

# MONDO eco-bio

domenica 11 marzo 2018

## Il punto

# Quel futuro da ripensare

NINO ARENA

**O**ndate di calore più lunghe e frequenti, temperature sempre più elevate, siccità, temporali e bombe d'acqua che fanno esondare i fiumi. Gli scenari post-trumpiani, evocati da ricercatori di diverse università ed enti di ricerca inquietano. Anche per questo sarebbe auspicabile un ripensamento da parte del presidente Trump sul Protocollo di Parigi. Gli Stati Uniti costituiscono una delle aree economicamente ed "ecologicamente" più rilevanti, anche per le dinamiche che innescano i loro comportamenti sul resto del mondo. Trump e gli altri considerano, forse, l'opportunità di rientrare nell'accordo globale parigino per evitare che il mondo, come sta facendo, prenda sempre più coscienza che si può fare a meno del ruolo guida degli Usa. In Europa questa coscienza è più che mai forte, non c'è stato arretramento sulle politiche di contenimento della CO2, anche perché gli scenari che ci riguardano se non apocalittici, certo disastrosi lo sono. Il futuro del Vecchio Continente, infatti, sembra delinearsi a tinte fosche. Nei prossimi decenni Roma sarà tra le capitali più colpite dall'afa, che naturalmente non darà tregua alla Sicilia, ma anche la pianura Padana sarà pesantemente colpita facendo salire il termometro ben oltre i 40 gradi, con rischi concreti per la salute delle persone.

Gli esperti hanno usato i modelli climatici per tentare di prevedere cosa accadrà in Europa in tre scenari legati alle emissioni di CO2, che determinano impatti bassi, medi e alti del cambiamento climatico. Anche nell'ipotesi più ottimistica, il numero di giorni caratterizzati da ondate di calore, nonché le temperature massime raggiunte in quei giorni, aumenteranno in tutte le città osservate.

In Europa meridionale ci sarà il maggior incremento delle giornate d'afa, mentre nell'Europa centrale si registreranno gli aumenti di temperatura più elevati (fino a +7 gradi nello scenario ottimistico, e fino a +14 gradi in quello pessimistico). Roma, ma anche Stoccolma, sono le città in cui si attende la crescita maggiore del numero di giornate torride - quelle che abbiamo ben conosciuto l'estate scorsa e a cui abbiamo dato i nomi di Scipione, Caronte e Lucifero. I picchi di temperatura più accentuati saranno invece a Praga e a Vienna.

Sempre in base allo studio, le esondazioni dei fiumi affliggeranno l'area nord-occidentale, da Dublino a Helsinki, mentre la siccità morderà soprattutto nel Sud dell'Europa, dove potrebbe essere 14 volte peggiore rispetto a quella sperimentata finora. Madrid e Lisbona saranno le città più colpite dalla mancanza d'acqua, che però si farà sentire ovunque. Ci saranno poi una serie di centri urbani in cui a picchiare saranno contemporaneamente le ondate di calore e la siccità. Tra questi Atene, Nicosia, La Valletta, Sofia e, in Italia, Siracusa, ma anche le ben più attrezzate Bologna, Cremona, Modena e Reggio Emilia. La possibilità di invertire la tendenza c'è ancora, anche se il punto di non ritorno si avvicina pericolosamente. E anche se può sembrare inutile ragionare in termini regionali, a tutti noi tocca sperare, ma anche adottare comportamenti e scelte "sostenibili", a partire dalla gestione del sistema dei rifiuti e all'efficientamento del sistema irriguo e di distribuzione dell'acqua, dalla guarigione delle ferite subite dal territorio da parte di una classe dirigente speculatrice e distratta.



## Il nostro PROGRAMMA ALIMENTARE Ti consente di



### APPRENDERE

come trattare il cibo come una ricarica senza più guardare alla quantità né tantomeno alle calorie



### CONOSCERE

meglio il proprio corpo e i segreti alimentari per mantenerlo efficiente, bello e pieno di energia PER TUTTA LA VITA.



### ALIMENTARTI

senza dover più fare diete, ingerire farmaci ed utilizzare integratori o pasti sostitutivi.

## Mangia a Sazietà & Dimagrisci!

con il nostro  
PROGRAMMA  
ALIMENTARE



consulente per Catania e provincia  
**Daniela Amadio** Cell. 3475042623  
info@alimentazionebiochimica.it

visita il nostro sito [www.alimentazionebiochimica.it](http://www.alimentazionebiochimica.it)  



# Dal rifiuto all'acciaio ecosostenibile

Si chiama B450C S: ecco la filiera "siciliana" per un'economia circolare che sa rispettare l'ambiente

**A**cciaierie di Sicilia diventa il fulcro di un modello di economia circolare capace di coinvolgere le numerose aziende della filiera dei metalli sul territorio, all'insegna della sostenibilità, della sicurezza e dello sviluppo tecnologico.

L'azienda siderurgica, l'unica presente oggi sull'isola, fa parte del Gruppo bresciano Alfa Acciai dalla sua nascita. Situata nella zona industriale di Catania produce tondo per cemento armato in barre e rotoli attraverso l'elettrofusione di rifiuto rottame ferroso, fornito da un centinaio di aziende di raccolta del territorio (filiera del rottame siciliano).

L'"Acciaio Ecosostenibile" B450C S di Acciaierie di Sicilia assicura le migliori prestazioni in termini qualitativi ed ambientali. L'intero processo produttivo seguito dall'azienda garantisce infatti il rispetto delle prescrizioni dettate dal "Protocollo Rottame", trasformando il "rifiuto" (rottame ferroso) in "prodotto finito" (acciaio ecosostenibile riciclabile) ad elevate prestazioni.

E' questo un perfetto esempio di quell'economia circolare oggi al centro dell'attenzione del manifatturiero avanzato, che ricicla i rifiuti in prodotti finiti perfettamente riutilizzabili, garantendo alla collettività il completo rispetto delle normative ambientali.

Rispetto a quanto già previsto dalle norme di legge (DM 14/01/2008 e successivi) l'acciaio ecosostenibile garantisce inoltre a progettisti ed utilizzatori sia superiori caratteristiche meccaniche in termini di duttilità, ai fini del comportamento antisismico delle strutture, sia precise e determinate caratteristiche ambientali del prodotto per un'edilizia sempre più «ecosostenibile».

Oggi i «piani casa» prevedono e premiano l'utilizzo di materiali ecosostenibili negli interventi edilizi, e l'acciaio ecosostenibile ha anche l'indicazione del contenuto di riciclato e l'etichetta ambientale EPD che certifica il basso impatto ambientale necessario per la produzione. L'obiettivo dell'ecosostenibilità è confermato anche dalle certificazioni "ambientali" ottenute (EN ISO 14021, ISO 14025 EPD, LCA, SU-



LE ACCIAIERIE SICILIANE NELLA ZONA INDUSTRIALE DI CATANIA

STSTEEL).

Grazie alle dimensioni raggiunte, alla tecnologia impiegata e ai propri prodotti, l'azienda crea una filiera isolana con fornitori e clienti, che vede impiegate complessivamente diverse centinaia di occupati e che, per la sua posizione geografica, rappresenta per il Gruppo Alfa Acciai un valido riferimento naturale per il mercato dell'Italia meridionale e per le esportazioni nei paesi del Mediterraneo. Acciaierie di Sicilia è in grado infatti di penetrare i mercati dell'esportazione, in primo luogo quelli nordafricani (Algeria, Tunisia, Egitto e Marocco, ma anche Grecia, Malta e Cipro), con l'opportunità di diventare una delle migliori piattaforme operative italiane nel momento in cui il sistema logistico dei porti, attraverso cui già adesso passa il 70% del prodotto

venduto, sarà in grado di raggiungere la sua massima efficienza.

Altro elemento fondamentale di questo sviluppo è l'efficienza operativa dei processi produttivi, conseguita attraverso investimenti per complessivi 40 milioni di euro a partire dal 2010 in sicurezza, ambiente e tecnologie d'avanguardia per una maggiore competitività. Risultati raggiunti grazie anche al continuo e positivo dialogo con i lavoratori e i loro rappresentanti, che ha reso possibile una riorganizzazione del lavoro capace di generare nuove efficienze. L'azienda siderurgica siciliana oggi, con una capacità produttiva intorno alle 500mila tonnellate ed un volume d'affari di circa 150 milioni di euro, occupa 200 persone e un altro centinaio con l'indotto.

## L'ing. Guadagnuolo «Guardiamo al futuro»

L'acciaio da costruzione B450C S. viene realizzato attraverso un procedimento particolare: le acciaierie di Sicilia recuperano il rifiuto metallico, infatti, attraverso un processo ecosostenibile. Come ci ha spiegato, l'ing. Vincenzo Guadagnuolo, direttore generale di Acciaierie di Sicilia Spa: «La materia prima del nostro processo a forno elettrico è il rifiuto metallico siciliano, derivante dall'automobile, dall'elettrodomestico, dall'industria, dai trasporti, sia ferroviario che navale. Il processo a forno elettrico, con tutte le moderne tecniche di gestione e controllo ha un impatto ambientale compatibile verso tutti i vettori ambientali, la sua ecosostenibilità è confermata anche dalle certificazioni "ambientali" ottenute (EN ISO 14021, ISO 14025 EPD, LCA, SUSTSTEEL). Il nostro acciaio B450C S è un esempio perfetto di economia circolare ed ha tutte le caratteristiche meccaniche migliori per garantire una progettazione antisismica».

Per tutte queste ragioni l'Acciaio Ecosostenibile B450C S di Acciaierie di Sicilia garantisce i migliori risultati sia per quanto riguarda la qualità, sia gli effetti nell'ambiente. L'azienda siderurgica che realizza questo acciaio si trova nella zona industriale di Catania. «Il Gruppo Alfa Acciai, realtà leader nella produzione di acciaio - ha affermato Guadagnuolo - segue precise linee guida volte a conciliare il pieno appagamento delle esigenze dei propri interlocutori con uno sviluppo sostenibile. Soddisfazione del cliente, creazione di valore, forte etica di responsabilità sociale e attenzione ai continui interventi impiantistici e gestionali sono le direttive di un percorso di crescita di primo piano nei mercati internazionali, nel rispetto delle esigenze sociali e ambientali della realtà contemporanea».



V. GUADAGNUOLO

FRANCESCA M. MAGRI

## IL PRESIDENTE TRUMP HA ANNUNCIATO L'INTRODUZIONE DEI DAZI PER LE MERCI EUROPEE E CINESI

# La "guerra" dell'acciaio che avvelena i rapporti commerciali tra Usa e Ue

**L'**Unione europea e la Cina insorgono contro i dazi Usa. La decisione di Donald Trump di far scattare tariffe doganali aggiuntive sulle importazioni di acciaio e alluminio ha provocato una levata di scudi in tutte le cancelliere. L'Ue si è detta pronta ad adottare contromisure ed a ricorrere al Wto, pur lasciando aperta la porta al negoziato. Ed anche la Cina è determinata a difendere i suoi interessi.

«I dazi non sono la via da seguire», ha detto il premier Paolo Gentiloni in una telefonata con il presidente della Commissione Europea Jean-Claude Juncker, sottolineando quanto sia «importante

proseguire nel dialogo» con gli Stati Uniti. «Nel prossimo Consiglio Europeo - ha aggiunto Gentiloni riferendosi all'appuntamento fissato per il 22 e 23 marzo a Bruxelles - valuteremo una posizione da assumere in comune». E guai se Washington cercherà di dividere l'Unione attraverso trattamenti diversificati, cosa in cui spera invece Londra. «Ci aspettiamo che l'Unione sia trattata come un blocco unico, non possiamo accettare che sia divisa in categorie differenti», fanno sapere dall'Ue dove si ricorda che l'Europa ha regole rigide sugli aiuti di Stato che dovrebbero «rassicurare» gli Usa sul fatto che l'industria non riceve sussidi. Bruxelles è decisa a sfrut-

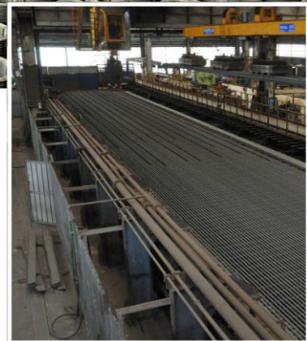
tare il tempo rimasto per negoziare con gli Usa, ma se la questione non si dovesse risolvere ha già messo nel mirino una lista di prodotti americani che potrebbero essere colpiti dalle contromisure europee. Che avrebbero un valore complessivo pari a 2,8 miliardi di euro, tanto quanto vengono valutati i preannunciati dazi Usa al 25% e 10% eventualmente applicati sull'acciaio e sull'alluminio europeo. Anche le reazioni di Berlino e Parigi non si sono fatte attendere. Definendo i dazi «svantaggiosi per tutti», la cancelliera Angela Merkel ha però evitato un «linguaggio marziale» sulla paventata guerra commerciale chiedendo che si curi il «canale del

Qui a sinistra lo stabilimento delle Acciaierie Siciliane che esportano il prodotto verso i Paesi del Mediterraneo



dialogo». Dalla Francia è partita la richiesta di una risposta «collettiva a livello europeo», mentre il capo dell'Eliseo Emmanuel Macron ha chiamato direttamente Trump per esprimergli tutta la sua «preoccupazione». Il ministro del Commercio Internazionale britannico, Liam Fox, ha invece annunciato una sua missione a Washington la settimana entrante, spie-

gando che il Regno Unito cercherà di ottenere l'esenzione dagli annunciati dazi Usa offerta dal presidente Trump ai Paesi più «amici». Preoccupatissima anche la Confindustria tedesca, che ha definito la decisione di Trump «un affronto», mentre l'associazione degli industriali europei ha chiesto alla Ue una risposta «equilibrata ed in linea con le regole del Wto».



**ACCIAIERIE DI SICILIA S.p.A.**  
Per un acciaio antisismico ed ecosostenibile



**Acciaio EcoSostenibile B 450C S**  
AdS prima azienda siderurgica europea che ottiene la certificazione ambientale di prodotto

[www.alfaacciai.it/acciaierie-di-sicilia](http://www.alfaacciai.it/acciaierie-di-sicilia)

Catania - Via Passo Cavaliere, 1 - Tel. 095 748 7811

[ Nuove frontiere ]

MONDO  
eco-bio

# Così si costruisce la casa del futuro

La bioedilizia è ormai diventata una tecnica d'avanguardia che coniuga comfort e risparmio energetico

**L**innovazione che guarda alla tradizione. Viaggia su questo binario il successo di «Tornatorecaseinlegno», azienda fondata dal geometra Francesco Tornatore che nasce dall'esperienza di un'affiatata équipe di tecnici e professionisti del settore dell'edilizia residenziale, altamente specializzati nella costruzione di case ecologiche, case in legno e case mobili, impegnati da anni a trovare ed offrire soluzioni abitative alla portata di tutti costruite nel rispetto dell'ambiente. Un'azienda giovane ma con le idee parecchio chiare rispetto a come muoversi in un mercato sempre in continua evoluzione.

«La nostra missione – spiega il geom. Francesco Tornatore – prevede, innanzitutto, l'impiego sapiente di materiali tradizionali resi attuali dalle innovative tecniche costruttive volte a ridurre quanto più è possibile l'utilizzo di malte e conglomerati, ottenendo come conseguenza l'abbattimento dei consumi idrici ed energetici». Questo, ma non solo. Si guarda con particolare attenzione alla produzione e alla distribuzione dell'energia e, sotto questo aspetto, l'obiettivo è quello di dotare l'abitazione dei sistemi più innovativi e funzionali. E per riuscire in tal senso occorre, innanzitutto, servirsi di fornitori che hanno deciso di produrre nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente.

«Tutte le abitazioni da noi realizzate – aggiunge il fondatore dell'azienda – sono allestite con sistemi di isolamento termico che permettono di ottenere le migliori classi di certificazione energetica. Il team dell'azienda accompagna per mano il cliente dalla progettazione alla realizzazione finale dell'abitazione, dall'iter burocratico all'arredamento degli spazi interni ed esterni».

Non una, ma tre le parole d'ordine che animano l'azione di Tornatorecaseinlegno: ecosostenibilità, risparmio e design.

E' pronta in pochissimi mesi e senza speculazioni, ha la certificazione di qualità e perché investe sulla bioedilizia e sulle case in legno

«Nel passato il legno – osserva il geom. Tornatore – è stato un antico materiale da costruzione, ma anche oggi è il nuovo protagonista

dell'architettura contemporanea. Nello sviluppo ultrarapido del mondo dell'edilizia con la costruzione di grattacieli in acciaio e cemento, il legno torna alla ribalta grazie alle nuove tecniche di produzione e alla sua sostenibilità ambientale. La bioedilizia delle case in legno è unicità del progetto, pensato, studiato, creato, costruito attorno alla figura centrale che resta sempre il committente, il suo futuro abitante. La grande flessibilità del legno apre le porte alla libera interpretazione di architetti e progettisti che possono trovare ispirazione e creare edifici tradizionali o con design moderno».

«La bioarchitettura – aggiunge il fondatore di «Tornatorecaseinlegno» – è anche estremo rispetto per l'ecosistema nella costante ricerca di un equilibrio tra l'ambiente e le costruzioni, sfruttando le risorse in maniera consa-

*La casa concepita come un "organismo" nel quale vengono fuse insieme le antiche tecniche costruttive con le tecnologie più moderne, utilizzando materiali quali il legno, l'acqua, la terra, la sabbia e la pietra: In Sicilia la Tornatorecaseinlegno è una delle aziende leader nel mercato*

pevole, senza che siano compromesse per le generazioni future. Spesso le nostre case non offrono l'ambiente di vita ottimale, infatti è facile trovare ambienti con umidità e muffa, cattiva esposizione alla luce solare, cattiva illuminazione, presenza di sostanze chimiche, inquinamento acustico. Tutti aspetti che le rendono poco accoglienti e insalubri per gli abitanti. La progettazione di case in bioedilizia tiene conto di ogni aspetto affinché si crei un ambiente salubre per l'uomo, riducendo al massimo l'impatto ambientale».

E Tornatorecaseinlegno offre il servizio di costruzione e realizzazione di case prefabbricate in legno, case in cemento cellulare, case in acciaio antisismiche, case mobili in Sicilia e nel resto d'Italia. L'azienda è gestita in prima persona dal geom. Francesco Tornatore e da uno staff di tecnici qualificati e professionali, con approfondite competenze nel campo della lavorazione del legno e nel suo uso per la realizzazione di case in legno. Partendo dalle specifiche richieste del cliente lo staff progetterà la casa passo dopo passo, sulla base del progetto definito insieme o su modelli già pronti. Un'emozione enorme perché, in pratica, si progetta la propria casa con l'aiuto di un team esperto capace di mettere a disposizione soluzioni innovative e creative. La materia prima e gli altri prodotti usati per le varie componenti della casa sono di alto livello e qualità e, soprattutto, assicurano massima sicurezza a chi vive nell'abitazione. Va rilevato, infatti, che le abitazioni in legno sono case che, opportunamente progettate e realizzate, rispondono ai moderni standard di sicurezza antisismica e garantiscono efficienza energetica e bassi consumi. Anche questo è futuro ed è, soprattutto, Tornatorecaseinlegno.

## SOGNO POSSIBILE

### NE' RISCALDAMENTO NE' ARIA CONDIZIONATA

A meno che non vi sia una situazione climatica straordinaria, un edificio progettato secondo le norme della bioedilizia non dovrebbe avere bisogno di aria condizionata e dovrebbe garantire un adeguato comfort in estate.

Per evitare il surriscaldamento è necessario proteggere la casa dal sole proteggendo le sue aperture. Queste protezioni possono essere fisse (tetti aggettanti logge, frangisole), oppure mobili (scuri, persiane) o vegetali: in inverno gli alberi perdono le foglie e lasciano passare i raggi del sole mentre in estate il fogliame protegge dal caldo del sole.

Scegliere materiali con un elevato grado di inerzia, che così assorbono le variazioni della temperatura esterna farà il resto. Così il fresco della notte viene assorbito dai muri che lo restituiranno durante il giorno. Considerate inoltre che ci sono sistemi di riscaldamento che possono essere reversibili. Questo è il caso del riscaldamento a pavimento, che in estate consentono la circolazione di acqua fresca. È possibile anche usare dei sistemi "antichi" come un pozzo canadese per raffreddare l'aria che entra.

Per massimizzare il riscaldamento "naturale" occorre orientare gli spazi abitativi verso sud, in modo da catturare quanta più luce e calore possibile in inverno. Questa tecnica riduce il fabbisogno energetico della casa. La disposizione dei locali principali e il numero e le dimensioni delle finestre dovrebbero essere un buon compromesso tra il fabbisogno di luce naturale e la perdita di energia dell'edificio.

Altro elemento fondamentale per ridurre gli sprechi energetici è isolare la casa dal freddo, utilizzando materiali ad alta inerzia e riducendo i ponti termici in fase di costruzione.



Le case in legno non hanno nulla da invidiare a quelle tradizionali: anzi, spesso regalano soluzioni architettoniche innovative

## LE DETRAZIONI INTRODOTTE DALL'ULTIMA LEGGE DI BILANCIO

**L**a Legge 205 del 27 dicembre 2017 ha introdotto una serie di agevolazioni fiscali per l'efficienza energetica, i cosiddetti "ecobonus".

A livello di agevolazioni restano confermate:

- al 65% l'aliquota per gli interventi di coibentazione dell'involucro opaco, pompe di calore, sistemi di building automation, collettori solari per produzione di acqua calda, scaldacqua a pompa di calore, generatori ibridi, cioè costituiti da una pompa di calore integrata con caldaia a condensazione, assemblati in fabbrica ed espressamente concepiti dal fabbricante per funzionare in abbinamento tra loro;

- al 70% e al 75% le aliquote di detrazione per gli interventi di tipo condominiale, per le spese sostenute dal 1° gennaio 2017 al 31 dicem-

## Ecobonus, ecco gli "sconti" per l'efficienza energetica

bre 2021 con il limite di spesa di 40 mila euro moltiplicato per il numero di unità immobiliari che compongono l'edificio. Qualora gli stessi interventi siano realizzati in edifici appartenenti alle zone sismiche 1, 2 o 3 e siano finalizzati anche alla riduzione del rischio sismico determinando il passaggio a una classe di rischio inferiore, è prevista una detrazione dell'80%. Con la riduzione di 2 o più classi di rischio sismico la detrazione prevista passa

all'85%. Il limite massimo di spesa consentito, in questo caso passa a 136 mila euro, moltiplicato per il numero di unità immobiliari che compongono l'edificio.

Si ha invece una riduzione dell'aliquota di detrazione dal 65% al 50% per gli interventi relativi alla sostituzione di finestre comprensive d'infissi, schermature solari, caldaie a biomassa, caldaie a condensazione, che continuano ad essere ammesse purché abbiano un'efficienza media stagionale almeno pari a quella necessaria per appartenere alla classe A di prodotto prevista dal regolamento (UE) n.18/2013.

Le caldaie a condensazione possono, tuttavia, accedere alle detrazioni del 65% se oltre ad essere in classe A sono dotate di sistemi di termoregolazione evoluti appartenenti alle classi V, VI o VIII della comunicazione della Commissione 2014/C 207/02.



DIVERSE LE AGEVOLAZIONI PREVISTE



www.tornatorecaseinlegno.it



095.221071  
3318949914

Villa con piscina €75.000

chiavi in mano, antisismica ed in classe "A"  
PROGETTO PERSONALIZZATO OMAGGIO

Villa mq.100 €69.000

Struttura antisismica ed in classe "A"  
PROGETTO PERSONALIZZATO OMAGGIO



# Sicilia, il 25% dell'energia da rinnovabili

Settore in crescita sostenuta. I dati di Legambiente: in tutti i comuni dell'isola c'è almeno un impianto

La produzione netta di energia elettrica complessiva in Sicilia è di quasi 20 mila gigawattora anno, di cui circa 5 mila GWh/anno da fonte rinnovabile, pari al 25,7 per cento del totale e ciò grazie ai 44.683 impianti diffusi in tutti i Comuni.

In Sicilia - ma il dato è 2016 - le fonti rinnovabili di energia (Fer) hanno confermato il proprio ruolo di primo piano nel panorama energetico regionale, trovando impiego diffuso sia per la produzione di energia elettrica, sia per la produzione di calore. Il 100 per cento dei Comuni della Regione, infatti, possiede sul proprio territorio almeno un impianto da fonte rinnovabile. Escludendo il grande idroelettrico, sono 108 i Comuni che grazie alle fonti rinnovabili producono più energia elettrica di quella consumata dalle famiglie. Sono 10 i Comuni 100 per cento elettrici e che meglio rispondono, teoricamente, al fabbisogno elettrico dei territori non solo dal punto di vista quantitativo ma anche di mix di impianti. Teoricamente, perché tutta questa energia viene immessa in rete, e dalla rete, distribuita ai consumatori finali.

È quanto emerge dall'edizione regionale del rapporto Comuni Rinnovabili di Legambiente, realizzato grazie al contributo di Enel Green Power, che da 12 anni fotografa lo sviluppo delle fonti rinnovabili nei territori italiani, presentato nei giorni scorsi a bordo del Treno Verde, il convegno ambientalista di Legambiente e del Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane, realizzato con la partecipazione del ministero dell'Ambiente. Il treno ha percorso 12 città italiane per chiedere all'Europa obiettivi più stringenti e sfidanti nel Pacchetto energia e clima 2030, ancora in fase di discussione, e all'Italia di svolgere un ruolo da leader sul clima, con «politiche più ambiziose», per dare «maggiore concretezza e solidità al cambiamento già in atto per traghettare il Paese verso la totale decarbonizzazione del proprio sistema energetico».

«In questi anni le fonti rinnovabili hanno non solo superato il 32 per cento del fabbisogno elettrico nazionale - ha spiegato Katiuscia Eroe, responsabile energia di Legambiente -, ma grazie al milione di impianti di tutte le taglie distribuiti su tutto il territorio italiano, hanno rivoluzionato il sistema energetico del nostro Paese. Oggi l'Italia ha l'esigenza di decidere come arrivare al 2030 e poi al 2050 in linea con la Sen (Strategia energetica nazionale) ma per far-



LE RINNOVABILI CONQUISTANO SPAZIO

lo deve disporre di un piano del clima ambizioso e regole chiare e trasparenti che consentano di farlo».

In Sicilia, è il solare fotovoltaico la tecnologia più diffusa in termini numerici, con il 98,8 per cento degli impianti, seguiti dall'eolico con l'1,1 per cento e da impianti idroelettrici e alimentati da biomasse.

La potenza efficiente netta degli impianti a fonti rinnovabili installati si attesta a 3.335 MW rappresentando circa il 39 per cento della potenza netta disponibile nella Regione. Tra questi è l'eolico la tecnologia con maggior potenza installata pari a 1.791,5 MW (45,8 per cento), seguito dal solare fotovoltaico con 1.344 MW (34,4 per cento) e dagli impianti idroelettrici 704,2 MW (18 per cento). La produzione netta di energia elettrica complessiva in Sicilia è di 19.781 GWh/anno di cui 5.083 GWh/anno da fonte rinnovabile, pari al 25,7 per cento del totale. Il maggior contributo arriva

dal vento (3.017,7 GWh/anno) seguita dall'energia solare (1.713,9 GWh/anno). Insieme coprono circa il 93 per cento della produzione totale di energia rinnovabile. In Sicilia la crescita delle rinnovabili è stata enorme sia per la potenza installata che per la produzione di energia. Dal 2010 al 2016 si è passati da 2,3 GW a 3,3 GW di potenza installata da fonti rinnovabili, con un complessivo +43,6 per cento.

«Anche la Sicilia deve fare la sua parte prevedendo da subito un piano per un futuro 100 per cento rinnovabile a partire dalle isole minori e per una mobilità elettrica sostenibile - ha aggiunto Claudia Casa, direttrice Legambiente Sicilia -. Anche i Comuni devono essere protagonisti nella spinta all'innovazione energetica, attraverso piani di riqualificazione del patrimonio edilizio pubblico e privato. Per raggiungere obiettivi ambiziosi saranno fondamentali ricerca e sviluppo e l'uscita definitiva dalle fonti fossili».

## Risorse idriche, calo dell'80% in un anno

L'acqua resta ancora un problema per il nostro Paese e l'emergenza non è ormai solo una questione meridionale.

I dati indicano che, al Nord, tutti i grandi laghi restano sotto la media stagionale con i bacini d'Iseo (-6,0 cm) e di Como (-16,3 cm) addirittura sotto lo zero idrometrico. Al Sud, dove i bacini segnano livelli largamente inferiori a quelli degli anni scorsi. La situazione più preoccupante è in Sicilia, dove i principali invasi contengono poco più di 89 milioni di metri cubi d'acqua contro gli oltre 400 di un anno fa e addirittura i quasi 593 del 2010.

In Basilicata ci sono disponibili quasi 296 milioni di metri cubi d'acqua, ma erano circa 390 lo scorso anno ed oltre 711 nel 2010; in Puglia, le risorse idriche invase sono poco più di 206 milioni di metri cubi contro i quasi 344 dello scorso anno e gli oltre 337 del 2010, mentre in Sardegna risultano disponibili circa 713 milioni di metri cubi d'acqua, mentre 12 mesi fa erano più di 1.160 e a fine febbraio 2010 erano 1.436. «Il paradosso non più sostenibile - ha detto Massimo Gargano, direttore generale di Anbi - è che, nonostante il maltempo, il bilancio idrico del Paese resti deficitario e si guardi con preoccupazione all'arrivo della bella stagione. I Consorzi di bonifica, unitamente alle Autorità di Distretto Idrografico ed agli enti territoriali, si stanno adoperando per fare fronte ad una situazione di latente emergenza».

«Snellire la burocrazia, monitorare le ragioni dei ritardi di pianificazione, programmazione ed operatività: è questo un obiettivo da raggiungere in fretta ed una sfida da vincere per promuovere lo sviluppo infrastrutturale, dare nuovo dinamismo alla crescita ed impulso all'occupazione. La ripresa economica potrebbe essere più decisa, se le infrastrutture, tra cui quelle in grado di offrire difesa del suolo e disponibilità di risorse idriche, fossero programmate e pianificate con procedure atte a far partire sollecitamente i lavori, coerentemente con lo stanziamento delle risorse da parte delle istituzioni», ha concluso il presidente Anbi.

## IL PROGETTO CALYPSO SOUTH DELLE UNIVERSITÀ MALTESE E DI CATANIA

# Così difendiamo e proteggiamo il tratto di mare tra la Sicilia e Malta

Estensione della copertura della rete Hf di fitodepurazione verso la parte occidentale del canale siculo-maltese e a sud dell'arcipelago maltese, implementazione degli strumenti di monitoraggio e di previsione e nuovi servizi a supporto delle autorità nelle operazioni di sicurezza marittima.

Sono gli obiettivi di «Calypso South» - Programma Interreg Italia-Malta che consentirà di potenziare e favorire la sicurezza nel trasporto marittimo nel canale siculo-maltese mitigando gli effetti di eventuali sversamenti di idrocarburi a tutela delle coste siciliane e maltesi e favorire lo sviluppo socio-economico dei territori interessati.

Il sistema consentirà di potenziare e favorire la sicurezza nel trasporto marittimo e le operazioni di soccorso nel canale siculo-maltese.

Il progetto è stato presentato nei giorni scorsi al palazzo Sanguiliano dell'Università di Catania da Aldo Drago, dell'università di Malta (Calypso South leader), Giuseppe Cirraolo dell'università di Palermo (Calypso South Sicilian focal point) e dai docenti Giovanni Signorello (direttore del Cutgana) e Rosario Sinatra dell'università di Catania (delegato del rettore alle Politiche di sviluppo nel bacino del Mediterraneo e responsabile del progetto per il centro di ricerca Cutgana).

Previsto anche il potenziamento del monitoraggio delle correnti marine superficiali nel canale siculo-maltese che consentirà di fornire dati continui per ottimizzare gli interventi in caso di sversamenti di idrocarburi accidentali.

«Il progresso tecnologico e i risultati della ricerca scientifica sono sempre più a servizio della risposta umanitaria nelle situazioni di emergenza, in maniera congiunta, al fine di ridurre i rischi connessi ai flussi migratori ed al trasporto marittimo - ha spiegato Drago - con questo progetto svilupperemo prodotti e dati sulla base delle reali esigenze degli stakeholder».

Calypso South trae vantaggio dagli sviluppi dei precedenti «Calyp-

Strumentazioni relative al progetto Calypso: in Sicilia sono installate lungo la costa del Ragusano



so» e «Calypso Follow On» (Programma Italia-Malta 2007-2013) che hanno permesso di attivare già dall'ottobre 2013 un Sistema Hf permanente ed operativo costituito da tre antenne (una installata nell'area portuale di Pozzallo ed altre due a Malta nei siti di Ta' Barkat e Ta' Soppu) poi potenziato nel 2015 con l'installazione di una quarta antenna nel porto turistico di Mari-

na di Ragusa.

«Grazie a Calypso South, che prevede l'installazione di stazioni meteo per l'implementazione di applicazioni integrate di sicurezza portuale e l'ampliamento della rete HF con due nuove antenne per l'incremento della copertura in aree strategiche oltre al miglioramento della qualità dei dati, gli enti preposti come l'Armed Forces of Malta, Trans-

port Malta, i due dipartimenti di Protezione Civile, la Guardia Costiera Italiana e la Marina Militare Italiana potranno ottimizzare le operazioni di sicurezza della navigazione e ridurre i tempi d'intervento limitando le aree di ricerca sia per salvaguardare il mare e le coste, sia in caso di soccorso internazionale in mare» ha spiegato il prof. Giuseppe Cirraolo.



DI CASA NELLE MIGLIORI CASE.

Tel. 0922 770125 • Via Salvo D'Acquisto - Licata (AG)

www.falegnameriacaiico.it



MONDO  
eco-bio

[ Strumenti e Aziende ]

# Il biologico acquista più trasparenza

Approvato il decreto, Martina: «Rafforzati i controlli per dare garanzie ai produttori onesti e ai consumatori»

**V**ia libera libera, immediatamente prima del voto che ha rinnovato il Parlamento, da parte del Consiglio dei Ministri al decreto legislativo sui controlli nelle produzioni agricole e agroalimentari biologiche.

Lo fa sapere il ministero delle Politiche agricole, nel precisare che la norma attua la delega contenuta nel Collegato agricoltura e aggiorna le disposizioni ferme al 1995, adeguandole anche alle leggi europee.

Il provvedimento vuole garantire una maggiore tutela del consumatore, del commercio e della concorrenza, ma anche semplificare e unificare in un solo testo di legge la materia dei controlli e rendere il sistema più efficace, anche sotto il profilo della repressione.

«Con questo provvedimento - afferma il ministro Maurizio Martina - rendiamo più forte e trasparente il biologico italiano, compiendo un ulteriore salto di qualità sul fronte dei controlli, per garantire maggiore sicurezza ai consumatori e tutelare i produttori onesti in un comparto dove siamo leader in Europa con oltre 70mila operatori e un aumento delle superfici coltivate bio del 20% in un anno».

Sono diverse le novità previste nel nuovo sistema dei controlli, a partire dalla norma che introduce meccanismi per il rafforzamento della leale concorrenza e per l'eliminazione dei conflitti di interessi degli organismi di controllo.

Il ministero, infatti, fa sapere che gli operatori del biologico non possano detenere partecipazioni societarie degli organismi di controllo che superi la metà del capitale sociale; sono escluse da tale requisito le associazioni di carattere consortile che non abbiano fine di lucro. Gli organismi, inoltre, non possono svolgere nel settore dell'agricoltura biologica,

attività diversa dall'attività di controllo; i relativi rappresentanti e amministratori e personale addetto al controllo non possono fornire beni o servizi diversi dall'attività di controllo agli operatori controllati; l'ispettore non può svolgere l'attività di controllo presso lo stesso operatore per più di tre visite consecutive. La norma, inoltre, istituisce una banca dati pubblica di tutte le transazioni commerciali del settore bio fruibile da tutti gli operatori del sistema, per renderle più trasparenti e allo stesso per assicurare più tempestiva l'azione anti frode e maggiore la tutela dei consumatori.

Il decreto, infine, conferma che il ministero delle Politiche agricole è l'autorità competente per l'organizzazione dei controlli e che delega tali compiti ad organismi di controllo privati e autorizzati. La competenza in materia di vigilanza e controllo sui vari organismi spetta

*Il provvedimento introduce meccanismi per rendere più solida la concorrenza leale e per l'eliminazione dei conflitti di interessi degli organismi di controllo. Nel settore la Sicilia è leader in Italia e l'Italia lo è in Europa con oltre 70mila operatori e un aumento delle superfici coltivate bio del 20% ogni anno*

all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione frodi dei prodotti agroalimentari del ministero, al Comando unità tutela forestale, ambientale e agroalimentare dei Carabinieri e alle Regioni negli ambiti territoriali di competenza.

Il settore, del resto merita l'attenzione dell'Esecutivo e del Legislatore poiché è un asset ormai strategico. La corsa del biologico, infatti, è inarrestabile; anche lo scorso anno il settore è cresciuto affermandosi sempre di più come un comparto economico di grande interesse per il nostro agroalimentare.

Dopo i primi anni successivi all'emanazione del primo Regolamento comunitario, seguito da una massiccia ondata di conversioni di aziende che nei fatti già applicavano il metodo biologico e che si sono semplicemente adeguate alla norma, si può dire che dal 1999 in avanti, da quando il trend si è normalizzato, non si erano mai registrati i tassi di incrementodel- l'anno scorso.

Attualmente, quasi due ettari su dieci, a livello nazionale, sono coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica.

L'attenzione verso i temi della sostenibilità sia da parte dei consumatori che del mondo della produzione agroalimentare è ormai un pilastro saldo, è sempre più al centro delle politiche di sviluppo del nostro Paese.

La crescita del biologico viene seguita con molta attenzione dalle Istituzioni europee e del nostro Paese: è un comparto che si basa su un sistema complesso

di regole e garanzie, che deve essere continuamente verificato ed aggiornato, per evitare che proprio questa corsa alla conversione si ripercuota contro quanto di buono è stato fino ad ora realizzato.

Le Regioni in cui sono presenti il maggior numero di operatori biologici sono la Sicilia (11.451, con un incremento di 1,1% rispetto al 2015), la Calabria (11.330 registra un grande incremento rispetto all'annualità precedente, con un aumento del 30,5%) e la Puglia (10.029, con un incremento del 50,0%). Oltre la metà degli operatori italiani si concentra, quindi, in Sicilia, Calabria, Puglia e Toscana.

L'andamento storico di superfici ed operatori evidenzia che nel 2016 è stato raggiunto un vero e proprio record di crescita. L'analisi in termini di variazione percentuale su base annua, del periodo 2010-2016, indica che mai si sono registrate tali percentuali di crescita.

L'elaborazione dei dati di superficie per aree geografiche, mostra che ogni 100 ettari di Sau, circa 19 ettari sono condotti con metodo biologico nel Centro, Sud e Isole mentre, nel Nord del Paese, la Sau biologica si ferma a 6 ettari.

Le aziende agricole biologiche in Italia rappresentano invece il 4,4% delle aziende agricole totali, quasi un punto percentuale in più rispetto all'anno 2015.

L'elaborazione dei dati relativi agli operatori per aree geografiche, mostra che ogni 100 aziende, 5 sono biologiche nel Centro, Sud e Isole mentre nel Nord del Paese le aziende biologiche sono solo 3. Le vendite di cibo biologico presso la grande distribuzione, che nel 2016 hanno evidenziato una crescita prossima al 20% sull'anno precedente, proseguono la loro performance nei primi mesi del 2018.

PAOLO F. MINISALE



## L'AZIENDA "TERRAVECCHIA"

### In tavola legumi siciliani "convenzionali" e la pasta per vegani e celiaci

Quando la qualità scende in campo, la "Terravecchia Sri" c'è sempre. L'azienda, che ultimamente si è arricchita di una nuova linea, la Sole&Gusto di Sicilia, nasce dall'idea della famiglia Terravecchia, ha scelto di selezionare le eccellenze della produzione agricola biologica siciliana che rappresentano nel mondo la nostra meravigliosa isola, trasmettendo in cucina gli odori e i sapori unici di questa terra unica e impareggiabile. La linea propone: il cece pascià, la farina per panelle, la fava di Leonforte, la cicerchia, la lenticchia di Villalba, la lenticchia nera, la lenticchia rossa, la lenticchia piccola verde, il fagiolo tabaccara, il fagiolo badia e il cece nero. Inoltre adesso sta lanciando sul mercato

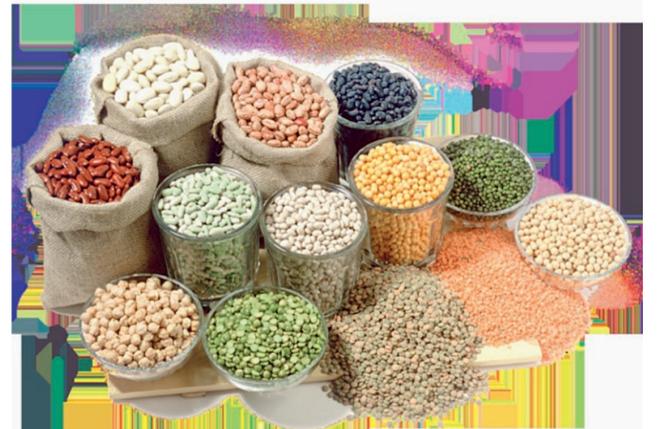
un'innovativa pasta di legumi siciliani, trafilata al bronzo, a basso indice glicemico e gluten free, adatta anche a diete vegane e vegetariane.

L'azienda, che si trova in via Buonriposo 11/C a Palermo (tel. +39 091/6477684 - fax 091/6471098; mail: info@soleegustodisicilia.it), pur avendo una solida base commerciale in Sicilia da qualche anno è presente anche nei mercati del Norditalia e in Europa, dove è molto apprezzato il settore biologico siciliano, a cui Terravecchia è legato da anni attraverso importanti accordi di filiera.

La famiglia Terravecchia da 80 anni è un marchio storico siciliano, da anni nella veste di

selezionatori, confezionatori e distributori di legumi secchi, rappresenta una realtà nel panorama della distribuzione siciliana, orgogliosamente portata avanti da una nuova generazione di donne, con il supporto e l'esperienza dei familiari.

L'azienda dopo essersi affermata con la linea di legumi convenzionali, ha speso risorse e tempo per selezionare e rivalutare alcune produzioni agricole siciliane che rischiavano di scomparire, dando vita, appunto, alla linea Sole & Gusto di Sicilia, selezione di eccellenze siciliane che a livello gastronomico rappresentano questa meravigliosa isola, ed una nuova linea bio di prodotti rigorosamente italiani.



LEGUMI, ORGOGLIO DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA SICILIANA

**1 Legumi di Sicilia**

*Le eccellenze*

**u Bio**

*La nuova forma*

Legumi Impasta

SOLE & GUSTO di SICILIA

TERRAVECCHIA Sri

TERRAVECCHIA s.r.l. - Via Buonriposo, 13 - PALERMO - Tel. +39 091 6477684  
 terravecchialegumi@gmail.com  
 www.terravecchialegumi.com www.soleegustodisicilia.com

# Il dovere di mangiare secondo natura

Il cibo e la sua produzione hanno anche un valore ecologico: per salvare il pianeta ridurre gli sprechi e preferire il bio

**M**angiare secondo natura non solo si può, ma si deve; armarsi di cucchiaino e forchetta, scegliere il cibo può essere un gesto ecologico. Basta attenersi ad alcune regole. Il riscaldamento globale, la desertificazione e la perdita di biodiversità dipendono anche da come si produce e si consuma il cibo. La qualità, la quantità e la tipologia, infatti, hanno un impatto sulla salute globale del nostro pianeta che, è bene ogni tanto ricordarlo a noi stessi, è l'unico che abbiamo.

Questo significa che è necessario scegliere ogni giorno un'alimentazione sostenibile anche per il pianeta e fonte di benessere per gli individui, sempre più affetti da malattie legate a una cattiva o eccessiva alimentazione.

Un primo suggerimento per preservare la salute del nostro mondo è quello di acquistare prodotti locali: sono freschi, si riducono le emissioni di CO2 limitando i trasporti; si privilegiano varietà nostrane, spesso a rischio di estinzione.

Acquistare locale vuol dire privilegiare la filiera corta, cioè ridurre i passaggi tra i produttori e i consumatori, eliminando gli intermediari, con vantaggi di riduzione degli impatti ambientali. Più lungo è il viaggio effettuato da un alimento, maggiori sono l'inquinamento, i consumi di energia e le emissioni di gas serra associate. Per esempio, per la loro stessa natura i frutti tropicali (tra cui le banane) per arrivare nei nostri carrelli riciedono in primis il trasporto ma anche molto l'imballaggio e un processo di conservazione. Ciò ha un prezzo, prima di tutto, ambientale.

Un secondo invito è quello di preferire frutta e verdura di stagione. In natura le specie animali si nutrono in maniera diversa a seconda delle stagioni e questo è importante per la conservazione degli ecosistemi. L'uomo, grazie alla tecnologia e alle importazioni, può potenzialmente mangiare in ogni momento dell'anno qualsiasi alimento, mentre uno dei principi più importanti di una dieta sana ed equilibrata è proprio nella varietà. Consumare frutta e verdura di stagione aiuta a rispettare questo principio. Inoltre i prodotti di stagione, soprattutto se locali, impiegano poco tempo per arrivare sulle nostre tavole mantenendo così maggiore contenuto di vitamine e nutrienti rispetto a quelle che, fuori stagio-

ne, devono fare molta strada e permanere nei frigoriferi prima di giungere sui banchi del supermercato.

Ci sono ovviamente le ragioni ecologiche per preferire una decisione del genere. Per esempio, la produzione in serre richiede un'enorme quantità di energia per il mantenimento dell'illuminazione e delle temperature di coltivazione. Si tratta di energia che viene prodotta in massima parte con l'impiego di combustibili fossili. È il caso del pomodoro dove, per la coltivazione in serra, il fattore di emissione è circa 60 volte superiore a quello della coltivazione in campo. In inverno, quindi una buona soluzione per ridurre il consumo di pomodori freschi sta nell'usare le conserve e limitare al massimo le insalate, mangiando altre verdure e provando ricette diverse.

Un'altra necessità avvertita anche per ragioni

*L'impatto di ciò che mettiamo in tavola è importante per la salute del nostro pianeta, per questo occorre fare attenzione a qualità, quantità e tipologia. Tra i comportamenti da consigliare, l'utilizzo in cucina di frutta e verdura di stagione*

morali, è la riduzione degli sprechi, che ha numeri e impatti esorbitanti, inaccettabili se si pensa a quante persone, persino nelle opulente società dell'Occidente, siano escluse dalla distribuzione del cibo. Un terzo della produzione mondiale di cibo, infatti, non raggiunge i nostri stomaci, ovvero 1 miliardo e 600 milioni di tonnellate di alimenti viene gettato di cui l'80% è ancora buono. Un cibo che non nutre nessuno, inoltre, è dannoso per l'ambiente: l'acqua necessaria per produrre il cibo che si spreca a livello mondiale è di 250 miliardi di litri (il consumo di New York nei prossimi 120 anni), si sprecano 1,4 miliardi di ettari di suolo (si sfrutta inutilmente ossia il 30% della superficie agricola), si immettono nell'atmosfera 3,3 miliardi di tonnellate di CO2. (la terza fonte di emissione dopo la Cina e gli Usa). In Italia, lo spreco di cibo ha numeri altrettanto impressionanti: vale complessivamente 8,1 miliardi di euro l'anno, ovvero 6,5 euro settimanali a famiglia e 630 grammi di cibo che ogni settimana finiscono nella pattumiera.

Il principale motivo di questo spreco è la disattenzione: si acquistano quantità maggiori del necessario e non si conservano correttamente. Per ridurre gli sprechi in casa è buona norma preparare una lista della spesa e attenersi ad essa, controllando le date di scadenza al momento

d'acquisto e riponendo gli alimenti in frigo massimo un'ora dopo. Accertarsi del buon funzionamento del frigo, controllando le guarnizioni e la temperatura (l'ideale è tra 4-5°C), favorisce, inoltre, la buona conservazione degli alimenti: c'è poi un ripiano giusto per ogni alimento, è importante controllare sul manuale. Un accorgimento da massai, utile a tutti, è quello di mettere vicini allo sportello i cibi più vicini alla scadenza e indietro i più freschi. Al momento di cucinare, poi, occorre mettere attenzione alle quantità, servire porzioni contenute perché si può sempre fare il bis, conservare gli avanzi in frigo in contenitori idonei e riscaldarli bene prima di servirli.

Un altro suggerimento, ovvio solo all'apparenza, è quello di preferire i prodotti biologici. L'agricoltura biologica è un sistema integrato di produzione, sia vegetale sia animale, che non solo consente di disporre di cibi più sani e saporiti ma cerca al contempo di ridurre il più possibile l'impatto ambientale delle attività produttive, basandosi sul rispetto dei processi ecologici, delle risorse (in primis suolo e acqua) e della biodiversità ed eliminando l'uso di sostanze chimiche di sintesi (come concimi, diserbanti, insetticidi, pesticidi, antibiotici). L'agricoltura biologica, proibendo l'uso di fertilizzanti e i pesticidi chimici per le piante, così come antibiotici e ormoni per gli animali, riduce significativamente il rischio di contaminazione dei corsi d'acqua e di bioaccumulo di sostanze tossiche nella rete alimentare. I sistemi di allevamento biologici devono soddisfare i bisogni etologici e fisiologici degli animali creando ambienti più adatti alle specie animali con giacigli e stalle adeguate, divieto di stabulazione fissa, accesso all'aria aperta, cibo che rispetti il loro fabbisogno con prodotti vegetali ottenuti anch'essi con metodo di produzione biologico, coltivati di preferenza nella stessa azienda o nel comprensorio in cui l'azienda ricade. Si privilegiano inoltre varietà locali di piante e razze autoctone di animali (proibendo l'uso di organismi geneticamente modificati), preservando così la diversità genetica delle specie addomesticate, permettendo anche alle specie selvatiche di integrarsi alle pratiche agricole e contribuendo così alla conservazione degli habitat e delle specie selvatiche.



## UN METODO PER DIMAGRIRE NATURALMENTE

# Al bando la fame, la bilancia e lo stress la soluzione è l'alimentazione biochimica

**D**imagrire secondo natura si può. Senza, tra l'altro, soffrire la fame né stressare corpo e la mente imponendo a noi stessi diete ferree basate sul controllo delle calorie, sulla misurazione di quantità microscopiche di cibo scelto indipendentemente dai sapori che più ci attirano.

Niente pozioni magiche né erbe miracolose ma semplicemente alimentazione in chiave biochimica!

con l'alimentazione in chiave biochimica imparerete a conoscere come

gli alimenti interagiscono con il vostro organismo, come utilizzarli per perdere peso e raggiungere così la Forma Ideale. Ma soprattutto apprenderete come mantenerla nel tempo. È il percorso, guidato da uno staff di medici nutrizionisti e biologi, consente a ciascuno di dimagrire senza perdere il piacere di mangiare con gusto. Il metodo propone percorsi personalizzati in cui è possibile poter mangiare a sazietà senza controllare le calorie, utilizzando olio extravergine quanto si vuole

e applicare tutti i tipi di cottura.

Viva la sazietà, insomma, poiché il metodo ideato si discosta dal classico concetto di dieta che impone di pesare qualunque cosa si mangi, che obbliga a ridurre tutte le porzioni vivendo con un costante senso di fame, accompagnata dai sensi di colpa anche per una minima deroga alla dose stabilita. È possibile mangiare a sazietà gli alimenti consigliati, senza pesare gli alimenti e senza contare le calorie, utilizzando il cibo come un farmaco natura-

le scoprendo così quali alimenti ci fanno ingrassare, mantenere e dimagrire.

Il programma alimentare non prevede nessun impiego di pasti sostitutivi, pillole o integratori ma solo alimenti naturali che si possono reperire in qualsiasi centro alimentare.

Solo cibo naturale che puoi trovare nel supermercato davanti a casa, per perdere peso e senza rischi. Medici e biologi nutrizionisti supervisionano costantemente i programmi al fine di



garantire a ognuno il massimo dei risultati. Tempi e quantità della perdita di peso, infatti, variano da persona a persona e dal metabolismo di ogni soggetto, pertanto bisogna sempre tener conto della risposta individuale.

L'alimentazione in chiave biochimica è una svolta epocale nella perdita di peso in modo naturale!!!

Per info: [www.alimentazionebiochimica.it](http://www.alimentazionebiochimica.it) consulente per Catania Daniela Amadio.

**MONDO**  
eco-bio  
ECO SOSTENIBILITÀ  
BIO EDILIZIA - BIOLOGICO

Appuntamento con  
il prossimo numero  
Domenica 10 Giugno  
con **LA SICILIA**

pkpsud  
Info pubblicità:  
095 7306335 - 333 4475360 - 338 8013940

**TRATTORIA**  
**VERGA** da  
*Gaetano*

Gaetano e il suo staff Vi aspettano  
nell'incantevole cornice dell'isola Lachea per farvi gustare  
pesce sempre freschissimo e tante altre specialità marinare

ACITREZZA (CT) Via Provinciale, 119  
Tel. 095 276342 Cell. 347 5952484  
chiusura settimanale giovedì

[ Colture e cultura ]

MONDO  
eco-bio

# Viaggio nell'Isola del frumento

## La riscoperta delle varietà siciliane, un'operazione di salvaguardia della biodiversità

La fioritura di grani siciliani utilizzati nel passato, riscoperti e riutilizzati da alcuni anni a questa parte, è un'operazione che ha un sapore culturale oltre che "colturale", poiché basata su un progetto di recupero di colture da tempo fuori mercato che, tuttavia, hanno caratterizzato per secoli il paesaggio agrario dell'Isola.

Più recentemente è stata l'adozione da parte di 50 Paesi europei dell'Upov 91 (una convenzione per la protezione delle nuove varietà delle piante) a favorire la riduzione delle varietà autoctone. L'accordo, infatti, comporta la diffusione di sementi standardizzate, a più alta redditività e quindi capaci di essere coltivate in maniera intensiva piuttosto che estensiva. Era quest'ultima, infatti, la modalità prevalente di messa in coltura in Sicilia, almeno fino alla riforma agraria degli anni Cinquanta del secolo scorso, quando al latifondo, che impoveriva le terre, successe un sistema di piccola proprietà diffusa che avrebbe favorito lo sviluppo dell'agricoltura. Questo processo, però, mise a poco a poco fuori mercato i grani autoctoni.

La pressione e la necessità di utilizzare sementi a più alta resa finì per fare accantonare ai contadini la possibilità di mantenere i semi di varietà locali per le proprie semine. I semi, così diventati solamente concessioni annuali di multinazionali che hanno selezionato le varietà più redditizie e resistenti che alla fine hanno anche finito per imporre a tutte le latitudini le regole della coltivazione.

Soprattutto nei piccoli appezzamenti, però, le sementi tradizionali non sono andate perse, per l'abitudine di riutilizzare come semente una parte del grano prodotti nelle precedenti annate. L'effetto di questi comportamenti si sono rivelati certamente positivi. Intanto hanno salvaguardato la biodiversità, concetto maturato solo pochi decenni dopo dapprima in ambito ecologista. Sia perché hanno consentito agli stessi contadini la possibilità di selezionare con il tempo il seme più adatto alle proprie condizioni produttive senza dipendere da una fonte esterna.

La Sicilia, terra per tradizione votata alla produzione del grano, nel 2009 vantava ben 52 varietà di grano coltivate, tuttavia proprio quell'anno la metà della produzione (circa 10 milioni di quintali) è stata ottenuta da una sola varietà.

La Sicilia, però, non è solo un'isola è anche un

continente, basti considerare la sua varietà di condizioni climatiche e microclimatiche, così anche per le diverse condizioni pedologiche e altimetriche, che nei secoli hanno consentito di selezionare diverse varietà di grano. Sotto la fattispecie di "grani duri antichi siciliani", oggi sono annoverati anche diversi che non lo sono, ecco comunque, le varietà isolane: Amedeo, Appulo, Arcangelo, Biancolilla, Biancuccia, Bidì, Bronte, Bufale, Cannizzo, Casedda (tenero), Castiglione, Ciccio, Colosseo, Creso, Cuccitta (tenero), Duilio, Farro Lungo, Francesca, Gentil Rosso, Gigante, Giustalisa, Monococco, Inglesa, Iride, Latino, K 26, Margherito, Maiorca (tenero), Maiorca di Pollina (tenero), Maiorcone (tenero), Martinella, Mantu di Maria, Mongibello, Monococco (farro), Norba, Palmentella, Paola, Perciasacchi, Pietrafitta, Radioso, Realforte, Regina,

*La pressione e la necessità di utilizzare sementi a più alta resa finì per fare accantonare ai contadini la possibilità di mantenere i semi locali, ma una piccola parte ha conservato le antiche sementi per fare fronte alle improvvise fluttuazioni del mercato e da lì ha preso il via la riscoperta*

Rieti Robba janca, Romano (tenero), Russello, Ruscia, Rusticano, Sambocara, Sammartinara, Sant'Agata, Saragolla, Scavuzza, Scorzonera, Senatore, Cappelli, Simeto, Strazzavisazza, Timilia o Tumminia o Triminia, Tresor, Tripolino, Urria, Vendetta, Verna.

In un recente studio fatto dalla Stazione consorziale sperimentale per la granicoltura di Caltagirone sono state messe a confronto con le antiche, 13 moderne varietà di grano siciliano: Arcangelo, Catervo, Ciccio, Duilio, Iride, K26, Lesina, Mongibello, Pietrafitta, Rusticano, Sant'Agata, Simeto, Tresor.

Le moderne hanno un peso (conta di 1.000 semi) e vitreosità maggiori oltre a produrre più semola. La quantità di glutine è sostanzialmente pari alle antiche varietà, con una composizione proteica leggermente maggiore rispetto ai grani duri antichi. Solo la semola di grani antichi mostra un indice di glutine più basso.

Gli impasti ottenuti con le vecchie varietà sono più morbidi e meno resistenti rispetto alle moderne varietà.

Le vecchie varietà, inoltre, ad un'analisi sensoriale fatta con un metodo standard per produrre pane mostra come i grani antichi abbiano una crosta più spessa con una mollica meno alveolata, con briciole più piccole e maggiore umidità.



### La domesticazione del grano alla base della civiltà umana e di ogni progresso

Gli storici l'hanno definita "rivoluzione del Neolitico", quando homo sapiens partito dall'Africa alla conquista dei continenti ha scoperto i cereali e li ha domesticati. È stato questo il primo decisivo passo che ha consentito al genere umano di elaborare un nuovo rapporto con la natura. E poi, mattone dopo mattone ha costruito se stesso e il suo mondo, posto le basi per divenire ciò che è adesso: homo sapiens sapiens. Tutto è cominciato quando caccia e raccolta rendevano difficile un surplus alimentare anche per il problema della conservazione degli alimenti: conservare carne è più difficile e complesso che conservare cereali. Occorreva, per mantenere sicure e prospere le comunità via via sempre più grandi, una produzione di cibo che non poteva venire dalla caccia, che comportava un certo livello di nomadismo pre braccare le prede e trovarne di nuove quando un'area era stata "saturata" dall'azione dei gruppi umani. Occorreva dunque coltivare per avere scorte permanenti di cibo, occorreva rallentare prima e poi fermarsi, capire, lavorare.

L'addomesticamento fu graduale, un lento processo di tentativi ed errori. La scoperta di piante idonee alla coltivazione ed appetibili al palato fu dapprima un fatto casuale.

Le principali piante selezionate in epoca preistorica furono una cinquantina: cereali, leguminose, radici, tuberi e cucurbitacee. Solo dopo toccò a piante perenni e piccoli alberi tra cui i meli e gli ulivi.

Vi sono aree del mondo in cui la domesticazione avvenne con specie autoctone ed altre (Europa occidentale, Valle dell'Indo ed Egitto) in cui la domesticazione di piante e animali avvenne con successo solo dopo che vi fu la diffusione di piante ed animali addomesticati altrove: nella cosiddetta Mezzaluna fertile, quando più di otto millenni prima di Cristo furono resi disponibili e coltivati grano, piselli, olivo.

### TRA PASSATO E PRESENTE

## Le farine custodi del territorio

L'orgoglio di ogni essere umano: portare il pane a casa. Una cosa talmente semplice e solenne da essere sancita dalla nostra Costituzione, che all'articolo 1 ci dice che «L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro». Sacro al punto da figurare nella sola preghiera contenuta nei Vangeli.

Il pane, prima di essere tale, è stato grano e poi farina e questa diventa anche pasta, biscotti, torte, spuntini e molto, molto altro ancora.

Il grano macinato, duro o tenero

che sia, per gli esseri umani rappresenta da sempre una fra le più importanti fonti di proteine e il processo di macinazione, che lo trasforma, lo rende adatto a vari utilizzi.

Per fare arrivare sulle nostre tavole queste molteplici forme di benedizione di arrivare, pochi sanno oggi quali e quante siano le fatiche. Cantata nell'antichità da Esiodo e Virgilio, questa epopea, ieri come oggi, ha i suoi piccoli grandi eroi del quotidiano negli agricoltori. Devono fare i conti con le incertezze del clima, sempre più estremo e varia-

bile, sempre meno "naturale" per i comportamenti inquinanti degli uomini.

Devono anche vedersela con la dinamica dei prezzi di quelle che gli speculatori chiamano commodity e che sono le materie, il cui prezzo è sempre più volatile, mentre sono impalpabili le ragioni di questa volatilità che mette fuori gioco intere aree geografiche e causa tragedie che si traducono in carestie, quindi movimenti di massa delle persone... In questo senso il grano, originario della Mezzaluna fertile dove è stato domesticato più di otto mil-

lenni fa, è, insieme al riso la coltura più delicata per gli equilibri di aree vaste poco meno di un continente.

Anche per questo è importante preservare i grani autoctoni, una riserva a cui attingere e da cui ripartire per salvare aree marginali da turbolenze eccessive.

Le antiche farine, dunque, possono essere un modo per conservare o riscoprire tradizioni, luoghi, lavorazioni manuali, ma possono anche avere una funzione economica importante ancora oggi, accanto a quella culturale.

PAOLO F. MINISSALE



Il mulino ad acqua Santa Lucia, a Palazzolo, ancora funzionante e ogni anno qui si dimostra il ciclo del grano

**LA SICILIA**  
LA SICILIA.it

Direttore responsabile  
Mario Ciancio Sanfilippo  
Condirettore  
Domenico Ciancio Sanfilippo  
Editrice  
Domenico Sanfilippo Editore SpA

**MONDO**  
eco-bio

In redazione  
NINO ARENA E FABIO RUSSELLO  
Hanno collaborato:  
Francesca M. Magri, Paolo M. Minissale, Gaetano Rizzo

Pubblicità  
PKSud srl - Sede di Catania  
Corso Sicilia 37/43  
Centr. 095.7306311 - Fax 095.321352  
Daniela Maccarrone - 095.7306335  
Cristina Ponzo - 333.4475360

## Le meraviglie della "Timilia" digeribile, soffice, profumata

È forse la più famosa su tutte e da tempo si fa un gran parlare da tempo delle farine prodotte da "grano di Timilia" o "grano di Tumminia". Si tratta di una varietà siciliana a cariosside scura, conosciuto dai Greci col nome di "Trimenaios" e largamente coltivato nell'Isola nel primo cinquantennio del secolo scorso.

Tra le caratteristiche della "Timilia" o "Tumminia" la sua resistenza alla siccità, impiegata nelle primavere successive ad autunni piovosi che non consentivano la crescita di altre va-

rietà di grano e anche per arricchire i terreni.

La farina di Tumminia e la pasta di Timilia sono alimenti ad alta digeribilità, ricchi di fibre con un basso contenuto di glutine. Inoltre il grano di Timilia o Tumminia è ricco di microelementi e oli essenziali. La "farina integrale di Timilia" viene prodotta non surriscaldando il prodotto e mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche presenti nel germe oltre a essere soffice e profumata.

P. F. M.



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

# Il limone di Siracusa crede nella ricerca e sfida i mercati

Il Consorzio punta a un più lungo periodo di commercializzazione ad ampliare investimenti e al raccordo tra produttori e territorio

## IL MARCHIO IGP

### Una cultivar che ama la mano dell'uomo

Il limone di Siracusa Igp è il frutto appartenente alla cultivar femminile siracusano e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L.) Osbeck. Il femminile siracusano è la cultivar più rappresentativa d'Italia e produce tre fioriture tra ottobre e settembre successivo.

È caratterizzato da un elevato contenuto in succo e dalla ricchezza di ghiandole oleifere nella buccia, oltre che dall'alta qualità degli oli essenziali. La varietà siracusana è denominata femminile per via della notevole fertilità della pianta, rifiorisce tutto l'anno.

Il sesto d'impianto deve avere una densità massima di 400-500 piante per ettaro o di 850 unità nel caso di sesti dinamici. Gli impianti possono essere condotti con metodo convenzionale, integrato o biologico. Tutte le operazioni colturali vanno eseguite in modo tale che si mantenga il giusto equilibrio e sviluppo della pianta, che deve sempre essere soggetta a una corretta aerazione ed esposizione al sole. La raccolta è manuale, direttamente dalla pianta, con l'ausilio di forbicine per il taglio del peduncolo.

**A**l Consorzio di tutela del limone di Siracusa Igp c'è una nuova pagina tutta da scrivere, e non vede l'ora di iniziare il suo nuovo presidente, Michele Lonzi, che ha accolto con grande entusiasmo questa nuova avventura: «Anche se dall'esterno, ho seguito con autentico trasporto il percorso del Consorzio fin dalla sua costituzione nel 2000; confido di poter instaurare un buon dialogo con i produttori siracusani, cui proporrò diversi spunti per il consolidamento del lavoro svolto dai miei predecessori».

Carriera costellata di grandi traguardi - ha guidato l'Ispeccatore agricolo di Siracusa e di Ragusa, il Corpo forestale regionale, il gabinetto dell'assessorato regionale all'Agricoltura - Michele Lonzi muove il suo primo passo all'interno del Consorzio istituendo un Comitato scientifico: «Un prodotto importante come il Limone di Siracusa Igp non può che stare in prima linea nel campo della ricerca e della scienza delle colture arboree; un comitato scientifico di alto profilo ci consentirà di perseguire diversi obiettivi, come quello di allungare il periodo di commercializzazione o di interagire costruttivamente con l'Osservatorio delle malattie delle piante per contrastare efficacemente il malsecco».

Anello comunicante tra il vecchio e il nuovo è Gianluca Agati (nella foto a destra), che ha accompagnato la crescita del limone di Siracusa dal conseguimento dell'Igp in avanti, prima come consulente e-

sterno, poi dal 2016 come direttore del Consorzio, sempre al fianco di Fabio Moschella. «Al termine del mio primo ciclo di progettazione sviluppato per il Consorzio dal 2011 a tutto il 2014 - 530.000 euro in progetti di finanziamento e co-finanziamento con il ministero delle Politiche agricole e la Regione siciliana - la base consortile è passata da 40 a 110 soci, a fine 2016 eravamo a quota 180 soci, oggi rilasciamo il certificato di iscrizione n. 246: è

tempo di prendere coscienza che la realtà del limone di Siracusa Igp ha raggiunto una nuova dimensione. Con le superfici in crescita e i nuovi investimenti in corso, è ora cruciale dar vita a una seconda ondata di progettazione comunitaria per sostenere la domanda di mercato del prodotto».

Al Consorzio fervono intanto i preparativi per i prossimi due appuntamenti in agenda: mercoledì 21 marzo alle 9.30 all'Urban Center di via Nino Bixio, a Siracusa, prenderà il via "Ambasciatori", piccolo progetto pilota sul raccordo fra produttori agricoli e ristoratori del territorio sostenuto dal Comune di Siracusa; venerdì 23 marzo alle 10 e alle 14.30 e sabato 24 marzo alle 9.30, in Camera di Commercio, nell'ambito della prima edizione degli Incontri con la Scienza, l'Arte e l'Industria nella città di Archimede, il Consorzio ospiterà tre importantissime sessioni di lavoro dedicate al comparto agricolo con testimonial di rilievo internazionale.

Si parlerà di nuove tecnologie,



IL PRESIDENTE MICHELE LONZI

**GLI EVENTI**  
Al Consorzio fervono intanto i preparativi per i prossimi due appuntamenti in agenda: mercoledì 21 marzo alle 9.30 all'Urban Center di via Nino Bixio prenderà vita "Ambasciatori", piccolo progetto pilota sul raccordo fra produttori agricoli e ristoratori del territorio; venerdì 23 marzo alle 10 e alle 14.30 e sabato 24 marzo alle 9.30, in Camera di Commercio, il Consorzio ospiterà tre importantissime sessioni di lavoro dedicate al comparto agricolo con testimonial internazionale. Si parlerà di nuove tecnologie, capitale umano, smart glasses, sistemi wearable e sistemi laser per il confezionamento. In chiusura, sabato 24 marzo alle 11, in Galleria Montevergini, visita guidata alla mostra egizia "La Porta dei Sacerdoti"



capitale umano, smart glasses, sistemi wearable per la logistica e sistemi laser per il confezionamento.

In chiusura, sabato 24 marzo alle 11, in Galleria Montevergini gli organizzatori del Sai coordineranno una visita guidata alla mostra egizia "La Porta dei Sacerdoti"; seguirà un aperitivo per tutti i partecipanti (evento gratuito, prenotazioni al numero 392 66 08 013 / saisegreteria@libero.it).

## UN PIENO PREZIOSO DI POTASSIO E VITAMINA C

Grazie alle sue caratteristiche qualitative, il limone di Siracusa è utilizzato anche in ambiti diversi dalla commercializzazione del frutto fresco; essi riguardano, in particolare, i settori alimentare, medico-scientifico, cosmetico e profumiero, che si approvvigionano di succhi e oli essenziali attraverso le aziende di trasformazione. I limoni hanno un buon contenuto di potassio, per cui il succo di limone è utile da bere per reintegrare i sali persi con la sudorazione estiva. Il contenuto di vitamina C è molto alto, di circa 58 mg per 100 grammi, ha poche calorie, circa 29 kcal per 100 grammi e una quota insignificante di grassi. Sono costituiti per la maggior parte da acqua, che rappresenta quasi 90 grammi su 100 grammi e hanno un basso indice glicemico. Il beta-carotene responsabile del colore esercita una pregevole azione antiossidante.

PRESENTAZIONE ALLA STAMPA E AGLI OPERATORI DI SETTORE

## Ambasciatori del Limone di Siracusa IGP

Accorciare le distanze fra i produttori agricoli e gli operatori della ristorazione, a partire dal territorio. Un campione di prodotto, qualche istruzione per l'uso, una pietanza con Limone di Siracusa IGP in menu, un contatto con la base produttiva: ecco i quattro ingredienti che il progetto "Ambasciatori" mette a disposizione di ristoratori, gelatai, barman, pizzaioli e albergatori per garantire loro un limone sempre fresco, sempre di stagione, con buccia sempre commestibile. Cogliamo insieme questa opportunità di autentica sintesi fra prodotto e territorio, diventiamo Ambasciatori del nostro limone, fiore all'occhiello dell'agricoltura siracusana.

Michele Salvatore Lonzi

Presidente - Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP

Mercoledì 21 marzo 2018 ore 9.30

## Urban Center / Siracusa

Via Nino Bixio, 1 - Ingresso gratuito, posti limitati. Prenotazioni: media@limonedisiracusa.org



Sergio Gaiano, Chef (foto Slow Picture Studio)