€ 3,00

LAZIO OPINIONI

ANNO 5°
n. 10 - 2010

☆☆ ☆ ☆☆

Periodico di Informazione
Culturale e di Opinioni
APOLITICO, ACONFESSIONALE,
DI LIBERO PENSIERO

IL MENSILE NATO PER
ESSERE LETTO
E NON SFOGLIATO

Anche nelle edicole convenzionate

PER ABBONARSI E PER NUMERI
ARRETRATI VEDERE A PAG. 2

TUTTO

OLIO

OLIVE

Da pag. 20

SOMMARIO

- Redazionale pag. 3
- Gli operatori di luce pag. 4
- Unitre Tuscia: inaugurazione nuovo A.A. pag. 6
- La Vostra Posta pag. 8
- Condizionalità: futuro per l'agricoltura pag. 10
- Dalla DIA alla SCIA pag. 11
- Antitrust su Telecom pag. 12
- Bimbi e Facebook: cosa dicono gli esperti pag. 12
- Depressione da Internet per teenager pag. 13
- Emergenza rifiuti in Italia pag. 14
- Bando per giornalismo transfrontaliero pag. 15
- Nocciole: incontro UE-Turchia pag. 16
- Farnese: prevenzione tumore colon retto pag. 17
- Colon-retto: diagnosi e sintomi pag. 18
- Olive: quando raccogliere? pag. 20
- Contro contraffazione olio: 50 nuovi esperti pag. 22
- Il vocabolario degli assaggiatori d'olio pag. 22
- Olio d'oliva: come etichettare pag. 24
- Come riconoscere un buon extravergine? pag. 26
- Frittura? Meglio con l'extravergine pag. 27
- Olio: tecniche di spremitura. pag. 28
- Quanto è vero l'olio che usi a tavola? pag. 30
- Gli oggetti fuori posto pag. 34
- Giorgione: 500° anniversario pag. 37
- Basta la Salute: magnetoterapia domiciliare pag. 38

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

- Mauro Luigi Navone — Valentano (VT)
- Simona Mingolla — Valentano (VT)
- MiPAAF - Ministro Galan — Roma
- Banca della Consulenza srl — Valentano (VT)
- Giovanna Lombardi — Rozzano (Mi)
- WWF — Roma
- CCIAA — Viterbo
- Coldiretti — Viterbo
- Antonio Giuseppe Lauro — Firenze
- Lorenzo Gennari — Roma
- Unitre Tuscia — Valentano
- Frantoionline.it

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

È vietata la riproduzione totale o anche parziale di quanto contenuto nella presente pubblicazione senza autorizzazione scritta da parte della redazione . © Copyright

Ogni firmatario di articolo è direttamente responsabile del contenuto e degli effetti che essi potranno produrre.

Questo mensile è aperto a quanti desiderino collaborarvi ai sensi dell'art. 21 della Costituzione italiana che così dispone: "Tutti hanno diritto di manifestare il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni mezzo di diffusione". La pubblicazione degli scritti è subordinata all'insindacabile giudizio della redazione; in ogni caso, non costituisce alcun rapporto di subordinazione con la testata e, quindi, deve intendersi prestata a titolo gratuito. Notizie, articoli, fotografie, composizioni artistiche e materiali redazionali inviati al giornale, anche se non pubblicati, non verranno restituiti.

LAZIO OPINIONI

www.lazioopinioni.it

Fondato da:
Simona Mingolla e Mauro Luigi Navone
in Luglio 2006

Iscrizione Tribunale di Viterbo:
Vt n° 02/2007 del 26/03/2007

Proprietà:
Dr.ssa Mingolla Simona - Valentano (VT)

Direttore responsabile:
Cav. Uff. Sergio Torta - Torino

Direttore tecnico:
Prof. Mauro Luigi Navone - Valentano (VT)

Sede e Amministrazione:
01018 - Via degli Ontani, 31 Valentano (VT)

Redazione, Stampa e diffusione:
Banca della Consulenza srl
01018 - Via della Villa 1/a - Valentano (VT)

Numero Verde 800 770 273

Lazio Opinioni si può acquistare nelle edicole convenzionate oppure riceverlo comodamente a casa. Se condividi quanto diffuso dal giornale, SOSTIENILO!

Per abbonarsi a 11 numeri:

- Socio ordinario € 26,00
- Pensionati ultrasessantenni e disabili € 23,00
- Soci Banca della Consulenza srl e Confartigianato € 20,00
- Socio sostenitore a partire da € 48,00.

Copie arretrate € 3,60.

Modalità di pagamento:

- *Bollettino postale c/c 3673126 intestato a: Banca della Consulenza srl*
- oppure, *bonifico bancario* su BCC Tuscia IT 73 J 07067 73150 000000020354;
- oppure, *direttamente in Redazione* o *da nostro incaricato* munito di tessera di riconoscimento.

Specificare SEMPRE la causale del versamento (abbonamento a Lazio Opinioni) ed i dati utili alla spedizione del giornale.

La ricevuta di pagamento si identifica con quella del bollettino postale; per le altre modalità di pagamento, la stessa, sarà inviata a domicilio.

REDAZIONALE

di Mauro Luigi Navone
Libero Pensatore
LIDH (Ligue Interregionale des Droits de l'Hommes)

SOLITUDINE E STATO ANSIOSO

Di tutti i disagi e i malesseri di ogni Paese e di ogni tempo, il più grave è rappresentato dalla "solitudine".
Forse già l'uomo delle caverne, ha avvertito tragicamente la solitudine e ha cercato di superarla con l'intelligenza; ma, nei tempi moderni, la solitudine è la protagonista assoluta che riempie, o si dovrebbe dire svuota, l'esistenza di tantissime persone.
L'uomo è solo perché spesso calpesta i suoi simili nei rapporti interpersonali. L'uomo è solo perché, troppo spesso, è orgoglioso, troppo immerso nella ricerca di piaceri effimeri sempre più sofisticati; è solo, l'uomo d'oggi che rincorre il successo ad ogni costo, che è abbagliato dal mito di mille materialismi che non appagano lo spirito.
Tragica solitudine è, inoltre, quella di chi vive immerso nella società senza curare solidi legami duraturi, veritieri, costanti, sinceri, spirituali, etici, filosofici, gratuiti e benefici.
C'è la solitudine del genio e c'è la solitudine dell'idiota; c'è la solitudine cercata, voluta e quella temuta, odiata di chi è emarginato da una società sempre più di massa e sempre più foriera di solitudini folli perché senza ideali, senza motivi, senza slanci, senza amore.
Per finire c'è la solitudine di chi non crede in niente se non nel potere, nel piacere, nel sesso, nel dio denaro, al tutto dovuto, precipitando nella "valle dell'ansia".

Definire esattamente uno "stato d'ansia" non è semplice, anche se a tutti noi è capitato di avere, per i più svariati motivi, uno stato di apprensione: un esame, un incontro, una partenza, una divergenza o altro, ne sono solo alcuni motivi. Lo "stato ansioso" è un naturale moto di reazione a situazioni che presentano incognite, anche se insignificanti.

Dal momento della nascita siamo obbligati a percorrere i sentieri di una lunga salita, che dura tutta la vita e nel percorso si dovranno superare varie asperità: i momenti di maggiore tensione, per l'uomo, sono quelli in cui i sentieri rappresentano delle tappe importanti per lavoro, famiglia, salute e quanto comporta il raggiungimento del benessere e la sicurezza futura; però più l'individuo avanza negli anni, più sente la fatica del cammino già percorso su quella incerta e difficile salita. A volte il sentiero non è percorribile, sia per le gravi difficoltà incontrate, sia per la mancanza delle indispensabili energie fisiche e psichiche con cui affrontarlo e la rinuncia può, nelle persone più deboli e più sensibili, risultare dannosa. Fra questi ultimi si devono annoverare gli anziani, che, anche se in apparente buona salute, hanno subito con il passare degli anni delle modificazioni organiche che stanno a metà strada fra normalità e malattia. Non è un segreto che il pensionamento può significare per molti un trauma, in conseguenza delle mutate condizioni sociali, economiche e psicologiche determinando stato di abbandono o di solitudine. Solitudine ed abbandono che possono verificarsi anche nello stesso ambito familiari. Ecco insorgere, aggravarsi e persistere lo "stato ansioso": la sensazione di essere inutili, intrusi nella società e nella vita.
Lo "stato ansioso", porta aperta alla "solitudine", induce ad analizzare, ingigantire, esasperare un solo argomento; l'ansia trapassa con frequenza in una "depressione", in una sorta di mania.
Ritengo che la solitudine debba essere affrontata con una politica di prevenzione a cura delle istituzioni sanitarie e assistenziali e una nuova impostazione dell'individuo nella società, dalla famiglia alla scuola, dal lavoro al pensionamento e alla vecchiaia.
Bisogna mantenere sempre vivi i più diversificati interessi per rendere più accettabili le giornate ed il trascorrere degli anni, non permettendo che l'"ozio nella vita" sia causa di cupi pensieri e di uno stato di ansia.
Un antidoto per vincere la "solitudine"? Questo:
"amare… amare… amare… sempre, comunque, dovunque e soprattutto per primi, senza aspettare una sola frazione infinitesimale di tempo".

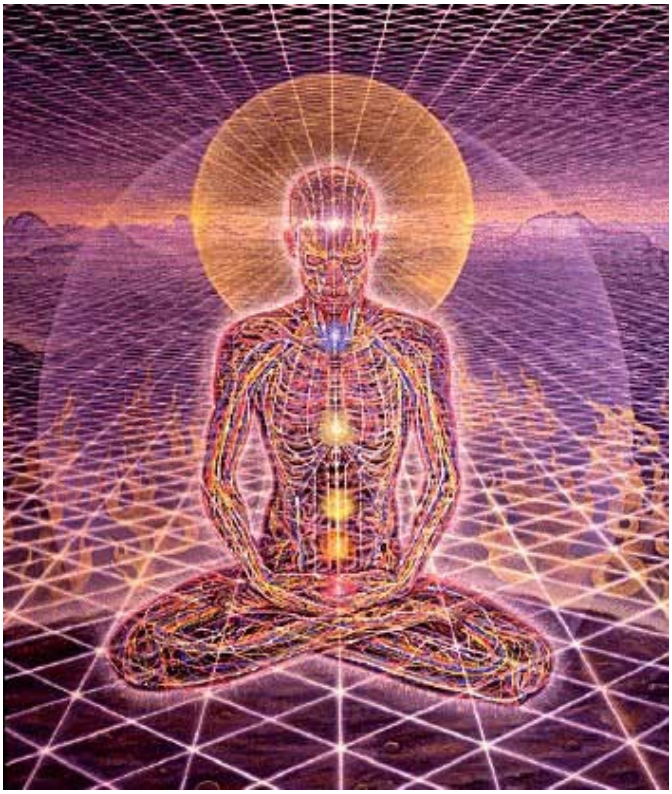
GLI OPERATORI DI LUCE

Giovanna Lombardi
lombardi.giovanna@gmail.com

Col passare degli anni stanno notevolmente aumentando le persone che si occupano di questioni esoteriche e di misteri. Da molti sono considerate un po' "fuori di testa", da altri sono bollate semplicemente come "new age". Eppure sembra che abbiano ragione loro e che si stia avvicinando una Nuova Era in cui sarà necessario rivedere il nostro modo di concepire la vita. Noi stessi, da un giorno all'altro, potremmo risvegliarci di fronte a verità nascoste che non avremmo mai immaginato di poter concepire e potremmo renderci conto di essere **operatori di luce**.

Chi sono

Negli ambienti esoterici si dice che tutti gli uomini che mostrano adesso un interesse spiccato per l'esoterismo e la spiritualità siano operatori di luce. Considerando vera la premessa che l'esistenza sia eterna e che ogni anima si incarni ripetutamente vita dopo vita, gli operatori di luce sarebbero esseri abbastanza evoluti che prima di incarnarsi sulla terra nella nostra densità di terza dimensione avrebbero vissuto un'esistenza di quinta dimensione su **altri pianeti**, nella quale avrebbero avuto attitudini per noi inimmaginabili. Essi avrebbero consapevolmente deciso di rinascere per un lungo periodo su questo pianeta, subendo una notevole restrizione delle proprie capacità e della propria coscienza, per aiutare gli abitanti della Terra ad evolversi. Il loro numero oscillerebbe tra i sette e i nove milioni di persone.



Molti operatori di luce si sarebbero già risvegliati dal loro letargo spirituale e avrebbero riacquisito la consapevolezza della loro vera origine e della loro missione. Altri si troverebbero ancora in un profondo letargo e alcuni di loro sarebbero proprio coloro che manifestano una profonda avversione intellettuale per le questioni esoteriche. Un volta ridestati, gli operatori di luce sentirebbero un insopprimibile bisogno di praticare studi, meditazioni e discipline spirituali che li porterebbero a compiere il così detto **processo del corpo di luce**, cioè un aumento della frequenza vibratoria del corpo fisico (non dimentichiamoci che siamo un aggregato di atomi composti da particelle che si muovono le une intorno alle altre) che permetterebbe loro di riacquisire parte delle vecchie capacità, come telepatia, empatia, chiaroveggenza, etc.

Dalla Convergenza Armonica al 2012

Il risveglio di molti degli operatori di luce, come spiega bene il libro dal titolo ***Il corpo di luce*** di ***Reindjen Anselmi***, sarebbe cominciato a partire dal 1987, e precisamente il 16 e 17 agosto 1987, quando si sarebbe verificata la **Convergenza Armonica**, uno degli eventi più importanti che sia mai avvenuto sul nostro pianeta. In quell'occasione sembra che accaddero due cose: la prima fu che le competenti istanze creatrici esaminarono se gli abitanti della Terra erano maturi per un nuova griglia più spirituale e un nuovo grado di apprendistato. Poiché il risultato del test fu positivo, si passò al secondo step, cioè cominciare a dotare il pianeta di una nuova struttura energetica, detta anche griglia magnetica, che lo avrebbe completamente rinnovato e che avrebbe facilitato e stimolato il risveglio degli operatori di luce. Da quel momento si sono moltiplicate in tutto il mondo le esperienze di persone che raccontano i loro contatti con entità angeliche, o, più in generale, con extraterrestri, che dicono di essere sulla terra per aiutare gli uomini nella propria evoluzione spirituale. Tra queste, la più famosa è senz'altro l'entità – o, meglio, il gruppo di entità – che porta il nome **Kryon**, i cui messaggi sono stati canalizzati e pubblicati in numerosi libri dall'americano ***Lee Carroll***. Kryon sarebbe stato sulla Terra dal primo gennaio 1989 al 31 dicembre 2002 proprio per occuparsi della messa a punto della nuova griglia magnetica terrestre.

Ma tutto questo fermento avrebbe anche una data finale: **il 31 dicembre 2012**. Negli ultimi anni si è parlato molto di questa data, che ricorre funestamente in molte profezie antiche come momento della fine del mondo. Sembra, invece, che grazie al fermento degli operatori di

luce – sia quelli attivi prima della convergenza armonica, che, soprattutto, quelli risvegliati successivamente - le frequenze del pianeta si siano innalzate e molti abitanti della terra si siano notevolmente evoluti, al punto che non solo si scongiurerà una catastrofe finale, ma, anzi, il pianeta in quella data ritornerà alla sua dimensione iniziale: la quinta.

A molti questa interpretazione degli ultimi venticinque anni potrà sembrare piuttosto fantasiosa visto che, in realtà, si assiste a una crisi epocale e a un disfacimento totale in ogni aspetto della vita: quello spirituale, quello economico, quello ambientale. Ma nei libri dei contattisti, come ad esempio ***La via del risveglio planetario*** di ***Barbara Marciniak,*** portavoce degli abitanti delle Pleiadi, si trovano delle sorprendenti soluzioni a queste apparenti contraddizioni. L'accelerazione dell'energia a cui è sottoposta la terra – e in effetti, al di là della nuova griglia magnetica, il pianeta sta attraversando una zona del nostro sistema solare detta **Cintura Fotonica** da cui arriva un vero e proprio bombardamento energetico - fa sì che gli uomini vengano sottoposti alle crisi e alle pressioni che altrimenti avrebbero subito in tempi molto più lunghi. Lo scopo di questo infernale caos è proprio quello di costringere gli uomini a cambiare: cambiare visione del mondo, cambiare vita, cambiare modo di pensare ed agire. L'umanità si sta quindi dividendo sempre più in due nette categorie: chi riesce a rompere i vecchi schemi di vita e decide di evolvere, e chi invece non li mette – e non si mette – minimamente in discussione: i primi sarebbero pronti per vivere nella nuova Terra di quinta dimensione, gli altri, invece, sarebbero destinati a soccombere per reincarnarsi altrove.

I walk in

Capita a volte che una persona abbia un grave incidente o una grave malattia e che, una volta che si è ripresa, appaia molto cambiata agli occhi di chi la conosce bene. Si sente spesso raccontare di gente che dopo essere guarita da un tumore o da qualche altra grave malattia abbia mutato modo di pensare sulla vita e sia diventata improvvisamente più spirituale. In molti casi si tratterebbe di fenomeni di walk-in, cioè di circostanze in cui un'anima ha assunto il corpo fisico di un'altra anima. La proprietaria del corpo sarebbe arrivata alla fine della sua vita su questa Terra, ma invece di andarsene anche attraverso la morte fisica deciderebbe di consegnare il suo corpo a un'altra anima per risparmiarle il processo dell'infanzia. La seconda anima sarebbe più evoluta della prima e farebbe parte degli operatori di luce che stanno aiutando l'umanità a risvegliarsi.

La Sindrome da Fatica Cronica

Sembra che il risveglio degli operatori di luce non sia affatto "indolore". L'aumento di frequenza del loro corpo biologico potrebbe essere così intenso da causare degli squilibri fisici. Reindjen Anselmi, che è stata per tre

anni caporedattrice di una rivista tedesca che si rivolgeva proprio agli operatori di luce, nel suo libro *Il corpo di luce* si schiera tra coloro che collegano i sintomi del processo del corpo di luce a quelli della Sindrome da Fatica Cronica (Chronic Fatigue Syndrome).

Si tratta di una nuova patologia che i medici americani hanno cominciato a studiare tra gli anni Settanta e Ottanta e che è caratterizzata da stanchezza persistente, febbriciattola, dolori muscolari, cefalee, amnesie, difficoltà nel pensare, improvviso bisogno ridotto o accresciuto di sonno. Si calcola che attualmente i pazienti della CFS raggiungerebbero il numero di 10-15 milioni solo negli Stati Uniti. Per anni essi sono corsi da un medico all'altro e hanno utilizzato svariati farmaci con scarso successo. Certo è che la CFS è invalidante e chi ne viene colpito non riesce più a condurre una vita normale e, nella maggior parte dei casi, è costretto ad assentarsi per mesi dal lavoro. Il ricercatore ***William Collinge*** scrive nel suo libro ***La sindrome da stanchezza cronica*** di non conoscere pazienti che siano ritornati ad essere gli stessi che erano prima che la malattia si manifestasse. Ha invece visto molti pazienti sviluppare una nuova consapevolezza e impostare la loro vita in un modo nuovo per imparare a convivere con la propria malattia finché essa non se n'è andata da sola. Il ricercatore ***Peter Berg*** nel suo libro ***Sindrome da fatica e fibromialgia cronica*** scrive che tra i mezzi terapeutici più efficaci ci sono non solo un radicale cambiamento di vita che elimini lo stress, ma anche le meditazioni, lo yoga, il training autogeno e altre tecniche di rilassamento. "*Tutti i pazienti CFS*" scrive la ***Anselmi*** "*sono operatori di luce, ma non sono ancora desti spiritualmente, non hanno alcuna idea di essere luce densificata e non sanno che stanno attualmente trasformando il loro corpo denso in un corpo di luce*".

UNITRE TUSCIA
Università della Terza Età
Università delle Tre Età
VALENTANO (VT)

INAUGURATO L'ANNO ACCADEMICO 2010 / 2011

Il 28 ottobre 2010 start up per il 6° anno accademico dell'Università della Terza Età - Unitre Tuscia, nella sala conferenze della Biblioteca di Valentano (VT) gentilmente concessa dall'Amministrazione comunale. L'incontro è stato presieduto dal Presidente in carica Prof. Mauro Luigi Navone unitamente a vari docenti che hanno ognuno presentato il proprio corso o laboratorio.

Il presidente ha voluto ricordare gli obiettivi e le finalità dell'Associazione rimarcando l'importanza dell'ambito sociale in cui si opera, dando la stessa importanza alle materie filosofiche culturali quanto ai laboratori, infatti ciò che importa,per il raggiungimento dell'obiettivo principale Unitre, a livello nazionale, è l'Accademia dell'Umanità. Infatti, ha detto: "*ad oggi in Italia le Unitre sono già 300 e tutte adottano lo stesso marchio, la stessa sigla, lo stesso statuto e la stessa didattica speciale. Le finalità sono per tutte le sedi uguali: educare - formare - informare - fare prevenzione - promuovere la ricerca - aprirsi al sociale e al territorio, quindi per:*
a) contribuire alla promozione culturale dei soci con l'attivazione di Corsi e Laboratori su argomenti specifici e la realizzazione di altre attività;
b) favorire la partecipazione degli iscritti attraverso la predisposizione ed attuazione di iniziative concrete;
c) operare un confronto ed una sintesi fra le culture delle precedenti generazioni e di quella attuale, al fine di realizzare una Accademia di Umanità che evidenzi oltre il sapere l'Essere". Poi ha ricordato: "*Io, unitamente alla Dr.ssa Mingolla, ho portato l'idea a Valentano in particolare al Prof. Ceccarini, per gli amici Pippo, il quale ci ha creduto e così insieme ad altre persone si fondò l'Unitre*

La docente del Laboratorio di Ricamo, TERESA MOSCHINI.
Al suo fianco il docente di Psicologia, MAURIZIO COLOMBO.

Tuscia. Via via con il tempo non abbiamo fatto altro che migliorare ed aumentare il consenso sino ad essere sollecitati ad aprire, per alcuni corsi, un'unità a Farnese. A questo successo se ne sono aggiunti due di caratura nazionale ed internazionale: quello relativo alla consegna del primo diploma di laurea Unitre Tuscia nell'anno accademico 2009/2010 per una tesi su Giulia Farnese conse-

guito dall'allieva Maria Guelfa Vittori coadiuvata dal Docente Romualdo Luzi… questo suo elaborato ha vinto proprio lo scorso sabato il primo premio nell'ambito del concorso internazionale "Premio Letterario Città di Castello- IV edizione 2010". A questo si aggiunge il successo del laboratorio del Panno Tusciano, condotto da Teresa Moschini, i cui manufatti, esposti nella scorsa mostra, hanno richiamato a Valentano l'interesse di giornalisti ed esperti di settore che ne hanno raccontato tradizione e pubblicato foto in più riprese, sulle due riviste di settore più importanti a livello nazionale: "Ricamo Italiano" e Rakam". Il Presidente ha poi ricordato quanto tutto questo sia importante anche dal punto di vista del marketing territoriale, in quanto occasioni in cui su scenari di rilivo si è parlato di Valentano e delle sue peculiarità, tra cui l'Unitre Tuscia.
Per l'amministrazione comunale e la popolazione questo dovrebbe essere motivo d'orgoglio da ricordare e, soprattutto, da "tutelare ed incentivare"!

Ecco i corsi e i laboratori di quest'anno:

- Teoria Musicale - L. Melaragni
- La psicologia raccontata attraverso il cinema - A. Arrighi (sede del corso, Farnese)
- Laboratorio di decoupage - A. De Simoni
- Inglese (conversazione) - P. Frazer Brison
- Psicologia - M. Colombo
- Storia e storie di casa Farnese e dei suoi ducati - R. Luzi (il corso si tiene sia a Farnese che a Valentano)
- Informatica - I. Bartolaccini
- Laboratorio di cucina - C. Falesiedi Basili
- Laboratorio di addobbi e ornamenti per la donna e la casa - L. Bagarani
- Letteratura italiana: Giacomo Leopardi - F. Strada
- Laboratorio di Burraco - L. Bagarani (il laboratorio si svolge sia a Farnese che a Valentano)
- Laboratorio di ballo - S. Ceccarelli (sede del laboratorio: Farnese)
- Laboratorio di ginnastica - C. Narcisi (sede del laboratorio: Farnese)
- Storia dell'arte - M. Ingrosso
- Spettacolo e sport presso gli etruschi - B. Del Papa
- Metodologia della ricerca archeologica - M. R. Pitone (sede del corso, Farnese)
- Due religioni un libro - Don G. Mugnani
- Un mondo di simboli - G. A. Baragliu (sede del corso, Farnese)
- Laboratorio di ricamo - T. Moschini

Per conoscere gli orari dei corsi e dei laboratori, le sedi e quant'altro è a disposizione un numero verde (quindi gratuito per chi telefona) messo gentilmente a disposizione da Banca della Consulenza srl di Valentano:

800 770 273

(attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 09,00 alle ore 12,00 e dalle ore 16,00 alle ore 18,00)

Oppure si può chiamare la Signora Adele al numero:

0761 422 172

Il Presidente MAURO LUIGI NAVONE fra ROMUALDO LUZI e MARIA GUELFA VITTORI

Sempre presso Banca della Consulenza srl (che per quest'anno ospita la segreteria dell'Unitre Tuscia ed alcuni corsi nella sua sala a tal fine attrezata), sita in **via della Villa 1/a - Valentano (VT)** è anche possibile, negli stessi orari su indicati, ritirare GRATUITAMENTE il "LIBRETTO DEI CORSI".

Le iscrizioni **per i corsi e i laboratori di Valentano** fino a dicembre 2010 si possono effettuare presso il Bar "Tropicana" di Valentano (VT) - via Roma 22, il martedì e il giovedì dalle ore 10,00 alle 12,00.

Per quanto riguarda Farnese, le iscrizioni si effettuano in Comune a cura della Sig.ra Carla Rossi.

Lettera aperta - Viterbo 4 ottobre 2010

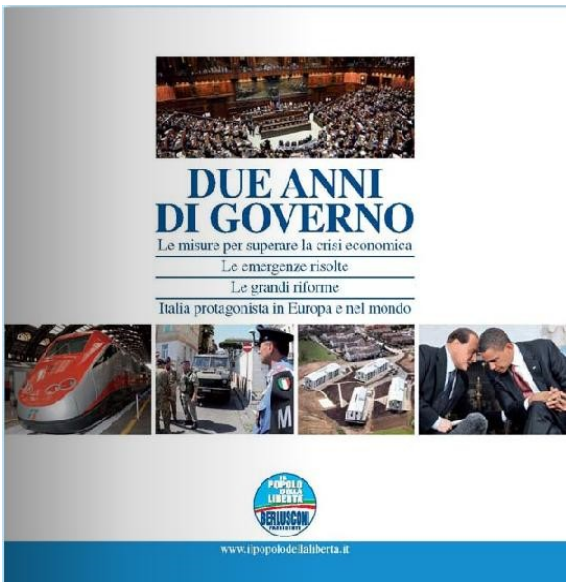
Il Sindaco Marini trova la soluzione al problema del collegamento Viterbo - Roma.

Umberto Cinalli

Caro direttore,
Le scrivo per renderle il merito di rendere questo autunno piovoso meno malinconico.
Negli ultimi mesi alcuni interventi a mezzo stampa - ritenuti veri - hanno fatto sorridere molti lettori e cittadini. I confronti si susseguono, a volte leggeri, spesso inconsapevolmente divertenti. Alcuni hanno il problema di prendersi troppo sul serio ed è per questo che – quando possibile – ricorrere al sarcasmo è una soluzione.
Per questo Le scrivo, dopo aver letto l'ultima divertente provocazione del suo giornale: il sindaco Marini che - cronometro alla mano trova la soluzione al collegamento Viterbo-Roma e scrive a ENAC e Ministro: degno del miglior Luttazzi. Surreale, deliziosamente allusivo, corrosivo senza darlo a vedere. Lo immaginiamo il Sindaco, orologio e taccuino alla mano, a eliminare fermate, fare calcoli complessi, aggiungere carrozze, studiare il profilo della motrice (una maggiore aerodinamica potrebbe far guadagnare almeno 5 minuti … magari con alettoni tipo formula 1).
Perché poi fermare i treni? Potrebbero semplicemente rallentare, con pedane aperte così che i passeggeri possano saltar su in corsa: altri 10 minuti abbondanti!!

E se allungassimo la pista di atterraggio dal Bagnaccio fino a Ponte di Cetti? Gli aerei potrebbero procedere a terra fino a guadagnare almeno 15 minuti. Magari ci facciamo una pista ciclabile accanto collegandola con quella di strada Bagni.
Poi ci sarebbero tanti spazi alla Volpara che non sono stati ancora valorizzati dal punto di vista immobiliare: milioni di metri cubi e migliaia di voti. Come non averci pensato prima!?! Come sarebbe bello avere politici e amministratori così creativi e fantasiosi.
Invece dobbiamo accontentarci di persone fin troppo serie che fanno progetti con tanto di valutazioni di impatto e di studi approfonditi e trasparenti. Che noia.

Lettera al giornale 25 ottobre 2010



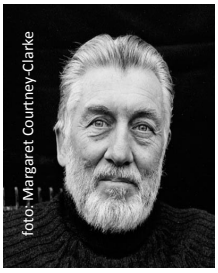
Il presidente del Consiglio Silvio Berlusconi invierà a tutte le famiglie italiane un volume sull'attività svolta dal governo in questi due anni. Lo ha annunciato lo stesso Berlusconi nella conferenza stampa tenuta in serata a Palazzo Chigi. "Invieremo a tutte le famiglie italiane - ha annunciato - il volume sui nostri primi due anni di governo". Berlusconi ha quindi alzato un corposo fascicolo per farlo vedere a tutti i giornalisti e operatori tv, sottolineando che "qui sarà documentato tutto quello che abbiamo fatto". E alla domanda su quante copie, in forma di libro, saranno tirate e spedite, Berlusconi ha risposto "più di dieci milioni" (Asca 6.10.10).
Cari amici, se non volete che vi venga recapitato a casa il libro del presidente del consiglio a spese dello Stato (per cui con i nostri soldi!!!) per farci raccontare dalle loro parole l'attività del governo (come se non ci accorgessimo in che stato si trova il nostro paese), potete fare così: "con riferimento all'annuncio del Presidente del Consiglio On. Silvio Berlusconi di inviare ad ogni famiglia italiana il libro "Due anni di governo", mi preme comunicarVi che desidero assolutamente NON riceverlo, essendo un mio diritto in base alla legge per la tutela della privacy n. 675/1996 ed il relativo D.P.R. n. 501/1998, nella fattispecie articolo 13 comma (e), e che la spesa relativa che si risparmierà, venga messa a disposizione del Ministero della Pubblica istruzione e/o del Ministero della Sanità. Ringraziando per l'attenzione porgo distinti saluti.".
Collegatevi a questo link e incollate il testo qui sopra nel testo della e-mail: http://www.governo.it/scrivia/scrivi_a_trasparenza.asp

Laura Lucibello

LETTERA AL DIRETTORE.

Leggo con sgomento che questa settimana è dedicata agli handicappati. E mi sono chiesto se fosse un'operazione prettamente propagandistica alla quale partecipano tutte le autorità.
Nel settembre 2003 fui reso handicappato da una iniezione anestetica spinale (anzi due, perché alla prima il dottor Lepri non riuscì a penetrare con l'ago dentro la spina dorsale) all'ospedale Belcolle di Viterbo. Avevo firmato per l'anestesia totale spiegando al dottore le ragioni di questa mia esigenza.
Quando uscii dall'ospedale dopo l'operazione (eseguita alla perfezione dal chirurgo Massimo Fattorini) non sentivo più quando il piede della gamba destra mi arrivava a terra. Mi consigliarono di prendere il Neurontin, che non mi fece niente. Dopo sei mesi un medico mi disse che non sarei più guarito perché i nervi ancora non riescono a guarirli, in questo caso il nervo sciatico della mia gamba destra risultò lesionato. Cammino male, storto e solo per piccole distanze con un bastone seggiola, faccio continue cure (pagate da me) e i dolori si fanno sentire sempre. Andai dall'avvocato che dovette scrivere all'ospedale per ottenere la cartella clinica (a me dissero che era andata persa) e fui anche in seguito trattato con metodi che non esito a definire mafiosi, indegni per la professione dei medici ed altrettanto vergognosi per un ospedale.
Andai dal Servizio Sociale (sic!!!) del Comune di Viterbo dove ho presentato le domande per farmi almeno rimborsare le due seggiole Stannah che ho dovuto mettere a casa, non ho sentito più niente. La Commissione Invalidità della AUSL evidentemente e anche giustamente è un apparato molto diffidente (a causa di tutte le invalidità dichiarate falsamente) e mi ha quest'anno riconosciuto il 70% di invalidità (40% per la sordità e solo il 30% per la gamba). Per conoscere questa percentuale ho passato una mattinata negli uffici (palazzo di vetro, ma di vetro poco trasparente!) della AUSL senza ottenere una risposta e per ottenerla ho di nuovo dovuto chiedere aiuto all'avvocato.
Invece di assistere gli handicappati mi pare che veniamo soltanto ostacolati e meno male che cammino ancora un po', ma per quelli che stanno peggio di me questo mondo e questa burocrazia dev'essere un inferno al quale non ci si riesce nemmeno a ribellare. Sono caduto parecchie volte (la gamba destra può cedere completamente ed all'improvviso) col risultato che anche il ginocchio destro si è rovinato per cui ritengo di aver diritto almeno ad un accompagnamento, un indennizzo. A Viterbo l'esistenza per gli handicappati non è semplice, i parcheggi riservati sono spesso occupati abusivamente e a Bagnaia, dove abito, regna la più completa anarchia: il borgo giorno e notte invaso da macchine che non hanno permessi. L'irresponsabilità del Comune è in questo caso enorme, perché ambulanze, Vigili del Fuoco e persino le Forze dell'Ordine hanno difficoltà o sono addirittura impossibilitati di passare in caso di necessità. Durante le sacrosante feste parcheggiare diventa impossibile, non hanno la sensibilità e l'intelligenza di assegnare posti alternativi temporanei dove gli handicappati possono lasciare le loro macchine.
Che vergogna!!! Altrettanto irresponsabile è il fatto che le strisce pedonali sono quasi cancellate e che non vengono mantenute visibili. Nell'ultimo mese sono stato quasi investito per tre volte dalle macchine, una situazione di grande pericolo più volte segnalata ma.... nessuna risposta.
Quando vado in piazza del Comune gentili vigilesse mi fanno sempre parcheggiare per poter accedere agli uffici, per andare in qualche negozio, per partecipare ad un convegno in Prefettura o allo Schenardi. La sera del 10 agosto per poter assistere al concerto del mio amico Harold Bradley nel cortile del Comune, ho parcheggiato dove le suddette vigilesse mi fanno sempre parcheggiare e senza arrecare nessun danno alla sicurezza o impedimento alla circolazione. La mia macchina aveva il contrassegno dell'invalidità bene esposto e accanto c'era parcheggiato l'automezzo dell'organizzazione del concerto con tanto di autorizzazione del Comune. All'uscita abbiamo trovato le multe. L'organizzatore si è scusato, ha preso la multa mia dicendo che l'avrebbe portata dal Sindaco Marini. Può darsi che il solerte vigile abbia fatto legalmente il suo dovere, ma il risultato pratico è che il centro storico per me diventa zona praticamente off limits, salvo quando ci trovo le mie care vigilesse, forse più ligie e anche più comprensive di tanti loro colleghi. La multa mi è ora arrivata a casa e vorrei che il Sindaco si attivasse per levarmela.
L'elenco sarebbe ancora lungo, ma spero che le mie richieste ricevano una risposta adeguata anche perché certamente non peseranno sul deficit del Comune o altri enti implicati.

Peter Boom



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

CONDIZIONALITÀ,

UNA DELLE REGOLE PRINCIPALI PER IL FUTURO DELLA POLITICA AGRICOLA COMUNE PER UN'AGRICOLTURA PROTAGONISTA DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE, DALLA BIODIVERSITA' ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE

Riduzione dell'erosione del suolo, mantenimento della fertilità dei terreni, salvaguardia della biodiversità. Questi i primi risultati positivi ottenuti dall'agricoltura italiana nella nuova sfida ambientale tracciata dalla Politica agricola comunitaria - che a questi obiettivi destina una fetta importante dei finanziamenti Pac – attraverso la cosiddetta "**condizionalità**". Ovvero attraverso l'insieme di regole, stabilite dalla Comunità europea, che gli agricoltori devono rispettare per garantire standard elevati riguardo alla difesa dell'ambiente e del territorio, sicurezza alimentare, salute pubblica, nonché benessere degli animali. È quanto emerge dal primo rapporto sull'applicazione di questo insieme di impegni ambientali, presentato l'8 ottobre scorso a Roma nel corso del **Workshop Condizionalità 2010**, organizzato dalla Rete Rurale Nazionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in collaborazione con la Commissione europea e Agea.

I dati divulgati, che dimostrano con evidenza come l'agricoltura rappresenti un elemento imprescindibile per garantire il rispetto dell'ambiente, rivelano che nel 2008 le verifiche in campo sul rispetto dei vincoli imposti dalla normativa europea hanno interessato oltre 22mila aziende, più che quadruplicate rispetto al 2005, anno in cui il sistema è stato introdotto. Le infrazioni contestate sono state 2.600, per la maggior parte legate alla complessità dei criteri di gestione obbligatori, in particolare all'applicazione delle prescrizioni agronomiche nelle zone vulnerabili ai nitrati. Queste complessità non hanno comunque impedito di raggiungere concreti risultati positivi in termini di impatto ambientale dell'attività agricola.

Per quanto riguarda l'erosione del suolo, il monitoraggio su alcune aree test ha evidenziato una sostanziale riduzione: pari a cinque volte nel caso dei terreni inerbiti, fino quasi ad azzerarsi nei casi un cui si fa ricorso ai solchi acquai temporanei nei campi coltivati a mais. Positivo anche l'impatto sulla salvaguardia della biodiversità, in particolare per le specie di uccelli, il cui habitat è strettamente legato all'attività agricola, che dal 2005 al 2009 ha presentato un trend crescente delle specie censite.

Come tutte le clausole, anche la condizionalità prevede una penale in caso di inadempienza che, in funzione del livello di infrazione, può comportare una riduzione dei contributi comunitari fino al 20 per cento; nei casi più gravi e reiterati si può arrivare all'esclusione del pagamento annuale.

Attualmente, il totale degli aiuti diretti erogati alle aziende agricole italiane sotto forma di "titoli Pac" (1° pilastro) ammonta a circa 3,8 miliardi di euro, frazionati in 9,5 milioni di titoli abbinati a 8,48 milioni di ettari. La media degli aiuti diretti per azienda è pari a 2.500 euro, che comprende una forbice molto ampia a livello regionale: in testa la Lombardia, con una media di oltre 10.000 euro per azienda, seguita dei 6.500 euro del Piemonte; in coda la Liguria, con meno di 600 euro. Quanto al 2° Pilastro (sviluppo rurale) la condizionalità si applica a diverse misure ambientali dell'Asse 2 dei Programmi di sviluppo rurale per un ammontare di quasi un miliardo di euro l'anno.

I requisiti di condizionalità interessano attualmente 1,3 milioni di aziende agricole, quasi il doppio rispetto al 2005, per il progressivo aumento dei vincoli, ma anche per le successive riforme Pac che hanno fatto confluire diversi regimi di aiuti comunitari all'interno del Pagamento unico aziendale.

Un giro di vite voluto dall'Unione Europea proprio per rafforzare i comportamenti virtuosi degli agricoltori, in coerenza con il nuovo modello europeo che vede l'agricoltura non più come semplice serbatoio di materie prime agricole, ma anche come produttrice di "beni pubblici" a vantaggio dell'intera collettività. Un obiettivo destinato a rafforzarsi con il prossimo negoziato sulla Pac e sulle prospettive finanziarie post 2013.

"Nell'ambito della condizionalità esistono – ha affermato, durante il convegno, il Direttore generale della competitività per lo sviluppo rurale del Ministero delle politiche agricole Giuseppe Blasi – *dei punti chiave come controllabilità dei risultati in campo, nessuna discriminazione tra agricoltori, semplificazione e possibilità di comunicare all'opinione pubblica i risultati raggiunti. Elementi che possono contribuire ognuno con la propria parte alla costituzione di un pacchetto di impegni fondamentali per il concetto di agricoltura come produttrice di beni pubblici, anche in vista della prossima riforma comunitaria post-2013. Su questa linea, oggi abbiamo presentato una serie di buone pratiche a livello europeo e abbiamo cercato di mostrare la loro applicabilità nel contesto attuale*".

Invito a presentare proposte per l'assegnazione del premio ANDERS WALL.

La data di scadenza è stata prolungata al 31 dicembre 2010.

Il premio Anders Wall è assegnato a chi ha portato un particolare contributo all'ambiente rurale all'interno della Comunità Europea.
Criteri di ammissibilità - Investire importanza a livello locale, nazionale ed europeo, oltre che l'uso di strumenti di qualità e pratiche di gestione che contribuiscano al miglioramento della qualità dell'ambiente.
Criteri di selezione - Costituiscono criteri di preferenza i seguenti elementi: la salvaguardia e la valorizzazione del paesaggio; il mantenimento della biodiversità; la salvaguardia dell'eredità culturale delle campagne; il contributo allo sviluppo economico sostenibile a livello locale.
Descrizione del premio - Al proprietario del terreno del progetto selezionato sarà assegnato un premio di € 10,000.

Anders Wall Award
Friends of the Countryside
Rue de Trèves 67
BE - 1040 Brussels
Tel: + 32 (0)2 235 2004
Fax: + 32 (0) 2 234 3009
email forest@elo.org

ELO European Landowners' Organization

CeFAS
AZIENDA SPECIALE
FORMAZIONE E SVILUPPO
Camera di Commercio Viterbo

TUSCIA VITERBESE

"Dalla DIA alla SCIA: il nuovo quadro normativo"

Seminario formativo per funzionari pubblici e Associazioni di categoria sulla nuova normativa che semplifica l'avviamento di nuove imprese.

Lo **Sportello Unico Tuscia** del **CeFAS**, Azienda speciale della **Camera di Commercio di Viterbo**, ha organizzato il seminario formativo "**Dalla DIA alla SCIA: il nuovo quadro normativo**", rivolto esclusivamente ai funzionari degli Enti pubblici e delle Associazioni di categoria.
Tra i temi affrontati gli effetti del passaggio normativo dalla DIA alla SCIA, l'ambito di applicazione della SCIA, la tutela giuridica delle DIA e della SCIA, la responsabilità civile e penale del responsabile al procedimento.
La SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), disposta con il provvedimento legislativo 122/2010 entrato in vigore dal 31 luglio scorso, sostituisce sia la DIA (Dichiarazione di Inizio Attività) con effetto immediato sia la DIA con effetto differito. Questo vuol dire che per l'imprenditore è sufficiente una semplice comunicazione all'ufficio pubblico competente, in cui dichiara e certifica di essere in possesso dei requisiti richiesti a norma di legge, e l'impresa può iniziare a operare, senza attendere le relative autorizzazioni. Successivamente l'Ente pubblico ha tempo 60 giorni, dalla presentazione della domanda, per istruire la pratica ed effettuare i controlli. Nel caso venisse verificata la carenza dei requisiti e dei presupposti richiesti dalla legge, verranno presi provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività, salvo che l'interessato provveda ad adeguarsi alla normativa entro il termine fissato.

Antitrust, ancora sanzioni per Telecom

Telecom dovrà pagare una multa di 100 mila euro per pratica commerciale scorretta in relazione ai messaggi pubblicitari di promozione "Maxxi Ricarica 10" e "30".
L'Autorità garante della concorrenza e del mercato (**Antitrust**) ha comminato a **Telecom** una **sanzione amministrativa** pecuniaria pari a 100 mila euro complessivi per pratica commerciale scorretta. Una multa partita da 70 mila euro, ma aumentata di 30 mila euro a causa della circostanza aggravante, per Telecom, di essere già destinataria di provvedimenti in **violazione del Codice del consumo**.

Il messaggio pubblicitario che ha destato le attenzioni dell'Antitrust è stato quello relativo alle opzioni tariffarie "**Maxxi Ricarica 10**" e "**Maxxi Ricarica 30**" diffuso sul proprio sito Internet «*attraverso formulazioni ambigue ed omissive*».
In particolare, si legge nel Bollettino settimanale dell'Autorità per la concorrenza e il mercato, al centro della valutazione è stato il messaggio: «*Con Maxxi Ricarica moltiplichi per 4 il valore della tua Ricarica! Con Maxxi Ricarica 10 infatti ricarichi 10 euro e comunichi per un totale di 40 euro*».
Secondo l'Antitrust «*l'utilizzo del termine "ricarichi 10 euro" oppure "ricarichi 30 euro" nonché dell'espressione "con Maxxi Ricarica moltiplichi per 4 il valore della tua Ricarica!", poteva ingenerare nell'utente il convincimento che il prezzo indicato rappresentasse un credito telefonico al quale si sarebbe sommato un ulteriore credito riconosciuto in omaggio, in misura fino a quattro volte il valore della ricarica*».

Le comunicazioni commerciali omettevano, invece, di chiarire che parte del prezzo di ricarica costituiva in realtà il **costo di attivazione** delle promozioni tariffarie in oggetto, mentre il credito telefonico effettivamente acquistato verso tutte le utenze era inferiore.
«*Inoltre* - aggiunge l'Authority - *a partire dal momento dell'attivazione della promozione, a tale credito residuo (cioè al netto del costo di attivazione) si aggiungeva un credito ulteriore soggetto, tuttavia, a varie limitazioni e vincoli di destinazione*».
Anche l'**Agcom** – sentita per un parere – ha evidenziato come «*il messaggio diffuso su Internet omette di specificare la circostanza che il costo della ricarica è comprensivo di quello di attivazione e che dunque la comunicazione non si caratterizza né per completezza, né tantomeno per **trasparenza informativa** relativamente alle caratteristiche e alle complessive condizioni economiche di fruizione dell'offerta pubblicizzata*».

Lorenzo Gennari

Bambini su Facebook, i consigli degli esperti

Neuropsichiatri e psicologi dell'Ospedale pediatrico Bambino Gesù ammoniscono: "*No ai rapporti virtuali tra genitori e figli, ma i social network non vanno demonizzati*".
È questo, in sintesi, il parere degli esperti dell'**Ospedale pediatrico Bambino Gesù** nei confronti della crescente diffusione di strumenti di socializzazione virtuale come **Facebook** tra i più giovani.
«*Come tutti gli strumenti potenti però, bisogna saperli maneggiare in modo da non farsi del male* - spiegano i medici - *Per un genitore e un figlio i social network altro non sono che la proiezione in rete della qualità delle relazioni vissute quotidianamente tra le pareti domestiche*».
L'età di chi si affaccia a questo mondo virtuale è sempre

più bassa e la tentazione di utilizzare gli strumenti informatici dei propri figli per controllarli è, per molti genitori, molto forte: c'è chi attiva il proprio profilo e poi chiede l'amicizia al figlio, chi cerca di utilizzare le chiavi d'accesso al profilo del figlio per conoscere il suo mondo, i suoi contatti, i suoi interessi.

Eppure - ammoniscono gli esperti - tali comportamenti equivalgono allo **sbirciare nel diario segreto** perché in rete, soprattutto i ragazzi, esprimono emozioni, pensieri, gusti, affidando ai social network anche sfoghi personali, ma che, nel proprio immaginario, devono restare preclusi alla sfera dei genitori.

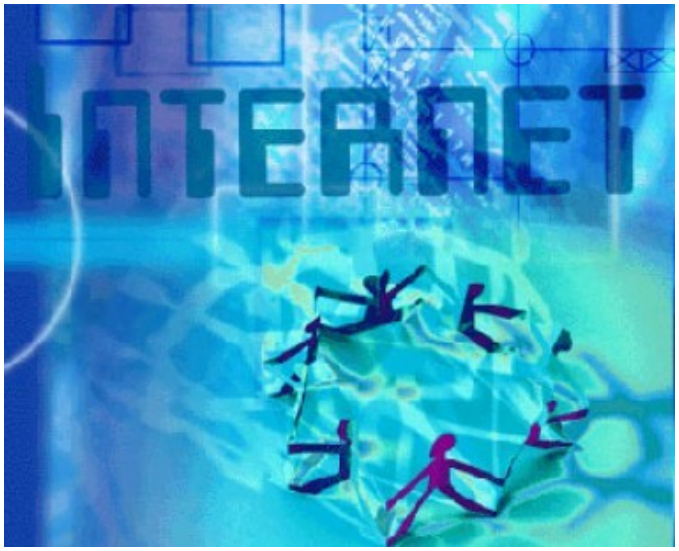
Un altro rischio è la **virtualizzazione del rapporto** figlio-genitore in cui si dialoga in rete ma si resta in silenzio a tavola. L'approccio migliore è la creazione di una relazione solida tra genitore e figlio, che permetta all'adolescente di affrontare ogni argomento, eventuali ansie, paure e preoccupazioni derivanti da contatti e richieste giunte tramite internet e i social network.

Intanto, anche da parte degli stessi sviluppatori dei social network, c'è una **maggiore attenzione** al mondo dei minori e alla loro tutela.

Ad esempio, l'attivazione di un tasto "segnalazione di abusi" di facile uso e immediatamente accessibile, la classificazione automatica come "privati" dei profili completi online e degli elenchi di contatti di utenti registrati come minorenni, l'impossibilità di compiere ricerche sui profili privati di utenti minori, su siti Internet o tramite motori di ricerca.

Lorenzo Gennari

Depressione per teenager malati di Internet



Secondo uno studio condotto in Cina, i teenager che passano troppo tempo davanti alla Rete rischiano di finire in depressione

Quanti di noi oggi possono affermare di non sentirsi persi senza Internet? Sicuramente in pochi. Non è certo cosa nuova che la Rete sia ormai diventata una costante nella vita di ognuno. Come non sono nuove le conseguenze che un uso eccessivo può provocare. Solitudine, pigrizia, mancanza di relazioni reali sono tra le più diffuse. Un nuovo studio condotto in Cina rivela che passare troppo tempo a navigare, soprattutto per i giovanissimi, può portare alla **depressione**.

L'indagine ***Effect of Pathological Use of the Internet on Adolescent Mental Health***, pubblicata su ***Archives of Pediatrics & Adolescent Medicine***, è stata condotta da un team di esperti di patologie mentali.

L'obiettivo era esaminare gli effetti che un uso patologico della Rete aveva sugli adolescenti cinesi. L'ipotesi di fondo era che questo uso determinava serie patologie mentali, tra cui ansia e depressione.

Il test, sottoposto agli adoloscenti tra i 13 e i 18 anni, ha rivelato che il rischio di cadere in depressione è maggiore in quei ragazzi che sentono di non poter resistere a lungo senza avere un dispositivo in grado di collegarsi ad Internet. In particolare, più del 6% dei ragazzi sottoposti al test ha dimostrato di farne un uso eccessivo.

Il risultato a cui sono giunti gli esperti è stato, dunque, che i giovani che non hanno mai manifestato alcuna patologia mentale potrebbero cadere in depressione nel caso in cui non riuscissero più a staccarsi dalla Rete. Nessuna relazione significativa è stata invece riscontrata tra l'uso patologico e l'ansia.

EMERGENZA RIFIUTI IN ITALIA

"*I cittadini meritano il coinvolgimento in scelte responsabili e non l'imposizione con la forza di soluzioni sbagliate. L'emergenza campana potrà essere risolta solo quando si comincerà a programmare soluzioni tecniche serie, percorribili e in linea con le politiche comunitarie di settore* - dichiara Stefano Leoni Presidente del WWF commentando gli episodi di tensione di questi giorni in Campania - *Finché si continuerà a parlare solo di discariche e inceneritori, come ha fatto finora il Dipartimento della Protezione Civile e gran parte della classe politica, si otterranno solo disordini e proteste. Mentre la nuova legge sui rifiuti impone obiettivi di riduzione della loro produzione e obiettivi di recupero di materia perlomeno dal 50% di quelli prodotti, in Campania non viene sostenuta alcuna politica di sviluppo legato a questi settori*".

"*Ma la situazione, incentivando inceneritori e discariche, non potrà che peggiorare ulteriormente provocando più impianti di servizio e meno recupero di materia dai nostri rifiuti* – continua Leoni - *Quello che il Governo, infatti, non esplicita chiaramente è che l'Italia è il terzo stato europeo tra quelli che posseggono il più alto numero di inceneritori di rifiuti e non "brilliamo" certo tra i paesi europei nel recupero della materia*".

"*E' tutto il contrario di quello che ci chiede l'Unione Europea. Siamo giunti al paradosso che le nostre imprese del riciclo importano* - tranne che per la carta - *rifiuti selezionati da altri stati. Continuando in questo modo dobbiamo attenderci altre emergenze, molto più difficili da risolvere. Fra l'altro assistiamo ad assurde decisioni come quella assunta lo scorso agosto, su segnalazione del Ministro degli Interni, di sciogliere il Comune di Camigliano nel casertano, che 'viaggiava' verso il 70% di raccolta differenziata, 'reo' di non aver aderito alla provincializzazione della gestione dei rifiuti!.*"

Progetto pilota per sovvenzioni di ricerca europea per il giornalismo investigativo transfrontaliero

Scadenza: 15 gennaio 2011

Obiettivo: questo progetto pilota è stato creato sulla base delle modifiche introdotte dal Parlamento europeo al bilancio dell'Unione Europea del 2010. Ai fini del progetto, il giornalismo investigativo è definito come un tipo di giornalismo che si serve di qualunque mezzo di comunicazione e che affronta tematiche in maniera critica allo scopo di:

- individuare e smascherare qualunque violazione di leggi, regole o norme morali da parte di organizzazioni o individui;
- analizzare le politiche o il funzionamento di governi, società o altre organizzazioni;
- richiamare l'attenzione sulle tendenze sociali, economiche, politiche o culturali, individuando così i cambiamenti della società.

Azioni: l'obiettivo di questo progetto pilota è di testare i metodi per sostenere i giornalisti che si occupano di storie transfrontaliere in ambiti nei quali i media tradizionali normalmente non investono risorse ed incoraggiare la nascita di uno spazio pubblico europeo. Per promuovere questo tipo di giornalismo, e in linea con le modifiche introdotte dal Parlamento europeo al bilancio del 2010, è prevista l'assegnazione di una serie di sovvenzioni per sostenere progetti investigativi che coinvolgeranno giornalisti di almeno due Stati membri, con una dimensione transfrontaliera o europea che scaturisce dalle prospettive nazionali, regionali o locali su tematiche di interesse sostanziale per il pubblico europeo. I progetti potranno affrontare qualunque tema di interesse comune a qualsiasi livello: locale, regionale, nazionale o internazionale. Potranno avere come oggetto qualunque area di attività della società: settore pubblico o privato, politica, economia, scienza, arte, cultura o intrattenimento.

Chi può partecipare: affinché la domanda di finanziamento sia presa in considerazione, i candidati (persone fisiche o giuridiche) dovranno soddisfare i seguenti requisiti:

- dovranno costituire un gruppo composto da due o più giornalisti, provenienti da almeno due Stati membri dell'Unione europea, uno dei quali è il capogruppo;
- giornalisti provenienti da paesi terzi potranno fare parte del gruppo a patto che la loro presenza sia giustificata dal tema o dalla portata geografica del progetto e che la condizione di avere almeno due membri provenienti da due Stati membri sia rispettata. Per giornalisti si intendono liberi professionisti che lavorano già nell'ambito dei media, in grado di svolgere incarichi con qualunque mezzo d'informazione (stampa, fotografia giornalistica, stampa quotidiana o settimanale, radio, televisione, informazione online). Gli studenti di giornalismo all'ultimo anno o che frequentano corsi post-universitari possono partecipare, ma non possono assumere il ruolo di capogruppo. I gruppi non possono essere costituiti esclusivamente da studenti.

Entità contributo: l'importo reso disponibile per questo bando è di 1.100.000 EUR. A seconda del tipo di progetto le somme assegnate possono variare considerevolmente. L'importo del finanziamento richiesto non potrà superare il 75% dei costi totali ammissibili di ciascun progetto.

Come partecipare: i candidati dovranno riempire il modulo di domanda di finanziamento (*allegato 1*) che dovrà essere adeguatamente completato e firmato dal capogruppo, come prova del fatto che possiedono la capacità professionale necessaria per portare a termine le attività proposte. Dovranno inoltre inviare, insieme alla domanda, il curriculum vitae di ciascun membro del gruppo. In particolare, dovranno fornire i dettagli di almeno tre lavori attinenti, di giornalismo o giornalismo investigativo, prodotti nel corso degli ultimi tre anni da qualunque membro del gruppo. Le domande di finanziamento vanno redatte in una qualunque delle lingue ufficiali dell'UE e corredate di una breve sintesi in inglese, come richiesto nel modulo di domanda.

Paesi ammissibili: 27 Stati membri dell'Unione europea (Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Olanda, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica ceca, Repubblica slovacca, Romania, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria).

Per saperne di più ed, eventualmente, avviare l'iter per la domanda:

Banca della Consulenza srl

800 770 273

COLDIRETTI VITERBO

Coldiretti: dall'incontro UE-Turchia nulla di nuovo per le nocciole

Si è svolto il 28 settembre l'incontro annuale tra Unione Europea e Turchia, incontro che qualcuno ha voluto ospitare in Italia e che ha cercato di vendere come una novità, forse perché, in precedenza, non partecipava.
L'incontro è tradizionalmente un momento di confronto tra le delegazioni dell'UE e della Turchia, sicuramente interessante, per quanto riguarda l'analisi dell'approccio turco alle problematiche corilicole, ma inutile per quanto concerne la possibilità di trovare punti condivisibili in materia di strategie commerciali.
A nostro parere qualcuno ha equivocato il contesto. Noi crediamo che l'ambiente più idoneo per questo tipo di incontri sia Bruxelles, con la fredda razionalità delle sue sale. I palazzi storici, le cene di gala, le visite guidate, forse sarebbe meglio destinarle ai buyer dell'industria o della distribuzione, soggetti insomma che comprano, non al più grande produttore mondiale di nocciole.
In ogni caso, anche quando fosse il caso di lasciarsi andare all'ospitalità ed alla galanteria, forse sarebbe meglio cercare di presentare meglio le cose, vista la magra figura fatta con l'illustrazione delle DOP/IGP corilicole italiane, dove invece gli spagnoli, con una presentazione supportata da diapositive, semplice, ma efficace, hanno saputo rappresentare bene il loro sistema. Oltretutto, si è trascurato il prodotto del territorio ospitante, la "Nocciola Romana DOP". Ma, ripetiamo, non era in ogni caso il contesto adatto per fare promozione.

Relativamente all'incontro, vediamo cosa è emerso.
Al di là delle previsioni produttive, che lasciano il tempo che trovano, visto che i dati sono poco attendibili (i dati presentati dai turchi sarebbero in difetto per almeno 50-100.000 tonnellate), è emersa la difficoltà turca nell'attuare la politica di espianti delle superfici considerate non vocate e che dovrebbero essere destinate ad altre produzioni. Tali superfici, che dovrebbero avere una estensione di circa 200-240.000 ettari, sul totale di 670.000 ha coltivati, si sono ridotte, nel corso della 1° campagna di espianto di solo 354 ettari (327 produttori!), segnando un risultato che Coldiretti, intervenendo all'incontro, ha commentato come deludente.
E' poi emersa la contrazione dei consumi europei di nocciole, anche se prospettive positive si potrebbero aprire sui mercati orientali, Cina e India, in primis e la delegazione turca ha chiesto di attivare sinergie con gli operatori dell'UE per promuovere i consumi di nocciole nel mondo, dimenticando di essere loro quelli che producono eccedenze, non essendo la produzione italiana, la più rilevante a livello UE, neppure sufficiente a coprire i consumi nazionali e le esigenze dell'industria in termini di export.

Coldiretti ha rimarcato l'occasione persa dall'UE con il "Fruit school scheme", ossia con il programma comunitario di promozione dei consumi di ortofrutta nelle scuole richiedendo che venga rivista la norma, con l'inserimento nei programmi promozionali anche della frutta in guscio.
La discussione si è poi spostata sul tema controlli e aflatossine e la commissione Ue ha rimarcato che dopo l'innalzamento dei limiti vi è stato un miglioramento della sanità delle nocciole turche importate in Europa (non poteva essere diversamente avendo innalzato la soglia è stato come spalancare una nuova porta). La delegazione turca, non ancora soddisfatta, si è profusa in una serie di richieste in merito ai controlli tra cui un ulteriore innalzamento del livello di residui di aflatossine previsto dall'UE, con particolare riferimento all'aflatossina B1, non prevista dal Codex Alimentarius, la richiesta di abbassare la percentuale dei controlli dal 10 al 5%, e una riduzione dei tempi di sosta in dogana per le verifiche. Sul tema è intervenuta la sola Coldiretti che ha rimarcato la sua contrarietà alla decisione di innalzare i limiti per le aflatossine presa dall'UE, considerato che queste sostanze sono cancerogene e genotossiche.
I turchi hanno quindi presentato i loro schemi di difesa antiparassitaria, improntati su oltre 20 principi attivi vietati da anni nell'UE, provocando le proteste delle delegazioni italiana e spagnola.

In conclusione, è importante partecipare e Coldiretti lo ha sempre fatto di diritto, senza bisogno di invito in quanto membro del Copa Cogeca, da protagonista e non come semplice comparsa e continuerà a farlo, senza bisogno di sperperare soldi pubblici o dei produttori per ospitare non clienti, ma concorrenti: questi incontri devono essere più spartani e con meno fronzoli, anche per rispetto a chi produce. I turchi vanno per la loro strada, senza farsi condizionare dal fatto di essere un paese candidato ad entrare nell'UE e, da questo punto di vista, crediamo che sia deludente l'atteggiamento comunitario che dovrebbe richiedere un maggiore impegno nell'armonizzare la loro normativa fitosanitaria alla nostra e strumenti di mercato (aiuti ed espianti) non distorsivi della concorrenza.

AUSL VITERBO in collaborazione con Associazione onlus "Obiettivo Prevenzione Salute" (O.P.S.) - Farnese (VT)

A cura di Simona Mingolla

Si è tenuto lo scorso 22 settembre a Farnese l'incontro "***Il cancro… se lo vuoi sconfiggre …devi cercarlo***" al fine di informare la popolazione che nel mese di ottobre 2010 i cittadini, maschi e femmine, residenti a Farnese di età compresa tra 50 e 74 anni riceveranno al proprio domicilio l'invito a partecipare al programma di Screening del cancro del colon-retto.

Questo progetto è reso possibile grazie alla collaborazione dell'Associazione OPS e di ***Angelo Milioni***, medico di famiglia del comune di Farnese (nella foto in alto, a destra), con la Ausl di Viterbo che da diversi anni attiva programmi di Screening del tumore del collo dell'utero e del tumore della mammella. All'incontro sono intervenuti ***Silvia Brezzi*** (foto in alto, a sinistra), coordinatore dei programmi di Screening, che ha presentato alcuni dati significativi ed il calendario di attività dell'Unità mobile di Mammografia nei comuni del Distretto (ricordiamo che nel Distretto 1, e in particolare nei comuni di Farnese, Latera, Gradoli, Ischia di Castro e Valentano, la partecipazione delle donne ai programmi di Screening dei tumori femminili è tra le più alte di tutta la provincia!), il professor ***Anti*** che ha illustrato le caratteristiche del programma di Screening del tumore del colon-retto, che è il terzo

programma di cui è dimostrata l'efficacia e ***Giuseppe Piermattei***, direttore del Distretto 1.

La caratteristica principale dei programmi di prevenzione è quella di offrire attivamente e gratuitamente alla popolazione sana prestazioni diagnostiche, allo scopo di scoprire precocemente i tumori e quindi intervenire per scofiggerli. Sensibilizzare la popolazione sull'importanza di aderire all'invito è un obiettivo importante e condiviso, ma purtroppo ancora esistono resistenze nei confronti della prevenzione. Volontariato, operatori della Ausl e Comune di Farnese hanno realizzato una sinergia per vincere insieme la battaglia contro i tumori e saranno i primi di questo progetto pilota della Provincia da Viterbo.

I volontari dell'ormai ventennale Associazione Obiettivo Prevenzione Salute sono ormai "collaudati" in questo tipo di azioni ed è grazie (occorre ricordarlo) ad organizzazioni di questo tipo che i programmi di screening possono essere svolti con efficienza ed efficacia sul territorio di riferimento! Essi, infatti, consegneranno a domicilio l'invito e la provetta per raccogliere il campione di feci su cui effettuare la ricerca del sangue occulto. Gli stessi volontari riporteranno le provette a Viterbo presso l'Unità operativa di Gastroenterologia dove avviene la lettura. In caso di esito normale l'Unità operativa di Coordinamento dei programmi di Screening invierà a casa la risposta. Nel caso in cui si riscontrasse la presenza di sangue, gli utenti saranno contattati per concordare l'appuntamento per effettuare la colonscopia a Belcolle e, quindi, l'eventuale trattamento o successivi controlli.

Tumore al colon-retto: diagnosi e sintomi

A cura di Simona Mingolla

DIAGNOSI

Il tumore dell'intestino crasso è localmente invasivo, ossia si diffonde attraverso l'intero spessore della parete intestinale fino ad invadere gli organi adiacenti. I sintomi dell'occlusione si presentano quando il lume dell'intestino è completamente ostruito. Tuttavia la **diffusione metastatica**, cioè a distanza, può evidenziarsi prima che l'accrescimento locale abbia provocato sintomi. Le sedi più comuni di metastasi sono il fegato e il peritoneo (una sorta di membrana che avvolge gli organi addominali); altre sedi sono il polmone, l'encefalo e le ossa, ma queste sono rare in assenza delle metastasi epatiche. In presenza di diffusione al peritoneo, spesso si assiste anche alla comparsa di un versamento liquido intraddominale **(ascite)**. Circa il 25 % dei pazienti presenta metastasi epatiche al momento della resezione del colon-retto e approssimativamente il 50 % di tutti gli altri pazienti svilupperà successivamente metastasi al fegato.

La prognosi è significativamente migliore quando il tumore è diagnosticato e trattato a un stadio precoce. Considerata l'importanza della visita clinica, nella diagnostica del tumore colon-rettale deve essere valorizzato il ruolo del medico di medicina generale. Ogni paziente con una storia clinica che faccia pensare a un tumore colon-rettale dovrebbe essere sottoposto a un esame di tutto il colon. L'obiettivo è di diagnosticare la lesione primaria e di escludere qualsiasi altra lesione contemporanea, poliposa o tumorale. Si può ottenere questo risultato con esami endoscopici (la colonscopia) o radiologici (il clisma opaco).

Fatta la diagnosi la fase successiva consiste nella valutazione dell'estensione (**stadiazione**) del tumore del colon-retto, tramite l'utilizzo della diagnostica per immagini (ecografia, tomografia computerizzata, risonanza magnetica nucleare).

Esame clinico

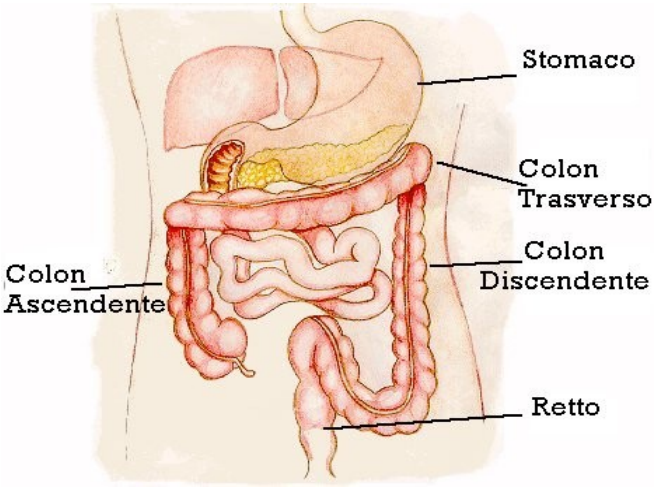
Le caratteristiche principali dell'esame clinico che portano al sospetto del tumore del colon-retto sono i sintomi dell'anemia e la presenza di masse addominali palpabili. L'ittero (colore giallo della pelle e delle sclere), l'epatomegalia (ingrossamento del fegato) e l'ascite, sono indici di malattia avanzata e sono predittivi di una prognosi peggiore.

Esplorazione digitale rettale

L'esplorazione rettale è un esame semplice che, pur limitandosi solo alla parte terminale del retto (i primi 10-12 cm dal margine anale), può consentire di svelare sino al 10-15 per cento dei tumori del grosso intestino.

Marcatori tumorali

Come per altri tumori, anche per il tumore del colon-retto esiste la possibilità di cercare e determinare, nel sangue, la presenza di particolari sostanze dette marcatori (o marker tumorali), correlate all'esistenza del tumore stesso. I marcatori che vengono dosati più spesso nel tumore del colon-retto sono detti CEA e CA 19.9. È importante chiarire subito che, poiché queste sostanze vengono prodotte anche da tessuti non tumorali, esiste la possibilità di avere valori elevati di un marcatore in assenza del tumore. Quindi, la sola presenza di un marker tumorale non è sufficiente a porre la diagnosi e deve essere supportata da ulteriori indagini.



Colonscopia

È un'indagine che consente di avere un'immagine diretta della lesione e permette l'effettuazione di interventi sia diagnostici (piccoli prelievi di tessuto o biopsia) sia terapeutici (ovvero l'asportazione dei polipi o **polipectomia**). Richiede una preparazione del paziente (somministrazione di un purgante nel pomeriggio del giorno precedente). È un esame irrinunciabile in popolazioni a rischio (familiarità, polipi o tumori colon-rettali pregressi, presenza di malattie infiammatorie intestinali).

Una variante è la **rettosigmoidoscopia**, esame eseguito con uno strumento flessibile, di facile esecuzione e ben tollerato, e richiede una preparazione semplice, consistente in un microclistere due ore prima dell'esame. Oltre al suo valore come strumento diagnostico, la rettosigmoidoscopia, applicata come test di screening e associata a eventuale polipectomia, sembra indurre una significativa riduzione della mortalità da tumore colon-rettale.

Clisma con bario a doppio contrasto

Consiste nella radiografia dell'addome dopo la somministrazione di una sostanza in grado di renderlo visibile (il mezzo di contrasto). Il clisma opaco ha una sensibilità minore della colonscopia nell'evidenziare polipi più piccoli di 5 mm di diametro. L'accuratezza diagnostica è molto variabile in rapporto all'esperienza del radiologo e alla preparazione intestinale, che deve essere accurata dal momento che eventuali residui fecali interferiscono con la qualità dell'esame. La maggiore limitazione del clisma opaco è l'impossibilità di eseguire una biopsia del tumore o l'asportazione dei polipi nel corso dell'esame, come avviene nel caso della colonscopia, e nell'interferenza con un'eventuale tomografia computerizzata (TAC) che non può essere eseguita prima che siano trascorsi 4-5 giorni circa. Pertanto, in generale, la colonscopia

dovrebbe essere preferita nella maggior parte dei pazienti sospettati di esser affetti da un tumore colon-rettale.

Radiografia del torace

Una radiografia pre-operatoria del torace è utile per rendere evidenti eventuali metastasi polmonari. In casi selezionati, la radiografia convenzionale può essere integrata dalla tomografia computerizzata del torace.

Ecografia epatica

Poiché il fegato è il principale organo bersaglio delle metastasi a distanza (presenti in circa il 15-20 per cento dei pazienti al momento della prima osservazione), l'ecografia epatica è un esame indispensabile nella valutazione clinica pre-trattamento. Sotto guida ecografica è possibile anche l'esecuzione di biopsie.

Ecografia transrettale e trans vaginale

Consente di mettere in evidenza i diversi strati della parete del retto. Non ha valore di accertamento diagnostico di primo livello, ma è importante per una stadiazione clinica pretrattamento nei tumori del retto. È molto utile, in presenza di tumori precoci, per decidere la fattibilità di un intervento conservativo.

TAC e RMN

La TAC (tomografia assiale computerizzata) e la RMN (risonanza magnetica nucleare) possono evidenziare l'infiltrazione degli organi adiacenti da parte del tumore, suggerendo la necessità di una resezione più radicale, oppure possono identificare un esteso coinvolgimento metastatico del fegato, aiutando il chirurgo a scegliere la procedura più efficace.

SINTOMI

Un'accurata raccolta dei dati del paziente e della famiglia nonché un esame clinico potranno spesso far sospettare ed evidenziare il sito di insorgenza del tumore nel colon o nel retto. I pazienti con tumore colon-rettale possono sviluppare innumerevoli sintomi, che consentono al medico di porre il sospetto.

Dolore addominale

Il dolore addominale è un disturbo aspecifico. Spesso viene riferito in modo vago e può essere localizzato in qualsiasi parte dell'addome. È importante sapere che il dolore addominale dovuto al tumore del colon-retto è infrequente e tipicamente associato a una malattia avanzata. Tuttavia, spesso il paziente si rivolge al proprio medico per dolori addominali; in questi casi il sintomo può essere associato ai diverticoli (semplici ernie della parete dell'intestino) e, poiché i pazienti con patologie diverticolari possono essere portatori di un sottostante tumore, è molto importante il controllo periodico, clinico ed endoscopico, di questo gruppo di pazienti.

Cambiamenti dell'alvo

Il termine **alvo** si riferisce alle abitudini intestinali (frequenza e caratteristiche dell'evacuazione). Il cambiamento dell'alvo può consistere nella comparsa di diarrea con possibili perdite di sangue, associata talvolta a una sensazione di defecazione incompleta (tenesmo), ma può anche mostrarsi con stipsi ostinata e dolori addominali. Il messaggio che il lettore dovrebbe acquisire è che ogni individuo con più di 45 anni con un'alterazione dell'alvo che duri più di 2 settimane dev'essere sottoposto a indagini diagnostiche.

Sanguinamento rettale

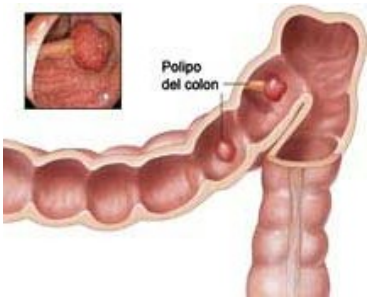
I pazienti con una recente comparsa di sanguinamento rettale (proctorragia) dovrebbero essere sottoposti a un accurato esame clinico ed endoscopico, in particolare se hanno più di 45 anni di età, per escludere la presenza di un tumore del retto. Non è mai giustificato, in tali casi, concludere per la semplice presenza di emorroidi, senza aver approfondito l'iter diagnostico con un esame endoscopico.

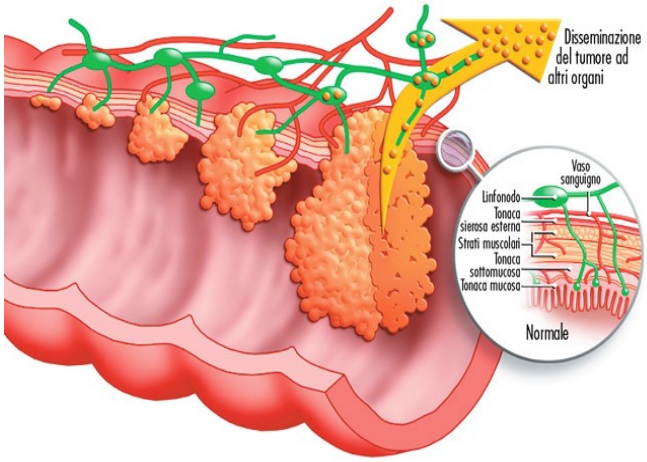
Anemia

Un'emorragia cronica a stillicidio può indurre un'anemia anche molto grave. La comparsa di un'anemia non specifica di origine sconosciuta non è rara nei pazienti con tumore del colon di destra (colon ascendente). Dal momento che questi pazienti hanno raramente dolori addominali, essi si presentano alla diagnosi con una malattia avanzata, spesso per diffusione metastatica al fegato.
Dopo gli esami di laboratorio atti a valutare la gravità e il tipo di anemia e la ricerca di sangue occulto nelle feci, è necessario eseguire una gastroscopia e una colonscopia, poiché le principali cause di questo fenomeno sono i sanguinamenti tumorali silenti del tratto gastro-intestinale.

Anoressia e perdita di peso

L'anoressia (progressiva riduzione del senso della fame) e la perdita di peso si associano frequentemente al tumore del colon-retto. Sono disturbi tardivi, tipici della fase avanzata della malattia.





OLIVE, QUANDO RACCOGLIERE?

La qualità degli oli non nasce dal caso. Alcune utili considerazioni e un metodo scientificamente testato per stabilire il momento più idoneo per la raccolta.

Ci avviciniamo ormai all'epoca di raccolta e dall'individuazione del giusto grado di maturazione dipende sia la quantità sia la qualità del prodotto. Comunemente si dice che i frutti iniziano ad accumulare olio conclusa la fase di indurimento del nocciolo fino alla metà-fine di ottobre, quando il processo di inolizione rallenta fortemente per arrestarsi a seguito del calo delle temperature. Il fenomeno della maturazione può essere seguito anche visivamente. Infatti, il colore della "buccia" (epicarpo) dell'oliva, da verde, tende a virare prima a un rosso-violaceo fino ad un bruno scuro. L'intensità e la tempistica di questo processo, detto di invaiatura, varia in funzione di molti fattori: varietà, andamento climatico, carico di frutti…

Un altro indicatore che può essere preso in esame è la durezza della polpa che diminuisce col procedere della maturazione. È noto che parallelamente all'ammorbidimento della polpa si innescano fenomeni ossidativi o comunque peggiorativi della qualità dell'olio. Inoltre, si ricordi che tanto più le olive rimangono sull'albero tanto maggiori saranno gli effetti negativi su induzione e differenziazione delle gemme a fiore, quindi a scapito della produzione dell'anno successivo.

Qualità e quantità.

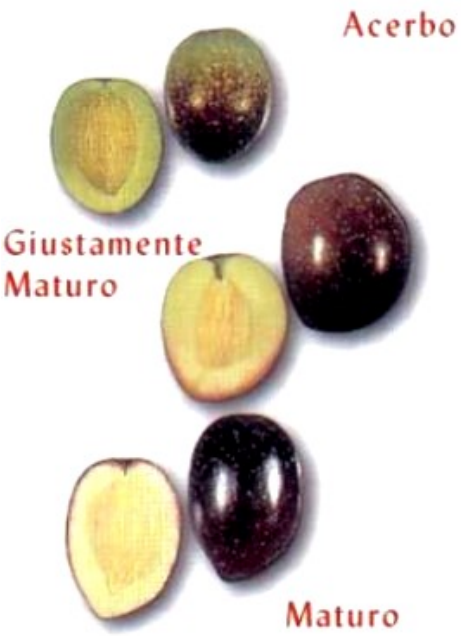
Il momento per raccogliere è sicuramente quando si può ottenere la massima quantità di prodotto senza ripercussioni negative sulla qualità. Sono numerosi i ricercatori che si sono cimentati nello stabilire i criteri, le modalità analitiche e le relative formule per stabilire il giusto grado di maturazione.

Accrescimento del frutto (peso fresco, peso secco e volume), evoluzione degli acidi grassi e loro rapporti, rapporto antociani/polifenoli, genesi e curva di steroli, polifenoli e antociani, grado di inolizione, colore della drupa sono alcuni dei parametri presi in considerazione.

Sicuramente alcune di queste analisi non sono effettuabili da tutti sia per la complessità del procedimento sia a causa del costo delle attrezzature da laboratorio necessarie. Inoltre, è stato dimostrato che alcune delle modalità sperimentali adottate non sono ripetibili in areali diversi da quelli dove sono stati condotti gli studi.

Tenendo conto delle diversità climatiche, di terreno (pedologiche) e varietali esistenti in Italia, negli ultimi anni le ricerche si sono concentrate nello stabilire il più adeguato grado di maturazione per zona e per cultivar. I dati a disposizione tuttavia sono recenti e parziali, le indicazioni che si possono reperire in letteratura sono quindi piuttosto approssimative.

Un metodo...



Sebbene non esitano regole assolute, esiste un sistema facilmente utilizzabile da tutti per orientarsi e stabilire il momento della raccolta.
Tale indice di maturazione (IM) è stato messo a punto presso la Stazione Olivicola di Jean (Spagna) ed è stato dimostrato che è ripetibile, con immutata efficacia, in ogni territorio. Tale metodo mette in relazione il colore dell'epicarpo e della polpa (mesocarpo) con la quantità d'olio nell'oliva e quindi il suo grado di maturazione.
Bisogna campionare 100 frutti da una branchetta e secondo la seguente formula e relative istruzioni trasformarlo in un numero:

IM = (Ax0 + Bx1 + Cx2 + Dx3 + Ex4 + Fx5 + Gx6 + Hx7)/100

Le lettere indicano il numero di olive per ciascuna classe.
Le classi sono:
0 = epicarpo di colore verde intenso
1 = epicarpo di colore verde sbiadito
2 = epicarpo verde con tracce di arrossamento nella parte distale del frutto e che coprono un quarto della superficie (inizio dell'invaiatura)
3 = epicarpo rossiccio o imbrunito per più di metà della superficie (fine dell'invaiatura)
4 = epicarpo nero e polpa chiara
5 = epicarpo nero e polpa imbrunita per meno della metà della profondità
6 = epicarpo nero e polpa imbrunita per più della metà della profondità ma senza arrivare al nocciolo (endocarpo)
7 = epicarpo nero e polpa imbrunita fino all'endocarpo

Convenzionalmente il periodo ottimale di raccolta corrisponde a un indice di maturazione uguale a 3,5. Tuttavia tale valore andrebbe normalizzato in funzione della zona e ottimizzato per l'ottenimento delle caratteristiche organolettiche dell'olio desiderate.

ALCUNI MODERNI STRUMENTI PER LA RACCOLTA

Rastrello

Pipistrello

Sbattitore

Papera o Abbacchiatore

A motore

Elettrica

Ministro Galan:

CONTRO AGROPIRATERIA 50 NUOVI ESPERTI DELLA FORESTALE PER SCOPRIRE I CONTRAFFATTORI D'OLIO.

"*Investire sulla sicurezza alimentare è una prova di civiltà e un dovere verso il consumatore che deve sapere sempre cosa mangia. E se i sequestri di questi giorni dimostrano l'efficacia dei controlli, emerge con più forza la necessità di investire in prevenzione attraverso un serio e puntuale lavoro di tutti gli organi di controllo*".

Con queste parole il Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Giancarlo Galan commenta l'arrivo di cinquanta nuovi esperti in analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva del Corpo Forestale dello Stato che avranno il compito di smascherare i contraffattori d'olio.

L'attività di accertamento attraverso l'analisi sensoriale riveste notevole importanza specialmente dopo l'emanazione del decreto in tema di commercializzazione dell'olio di oliva, che ha reso obbligatorio l'inserimento in etichetta dell'origine degli olii extravergini. La tecnica dell'assaggio ovvero il "**Panel test**" è norma riconosciuta dall'Unione Europea. Il corso, in collaborazione con il Consorzio Olivicolo Italiano, ha permesso al personale operante presso i Comandi territoriali del Corpo forestale dello Stato di approfondire la conoscenza nel settore oleario, spaziando dalle tecniche di produzione al riconoscimento e classificazione delle caratteristiche organolettiche degli olii e dei loro difetti nonché le principali frodi.

Forestali durante l'operazione di controllo

In Italia su 9 etichette di bottiglie che dichiarano di contenere olio extravergine solo 7 lo contengono veramente e 2 non dicono la verità, cioè non contengono extravergine. Delle 7 bottiglie, poi, 4 soltanto sono di olio extravergine italiano e 3 di olio extravergine estero. Il tutto viene venduto per italiano. Il danno per l'economia italiana è incalcolabile!

L'olio extravergine made in Italy sarà riconoscibile in tutta Europa dall'etichetta, su cui dovrà essere indicata la provenienza delle olive impiegate, in una mossa volta a combattere le truffe e garantire la trasparenza alle scelte di acquisto dei consumatori.

Con l'entrata in vigore del regolamento comunitario n.182 del 6 marzo - che da oggi obbliga ad indicare in etichetta la provenienza delle olive impiegate per produrre l'olio vergine ed extravergine di oliva in commercio - il vero olio italiano sarà riconoscibile grazie a scritte come "ottenuto da olive italiane", "ottenuto da olive coltivate in Italia" o "100 % da olive italiane", spiega Coldiretti.

Vocabolario specifico per l'olio di oliva vergine.

Fin dal 1991, con l'entrata in vigore del Regolamento CEE 2568, la commercializzazione di oli vergini di oliva nelle categorie merceologiche Extra Vergine e Vergine è stata subordinata anche alla valutazione organolettica dell'olio (assaggio) da parte di un **panel di assaggiatori** opportunamente formato.

Nel tempo, la scheda ad uso degli assaggiatori di olio vergine di oliva, utile al fine della determinazione della categoria merceologica dell'olio, ha subito diverse modifiche ed oggi, nella sua versione definitiva, prende in considerazione taluni aspetti (attributi positivi e negativi) importantissimi per valutare correttamente la qualità dell'olio. Per individuare e classificare in modo univoco e con l'esatta terminologia la percezione degli attributi da riportare sull'apposita scheda di valutazione degli oli, il giudice assaggiatore ha a disposizione un apposito vocabolario per l'olio di oliva vergine, predisposto dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid ed adottato dall'Unione Europea.

ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato - insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale. L'attributo fruttato si definisce:

- verde quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi,
- maturo quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e da frutti maturi.

Amaro - sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.

Piccante - sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.

ATTRIBUTI NEGATIVI

Per ciò che attiene i cosiddetti "difetti" dell'olio, la distinzione viene fatta in base alle cause che lo hanno generato.

Difetti determinati dalle condizioni climatiche:

Legno umido - flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

Fieno-legno - flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

Difetti determinati dal metodo di raccolta:

Terra - flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

Difetti determinati dalla inefficace strategia di controllo fitosanitario:

Verme - flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (Bactrocera Oleae).

Difetti determinati dallo stoccaggio delle olive:

Salamoia - flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.

Riscaldo/Morchia - flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei e aerei.

Muffa -umidità - flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.

Avvinato-inacetito/Acido-agro - flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Difetti determinati dalle tecnologie estrattive:

Avvinato-inacetito/Acido-agro - flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Metallico - flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Cotto o stracotto - flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Terra - flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

Lubrificanti - flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.

Acqua di vegetazione - flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.

Sparto - flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

Difetti determinati dalle tecniche di conservazione dell'olio:

Cetriolo - flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

Rancido - flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.

Riscaldo/Morchia - flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei e aerei.

Grossolano - sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.

Acqua di vegetazione - flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.

Dr. Antonio G. Lauro – Panel Leader

Quale etichetta per l'olio extravergine?
Guida pratica

Da FRANTOIONLINE.IT

Siamo alle porte della nuova campagna olearia 2010-2011, tra vecchie e nuove normative, regolamenti CE e ultime modifiche, rimane alquanto complicato interpretare le norme in modo da non commettere errori. Una piccola guida per orientarsi tra le norme che regolamentano la commercializzazione dell'olio vergine e extravergine di oliva.

Le normative che ruotano intorno all'etichetta dell'olio di oliva hanno innescato una miriade di pratiche burocratiche che gravano in modo pesante sul lavoro dei frantoiani. Lo scopo principale del legislatore è stato quello di fare chiarezza. Infatti, il consumatore leggendo con attenzione l'etichetta presente sulla confezione di olio sarà in grado di capire esattamente cosa sta comprando e grazie anche alle ultime normative europee ha la possibilità di distinguere il prodotto italiano dagli oli di oliva provenienti da altri Paesi comunitari e non comunitari.

L'ultima normativa europea entrata in vigore il 1° luglio 2009 è stata il ***Reg. CE n. 182/2009***, che ha modificato il *Reg. CE 1019/2002* introducendo nuove norme di commercializzazione dell'olio di oliva. Le modalità applicative del regolamento su citato sono state recepite dal Decreto del Mipaaf (Ministero Politiche Agricole, Ambientali e Forestali) ***DM 8077 del 10 novembre 2009***. Infatti, con il *DM 8077/09*, in linea con le norme di tracciabilità della legislazione alimentare europea, è stata introdotta l'etichettatura di origine obbligatoria. Un'importante novità che ha lo scopo di garantire sia il consumatore finale che ha il diritto di sapere che cosa sta comprando, sia i produttori che devono essere in grado di impiegare metodi di produzione di qualità.

Tutti i soggetti che confezionano olio vergine e extravergine di oliva devono obbligatoriamente registrarti al SIAN come confezionatori con relativo obbligo di tenuta del registro di carico e scarico olio (*Art. 5 DM-8077/2009*). Sono esenti da tale registro salvo registrazione al SIAN e successiva spedizione di una dichiarazione di esenzione della tenuta del registro di carico e scarico, solo i produttori di olio ottenuto dalle proprie olive.

Ricordiamo che, nella Comunità Europea, prima di questa importante regolamentazione di commercio dell'olio, venivano immessi sul mercato senza alcuna informazione chiara per il consumatore, svariati quantitativi di oli vergini ed extra vergini costituiti da miscele di oli originari di vari Stati membri e paesi terzi (Tunisia, Spagna, Grecia, Maracco ecc).

Origine obbligatoria in etichetta

La designazione dell'origine può figurare sull'etichetta unicamente per l'olio extra vergine d'oliva e per l'olio d'oliva vergine: per essa si intende l'indicazione di un nome geografico (*art. 4 Reg. CE 1019/02 e successive modifiche*).

In particolare **è obbligatorio** indicare sull'etichetta l'origine:

- comunitaria o un riferimento all'Unione Europea (es.: UE, Made in UE o simili)
- Stato membro dell'UE (es.: Italia, Made in Italy, prodotto italiano o simili)
- Stato extra UE (es.: Tunisia, Made in Tunisia o simili)
- nome geografico relativo a una Dop/Igp (es.: Collina di Brindisi, Alto Crotonese ecc.), denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta ai sensi del regolamento CE n. 510/2006, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione.

N.B.: è vietata l'indicazione in etichetta di qualsiasi altro nome geografico diverso da quelli consentiti dalla normativa vigente.

Nel caso di miscele di oli di oliva ottenuti da oli provenienti da Stati membri o paesi terzi, in etichetta dovrà essere apposta una delle seguenti diciture: "*miscela di oli di oliva comunitari*", oppure un riferimento allo Stato d'origine comunitario; "*miscela di oli di oliva non comunitari*", oppure un riferimento al Paese d'origine non comunitario; "*miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari*", oppure un riferimento allo Stato d'origine comunitario e non comunitario.

Indicazioni facoltative: fermo restando che ogni singola partita di prodotto deve essere accompagnata dall'idonea documentazione, **Articolo 5** (Reg. 1019/2002 e succ. modifiche), tra le indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta di un olio di cui all'articolo 1, paragrafo 1, quelle citate nel presente articolo sono soggette rispettivamente ai seguenti obblighi:

- a) l'indicazione «*prima spremitura a freddo*» è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27 °C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) l'indicazione «*estratto a freddo*» è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore possono figurare unicamente per gli oli extra vergini di oliva e gli oli di oliva vergini; i termini di cui all'allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche possono figurare sull'etichetta unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche;

d) l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può

Per l'etichettatura dell'olio extravergine di oliva le voci obbligatorie sono le seguent:

Conformemente all'art. 14, comma 4 del d. lgs. 109/92, le indicazioni obbligatorie sopra elencate debbono apparire sulla confezione in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.

NOTE

Disposizioni nazionali DM-8077- 10-11-2009 -> La designazione dell'origine non deve trarre in inganno il consumatore e deve corrispondere alla reale zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del Reg. (CE) n. 1019/02.

Le indicazioni devono essere in lingua italiana ma è consentito riportarle anche in più lingue. (art.3 comma 2 D.L. 109/92)

Gli oli d'oliva destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi; le quantità nominali devono essere le seguenti:
0,10 - 0,25 – 0,50 – 0,75 – 1,00 – 2,00 –3,00 – 5,00 Litri (simbolo l o L)
Per gli oli destinati alle collettività gli Stati membri possono regolamentare imballaggi con capacità maggiore di 5 litri (Reg. CE 1019/02 art. 2)

figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del regolamento (CE) n. 2568/91.
«*I prodotti venduti sotto marchi la cui domanda di registrazione è stata presentata entro e non oltre il 1° marzo 2008 e che contengono almeno uno dei termini di cui all'allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 possono non essere conformi ai requisiti dell'articolo 5, lettera c), del regolamento (CE) n. 1019/2002 fino al 1° novembre 2011*».
Avvertenze e consigli per il consumatore: si consiglia di acquistare sempre prodotti correttamente etichettati a norma di legge vigente. Per essere certi di comprare olio vergine o extravergine di oliva 100% Italiano bisogna prestare molta attenzione alla designazione di origine, il produttore italiano ha tutto l'interesse e la volontà di indicare in etichetta questo dato in modo chiaro e ben leggibile, viceversa oli non italiani, miscele ottenute da oli provenienti da Stati membri o paesi terzi, vengono segnalati, ricordiamo che è obbligatorio, nel retro etichetta, spesso, in caratteri piccoli che si confondono con le storielle sulla genuinità del prodotto ecc. ecc. Si fa presente inoltre che è in corso di approvazione a Bruxelles una norma per cui la dimensione dei caratteri utilizzati in etichetta non possa essere inferiore ai mm minimi previsti.

N.B. Le informazioni contenute in questo articolo sono soggette ad una clausola di esclusione di responsabilità. Qualora dovessero esserci degli errori, vi invitiamo a segnalarceli così da poterli correggere. Nel particolare caso, visto i frequenti aggiornamenti delle normative di settore esposte, FrantoiOnline.it non si assume alcuna responsabilità per quanto riguarda le informazioni contenute in questo articolo e/o sito web.

"Sommelier di olio": riconoscere un buon olio extravergine d'oliva

L'olio extravergine di oliva è il vero protagonista della "cucina mediterranea" o meglio della "dieta mediterranea", così sana, semplice e piena di sapori genuini. La cucina italiana esalta le caratteristiche di un olio di elevata qualità. Vi consigliamo, di gustare l'olio extravergine d'oliva seguendo i nostri pochi consigli.
Prendete una bottiglia di olio extravergine di oliva versate un po' di olio in un bicchiere di plastica (tipo quello per il caffè anche se esistono bicchieri specifici). Lasciate uscire l'olio extravergine dalla bottiglia poco a poco, per apprezzare la giusta densità ed il colore. Adesso, cercate di sentire l'odore:

.....delle olive , raccolte negli uliveti presenti in quasi tutte le regioni d'Italia e frante nei frantoi.

E' questo il momento dell'incontro, della festa, in cui i sapori dei piatti si arricchiscono. E' il momento della scoperta di un gusto naturale, vero, autentico, originale… la piacevole sorpresa di servire in tavola qualche cosa di genuino. Versatelo lentamente, per esempio, sulle bruschette con pomodoro e origano, oppure su una fresca insalata o, meglio su una semplice fetta di pane fresco appena uscito dal forno a legna. E' così che se ne potrà apprezzare il gusto fruttato, la bassa acidità e il gradevole odore di olive fresche che caratterizzano il vero olio extravergine. Cotto, poi, valorizzerà i legumi, le verdure, il pomodoro, diventando il protagonista indiscusso della vostra cucina. La genuinità, la leggerezza e la fragranza rendono l'olio extravergine di oliva indispensabile in qualunque tipo di dieta ed essenziale per il mantenimento di una perfetta forma fisica.
Ecco alcune regole guida che possono aiutarci ad individuare le molte sfaccettature di un olio vergine di oliva:
1) guardare attentamente l'olio contro luce, agitandolo all'interno della bottiglia valutandone la fluidità;
2) versare l'olio in un bicchierino, circa uno due cucchiai. Inutile una

quantità eccessiva che invece di migliorare l'assaggio lo peggiora;
3) annusare il campione cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli;
4) scaldarlo col palmo della mano per liberare ed esaltare le componenti volatili aromatiche, assumere l'olio aspirando con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa, in modo da vaporizzarlo nel cavo orale, portandolo a diretto contatto con le papille gustative;
5) fare riposare un poco la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato;
6) ri-aspirare con la lingua contro il palato e labbra semi aperte;
7) ripetere dal punto 4 per più volte, tenere l'olio in bocca almeno 20 secondi;
6) espellere l'olio.

Continuando a muovere la lingua contro il palato, valutare attentamente le sensazioni retro-olfattive. La raccomandazione più viva che si può fare ad un assaggiatore alle prime armi è quella di non avere assolutamente fretta di espellere l'olio, ma essere calmi e tranquilli, cercando di memorizzare il maggior numero di sensazioni.
I primi assaggi saranno importantissimi per imparare a familiarizzare con il vocabolario dei pregi e dei difetti, che costituisce praticamente l'ABC dell'analista sensoriale molto utile è cercare di descrivere agli altri le proprie sensazioni, cercando di mettere a fuoco una comune metodologia di comunicazione.
Non cercate di individuare nell'olio i sapori più strani, nessuno vi offrirà mai un bicchiere di olio; la sua unica funzione è di essere un valido supporto ai nostri cibi. L'assaggio tecnico va effettuato seguendo alcune norme generali di comportamento:

- non fumare almeno 30 minuti prima dell'assaggio,
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova,
- non aver ingerito alcun alimento, almeno un'ora prima dell'assaggio,
- accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere l'analisi.

Frittura? Meglio con olio extravergine!

Spesso ci si interroga sul fatto che le proprietà salutari dell'olio extravergine d'oliva possano perdersi in seguito a cottura. Ma non è proprio così: in realtà ci sono dei casi in cui è meglio usarlo crudo ed altri no. Ma vediamo quali con precisione.
Innanzitutto l'olio extravergine d'oliva è uno degli oli più resistenti alle alte temperature, per cui va benissimo se viene utilizzato per le fritture. Non subisce modificazioni organolettiche importanti, grazie ala presenza congiunta dei suoi acidi grassi e delle sostanze antiossidanti. Però è meglio non riutilizzarlo. Usandolo crudo invece, possiamo sfruttare al massimo le sue proprietà salutari: il suo consumo a crudo previene l'aterosclerosi, le malattie cardiache ed altri tumori, soprattutto al colon e al seno. Inoltre, potrebbe rappresentare un ottimo lassativo; basterebbe prenderne un cucchiaino la mattina, prima di colazione.

ESTRATTO O SPREMUTO? CALDO O FREDDO? E' UN EXTRA VERGINE TANTO DIVERSO?

Tra le varie caratteristiche indicate in etichetta, ve ne sono due , "prima spremitura a freddo" ed "estratto a freddo", che continuano a suscitare perplessità tanto fra i consumatori quanto tra gli addetti ai lavori. Ne chiariamo portata e significato.

Il Reg. Ce 1019/2002, sull'etichettatura e il confezionamento degli oli vergini ed extra vergini d'oliva, stabilisce che si può fregiare delle indicazioni:
- **prima spremitura a freddo**, un olio vergine o extra vergine d'oliva ottenuto a meno di 27 gradi centigradi con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- **estratto a freddo**, un olio vergine o extra vergine d'oliva ottenuto a meno di 27 gradi centigradi con un processo di percolazione o di centrifugazione della pasta d'olive.

La fondamentale differenza tra le due diverse menzioni è quindi unicamente attribuibile al sistema di estrazione dell'olio, o meglio alla separazione delle tre fasi (olio-acqua-sansa).
In entrambi i casi, infatti, l'olio deve essere ottenuto a una temperatura inferiore di 27 gradi centigradi.

Perché proprio 27 gradi centigradi?

Non è dato sapere perché sia stato stabilito proprio questo limite, tanto che nella letteratura scientifica e nella bibliografia oliandola, la maggior parte dei raffronti (chimici ed organolettici) è stato eseguito con temperature di 25, 30, 35 gradi centigradi. Tale parametro viene poi usualmente correlato con un ulteriore dato, parimenti importante, che è la **temperatura di gramolazione**.
L'interazione tra questi due fattori fisici è nota e si riscontra, mediamente, un peggioramento delle caratteristiche chimiche (acidità, perossidi, polifenoli) tanto più alziamo la temperatura e aumentiamo i tempi di gramolazione. A questi cambiamenti chimici corrispondono anche un mutamento del profilo organolettico dell'olio, in particolare esaltando le note dolci e una perdita del fruttato e dei sentori vegetali man mano che operiamo a temperature più elevate e per tempi più lunghi.

La sensazione è che il legislatore comunitario abbia voluto introdurre il limite dei 27 gradi centigradi per evitare che tale indicazione, che ha un appeal per il consumatore, venga svilita da una massiccia presenza di prodotto avente queste caratteristiche. I 30

gradi, da più parti chiesti e invocati, non sarebbero, infatti, stati sufficientemente restrittivi. Si è così, probabilmente, mediato tra i 25 gradi dei puristi e i 30 gradi proposti da molti, industria olearia compresa.

Spremuto o estratto?

L'indicazione "prima spremitura" contiene, invece, già di per sé, un anacronismo ed è quindi priva di significato. E' infatti ormai noto, almeno a tutti gli addetti ai lavori, che da decenni non viene più eseguita una seconda spremitura sulla pasta d'olive. Questa era consuetudine passata, nata quando ancora non esistevano le presse idrauliche, capaci di raggiungere pressioni notevoli (600 atmosfere). Quando ancora era l'uomo o un animale ad azionare le presse, ovvio che non si potesse raggiungere tali pressioni. Era quindi necessario, per estrarre tutto l'olio, provvedere a due o tre pressature, precedute da altrettante gramolazioni. L'olio di "prima spremitura" era di sicuro quello di qualità più elevata. Tale distinzione, con l'introduzione delle presse idrauliche è divenuta anacronistica.

Rimasta nell'immaginario del consumatore, il legislatore comunitario ha preferito assecondare tale credenza piuttosto che fare una corretta informazione e divulgazione. Più che "prima spremitura a freddo" oggi si dovrebbe parlare, più correttamente e semplicemente di "spremuto a freddo".

Tra l'altro l'estrazione tradizionale, a presse, sembra destinata a scomparire: è un sistema che presenta notevoli svantaggi se rapportato a quello per centrifugazione. Richiede infatti molta più manodopera, un controllo più attento del processo che più difficilmente può essere monitorato con strumenti tecnologici all'avanguardia, una gestione più difficoltosa delle condizioni igenico-sanitarie ottimali. Se non

bastasse, i fiscoli, o diaframmi filtranti, che separano strati di pasta, sono destinati a deteriorarsi rapidamente e si prestano anche a trasferire eventuali connotati negativi a partite che seguono quella difettata.

In sintesi il sistema di estrazione tradizionale, chiamato anche **discontinuo**, non garantisce più quegli standard richiesti dal mercato, in termini di efficienza, e resisterà solo grazie all'attaccamento di qualche appassionato.

L'inserimento delle indicazioni "prima spremitura a freddo" e "estratto a freddo" nel Reg. Ce 1019/02 rappresenta prevalentemente, se non unicamente, il tentativo di disciplinare l'uso indiscriminato e incontrollato di menzioni che suscitano l'interesse del consumatore.

Trovare tali diciture in etichetta è quindi soltanto un indice di una particolare attenzione e cura, da parte del produttore, sul processo di estrazione. Implica cioè un interesse, almeno in questa delicata fase, alla qualità del prodotto finito piuttosto che alla quantità ottenibile.

Quanto è vero l'olio che usi a tavola?

Il tempo dell' olio. Proprio in questi giorni in Italia comincia la raccolta delle olive, forse la prima dell'anno agricolo per alcune aziende. E poi si frange e alla luce verranno dei veri e propri capolavori di madre terra che riempiranno di gioia i coltivatori e chi, fortuna sua, vorrà godere del piccolo miracolo dell'olio. Allora eccoci, fra le vallate della Tuscia Viterbese in uno di quei luoghi che difficilmente definireste non di passaggio, in cui non si arriva pure per caso.

Nel silenzio di pomeriggio siamo ai confini di Canino, che non è un procace dente di contadinotta locale, ma un paese della Maremma laziale. Ci aggiriamo fra le stradine di campagna a testa alta, ammirando incantati il paesaggio ormai autunnale, fino a scorgere un casale che speriamo ci ospiterà di li a poco tra piccoli appezzamenti di terra, frutteti e uliveti. Arrivati. Ad accoglierci, con un timido sorriso proprio di chi non sa essere invadente, c'e' il Signor Tai de'Tali, proprietario di una Azienda Agricola. Pochi convenevoli, perché lui è uomo di poche parole, una persona splendida che nella terra oltre al cuore sembra averci lasciato pure la lingua. Con grande orgoglio ci mostra la casa e le camere che ci avrebbero ospitato. Da una delle piccole finestre ci indica l'alveare dove le sue api producono da anni dell'ottimo miele, dall'altra parte della vallata si intravede casa sua. Scendiamo dal terrazzo antistante il nostro appartamento e poi giù per un viottolo a incontrare l'uliveto di famiglia. Qui le piante di olivo Canino, Leccino e Rajo che producono l'olio extravergine delicatissimo. "*Da noi* – spiega Tai de'Tali che sembra essersi abituato alla nostra presenza - *le olive si raccolgono interamente a mano tramite brucatura che è la tecnica migliore, poiché i frutti vengono staccati al punto giusto di maturazione. Una volta le olive si lasciavano cadere naturalmente, ma toccando il suolo si danneggiavano compromettendo inevitabilmente la qualità dell'olio. Inoltre* – ammicca – *da noi la lavorazione avviene entro ventiquattro ore successive alla raccolta per ottenere un olio a bassa acidità che mantenga tutte le sue proprietà organolettiche".* Ancora due passi e poi si torna su che è ora di merenda, prepariamo la brace: la nostra chiacchierata prosegue in veranda.

Olio, naturalmente purissimo, versato generosamente su delle grosse fette di pane tostato e accompagnato da un Merlot in purezza delle vicine vigne. Pure l'oggetto di conversazione rimane invariato. Tal de' Tali ci racconta cosa accade nel processo di lavorazione delle olive; di come la sansa (la pasta scura che avanza dalle prime spremiture) non potendo più produrre olio mediante azione naturale, venga trattata chimicamente. L'olio di sansa attraversa processi di degradazione di acidità, decolorazione e deodorazione per poi essere mischiato all'olio "vero". E' così che nascono le quattro diverse qualità di olio d'oliva: extravergine, vergine, sopraffino e fino (olio di sansa). Dai residui di questa lavorazione si possono ancora ottenere combustibili, catrame vegetale, mangimi o addirittura sapone! "*Oggi* – incalza il nostro eroe - *il vero extravergine diventa sempre più difficile da individuare, tant' è che si è dovuto proteggerlo con marchi DOP e IGP per renderlo facilmente identificabile al pubblico. Una gallina dalle uova d'oro insomma, visto che l'olio di sansa, pronto per essere mischiato con l'olio puro, costa circa la metà di questo. Ma non si può certo rimproverare alle grosse aziende di cercare il guadagno. L'importante è che tutto avvenga secondo i criteri stabiliti dalla legge".* ***La colpa invece è del consumatore*** che orientato al risparmio si è lasciato "abbindolare" preferendo l'olio senza gusto, l'olio finto, all'olio vero. Forse che in Italia non ci sono olive a sufficienza?

E' in realtà un problema di costume. Il consumatore di oggi tende a confondere l'abbondanza con la bontà di un prodotto, spalancando la porta alle perverse abitudini di consumo della società moderna. Non è questa la sede per un dibattito industrial - sociologico, ma il fatto è che Tai d' Tali (e con lui tanti altri produttori soprattutto italiani) ci ha aperto gli occhi. Noi speriamo che questo breve incontro e le riflessioni da esso scaturite possano lasciarvi più di un dubbio e avvicinare tutti noi a un rapporto sempre più amichevole e consapevole con la nostra terra. Basterebbero un po' di ingegno e carità di patria.

Domande sull'olio extra vergine di oliva

Come nasce un olio di oliva extravergine?

Come per qualsiasi altro prodotto di eccellenza, la qualità straordinaria dell'olio extravergine di oliva nasce dalla indiscussa qualità della materia prima, cioè le olive. Da qui discende la necessità di una accurata selezione a monte dei frutti, posto che ogni loro difetto influenzerà direttamente il risultato finale, con l'eliminazione preventiva dei raccolti attaccati da parassiti o colpiti da gelate.

Come si riconosce un olio extravergine di oliva di qualità?

Tre sono i parametri che il consumatore deve tener presente:

- un prezzo eccessivamente basso deve mettere in allarme il consumatore attento;
- l'acidità dichiarata in etichetta: più è bassa più l'olio è di qualità;
- la valutazione organolettica, ovvero la presenza di un gusto intenso di oliva, accompagnato da sensazioni più o meno intense di amaro e piccante, che testimoniano il sapore fresco dell'oliva, e l'assenza di difetti dovuti alla maturazione eccessiva dei frutti, o all'estrazione dell'olio con frantoi inadeguati.

Come si raccolgono le olive?

La raccolta delle olive viene effettuata attraverso scuotitori–vibratori meccanici che scuotendo la pianta provocano la caduta delle olive. E' il metodo più sicuro e veloce per far si che le olive arrivino nel più breve tempo possibile al frantoio per essere molite, presupposto essenziale per ottenere un olio di ottima qualità.

Incide il grado di maturazione delle olive?

Il grado di maturazione al momento della raccolta delle olive influenza le caratteristiche organolettiche e il colore dell' olio: una raccolta precoce dà oli più verdi con note di amaro e piccante; più gialli e con bassa acidità invece per olive mature.

Quali sono i pregi dell'olio extravergine di oliva di oliva?

L'olio si ricava dalle olive, cioè, dalle drupe dell'olivo, pianta della famiglia delle Oleacee, specie Olea europea. Esso ha un livello di acidità inferiore all'1% (1 grammo per ogni 100 gr) ed è l'olio migliore che può essere prodotto, non sottoposto ad alcun processo di lavorazione né raffinazione.

L'olio extravergine di oliva, a differenza degli altri oli alimentari, è costituito prevalentemente da acidi grassi monoinsaturi, con la presenza in giusta quantità di acido grasso linoleico, polifenoli, vitamina "E" e beta carotene.

La presenza di questi elementi antiossidanti rende l'olio extravergine particolarmente importante per la nostra salute.

Al prevalere delle clorofille avremo oli verdi, mentre una maggioranza di caroteni e carotenoidi ci darà oli dal colore giallo più o meno intenso.

Le sfumature aromatiche evidenziabili con il naso e la bocca sono determinate da molteplici composti volatili aromatici tra i quali primeggiano i polifenoli.

L'olio Extravergine di oliva è facilmente digeribile?

La sua equilibrata composizione in acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi con la presenza in giusta quantità di acido grasso linoleico, polifenoli, vitamina "E" e beta carotene fa sì che esso sia altamente digeribile e possegga una serie di preziose proprietà terapeutiche.

Una dieta ricca di olio d'oliva aiuta a mantenere bassi i livelli di LDL (il "colesterolo cattivo") mentre non diminuisce i livelli di HDL (il "colesterolo buono", detto spazzino delle arterie), protetto dagli acidi grassi monoinsaturi di cui è ricco l'olio d'oliva.

Ai componenti cosiddetti "minori", recenti studi attribuiscono capacità protettive ed un'azione ritardante l'invecchiamento cellulare, azione preventiva nei confronti della formazione di calcoli biliari, effetto favorevole per lo sviluppo cerebrale, effetto antitrombico, ipocolesterolimizzante, azione antiossidante degli organi, l'arteriosclerosi, l'invecchiamento ed il cancro. Le sostanze antiossidanti, e tra queste anche i polifenoli, sembrano svolgere un ruolo diretto come agenti carcinogenici.

Il fatto che un extravergine dal gusto intenso sia poco digeribile è quindi solo un luogo comune, anzi, un olio più gustoso rende i cibi più appetitosi e quindi, più digeribili; inoltre se un olio ha un gusto più intenso ne basta una minor quantità consentendo un risparmio ed avendo una maggiore soddisfazione palatale.

Perché l'olio di oliva è migliore per friggere?

Il pregio dell'olio extravergine di oliva consiste nel mantenere e nell'esaltare le proprie caratteristiche anche a temperature elevate.

Infatti a temperatura elevata, e in presenza dell'ossigeno atmosferico, i fenomeni di ossidazione, che i grassi subiscono accelerano notevolmente il loro corso.

L'intensità del processo ossidativo è proporzionale al grado di insaturazione del grasso (al suo contenuto in acidi grassi mono e polinsaturi), mentre la sua azione viene contrastata dalla presenza di sostanze antiossidanti; soltanto l'olio d'oliva reagisce in modo molto stabile all'attacco combinato dell'ossigeno e delle alte temperature. L'entità delle alterazioni che i grassi subiscono quando sono sottoposti a cottura dipende da altri due fattori decisivi:

- il livello della temperatura
- la durata del tempo di cottura

Più elevata è la temperatura, più facilmente si assiste ad alterazioni dei grassi, che nei casi estremi, possono essere responsabili di effetti tossici. Ogni grasso possiede, infatti, un proprio specifico livello di tolleranza delle alte temperature, definito punto di fumo: oltre a tale livello termico, il glicerolo, che con gli acidi grassi forma i trigliceridi, si decompone formando l'acroleina, sostanza estremamente dannosa per il fegato. Tale livello non deve essere mai superato; è bene ricordare che l'olio d'oliva ha uno dei punti di fumo più elevati fra tutti gli oli, tollerando temperature prossime ai 180°.

Ancora più determinante del livello termico risulta però essere la durata del tempo di cottura: se dopo 20 minuti di esposizione a temperature non troppo elevate si verificano nei grassi le prime alterazioni, con l'olio di oliva è solo dopo lunghi periodi di riscaldamento che si producono veri e propri effetti tossici, con la formazione di prodotti di degradazione quali monomeri ciclici e perossidi; ed anche in questo caso l'olio d'oliva ha un indice di degradazione sensibilmente più basso rispetto agli altri oli vegetali.

Proprio grazie alla presenza di acidi grassi più stabili di quelli presenti negli oli di semi, l'olio di oliva è l'ideale per le fritture. Infatti, la temperatura critica dell'olio di oliva (il punto di fumo) è nettamente superiore alla temperatura abituale di frittura degli alimenti. Gli altri grassi come il burro, le margarine ed i più comuni oli di semi, hanno una temperatura critica sensibilmente più bassa e durante la frittura portano alla formazione di acroleina e di altri derivati di ossidazione dannosi alla salute.

Cosa sono i "polifenoli"?

I polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio extravergine di oliva, unico fra i grassi vegetali a esserne ricco. Tali sostanze, che ne determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, sono dotate di un elevato potere antiossidante dell'olio da parte dell'ossigeno. Infatti conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali e salutistiche oltre che peculiarità sensoriali conferendo all'olio di oliva il gusto amaro e il pungente. Proprio per questo motivo è facile individuare un olio di qualità a forte percentuale di polifenoli. Inoltre, come dimostrano numerosi studi, svolgono una potente azione antiossidante anche sul nostro organismo.

Essi traggono la loro origine dall'oliva che rispetto ad altri frutti ne contiene in percentuali molto alte (è per questo motivo che se si morde un oliva fresca il sapore è così amaro).

Non tutte le varietà di oliva contengono la stessa percentuale di polifenoli e fra le varietà pugliesi, la Coratina è fra quelle a percentuale maggiore.

"L'olio è un piacere consumarlo perché amaro e piccante è piacevole, in più ci sono i valori sensoriali legati al fruttato e quelli descrittori come il sentore di carciofo, di mandorla verde e pomodoro che ne completano il gusto".

In cosa si differenzia dai grassi di origine animale l'olio extravergine di oliva?

L'olio di oliva è un grasso vegetale e come tale si differenzia dai grassi di origine animale come il lardo e lo strutto e il burro per il fatto che questi acidi organici sono essenzialmente saturi.

Un errore molto diffuso è che il miglior comportamento da tenere, per prevenire l'aumento del colesterolo ed in generale per godere di buona salute, sia l'adozione di una dieta il più possibile povera di grassi.

Un'alimentazione a basso tenore di grassi tende, però,

ad abbassare sia il colesterolo buono sia quello cattivo, con un evidente scompenso della funzionalità corporea. Una dieta ricca di olio d'oliva aiuta a mantenere bassi i livelli di LDL (il "colesterolo cattivo") mentre non diminuisce i livelli di HDL (il "colesterolo buono", detto spazzino delle arterie), protetto dagli acidi grassi monoinsaturi di cui è ricco l'olio d'oliva.

Il riconoscimento delle migliori proprietà nutritive dell'olio d'oliva rispetto ai grassi animali ha poi generato l'equivoco che ogni grasso di origine vegetale sia buono e faccia bene: con il risultato che alcuni, sostituendo la margarina al burro, credono seriamente di tutelare la propria salute. La margarina viene prodotta idrogenando oli vegetali, rendendo cioè saturi i cosiddetti "legami doppi" degli acidi grassi attraverso l'assorbimento di idrogeno. In tal modo il beneficio che gli oli vegetali portano alla prevenzione delle malattie cardiovascolari, legato soprattutto alla presenza di acidi grassi mono e polinsaturi, viene totalmente azzerato.

Come si preserva la qualità dell'olio extravergine di oliva?

In primo luogo, l'olio va protetto dalla luce diretta e dal calore e la bottiglia, una volta cominciata, va conservata ben chiusa; sono tre regole semplici, ma indispensabili per proteggere le sostanze antiossidanti, che sono estremamente labili.

Una volta esposto al contatto con l'aria, esso va consumato in un tempo ragionevolmente breve, sempre rinchiudendo il contenitore dopo l'uso con il tappo, ed evitando di lasciare sulla bottiglia i versatori metallici, che non permettono un perfetto isolamento. Contrariamente a quanto si possa ritenere, il freddo non provoca invece alterazioni nella struttura del prodotto e nella sua conservabilità.

La bottiglia presenta una sedimentazione sul fondo. Come mai?

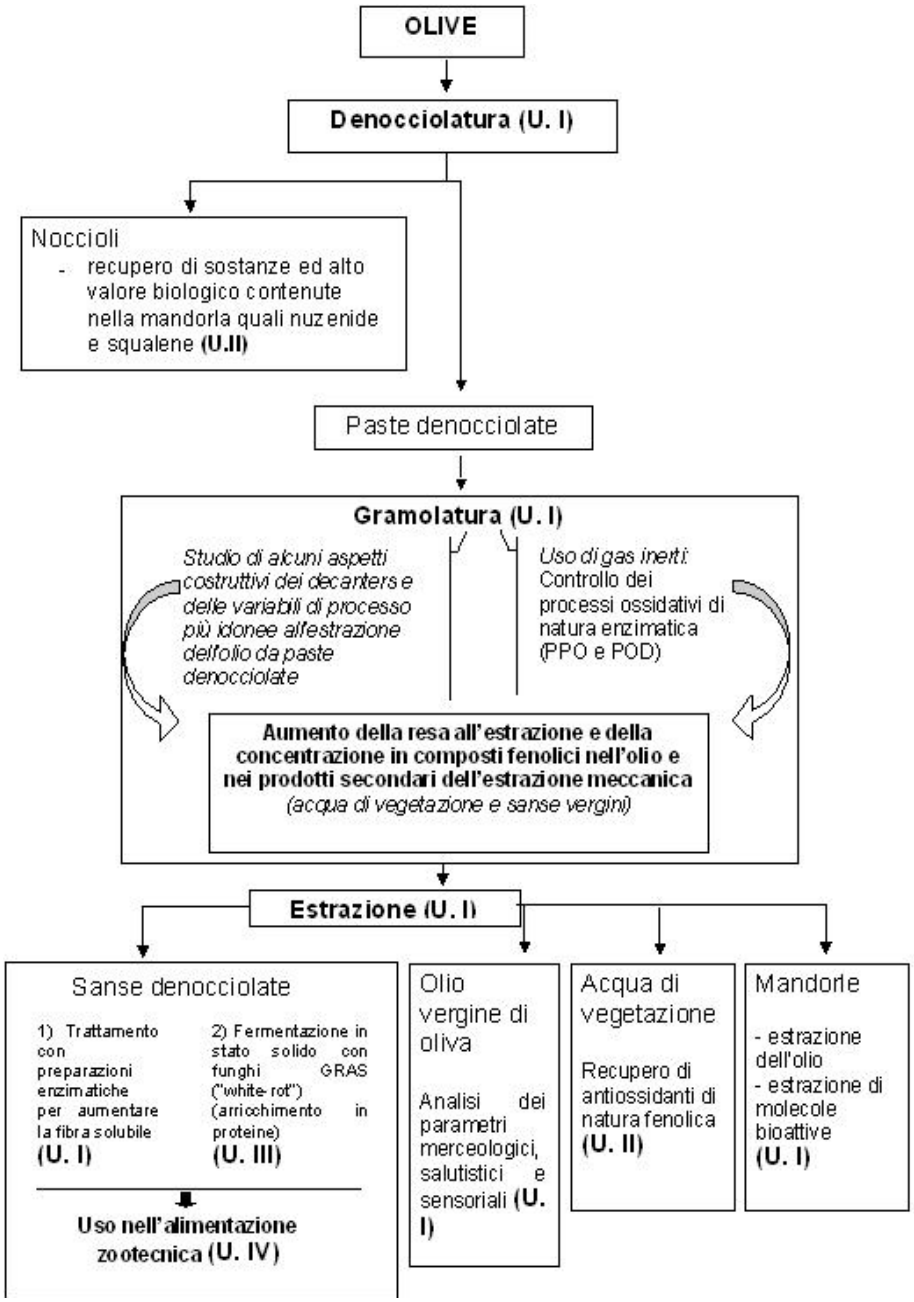
La sedimentazione è un processo naturale tipico dell'olio extravergine di oliva. Per evitare la sedimentazione si dovrebbe "filtrare" l'olio con la perdita seppur in parte delle proprietà dell'olio. La politica di alcune aziende è improntata a far arrivare sulla tavola dei consumatori l'olio come natura crea, quindi senza alcuna manipolazione se non quelle derivanti dalla estrazione del prezioso olio dalle olive.

L'olio è amaro e piccante; l'olio "pizzica in gola": cosa significa?

Contrariamente a quanto si è soliti credere la sensazione di amaro e di piccante non è una nota di demerito dell'olio extravergine di oliva,bensì è segno inequivocabile di pregiatezza dello stesso. Tale qualità deriva dalla presenza nell'olio dei potentissimi "polifenoli" che sono degli antiossidanti naturali a cui la medicina attribuisce un gran numero di proprietà benefiche sull'organismo umano, primo fra tutti preservare il corpo umano dall'invecchiamento.

Quanto dura l'olio?

"*Olio nuovo, vino vecchio*"; la saggezza popolare indica chiaramente che con l'invecchiamento l'olio perde gradatamente le sue caratteristiche iniziali. E' quindi buona regola consumarlo nella stessa annata di produzione. Generalmente alcune aziende fissano la data di scadenza a 18 mesi da quella di confezionamento, quelle più accorte a 12 . Normalmente l'olio conservato correttamente, nella bottiglia ancora sigillata, arriva senza problemi al secondo anno di invecchiamento in quanto esso contiene in sé per natura dei componenti antiossidanti che lo proteggono dall'irrancidimento, anche se la loro azione si affievolisce con il passare del tempo, una bottiglia invece in uso è meglio finirla nell'annata.



GLI OGGETTI FUORI POSTO

Giovanna Lombardi
lombardi.giovanna@gmail.com

Da parecchio tempo gli archeologi riportano alla luce in tutto il mondo reperti che mettono in discussione le attuali teorie scientifiche e le conoscenze storiche consolidate. Vengono chiamati **OOPArt**, un acronimo delle parole inglesi **Out of Place Artifacts** che significa "oggetti fuori posto". Sono infatti oggetti che, secondo le comuni convinzioni sul passato, si suppone non sarebbero potuti esistere nell'epoca alla quale appartengono. Nella maggior parte dei casi questi oggetti vengono nascosti negli scaffali dei musei e completamente ignorati, oppure vengono sbrigativamente bollati come falsi o, peggio ancora, distrutti.

Ma ci sono numerosi ricercatori indipendenti, - come ***Peter Kolosimo*** ed ***Erich von Daniken*** e, più recentemente, ***Graham Hanckock, Luc Burgin, Michal Cremo*** e ***Richard Tomphson-*** , che per anni hanno studiato e catalogato questi reperti, e che sono arrivati nei loro libri a due eccezionali conclusioni: nella preistoria sono esistite sulla terra civiltà tecnologicamente e spiritualmente evolute, quanto e più della nostra; nell'età della pietra la Terra è stata visitata e colonizzata da più razze extraterrestri che hanno insegnato agli uomini preistorici l'utilizzo di tecniche moderne e hanno influenzato i loro manufatti.

Alcune nanospirali degli Urali

Le misteriose iscrizioni di Glozel

Oggetti anacronicistici

Nel 1961 Mike Mikesell scoprì nelle Montagne Coso, a nord-ovest di Olancha, in California, uno strano oggetto: era un geoide di pietra all'interno del quale, una volta segato in due metà, è stato ritrovato un composto di una sostanza sconosciuta nella quale era inserito un cilindro di porcellana o ceramica, sul quale, a loro volta, erano avvolti a spirale anelli di rame, del diametro di circa 20 millimetri. Le indagini radiologiche eseguite sul reperto non lasciano dubbi sul fatto che si tratti di uno strumento "tecnologico" che ricorda una **candela d'accensione** di fattura moderna. Tuttavia la pietra che la conteneva è vecchia di 500.000 anni.

Alcuni geologi russi che nel 1992 stavano cercando oro nelle montagne degli Urali, rimasero a bocca aperta quando rinvennero nei loro setacci degli oggetti che non avevano mai visto prima. Erano delle **spirali minuscole** che avevano un diametro che variava dai 3 centimetri agli 0,03 millimetri e che erano fatte di rame o, in alcuni casi, di metalli più rari come tungsteno o molibdeno. Tutti gli esami eseguiti sulle misteriose spirali le collocano in un periodo che va dai 20.000 ai 300.000 anni fa (a seconda dello strato geologico in cui sono state trovate), epoche in cui nessuna civiltà conosciuta sarebbe stata in grado di produrle.

A partire dai primi anni Ottanta, i minatori di Wonderstone, in Sud Africa, hanno portato alla luce circa **200 sfere** dall'aspetto metallico, le cui dimensioni si aggirano sui 7 centimetri di diametro e che pare siano costituite da una lega di nichel e acciaio. Ma soprattutto, una di queste ha tre linee parallele incise sull'equatore che fa pensare a

un' origine artificiale. Tuttavia lo strato geologico nel quale è stato effettuato il ritrovamento è stato datato a quasi 3 miliardi di anni fa.

Uno degli oggetti che mette maggiormente in crisi la teoria evoluzionista di Charles Darwin è il **martello di Glen Rose**, dal nome della località in Texas in cui si trova il Creation Evidence Museum che – stranamente – lo tiene esposto. E' stato ritrovato nel 1934 dalla signora ***Emma Hahn*** che, mentre era in gita con la famiglia, ha notato nei pressi di una cascata un pezzo di legno che spuntava fuori da una roccia. Quando gli esperti sono riusciti ad estrarlo, si sono ritrovati di fronte un martello la cui testa è lunga 15 centimetri e ha un diametro di 3. Il manico di legno è invece in parte carbonizzato all'interno, mentre l'esterno è parzialmente fossilizzato, come se fosse stato esposto prima a un fuoco intenso e successivamente immerso a lungo nell'acqua. Il metallo della testa – ferro al 96% - , è straordinariamente puro e non presenta alcuna

Statuette che rappresentano lo strano popolo di Acambaro

bolla d'aria: si tratta di una qualità che oggi siamo in grado di ottenere solo grazie a sofisticati sistemi produttivi. La roccia in cui è stato ritrovato questo oggetto ha un'età compresa tra i 140 e i 65 milioni di anni, epoca in cui, secondo Darwin e la scienza "ortodossa" sul nostro pianeta non era ancora comparso l'uomo.

Piuttosto inquietante è anche l'impronta fossile di **scarpa maschile con tacco** che nel 1968 è stata trovata dal collezionista di fossili ***William Meister*** in una roccia nello stato dello Utah (Stati Uniti). Questa roccia è risalente a circa 500 milioni di anni fa, e, per fugare ogni dubbio sull'antichità dell'impronta, si deve tener presente che nell'impronta è stato ritrovato il fossile di un trilobite, cioè un piccolo animaletto invertebrato, estinto tra i 250 e i 300 milioni di anni fa.

Le antiche biblioteche

In tutto il mondo sono stati scoperti luoghi che custodivano svariate migliaia di manufatti di vario genere che presentano iscrizioni e disegni che, in alcuni casi, sembrano voler raccontare la storia dell'umanità.
Fra il 1924 e il 1930, ad esempio, nel villaggio di **Glozel** in Francia, un giovane contadino mentre arava il campo si imbatté in una fossa che si scoprì contenere 3000 reperti preistorici. Si tratta di tavolette d'argilla, sculture, urne, pietre e persino ossa, che recano decorazioni e iscrizioni misteriose. Gli scienziati fanno risalire questi reperti al periodo compreso tra il 17000 e il 15000 a.C., un'età nella quale, secondo le conoscenze attuali, non avrebbe dovuto esistere la scrittura. Mentre la lingua dei reperti di Glozel ancora non è stata decifrata, uno degli elementi che colpisce di più appartiene alle urne funerarie: esse riproducono dei volti, ma non presentano né orecchi, né bocca, ma soltanto gli occhi. Questa scelta raffigurativa fa supporre che ci troviamo davanti a una cultura che dava molta importanza all'aspetto spirituale e meditativo.

Ben più inquietanti sono invece le raffigurazioni delle **statuette di Acambaro**. Esse vennero riportate alla luce ad Acambaro, una località vicino a Città del Messico, fra il 1944 e il 1952. Si tratta di ben 33.500 statuette di argilla che ritraggono dinosauri di ogni tipo, uomini a cavallo dei dinosauri, donne che allattano i loro cuccioli, ed esseri mostruosi di vario genere. Visto che la datazione di questi reperti va dai 2500 ai 6500 anni fa, la comunità scientifica non trova alcuna spiegazione al contenuto delle immagini rappresentate: la maggior parte degli archeologi ritiene infatti che i dinosauri siano estinti da 65 milioni di anni e sembra impossibile che l'uomo abbia potuto vederli e raffigurarli poche migliaia di anni fa.

Raffigurazioni simili sono state trovate anche nella collezione di **padre Carlo Crespi**, un sacerdote italiano morto nel 1982 a Cuenca, in Ecuador, che durante la sua vita da missionario tra gli Indios aveva raccolto innumerevoli reperti in pietra e metallo creati da qualche sconosciuta e antica civiltà. Questi oggetti raffigurano dinosauri e strani animali, piramidi, divinità e misteriose iscrizioni, oltre alle vicende relative alla comparsa dell'uomo sulla terra e conoscenze scientifiche di una civiltà scomparsa. Tra i soggetti ci sono inoltre molti elefanti, animali estinti in quei posti circa 10.000 anni fa. Ciò farebbe pensare che questi reperti siano stati realizzati proprio in quell'epoca.

Statuette di Acambaro che rappresentano dei sauri

Visitatori scesi dal cielo

In Egitto e in Sud America sono state trovate numerose statuette che rappresentano dei veri e propri **aerei**, risalenti ad alcune migliaia di anni fa, quando l'uomo non conosceva alcun mezzo di locomozione.

Qualche spiegazione in tal senso sembrerebbero darcela i **716 dischi di pietra** che sono stati ritrovati in Cina nel 1937- 38, tra le montagne del Bayan-Kara-Ula, nella provincia di Qinghai. Questi dischi, rinvenuti accanto a scheletri di piccoli uomini con la testa enormemente sviluppata, recano delle bizzarre iscrizioni geroglifiche disposte a spirale che sono state decifrate solo negli anni Sessanta. Esse raccontano una storia sconcertante: circa 12000 anni fa sulle montagne di Qinghai sarebbe atterrata una navicella aliena. In quella provincia, in effetti, abitavano fino a poco tempo fa un centinaio di persone note con il nome di Dzopa, che avevano un'altezza media di 120 cm e che si ritenevano "originari" di un pianeta situato nel sistema stellare di Sirio. Raccontavano che i loro antichi progenitori si sarebbero adattati a vivere sul nostro pianeta dopo una collisione su quell'area montuosa avvenuta parecchie migliaia di anni fa.

Ma negli anni Novanta i dischi sono inspiegabilmente scomparsi dall'ultimo museo che li ospitava, insieme alla direttrice. Anche i pochi abitanti di Qinghai sono stati deportati dal governo cinese in una località sconosciuta.

Anche in Giappone sono state ritrovate oltre 3000 curiose statuette di terracotta, chiamate "**Dogu**", risalenti a un' epoca tra i 3000 e i 10000 anni fa. Alcune rappresentano degli esseri che hanno grandi 'lenti' tondeggianti che non sembrano affatto occhi umani; altre hanno una sola 'lente'; altre ancora sembrano avere una specie di 'casco' dietro il quale si trovano due occhi umanoidi. Molte di queste statuette sembrano riprodurre esseri che hanno dei 'filtri' attorno alla bocca e alle guance che farebbero pensare ai moderni dispositivi che consentono agli astronauti di parlare e respirare una volta atterrati. In altre statuette non si vedono né mani né piedi, come se questi esseri indossassero delle tute o scafandri. La mitologia Giapponese è ricca di riferimenti a delle entità, chiamate **kappas**, che erano divinità malvagie ma che avevano anche apportato ai locali insegnamenti nel campo dell'agricoltura, della tessitura e dell'arte della ceramica. Queste entità erano capaci di vivere sia sulla terra che sott'acqua.

Stupisce la coincidenza con il ritrovamento di una struttura sommersa, proprio al largo delle coste giapponesi, che secondo molti studiosi rappresenta i resti dell'antico continente di Lemuria. Ma ci sono altre coincidenze: i Dogon del Mali (Africa) hanno un mito molto simile a quello dei kappas e, in parte a quello dei Dzopa cinesi, secondo il quale 5.000 anni fa i loro antenati vennero in contatto con esseri dall'aspetto di pesci chiamati **nommo** che provenivano da una stella nana vicina a Sirio, di cui gli studiosi hanno scoperto l'effettiva esistenza solo in tempo recenti (1862).

Statuette Dogu

L'elenco degli "Oggetti fuori posto" è lunghissimo e in continuo aggiornamento: quando decideremo di prenderli in maggiore considerazione dovremo riscrivere completamente i nostri libri di storia.

GIORGIONE

500° ANNIVERSARIO

Secondo Vasari fu allievo di Giovanni Bellini (il Giambellino), da cui riprese il gusto per il colore e l'attenzione per i paesaggi: quest'ultima sarebbe stata influenzata, sempre secondo Vasari, dalle opere di Leonardo di passaggio in laguna:

«*Aveva veduto Giorgione alcune cose di mano di Lionardo, molto fumeggiate e cacciate (...) terribilmente di scuro*» (Giorgio Vasari, *Vite*)

Della sua vita si conosce pochissimo e i fatti certi sono noti grazie a iscrizioni sui dipinti o a scarsi documenti contemporanei. La data della sua morte viene indicata tra il 1510, anno in cui Taddeo Albano comunica ad Isabella d'Este che il pittore è morto di peste e il 1511, come riportato da Vasari. Questi scrive inoltre che il pittore morì a 34 anni, il che colloca la data di nascita tra il 1477 e il 1478. Le scarse testimonianze sulla sua vita e la mancanza di autografi rendono difficile anche l'attribuzione delle sue opere, a tutt'oggi in discussione. Soltanto una trentina di opere possono essergli attribuite con assoluta certezza. Giorgione resta comunque sfuggente, inafferabile e misterioso. A Gabriele D'Annunzio appariva "*piuttosto come un mito che come un uomo*".

Le sue committenze usuali appartenevano a una ristretta cerchia di intellettuali legati a famiglie patrizie che prediligevano ritratti e opere di piccolo formato con soggetti criptici. Le commissioni pubbliche furono invece solamente due: un telo per la Sala delle udienze in Palazzo Ducale, perduto, e la decorazione a fresco del Fondaco dei Tedeschi, di cui rimane solo un'*Ignuda* molto rovinata, ora alle Gallerie dell'Accademia di Venezia. Probabilmente del 1500 circa è la *Sacra Famiglia* conservata alla National Gallery of Art di Washington. Successivamente realizza il *Fregio delle arti liberali* e la *Pala di Castelfranco*, commissionata dal cavaliere Tuzio Costanzo per la cappella di famiglia nel Duomo di Santa Maria Assunta e Liberale a Castelfranco Veneto. Tra il 1505 e il 1510 esegue l'*Adorazione dei pastori*, conservata anch'essa alla National Gallery di Washington. Del 1506 circa è il *Ritratto di giovane donna detta Laura*, conservato al Kunsthistorisches Museum di Vienna, dipinto che al verso conserva ancora l'autografo del pittore. Tra il 1507 e il 1508 realizza *La tempesta* (Gallerie dell'Accademia), per Gabriele Vendramin, un olio su tela. Sempre tra il 1506 e il 1508 realizzò anche il cosiddetto *Tramonto*, dipinto conservato alla National Gallery di Londra con san Rocco e san Gottardo che scopre l'ulcera sulla coscia del primo, immagine realizzata forse in seguito alla peste che si abbatté nella penisola italica nel 1504.

Nel 1508 circa realizzò la *Venere dormiente* per Girolamo Marcello, un olio su tela dove la dea è colta mentre dorme rilassata su un prato, inconsapevole della sua bellezza. Il paesaggio è modellato su più piani: il cespuglio dietro la divinità, il villaggio sulla sinistra, il borgo e la montagna in lontananza, sottolineano il torpore delle scena. È probabile che sul dipinto vi sia stato un intervento di Tiziano che, ancora giovane, avrebbe realizzato il paesaggio sullo sfondo e un cupido tra le gambe della Venere. Durante un restauro del 1800 il cupido fu cancellato, viste le sue pessime condizioni ed ora è visibile solo tramite radiografia. Secondo una sua testimonianza, Marcantonio Michiel, nel 1522 in casa di Girolamo Marcello ebbe modo di vedere una Venere nuda con un puttino che "*fo de mano di Zorzo de Castelfranco, ma lo paese et Cupidine forono finiti da Titano*". Attualmente l'opera si trova a Dresda presso la Gemaldegalerie, lo stesso tema (la rappresentazione di Venere) sarà ripreso più volte da Tiziano ed è soprattutto nella posa della *Venere di Urbino*, datata 1538, che si nota una forte analogia con quella giorgionesca.

Tra il 1508 e il 1509 circa realizzò *I tre filosofi*, per Taddeo Contarini, un olio su tela con i Re Magi che decifrano la profezia sulla nascita del re dei re. La difficoltà interpretativa era voluta dai committenti, ricchi e raffinati, che volevano opere misteriose, piene di simbologie. Le figure sono costruite per colori e masse, non linee; i colori contrastanti separano le figure dallo sfondo, creando un senso di prospettiva. A sinistra vi è l'imboccatura di una caverna, oscura, verso cui guarda il più giovane, ed al centro si apre un paesaggio immerso nella luce. Morì giovanissimo durante un'epidemia di peste nel 1510. Si è rilevata problematica nei secoli l'attribuzione di alcuni dei suoi dipinti, di recente quasi unanimemente attribuiti al giovane Tiziano. A tal proposito, curioso è il caso delle "*Tre età dell'uomo*" o "*La lezione di musica*", a Palazzo Pitti, quest'opera era stata attribuita con certezza alla mano di Giorgione, forse per le sue influenze prettamente "leonardesche", nel gioco dei chiaro scuri, ma attualmente la critica è divisa e c'è chi lo affida, ancora una volta, alla mano di Tiziano.

Basta la salute!

La salute è il nostro bene più prezioso. Se non siamo in salute, non siamo noi stessi, non riusciamo a godere in pieno della vita. Mantenerci in salute dipende anche da noi: *fare attività fisica* (anche una semplice passeggiata al giorno) non è solo piacevole, ma fa funzionare al meglio il nostro cervello e il nostro apparato immunitario aumenta la nostra resistenza alle malattie, *alimentarsi* in modo variegato, moderatamente e rispettando ritmi e tempi per consumare i pasti, *evitare o moderare l'uso di alcolici e di tabacco*... Ma la vera domanda ci poniamo è: **cosa fare** quando la nostra salute non è minacciata da uno stile di vita sbagliato, ma piuttosto da una **patologia acuta (o cronica),** talvolta inevitabile con l'avanzare degli anni, non abbastanza pericolosa da minacciare la nostra esistenza, ma **sufficientemente invasiva da determinare dolore, generalizzato o localizzato, di intensità tale da compromettere la nostra qualità di vita?**

La risposta sta nella MAGNETOTERAPIA. **Cos'è?**

La MAGNETOTERAPIA è una terapia olistica che si fonda sul concetto di "rigenerazione della salute". La sua storia è antichissima ed è noto che i primi magneti in ferro furono fabbricati dai cinesi. Documenti relativi all'uso dei magneti in medicina risalgono addirittura a 2000 anni a.C. e attestano con totale certezza il loro impiego per problematiche legate alla fertilità e ai reumatismi già noti a quel tempo. Verso il 500 a.C. furono scoperti ulteriori testi di medicina cinese che trattavano l'uso dei magneti come mezzo efficace per eliminare i dolori. Paracelso fu tra i primi medici europei a parlare dell'influenza benefica dei bio-magneti sul corpo umano definendoli i "capolavori della guarigione". Col tempo venne accettato l'utilizzo dei magneti per la salute dell'uomo, tanto che l'Associazione Reale di Medicina inglese decise di pubblicare un testo riguardante gli effetti positivi del magnetismo sull'organismo umano. Fu solo nel XVIII sec. che si diffuse la dottrina Mesmer, detta anche "teoria del magnetismo animale" o "magnetoterapia". Nel 1860 venivano stampati cataloghi che pubblicizzavano oggetti magnetici quali: suole, cinture, bracciali ecc… da utilizzarsi contro dolori, crampi e disturbi di varia origine. Fu solo a partire dal 1960 che medici e ricercatori giapponesi, fra cui il Prof. Nakagawa, direttore dell'ospedale Isuzu di Tokio, si dedicarono ad importanti studi sugli effetti benefici della magnetoterapia e sull'ampia azione che ha su una pluralità di situazioni para-fisiologiche o patologiche che hanno in comune: il dolore, l'infiammazione, il deficit funzionale. Sperimentata ormai in numerose applicazioni, gradita ai pazienti in quanto non invasiva e di facile applicabilità,viene annoverata tra la terapie fisiche e riabilitative che assumeranno sempre più importanza in campo medico dove cresce l'orientamento verso una medicina fisica e biotecnologica piuttosto che in una riproposizione di una medicina "chimica" e "farmacologia classica", spesso troppo "ricca" di effetti collaterali.

Come funziona la magnetoterapia?

L'azione della magnetoterapia sull'organismo avviene in profondità o, meglio, a livello cellulare: ripolarizza le cellule e riequilibra la permeabilità della loro membrana. Gli ioni presenti all'interno e all'esterno della cellula vengono stimolati affinché si ristabilisca la corretta differenza di potenziale tra membrana e nucleo cellulare. Ne conseguono un aumento significativo dell'apporto di ossigeno alle cellule ed una migliore vascolarizzazione, che favoriscono l'attività biologica cellulare in modo assolutamente naturale.

Grazie alla magnetoterapia si riscontrano eccellenti risultati nei seguenti casi:

- Patologie di tipo infiammatorio: artrite, neurite, flebite stiramenti muscolari ecc…
- Malattie reumatiche.
- Patologie articolari quali: artrosi, tendinite, epicondilite, borsite, periartrite, cervicalgie, lombalgie, mialgie.
- Trattamento delle fratture, sia durante che dopo l'ingessatura. disturbi articolari e traumi recenti.
- Riparazione delle ulcere di ogni tipo che risultano essere refrattarie ad altre terapie: ulcere traumatiche, da decubito, da ustioni, venose.
- In tutte le patologie dove è richiesta una maggiore micro-vascolarizzazione e rigenerazione tissutale, come nei casi di autotrapianti, di consolidamento del callo osseo ecc…
- Cicatrizzazioni e infezioni.

La magnetoterapia NON provoca effetti collaterali negativi.

LA TERAPIA UTILIZZATA IN TUTTE LE CLINICHE MOBILI DEL MOTO-GP

Tutte le mitiche cliniche mobili del Dott. Costa fanno un uso intenso della Magnetoterapia: con questo validissimo dispositivo medico viene offerto ai piloti un primo soccorso contro il dolore subito dopo la caduta, la distorsione o la frattura. Successivamente, con terapie ripetute, si osservano recuperi straordinari, anche di coloro che hanno riportato serie fratture. Oltre alla famosa clinica mobile presente in Moto-GP, esistono 4 cliniche mobili che seguono altri campioni, come ad esempio i piloti del campionato Superbike o quelli del campionato di Motocross che utilizzano la magnetoterapia.

Nelle foto alcuni esempi molto recenti di piloti che hanno usato Bio-Life Therapy.

CONTINUA A PAG. 39

L'unico approvato dal Ministero della Salute

MODULARIO Salute - 3

Mod. 18 U. G.

€ 14,62

4 LUG. 2007

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELL'INNOVAZIONE- DIREZ. GENERALE DEI FARMACI E DISPOSITIVI MEDICI- UFFICIO DISPOSITIVI MEDICI

DGFDM/III/P. 25673

VISTA la direttiva 93/42/CE relativa ai dispositivi medici;
VISTO il D.L.vo n 46/97 recante attuazione della direttiva 93/42/CE;
VISTA l'istanza prodotta in data 4 luglio 2007 dalla ditta LED SpA con sede in via Selciatella 40 - 04011 Aprilia (LT) - P. Iva 00704680602;
CONSIDERATO che la ditta istante ha effettuato i versamenti richiesti dal D.M. 24 maggio 2004;
VISTI gli atti d'ufficio;

SI ATTESTA

Che la ditta LED SpA con sede in via Selciatela 40 - 04011 Aprilia (LT) - P. Iva 00704680602 ha marcato CE, come dispositivo medico , secondo le procedure previste dalla direttiva 93/42/CE, il prodotto: **BIO LIFE THERAPY** marca **P.M.S.**----------.
Tale prodotto, in base all'art. 4 della citata direttiva, è di libera circolazione e può essere messo in commercio in Italia e in tutto il territorio dell'Unione Europea.
Si rilascia il presente attestato su richiesta dell'interessato per gli usi consentiti dalla legge e per l'esportazione nei paesi extraeuropei.

2 4 LUG. 2007

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO
Dr. Giuseppe Ruocco

***FINALMENTE* PUOI CURARTI A CASA TUA SENZA SUBIRE LUNGHI TEMPI DI ATTESA PER LA TERAPIA IN OSPEDALE E SPESE DI TICKET.**

SE TE LO FAI PRESCRIVERE DAL TUO MEDICO DI FIDUCIA, OGNI ONERE E COSTO SARÀ DEDUCIBILE INTERAMENTE DALLA DICHIARAZIONE DEI REDDITI

CHIAMA SENZA INDUGIO *BANCA DELLA CONSULENZA SRL*
POTRAI FISSARE UN INCONTRO CON IL PERSONALE SPECIALIZZATO PER OGNI TUA ESIGENZA E GODERE SINO AL 31 OTTOBRE 2010 DI SPECIALI AGEVOLAZIONI.

Migliora la qualità della tua vita senza *assumere pericolosi antinfiammatori*
COMODAMENTE A CASA TUA O IN UFFICIO MENTRE LAVORI!
Informati senza alcun impegno da:

BANCA DELLA CONSULENZA srl
Per lo sviluppo dell'Impresa, degli Enti e della Persona

Impresa attenta alla Responsabilità Sociale

PUNTO

@Confartigianato *imprese di Viterbo*

Via della Villa 1/a - 01018 Valentano (VT)

Numero Verde 800 770 273

BANCA DELLA CONSULENZA srl

Per lo sviluppo dell'Impresa, degli Enti e della Persona

Impresa attenta alla Responsabilità Sociale

PUNTO

@

Confartigianato

imprese di Viterbo

Ogni Impresa e ogni Persona hanno i loro dubbi, domande e problemi.

Banca della Consulenza srl

ha le risposte e le soluzioni.
Telefona per fissare un primo incontro GRATUITO!
Chiedere non costa nulla!
Però può cambiarti la vita indicandoti la rotta da seguire!
"Nessun vento è favorevole per chi non sa a quale porto dirigersi." *Seneca*

PRINCIPIO ISPIRATORE

"Coloro che si innamorano di pratica senza scienza sono come nocchiero che entra in nave senza timone o bussola che mai ha certezza dove va"
Leonardo Da Vinci

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO:
da Lunedì a Venerdì, dalle 8,30 alle 12,30

Martedì e Giovedì, dalle 15,30 alle 18,30

Per appuntamento in altri orari e informazioni, telefonare al

Numero Verde
800 770 273

Via della Villa 1/a - 01018 Valentano (VT)

www.bancadellaconsulenza.it

segreteria@bancadellaconsulenza.it ***presidenza@bancadellaconsulenza.it***