

**L'analisi**

Grano duro biologico il via libera alla deroga ritorno alla tradizione e la Sicilia primeggia

EDY BANDIERA *

La Sicilia e il governo Musumeci, ancora una volta, aripista per le altre regioni. Dopo la recente approvazione della deroga al piano assicurativo per i danni subiti dagli agricoltori a causa del maltempo, semaforo verde anche per la deroga al decreto sul biologico. Per cui gli agricoltori potranno adottare la rotazione quadriennale con due cicli culturali di frumento. A riprova - se mai ce ne fosse bisogno - che il lavoro paga. Siamo l'unica regione italiana che è riuscita a ottenere l'importante risultato che consente di coltivare il grano duro biologico sullo stesso terreno ripetutamente, anziché una volta ogni tre anni.

Dopo avere incassato apprezzamenti da ogni dove, gli assessori all'Agricoltura delle altre regioni, sbalorditi dallo straordinario risultato conseguito, mi hanno formalmente chiesto di mettere a disposizione la documentazione e gli atti tecnico-scientifici, elaborati con le Università siciliane di concerto con le organizzazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, Cia e Copagri), per

avviare anch'essi il lungo iter che ha portato la Sicilia all'ottenimento del parere favorevole del ministero per le Politiche agricole Alimentari Forestali e del Turismo. E così la Sicilia oggi è l'unica regione d'Italia a poter ripetere la coltura del grano bio con un'alternanza di 2 volte in 4 cicli anziché una volta in 3 cicli, a differenza di tutte le altre regioni che possono produrre grano duro sullo stesso appezzamento una sola volta in un triennio, con un'indubbia penalizzazione economica per gli agricoltori.

Tutto è nato con il decreto del 18 luglio di quest'anno emanato dal ministero delle Politiche Agricole, che dettava le nuove regole per gli avvicendamenti nei terreni a seminativo. Norme penalizzanti per i cerealicoltori biologici, in quanto stabilivano che la stessa coltura poteva essere seminata sullo stesso terreno solo dopo l'avvicendamento di almeno due cicli di colture principali di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa. Una norma senz'altro condivisibile ma poco applicabile ne-

gli ambienti peculiari e soggetti a vincoli pedoclimatici della granicoltura siciliana. Nei sistemi culturali biologici tale avvicendamento comportava una drastica riduzione dei ricavi, considerata la scarsa remuneratività delle alternative colturali o la loro difficile praticabilità dal punto di vista agronomico. In queste condizioni, si delineava uno scenario di riconversione delle superfici seminatrici da biologico a convenzionale e un sostanziale "scoraggiamento" delle nuove conversioni al metodo biologico. Questa prospettiva ha provocato una vera e propria fibrillazione del comparto del grano biologico siciliano, sfociata in vibrante proteste che hanno occupato i social media di settore e che sono state oggetto di animate riunioni a livello territoriale, promosse dalle Organizzazioni professionali di categoria. Per fortuna, grazie al governo Musumeci e al mio intervento tutto si è risolto per il meglio.

* Assessore regionale all'Agricoltura

CON **GIANCARLO
GIANNINI**

HADRIANUS IMPERATOR

LETTURA TEATRALIZZATA MEMORIE DI ADRIANO MARGUERITE YOURCENAR

DIREZIONE ARTISTICA **ALFREDO LO FARO** REGIA **MARCO SAVATTERI**

CATANIA | PALAZZO BISCARI | 28 DICEMBRE 2018 | H. 19:00
INGRESSO LIBERO | POSTI LIMITATI | PRENOTAZIONI SU: info@hadrianusimperator.it

VISITE TEATRALIZZATE AL MUSEO DIOCESANO DI CATANIA | 10 - 18 DICEMBRE 2018 ore 9:00 a cura di Handir Arte e Natura.

Regione Siciliana
Assessorato Turismo
Sport e Spettacolo

Cresce il mercato biologico eccellenza del Made in Italy

Da fenomeno di nicchia a settore di punta nell'agroalimentare

Ambiente e sua tutela, produzione alimentare e sviluppo sostenibile da tenere sempre a memoria: e se il "biologico" diventasse il mercato del futuro? Siamo sulla buona strada. Il settore biologico italiano costituisce un mercato in continua crescita e rappresenta oggi nel mondo una delle eccellenze Made in Italy.

I dati confermano il ruolo sempre più importante che il settore va assumendo nel contesto produttivo, economico, sociale e ambientale. Risulta interessante, quindi, approfondire il tema per individuare probabili sviluppi di scenari futuri.

Erano gli anni '90 quando i primi prodotti biologici facevano la comparsa sugli scaffali dei supermercati. In quel periodo la cultura alimentare nel settore era povera, e quasi nessuno capiva il vero significato di "biologico" e che cosa lo differenziasse dai prodotti convenzionali.

Da quel timido inizio molta strada è stata percorsa, tanto da portare il settore bio ad una progressiva crescita: un'ascesa che, da oltre vent'anni a questa parte, l'ha trasformato da fenomeno di nicchia a settore di punta nell'agroalimentare italiano.

Se è vero che il settore è cresciuto, è vero anche che sono state messe in atto azioni incisive per trasmettere al cliente tutto il valore che il biologico porta con sé. Dopo la stasi iniziale, gli operatori del settore hanno cominciato a credere di più nelle potenzialità di crescita e sono intervenuti prontamente per innalzare la qualità del prodotto biologico e per diffondere una nuova cultura alimentare.

Infatti, questi sono stati i "fondamentali" nella crescita del bio: la ricerca della bontà e genuinità del prodotto unita a una maggiore diffusione d'informazione in negozio e sul packaging. Si è arrivati a proporre un vero e proprio stile di vita, fittamente intrecciato con i trend internazionali relativi alla cura dell'alimentazione e del rispetto per l'ambiente. Un mix di successo che porta ogni anno a nuovi investimenti nell'ambito della produzione e della distribuzione.

Il mercato biologico oggi è divenuto una realtà importante per l'e-

conomia e per l'ambiente: a livello mondiale raggiunge i 64 miliardi di dollari e coinvolge quasi 2 milioni di produttori. La superficie globale interessata si è assestata sui 43 milioni di ettari, di cui l'81% concentrato in Oceania, Europa e America Latina. L'Italia resta fra i primi dieci paesi al mondo per superficie coltivata con metodo biologico. Da 12 anni, fatta eccezione nel 2004 quando diminuirono del 4,1%, i consumi domestici di prodotti biologici continuano a crescere. E' italiano, inoltre, il primato europeo per numero di produttori e, in generale, di operatori certificati.

Nel corso degli anni, i dati rilevanti di continua crescita hanno spinto anche la Gdo (la Grande distribuzione organizzata) a credere in questo segmento. Infatti grandi distributori hanno deciso di puntare la loro scommessa sul bio, sicuri di riuscire a ritagliarsi un posto da protagonisti in un mercato che si ritiene sia destinato a crescere in maniera esponenziale nei prossimi anni. Non solo, questo settore ha visto la nascita e la diffusione di retailer specializzati o etichette e brand dedicate nelle private label.

Il biologico apre dunque nuove frontiere: supera i confini dei canali specializzati e diventa elemento trainante in nuovi ambiti. Sono i valori di cui il biologico è portatore a fare da calamita. La tutela della salute, la salvaguardia dell'ambiente, ma anche la qualità e l'eccellenza di molte produzioni biologiche. Ed ecco che il biologico entra nella ristorazione.

Ma la vera scommessa è rappresentata dall'introduzione dei principi bio nella moda. Il nuovo motto sembra essere: indossare la natura. A oggi, già grandi firme hanno deciso di produrre creazioni esclusive e capi naturali, confezionando abiti con tessuti biologici e usando colorazioni di tipo ecologico. E nuovi marchi sono nati perseguendo la mission del bio.

E a proposito di bio e mission future, occhio allo sviluppo della biologia sintetica: assemblare mattoncini biologici provenienti da organismi diversi per generare nuovi meccanismi molecolari può sembrare fantascienza ma l'obiettivo è sempre più vicino. In questo ambito si colloca la realizzazione di un

nuovo sensore biologico di sintesi, ingegnerizzato per percepire e per rispondere a variazioni nei livelli di ossigeno nelle cellule e nei tessuti vegetali. Il risultato di questa ricerca è stato pubblicato sulla rivista internazionale "Plant Physiology" ed è stato ottenuto grazie alla collaborazione fra Scuola Superiore Sant'Anna, Università di Pisa, Scuola Normale Superiore.

Si apre adesso la strada verso nuove strategie per fronteggiare i cambiamenti climatici, con particolare riferimento alle colture, che possono andare distrutte da piogge particolarmente abbondanti, le quali finiscono per sommergerle.

«Si tratta di una combinazione di elementi originari del mondo animale, vegetale e fungino – spiega Sergio Iacopino, dottorando dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna e primo autore dell'articolo scientifico – assemblati in maniera opportuna per segnalare la presenza di ossigeno attraverso la produzione di bioluminescenza, fenomeno caratteristico delle lucciole o degli organismi marini. In questo modo potremo monitorare i livelli di ossigeno nei tessuti delle piante con elevata precisione e sensibilità».

«In laboratorio, questo prototipo è già stato superato – sottolinea Benedetta Mennucci, professore ordinario del dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università di Pisa – e ora le nuove frontiere applicative per questi "lego biologici" sembrano essere la possibilità di guidare specifici processi di crescita e di sviluppo delle piante in risposta agli stress per variazioni in gradienti di ossigeno. Questo successo apre le porte all'utilizzazione del sensore molecolare per testare in laboratorio strategie di resistenza alla sommersione, ovvero alla mancanza di ossigeno. Tale condizione di stress per le piante – aggiunge Beatrice Giuntoli, ricercatrice del dipartimento di Biologia dell'Università di Pisa – ne mette sempre più spesso a repentaglio la sopravvivenza, facendo dell'indisponibilità dell'ossigeno un grave fattore limitante con il quale gli organismi vegetali dovranno sapersi confrontare, in conseguenza dei cambiamenti climatici in atto».

L. S.

I "fondamentali" ricerca della bontà e genuinità del prodotto e una maggiore informazione sia in negozio sia sul packaging

Piccoli suggerimenti pratici per far "sorridere" il pianeta

La natura non ci chiede nulla, solo rispetto. Secondo l'Unep gli uomini hanno consumato risorse pari a 1,5 pianeti. 1,4 miliardi di persone esauriscono più dell'80% di questa produzione, 60 volte di più rispetto ai cittadini più poveri. Se la produzione e il consumo rimanessero costanti, avremmo bisogno di due pianeti entro il 2030. Qui di seguito un breve promemoria per far sorridere il nostro pianeta.

- Scegliere tessuti naturali
Ebbene sì, non tutti i tessuti naturali sono eco-friendly. Alcuni possono richiedere l'utilizzo di pesticidi pesanti. I prodotti chimici perfluorurati (Pfc), utilizzati nella produzione di alcuni vestiti, possono essere dannosi per l'ambiente e per la salute. I tessuti che richiedono una minore quantità di prodotti chimici sono la canapa, il cotone organico, la lana e la seta.
- Usare imballaggi riutilizzabili
Acquistare costantemente bottiglie d'acqua al distributore non fa bene all'ambiente. Un contenitore riutilizzabile è più pratico e magari, in vetro, conserva anche meglio. E riciclare carta, plastica, giornali, vetro e lattine d'alluminio appena è possibile.
- Scegliere prodotti a km zero
Fare due chiacchiere con i gestori di un'impresa agricola vicina alla nostra città. Assaporare cibi freschi e

magari informarsi sull'iter produttivo. Secondo uno studio della Coldiretti, una famiglia che consuma cibi locali e di stagione può risparmiare fino a 1000 chili di anidride carbonica. Siamo poi così affezionati a mangiare frutta e verdura spedita dalla parte opposta dell'emisfero?

● Ridurre gli sprechi
Gli alimenti che vengono prodotti, ma non consumati, sperperano ogni anno un volume d'acqua pari al flusso annuo di un fiume come il Volga, utilizzano 1,4 miliardi di ettari di terreno (quasi il 30% della superficie agricola mondiale) e sono responsabili della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra. Sono i dati preoccupanti che emergono da uno studio Fao.

● Staccare la presa degli elettrodomestici inattivi
Secondo i dati emersi da una recente ricerca si può arrivare a sprecare ogni anno 80 euro non staccando mai la spina di un piccolo impianto

Dai tessuti naturali ai prodotti a kilometro zero dal ridurre gli sprechi al limitare il consumo di carne

stereo o 120 euro lasciando il pc sempre collegato. Un computer acceso circa nove ore al giorno può arrivare a consumare fino a 175 kWh in un anno. Impostando l'opzione di risparmio energetico il consumo scende del 37%. E si evitano circa 49 kg di CO2.

● Parcheggiare l'auto e andare a piedi

In estate non ci sono scuse: andare a lavoro in bici. Percorrendo soli 5 km al giorno, lasciando al parcheggio le proprie auto, si potrebbero raggiungere il 50% degli obiettivi proposti in materia di riduzione delle emissioni entro il 2050.

● Mangiare carne il meno possibile
Per ottenere 100 kcal dalla carne si emettono 857 grammi di CO2. Per 100 kcal dai vegetali la quantità di CO2 prodotta è circa 60 g (1/14 rispetto alla carne di manzo). Allora via libera a frutta e verdura.

● Riutilizzare i contenitori in plastica

269 mila tonnellate di plastica inquinano i mari e la catena alimentare del pianeta. La plastica in mare agisce come una spugna per i contaminanti. E possono trasferirsi nei cibi, specialmente quelli grassi o contenenti alcol. Le conseguenze sono molteplici: tumori, danni a fegato e reni, disfunzioni del sistema riproduttivo e alterazioni del sistema immunitario e ormonale.



www.lineaverdecaticci.it

Linea Verde
di ANGELO MONACHINO

NOI ci mettiamo SEMPRE la massima ATTENZIONE!

Con Euro DUSTY più differenzi più guadagni!

fino a 200€

Fare la differenziata conviene!

Leggi il regolamento su www.catania.dusty.it

DUSTY
Al servizio dell'Ambiente

MONDO
eco-bio

Servizio raccolta e trasporto di rifiuti urbani

Centro Commerciale Edile Srl, una moderna realtà imprenditoriale siciliana con sede a Misterbianco

Le squadre tecniche sono specializzate nella bonifica di aree contaminate da sostanze pericolose come idrocarburi e amianto

Da quasi un ventennio opera nel settore dei servizi ambientali e del commercio di materiali e attrezzature per l'edilizia. È il Centro Commerciale Edile Srl, moderna realtà imprenditoriale siciliana con sede a Misterbianco, nata dalla passione e dall'impegno quotidiano di giovani imprenditori che in questi anni hanno saputo orientare le proprie visioni e affinare le proprie capacità. Tra loro l'attuale amministratore della società, il geometra Mario Pulvirenti.

«I tanti servizi resi dalla nostra società – spiega – sono oggi in grado, dopo una preliminare fase di analisi e ottimizzazione, di soddisfare le esigenze di gestione ambientale di utenze sia pubbliche sia private. In forza della iscrizione nelle categorie 1, 4 e 5 dell'Albo nazionale gestori ambientali e grazie a un fornitissimo parco mezzi, con prevalente carrozzeria scarrabile per una portata utile complessiva di oltre 130 tonnellate, siamo nelle condizioni di svolgere il servizio di raccolta e trasporto di rifiuti urbani, siano essi destinati al recupero sia allo smaltimento.

La dotazione di mezzi meccanici ci consente, inoltre, di rispondere subito alle richieste di pulizia di micro discariche anche se caratterizzate dalla presenza di rifiuti contenenti amianto, attività, quest'ultima, esercitata in forza della iscrizione nella categoria 10B dell'Albo nazionale gestori ambientali.

L'ulteriore iscrizione nella categoria 9 dell'Albo ci abilita, infine, all'esecuzione di bonifiche ambientali su terreni contaminati da sostanze pericolose come idrocarburi e amianto.

Le squadre tecniche della società sono specializzate nella bonifica dei siti con presenza di amianto dove intervengono con incapsulamento e/o rimozione, imballo, etichettatura, trasporto e smaltimento in discarica, in base alle condizioni strutturali del materiale.

«Ci occupiamo – aggiunge Pulvirenti – di tutte le pratiche burocratiche, della redazione e dell'invio del piano di lavoro all'Asp, realizziamo l'analisi ecologica ambientale per la verifica

delle fibre di amianto disperse con successiva messa in sicurezza dell'area interessata. Sostituiamo i tetti, le coperture e le strutture in cemento amianto con soluzioni ecocompatibili».

In possesso dell'attestazione SOA-Cat. OG12 per la esecuzione di lavori pubblici, la qualità delle attività di gestione ambientale del Centro Commerciale Edile è certificata secondo gli standard Iso 9001, Iso 14001, Sa 8000 (sistema di responsabilità sociale) e Ohsas 18001 (sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro).

Nello stabilimento di Misterbianco, lungo la strada per San Giovanni Galermo, il Centro Commerciale Edile gestisce, inoltre, un moderno impianto per il recupero di Raee, ovvero i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per gli interventi di recupero dei rifiuti nel luogo di produzione, quali ad esempio la trasformazione in materiali per sottopavimenti e rilevati degli inerti derivanti dalla demolizione di edifici, o il trattamento preliminare dei rifiuti di microdiscariche, la società è in possesso di uno specifico macchinario semovente, a basso impatto ambientale e appositamente autorizzato, che consente di rispondere alle esigenze più complesse.

«Per gestione dei rifiuti sia pericolosi che non pericolosi – sottolinea ancora il geometra Mario Pulvirenti – il nostro Centro Commerciale Edile, oltre che al trasporto, è autorizzato all'attività di intermediazione. Rappresentiamo cioè un partner prezioso per tutte quelle imprese che decidono di affidare a terzi tutte le fasi di gestione poste a valle della produzione dei rifiuti. Le ampie conoscenze acquisite in questi venti anni – conclude – ci consentono inoltre di individuare e proporre alle imprese materiali per l'edilizia quali malte, intonaci, pitture e legname strutturale ad elevata valenza ambientale, elementi fondamentali per la realizzazione di manufatti sempre più integrati e rispettosi dell'ambiente che ci circonda».

S. B.



Le originali invenzioni "green" per una migliore qualità di vita

Al mondo c'è chi tiene così tanto al nostro pianeta che si è impegnato per inventare cose che possano davvero aiutarci a non distruggerlo. Le loro invenzioni forse non ci miglioreranno notevolmente la vita nell'utilizzarle, ma miglioreranno decisamente, questo sì, la nostra qualità di vita globale perché sono tutte invenzioni che difendono l'ambiente. Eccone alcune.

● Auto in Lego ad aria compressa

Ed ecco che un ventenne rumeno costruisce con i famosi mattoncini Lego un'auto totalmente ecologica, che funziona ad aria compressa. La monoposto Hot Rod è realmente funzionante, può raggiungere una velocità massima tra i 19 e i 27 km/h grazie a un sistema di propulsione di cui è dotata composto da 4 motori orbitali a loro volta formati da 256 pistoncini. Sono stati necessari 20 mesi di lavoro e l'impiego di oltre 500.000 pezzi di Lego. Al progetto hanno collaborato 40 persone finanziando il costo totale di 60.000 dollari. Sicuramente questa macchina in Lego non sfocerà in un progetto commerciale, ma realizza il sogno di molti, piccoli e grandi, che giocando con i mitici mattoncini hanno immaginato di costruire un'auto che funzionasse, senza inquinare e senza far rumore.

● Tessuti che producono energia

I vestiti che ricaricano i nostri cellulari...? Non è fantasia, ma un'invenzione che arriva dall'ingegno dei fisici della Wake Forest University (North Caroli-

na). I vestiti sfruttano il calore umano e la differenza di calore che si crea sull'indumento stesso, trasformandola in energia, tanto da poter caricare un MP3 o un 15 % della batteria di un cellulare. Il futuro è veramente alle porte, ed è un futuro decisamente più verde.

● Stampante al... caffè

Il designer coreano Jeon Hwan Ju ha inventato una stampante che utilizza i residui di caffè e di tè al posto dell'inchiostro, risparmiando così petrolio ed emissioni inquinanti delle stampanti a getto. Anche le stampanti potrebbero esser green ed utili al riciclaggio di residui.

● Acqua potabile dal mare

Maria Telkes, nel 1920, quando all'epoca aveva solamente vent'anni, inventò un sistema di distillazione solare in grado di rendere potabile l'acqua di mare. Il sistema prevedeva di versare dell'acqua salina in uno speciale recipiente ricoperto da una lastra in vetro trasparente, che doveva essere esposto al sole, affinché i raggi solari potessero

svolgere la propria azione di depurazione dell'acqua. Anche uno studente italiano, Gabriele Diamanti, ha brevettato un sistema simile detto dissalatore solare. Questo congegno può generare circa 5 litri di acqua dolce al giorno. Il sistema è chiamato Eliodomestico ed è simile ad una macchina da caffè moka capovolta, dove la parte superiore è riempita con acqua salata, che con l'energia solare evapora e viene spinta verso il basso del forno attraverso un condensatore per essere poi raccolta con una piastra che si estrae dal basso. Diverse famiglie, soprattutto di paesi in difficoltà, potranno dunque avere accesso ad acqua dolce là dove prima non era possibile.

● Batteria al nero di seppia

La batteria ecologica del futuro sarà anche commestibile grazie al nero di seppia. La svolta, nel campo dell'energia sostenibile, è arrivata grazie alle ricerche dello scienziato statunitense Christopher Bettinger alla Carnegie Mellon University (Pittsburgh), attraverso cui è stato possibile realizzare una nuova batteria a base di pigmenti che si trovano, appunto, nel nero di seppia. La nuova batteria ecologica sarà in grado di offrire una serie di soluzioni interessanti nel campo della sostenibilità ambientale ed energetica. Da un lato, l'assorbimento biologico della batteria commestibile permetterà infatti di diminuire l'impatto derivato dallo smaltimento degli accumulatori convenzionali.

CLELIA PUGLISI

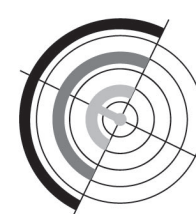
Dalle auto in Lego ad aria compressa alla batteria al nero di seppia dalla stampante... al caffè all'acqua potabile dal mare

- Smontaggio amianto e bonifica del sito
- Bonifica ambientale
- Linee vita, sistemi anticaduta
- Trasporto rifiuti, servizio gru e noleggio
- Materiale edile
- Recupero di rifiuti RAEE

S. P. per S. G. Galermo, 167/A - Misterbianco (CT)
t. 095 7442740 / 7442336 - ccedile@ccedile.it



Albo Nazionale
Gestori Ambientali



Centro
Commerciale
Edile s.r.l.

www.ccedile.it

MONDO
eco-bio

PRIMO VOLO

Mini aereo
compatto
silenzioso
ed ecologico

Ha dimostrato di poter volare il primo mini-aereo compatto, silenzioso ed ecologico: non ha infatti parti mobili, come motori che ruotano o turbine, e non utilizza alcun combustibile fossile. Il piccolo velivolo, che è stato realizzato dai tecnici del Massachusetts Institute of Technology (Mit), è alimentato invece da un flusso ad altissima velocità di particelle cariche, o ioni, come riportato nello studio che è stato di recente pubblicato su Nature. «Sono riusciti a dimostrare la fattibilità tecnica di una propulsione innovativa, è questo l'aspetto più importante della ricerca», commenta Paolo Gaudenzi, direttore del dipartimento di Ingegneria meccanica e aerospaziale della Sapienza Università di Roma. «In ambito spaziale, cioè a dire al di fuori dell'atmosfera, si sfrutta già con successo questo principio - continua Gaudenzi - In questo caso, però, è stato applicato in maniera leggermente diversa: gli ioni vengono accoppiati ad altre particelle dell'atmosfera, assenti nello spazio, per generare la propulsione».

Il meccanismo alla base è teoricamente abbastanza semplice: si applicano campi elettrici a particelle cariche, come gli elettroni, per farle accelerare e generare così un flusso di ioni, che a sua volta produce la spinta che ha permesso al mini-aereo di spiccare il volo.

I ricercatori guidati da Haofeng Xu infatti hanno costruito un piccolo aeroplano ad ala fissa, con cinque metri di apertura alare e circa 2,5 chilogrammi di peso: il modellino è riuscito a volare con successo per 60 metri in un ambiente coperto, alzandosi da terra di circa mezzo metro.

«Lo studio è molto interessante, tuttavia bisognerà vedere se lo stesso sistema si potrà applicare a velivoli di dimensioni più grandi: ci sono ancora molti problemi tecnici da superare e il salto ad una nuova generazione di aerei commerciali per il momento è decisamente prematuro», conclude Paolo Gaudenzi.

«In ogni caso - aggiunge - si tratta di un importante miglioramento per quanto riguarda i metodi di propulsione e le innovazioni in questo campo sono sempre ben accolte in ambito aerospaziale».

Intantoun protocollo d'intesa è stato firmato tra il comune di Fiumicino e il dipartimento di Ingegneria meccanica e aerospaziale dell'Università di Roma La Sapienza per la costituzione di una scuola di formazione universitaria. È la nuova «Accademia del volo» dove studenti e studentesse potranno specializzarsi nelle materie che riguardano il settore dell'aerospazio e che, al momento, non ricadono nell'offerta universitaria.

P. F. M.

Farmaci e pesticidi
trovati nei fiumi europei
il triste record dell'Italia

Un totale di 11 diversi tipi di farmaci, 7 dei quali antibiotici. Il numero più alto trovato in un singolo campione, quello prelevato in provincia di Brescia (Roggia Savarona) nell'ambito delle analisi effettuate da Greenpeace su 29 tra fiumi e canali irrigui di 10 Paesi europei, che scorrono in aree ad elevata presenza di allevamenti intensivi.

E' il triste record messo a segno dall'Italia in un contesto, quello europeo, che non risulta comunque essere più roseo.

Numerosi pesticidi e antibiotici, infatti, sono risultati essere presenti nei corsi d'acqua superficiali europei. Le analisi effettuate dall'associazione ambientalista hanno rinvenuto antibiotici in oltre due terzi dei campioni analizzati, una presenza costante che potrebbe contribuire alla diffusione di batteri resistenti agli antibiotici stessi. I risultati sono stati pubblicati nel nuovo rapporto dell'associazione ambientalista «Il costo nascosto della carne».

La metà dei campioni Ue esaminati conteneva livelli di nitrati superiori alla soglia considerata sicura per gli organismi acquatici più vulnerabili, anche se le concentrazioni erano inferiori al limite europeo di 50 mg per litro oltre il quale i governi devono intervenire per proteggere fiumi, laghi e vita acquatica. In tutti i campioni sono stati trovati residui di pesticidi: 104 in totale, di cui 28 ormai vietati nell'Unione europea.

Nel nostro Paese gli allevamenti intensivi si concentrano principalmente nella Pianura Padana. In particolare, la regione Lombardia ospita oltre la metà della popolazione nazionale di suini. I tre campioni sono stati prelevati in questa regione, nelle tre province con la maggiore presenza di suini: Cremona, Mantova, Brescia. I campioni di acqua sono stati prelevati da una roggia e da due canali irrigui.

Nei campioni raccolti in Italia in totale sono stati rilevati 12 differenti farmaci veterinari. I due campioni prelevati dai canali contenevano rispettivamente tre e sei diversi farmaci, nel campione raccolto nella Roggia Savarona (in provincia di Brescia) sono stati rilevati 11 diversi tipi farmaci, 7 dei quali antibiotici: il numero più alto trovato in un singolo campione nel corso dell'indagine.

Tre sostanze - tutti antibiotici - sono risultate presenti in tutti e tre i campioni.

In ciascun campione italiano sono stati rilevati da 17 a 23 pesticidi; complessivamente sono stati rilevati 30 diversi pesticidi, nove dei quali non più autorizzati in Unione europea. Tutti e tre i campioni contenevano concentrazioni di nitrati al di sopra del livello scientificamente suggerito come necessario per assicurare la protezione degli invertebrati acquatici, pesci e anfibi più sensibili; la concentrazione di nitrati misurata nel campione prelevato dalla Roggia Savarona ha raggiunto il 66% del valore limite comunitario.

In due campioni è stata superata anche la concentrazione di nitriti stabilita dall'Ue come indicatore per un «buono stato ecologico» delle acque.

«La produzione intensiva di carne e di prodotti lattiero-caseari, insieme al relativo fabbisogno di mangimi, rappresentano una minaccia per l'ambiente e per la nostra salute», commenta Federica Ferrario, responsabile Campagna Agricoltura di Greenpeace Italia. «L'uso eccessivo di antibiotici negli allevamenti intensivi - spiega Ferrario - mette a rischio l'efficacia di farmaci vitali. I liquami originati da questi impianti, inoltre, inquinano l'acqua e l'aria e costituiscono una fonte di rischio per la fauna selvatica e la salute umana».

«Per troppo tempo il denaro pubblico ha sostenuto questo modello di allevamento insostenibile. È ora che l'Unione europea e gli Stati membri, Italia compresa, si impegnino piuttosto a incentivare quelle aziende agricole che producono con metodi ecologici allo scopo di tutelare salute pubblica e ambiente, oltre che la nostra agricoltura», conclude Ferrario.

La Politica Agricola Comune (Pac) è attualmente in fase di revisione. Recentemente anche la Corte dei conti europea ha dichiarato che la proposta di riforma della Pac della Commissione europea non prevede sufficienti garanzie per proteggere il clima e l'ambiente.

P. F. M.

Pioppo, una filiera di nicchia
a sostegno del made in Italy

Il pioppo rappresenta una filiera di nicchia che meglio di altre raffigura il made in Italy. Nonostante ciò, negli ultimi anni la superficie coltivata è costantemente diminuita portando a un significativo aumento delle importazioni di materia prima di provenienza estera a discapito di un materiale, quello nostrano, dalle caratteristiche fisiche ed estetiche uniche apprezzate dai designer di tutto il mondo. L'argomento pioppo è stato al centro di un incontro che si è tenuto nei giorni scorsi a Milano e che ha visto confrontarsi imprese e istituzioni per trovare una soluzione che consenta all'industria del pioppo italiano di rafforzarne il ruolo da protagonista sui mercati. Partendo da una fotografia della situazione attuale confermata dal primo inventario della pioppicoltura in Italia - «Attualmente si contano 46.000 ettari coltivati che garantiscono una produzione di 1 milione di metri cubi di materia prima su una domanda annua di oltre 2 milioni», ha spiegato Piernicola Corona di Crea - e dalle «Difficoltà di mettere in atto politiche coordinate tra le regioni a maggiore vocazione pioppicola», come sottolineato da Rinaldo Comino della direzione Foreste della regione Friuli Venezia Giulia e da Luca Cesaro di Crea, è stato ricordato il valore economico e culturale della filiera del pannello di pioppo che, con una produzione industriale pari a oltre 2 miliardi di euro (6,5 miliardi considerando l'intero sistema pannelli e semilavorati) e 41.000 addetti contribuisce in maniera fondamentale alla crescita del made in Italy.

Aspetto sottolineato da Marco Fortis, vicepresidente Fondazione Edison, secondo il quale «L'industria italiana legata al pannello di pioppo ha tutte le caratteristiche per mantenere un ruolo di primo piano nell'industria del design, ma la mancanza di un'efficace politica industriale di filiera e di un'adeguata produzione nazionale di materia prima rischiano di far perdere competitività all'intera filiera, mettendo a rischio un'economia di scala fortemente radicata sul territorio e con una forte vocazione all'export».

Criticità che preoccupa le imprese e che ha spinto il presidente di Assopannelli, Nicoletta Azzi, a lanciare due proposte che consentirebbero nel breve-medio periodo di aumentare la superficie coltivata a pioppo: «La nostra è un'industria florida che deve essere sostenuta dalle istituzioni affinché non si perda un patrimonio unico al mondo, per questo chiediamo la creazione di consorzi che vedano impegnati pubblico e privato nella coltivazione delle aree golenali del bacino del Po attualmente incolte. Sarebbe un primo importante passo per incrementare la produzione di pioppo italiano. Chiediamo inoltre di estendere al pioppo la capacità di stoccaggio di CO2 creando un marchio ecologico che rafforzerebbe ulteriormente le caratteristiche intrinseche di un materiale privilegiato per la realizzazione di arredi, imbarcazioni e altri manufatti di altissima qualità». Il legno di pioppo trova il suo principale utilizzo industriale nella produzione dei pannelli, nell'industria degli imballaggi di legno e della carta.



COFISAN
CONSORZIO
FIDI
SANITARIO

INTERMEDIARIO FINANZIARIO

SPECIALIZZATO ANCHE NEL SETTORE SANITARIO

www.cofisan.com
scarica il modulo
di adesione
dal nostro sito

NUOVE OPPORTUNITÀ PER TUTTE LE IMPRESE

AL PREZZO PIÙ BASSO DEL MERCATO

- Anticipi Crediti ASP
- Anticipo Fatture
- Anticipo Import-Export
- Leasing Immobiliare
- Leasing Strumentale
- Leasing Autoveicoli

- Mutuo Chirografario
- Mutuo Ipotecario
- Mutuo Fotovoltaico
- Scoperture di Conto Corrente
- Transato POS



Banche a noi convenzionate



VIA GABRIELE D'ANNUNZIO, 33 CATANIA TEL: 095.505931 | EMAIL: COFISAN@COFISAN.COM

MONDO
eco-bio

Dalle rinnovabili alla bioedilizia e il sogno si avvera

“LivEnergy” a Santa Venerina è il punto di riferimento per privati e aziende che vogliono investire nel territorio

Il sole rappresenta la più grande ricchezza per l'umanità: produce gratuitamente energia pulita, non inquina e tutela l'ambiente salvaguardando la vita di tutti. È su questa consapevolezza che ha costruito la propria missione la Livenergy, azienda catanese fondata nel 2008 da Dario Capotorto che opera in diversi settori – climatizzazione, riscaldamento, gas, antincendio, idraulico ed edile, a livello sia industriale sia civile – curando la realizzazione delle opere, dalla progettazione al collaudo finale, e occupandosi ovviamente anche della manutenzione.

«Al centro del nostro impegno – sottolinea Dario Capotorto – c'è sempre il cliente che a nostro giudizio deve disporre di una valida consulenza tecnica per la individuazione delle soluzioni più idonee alle proprie esigenze, deve essere sempre informato su come si svilupperà il lavoro dalla progettazione alla costruzione, deve avere il migliore prodotto, frutto di una continua ricerca dei migliori materiali reperibili sul mercato nazionale ed estero. E avere, infine, la sicurezza di un impianto realizzato a regola d'arte da personale altamente qualificato».

La Livenergy, che ha sede a Santa Venerina, è in grado di realizzare con la massima cura una vasta gamma di impianti, da quelli solari (fotovoltaici e solare termico) a quelli di riscaldamento e condizionamento, da quelli elettrici, sia civili sia industriali, a quelli idrosanitari, da quelli antincendio a quelli a gas a quelli per il trattamento dell'aria e di ventilazione.

«Siamo cresciuti – spiega ancora Dario Capotorto – pensando che le energie rinnovabili fossero un sogno alla portata di tutti, ovvero famiglie e aziende che vogliono investire nel territorio. Nel settore solare fotovoltaico siamo in grado di mettere a disposizione del cliente una vasta gamma di soluzioni capaci di soddisfare gran parte delle esigenze: dagli impianti domestici agli impianti commerciali di grossa potenza per la connessione alla rete elettrica. In questi nostri dieci anni di attività abbiamo portato sul mercato linee di prodotti di altissima qualità conosciuti a livello internazionale. Questo fa di noi, e lo diciamo con una punta di orgoglio, un'azienda di alto profilo dal punto di vista tecnico che ha saputo costantemente negli anni aggiornarsi ed estendere il proprio know-how allargando sempre più l'offerta di impianti tecnologici».

Per quanto riguarda invece il settore solare termico, la Livenergy si occupa della fornitura e della installazione di sistemi solari termici per acqua sanitaria, riscaldamento e piscine di piccole utenze private, oltre che dello sviluppo di progetti, su specifiche richieste del cliente, per l'integrazione architettonica di sistemi solari termici negli uffici o nelle abitazioni e di sistemi solari termici per grandi utenze. Infine, è in grado di proporre sistemi solari termici a circolazione naturale e forzata, oltre che sistemi innovativi solari per il riscaldamento dell'ambiente e la produzione di acqua sanitaria (doccia solare).

S.B.



Tra food sharing e km. zero storie d'economia circolare

Carote spezzate che producono energia, lombrichi che “ripuliscono” il letame di cavallo e acqua di allevamento delle carpe per irrigare vegetali: sono tra le 30 storie più votate dagli italiani, arrivate in finale nel concorso “Storie di economia circolare”.

Il concorso è collegato al primo Atlante italiano di economia circolare che ha mappato in meno di un anno oltre 160 esperienze attive in Italia: l'agroalimentare in tutte le sue declinazioni è stato al centro di molti dei racconti. A riprova che rappresenta una delle espressioni più naturali di economia circolare: food sharing contro lo spreco alimentare, filiere agroalimentari circolari, cibo recuperato, tutela del km zero sono solo alcuni esempi. Ed è così che nel Milanese troviamo un ecosistema interamente sostenibile con strutture in bioedilizia, alimentate da caldaie a biomassa ed energia solare; agricoltura e allevamento lavorano in sinergia: i pollai sono mobili e i bovini pascolano liberamente garantendo fertilità costante del terreno, disinfezione naturale ed erba sempre fresca per il nutrimento degli animali. A Pisa un'azienda converte il letame di cavallo in vermicompost, grazie al “lavoro” dei lombrichi che digeriscono e purificano il rifiuto “speciale” dei 200 animali ospitati in un centro ippico per l'allenamento di cavalli da trotto.

A Firenze c'è chi organizza eventi musicali durante i quali si cucina cibo donato da ristoranti e aziende della zona, che diversamente sarebbe gettato via. Tra le più votate anche Junker, un'app che aiuta a fare la raccolta differenziata in maniera sem-

plice, veloce e senza margine di errore: leggendo il codice a barre sul prodotto ne identifica i materiali da gettare indicando in quali bidoni vanno depositate le varie parti nella propria zona.

Oltre 17.000 utenti hanno votato le storie più belle e significative, raccontate da 118 “storyteller” utilizzando 4 modalità espressive (video, foto, radio e scrittura). Questo a dimostrazione che l'Italia è un paese capace di valorizzare le risorse del territorio privilegiando un modello rigenerativo che punta alla circolarità.

Tra le realtà arrivate in finale troviamo chi a L'Aquila trasforma le carote spezzate e non idonee ai mercati tradizionali in succhi, creme e concentrati di polpa e farine, e tramite la biomassa produce energia verde dai prodotti agricoli non edibili. Il “digestato” dall'impianto di biomassa, dopo la fermentazione degli ortaggi, viene trasformato in fertilizzanti. A Ferrara si utilizza il calore generato dalle centrali elettriche a biogas per riscaldare due serre da circa 11 ettari per la produzione idroponica di 8.000 tonnellate di pomodori l'anno. La centrale è alimentata con sottoprodotti di origine agricola. Le stesse piante di pomodori diventano carburante.

Ricordiamo che l'economia circolare in Italia vale oggi 88 miliardi di fatturato, 22 miliardi di valore aggiunto, ovvero l'1,5% del valore aggiunto nazionale. Numeri che equivalgono a quelli di tutto il settore energetico nazionale o di un settore industriale storico come quello dell'industria tessile, non molto distante dal valore aggiunto dell'agricoltura. Un settore che impiega oltre 575mila lavoratori.

OFFERTA

IMPIANTO FOTOVOLTAICO
da 3kw€ 4500,00 IVA inclusa
moduli Italiani Peimar
e inverter Tedesco SMA

Il Sole rappresenta la più grande ricchezza per l'umanità:
produce gratuitamente energia pulita,
non inquina e tutela l'ambiente
salvaguardando la vita di tutti.

LivEnergy

Siamo a Santa Venerina
via Nino Martoglio, 93/Ctel. +39 095 9891289
+39 345 5794023
info@livenergy.it
www.livenergy.it

LivEnergy

scegli il sole,
vivi sostenibile

MONDO
eco-bio

«**M**i sentivo attratto da quel pane di colore giallo e di un tale gusto che a me pare di non averne mai mangiato di migliore in tutta la vita». Così il siciliano Turi Vasile, produttore cinematografico, regista e sceneggiatore italiano originario di Lentini, ricordava anni fa in un suo scritto il pane della tradizione lentinese, preparato con semola di grano duro e lievito madre e cotto a fuoco diretto in forni in pietra alimentati con legno di ulivo e arancio.

Ambasciatrice nel mondo di un prodotto da forno dalle caratteristiche uniche è l'azienda Fratelli Vescera di Carlentini, panificatori dalla fine del XIX secolo, saldamente legati alla tradizione ma con uno sguardo attento all'innovazione. L'azienda è infatti impegnata da anni sul fronte della ricerca e della riscoperta dei grani antichi, ovvero dei cosiddetti genotipi locali, dal "margherito" al "russello", dal "perciasacchi" allo "scorsanera", dalla "maiorca" al "maiorcone". Una cinquantina in tutto le varietà riscoperte e impiegate per la produzione di pane e non solo.



La tradizione **profuma** di futuro

I fratelli Vescera a Carlentini, l'arte della panificazione dal 1890: sementi del passato e farine biologiche

«Nata nel 1890 da una storia fatta di amore non solo per il sapore antico del pane ma anche per la Sicilia – come recita la motivazione di uno dei tantissimi premi conquistati in giro per l'Italia – l'azienda Vescera ha fatto conoscere il frutto di una panificazione fatta con grani autoctoni in via d'estinzione.

«Ci sforziamo quotidianamente – spiega Franco Vescera – di tirare fuori il meglio da questa nostra isola che potrebbe veramente dare ancora molto più di quello che dà». L'azienda è diventata famosa per la produzione di pane di tumminia, ottenuto con l'im-

piego di una semola di grano duro, la "timilia" o "tumminia" appunto, una varietà tardiva coltivata solo in alcune zone della Sicilia che conferisce una più lunga conservabilità al pane, ricco di sostanze antiossidanti in percentuale superiore a quella di altri pani.

Gastronomia tipica come i "cudduruni" (focacce di semola di grano duro farcite con cipolla o broccoli o bietole), pasta e prodotti da forno, ovvero pane, grissini e pizza secca. Tutto rigorosamente prodotto con farine biologiche di grani antichi. Ma anche pani speciali preparati con farina di canapa o farina di lupini, biscotti della

tradizione e "cassatelle" di ricotta. Prelibatezze frutto di passione e amore elette dalla stessa clientela a eccellenze della ricca produzione dell'azienda Fratelli Vescera.

Una straordinaria avventura imprenditoriale che non conosce soste e che continua a guardare a orizzonti sempre nuovi. Senza mai rinunciare al biologico. «La Sicilia – sottolinea Franco Vescera – è la prima regione italiana per produzioni biologiche, favorite da condizioni pedoclimatiche su cui altre regioni non possono contare. La nostra è una terra che partorisce prodotti di estrema eccellenza che

altri territori fanno fatica a partorire. Il biologico è un'autostrada aperta, non è una moda. È un settore in continua crescita. Per questo ritengo che istituzioni e produttori dovrebbero considerare il biologico non un settore di nicchia ma uno straordinario strumento di crescita e di sviluppo per

l'intera isola. La nostra produzione è interamente biologica già dal 2000 e ci ha dato grandi soddisfazioni perché viene preferita da consumatori consapevoli che ne apprezzano la salubrità e sanno di dover riconoscere un prezzo maggiore».

SILVIO BRECI



L'ORIGINE IN ETICHETTA: UN PROFONDO CAMBIAMENTO SUGLI SCAFFALI DEI SUPERMERCATI

Boom in Italia anche per la pasta di grani antichi le aree coltivate aumentate del 400% in un anno

E' boom in Italia anche per la pasta di grani antichi come il Senatore Cappelli con un aumento in un anno del 400% delle superfici coltivate che hanno raggiunto i 5000 ettari nel 2018 sotto la spinta del crescente interesse per la pasta 100% di grano italiano, grazie all'entrata in vigore dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare lo studio Aidepi sui cambiamenti in atto nei consumi di pasta.

«Un elemento di trasparenza che ha portato - sottolinea Coldiretti - a un profondo cambiamento sugli scaffali dei supermercati dove si è assistito alla rapida proliferazione di marchi e linee che garantiscono l'origine nazionale al 100% del grano impiegato, indispensabile fino a pochi anni».

Avanza, inoltre, continua Coldiretti, «anche la produzione di grano bio italiano, con il più grande accordo mai realizzato al mondo per quantitativi e superfici coinvolte siglato tra Coldiretti, Consorzi agrari d'Italia, Fdai e il Gruppo Cassillo che prevede la fornitura di 300 milioni di chili di grano duro biologico destinato alla pasta e 300 milioni di chili di grano tenero all'anno per la panificazione».

L'Italia - lo ricordiamo - è il principale produttore

europeo e secondo mondiale di grano duro, destinato alla pasta con 4,3 milioni di tonnellate su una superficie coltivata pari a circa 1,3 milioni di ettari che si concentra nell'Italia meridionale, soprattutto in Puglia e Sicilia che da sole rappresentano circa il 40% della produzione nazionale. Egli italiani sono i maggiori consumatori mondiali di pasta con una media di 23 chili all'anno pro-capite ma l'Italia si conferma leader anche nella produzione industriale con 3,2 milioni di tonnellate, davanti a Usa, Turchia e Brasile.

«Ed è in seguito a tutto ciò che occorre tagliare gli aiuti pubblici all'agricoltura intensiva, che inquina con i pesticidi e impoverisce i suoli, e aumentarli all'agricoltura biologica, che garantisce un ambiente sano e maggiore occupazione a parità di produzione». Sono le proposte alla politica scaturite dal Rapporto "Cambia la Terra 2018", un progetto di FederBio, Isde-Medici per l'Ambiente, Legambiente, Wwf e Lipu, presentato alla Camera.

«Oggi - si legge nel rapporto - oltre il 97% degli incentivi pubblici europei viene destinato nel nostro Paese a sostenere forme di agricoltura che diffondono nell'ambiente sostanze chimiche dannose. Men-

tre meno del 3% delle risorse pubbliche va a sostenere il ruolo di difesa ambientale e sanitaria svolto dagli agricoltori bio, che pagano costi economici più alti per produrre in maniera pulita».

In Italia, la politica agricola europea (Pac), nel periodo 2013-2020 ha destinato 963 milioni di euro all'agricoltura biologica (secondo l'Ufficio studi della Camera), contro i 41,5 miliardi destinati a quella convenzionale. «Se si ragiona in termini di superficie - scrive il rapporto - sei volte in meno di quello che le spetterebbe».

Per Cambia la Terra «occorre passare a un sistema di incentivi che tenga conto dell'importanza dei servizi forniti dall'agricoltura biologica (suolo, acqua e aria puliti, difesa della biodiversità)» e del fatto che «nel biologico il lavoro incide per circa il 30% in più sulla produzione lorda vendibile rispetto al convenzionale».

Per il rapporto bisogna passare dal 15,4% di superficie coltivata a bio in Italia a fine 2017 al 40% di campi biologici entro il 2027. Subito bisogna cominciare a vietare l'utilizzo dei prodotti chimici più a rischio - ad esempio il glifosato - nei parchi e nelle aree protette e vietare i premi a chi lo usa.

www.vescera.it

Vescera

Tradizione e innovazione dal 1890

Organismo di controllo. Autorizzato dal Mi.P.A.A.F.
IT BIO 008. Operatore Controllato n. D714



Agricoltura Italia

Da agricoltura biologica pane con farine di grani antichi, pasta di grani antichi, prodotti da forno, gastronomia tipica.

Specialità: pane di tumminia, russello, nero delle madonie, Pasta di grani antichi trafilata al bronzo e lenta essiccazione Cudduruni, Grissini, Biscotti, Cassatelle

Via Dello Stadio, 17 - Carlentini (SR) - Tel. 095 993126 - vescera.srl@gmail.com

L'OK DEI PAESI UE ALLA STRETTA

Meno composti di rame preoccupati i viticoltori

I viticoltori europei sono preoccupati della decisione presa dai Paesi Ue di approvare la proposta della Commissione europea che porta da 6 a 4 kg l'anno per 7 anni l'utilizzo in agricoltura dei composti di rame, come poltiglia bordolese e verderame. «I viticoltori perdono uno strumento indispensabile - commenta il presidente della Federazione europea dei vini d'origine (Efow) Bernard Farges, secondo cui «certi produttori di vino biologico non saranno in grado con le nuove regole di mantenere in vita la loro produzione». Per il presidente di Efow, che riunisce le grandi eccellenze vnicole - in primis italiane e francesi - «con la diminuzione della dose autorizzata, senza poterla sostituire con un'alternativa valida, si mette a rischio questa filiera». I composti di rame infatti, sono considerati ad oggi il solo prodotto naturale fungicida per il trattamento della vigna in coltura biologica, che sia efficace contro le muffe ed altre malattie della vigna.

MIGLIORARE LA LEGISLAZIONE

Centinaio: al via fondi per mense biologiche

Per il ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio, «occorre una legislazione che tuteli chi fa veramente il biologico, senza trucchi. Perché non è possibile che un agricoltore davvero bio faccia rese uguali o superiori a quelle della coltura convenzionale. Il nostro Paese - ha detto - è quello che maggiormente sta lavorando sul biologico, questo è un valore che va riconosciuto a livello europeo. Dobbiamo continuare ad andare in questa direzione, sono i consumatori che chiedono sempre di più prodotto biologico, quindi stiamo lavorando per migliorare sempre di più la parte legislativa, e per cercare di portare sempre più cibo bio nelle mense scolastiche. In questa direzione - ha concluso Centinaio - va l'accordo con il ministro della Pubblica Istruzione per un premiare le Regioni con mense che usano alimenti biologici, con uno stanziamento di 10 milioni di euro».

RICONVERSIONE IN GREEN

Bio raffineria a Marghera una eccellenza mondiale

E' nata a Marghera la prima bio-raffineria al mondo, derivante dalla riconversione di un impianto convenzionale che produrrà un green diesel con significative riduzioni delle emissioni, dimezzamento del consumo idrico e con la prospettiva di poter sempre più immettere negli impianti materie prime di seconda e terza generazione. Tutto ciò con evidenti vantaggi economici, ambientali e gestionali. L'intuizione di produrre biocarburanti di alta qualità utilizzando materiale biologico è inoltre il frutto di una tecnologia pensata, brevettata e messa a punto da Eni, che ha dimostrato così che i significativi investimenti del gruppo in ricerca e sviluppo hanno portato a una posizione di assoluta preminenza nel mercato. La riduzione delle emissioni, a tutti i livelli, è e deve essere un obiettivo prioritario nell'agenda politica per i prossimi anni. Ed è proprio attraverso l'innovazione, la tecnologia, lo sviluppo di nuove energie rinnovabili che potremo vincere la sfida contro i cambiamenti climatici.



Hadrianus, non solo vino ma un «progetto sociale»

Natura Divina: il patrimonio del clero al servizio dei più fragili

Un vigneto per la produzione di un vino rosso pregiato, un Etna Doc dedicato all'imperatore Adriano, che duemila anni fa decise di intraprendere un viaggio da Siracusa a Catania per godere dell'ascensione del sole dall'Etna. E un carciofo per la produzione di due specialità, il Violetto catanese e lo Spinoso di Sciara. È di essi che si occupa l'azienda agricola Natura Divina, nata sul solco di un percorso di agricoltura sociale intrapreso nel 2014 dalla Cooperativa Sociale Bios, a cui l'Arcidiocesi di Catania e l'Istituto diocesano per il sostentamento del clero affidarono un terreno di 4 ettari nella piana di Catania. Una sfida raccolta per amore della natura e del proprio territorio con la sua storia e le sue tradizioni. Anima del progetto è Riccardo Tomasello, imprenditore quarantenne di Paternò.

Partiamo dall'idea ispiratrice, ovvero fare agricoltura sociale. Perché e cos'è l'agricoltura sociale?

«Natura Divina è un progetto di agricoltura sociale da cui prende il nome anche l'azienda. È un progetto di produzione agricola sviluppato in collaborazione con l'Arcidiocesi di Catania per valorizzare i beni facenti parte del patrimonio ecclesiastico tramite l'inserimento di soggetti in condizioni di svantaggio in attività lavorative di coltivazione e promozione di prodotti agricoli. Il nostro pensiero si basa su una nuova visione di agricoltura, che da esperienza produttiva assume il valore di esperienza sociale.

Una iniziativa capace di coniugare la produzione di beni alimentari con il miglioramento della qualità della vita di chi lavora la terra».

Prima i carciofi e l'arrivo sui banchi di vendita della Gdo, poi il vino e l'approdo a Vinitaly. Dov'è arrivata e dove vuole andare Natura Divina?

«Inizia tutto nel 2014 con il fondo Gelsso Bianco, in contrada Jungetto, dove è stata avviata una coltivazione di carciofi su uno dei 4 ettari di terra donatici. Più di 20 mila ovuli di due differenti varietà di carciofo (violetto e spinoso) piantati a uno a uno dai ragazzi coinvolti in questa iniziativa. Assistere alla trasformazione di un terreno spoglio e punteggiato di pietre in una distesa di rigogliose piante ricche di frutti ci ha spinto a voler scommettere in una visione più ampia del progetto, con la produzione di un ottimo vino che si ispira alla storia, in particolare alla presenza dell'imperatore Adriano sull'Etna. È proprio questo l'elemento caratterizzante del nostro vino, il legame tra il sapore e la qualità di un nerello mascalese Etna Rosso Doc e il viaggio in Sicilia di un grande imperatore. Natura Divina nasce per la gente, per aiutare e dare speranza. E grazie alla gente, alla passione e alla voglia di scommettersi, riuscirà ad andare avanti».

Hadrianus non è solo "il vino dell'imperatore", ma anche il punto di partenza di un progetto turistico, storico ed emozionale. Ce ne vuole parlare?

«Abbiamo avviato la produzione di vino nelle terre a cui abbiamo dato il nome di "Aetna Hadriani", un progetto più ampio che intende promuovere un percorso turistico-ambientale alla scoperta dei luoghi visitati dall'imperatore Adriano. Il nostro desiderio è organizzare una vera e propria ricostruzione del viaggio compiuto dall'imperatore romano, che dopo diverse tappe in Sicilia orientale si è concluso con la visita sull'Etna. Il vigneto da cui nasce il nostro vino simboleggia il momento finale del tour, arricchito anche dalla possibilità di degustare il vino all'interno del palmento».

Torniamo indietro. Tutto comincia dall'amore per la natura e dalla passione per i temi ambientali. Nasce da quella esperienza della Cooperativa Sociale Bios?

«L'amore per la terra, la voglia di tornare alle origini, di creare occasioni di lavoro soprattutto per chi vive in condizioni di svantaggio sono tutti elementi che hanno reso fertile il terreno da cui è nato il progetto Natura Divina. E sono gli stessi che hanno spinto la nascita della cooperativa nel gennaio del 2003, frutto dell'iniziativa di un gruppo di giovani desiderosi di promuovere percorsi di informazione e di educazione ambientale. Oggi la Bios gestisce diversi servizi accogliendo e valorizzando persone, idee e risorse».

SILVIO BRECI

Spesa alimentare oggi più nutriente è in aumento il richiamo al "lifestyle"

Aumentano i prodotti nutrienti nel carrello della spesa degli italiani, con più proteine, fibre e grassi e meno zuccheri. Cresce soprattutto il richiamo al lifestyle, dal veg al bio, con l'italianità che resta la numero uno per presenza nelle etichette dei prodotti a scaffale e per valore delle vendite. E' quanto emerge dalla quarta edizione dell'Osservatorio Immagino realizzato da Nielsen e da GS1 Italy, che misura le scelte alimentari degli italiani ancora una volta improntate su un mix di salutismo ed edonismo. Tra giugno 2017 e giugno 2018 l'apporto calorico del carrello è aumentato dello 0,2%, arrivando a 182,8 calorie per 100 g/ml. Un nuovo mix di acquisti alimentari che vede una crescita di prodotti con più fibre, proteine e lipidi e un calo di carboidrati e

zuccheri. L'Osservatorio Immagino, analizzando quasi 95mila prodotti digitalizzati, rileva trend positivi soprattutto nelle vendite di alimenti legati al lifestyle con +8,9% (tra biologici, veg, halal e koshe) e degli arricchiti i "rich-in" +5,2% (in particolare integrali o con fibre). Crescono ma in modo più lento rispetto ai mesi scorsi, i prodotti per intolleranti al glutine o al lattosio (+3,2% contro +4,4% dei 12 mesi precedenti) e i "senza", i "free from" (+1% rispetto al +2,3%). Viene confermato, infine, il fenomeno dell'italianità dichiarata in etichetta, che accomuna il 25,1% dei prodotti e raggiunge il 22,5% di quota sul giro d'affari complessivo, in crescita del 3,5% rispetto all'anno precedente.

P. F. M.

LA SICILIA
LA SICILIA.it
Direttore responsabile
Antonello Piraneo
Editrice
Domenico Sanfilippo Editore SpA
MONDO
eco-bio
Coordinamento
Giovanna Genovese
hanno collaborato
Silvio Brecci, Ottavio Gintoli,
Paolo Francesco Minissale, Clelia Puglisi
Pubblicità
PKSud srl - Sede di Catania
Corso Sicilia, 43
Centr. 095.7306311 - Fax 095.321352
Daniela Maccarrone - 095.7306335
Cristina Ponso - 333.4475360

GIUSEPPE RUSSO SRL
ZAFFERANA ETNEA
Farine e prodotti per la panificazione
Da oltre 50 anni presenti sul mercato siciliano
esclusivista di vari tipi di farine biologiche - senza glutine - mix e farine prodotte con grani antichi macinati a pietra varietà Tumminia
Via A. De Gasperi, 60 Zafferana Etnea (Ct)
Tel. 095 7081160 www.farinegiusepperusso.com

MONDO

eco-bio



BORSE RIUTILIZZABILI. Essenziale, perfetto per le mamme, il set di borsine ecologiche per la spesa, in fibra di cotone o in tessuto riciclato. Occhio ai manici (che siano comodi e rinforzati) e ai dettagli: con un tocco di fantasia potreste personalizzare la borsina con decorazioni eco-chic semplici ma di grande effetto (bottoni colorati, fili di lana, disegni con pennarelli ecologici, sagome di feltro colorato riciclato, ritagli di stoffa che non usate più).



SAPONI "PULITI". Gli amanti della natura e degli animali gradiranno di sicuro un sapone ecologico nato per aiutare le associazioni impegnate nella protezione e nel soccorso degli uccelli colpiti da disastri ambientali e dall'inquinamento. Il sapone può essere a base di glicerina ottenuta dal biodiesel, aloe, olio di oliva riciclato e ha la forma di un uccello. Lavaggio dopo lavaggio, il sapone nero rivelerà una piccola statuetta di ceramica raffigurante un uccello bianco.



GIOIELLI COL RICICLO CREATIVO. Ridare vita a vecchi oggetti è il punto cardine del riciclo e quando si tratta di riciclo creativo ciò che serve è solo un po' di fantasia. Realizzare bijoux usando materiali diventati ormai di scarto, vi permetterà di sfoggiare gioielli unici e di non gettare via oggetti che possono tornare a nuova vita. Stoffa e bottoni sono perfetti per creare anelli e bracciali, mentre i bottoni più grandi possono diventare una collana lunga e colorata.



ABITI DA SPOSA NATURALI. Chi sceglie di celebrare un matrimonio sostenibile lo fa anche indossando materiali naturali. Come, ad esempio, cotone e seta equo solidali o biologici, canapa, lino e bambù, fibra di banana o cashmere. Sono tutti abiti prodotti con ecotessuti. Per una stoffa, l'essere ecologica, significa nascere, crescere e svilupparsi grazie a tecniche di coltivazione, di lavorazione e di modellazione sostenibili.

Natale ecosostenibile

Sotto l'albero: tante idee per regali green e fai da te

Natale dietro l'angolo, corsa all'ultimo regalo. Quest'anno vanno di moda i regali riciclati, ma non nel senso di oggetti ricevuti in passato e mai usati perché il colore non piaceva o perché non se ne vedeva il bisogno di utilizzarli. Regali realizzati con materiali di riciclo, a impatto ambientale zero. E' già una moda, più o meno dichiarata, e solitamente ringraziano in tanti: chi lo riceve, l'ambiente che si è sentito rispettato e anche le aziende che hanno sposato una produzione bio e sostenibile.

Ma quali sono i regali biologici e naturali che andranno di moda quest'anno?

Il primo potrebbe essere un viaggio proprio in posti eco-friendly in giro per l'Europa. E' un regalo dematerializzato - del resto prenotazioni ed altro viaggiano ormai via app - e anche green. Questo perché viaggiare significa regalare un'esperienza indimenticabile. Tappe obbligatorie le fattorie biologiche in nord Europa oppure soggiorni eco e a chilometri zero.

Che Natale è senza albero? Non sarebbe Natale. Eppure l'idea di regalare un albero diventa sempre più apprezzata. Attenzione: il regalo si può intendere sia fisico, con tanto di

piantumazione in giardino - se lo si possiede - oppure in adozione, così da avere la consapevolezza di aver fatto il bene dell'ambiente. Un albero è un regalo con tanti significati: perché è prezioso e ci dona ossigeno, è in divenire e cresce verso il cielo, regala frutti e bellezza. Succede per esempio a Parma con il Bosco del Tempo: si può regalare una pianta che farà parte di un frutteto con tanto di personalizzazione con nome del beneficiario che, a questo punto, diventerà suo compagno per tutta la vita.

Sembrerà poi in discorso ripetitivo ma se si scelgono regali da indossare, vestiti, occhiali o braccialetti stesso, è importante cercare quelli realizzati con materiali naturali e animal free. Tanti vestiti biologici e made in Italy, ma anche scarpe, abbigliamento intimo, borsette e accessori.

E lo stesso discorso che vale per i libri: il genere si può scegliere e cambiare fino all'ultimo ma meglio puntare su quelli realizzati con carta riciclata. E se poi tra le sue pagine si parlasse anche di sostenibilità, clima o altre attività che hanno a che vedere con il rispetto dell'ambiente...

Anche la moda dei prodotti biologici e naturali non è da scartare. Pensiamo ai prodotti per la persona o ai

dolci che ogni anno abbelliscono le tavole di Natale. A differenza dei saponi industriali, per esempio, i saponi tutti al naturale non contengono sostanze che fanno fatica ad essere smaltite, ma elementi naturali non lavorati che rappresentano un tocco sano per la pelle. Un regalo perfetto: per chi ama prendersi cura del proprio corpo, fare lunghi bagni profumati e utilizzare sostanze non aggressive sulla pelle. Per chi desidera un tocco naturale e delicato sulla pelle.

Cercando bene, un altro modo per tutelare l'ambiente pensando ai regali di Natale ci sarebbe. Ed è quello di trovare regali che permettano di preservare le fonti energetiche ed evitare alti costi. Se la spesa per l'impianto fotovoltaico non rientra proprio nel vostro budget, si potrebbe pensare a un piccolo ma importante caricabatterie a energia solare. Lasciato sotto il sole per alcune ore, sarà poi in grado di ricaricare il cellulare utilizzando energia pulita e rinnovabile. Rappresenta una fonte di energia tutta ecologica in grado di sfruttare l'ambiente in modo non invasivo per offrire lo stesso servizio di un caricabatterie standard. Questo regalo è perfetto: tutti abbiamo un amico appassionato di tecnologia e

sempre alla ricerca di innovazioni: si può combinare la sostenibilità con la tecnologia e stupire gli amici con un regalo che soddisferà tutti. Ambiente compreso.

Forse non farà lo stesso effetto, ma anche una borraccia potrebbe essere un piccolissimo regalo con cui contribuire alla riduzione degli sprechi. Ancor di più se realizzata con materiale ecologico. Oltre che ad essere esteticamente più piacevole, è anche un buon metodo per dire addio alle solite bottigliette e utilizzare l'acqua del rubinetto anche quando viaggiamo. Impedisce lo spreco continuo di plastica e ha una durata di vita maggiore. Inoltre non disperde alcuna sostanza tossica a differenza delle bottigliette industriali, perciò rimane sicura per molti anni.

E' un dono adatto a tutti coloro che desiderano viaggiare o che per motivi di lavoro si ritrovano spesso in giro e hanno bisogno di combinare comodità e sostenibilità senza complicazioni.

E restando in tema di riciclo, anche le confezioni possono diventare un buon motivo per non sprecare carta. E così magari qualche giornale potrebbe diventare l'incarto perfetto per presentare la borraccia o il caricatore ad energia solare al fratello o all'amico di sempre. Anche le scatole dei cereali o le vecchie camicie. Lasciate stare i rotoli di carta igienica terminati.

OTTAVIO GINTOLI



ALBERI BIO. Alberi di Natale bio, una nuova moda. Basta con gli alberi in plastica e per chi non può permetterselo naturale, ecco una soluzione green. Rammi realizzati in legno e come decorazioni non più le solite palline ma libri o comunque addobbi in materiale biodegradabile



2° POSTO
al contest

Miglior Panettone al Cioccolato 2018

Un riconoscimento che rende orgogliosa la nostra realtà, ottenuto alla 2ª edizione del "Concorso professionale Miglior Panettone Tradizionale al Cioccolato", contest nato per premiare i migliori panettoni artigianali di tutta Italia.

unconventional coffee
Sauvage

Il pasticcere

Valerio Vullo

Premiato a Milano
il 24 novembre 2018

