infinità di altri tipi, anche se la più grande varietà si trova ovviamente in Italia.

27 Gennaio - Il giorno della memoria

di Vittorio Cocivera

Probabilmente, per quanto interessati al sociale, esula dalle nostre competenze e dalle aspettative dei lettori del Magazine, la trattazione di un tanto doloroso argomento. Ma, a mio personale convincimento, a nessuno è dato esimersi da una tragedia, che appartiene alla "cattiva coscienza" di tutto il genere umano.

La follia genocida, non è poi così distante nel tempo e lontana da noi, se ancora c'è chi viene barbaramente ucciso, sol perchè osa descrivere il genocidio degli Armeni; che si vorrebbe destinare all'oblio; ma che pesa sulla storia dell'uomo quanto la Shoa, il genocidio degli Zingari, dei diversi e dei disabili.

Il genocidio è fra noi e lo commettiamo costantemente nel quotidiano, quando giustificando egoismi, neghiamo diritto, carità e pietà a quel prossimo, da amare come se stessi, ed a quel diverso, dimentichi che tutti siamo diversi, ma uguali. E' fin troppo facile scadere nella vuotezza della retorica, sovente autocelebrativa di chi s'incarica di una

commemorazione, senza intimo convincimento; per cui, rassegnamente alle parole di Primo Levi; che vittima postuma, come tanti altri più anonimi, che fecero la stessa tragica scelta, si suicidò, non sopportando la condizione di "sopravvissuto"; non riuscendo a trovare una razionale risposta al quesito; "perchè io vivo e non gli altri".

Forse, facendo appello ad una forte ed incrollabile fede nel trascendente, i "sopravvissuti" furono tali perchè, per un imprescrutabile disegno superiore, fossero di monito e di testimonianza di quegli orrori.



SE QUESTO E' UN UOMO

*Voi che vivete sicuri
Nelle vostre tiepide case,
Voi che trovate tornando a sera
Il cibo caldo e visi amici:
Considerate se questo è un uomo
Che lavora nel fango
Che non conosce pace
Che lotta per mezzo pane
Che muore per un sì o per un no.
Considerate se questa è una donna,
Senza capelli e senza nome
Senza più forza di ricordare
Vuoti gli occhi e freddo il grembo
Come una rana d'inverno.
Meditate che questo è stato:
Vi comando queste parole.
Scolpitele nel vostro cuore
Stando in casa andando per via,
Coricandovi alzandovi;
Ripetetele ai vostri figli.
O vi si sfaccia la casa,
La malattia vi impedisca,
I vostri nati torcano il viso da voi.*

Primo Levi

Il grande valore della gioia

Ridere e' segno di equilibrio e di intelligenza; e' voglia di vivere.

Il sorriso e' la piu' bella parola del silenzio, il piu' simpatico biglietto da visita. Sorridi! Metti un po' di sereno in mezzo a tanta nebbia!

Oggi sono troppi i musci lunghi, le mascelle grintose. Ti alzi sconfitto ogni mattina, se non ti fai una bella risatina!

Vivere con facce scure, e 'la peggiore delle sventure.

Un bel sorriso e' l'anticipo del Paradiso.

*Ma che Vangelo porti mai, se quella faccia triste hai?
Pero' non ridere da cretino, come chi ha bevuto troppo vino!*

Chi non impara a sorridere, deve chiudere bottega.

Persino le stelle "brillano di gioia per colui che le ha create" (Baruc 3,34-35)

La gioia ha questo di bello: piu' la condividi e piu' aumenta.

La gioia e' come un profumo, che puoi versare sugli altri, senza che tu ne perda una goccia.

Se non hai la gioia, va a comprarla. Si vende alla bottega del sacrificio (proverbio africano).

Il demonio ha paura della gente allegra (Don Bosco).

Una gioia condivisa e' una gioia raddoppiata. Un dolore condiviso e' un dolore dimezzato.

Il riso e' la musica dell'anima, la piroetta del cervello, l'elettricità della vita. Il computer sarà meraviglioso ma non sa sorridere!

Da chi non ride mai sta lontano come dai guai!

Dicono che il mondo e' di chi si alza presto. No, il mondo e' di chi e' felice di alzarsi presto!



Un "Allarme" da non sottovalutare

di **Melania Ruello**

Desideriamo occuparci di un tema che ci sta particolarmente a cuore, e che riguarda da vicino tutti noi: il **cam-biamento climatico**.

Il **2 Febbraio 2007** è stato presentato a **Parigi il 4° Rapporto del Comitato Intergovernativo sul Cambiamento Climatico (IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change)**, dal quale non emergono segnali "incoraggianti". Si prevede, infatti, che in questo secolo le temperature globali cresceranno tra i 2 ed i 4,5 gradi Celsius, a causa della crescente quantità di anidride carbonica immessa nell'atmosfera. Nel rapporto, inoltre, si legge che "è molto probabile che il riscaldamento osservato durante l'ultima metà del secolo non si giustifichi se non considerando un intervento esterno". Sembra infatti che il principale responsabile del surriscaldamento del pianeta sia attribuito alle emissioni dovute all'opera dell'uomo, in particolare l'inquinamento provocato dal consumo di combustibile di origine fossile, come petrolio, metano e carbone.

L'IPCC, istituito nel 1998 dal **Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente** e dal **Programma Meteorologico Mondiale**, riunisce centinaia di rappresentanti di governo e scienziati esperti di clima, ed ha il compito di "valutare su una base glo-

bale, obiettiva, libera e trasparente i principali dati scientifici, tecnici e socio-economici per comprendere scientificamente le cause di rischio del cambiamento climatico indotto dall'uomo, il suo potenziale impatto e le possibilità di adattamento e mitigazione".

È da sottolineare come il rapporto possa considerarsi un primo volume cui, con ogni probabilità, faranno seguito nei prossimi mesi altri *report* su: **impatto sociale ed ecologico dei cambiamenti climatici e strumenti per far fronte a questo processo**.



Dal canto suo anche il "**Parlamento Europeo**" chiede di fare di più ed affronta la questione invitando i Governi a servirsi di un nuovo

approccio e di nuove politiche per affrontare in maniera risoluta il problema. La commissione parlamentare ambiente ha, infatti, votato a larga maggioranza, negli ultimi giorni di Gennaio, una risoluzione sul cambiamento climatico, proponendo di limitare del 30% le emissioni di gas a effetto serra entro il 2020, per arginare il continuo processo di riscaldamento del pianeta.

Solo lo scorso anno, il Parlamento aveva adottato un regolamento sui gas fluoruranti a effetto serra e una relazione di iniziativa per ridurre l'impatto del cambiamento climatico dell'industria aeronautica. La risoluzione votata lo scorso Dicembre per una "*strategia europea sull'energia sostenibile, competitiva e sicura*", che richiede sforzi congiunti e fissa obiettivi precisi, verrà inviata al prossimo Consiglio europeo di primavera. Questo appuntamento sarà l'occasione per valutare anche la recente proposta della Commissione europea di dare attuazione ad una serie di misure target, al fine di limitare a 2°C il riscaldamento climatico medio globale.

Questi "esempi" ci ricordano che esiste un fattore da non sottovalutare: la **non-azione** in termini sociali ed ambientali, una **non-azione** che rischia di deturpare sempre più l'ambiente che ci circonda.

News

Indagine sugli olii alimentari

di **S. B.**



Ad Avellino è stato presentato il progetto **MAC-OILS**, coordinato dall' **ISA - CNR**. Tale progetto nasce dalle esigenze di fornire strumenti per migliorare la produzione agricola, la prima trasformazione, la conservazione del prodotto finito e le regole nutrizionali per il consumatore. Prevede la realizzazione di otto atelier tematici, nei quali i ricercatori esploreranno tutte le proble-

matiche relative alla sicurezza di otto olii vegetali.

L'obiettivo, è quindi, quello di studiare e garantire gli olii alimentari presenti sul mercato europeo dove l'extravergini

ne è ancora minoritario, infatti dai dati è emerso che tra gli olii più usati dai cittadini dell'unione europea ci sono quelli di: colza, palma, soia, girasole, oliva, mais ed arachide.

L'Italia, invece, è il secondo produttore europeo di olio di oliva, due terzi dei quali è garantito da ben 37 denominazioni di origine protetta (DOP).

Rappresenta un patrimonio della cultura alimentare mediterranea con peculiarità regionali e sapori straordinari.

Gli italiani lo usano spesso anche crudo, per condire le insalate, insaporire le zuppe, rende preziose le pietanze; gli altri paesi europei non li consumano direttamente ma sono incorporati in prodotti dell'industria alimentare come margarine, panna e creme vegetali, maionese, salse, conserve vegetali e di pesce, prodotti dolciari.

Con le informazioni fornite da tale progetto si potranno valorizzare gli olii disemi più adatti all'impiego a crudo o per cottura o nei prodotti dolciari, e si potranno mettere a disposizione dei consumatori nuovi olii con componenti bioattive estratte da più vegetali, da utilizzare come alimenti funzionali, per il miglioramento della salute.

Lo Stemma di Messina

di Ketty Tommasini



Conoscere la storia e le tradizioni della propria città potrebbe essere per noi un fatto da non sottovalutare e che potrebbe arricchire ed ampliare la nostra cultura storica allontanandoci per una volta dalla quotidianità e portandoci in un mondo lontano da noi e a volte sconosciuto. Osservando per una volta i cancelli dell'atrio principale di palazzo Zanca si può notare una scritta impressa su esso: "**Gran Mirci**" che alla vista di qualunque straniero possa risultare sconosciuta ma che per noi messinesi ci ricorda

quanto la storia passata abbia segnato la nostra città, e sia per noi tutti orgoglio di essere cittadini di questa città.

L'attuale stemma della città di Messina è fatto risalire, da una tradizione localmente tramandata, al V secolo d.C.

Nel 407, infatti, l'imperatore d'Oriente Arcadio, figlio di Teodosio, dopo essere stato scacciato da Costantinopoli, capitale dell'impero, si trovò assediato dai bulgari all'interno della città di Tessalonica. Secondo quanto narra la leggenda, alla richiesta d'aiuto da parte dell'imperatore, Messina, che grazie alla sua posizione strategica le attribuiva l'onore di essere una delle più fiorenti città marinare di tutto il Mediterraneo, inviò in suo aiuto quindici navi cariche di armati al comando dell'imperatore Metrodoro, riuscendo così a liberare non solo Arcadio dall'assedio in Tessalonica, ma persino portò alla conquista di Costantinopoli. Arcadio grato dell'aiuto prestatogli avrebbe donato loro lo stesso vessillo recante lo stemma imperiale e avrebbe deciso di incidere sulle mura della basilica di Santa Sofia a Costantinopoli la frase "**Gran**

mirci a Messina" che tradotto vuol dire "**Molte grazie a Messina**", frase presente oggi sul portone del nostro municipio. Inoltre l'imperatore le avrebbe conferito il comando e governo perpetuo di tutta la Sicilia, ordinando anche che la nave capitolina di Messina avesse fra tutte quante il primo posto e che l'imperatore per qualunque sua navigazione usasse solo quella. Nello stemma vi è così rappresentato uno scudo a testa di cavallo, sovrastato da una corona e circondato da due tralci di vite con grappoli d'uva e i colori determinati sono quelli dell'oro e di un rosso che spicca splendidamente.

Naturalmente la leggenda narra ciò mescolando così un po' di storia alla leggenda, ma tutto ciò resta oggi comunque nella mente di tutti noi, che fieri della nostra città innalzeremo alto sempre il suo nome.



Riceviamo e pubblichiamo

Digital.life: Rapporto Internet 2006

A Dicembre 2006 è stato presentato **Digital.Life**, l'ottavo rapporto internet curato dal ITU (*International Telecommunication Union*), l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di telecomunicazioni. Il documento offre un panorama completo sulle questioni cruciali relative alla rete ed alle sue possibili evoluzioni future.

Tale progetto analizza una rete che va oltre il *world wide web* e fa rientrare all'interno del sistema anche le industrie TLC, broadcaster e fornitori di contenuti, che vanno a convergere in un mercato ICT.

Questo successo è dovuto a vari motivi, ma la Digital.Life identifica come rilevanti sostanzialmente tre:

- La rete è intrattenimento, grazie ai nuovi dispositivi di ripresa digitale ed ai siti di condivisione e distribuzione, che permettono a chiunque di creare e pubblicare contenuti;

- Lo scambio di notizie avviene con una velocità che prima dell'avvento del Web non si poteva nemmeno ipo-

tizzare;

- C'è la possibilità di archiviare testi, musica, immagini e video, in altissima qualità, che possono essere riprodotti, potenzialmente, infinite volte.

Dal rapporto emerge che il candidato principale a diventare il centro di questo sviluppo è il **cellulare**. Questo "Medium" non è più solamente un apparecchio di comunicazione personale, ma è diventato un lettore mp3, fotocamera digitale, radio, tv e dispositivo mobile d'accesso alla rete, grazie pure alla diffusione degli hotspot, che iniziano ad essere sempre più numerosi nelle città e nei luoghi di aggregazione.

Il rapporto non trascura le importanti novità come il **digitale**, che semplifica e velocizza l'accesso a grandi quantità d'informazione, permette di modificarle attraverso l'uso di media personali e di condividerle nuovamente nella rete.

Ma da tale rapporto si osserva come la creazione d'identità digitali e l'ingestibile quantità d'informazioni immes-

se nella rete abbiano reso **difficili i controlli**, la difesa dei dati e la determinazione di un confine che divida la sfera privata da quella pubblica e da quella lavorativa. Bisognerà, quindi, porre sempre maggiore attenzione quando si rendono disponibili online i propri dati personali, e si farà più pressante la necessità di educare i cittadini del net ad un'etica della trasparenza e del rispetto della privacy.



FAO: Rapporto annuale del 2006

di Maria Francesca Catalano

La Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, ha presentato a Roma l'ultima edizione del rapporto annuale: "**The State of Food and Agriculture 2006 - SOFA**" (La situazione dell'alimentazione e dell'agricoltura).

Dal rapporto si evince che un terzo del budget destinato agli aiuti alimentari a livello mondiale, quindi circa 600 milioni di dollari, viene speso nei paesi donatori e non raggiunge i beneficiari. Questo perché, gli aiuti alimentari spesso sono "vincolati" e quindi le agenzie specializzate non riescono a svolgere il proprio compito nel mondo più efficiente possibile.

Secondo il Rapporto, gli aiuti alimentari in situazioni di emergenza rappresentano circa i 2/3 del totale, di cui 1/4 è venduto sui mercati locali. Gli Stati Uniti rappresentano il principale donatore (circa il 56%), l'Unione Europea sta passando dagli aiuti alimentari agli aiuti in denaro, e, la Cina rappresenta il quarto donatore al mondo.

I paesi che ricevono aiuti alimentari sono principalmente rappresentati dalla Corea del Nord, Etiopia, Bangladesh e Afghanistan, dove il "food aid" rappresenta dal 20 al 30% delle disponibilità alimentari. Inoltre, c'è da dire che, negli ultimi due decenni, il numero delle emergenze alimentari è

raddoppiato, passando da 15 a 30 emergenze annue, con un incremento maggiore in Africa, dove quest'ultime sono triplicate. Per il rapporto della FAO non esistono alternative agli aiuti alimentari ma, nello stesso tempo propone che, laddove è possibile, questi aiuti siano dati sotto forma di denaro o buoni pasto, piuttosto che attraverso l'invio di scorte alimentari; tutto ciò anche perché, le scorte alimentari spesso possono avere conseguenze negative poiché possono destabilizzare



il mercato locale e mettere a repentaglio la capacità di recupero dei sistemi alimentari locali, specialmente quando arrivano nel momento sbagliato o sono diretti alle persone sbagliate. I trasferimenti di denaro ed i buoni pasto, al contrario, possono stimolare la produzione locale, rafforzare i sistemi alimentari locali e le comunità, cosa che gli aiuti tradizionali non sono in grado di fare.

Fra gli interventi proposti dalla FAO c'è dunque quello di ricorrere agli aiuti in natura solo quando l'insicurezza alimentare sia dovuta alla scarsa disponibilità di cibo piuttosto che alla mancanza di accesso al cibo, di acquistare alimenti (quando è possibile) a livello locale o regionale e, allo stesso tempo, di garantire migliori sistemi di informazione. Jacques Diouf, Direttore Generale della FAO, ha detto anche che: "*aiutare le persone che non sono in grado di procurarsi da mangiare è un imperativo morale, ma nel lungo periodo, si deve puntare su misure preventive destinate ad incrementare la sicurezza della produzione e la produttività*".

Nasce il Consorzio del Bergamotto

di S. B.

L'origine di questo agrume è sconosciuta; la leggenda colloca la provenienza del Bergamotto dalle Isole Canarie, dove sarebbe stato importato da Cristoforo Colombo. In realtà, l'unico tratto di terra che regala i fiori e i frutti migliori e la zona del territorio Calabrese.

Infatti, il suo habitat è la sottile striscia costiera, che si estende per un centinaio di chilometri, tra Villa S. Giovanni e Gioiosa Jonica, tra il Mar Jonico e il Tirreno. La sua fioritura avviene nel mese di Aprile, mentre i frutti gialli sono raccolti da Novembre e Marzo.

Del **Bergamotto** si utilizza tutto: della buccia per abrasione si ricava l'essenza, dalla polpa il succo impiegato in bevande, dalla scorza essiccata la pectina utilizzata per confetture e gelatine. L'essenza di Bergamotto viene com-

mercializzata come naturale, defurocumarinizzata, biologica.

Il Bergamotto sarà adeguatamente salvaguardato e valorizzato, infatti è stato costituito il Consorzio di tutela del Bergamotto. Si tratta di un passo estremamente importante, adeguato allo sviluppo che l'utilizzo dell'essenza di Bergamotto sta avendo nel non food, con riferimento all'industria profumiera e cosmetica e non solo. Il Consorzio rappresenta circa ottocento aziende che lo producono, tra le funzioni basilari, ci sono l'istituzione di un marchio di garanzia di genuinità del prodotto a beneficio degli utilizzatori, e l'attività di controllo anticontraffazioni sul mercato mondiale.

Il Bergamotto si fregia della denominazione di origine protetta "**Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale**".



Il costo sociale della Qualità

La contraffazione dei prodotti è un rischio reale per i consumatori che - in prima battuta - comporta una diminuzione delle soglie di sicurezza per sé e per i propri cari.

Rappresenta - inoltre - un forte danno economico per le aziende che investono sulla sicurezza, che passa anche attraverso certificazione dei propri prodotti e audits dei processi e delle aziende (tra cui quelli contabile e ambientale). Più in generale, il "falso" induce a due grandi e gravi problematiche:

- il danno socio-economico nazionale (perdita di competitività e di efficacia del sistema paese; depauperamento della ricchezza tecnologica; costi per il sistema sanità);

- la diminuzione della soglia di attenzione verso la correttezza e la qualità (perdita di beni immateriali; perdita di fiducia verso le istituzioni).

Le iniziative in questo campo si fanno - fortunatamente - meno rare. Ma non sono ancora sufficienti.

Sicuramente, però è questa la via da seguire, cioè quella della educazione. Non già solamente quella della repressione.

A Roma, il 5 / 7 dicembre si è svolto un seminario in tema di sicurezza e contraffazione, all'interno di iniziative tese a coordinare l'azione delle Associazioni di consumatori e di categorie professionali, con quella dello Stato.

Tra gli intervenuti si citano:

Antonella D'Alessandro del Ministero S.E. - DGAMTC ha per esempio richiamato la differenza tra MARCHIO e MARCATURA e tra questi e MARCHIO DI QUALITÀ. Certo può essere un linguaggio tra esperti. Importante però è sapere che queste situazioni rappresentano dei percorsi aziendali per garantire i consumatori e non semplicemente dei modi di tutela delle invenzioni, dei processi o di altri diritti industriali.

Sono circa 7.000 le normative comunitarie che garantiscono la sicurezza dei prodotti. Certo, ha evidenziato l'**ing. Romano dell'Agenzia Dogane**, né i consumatori, né i tutori dell'ordine possono conoscerle tutte. Oltre ad una banca dati (esempio il FALSTAFF), ci deve essere sempre maggiore integrazione tra categorie, associazioni, forze dell'ordine ... e gli stessi consumatori.

Il **magg. Petralia della Guardia Di Finanza - N.SP. Tutela Mercati** ha infatti, tra l'altro, illustrato alcune procedure seguite per studio e repressione ed ha ricordato il ruolo primario ivi rappresentato dal sistema comunitario e nazionale di certificazione.

A Napoli, il 29 novembre si è svolta un'altra iniziativa, presso la locale CCIAA.

Sull'argomento importanti ed interessanti interventi.

Giancarlo Dezio dell'associazione nazionale prodotti d'illuminazione ha ricordato come, per combattere la contraffazione, importante è invitare il consumatore all'acquisto di prodotti che abbiano il marchio di qualità.

Luigi Matera dell'associazione Adiconsum conferma che esistono paesi che hanno fatto della contraffazione un business miliardario, tanto da arrivare a tentare di tutelare

il marchio del falso (CE). Certo la carenza di informazioni di cui il consumatore dispone porta spesso all'acquisto di materiale non conforme alle normative di sicurezza e quindi potenzialmente pericoloso.

Raffaele Sabato, giudice nella Sezione civile del Tribunale di Napoli, ha posto l'accento su un tema che - solitamente - non è molto ricordato in tema di diritto industriale, cioè l'importanza della sanzioni civili, che possono garantire una tutela risarcitoria ex post, ma anche una preventiva. Entrambe, certo, collegate alla futura possibilità di avere a disposizione azioni collettive per la protezione di interessi generalizzati di ampie classi di consumatori e di utenti.

Giuseppe Ardimento della CCIAA di Napoli ha sottolineato la necessità della così detta "conformità alle normative" al fine di una migliore tutela e che la "valutazione di conformità" avviene attraverso la presenza di una documentazione tecnica (dichiarazione CE di conformità e marcatura CE sui prodotti).

Gaetano Sisto dell'Agenzia delle dogane, ha ribadito come gli obiettivi sono due: garantire controlli efficaci e garantire fluidità dei traffici, perseguiti attraverso innovazioni tecnologiche, ma anche con la banca dati Falstaff e un continuo dialogo con i consumatori. Anche se - come ricorda il **cap. Volpe, della Guardia di Finanza** - si può assistere finora ad un enorme aumento delle verifiche e delle notifiche.

Complessità, differenza tra culture, difformità di vedute, multidisciplinarietà rappresentano tutte - è oramai certo anche da un punto di vista scientifico - **situazioni che possono determinare ricchezza.**

Tuttavia, c'è la assoluta necessità che tale situazione sia gestita, non già lasciata a sé stessa. In questo caso, infatti, **potrebbe determinare depauperamento**, soprattutto a scapito di soggetti meno competitivi (in senso relativo).

Con tutto ciò che consegue da un punto di vista sociale: disallineamento tra istituzioni e cittadini, più elevati costi senza benefici per gli utenti, costi per i sotto-sistemi (sanità, pensioni, finanze, mercato) perdita d'immagine del "bravo" a favore del "furbo" e, infine, perdita di competitività del sistema paese e depauperamento della ricchezza tecnologica a livello internazionale.

Se volessimo accennare ad un ragionamento di carattere macroeconomico e filosofico, si potrebbe solo dire che i nostri sistemi giuridicoeconomici rappresentano dei sistemi complessi che si autoregolano. Se - come è accaduto in modo più limitato con la Comunità Europea, ovvero in modo molto più accentuato con la globalizzazione mondiale - sono messi in comunicazione, essi interagiscono. Ma è evidente che non essendo tra loro omogenei (anzi, nella loro totalità rappresentano una "complessità esponenziale") l'interazione non guidata potrebbe comportare disordine.

Questo, da un punto di vista economico, vuol dire concorrenza spietata. Da un punto di vista sociale significa conflittualità.



News

Contro allarmismi ingiustificati serve un'Autorità Alimentare Italiana.

di G. M.

Gli avvenimenti degli ultimi anni mostrano quanto sia facile essere vittime del "pericolo pandemia", come dimostrano la c.d. crisi della "mucca pazza" e l'influenza aviaria.

Dunque, è necessario trovare al più presto un punto di riferimento autorevole, che sia in grado di svolgere una adeguata attività di analisi e di comunicare i dati della propria attività direttamente al pubblico.

Questo è quanto afferma la **Coldiretti**, che, insieme ad un ampio schieramento che abbraccia il mondo ambientalista, consumerista e della filiera della produzione agroalimentare, propone l'istituzione di un'**Autorità nazionale per la Sicurezza Alimentare**, a garanzia della salute dei cittadini e degli indirizzi delle filie-

re.

L'esperienza ha dimostrato, infatti, che scelte di rigore e di trasparenza nell'informazione, come l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza degli alimenti, si sono dimostrate efficaci nel ridurre l'ingiustificato impatto psicologico delle emergenze sui mercati.

La Coldiretti, infatti, sottolinea quanto sia importante rispondere alla domanda di sicurezza dei cittadini, salvaguardando le scelte di avanguardia fatte dall'agricoltura italiana in termini di divieto di coltivazioni biotech (Ogm), primati qualitativi e tipicità delle produzioni, con leadership nel numero di prodotti a denominazione di origine tutelati dall'Unione Europea, e rispetto ambientale, con la maggiore superficie coltivata a biologico a livello

comunitario.

L'istituzione di un'Autorità di controllo contribuirebbe a prevenire allarmismi ingiustificati e a smascherare con rigore eventuali comportamenti criminali e fraudolenti a danno della salute.



News

Novara di Sicilia

di M. F. C.

In una splendida vallata è situata **Novara di Sicilia**, cinta a Sud dalla Rocca Salvatesta e dalla Rocca Leone ed aperta, a Nord verso il Mar Tirreno (qui il panorama si estende fino alle Isole Eolie).

Tra i tanti monumenti possiamo ricordare il **Duomo** con dodici pregevoli altari marmorei, la trecentesca **Chiesa di San Giorgio** che si erge su un impianto di dodici colonne in pietra arenaria, la Chiesa detta "**La Badia**" che racchiude un lavabo in bronzo del



XIII secolo. A pochi chilometri incontriamo la frazione **Badiavecchia**, sede del primo Monastero Cistercense in Sicilia, dedicato a Santa Maria della Noharia. Da non perdere la **Rocca Salvatesta**, detta il "**Cervino di Sicilia**", e le grotte della **Sperlinga**. Quest'ultima è un sito archeologico di straordinaria importanza, sono stati portati alla luce una infinità di reperti di epoca mesolitica, incisioni lineari su pietre, ceramiche imprese databili dal Neolitico antico in poi (6000 - 4000 a.C.).

News

Un kit per identificare i gamberi

di A. C.



A Mazara del Vallo, in occasione del Meeting internazionale sul futuro della pesca nel Mediterraneo, organizzato dal Distretto produttivo della pesca, è stato presentato un **kit molecolare di identificazione per gamberi e gamberetti** che è stato progettato nel

Laboratorio di biotecnologie del Parco scientifico e tecnologico della Sicilia.

Tale kit molecolare individua tra le decine di specie in commercio il prodotto fresco, lavorato o addirittura già cucinato. Si è arrivati a tale risultato individuando un particolare gene, presente in tutti i gamberi, con delle differenze che consentono di risalire alla specie d'origine. La crescita esponenziale del consumo del prodotto di gamberi negli ultimi anni, impone alle autorità di vigilare sempre di più sulla sicurezza alimentare e contro le frodi commerciali, in quanto a volte, vengo-

no utilizzati come additivo alimentare per migliorare il sapore dei cibi ma non sempre è dichiarato in etichette e potrebbe creare problemi a chi allergico. Tale kit identificativi vengono usati anche per salmone, tonno e merluzzo.

Questa tecnologia potrebbe interessare ai consorzi di tutela, in quanto controlla il prodotto nella sua integrità ed è frutto di una cooperazione sinergica fra enti pubblici e privati che porta valore aggiunto, soprattutto nei settori più esposti, quali quelli dell'agricoltura e della pesca.

L'opinione dell'esperto

Le fontane del Montorsoli a Messina

di **Alessandro Canzonieri**

Giovanni Angelo Montorsoli (Firenze, 1507-1563) fu uno scultore e architetto italiano del Cinquecento. Collaborò con Michelangelo alla Sagrestia Nuova di San Lorenzo a Firenze, dove scolpì il **San Cosma** a lato della Madonna (1536-37). Operò in numerosi campi, come restauratore di statue antiche (restauro del Laocoonte) e come progettista. Inoltre realizzò numerosi monumenti funerari fra i quali possiamo citare la **tomba di Mauro Mafferi** (1537) nel Duomo di Volterra e la **tomba di Andrea Doria** (1541) nella chiesa di San Matteo a Genova).

Si stabilì a **Messina** tra il 1547 e il 1557 dove era stato chiamato dal Senato messinese per edificare, allo sbocco dell'acquedotto del Camaro (costruito nel 1530-47), sulla piazza del Duomo, una fontana (di Orione) che fosse di pubblica utilità, di decoro e di celebrazione del pubblico potere e dell'impresa. Questa opera di scultura ebbe anche notevoli funzioni di scenografia urbana. Situata davanti al **Duomo**, ma spostata dal suo asse longitudinale, implicò il riassetto di tutta la piazza (abbattimento della **chiesa di S. Lorenzo** nel 1550 per crearle un nuovo fondale e una risonanza scenografica). Il Montorsoli ebbe anche l'incarico di costruire la nuova chiesa di S. Lorenzo.

La sistemazione della piazza del Duomo, dove erano inscindibili scultura architettura e spazio urbano, fu una delle prime importanti esperienze urbanistiche che si compì nell'Isola.



La **fontana di Orione** (1547-51) Dedicata ad Orione mitico fondatore di Messina. Venne realizzato un complesso sistema di canalizzazioni. La fontana presenta una struttura piramidale: in alto Orione con ai suoi piedi il suo cane Sirio. Sotto 4 puttini che cavalcano delfini dalle cui bocche esce acqua che si riversa nella tazza sottostante. Seguono 4 naiadi e 4 tritoni in vasche sempre più grandi. Poi una grande vasca dodecagonale con 4 statue raffiguranti i fiumi Nilo, Tevere, Ebro, Camaro (quest'ultimo in realtà è il piccolo torrente che alimenta la fontana). Si finisce con 4 piccole vasche e 8 mostri acquatici in pietra nera. Quest'iconografia complessa ancora non è stata totalmente chiarita.

La **fontana del Nettuno** (1557): in origine situata alla Marina, e spostata dopo il terremoto del 1908 dove si trova tuttora oggi, nella piazza dell'Unità d'Italia (Piazza Prefettura) ma arbitrariamente ruotata di 180 gradi rispetto alla posizione originaria cosicché oggi è rivolta verso il mare. Rappresenta il buon governo, ai lati

del Nettuno in basso si trovano i due mostri sconfitti: Scilla e Cariddi. Per i progetti simbolici sono molto probabili i suggerimenti dallo scienziato, matematico e letterato abate Francesco Maurolico. Delle tre più importanti e belle fontane monumentali dedicate a Nettuno, quella di Messina è la più antica perché completata nel 1557, mentre il Nettuno del Giambologna a Bologna tra il 1563 ed il 1566 e quella di Bartolomeo Ammannati a Firenze tra il 1563 ed il 1577.



I pezzi originali di entrambe le due fontane, resistiti al terremoto del 1908, sono oggi custoditi nel Museo Regionale di Messina.

News

Sagra della Seppia

di **K. T.**



All'interno dei festeggiamenti di San Giuseppe, patrono di Donnalucata, si svolgerà la caratteristica **Sagra della Seppia**, che quest'anno si terrà tra il 10 e l'11 Marzo. Tale sagra si svolgerà principalmente in via Pirandello, dove sono allestiti degli stands che propongono menù, dall'antipasto ai vari secondi, a base di seppie pescate al largo di Donnalucata e cucinate secondo la tradizione locale.

All'interno dei festeggiamenti, ci sarà una sfilata di cavalli, che ricorda la fuga della sacra famiglia in Egitto guidata dal Santo, manifestazione che la tradizione chiama la "**Cavalcata**".

Durante la sfilata, i cavalli sono bardati con delle gualdrappe fatte con le foglie di palme e fiori, con campanacci e sonagliere; al termine si celebra il concorso con

tanto di premiazione per la bardatura migliore.

Per maggiori informazioni contattare il SitoWeb: www.sagradellaseppia.org

Hanno inoltre collaborato: Alessandro Celona, Giuseppe Muscianisi