



Un nuovo patto CON IL CIBO

**L'Italia riduce lo spreco alimentare
e avanza verso lo sviluppo sostenibile**

Studio odontoiatrico POLETTINI

Paradontologia e patologia orale
Chirurgia - Conservativa - Endodonzia
Protesi - Ortognatodonzia

**Proteggi
il suo sorriso
con un controllo
periodico**

ROMA, Via Quintilio Varo 68 - tel. 06.71544526

Il paradosso della globalizzazione

Il fenomeno dello spreco alimentare non va 'incasellato' come semplice critica ai comportamenti del singolo consumatore. In realtà, il vero problema riguarda il modello di sviluppo che abbiamo fin qui adottato nel mondo occidentale. Nel settore della produzione agricola, infatti, ogni anno vengono distrutte enormi quantità di merci, dalle frutta ai cereali, dai legumi alle derrate alimentari, che basterebbero a sfamare l'intero pianeta. Invece, il sistema di mercato preferisce 'scartare' migliaia di tonnellate di prodotti, al fine di mantenere ridotta la 'torta' dei guadagni finanziari - compresi quelli azionari - nel settore dell'industria agroalimentare. Secondo le leggi del mercato, infatti, la vendita sottocosto o a prezzi calmierati finisce col devastare i mercati interni dei Paesi poveri, che si vedono costretti a inseguire una spirale deflattiva dei prezzi, fino a rinunciare alla produzione interna per mancanza di guadagni. Pertanto, oltre a una certa quota di merci destinate ad aiuti prestabiliti da precisi accordi bilaterali tra gli Stati, niente di quanto risulta prodotto in eccesso viene inviato alle popolazioni più povere e si preferisce distruggere intere tonnellate di derrate agricole, piuttosto che destinarle ad altri scopi. Un caso storico eclatante di tale paradosso fu quello del caffè brasiliano, in cui per interi decenni tutta la sovrapproduzione che non riusciva a trovare sbocchi di mercato veniva scaricata da gigantesche navi-cisterna sul fondo dell'oceano Atlantico. E la cosa accade ancora oggi con i pomodori pugliesi o le arance siciliane, inviate al macero anziché collocarle da altre parti o utilizzarle in altro modo. Il fenomeno avviene per motivazioni varie, persino di immagine: l'insalata che vediamo sui banconi dei nostri supermercati deve superare determinati esami di natura 'estetica', che non corrispondono affatto a quei criteri qualitativi e nutrizionali che dovrebbero, invece, orientare le nostre scelte di consumo. E ogni altro principio di tutela della produzione agricola viene respinto in base a una concezione della qualità totalmente 'sbilanciata' sul fronte dell'apparenza, anziché verso quello 'proteico-nutrizionale'. Possiamo davvero continuare a volgere il nostro sguardo da un'altra parte, mentre il cibo viene gettato via e milioni di persone muoiono di fame? Eppure, è esattamente ciò che avviene in molte parti del pianeta. Le leggi della concorrenza e della sopravvivenza del più forte fanno sì che i Paesi ricchi traggano vantaggio dalla debolezza di quelli poveri. Uno 'scarto' pienamente evidente sul mercato del lavoro, dove il concetto di disoccupazione è stato sostituito da quello di 'esuberato', con il conseguente senso di inutilità e di esclusione che questo comporta. Una questione che sta alla base persino

delle migrazioni africane, poiché è proprio quest'idea di 'scartare' e di 'escludere' a creare la 'diaspora' di intere masse di persone, generando nuovi razzismi e guerre tra poveri. Tutto questo si collega al tema dell'interdipendenza dell'umanità: se, in passato, erano stati creati strumenti di azione collettiva che, per quanto imperfetti, potevano servire a tutelare le popolazioni, oggi ci ritroviamo innanzi a una realtà basata sulle reti di 'dipendenza reciproca', che si estendono in ogni angolo del mondo e che sono la punta più avanzata di quella che, con un termine di sintesi, è stata definita: globalizzazione. È la globalizzazione, infatti, a generare le cicliche crisi economiche a cui, di volta in volta, stiamo assistendo, poiché essa non è affatto la soluzione degli squilibri, bensì ne è la causa principale. La globalizzazione è una sorta di 'Giano bifronte', che impedisce di individuare nuovi strumenti per occuparci dei problemi in maniera solidale, perché i meccanismi commerciali attualmente dominanti servono solamente gli interessi egoistici di un oligopolio differenziato composto da enormi colossi multinazionali, i quali impongono le loro regole, i loro prezzi e persino i loro prodotti a tutti quanti e su tutti i mercati. Una delle risposte individuate, per esempio, è quella di obbligare le aziende a fermare l'industria della monocultura, in favore della biodiversità e di un'agricoltura ecosostenibile, al fine di evitare la desertificazione e il depauperamento dei terreni agricoli. Ma siamo ancora all'abbozzo di una risposta e non certo alla conversione della direzione di marcia del nostro modello di sviluppo. La globalizzazione è un paradosso economico, che genera discrepanze tra sovrapproduzione agricola - a vantaggio delle grandi aziende - e scarsa redditività dei prodotti agricoli, danneggiando tutta la filiera agricola e gli agricoltori in particolare. Insomma, in ogni settore economico della produzione, l'interdipendenza globalizzata impedisce d'impostare nuovi tipi di relazioni non soltanto tra singoli individui, ma persino tra i popoli, mettendo a rischio ogni obiettivo di stabilità e di coesistenza pacifica in tutto il mondo. È giunto il momento di invertire tale direzione di marcia, dato che questo modello di sviluppo non solo si sta avvitando su se stesso, ma come dimostrato dalla pandemia da Covid 19 di quest'ultimo anno, finisce con diffondere in tutto il mondo più i suoi aspetti negativi, come gli allevamenti intensivi di animali destinati alla macellazione, che quelli positivi. I difetti della globalizzazione sono ormai sotto gli occhi di tutti. E di pregi se ne sono visti ben pochi.

VITTORIO LUSSANA

sommario

numero 61 - marzo 2021



3 Il paradosso della globalizzazione

7 Avviso ai naviganti

8 L'Italia riduce lo spreco alimentare

Nel 2020 sono finiti nella spazzatura solo 27 chilogrammi di cibo a testa, ovvero: l'11,78% in meno rispetto al 2019

12 Luca Falasconi:

“Se conoscessimo meglio il nostro cibo non ci permetteremmo di sprecarlo”

16 Le app antispreco

Gratuite e scaricabili sul proprio smartphone, permettono di pagare con carte di credito o paypal offrendo il servizio d'asporto o la consegna a domicilio

18 Lorenzo Zappi e la sua cucina a 'spreco o'

Dalla baia di Portonovo a 'Cuochi d'Italia', la ricetta gourmet che valorizza gli avanzi del 'giorno prima'

20 L'anno più caldo di sempre

Il 2020 si è distinto per il suo eccezionale calore nell'Artico e il numero record di tempeste tropicali nell'Atlantico del nord

24 È arrivato il dottor Robot

Instancabili automi sempre più sofisticati percorrono le corsie dei nostri ospedali: giocano con i bambini, fanno sorridere i più anziani e ricordano perfettamente gli orari in cui somministrare i farmaci ai pazienti

26 Espansione e innovazione dell'economia agricola

Il settore agroalimentare necessita di un piano nazionale per il rilancio del settore, che tuteli il prodotto 'Made in Italy'

28 Claudio Gentile (Pli):

“L'Italia deve tornare a essere una 'potenza' agroalimentare”

30 La tutela del mare e la realtà virtuale

Il 'Digital Seafood Trade Show' è la prima e unica fiera internazionale del comparto ittico interamente on line

32 Le donne sono ancora libere di scegliere?

A 43 anni dalla promulgazione della norma sull'interruzione di gravidanza, molte sono le ombre circa la piena attuazione di una normativa che pose fine alla mattanza causata dagli aborti clandestini



I consultori sono in crisi e non solo a causa della pandemia: le difficoltà erano iniziate da tempo, con la chiusura di alcune strutture che non hanno più riaperto



Le infinite forme del 'quilling'

Una tecnica conosciuta anche con il nome 'filigrana di carta', perchè il risultato finale ricorda molto le preziose trame in oro o in argento

36 Angela Pinti:

“La 194 garantisce un diritto inviolabile”

38 Riders 'nella tempesta'

Quella dei fattorini in bicicletta è una vera e propria odissea per la conquista di una serie di diritti e tutele fondamentali

41 Walter Primo:

“Con tre euro l'ora e il cottimo non si può vivere”

42 Quando la cura causa dipendenza

Una strage che si è consumata in 42 Stati dell'America del nord, con tutti i connotati di uno spaccio istituzionalizzato

46 Buon Dantedi a tutti!

Il 25 marzo di 721 anni fa cominciava il viaggio più incredibile di tutta la letteratura italiana e non solo

56 A spasso con l'arte

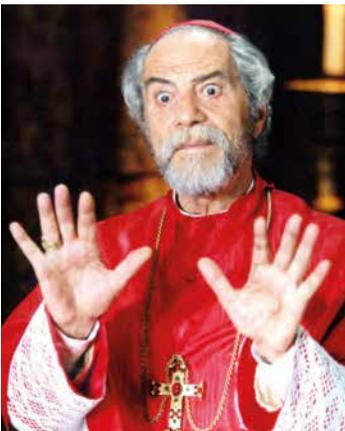
Gli artisti mettono in scena nuove soluzioni per comunicare 'fisicamente' con le persone

60 Giuseppe Cossentino:

“Passioni senza fine da dieci anni oltre la tv grazie al web”

62 Guida all'ascolto

Mike Milosh: a casa con Rhye



54

I cento anni di Nino Manfredi

Uno dei più grandi interpreti di quel genere cinematografico, comico ma anche drammatico, che fu la 'commedia all'italiana'



Quanto accaduto nell'intero anno 2020 ha condotto a un crollo della domanda interna e una contrazione dei consumi di cibi e bevande nel settore agroalimentare

Anno 10 - n. 61 marzo 2021

Direttore responsabile: Vittorio Lussana
Vicedirettore: Francesca Buffo

In redazione: Dario Cecconi, Silvia Mattina, Michele Di Muro, Marcello Valeri, Domenico Letizia, Emanuela Colatosti, Valentina Cirilli, Arianna De Simone, Pietro Pisano, Valentina Spagnolo, Maria Elena Gottarelli, Michela Diamanti, Stefania Catalo, Iulia Greco


**COMPACT
EDIZIONI**

REDAZIONE CENTRALE:

Via A. Pertile, 5 - 00168 Roma - Tel. 06.92592703

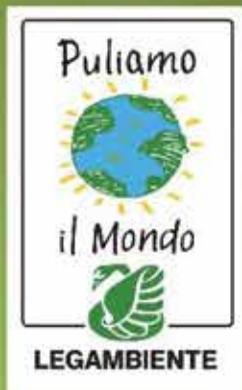
Periodico italiano magazine

è una testata giornalistica registrata presso il Registro Stampa del Tribunale di Milano n. 345, il 9.06.2010

PROMOZIONE E SVILUPPO



PRIMA
CHE SIA
TROPPO
TARDI.



TUTTI POSSIAMO DARE UNA MANO. UNISCITI A NOI.

www.puliamoilmondo.it

© 2020 Legambiente - Foto: Getty Images / Kostas Project / Corbis / Contrasto

Avviso ai naviganti

La responsabilità collettiva parte da quella individuale. Ognuno di noi può e deve fare la sua parte, soprattutto di fronte a un pianeta che sta collassando a causa delle nostre abitudini e scelte quotidiane. In quest'ultimo anno si è cercato di sprecare meno cibo, ma sono ancora tanti i piccoli gesti quotidiani che, inconsapevolmente, ci rendono parte del problema prim'ancora che della soluzione. Il riscaldamento climatico dipende da come mangiamo, da quanta plastica consumiamo, dall'utilizzo dei nostri pc, tablet e smartphone. Difficile, quindi, 'chiamarsene fuori' e far finta di nulla. Perché la questione non si può ridurre semplicemente alla frase: «Non ci sono più le stagioni di una volta». Purtroppo, la stessa cosa la possiamo estendere ai ghiacciai, alla sopravvivenza di molte specie animali e a tantissime cose che ci appaiono marginali (in fondo, che ci importa dell'attacco delle cavallette in qualche parte lontanissima del mondo?). Quindi, per dirla con le parole di Annie Proulx, vincitrice con il suo romanzo dei due premi letterari più importanti degli Stati Uniti, il Pulitzer e il National Book Award: «Avviso ai naviganti». Perché dovremmo prendere esempio dal suo personaggio, l'impacciato Quoyle, che ribellandosi a un destino che sembrerebbe già scritto, fa appello a un coraggio che ignorava di avere prendendo decisioni che si trasformano nell'ultima occasione per ritrovarsi e impossessarsi, forse per la prima volta, della sua vita. Come noi dovremmo fare della nostra.



La tecnologia al servizio della medicina

L'esplosione della pandemia e la necessità di distanziamento sociale ha fatto sì che la 'macchina' abbia sempre più spazio nella nostra vita quotidiana. Robot negli ospedali, robot in fabbrica, robot al ristorante, robot nei parchi, robot negli uffici. Pensate che a Roma c'è un robot autonomo che

può girare nei reparti e aiutare nella logistica i medici e gli operatori impegnati nei reparti ad alto isolamento Covid. Si tratta del progetto 'Tiago' del team di robotica dell'Università Campus Bio-medico (Ucbm) di Roma. Un'unità mobile che gira all'interno del Covid Center del Campus Bio-medico e si occupa di diverse attività, aiutando gli operatori già molto impegnati con l'assistenza ai malati in terapia intensiva. Ma, come lui ce ne sono altri. Ne parliamo a pagina 24.

Trovare nuovi hobby

Negli ultimi mesi, abbiamo avuto sovrabbondanza di tempo libero. Se avete voglia di provare qualcosa di nuovo, vi proponiamo il 'quilling': una tecnica che utilizza carta colorata, colla e tanta fantasia per realizzare progetti decorativi molto belli e colorati. La tecnica e i libri che vi possono ispirare li trovate a pagina 48.



L'arte trova nuove strade

«Se Maometto non va alla montagna...» Sì, seguendo l'antico proverbio sono sempre più numerosi i progetti artistici che si svolgono 'open-air'. Dai murales agli eventi itineranti, nelle piazze e sulle facciate dei palazzi, la cultura è alla portata di tutti. Ne parliamo a pagina 56, con l'augurio di poter passeggiare tutti, quanto prima, fra queste opere senza i terribili limiti pandemici.

FRANCESCA BUFFO

L'Italia riduce lo spreco alimentare

“Dalle loro case e cucine, reduci dai mesi di lockdown e distanziamento fisico, gli italiani lanciano un patto con il cibo per il loro futuro”, afferma l'agroeconomista Andrea Segrè, spiegandoci quanto e come viene sprecato il cibo nel nostro Paese

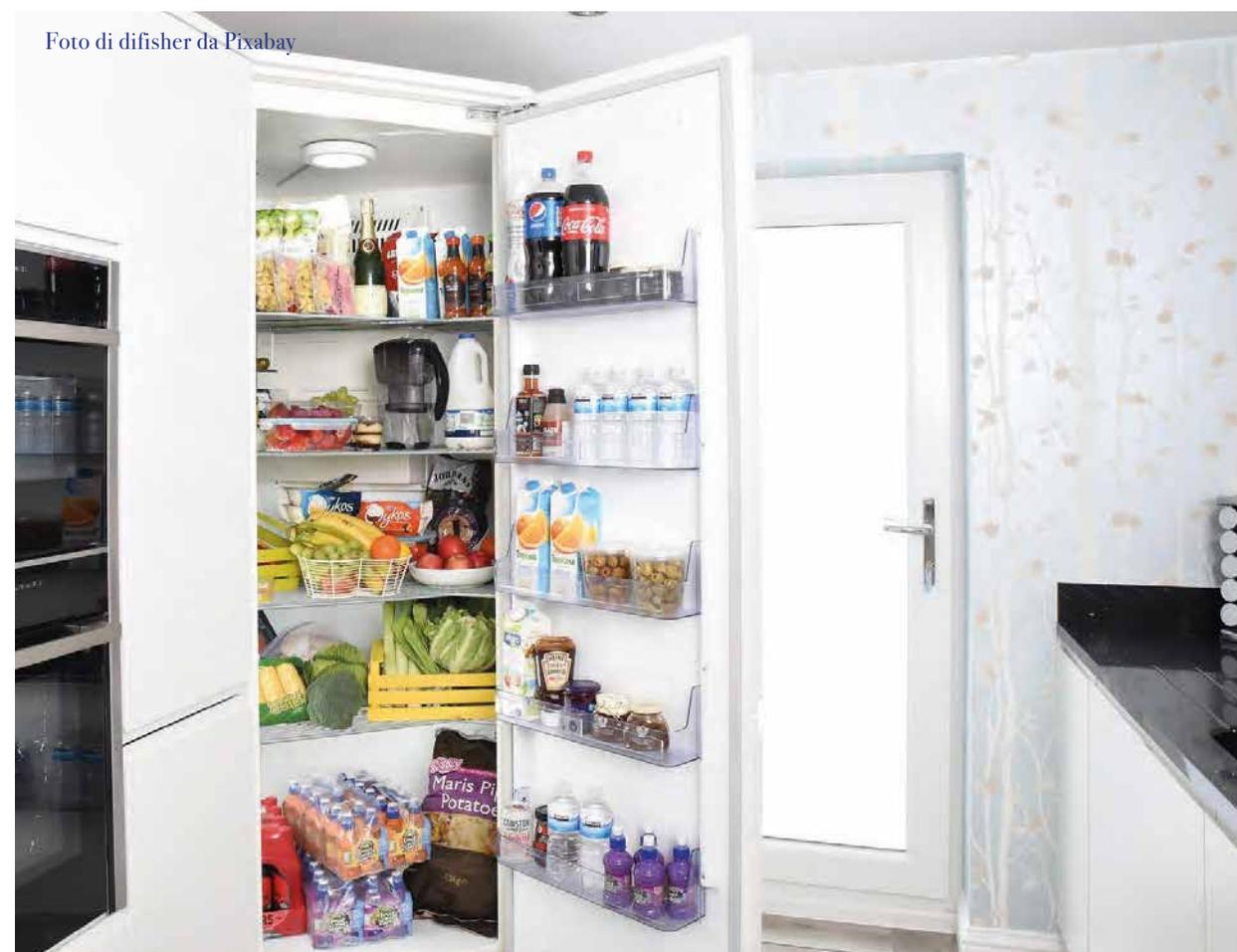
Che sia stata la mancata possibilità di concedersi un aperitivo o una cena fuori casa, o che le uscite contingentate verso i negozi di prima necessità abbiano portato a fare acquisti di cibo maggiormente ragionati e organizzati, fatto sta che gli italiani, durante il loro anno più buio, hanno mostrato una tendenza alla diminuzione dello spreco alimentare domestico. Molti dei consumatori hanno saputo prestare più attenzione alle informazioni riportate sugli imballaggi degli alimenti, a cominciare da quelle sui termini di conservazione, salvandoli dal deterioramento. Sono i dati raccolti dall'Osservatorio 'Waste Watcher' del progetto 'Spreco Zero', l'unica campagna di sensibilizzazione permanente sullo spreco alimentare. 'Spreco Zero' nasce nel 2010 nell'ambito dell'impresa sociale 'Last Minute Market', fondata dai professori ordinari di politica agraria e sviluppo rurale dell'Università di Bologna, Luca Falasconi e Andrea Segrè. Il 'Waste Watcher' è il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi dal quale possiamo ricavare, ogni anno, informazioni preziose sulle cause del fenomeno e sulla concreta controproposta di 'policies' di comportamento per prevenirlo e ridurlo: dal cibo all'acqua e all'energia, passando per farmaci, abbigliamento e molti altri beni di consumo.

Dai dati diffusi dall'Osservatorio in occasione dell'ottava 'Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, svoltasi il 5 febbraio 2021 in diretta streaming, emerge un'Italia che, nel periodo del Covid-19, è riuscita a prosciugare lo spreco e a rilanciare lo sviluppo sostenibile. Nel 2020, infatti, sono finiti nella spazzatura solo 27 kg di cibo a testa (529 grammi a settimana), ovvero: l'11,78% in meno (3,6 kg) rispetto al 2019. Questo significa che in Italia oltre 222 mila tonnellate di cibo è stato 'salvato' dallo spreco (per la precisione, 222.125 tonnellate) per un risparmio di 6 euro pro capite. Ovvero: 376 milioni di euro a livello nazionale, in un anno intero.

Nella piramide degli alimenti più sprecati vi sono: frutta fresca, insalate, pane, verdura, aglio, cipolla e tuberi.

Al sud si spreca di più rispetto al centro e al nord Italia, mentre i centri urbani si sono mostrati più attenti rispetto ai piccoli comuni. Molto più virtuose le abitudini dei 'single' rispetto a quelle delle famiglie con figli. Con estrema sorpresa sembrerebbe che chi meno guadagna più sprechi: il 38% di italiani che si autodefiniscono "di ceto basso / medio-basso" getta il 10/15% in più rispetto agli altri intervistati. Uno sguardo fuori dai confini nazionali ci dice che l'Italia è fra i Paesi più sensibili allo sviluppo sostenibile e al tema dello spreco, dietro la Cina e la Corea. Più disattenti sono: la Francia, la Germania, gli Stati Uniti e il Canada. Ma perché si spreca in casa? La maggior parte delle volte ci si dimentica di tutti quegli alimenti a ridosso di scadenza, che si deteriorano (46%), ma a volte capita che la frutta e la verdura acquistate fossero già sull'orlo della deperibilità (42%) e i cibi venduti erano già vecchi (31%). Tuttavia, si ammette anche di comprare troppo (29%) e aver calcolato male il cibo che serviva (28%). Molti ignorano come lo spreco alimentare chiami in causa una serie di conseguenze che danneggiano l'uomo e l'ambiente, a partire dall'inquinamento, lo smaltimento dei rifiuti e il riscaldamento globale. Per questo motivo, dal 2021 la 'Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare' si

Foto di difisher da Pixabay



Le regole anti-spreco

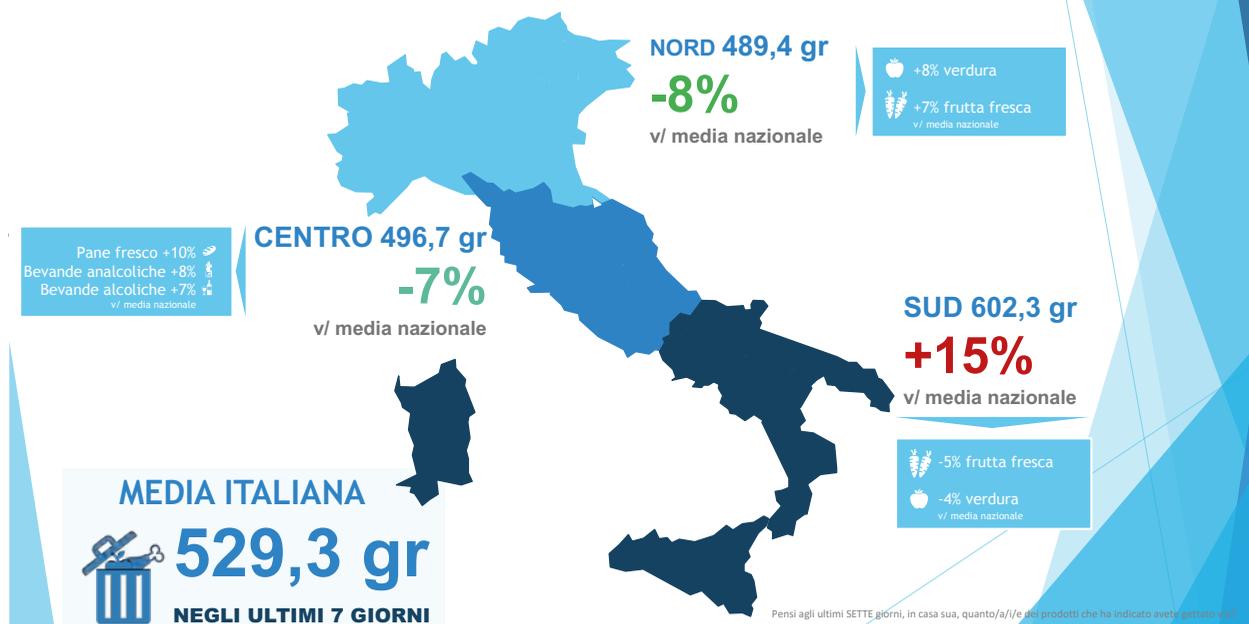
- 1 **Acquistare prodotti a lunga scadenza periodicamente e, più frequentemente, quelli a breve scadenza.**
- 2 **Catalogare il cibo nella dispensa e in frigorifero in base alla data di scadenza.**
- 3 **Preferire i piccoli formati rispetto a quelli di 'convenienza', dai quali veniamo attratti dal prezzo, ma che sono spesso soggetti a deterioramento perché eccedono il nostro normale consumo.**



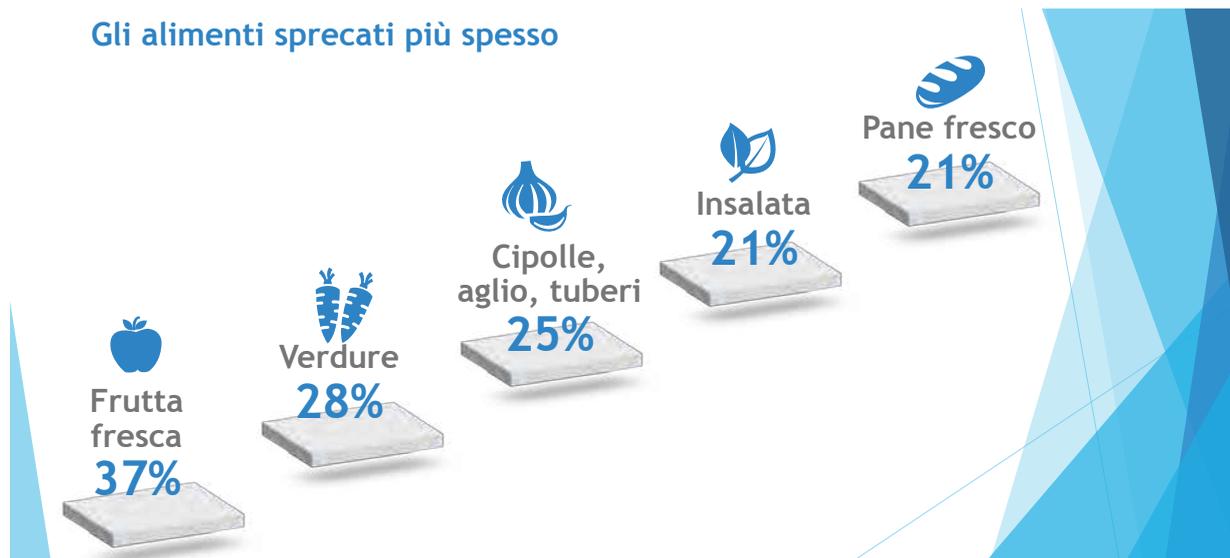
- 4 **È consigliabile fare una lista della spesa basandosi su un menù settimanale e congelare tutti quegli alimenti che pensiamo di non consumare. Ricordando sempre che non sprecare significa prendersi cura di sé stessi e del nostro pianeta.**



La mappa dello spreco alimentare



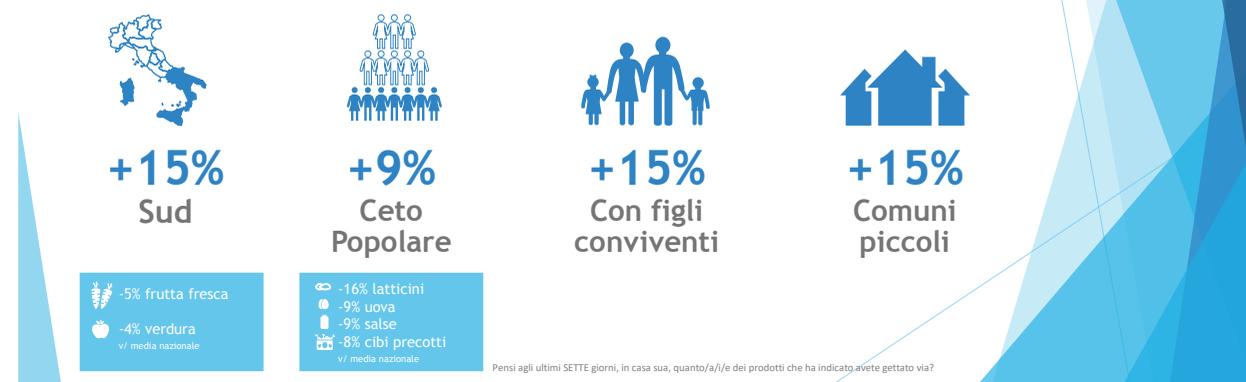
Gli alimenti sprecati più spesso



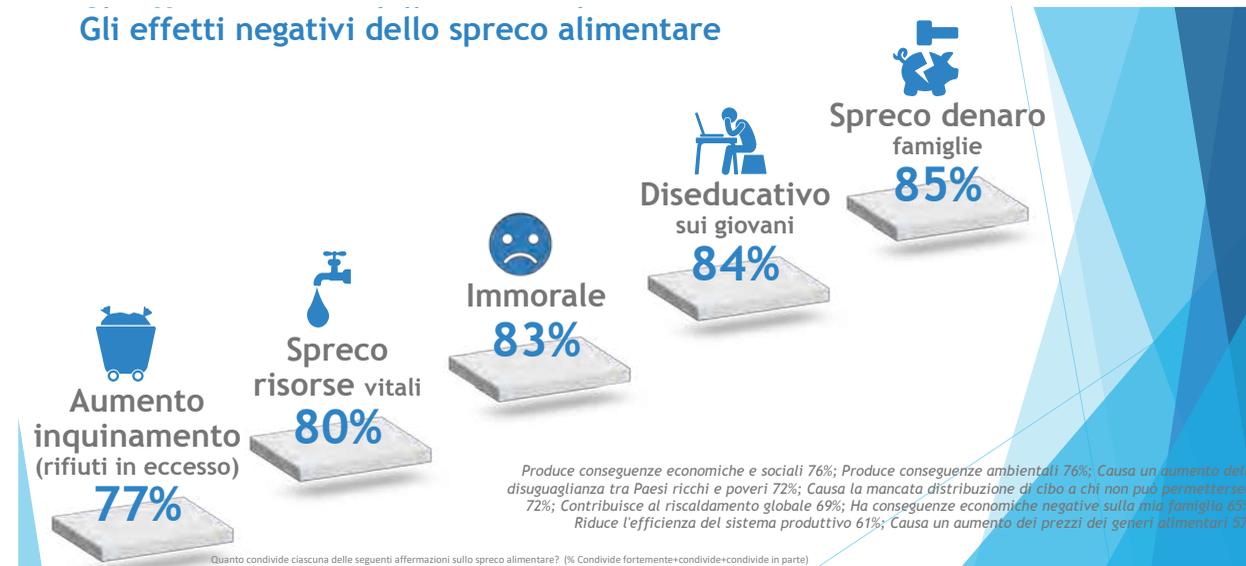
focalizza con attenzione sul nuovo decennio che ci guiderà al 2030: in primo piano vi saranno gli 'Obiettivi di sostenibilità' indicati nell'Agenda Onu 2030. A parte le conseguenze economiche e sociali - per cui gettare il cibo equivale a sprecare denaro e a provare un senso di colpa per non averlo utilizzato - le cause più preoccupanti sono quelle ambientali: la quantità di rifiuti in eccesso provoca un aumento dell'inquinamento e contribuisce al riscaldamento globale. Ma soprattutto, sprecare cibo significa alimentare la disuguaglianza tra Paesi ricchi e Paesi poveri, a causa di una diseguale distribuzione delle risorse, negate a coloro che non possono permetterselo economicamente.

VALENTINA CIRILLI

Il profilo della famiglia «sprecona»: differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale



Gli effetti negativi dello spreco alimentare



La strategia di acquisto per ridurre lo spreco



Fonte: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna-Last Minute Market su dati IPSOS



Luca Falasconi:

“Se conoscessimo meglio il nostro cibo non ci permetteremmo di sprecarlo”

Intervista al professore universitario co-fondatore della campagna ‘Spreco Zero’ e dell’impresa ‘Last Minute Market’, che ci illumina sulle cause e le conseguenze dello spreco alimentare domestico

Quanti di noi sanno che la fragola non è un frutto, ma un fiore? La parte rossa più gustosa, infatti, non è altro che il ricettacolo, mentre il vero frutto sono gli acheni, quei semi gialli presenti sulla parte esterna. Le fragole, dunque, rientrano nel gruppo dei ‘falsi frutti’ insieme ai fichi, le pere e le mele. E parliamo di alcuni tra gli alimenti più consumati al mondo. Non fanno che ripeterci che *“siamo quello che mangiamo”*. Eppure, un elemento così fondamentale come il cibo, lo conosciamo ancora a malapena. È proprio nella diffusa ignoranza nei confronti dei quasi 200 alimenti consumati annualmente, che secondo il professor Luca Falasconi - docente di Politica agraria e sviluppo rurale all’Università di Bologna e fondatore, assieme al professor Andrea Segrè di ‘Last Minute Market’ e della campagna ‘Spreco Zero’ - annida una delle cause maggiori dello spreco alimentare in ambiente domestico. Nel 2013 nasce, nell’ambito del progetto di prevenzione dello spreco, il ‘Premio Vivere a Spreco Zero’, che ogni anno vanta il

sostegno di grandi testimonial come Susanna Tamaro, Paolo Rumiz, Moreno Cedroni, Francesco Tullio Altan, Giobbe Covatta, Veronica Pivetti e molti altri.

Luca Falasconi: come nasce l’idea del Premio Vivere a #sprecozero?

“L’idea nasce dal tentativo di dare visibilità alle buone pratiche efficaci ed efficienti di lotta allo spreco alimentare a tutti i livelli: da quello domestico a quello di impresa, passando per le scelte amministrative che dovrebbero essere fatte. L’intento è di diffondere modelli virtuosi, che possano essere copiati, al fine di ottenere dei risultati concreti nella lotta allo spreco”.

Il fenomeno dello spreco alimentare sembrerebbe un problema tutto moderno: quali sono i fattori per i quali è esploso negli ultimi anni?

“Il problema nasce già negli anni ‘80 del secolo scorso in ambiente agrario: capitava spesso di produrre ortaggi in eccesso, che non trovavano sbocco sul mercato. Negli



anni seguenti, l’accesso al cibo si è allargato, diventando alla portata di tutti, ma facendo sì che lo spreco, dalla filiera produttiva, arrivasse fino a casa nostra. Oggi, possiamo acquistare cibo di qualità a prezzi contenuti. E nella cultura della maggior parte dei popoli, l’abbondanza di cibo è legata all’idea di benessere. Ma essendo una materia viva, va necessariamente incontro a deterioramento. La frenesia dei tempi moderni e il fatto di non essere sempre sicuri di

mangiare a casa, sono alcune delle cause del deterioramento della quantità di cibo acquistato. Il problema dello spreco, inizialmente legato maggiormente alla fase produttiva, con il cambio delle abitudini delle persone è diventato un problema soprattutto domestico”.

Stando ai dati raccolti dall’Osservatorio Waste Watcher International di ‘Spreco Zero’, tra i cibi maggiormente buttati vi

sono frutta e verdura fresca: cosa c’è dietro ogni insalata sprecata?

“Prima di guardare quello che c’è dietro ogni alimento sarebbe più utile guardare ciò che abbiamo davanti e che, spesso, non conosciamo. Se non sappiamo quello che mangiamo, non gli diamo valore. E se non gli diamo valore, finiamo per buttarlo via. Gli studi dimostrano che, in media, mangiamo 200 cibi diversi nell’arco dell’anno, dei quali si ignorano fattori biologici e, soprattutto, produttivi: il lavoro dell’agricoltore, le materie prime come acqua, concimi, antiparassitari, terra, semi e il processo che dalla raccolta li porta nelle nostre case. Ignoriamo anche il destino del ceppo di insalata imperfetto, che non arriva ai supermercati perché non conforme agli standard della grande distribuzione. Abbiamo imparato a conoscere cose ben più complesse e non indispensabili, come lo smartphone, per esempio, ma non conosciamo ancora un elemento essenziale per la nostra vita come il cibo. Conoscerlo meglio ci permetterebbe di riflettere di più, prima di buttarlo via”.

Quali sono gli impatti dello spreco sull’ambiente?

“I dati risalenti al 2019 ci dicono che, in Italia, circa 1 milione e mezzo di tonnellate di frutta, verdura e cereali perfettamente consumabili rimangono nel campo agricolo perché invendibili. Per produrli abbiamo utilizzato la stessa quantità di acqua contenuta nel lago di Iseo. Questo

significa che abbiamo usato una risorsa scarsa, per produrre frutta e verdura che rimarrà a marcire nel campo. Se poi consideriamo la merce sprecata dai consumatori, l’entità del consumo idrico cresce ulteriormente. La quantità di acqua prelevata per innaffiare i campi è maggiore di quella che l’ambiente mette a disposizione. Infatti, solo una parte di acqua piovana raggiunge la terra: la restante finisce nel mare, inutilizzata. Negli ultimi trent’anni abbiamo utilizzato la riserva di acqua delle falde freatiche fossili, che necessitano centinaia di anni per essere riempite. Lo spreco, dunque, porta anche a esaurire una risorsa scarsamente disponibile come l’acqua”.

Che fine fa la merce che non rispetta i canoni di vendita del mercato?

“Nella maggior parte dei casi, questo tipo di alimenti difettosi resta a marcire in campo. Non sempre i produttori possono contare sull’industria di trasformazione, come quella che produce succhi di frutta utilizzando anche prodotti con imperfezioni. Trattandosi di quantità che vanno dal 3 al 6% della totalità dei prodotti, le industrie di trasformazione necessitano, per ragioni di convenienza economica, di forniture ben più grandi. In mancanza di un canale alternativo, la merce difettosa viene spesso consumata dall’agricoltore o destinata a marcire”.

Guardando all’agenda 2030 dello sviluppo sostenibile, lei crede che eliminando lo spreco alimentare si potrebbe dare una risposta alla fame nel mondo?

“In modo indiretto, sì. Riducendo lo spreco, si può ridurre la domanda di alcuni prodotti che, come nel caso della carne, hanno bisogno dell’utilizzo di mangimi prodotti con soia e mais provenienti dai Paesi del sud del mondo. Se in Europa e nord America si riducesse l’uso di mangimi, potremmo lasciare i terreni a disposizione delle colture di questi popoli e contribuire a risolvere il problema della fame nel mondo, però, non è la carenza di cibo, quanto il



reddito necessario per accedervi. Le risorse disponibili ci permettono di sfamare 12 miliardi di persone ed essendo poco più di 7 miliardi, abbiamo cibo in eccesso. Anziché sfruttare le terre di questi popoli e fare donazioni creando un rapporto di dipendenza da noi, dovremmo piuttosto dare loro lavoro".

Quali dovrebbero essere le regole fondamentali del manuale del buon risparmiatore di cibo?

"Il periodo appena trascorso ci ha fatto sperimentare una serie di comportamenti che si sono rivelati efficaci per la lotta allo spreco. Fare la spesa spesso, quotidianamente, ci permette di comprare cibo necessario per i piatti programmati. È consigliabile fare una lista della spesa, così da sapere in che modo consumarli e pianificare i pasti della settimana. Una buona abitudine è quella di cucinare autonomamente, perché ci permette di conoscere meglio

gli alimenti e il loro impiego, anche con l'aiuto di ricettari, dando valore a ciò che stiamo mangiando".

Qual è la fase di produzione della filiera in cui si concentrano le perdite maggiori di cibo?

"Nei Paesi ricchi, lo spreco maggiore si concentra in ambiente domestico, mentre la fase della distribuzione è quella in cui il fenomeno è meno presente. Dobbiamo tener conto, però, di tutti quegli alimenti freschi, come frutta e verdura, che spesso non arrivano ai supermercati per difetti vari: questa è responsabilità della grande distribuzione, che decide gli standard di conformità. Succede anche che la distribuzione, con le sue scelte commerciali, scarichi sui consumatori il carico dello spreco: è questo il caso di quando usufruiamo delle offerte come il 3x2 convinti di aver risparmiato, mentre spesso ci troviamo a sprecare una parte di quella risorsa,



A tutti noi dispiace sprecare il cibo. Ogni giorno però ne buttiamo 100 grammi a testa, che diventano 37 chili pro capite e 85 a famiglia ogni anno: un valore per ogni nucleo familiare pari a 450 euro, ma anche un costo per smaltire i rifiuti e un peso sull'ambiente sempre meno giustificabile. È possibile

evitare questo inutile sperpero e risparmiarlo? Sì, e gli accorgimenti per farlo sono alla portata di tutti: basta leggere questo libro. Pieno di informazioni e consigli, il testo - frutto di anni di ricerca dell'autore - parte dalla compilazione di un "diario dello spreco", in cui registrare gli alimenti buttati ogni giorno per ogni pasto, per capire i nostri errori, liberarci dalle cattive abitudini e iniziare la nostra "rivoluzione alimentare". In pochi passaggi impareremo a fare la spesa in modo intelligente e mirato, senza rincorrere facili e ingannevoli promesse del marketing; a conoscere a fondo il nostro frigorifero, organizzandolo al meglio per la conservazione dei cibi; a leggere le scadenze riportate sulle confezioni e a usare gli imballaggi in modo utile; a fare l'orto in casa; a evitare del tutto gli avanzi, dando agli ingredienti considerati "scarti" una nuova vita attraverso ricette magiche. Perché non sprecare cibo può cambiarci la vita e salvare davvero il nostro pianeta. Scopri #sprecozero sul sito www.sprecozero.it. Postfazione di Massimo Cirri.

Il metodo spreco zero di Andrea Segrè
BUR Biblioteca Univ. Rizzoli (30 aprile 2019)

perché eccede il nostro normale consumo".

Pensa che a livello governativo e istituzionale si faccia abbastanza per combattere lo spreco?

"Prevenire è meglio che recuperare. Per ridare valore al cibo c'è bisogno che le persone lo conoscano. Andrebbe introdotta nelle scuole l'educazione alimentare e la lotta allo spreco, così da formare il consumatore del futuro. E, attraverso i bambini, educare i genitori, i consumatori

del presente. Il governo dovrebbe incentivare l'azione del recupero di cibo da parte delle imprese attraverso donazioni, semplificando gli aspetti burocratici, fiscali e igienico-sanitari, senza venir meno alla sicurezza degli alimenti. In Francia, le aziende che non recuperano cibo vanno incontro a sanzione: è una pratica obbligatoria per legge. Inoltre, bisognerebbe investire in campagne televisive di sensibilizzazione contro la lotta allo spreco".

VALENTINA CIRILLI



Andrea Segrè in occasione 7a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, 5 febbraio 2020



**CAMBIA MUSICA,
NON CAMBIARE
LE BUONE ABITUDINI:
RACCOGLI E RICICLA
GLI IMBALLAGGI IN PLASTICA.**

ASSOCIAZIONE ITALIANA DEI PRODUTTORI PER L'ECONOMIA SOCIALE

LA RACCOLTA DIFFERENZIATA AIUTA L'AMBIENTE. OGNI GIORNO.

Grazie al tuo impegno quotidiano, ogni imballaggio in plastica raccolto e riciclato può diventare un nuovo oggetto utile, bello e sostenibile come un unile, un amplificatore o le cuffie per ascoltare la tua musica preferita. Con COREPLA puoi fare la differenza per il futuro dell'ambiente e per una nuova economia circolare.

Consorzio Nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica

corepla.it

LA PLASTICA. TROPPO PREZIOSA PER DIVENTARE UN RIFIUTO.

Le app antispreco

Alcune fungono da 'food organizer', altre da guide per una spesa consapevole, molte comunicano offerte commerciali di alimenti in scadenza e consegnano frutta e verdura rifiutati dal mercato: si moltiplicano le applicazioni tecnologiche, ma viene da chiedersi se queste siano più votate agli introiti commerciali, anziché contrastare il problema

a cura di Valentina Cirilli



Too Good To Go

Al primo posto, tra le più popolari, vi è sicuramente questa app, attorno alla quale si è costruita una fitta rete di partners che include ristoranti, bar, supermercati, pasticcerie, forni e pizzerie. Scaricandola è possibile selezionare l'area geografica di proprio interesse e scoprire quali attività mettono a disposizione cibo invenduto a basso prezzo (si va dai 2,99 ai 9,99 euro). Ogni negozio mette a disposizione il cibo in determinate fasce orarie, l'utente acquista la 'box' tramite app, ma il contenuto che andrà a ritirare nell'orario stabilito è una sorpresa che varia a seconda dei prodotti in scadenza. Nel caso dei supermercati può capitare di trovare alcuni articoli che hanno subito atti di vandalismo, come bottiglie del latte e yogurt ai quali sono stati tolti le protezioni in plastica più esterne. Non stupitevi se doveste ritirare una box con 4 confezioni di panna e una busta di mozzarelle: la prossima volta potreste essere più fortunati, trovando della pizza, dei biscotti o dei tramezzini.



My Foody

Sulla stessa linea di 'Too Good To Go', ma limitata alla sola cerchia dei supermercati, si colloca 'My Foody': un'App che nel proprio blog mette a disposizione dei consumatori che acquistano i prodotti in scadenza ricette antispreco e informazioni sugli alimenti.

UBO, Una buona occasione'

Una soluzione che agisce per lo più nella fase iniziale dell'antispreco, comunicando notizie, consigli e suggerimenti su come, dove e per quanto tempo conservare il cibo, che si tratti di alimenti cotti o crudi, preconfezionati o sfusi, freschi o surgelati. L'App ti aiuta a orientarti su quali siano le porzioni raccomandate; sulla relativa impronta idrica e gli apporti nutrizionali; sul riutilizzo degli avanzi e degli scarti; sulla stagionalità della frutta e della verdura; su come fare la lista della spesa e molto altro. Interessante anche la sezione 'Memo Scadenze', che aiuta a ricordare quale sia il cibo da consumare prima.



Una Buona Occasione



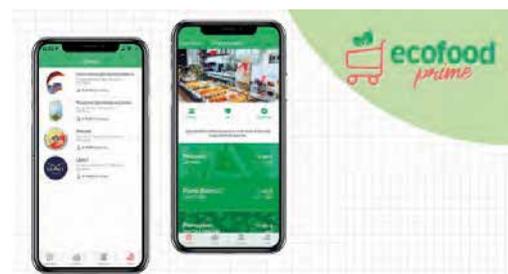
Last Minute sotto casa

È un'App di prossimità che ti informa quando il negoziante vicino a te ha alimenti freschi vicini alla scadenza o cibo in eccedenza che rischia di rimanere invenduto. L'applicazione invia le notifiche di offerte scontate, per evitare gli sprechi. E il cliente può recarsi dal negoziante di fiducia per cogliere la buona occasione.



Babaco Market

Per recuperare ortaggi che, a causa di piccoli difetti di buccia o di misure più piccole del solito, non rispettano i canoni di 'bellezza estetica' della grande distribuzione, c'è 'Babaco Market'. L'App ti permette di scegliere la grandezza della 'magic box' in base al numero di persone, ma se pensate che frutta e verdura destinati allo spreco abbiano dei prezzi più bassi, vi sbagliate: la box da 6 chilogrammi costa 19 euro, mentre quella da 10 costa 27 euro: una media di più di 3,00 euro al chilo, al quale va aggiunta una commissione per la consegna a casa. Anche qui il contenuto della scatola è a sorpresa: qualche giorno prima, entrando nell'applicazione, è possibile avere qualche piccola anticipazione. Tra i produttori vi sono, per lo più, cooperative agrarie e anche piccoli produttori di presidio 'slow food'.



Eco Food Prime

L'App, oltre a comunicare le offerte dei negozi che dispongono di cibo in scadenza, offre anche un elenco di associazioni e soggetti attivi nel volontariato per la redistribuzione del cibo ai più bisognosi. Chiunque in questo modo può trovare facilmente un soggetto a cui donare cibo e pietanze. Questa piattaforma funziona anche da 'food organizer', tiene memoria della data di scadenza dei cibi e invia notifiche temporizzate, per evitare le classiche dimenticanze all'ordine del giorno.



Regusto

Un'app e una piattaforma per la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari nel settore ristorativo e nelle amministrazioni comunali. Con gli ordini tramite app, infatti, i ristoratori riescono a gestire meglio le scorte di cibo e a proporre ottimi piatti a prezzi scontati.

Aiutano ma...

Queste sono solo alcune delle App contro lo spreco alimentare: ce ne sono tante e per tutti i gusti. Ma sebbene sia lodevole il proposito di voler fornire una soluzione al problema dello spreco e ridurre l'impatto ambientale da esso provocato, spesso queste 'start up' sembrerebbero dare una risposta al problema davvero residuale: una goccia nel mare. Più attente ai bisogni delle imprese che all'educazione dei consumatori, le applicazioni impegnate nel recupero degli alimenti delle grandi attività commerciali, come il caso di 'Too Good To Go' per esempio, si delineano piuttosto come operazioni di business che permettono alla distribuzione di smaltire i prodotti in rimanenza, scaricando la responsabilità dello spreco nelle mani degli acquirenti. Questi ultimi, infatti, ignorando il contenuto della box e trovandosi cibi da consumare il più delle volte nel giro di poche ore, rischiano facilmente di gettare una parte del contenuto nella spazzatura. Inoltre, il momento del ritiro della box diventa l'occasione propizia per l'utente di entrare nel punto vendita per acquistare altri prodotti. Molte delle applicazioni contro lo spreco si delineano, dunque, più come vetrine promozionali per far conoscere le aziende. E il 'core business' di recuperare lo spreco non è che una piccola parte. L'arma migliore per la lotta allo spreco alimentare, pertanto, rimane la prevenzione: diventa indispensabile educare se stessi al cibo, conoscendo meglio le proprietà di ciascun alimento e la storia che lo ha portato sulla nostra tavola, al fine di adottare le giuste regole per poterlo mantenere al meglio. Tenere sempre a mente che dietro un ortaggio c'è il lavoro di un coltivatore e lo sfruttamento di materie prime limitate come l'acqua, la terra, i semi e altrettante energie impiegate per farlo arrivare fino a noi: prima di gettarlo via, pensiamo a loro e troveremo sicuramente un modo per consumarlo. V.C.



Lorenzo Zappi e la cucina a 'spreco zero'

Dai fornelli di uno dei ristoranti più apprezzati del litorale marchigiano, fino alla trasmissione televisiva 'Cuochi d'Italia' a fianco di Alessandro Borghese per rappresentare le Marche: lo chef racconta la propria esperienza culinaria sotto il segno del recupero e mantenimento degli ingredienti

Il ristorante nel quale lavora, 'Marcello', si trova nella splendida Baia di Portonovo, al centro della Riviera del Conero di Ancona. E propone piatti tipici della tradizione marinara marchigiana, compreso il famoso 'mosciolo': una varietà di cozze che cresce spontaneamente solo sulla riviera anconetana. La passione per la cucina a 360 gradi lo ha portato a diventare un attivista nella Condotta 'Slow Food Ancona e Conero', che, grazie ai suoi giovani organizza ogni anno iniziative ed eventi volti a sensibilizzare la comunità sulle buone pratiche alimentari.

Lorenzo Zappi, come nasce la sua passione per la cucina?

"È una passione nata da piccolo, guardando la mia nonna paterna, Emiliana, mentre cucinava per la nostra grande famiglia. Sono un marchigiano doc e papà di 4 figli e mi reputo un po' fuori dagli schemi guardando ai giovani della mia età. Quando non sono in cucina passo tutto il tempo con la mia famiglia nella nostra casa in campagna. Lo ammetto: vivo e lavoro per mantenerli, facendo tanti sacrifici, ma togliendomi molte soddisfazioni. L'esperienza in questo lavoro mi ha dato la possibilità di crescere velocemente, permettendomi di lavorare in vari tipi di locali come osterie, hotel prestigiosi, grandi catene di ristoranti al fianco di chef stellati".

Qual è l'impegno che lei porta avanti all'interno della cucina del ristorante che gestisce?

"Nella cucina del nostro ristorante di Portonovo, ci divertiamo a cucinare tutto ciò che il mare della nostra zona ci dona. Cuciniamo con la massima attenzione e il massimo rispetto verso la materia prima, utilizzando tecniche di recupero e di mantenimento degli ingredienti che ci permettono di sfiorare lo spreco 0".

Come è possibile, secondo lei, dare una risposta al pro-



blema dello spreco domestico?

"La mia idea di strategia contro lo spreco è quella di sensibilizzare le persone, tramite i social, i giornali, le tv e tutti i mezzi di comunicazione possibili, raccontando dei piccoli aneddoti con l'aiuto di chef famosi. Spiegare come utilizzare consapevolmente gli ingredienti di cui disponiamo e pianificare una spesa settimanale. Gli studi ci dicono che i maggiori responsabili dello spreco alimentare, nel mondo, sono le famiglie e la grande produzione. Supera gli 11 miliardi di euro l'entità di cibo che finisce nella spazzatura, ogni settimana, a livello globale: un terzo della produzione. Questo significa che, da una parte, vi è un esubero di cibo prodotto; dall'altra, in una parte del mondo molte persone muoiono di fame. Il cibo che sprechiamo sfamerebbe 44 milioni di persone all'anno: un pensiero che deve farci riflettere".

Ci sono delle strategie che, se seguite correttamente, possono prevenire questo fenomeno?

"Dato che il 40% dello spreco deriva dall'ambiente domestico, segnaliamo alcuni consigli utili per evitare tutto questo: 1) fate la vostra lista della spesa, pianificate un menù settimanale, scrivete cosa acquistare e le quantità che vi servono;

2) quando scegliete cosa acquistare, controllate la data di scadenza e cercate sempre di prendere gli alimenti con la data di scadenza più vicina. Attenti a distinguere tra 'data di scadenza' - la quale indica che il prodotto dopo quella data diventa nocivo - e l'indicazione 'consumarsi preferibilmente entro' o 'TMC', le quali informano che il prodotto può essere consumato anche qualche giorno dopo se, attraverso i nostri sensi, appuriamo che le sue proprietà sono ancora intatte; 3) a meno che non abbiate una famiglia troppo numerosa non fatevi attirare dalle offerte 3x2 o dalle confezioni 'formato famiglia': nella maggior parte dei casi, quei prodotti verranno dimenticati o non cucinati prima della loro scadenza. Non fate acquisti d'impulso; 4) non esagerare con l'acquisto di cibi delicati come insalate, frutta e verdura fresca: si rovinano facilmente; 5) un altro punto fondamentale è la conservazione del cibo: le temperature del frigo devono sempre stare tra i 3 e i 5 gradi e ogni ingrediente nel frigorifero ha il suo posto. Ci sono ingredienti

che si possono conservare tranquillamente fuori dal frigo, al buio, in un luogo asciutto, come banane, patate, pane, mele, pomodori, zucchine; 6) ricordatevi del congelatore: potete usarlo per conservare cibo in esubero, porzionando le quantità in appositi sacchetti, scrivendovi la relativa data di congelamento. Un alimento congelato non dovrebbe superare i 6 mesi, per non perdere le proprietà organolettiche. Per scongelare un prodotto è consigliato metterlo in frigo per 1 o 2 giorni così da rendere il processo graduale ed evitare shock termici; 7) cercate di seguire delle ricette antispreco, riutilizzando pietanze avanzate: con il pane secco possiamo fare degli gnocchi; con la pasta avanzata si può fare una frittata. Recuperate carne e verdura per fare delle polpette; utilizzate le bucce delle verdure per fare un brodo; le foglie del carciofo possono essere utilizzate per fare una tisana. Impariamo a ridare una seconda vita agli avanzi".

VALENTINA CIRILLI

Paccheroni al vino ripieni di bollito, salsa al formaggio e pere al balsamico

Ingredienti per 2 persone

per i paccheri:

1 lt di brodo vegetale

300 gr di vino rosso avanzato

25 Paccheri

Cuocere i paccheri per ¾ del tempo di cottura nel brodo al vino rosso, fermare la cottura in acqua fredda e farcirli con il bollito passato nel mixer.

Per la salsa al formaggio:

500 gr di latte

25gr di burro

25 gr di farina

5 gr di sale fino

150 gr di formaggi avanzati nel vostro frigo sia spalmabili che stagionati, in questo caso dovete grattarli finemente o fare dei piccolissimi cubetti.

Scaldare il latte, a parte fate sciogliere il burro, aggiungete la farina amalgamate con una frusta e poco alla volta aggiungete il latte caldo, portate a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete i formaggi mescolando fino a raggiungere la consistenza di una salsa liscia e cremosa.

Per il ripieno:

500 gr di bollito (e non avete a disposizione il bollito potete anche usare del macinato o delle verdure avanzate frullate in un mixer) la carne deve essere passata in un mixer per farne una polpa, si può aggiungere del cipollotto o delle erbe aromatiche.

Per le pere al balsamico:

prendete una pera abate e fatene dei piccoli cubetti da far rosolare con 2 spicchi d'aglio. In una padella sfumate con 50 gr di aceto balsamico e fate raffreddare.





L'anno più caldo di sempre

Secondo i dati del 'Copernicus Climate Change Service' proveniamo dall'anno più torrido mai registrato nella Storia e anche le emissioni di Co2 sono in aumento: è ormai giunto il momento di riflettere bene su questioni divenute sempre più fondamentali, quali l'effetto serra e un andamento climatico sempre meno ciclico, fino a smentire le tesi più scettiche

Segnali tutt'altro che confortanti per quanto riguarda il clima sul nostro pianeta. Un'ennesima conferma del preoccupante riscaldamento globale proviene dai dati rilasciati dal 'Copernicus Climate Change Service' (C3S), il centro di monitoraggio dell'Unione europea: il 2020 è stato l'anno più caldo mai registrato, alla pari del 2016. E Gli ultimi sei, a partire dal 2015, sono stati i sei più caldi di sempre. Per l'Europa, nello specifico, il 2020 è risultato essere un anno record, con un aumento di 0,4 gradi centigradi in più rispetto al 2019. Inoltre, la temperatura media della superficie di tutto il pianeta, nel 2020 è stata superiore di 1,25 gradi centigradi, rispetto al periodo preindustriale 1850-1900. Ciò è avvenuto nonostante la pandemia abbia costretto la gran parte dell'umanità a vivere segregata in casa, riducendo le emissioni di Co2 del 5,8%. Secondo le parole di Carlo Buontempo, direttore del 'Copernicus Climate Change Service', "il 2020 si è distinto per il suo eccezionale calore

nell'Artico e il numero record di tempeste tropicali nel Nord Atlantico. Non sorprende che l'ultimo decennio sia stato il più caldo mai registrato. E tutto questo è un altro promemoria dell'urgenza di riduzioni ambiziose delle emissioni, per prevenire impatti climatici negativi in futuro". A risentire maggiormente del riscaldamento climatico sono state aree come l'Artico e la Siberia settentrionale, con deviazioni dalla media di 3 gradi, per arrivare anche oltre i 6. Un caldo anomalo, che ha causato un aumento del numero degli incendi rilevati dai satelliti nell'area siberiana, a partire da maggio fino ad autunno inoltrato. Si è inoltre calcolato che questi incendi hanno rilasciato una quantità di 244 Mt (megatonnellate, 1 Mt è pari a mille tonnellate) di anidride carbonica nel 2020: oltre un terzo in più rispetto al record del 2019. Durante la seconda metà dell'anno, il ghiaccio marino artico era significativamente inferiore alla media per il periodo dell'anno, con luglio e ottobre che hanno visto l'estensione del ghiaccio marino più bassa mai

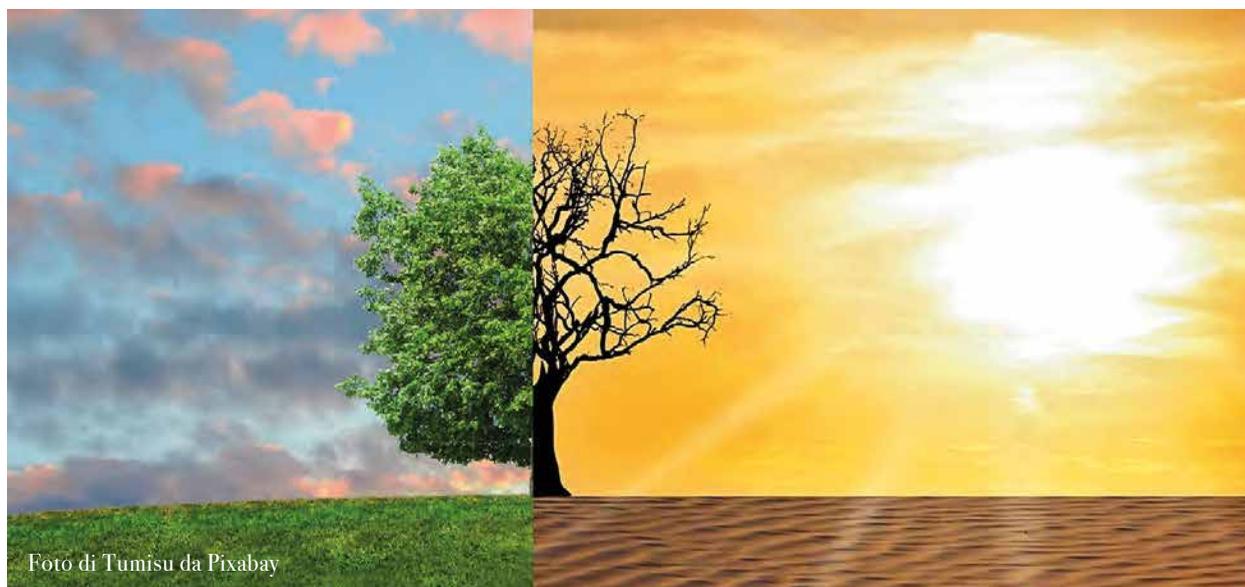
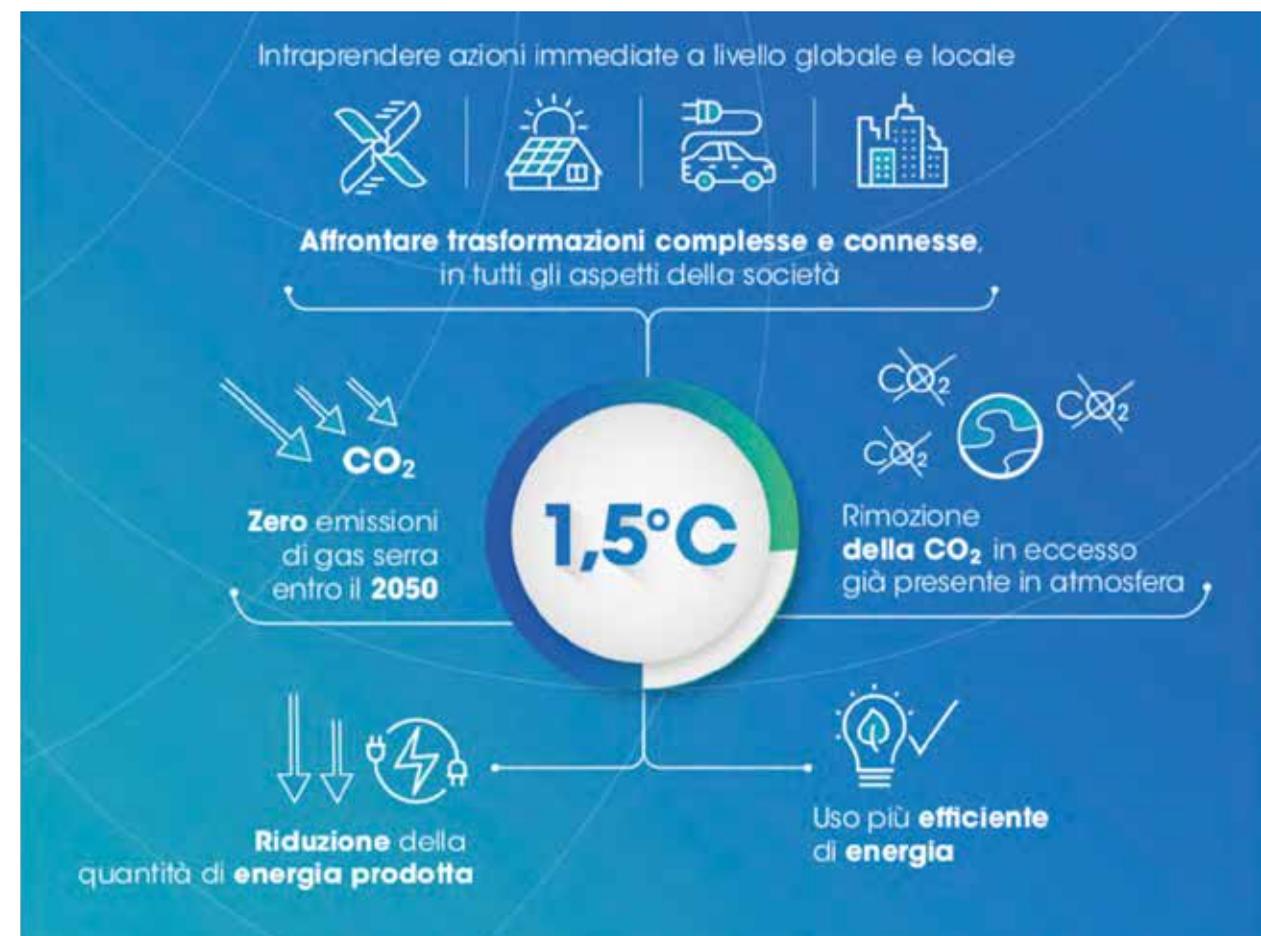


Foto di Tumisu da Pixabay

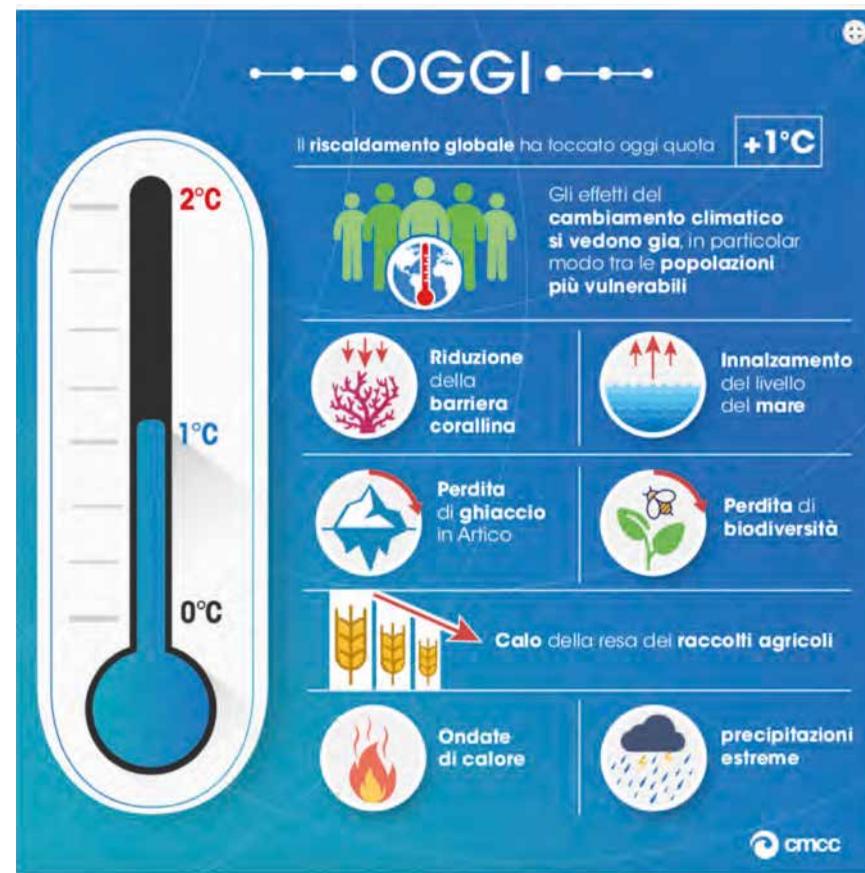


Le infografiche pubblicate in queste pagine sono tratte da IPCC Special Report on Global Warming of 1.5°C un rapporto sugli impatti del riscaldamento globale di 1,5°C rispetto ai livelli preindustriali e sugli andamenti correlati delle emissioni globali di gas serra, nel contesto di un rafforzamento della risposta globale alla minaccia dei cambiamenti climatici, dello sviluppo sostenibile e degli sforzi per debellare la povertà

registrata nel periodo preso in esame. Secondo Vincent-Henry Peuch, direttore del 'Copernicus Atmosphere Monitoring Service', "finché le emissioni globali nette non si ridurranno a zero, la Co2 continuerà ad accumularsi e guiderà ulteriori cambiamenti climatici".

A differenza di quello che si può credere, tuttavia, le emissioni di gas serra e in particolare di anidride carbonica, non causano un aumento istantaneo della temperatura globale, così come una loro riduzione non porta a un raffreddamento immediato. In base a uno studio pubblicato su 'Nature Communications' dai ricercatori del Centro di ricerca internazionale sul clima e sull'ambiente (Cicero) Bjørn H. Samset, Jan S. Fuglestedt e Marianne T. Lund, ci vorranno decenni prima che le politiche messe in atto oggi incidano significativamente sul clima. Ciò è in parte dovuto al fatto che il clima della Terra risponde lentamente ai cambiamenti nelle emissioni e, in parte, a causa della sostanziale variabilità naturale delle temperature medie annuali. Bjorn Samset e i suoi colleghi del Cicero si sono serviti di modelli climatici

per costruire degli scenari ipotetici in cui le emissioni di nove sostanze inquinanti, tra cui anidride carbonica e metano, sono azzerate o ridotte del 5 per cento all'anno a partire dal 2020. Secondo le simulazioni analizzate dallo studio, il taglio delle emissioni di anidride carbonica potrà rallentare il riscaldamento del nostro pianeta a partire dal 2033, soltanto nel caso in cui fossero azzerate in tutto il mondo già a partire da quest'anno. Ma ciò comporterebbe la rinuncia immediata all'80% delle fonti di energia mondiali: un'ipotesi poco realistica e, di fatto, impossibile. Un taglio del 5 per cento all'anno, a partire dal 2021, diminuirebbe il fenomeno in modo statisticamente significativo soltanto a partire dal 2044. Il problema principale è che le emissioni di anidride carbonica dovute alle attività umane non riescono a essere bilanciate dall'assorbimento degli oceani e degli ecosistemi terrestri. La Co2, infatti, rimane in circolazione nell'atmosfera per centinaia di anni prima di venire riassorbita. È anche vero che non tutte le sostanze inquinanti si comportano allo stesso modo: una molecola di metano, per esempio, sebbene riscaldi il pianeta 84-



87 volte di più, rimane nell'atmosfera soltanto una decina di anni. Pertanto, secondo Samset e i suoi colleghi del Cicero, azzerare le emissioni di metano non avrebbe effetti determinanti sul clima prima del 2039. In secondo luogo, la temperatura non è il parametro migliore per la misurazione dell'efficacia delle politiche climatiche, almeno fino al 2040. Di maggiore utilità, invece, è la misurazione della concentrazione dei 'gas serra' nell'atmosfera, escludendo l'effetto della naturale variabilità del clima.

L'allarme dell'Iea: livelli di Co2 tornati ai livelli pre-pandemia

Nel frattempo, l'Agenzia internazionale dell'energia (Iea) lancia un allarme: secondo gli ultimi dati, i livelli di Co2 sono tornati a essere quelli di pre-pandemia. "Il balzo delle emissioni di Co2 nel mondo", ha evidenziato il direttore esecutivo dell'Iea, Fatih Birol, "alla fine dell'anno scorso rappresenta un serio avvertimento sul fatto che non ci siamo impegnati abbastanza per accelerare la transizione verso le energie pulite. Se il rimbalzo economico atteso quest'anno risulterà confermato", aggiunge Fatih Birol, "in assenza di cambiamenti importanti delle politiche delle più importanti economie del pianeta le emissioni mondiali aumenteranno ulteriormente, nel 2021". E dire che, invece, le emissioni di anidride carbonica, durante lo stato di fermo dello scorso anno, sembrava-

no essere diminuite del 5,8%, pari a circa 2 miliardi di tonnellate di anidride carbonica in meno: un decremento dovuto, principalmente, a un minor uso dei combustibili fossili per il trasporto, sia su strada, sia aereo. Una riduzione di Co2 così significativa non si registrava dai tempi della seconda guerra mondiale. Tuttavia, già a partire da dicembre 2020, i livelli di Co2 sono tornati a salire, superando del 2% quelli del 2019: un 'colpo di coda' inatteso.

Il ruolo delle emissioni del digitale sul riscaldamento globale

Preoccupante è anche la diffusione sempre più massiccia dei servizi di 'streaming on line', che viene spesso sottovalutata. Già, perché i computer e qualsivoglia dispositivo elettronico consumano energia elettrica. E quest'ultima, se non proviene da fonti rinnovabili, va ad amplificare le emissioni di gas serra. Internet inquina. E anche questa è una notizia, anche se non ce ne rendiamo conto. Gli spettatori dello streaming hanno consumato, ad aprile 2020, 3,93 miliardi di ore di contenuti, rispetto all'1,97 miliardi dell'aprile 2019. In base a uno studio effettuato dalla Ong 'Shift Project', si stima che, nel 2008, le tecnologie digitali utilizzate nella trasmissione, ricezione ed elaborazione di dati e informazioni (Ict) hanno inciso sulle emissioni globali di Co2 per il 2%, mentre nel 2020 hanno raggiunto il 3,7% e raggiungeran-

no l'8,5% nel 2025: l'equivalente delle emissioni di tutti i veicoli leggeri in circolazione. Secondo la stessa ricerca, nel 2040 l'impatto del digitale sul clima potrebbe arrivare al 14%. Il problema è che tutti i dispositivi digitali collegati a internet, tendono a essere sottostimati nel calcolo sull'impatto delle emissioni di anidride carbonica, poiché producono dei consumi 'invisibili'. Ovvero, al di là del nostro contatore elettrico. In buona sostanza, produrre una serie di video per sensibilizzare l'opinione pubblica alla lotta all'inquinamento, paradossalmente inquina, poiché brucia energia elettrica. E' stato infatti calcolato che guardare per 10 minuti un video ad alta definizione 'in streaming' equivale, come impatto energetico, a utilizzare un forno elettrico da 2 mila Watt a piena potenza per 3 minuti. Questi consumi non sono visibili dall'utente finale, il quale paga soltanto, nel caso di smartphone e tablet, i Gigabyte del traffico dati, oltre che l'abbonamento ai servizi di streaming come Netflix e Amazon Prime. Sempre secondo le stime dello studio di 'Shift Project', guardare 10 minuti di video in streaming consuma 1500 volte più elettricità che la ricarica della batteria di uno smartphone. L'Aie non si trova d'accordo con questi cifre e anzi ritiene che nella ricerca di 'Shift' venga sovrastimata l'intensità energetica delle reti di distribuzione di contenuti (Cdn) e dei data center "di un fattore di circa 35 volte maggiore rispetto ai numeri deri-

vati dai dati sul consumo di elettricità di Netflix del 2019", così come l'intensità energetica delle reti di trasmissione dati risulti sovrastimato con un fattore di circa 50 volte più alto. Nel complesso, l'Aie ha calcolato che "lo streaming di un video Netflix consuma solo 0,077 kWh di elettricità all'ora: circa 80 volte in meno rispetto alla stima originale di Shift Project". Esiste, in sostanza, un dilemma sul metodo di rielaborazione qualitativa e di calcolo dell'energia elettrica. A ogni modo, la 'querelle' non muta, nella sostanza, la questione: l'inquinamento causato dal fenomeno, sempre più diffuso, dello streaming e, più in generale, da internet rimane tale. E non potrà in alcun modo essere trascurato negli anni a venire. A complicare la situazione, infine, è l'avvento sempre più prepotente dell'Internet of things: un mondo costituito da luoghi connessi e dispositivi intelligenti che "potrebbero aumentare le emissioni globali del 3,5% entro il 2020 e fino al 14% entro il 2040", spiega la società 'Oilprice'. Alcuni studiosi, insomma, concordano nel prevedere che il consumo di energia causato da Internet triplicherà nei prossimi cinque anni, poiché un miliardo di persone in più nei Paesi in via di sviluppo farà uso del web, mentre IoT, robot, auto senza conducente, intelligenza artificiale e videosorveglianza cresceranno in modo esponenziale in quelli ricchi.

PIETRO PISANO



È arrivato il dottor Robot

Instancabili automi sempre più sofisticati percorrono le corsie dei nostri ospedali, senza tessera sindacale e sono pure simpatici: giocano con i bambini, fanno sorridere i più anziani e ricordano perfettamente gli orari in cui somministrare i farmaci ai pazienti

I robot sono tra noi e ci curano. L'emergenza legata alla pandemia di Covid 19 ha infatti reso le persone meno diffidenti nei confronti dei robot e più propense a utilizzarli nei settori più disparati, dalla sanificazione degli ambienti al trasporto delle merci, dalla riabilitazione a domicilio alla telepresenza. È quanto affermato da alcuni esperti riuniti per il seminario on line 'Robotica e Covid 19' dello scorso 21 gennaio 2021, promosso dalla International Foundation of Robotics Research (Ifrr, Fondazione internazionale delle ricerche robotiche, una 'no profit' fondata nel 1986 per promuovere l'eccellenza scientifica nella ricerca sulla robotica, ndr). La comunità robotica italiana ha avuto un ruolo di primaria importanza in questa transizione, dal momento che fin dalle prime fasi della pandemia si è attivata con numerosi progetti per l'assistenza sanitaria, la logistica e l'agricoltura. "La nostra reazione è stata molto rapida, in coordinamento con l'Istituto nazionale per la robotica e le macchine intelligenti (I-Rim)", spiega Paolo Dario, tra i pionieri della robotica mondiale, prorettore alla 'terza missione' della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e docente al suo Istituto di Biorobotica, "perché avevamo già pronta una rete di strutture, laboratori, ricercatori, spin-off, agenzie di finanziamento, esperti clinici e legali".

Evitare il contagio del personale sanitario

I robot non si infettano. Quindi, sono alleati straordinari per contrastare la diffusione del virus responsabile della pandemia da Covid 19. E l'Italia può vantarsi di essere tra i Paesi pionieri di un movimento globale: sono ben 45 i Paesi del mondo in cui i robot sono stati schierati in prima linea, per fronteggiare l'emergenza coronavirus. "Molte le sfide", osserva Lino Marques, dell'Università portoghese di Coimbra, "come il fatto di dover garantire la sicurezza e l'affidabilità di robot che devono essere utilizzati da persone comuni, non specializzate, oppure in settori ben regolamentati come quello sanitario". Il gruppo di ricerca di Kai Zhang, ricercatore al Worcester Polytechnic Institute, negli Stati Uniti, sta lavorando proprio in questa direzione: un robot comandato da



Foto di Thomas Meier da Pixabay

remoto sarà impiegato per eseguire ecografie polmonari con cui valutare la gravità dei pazienti Covid, evitando il contatto diretto con l'operatore sanitario. "Viste le circostanze imposte dalla pandemia, molte persone hanno abbandonato i propri pregiudizi nei confronti dei robot e hanno capito che può essere utile avere a disposizione un'interfaccia fisica: pensiamo, per esempio, al rischio di contagio in ambito sanitario", aggiunge il professor Dario. "La robotica c'è, ma dobbiamo imparare la lezione e prepararci per le minacce future, che possono venire da altri virus o batteri resistenti. Dobbiamo farci trovare pronti, in modo da alleviare le conseguenze di un'altra eventuale pandemia".

Migliorare i processi di assistenza

I robot che possiamo incontrare nelle corsie dei nostri ospedali aiutano i medici a visitare i pazienti, distribuiscono i farmaci ai malati e sanno persino distrarre i piccoli ricoverati prima di un intervento. Dal marzo 2020, nello staff del reparto di Medicina ad alta intensità dell'Ospedale di Circolo, a Varese, è stato integrato Tommy: il primo robot infermiere. Con altri cinque 'colleghi' meccanici. Tommy entra nelle camere teleguidato e, armato di webcam, altoparlanti e micro-

fon, permette ai medici di monitorare a distanza e parlare ai pazienti Covid, blindati per colpa del virus. Anche i pazienti contagiati dal virus e ricoverati all'ospedale Infermi di Rimini vengono visitati da un altro robot, con corpo su ruote e testa dotata di monitor. L'automa permette loro di parlare a distanza con medici e infermieri. L'intelligenza artificiale è diventata un aiuto indispensabile in situazioni in cui i ricoverati sono tanti e costretti all'isolamento. Ma il personale per il monitoraggio necessario non basta mai. Perciò, su Techforcare, ricercatori e aziende possono condividere conoscenze e scoperte per creare oggetti hi-tech in soccorso di medici e infermieri. E' una piattaforma coordinata sin dall'inizio dell'emergenza Covid con Maker Faire, la fiera dell'innovazione di Roma, da Antonio Bicchi, ordinario di Robotica all'Università di Pisa e senior scientist dell'Istituto italiano di tecnologia (Iit). È su questa piattaforma che sono state messe on line le istruzioni per creare i primi robot artigianali per televisite, assemblati con tablet, telecomandi, ruote e cavalletti. Gli automi sono stati messi in campo in diverse Asl toscane, quando l'Italia era letteralmente chiusa per il primo 'lockdown'. Di necessità, virtù: "L'emergenza ci ha aiutato a comprendere che la tecnologia facilita i processi di assistenza, senza sostituire l'uomo. Oggi da parte dei sanitari c'è grande fiducia e grande richiesta di questi mezzi", sottolinea Bicchi. Elena Vetri, della direzione sanitaria dell'ospedale di Forlì, racconta di come otto robot si stiano occupando del trasporto di tutte le merci nei padiglioni, camminando su percorsi guidati, mentre un unico cervellone gestisce la distribuzione dei medicinali in fiala e per bocca nei reparti: "Ogni paziente ha un braccialetto con un codice", racconta la Vetri, "le prescrizioni quotidiane personalizzate partono dai tablet dei medici del reparto e arrivano al grande robot del magazzino, che per ogni codice imbusta la quantità prescritta, allegando la targhetta con il codice del paziente. Entro le ore 11.00, i robot addetti al trasporto merci portano le buste sigillate ai reparti". Risultato: abbattimento degli sprechi dovuti alle scadenze (le scorte nei reparti sono state ridotte del 75%), azzeramento della possibilità di errore per uno scambio tra farmaci o ricette, puntualità della consegna garantita dai portatini meccanici. I 'robot-portantini' fanno ormai parte del personale: prendono l'ascensore e chiedono permesso se trovano qualcuno lungo l'itinerario.

Empatia e umanizzazione

La robotica applicata nei reparti significa avere umanoidi empatici e intelligenti che si prendono cura dei malati. Nel Pronto Soccorso della clinica pediatrica dell'ospedale di Padova c'è Pepper, un robot che mostra ai bambini come indossare la mascherina e tenere le distanze. L'automa era già stato sperimentato per aiutare i ragazzi a distrarsi prima di un intervento o una procedura dolorosa. All'Ircs 'Casa sollievo

della sofferenza' di San Giovanni Rotondo (Fg), dove da anni si sperimentano i 'social robot' nell'assistenza di pazienti anziani con demenza senile o difficoltà di movimento, è in funzione il fratello di Pepper: il nuovo amico supporta i degenti nei percorsi di riabilitazione cognitiva e fa loro compagnia. Francesco Giuliani, direttore dei sistemi informativi, innovazione e ricerca dell'Ircs afferma: "È il più evoluto, perché ci dà la libertà di programmarlo e inserire applicazioni per svolgere più funzioni. La sua grandezza", continua il dirigente dell'istituto pugliese, "è quella di essere in grado di stimolare il cervello e di far sentire meno sole le persone con cui si interfaccia. Grazie al suo aspetto antropomorfo cattura la loro attenzione, per gli anziani è facile interagire con lui. Con Mario, qualche anno fa, abbiamo attivato le videochiamate via Skype con i parenti a casa, oggi con Pepper i pazienti cantano, si fanno dare le ultime notizie, possono fare ginnastica". I robot di ultima generazione sanno capire se siamo arrabbiati, stupefatti o contenti. Una sperimentazione condotta su una quarantina di persone, fatta sempre all'Ircs 'Casa sollievo della sofferenza', consisteva nel mettere i partecipanti di fronte a un robot, chiedendo loro di esprimere le sensazioni provocate dalle immagini trasmesse su un display. La macchina analizzava i movimenti del loro volto, abbinandoli ai diversi stati d'animo. Grazia D'Onofrio, psicologa e ricercatrice all'Ircs e PhD student all'Istituto di Biorobotica della scuola Sant'Anna di Pisa, afferma che "Il tasso di accuratezza è altissimo" e spiega che "questa funzione può essere molto utile nell'assistenza a anziani e persone fragili. Se i robot, come crediamo, interpreteranno lo stato d'animo, potranno aiutarci a gestire emozioni negative come l'agitazione e la paura".

Il futuro

Secondo il Professor Bicchi, in un futuro ormai prossimo "potremmo utilizzare i robot per monitorare la salute dei pazienti, attraverso alcuni parametri o programmarli per fare semplici test cognitivi ai degenti. Possono già fare le domande, il passo successivo è insegnare loro a interpretare le risposte e assegnare un punteggio. Faciliterebbero il lavoro dei medici nelle diagnosi". Per lo scienziato, "in Italia abbiamo sia la tecnologia, sia le fabbriche per costruire questi oggetti. Dobbiamo fare quello ci è già riuscito per gli smartphone: farli diventare alla portata di tutti". Potrà mai la 'democratizzazione robotica' della cura della persona sostituire il giuramento di Ippocrate? Certamente, sul lungo periodo potrà avere l'indubbio merito di abbassare i costi e silenziare le pretese economico-professionali di un personale medico e paramedico con una componente umanoide sempre maggiore. Un aspetto che il 'maestro di Coo' (Ippocrate, ndr) non avrebbe mai potuto immaginare di dover affrontare.

MARCELLO VALERI



Il settore agroalimentare necessita di un piano nazionale per un rilancio che tuteli il prodotto 'Made in Italy' e la conservazione agro-technica in vista dei progetti previsti dal Recovery Plan

Espansione e innovazione dell'economia agricola

Foto di Bruno /Germany da Pixabay

I recenti provvedimenti nazionali e internazionali in campo agroalimentare stanno riformulando, in questo periodo di pandemia, la riorganizzazione del nostro sistema normativo sulla base di incentivi a favore della produzione agricola. A tal proposito, interpretiamo la voce delle categorie di appartenenza di tale settore su quel accadrà nel prossimo futuro. Innanzitutto, l'agricoltura - e tutto ciò che è a essa è legato - sarà sempre più connesso alla ricerca. E l'Italia, sul versante della biodiversità, è enormemente sviluppata, poiché considerata uno dei primi Paesi al mondo nel settore agroalimentare, per la sua produzione di altissima qualità. Proprio durante una recente giornata si è discusso, a Roma, dell'importanza e del futuro delle nuove tecniche e dell'adozione delle stesse nel comparto agricolo, per favorirne la massima espansione al termine della pandemia. Innanzitutto, è stato chiarito che lo scopo principale dei lavori, in campo normativo, debba esser quello di un riallineamento tra le nuove tecniche, dato lo sviluppo del settore. Le riflessioni su quanto accaduto nell'intero anno 2020 hanno, infatti, condotto a un crollo della domanda interna e una contrazione dei consumi di cibi e bevande nel settore agricolo, così come avvenuto per banchetti ed eventi catering, i quali hanno evidenziato un netto calo. È la stessa filiera zootecnica a esser stata investita dall'emergenza Covid. Dunque, è necessaria la salvaguardia di un settore così importante, soprattutto a fronte delle esportazioni. La Fao, come polo agroalimentare, è riuscita ad aiutare il rifornimento alimentare per le famiglie italiane, durante questa pandemia, a fronte dell'attività di 740 mila aziende agricole e 230 mila negozi al dettaglio. Ed è stata favorita l'innovazione tecnologica delle imprese, per far arrivare il cibo a domicilio. L'attività privilegiata del digitale è stata premiata. Anche il rapporto della Caritas di dicembre 2020 ha reso conto dell'impraticabilità di campo di molti eventi che erano stati organizzati. Ma proprio l'aumento della povertà ha dato vita a un progetto con la stessa Caritas, per stare vicino a chi soffre e a chi è in condizione di indigenza, non sottovalutando le conseguenze psicologiche di questo fenomeno. Il Governo Conte bis aveva preso misure un po' estemporanee, come il 'Cura Italia', la Legge rilancio, e il decreto di agosto. Ma c'è da dire che il carattere inedito della pandemia ha caratterizzato la fatica delle misure intraprese, per poter arginare e frazionare il fenomeno. La massa notevole di risorse messe in campo dal 'Recovery Plan' dovrebbe essere, almeno sulla carta, la 'chiave di volta' della situazione. Ripensando al periodo del nostro secondo dopoguerra non possiamo che fare un paragone rispetto a quanto accaduto in passato, con il 'boom' economico dei decenni successivi. Dobbiamo quindi uscire da questo periodo statico, che si è protratto per troppo tempo, arrivando a un'economia circolare. Sarà un punto strategico, al pari dei nuovi contratti di filiera, per la riconversione delle imprese verso un'economia sostenibile, investendo miliardi di euro

in settori strategici per l'agricoltura, come per esempio la predisposizione logistica per il miglioramento delle materie di stoccaggio e lo sviluppo del sistema integrato. La macchina della pubblica amministrazione è fondamentale, per svolgere questo ruolo in funzione applicativa. Soprattutto, l'introduzione di giovani, aperti alle nuove culture e alle lingue, può rappresentare un primo apporto. Un secondo elemento di coesione collettiva può essere l'immagine di un Paese unito e solidale, pronto ad aiutare le classi sociali più svantaggiate. In sostanza, dobbiamo affidarci alla personalità di Mario Draghi e alla natura innovativa che caratterizza i nostri giovani, per rilanciare il Paese. Accanto agli aspetti ora menzionati, di non minore importanza dovrà essere il supporto delle aziende verso un'apertura alle piattaforme digitali e ai social network, per contrastare la chiusura professionale causa Covid e, soprattutto, per poter raggiungere i consumatori. La multifunzionalità come fattore d'analisi della rete rurale e degli agriturismi ha, infatti, risposto positivamente proprio grazie a questa modalità. Lo spostamento sarà sempre più verso un'agricoltura sociale, coinvolgendo anche persone con disabilità. Un altro punto importante potrebbe essere rappresentato da un nuovo rapporto fiduciario con il consumatore. Per poter seguire le variazioni della domanda, il settore dev'essere inoltre in grado di rispondere a un consumatore più consapevole, che ricerca prodotti che abbiano un aspetto etico, sani e rispettosi dell'ambiente. Gli stessi devono derivare, oltremodo, da un'agritecnica sostenibile. Individuare nuove forme di supporto economico per le aziende agricole, insomma, diverrà indispensabile per questo settore: non si può pensare solo ai piani di sviluppo agricoli, ma devono essere coinvolte le istituzioni sin da subito, a cominciare dalle regioni, per individuare nuove forme di credito ad hoc per i vari comparti produttivi. Dop, Igt e Doc (Denominazione di origine controllata; Indicazione geografica tipica; Denominazione di origine protetta, *ndb*) rappresentano un capitale mobilitato per le aziende, dati i tempi di conservazione, valorizzando la qualità, le tradizioni e le particolarità al fine di tutelare il nostro punto di forza: il Made in Italy. Attenzione, però: in periodi di crisi come quello attuale, il vero rischio da cui guardarsi diviene quello della possibile infiltrazione, nel sistema agricolo, della criminalità organizzata. L'agro-mafia è una realtà importante. E il business di tali organizzazioni è pari al 10% dell'intero fatturato italiano, ponendosi come fenomeno da non sottovalutare e, anzi, da combattere. Infine, l'importanza strategica dei dottori agronomi rappresenta sempre più una delle possibilità di rilancio economico per il nostro Paese, insieme allo sviluppo del marketing. Il mantenimento della nostra tradizione alimentare dev'essere, pertanto, coniugata con l'innovazione. E si ribadisce che puntare sui giovani sarà la carta vincente di questa possibile rinascita, per mantenere viva la nostra tradizione in campo agroalimentare.

VALENTINA SPAGNOLO

Claudio Gentile (Pli): “L’Italia deve tornare a essere una ‘potenza’ agroalimentare”

Secondo il co-segretario del Partito liberale italiano, sprechi e distorsioni dei mercati si possono ridurre ripartendo da un principio di umanesimo che, ultimamente, stava andando perduto in quanto valore educativo

Claudio Gentile, il Partito liberale italiano quale posizione ha nei riguardi delle tematiche ‘verdi’ e ambientaliste?

“Il Partito liberale italiano è stato tra le prime forze storicamente attente alle tematiche dell’ambiente, sin dal dopoguerra. Tra l’altro, in passato abbiamo avuto nostri esponenti, anche di punta, che hanno ricoperto il ruolo di ministro dell’Ambiente. Quindi, c’è un’assoluta attenzione da parte nostra, dato che siamo stati il primo Partito ‘verde’ della Storia italiana”.

Come si pone, oggi, il vostro Partito di fronte alla tematica dello spreco alimentare? Resusciterete la storica politica della ‘lesina’ di Quintino Sella?

“Riguardo allo spreco alimentare, è assolutamente chiaro che vi sia una sperequazione enorme fra nord e sud del mondo. Innanzitutto, riuscire a non sprecare risorse non è molto semplice da un punto di vista della gestione pubblica, di Stato o di nazione. In secondo luogo, è una sperequazione a cui non è facile mettere fine, perché

una buona parte dello spreco discende, principalmente, da una questione di educazione. Per cui, diviene fondamentale affrontare il problema partendo dal versante privato, delle famiglie. E’ anche difficile riuscire a dirottare quel che avanza o quel che non viene destinato al consumo, verso quella parte della società che soffre il problema opposto, cioè la scarsità di beni, merci e derrate alimentari. La realtà è che si dovrebbe fare in modo che vi fosse una maggior attenzione verso le risorse che si hanno e su come le si utilizza. Per esempio, la questione delle ‘scadenze’ consentirebbe qualche margine di riutilizzo. Come dice un passo della Bibbia: “Te l’ho affidato perché niente vada perduto”. Ecco, io credo che quest’indicazione, anche se non voglio farne una questione religiosa, possieda un proprio fondamento economico. Quanto a Quintino Sella, che è il mio riferimento storico personale, spesso viene ricordato come colui che introdusse la tassa sul macinato, con l’obiettivo di raccogliere più fondi possibili per arrivare al pareggio di bilancio. Se pensiamo che,

oggi, l’obiettivo non è più il pareggio di bilancio, ma la riduzione degli interessi sul debito, si può ben comprendere quanta strada in negativo sia stata fatta. In ogni caso, Quintino Sella appartiene a quella folta schiera di liberali che raggiungevano sempre gli obiettivi che si prefiggevano”.

Tuttavia, sembra essere proprio il mercato a produrre distorsioni, come nei casi di sovrapproduzione che generano, a loro volta, tonnellate di merce scartata, che finisce al macero: la dottrina liberale originale,

quella di Adam Smith, era dunque incompleta?

“Il liberalismo è una filosofia composta da molte parti distinte e da dottrine diverse, che però hanno a che fare con la libertà del singolo individuo. Ovviamente, esso ha incontrato, in passato, qualche contraddizione che qui da noi, in particolare, è stata inevitabile, poiché dettata da alcune condizioni ‘de facto’. Erano liberali e sono stati molto a lungo liberali gli industriali del nord d’Italia; così com’erano ascrivibili a questa grande teoria di pensiero anche i grandi proprie-



tari terrieri del Mezzogiorno. E’ del tutto evidente che gli interessi degli uni e degli altri non potessero collimare al 100%, poiché c’era una differente visione, soprattutto tra quelle che erano le esigenze del mondo industriale del nord, rispetto al mondo terriero e rurale del sud e di buona parte del centro Italia. Inoltre, tornando a situazioni meno remote, i liberali, per costruzione mentale, sono ovviamente favorevoli al libero mercato. Ma bisogna dire che, a volte, il mercato si realizza anche in regimi che di liberale non hanno un bel niente, come quello di Augusto Pinochet in Cile o nella Cina ‘ex popolare’ di oggi, dove almeno un membro del governo siede in tutte le aziende cinesi e nei vari consigli di amministrazione. Quindi, stanno nascendo nuove forme di liberalizzazione piuttosto ‘ibride’, di facciata più che di sostanza. Rimane, indubbiamente, il problema delle merci in sovrapproduzione. E il fatto vero è che molte di queste avrebbero, indubbiamente, un significato importante, sotto il profilo dello spreco alimentare. Ma attenzione: non è il mercato inteso in senso generico a produrre certe distorsioni, bensì alcune ‘tipologie’ di mercato, come quelle ‘eterodirette’ da regimi autoritari di cui abbiamo detto, oppure composte da colossi multinazionali tendenti a ‘fare cartello’ e a impedire la libera concorrenza”.

Liberalismo come predisposizione alla selezione e al risparmio: è questo il



Foto di Kurt Bouda da Pixabay

‘versante’ su cui potreste ritrovarvi insieme alle culture ecologiste? E basterà per ridurre il divario tra nord e sud del mondo?

“Noi crediamo sia necessario che si ritrovi un poco di attenzione per quei beni che, spesso, vengono considerati nella nostra disponibilità in maniera automatica. Pensiamo, per esempio, ai nostri rubinetti che perdono, generando la dispersione di un bene fondamentale come l’acqua, senza renderci conto che c’è una parte del pianeta in cui, ancora oggi, essa non è affatto di largo consumo e, anzi, si deve fare qualche chilometro a piedi per riportarne a casa un secchio per le esigenze quotidiane. Sicuramente, verso tematiche come queste ci vuole più attenzione. Una sensibilità che non ha a che fare solamente col pensiero liberale, ma anche con una educazione verso un umanesimo che, forse, è andato perduto e che dovrebbe essere vissuto proprio in relazione a queste esigenze. Marco Pannella è stato, sostanzialmente, il ‘grande educatore’ del nostro Paese, su questi temi.

Purtroppo, non essendo più tra noi, molti di questi suoi messaggi di sensibilità rischiano di andare perduti. E questa mancanza di memoria, di cultura e di sensibilità non è certamente una tendenza accettabile”.

Voi siete un Partito europeista, ma come dimostrato dai casi più recenti, molto spesso, di fronte alle grandi multinazionali, neanche l’Unione europea riesce a ottenere dei risultati che vadano oltre la logica del profitto: perché?

“Noi liberali siamo favorevoli a un metodo: quello della libera concorrenza e dello Stato ‘leggero’. Tale impostazione di principio è ciò che ci consente, oggi, di schierarci anche contro chi distorce il mercato, trascinando intere popolazioni nei guai. Il vero liberale rispetta il singolo individuo e tutto ciò che esso riesce a guadagnare attraverso il suo lavoro, la libertà d’iniziativa imprenditoriale e tante buone idee. Trovarsi di fronte a una curva di domanda ‘orizzontale’ - un’evenienza storicamente mai capitata o, addirittura,

considerata puramente teorica negli esempi di ‘scuola’ - dovrebbe rappresentare un chiaro esempio della grande vittoria culturale del liberalismo. Ma se ciò non basta e si cercano extra-profitti, generando mercati paralleli o artificiali, allora si esce dall’alveo del liberalismo, diventando semplici ‘estorsori’. Il liberalismo non è una filosofia del ricatto, ma della valorizzazione del cittadino e del singolo individuo. In secondo luogo, non si spaccia l’oligopolio per neoliberalismo: questo è l’ennesimo errore che sta dimostrando la grande approssimazione della nostra attuale classe politica, sempre più malata di improvvisazione. La vicenda della pandemia ci sta dettando esattamente questo messaggio: attenzione alle forze populiste e demagogiche, poiché esse si muovono per mero opportunismo, per convenienza momentanea, senza tener fede ad alcun principio o coordinata valoriale. Serve, invece, preparazione e competenza. Anche e soprattutto in politica”.

IULIA GRECO

La tutela del mare e la realtà virtuale

L'emergenza sanitaria ha profondamente mutato l'economia del Mediterraneo, generando tantissime problematiche per gli imprenditori dell'intero bacino, ma facendo anche emergere l'importanza dell'innovazione per i settori più incisivi dell'economia locale: numerosi gli esempi meritevoli di attenzione che, nel corso degli ultimi mesi, stanno riscrivendo gli scenari commerciali e di network attraverso la digitalizzazione dei processi occupazionali del nostro globo

Sta suscitando estrema attenzione il nuovo progetto denominato **'Underwater Malta': un museo subacqueo** che ha sviluppato un'idea innovativa grazie alla quale chiunque potrà **esplorare le profondità marine e i suoi relitti con l'ausilio della tecnologia 3D e dello sviluppo della realtà virtuale.** *'Underwater Malta'* è una progettualità generata e creata da **Heritage Malta e Malta Tourism Authority**, che aiuta a superare le barriere create dall'emergenza sanitaria e a rendere accessibili a tutti le bellezze sottomarine del Mediterraneo: un museo virtuale sottomarino che permette di scoprire i fondali maltesi stando comodamente seduti davanti al computer. L'uso di potenti fotocamere e speciali luci subacquee ha consentito di catturare il **patrimonio liquido e culturale sottomarino di Malta**, in modo tale da renderlo accessibile a tutti, consentendo anche al pubblico di immergersi nella storia di tale meraviglia. La creazione di questo record digitale contribuisce al **continuo impegno per la conservazione e la protezione del patrimonio ambientale sommerso di Malta** per le generazioni future. Nell'ambito della gestione del patrimonio culturale sottomarino di Malta, l'**Università di Malta** ha registrato i siti storici in 3D. Questi modelli tridimensionali forniscono il formato ideale per condividere virtualmente i siti sottomarini. Insieme all'esperienza di *Heritage Malta* e sostenuto dal Malta Tourism Authority, i ricercatori e gli specialisti di turismo 4.0 dell'isola hanno intrapreso **una nuova e allettante sfida attraverso la creazione e la gestione di un museo virtuale** dei tesori sottomarini di Malta.

La valorizzazione del mare continua a essere una prerogativa per le strutture economiche del Mediterraneo.

Accanto al turismo, un altro settore che sta riscrivendo la propria azione commerciale con la digitalizzazione e le fiere virtuali è il mondo ittico.

Le imprese ittiche hanno subito gravi danni economici a causa della chiusura del canale 'Ho. Re. Ca.' e il settore deve trovare nuovi sbocchi commerciali. Importantissima è la notizia del lancio del **'Digital Seafood Trade Show'**, progetto ideato da **Assoittica Italia** che vuole essere la prima fiera digitale del settore ittico. La fiera rappresenta, per le aziende del settore ittico, un'importante opportunità per aprirsi a nuovi mercati in quanto raccoglie sinergie, opportunità di business e conoscenza reciproca da 49 Paesi. Il **'Digital Seafood Trade Show'** è, ad oggi, la prima ed unica fiera internazionale del comparto ittico interamente on line. L'idea è stata quella di trasferire tutto sul web, attraverso l'utilizzo di sofisticate tecnologie di semplice utilizzo, organizzando una fiera virtuale che non ha nulla da invidiare alle manifestazioni in presenza. **Un progetto innovativo ed esclusivo, destinato a diventare un appuntamento annuale che, finita la pandemia, continuerà a esistere e rappresenterà una ulteriore occasione di confronto e di promozione per le aziende del comparto.**

Assoittica Italia ha inteso creare uno strumento in favore delle aziende, per incrementare la visibilità, incentivare nuovi scambi commerciali e proiettare il comparto verso nuove frontiere del business. Un appuntamento che segnerà il futuro del mondo ittico. **La manifestazione prevede, inoltre, la possibilità per gli espositori di partecipare alla fiera attraverso l'allestimento di un vero e proprio stand in cui esporre tutto ciò che si vuole comunicare e vendere.** Tra



i maggiori vantaggi da segnalare per le imprese del mondo ittico vi è quello di avere la 'profilazione' di tutti gli utenti che transitano nel proprio stand, oltre alla possibilità di avere traccia di tutte le interazioni che avvengono tra i referenti aziendali, i prodotti e i visitatori. **I 'buyer' potranno visitare le aziende in room private, previo appuntamento, così come accade nelle fiere in presenza.** Di notevole interesse risulta la possibilità di inserire una persona o rappresentante nello stand che potrà interagire in 'chat' o in 'video-call' direttamente con i partecipanti alla fiera.

Negli ultimi mesi, le discussioni su innovazione, intelligenza artificiale, realtà virtuale e digitalizzazione dei processi economici del Mediterraneo sono state dominate dal paradigma dell'**Industria 4.0**, presentato come un insieme di nuove tecnologie che permettono di aumentare l'efficienza produttiva e **rispettare i punti stabiliti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.** L'Industria 4.0 ha stimolato risposte entusiaste da parte di 'policy makers', accademici, giornalisti e politici. Risposte che, sicuramente, riscriveranno il nostro prossimo futuro.

DOMENICO LETIZIA



Foto di Ipittman da Pixabay

Previsioni

La morsa sul turismo durerà almeno fino al 2023

Per le restrizioni dovute al Covid, in tutta Europa, il turismo è tra quei comparti che ha risentito maggiormente della crisi, insieme a trasporti, cultura, commercio. Secondo Assoturismo, con le chiusure di Pasqua, si è determinata una perdita di fatturato per 1,4 miliardi.

Tuttavia, la voglia di vacanze degli italiani e la speranza dell'efficacia di una capillare campagna vaccinale fanno ben sperare su una piccola ripresa nella prossima estate, tanto si che registrano già i primi sold-out per i mesi più caldi, anche se il panorama non è omogeneo in tutta la Penisola.

Data la grande incertezza del momento sono in molti gli operatori che offrono una più ampia flessibilità in termini di cancellazione o posticipo della vacanza, arrivando persino a garantire il rimborso in caso di rinuncia dovuta a eventuali nuove chiusure.

Intanto, il titolare del ministero del Turismo, Massimo Garavaglia, ha annunciato un documento speciale a livello europeo che consentirà villeggiature il più possibile a prova di Covid, mentre i ministri del Turismo europeo si stanno accordando per creare il green pass. Si tratterebbe di un lasciapassare che prevede tre dati: o si è vaccinati o non lo si è, se si è avuto il Covid e si è guariti, oppure ci si sottopone a un tampone e se è negativo si può viaggiare.

Intanto spiagge e località turistiche si stanno preparando, soprattutto nelle zone di mare dove si continuano a fare opere di manutenzione ordinaria, pulizie generali delle spiagge, sperando di essere operativi prima di maggio. Sotto stretta osservazione sono soprattutto le vacanze dei turisti stranieri, che se la situazione pandemica lo permetterà, rappresentano una fonte di reddito molto attesa.

La ripresa, tuttavia, è prevista solo per il 2022 per il mercato interno; e per il 2024 per quello internazionale. L'Enit stima che il turismo, che nel 2019 rappresentava il 13% del Pil italiano, non tornerà ai livelli pre-Covid almeno fino al 2023, quando probabilmente riacquisterà i suoi volumi grazie ad una crescita interna.



Legge 194: le donne sono ancora libere di scegliere?

A 43 anni dalla promulgazione della norma sull'interruzione di gravidanza, molte sono le ombre circa la piena attuazione di una normativa che pose fine alla mattanza causata dagli aborti clandestini: quali cambiamenti sono necessari? E soprattutto, il diritto di decidere sul proprio corpo è garantito?

I consultori, sulla base di appositi regolamenti o convenzioni, possono avvalersi, per i fini previsti dalla legge, della collaborazione volontaria di idonee formazioni sociali di base e di associazioni del volontariato, che possono anche aiutare la maternità difficile dopo la nascita. La somministrazione su prescrizione medica, nelle strutture sanitarie e nei consultori, dei mezzi necessari per conseguire le finalità liberamente scelte in ordine alla procreazione responsabile è consentita anche ai minori.

La legge, frutto delle strenue lotte delle donne e dei circoli delle femministe condotte con la sensibilizzazione sociale - attraverso tavoli pubblici, montati per strada e diventati sede di

discussione pubblica o con le raccolte delle firme fino alle manifestazioni di piazza - poneva fine a una delle stragi nascoste del nostro Paese, ossia: le morti per procurato aborto. Per averne un'idea, basta leggere 'Isolina' di Dacia Maraini o, ancora prima, 'Le tradite' di Elisa Salerno: due testi nei quali si narra come l'aborto clandestino fosse l'unica via d'uscita per difendere la reputazione di una donna, che la società e la famiglia non avrebbero mai accettato come madre nubile, alla quale, oltre allo stigma sociale, sarebbe stata preclusa ogni attività lavorativa, anche la più umile, fatta eccezione per la prostituzione. Gli aborti clandestini venivano operati con varie tecniche: dagli infusi di prezzemolo

ai bagni ghiacciati; dalle cadute 'accidentali' dalle scale, ai ferri da calza inseriti nell'utero dalle cosiddette 'mammane', ovvero le 'levatrici' improvvisate. Oppure, in cliniche clandestine ma non troppo, dove i cosiddetti 'cucchiai d'oro', ovvero i medici abortisti, provvedevano all'operazione previo pagamento di cifre importanti. Di contraccezione neanche a parlarne: sebbene i preservativi esistessero sin dall'epoca degli antichi romani, non se ne faceva molto uso. Di conseguenza, la gravidanza, soprattutto se di una donna non sposata, era solo responsabilità di quest'ultima, che aveva dimostrato, concedendosi, una amorosità conclamata. Alla legalizzazione dell'aborto fece seguito l'aper-

Il testo della legge 194 del 22 maggio 1978, che tratta delle norme per la tutela sociale della maternità e sull'interruzione volontaria della gravidanza recita così:

Art.1 Lo Stato garantisce il diritto alla procreazione cosciente e responsabile, riconosce il valore sociale della maternità e tutela la vita umana dal suo inizio. L'interruzione volontaria della gravidanza, di cui alla presente legge, non è mezzo per il controllo delle nascite. Lo Stato, le regioni e gli enti locali, nell'ambito delle proprie funzioni e competenze, promuovono e sviluppano i servizi socio-sanitari, nonché altre iniziative necessarie per evitare che lo aborto sia usato ai fini della limitazione delle nascite.

Art. 2 I consultori familiari istituiti dalla legge 29 luglio 1975, n. 405 (2), fermo restando quanto stabilito dalla stessa legge, assistono la donna in stato di gravidanza:

- a) informandola sui diritti a lei spettanti in base alla legislazione statale e regionale, e sui servizi sociali, sanitari e assistenziali concretamente offerti dalle strutture operanti nel territorio;
- b) informandola sulle modalità idonee a ottenere il rispetto delle norme della legislazione sul lavoro a tutela della gestante;
- c) attuando direttamente o proponendo allo ente locale competente o alle strutture sociali operanti nel territorio speciali interventi, quando la gravidanza o la maternità creino problemi per risolvere i quali risultino inadeguati i normali interventi di cui alla lettera a);
- d) contribuendo a far superare le cause che potrebbero indurre la donna all'interruzione della gravidanza.



tura dei consultori, veri e propri punti informativi dedicati alle donne dove, oltre alla maternità responsabile, vennero istituiti gruppi di autosostegno e autocoscienza. Attenzione: non si tratta di preistoria, bensì di un passato recente, che si è evoluto in un presente problematico e che rischia di mettere in pericolo il testo della legge e i diritti acquisiti.

I consultori sono in crisi e non solo a causa della pandemia: le difficoltà erano iniziate da tempo, con la chiusura di alcune strutture che, nonostante le rassicurazioni, non hanno più riaperto. Con il comprensibile disagio delle utenti. Per esempio, è interessante conoscere la situazione dei consultori di Roma, che sulla carta sono 135 e, nei fatti, solamente 70, per una popolazione di circa 3 milioni di abitanti.

Roma, ASL 2

Secondo **Gabriella Mārando**, attivista del **Coordinamento delle Assemblies delle donne dei consultori**, esistono delle criticità nella capitale. In particolare, nella Asl Rm2, l'azienda sanitaria locale più grande d'Europa. Le attiviste si sono battute per la riapertura del **consultorio di via Spencer**, attivo dall'inizio dell'anno seppur con servizio ridotto. Al momento, si stanno attendendo le entrate della psicologa, dell'assistente sociale e delle ginecologhe. Proprio queste ultime, dopo aver vinto il concorso, si sono dichiarate obiettrici di coscienza, lasciando di fatto il consultorio scoperto: "Avrebbero dovuto pensarci prima di partecipare al concorso. Anzi, sarebbe stato opportuno gestirlo come è stato fatto al San Camillo, dove gli

aspiranti dovevano dichiarare di non essere obiettrici", ha dichiarato la Mārando. "Non è possibile pensare di operare in un consultorio essendo contrari all'aborto", ha concluso.

Il **consultorio di via Casilina**, invece, è ancora chiuso. La struttura, divisa in due piani, ospita anche un asilo che, da maggio 2020, è stato occupato da alcune famiglie in emergenza abitativa. Le attiviste del Coordinamento, dopo aver assistito ai lavori di ristrutturazione, erano pronte ad aprire; tuttavia, si è ancora a un nulla di fatto, in quanto per operare bisognerebbe sgombrare i nuclei degli occupanti. E qui la questione si complica, poiché a quanto pare il Municipio V, che ha competenza sulla struttura, avrebbe chiesto alle attiviste di attuare loro stesse lo sgombero, cosa che invece è di competenza della

Polizia municipale di Roma. In pratica, se vogliono operare, se la devono sbrigare da sole.

Per quanto riguarda il **consultorio di via di Torrenova**, è stata decretata la fine del servizio. La struttura non più operante dal 2013. Era stata ristrutturata nel 2015 e si era parlato della riapertura delle attività, oppure di un affidamento a Emergency. Alla fine, i locali sono stati adibiti a centro neuropsichiatrico infantile, inaugurato dal presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti, nel 2019. Le utenti possono comunque rivolgersi al **consultorio di Tor Bella Monaca** o presso quello di via delle Canapiiglie a **Torre Maura**.

Le straniere in Italia e le clandestine

Elisabetta Canitano, ginecologa e presidente dell'associazione **'Vita di Donna'**,

attiva presso la Casa internazionale delle donne di Roma, ci parla di dati non quantificabili per quanto riguarda il ricorso all'aborto delle straniere e delle donne clandestine. Le prime, spesso, si affidano alle mani di connazionali abusive. Oppure, come nel caso di alcune centrafricane e sudamericane, assumono dosi massicce di Cytotec: un farmaco prescritto contro l'ulcera che provoca l'aborto, a rischio di gravi emorragie. Le clandestine, invece, non vengono sottoposte al test di gravidanza: allo sbarco si fanno le analisi del sangue e altri tipi di indagini, ma non si esegue un controllo sulla situazione ginecologica: "Un fatto gravissimo", secondo la Canitano, "poiché moltissime clandestine vengono da situazioni di stupro e di abuso perpetrati sulle coste nordafricane prim'ancora della loro partenza".

Che fare?

Argia Simone, femminista storica e presidente dell'associazione **'Socialmente Donna'** ha dato vita, assieme ad altre attiviste, al **centro antiviolenza 'Maria Mancio' a Labico**, in provincia di Roma. "Ritengo che la legge 194 sia in pericolo, per tutta una serie di questioni: primo, l'obiezione di coscienza, che è agita da tutte le figure preposte all'interruzione di gravidanza, a partire dai medici dei servizi pubblici, che per il 70% si dichiarano obiettrici; il secondo",

Gran Bretagna: ambulatori e corsi di educazione sessuale nelle scuole

Nel Regno Unito, si comincia da piccoli: "Vengono organizzati corsi di educazione sessuale sia nelle scuole che negli ambulatori dei medici di base, promossi dal NHS ossia il sistema sanitario nazionale. Inoltre, i consultori sono presenti nelle scuole e nei college, per fornire informazione in modo capillare", dichiara **Amalia De Luca**, infermiera italiana in forze all'ospedale St. Thomas di Londra. "L'aborto è praticabile fino alla dodicesima settimana, e la donna viene accompagnata psicologicamente all'intervento. Grazie ad una legge, è stata abbassata la soglia massima per l'interruzione di gravidanza, che prima era possibile fino alla 24° settimana. Inoltre, la contraccezione è gratuita, vale a dire che i farmaci prescritti sono a costo zero per la paziente". Il Regno Unito, che fino al 2007 aveva il tasso più alto d'Europa relativo alle gravidanze di minorenni, oggi è in linea con le medie degli altri Paesi.



dichiara la Simone, "è rappresentato dall'obiezione di struttura, vale a dire che il 40% dei reparti di ginecologia non erogano il servizio previsto dalla legge. Inoltre, vanno considerati i tentativi posti in essere dalle organizzazioni 'pro vita', che propongono ciclicamente l'abrogazione e la modifica della 194. L'obiezione di coscienza nel Servizio sanitario nazionale è, a mio avviso, illegale, perché lede il diritto di autodeterminazione dalla donna".

E per quanto riguarda i consultori? "Anche per i consultori", prosegue l'attivista, "è crisi profonda: bisogna rilanciarli e rafforzarli, tenendo conto che molti di loro sono

stati chiusi o trasformati in semplici ambulatori. Soprattutto", aggiunge la Simone, "bisognerebbe adeguarli agli standard della legge, che prevede un consultorio ogni 20 mila abitanti, mentre ad oggi se ne conta uno ogni 40 mila, con una disomogeneità e un divario numerico tra le varie zone del Paese". Consultori che, secondo la presidente di **'Socialmente Donna'** "vanno rimodulati, per adeguarli all'evoluzione della società, tenendo conto delle diverse identità di genere e dei diversi tipi di famiglia, oltre che potenziati nel personale, il quale è sempre più diminuito anche a causa del 'turn over'. Insomma, è necessaria una forte azione di rilancio e

rafforzamento di queste strutture". Dello stesso parere è anche **Rossella Provisonato**, psicologa e socia fondatrice del centro **'Lo spazio di Mariele Franco'**, laureatasi con una tesi sul diritto all'aborto, che sottolinea: "Il vero problema è l'obiezione di coscienza, che lascia le donne in balia di loro stesse durante l'interruzione di gravidanza in ospedale. Non sono rari i casi di medici che si sono rifiutati di prestare le cure necessarie a donne che erano in preda a emorragie, giustificandosi con la frase: "Signora, sono obiettrici e non posso toccarla". Bisognerebbe intervenire subito...".

STEFANIA CATALLO

Il cimitero dei feti di Civitavecchia

Solo per portare un esempio di quello che accade anche in altre città italiane, a Civitavecchia l'associazione "Difendere la vita con Maria", attraverso la Determina Dirigenziale n. 2275 del 19.12.1019, ha ottenuto dal Comune l'assegnazione di "un'area di inumazione collettiva per il seppellimento dei prodotti abortivi". Il giorno prima, 18 dicembre, aveva siglato un protocollo d'intesa con la ASL RM4 per "la raccolta, la conservazione, il prelevamento, il trasporto e l'inumazione dei prodotti abortivi". Le due operazioni erano state tenute strettamente riservate finché la notizia non è venuta fuori. **Amelia Ciampa**, presidente della **Consulta delle Donne**, associazione femminista storica della città costiera, ha chiesto quindi un incontro sia col sindaco Tedesco che col direttore della ASL RM4, dottor Quintavalle, nel quale, ribadendo che la questione era stata gestita in segreto, denunciava la mancata richiesta del consenso informato alle donne che interrompevano la gravidanza. In pratica, esse non sapevano nulla di quello che sarebbe stato fatto dei residui abortivi, e di conseguenza, era stata loro sospesa d'ufficio la facoltà di deciderne in merito. La questione si è quindi arenata. Il protocollo è poi stato modificato e ratificato, ma a tutt'oggi, a causa del Covid, è tutto fermo, fermo restando gli accordi precedenti.





Angela Pinti:

“La 194 garantisce un diritto inviolabile”

Secondo l'avvocata di Civitavecchia, legale con una lunga esperienza alle spalle nel contrasto alla violenza di genere e contro il bullismo, collaboratrice di una delle maggiori associazioni femminili di Civitavecchia, “la questione inerente l'obiezione di coscienza e l'inumazione dei prodotti abortivi possiede, ovviamente, dei risvolti giuridici”

Avvocata Pinti, in merito alla inumazione dei prodotti abortivi e nel caso del cimitero dei feti di Civitavecchia, quanto è grave dal punto di vista giuridico il fatto che le donne non ne siano state avvisate?

“Anzitutto vorrei chiarire che, in caso di interruzione di gravidanza, la donna gode di una piena tutela giuridica, perché si tratta di un diritto costituzionale; quindi, non stiamo parlando né di una legge, né di un provvedimento, né di un decreto creato ‘ad hoc’, bensì di un diritto inviolabile. Per

quanto riguarda, invece, la comunicazione circa il trattamento dei prodotti abortivi, è necessario specificare che, rientrando nei primi tre mesi di gravidanza e avendo la scienza dichiarato che si tratta ancora di un feto e non di un essere vivente completo nelle sue funzioni vitali, la donna deve essere informata, perché detti residui fanno ancora parte del suo corpo. Questo rientra nel diritto che l'essere vivente ha di essere garantito nella non mutilazione delle proprie parti corporali, che deve essere garantito dallo Stato”.



Esiste una norma di legge attraverso la quale il medico obiettore può rifiutarsi di prestare assistenza alla donna durante l'interruzione di gravidanza? Se egli non interviene in caso di pericolo di vita per la donna, è punibile dal punto di vista penale?

“La legge n. 194, oltre a garantire il diritto all'aborto delle donne, prevede anche il diritto del medico di non praticare l'interruzione di gravidanza, ove obiettore. Diritto che, tuttavia, non sussiste in caso di pericolo di vita per la paziente. Ritengo che rifiutarsi di intervenire, o di assistere una

donna in fase di interruzione della gravidanza nel caso di grave pericolo per l'incolumità, sia penalmente rilevante dal punto di vista giuridico, per una serie di reati che possono rientrare nella fattispecie: dall'omissione di soccorso all'aggravamento, a seconda del caso. Laddove il medico obiettore dovesse intervenire chirurgicamente nell'ospedale, per effettuare l'interruzione di gravidanza in situazione di urgenza, la sua obiezione di coscienza viene revocata immediatamente dall'organo preposto”.

STEFANIA CATALLO



L'avvocata Angela Pinti (a destra, dietro) con le colleghe della Consulta delle donne, associazione femminista storica a Civitavecchia





Riders 'nella tempesta'

Dalle lotte del 2016 alle prime conquiste degli ultimi mesi, passando da 'accordi-truffa' alle rivelazioni shock di una maxi-inchiesta: quella dei fattorini in bicicletta è una vera e propria odissea per la conquista di diritti e tutele fondamentali

Foto di hjrivas en Pixabay

La digitalizzazione di tanti settori del mondo del lavoro ha comportato la fine di mestieri solo pochi anni fa ritenuti 'intoccabili' e la nascita di altri. Non sempre, però, questi processi sono accompagnati da una piena elaborazione dei diritti delle categorie venutesi a creare. Risultato: un esercito di nuova 'forza-lavoro' fondamentalmente priva di un inquadramento contrattuale. E' il caso dei fattorini delle grandi catene di *Food Delivery* (i *riders*, ndr): un esercito composto principalmente da stranieri, ma anche da tanti giovani italiani in cerca di un "lavoretto per arrotondare" (sempre che si possa davvero parlare di 'lavoretto' nel caso dei *riders*) e persone di mezza età rimaste senza impiego a causa delle crisi economiche del 2008 e 2011. Per anni, i *riders* sono stati una categoria pressoché invisibile, a livello di sensibilità collettiva e di diritti fondamentali. Pagati a cottimo, con compensi ben al di sotto del minimo sindacale (3 euro lordi l'ora in alcuni casi, come quello eclatante di 'Uber Italy'), senza tutele sanitarie né garanzie, solcavano le strade delle nostre città in sella ai loro veicoli - biciclette, principalmente - muniti con i loro inconfondibili bauli termici sulla schiena e i giubbotti dell'azienda datrice di lavoro. Il sistema di compensi, basato sui 'ranking' e sulla qualità della prestazione implicava (e tutt'ora implica) che a una data quantità

di consegne corrispondesse un guadagno. Una mancata disponibilità o un ritardo nella consegna comporta, perciò, una discesa nel *ranking*: una dittatura dell'algoritmo, in virtù della quale bastava un infortunio o un problema al veicolo per essere gravemente penalizzati a livello di paga.

Qualcosa sta cambiando, ma non abbastanza

Qualcosa è iniziato a cambiare con le grandi mobilitazioni del 2016, quando - a Torino - i fattorini di 'Foodora' hanno protestato per la totale assenza di diritti in cui versava la categoria. Fu uno 'spartiacque', perché le proteste fecero quanto meno diradare la cortina di fumo che aleggiava intorno alla nuova categoria - frutto della 'gig economy' - dei *riders*. Torino non fu l'unica mobilitazione importante: seguirono quelle di Milano e Bologna, che contribuirono a sollevare la questione a livello nazionale. La stampa iniziò a occuparsi del tema e, pian piano, la figura professionale del rider si impose agli occhi dell'opinione pubblica. Tra il 2017 e il 2018, il problema del mancato inquadramento contrattuale dei fattorini e dell'assenza di tutele in cui versava il settore era, finalmente, sotto gli occhi di tutti. Ciò non significava, però, che fosse risolto. Lungi da lì. Ma cos'è cambiato dopo cinque anni di lotte? "Qual-

cosa, ma non abbastanza", secondo il portavoce della 'Riders Union' di Bologna, Tommaso Falchi, sentito da 'Periodico Italiano Magazine'. Le battaglie sindacali condotte su scala nazionale hanno portato a un'importante sentenza della Corte di Cassazione di Torino la quale, nel gennaio 2020, ha sancito che i fattorini delle principali catene di Food Delivery hanno diritto alle tutele del lavoro subordinato, pur restando lavoratori autonomi o parasubordinati. Tra le due parti si instaura così un rapporto etero-organizzato, ai sensi dell'articolo 2 del 'Jobs Act'. Ci sono stati, poi, diversi 'tavoli nazionali', finalizzati a inquadrare la situazione lavorativa dei *riders*. A settembre 2020 è arrivato il primo contratto collettivo siglato da AssoDelivery (l'associazione che rappresenta le principali aziende del settore della consegna del cibo a casa - 'Deliveroo', 'Glovo', 'Just Eat', 'Social Food' e 'Uber Eats') e dal sindacato Ugl. Un'intesa apparentemente migliorativa, salvo venir definito da vari fronti interni come un 'accordo-truffa'. All'intesa non hanno, infatti, preso parte né i sindacati confederali (Cgil, Cisl e Uil), né i principali sindacati che rappresentano i *riders*, come la realtà bolognese rappresentata da Tommaso Falchi. Entrambi denunciano l'accordo 'AssoDelivery-Ugl', che "solo apparentemente abbatte il cottimo e migliora le condizioni di vita dei 'ci-

clofattorini', ma che di fatto mantiene lo status quo". Tra i cambiamenti introdotti dalla nuova intesa vi era, infatti, il compenso minimo di 10 euro lordi per ogni ora di consegne, in base alle stime di durata delle consegne fatte dalle piattaforme; un'indennità integrativa per il lavoro notturno, festivo e in caso di maltempo; la copertura assicurativa infortunistica e per danni a terzi; la fornitura gratuita delle dotazioni di sicurezza; la formazione in materia di sicurezza stradale e nel trasporto di alimenti. L'accordo manteneva invariato il sistema del 'cottimo', inquadrando i *riders* come lavoratori autonomi e non subordinati, senza cioè garantire le tutele che spettano ai dipendenti, quali le ferie pagate e la malattia. Durante una serie di manifestazioni in tutta Italia, migliaia di fattorini sono scesi in piazza per protestare contro l'accordo Ugl-AssoDelivery al grido di: "Mai più consegne senza diritti". I manifestanti hanno anche denunciato l'imposizione dall'alto del nuovo contratto: rifiutarsi di firmarlo significava non poter più lavorare. L'unico grande player a essersi dissociato quasi subito dall'intesa AssoDelivery-Ugl è stato 'Just Eat', che in autunno ha annunciato l'intenzione di assumere con contratti da dipendente tutti i suoi fattorini. Eccezion fatta per 'Just Eat' (le trattative con i sindacati sono al momento ancora in corso), le proteste



dei mesi scorsi non hanno portato a una svolta decisiva, complici la seconda e terza ondata della pandemia da Covid 19, la messa in atto di nuove misure restrittive per contenerla e, soprattutto, la caduta del Governo Conte bis.

Maxi-inchiesta e piattaforme nel mirino: ammende record

Nel frattempo, a febbraio 2021, una maxi-inchiesta della Procura di Milano ha messo in luce le gravi mancanze delle principali compagnie di 'food delivery' italiane, con ammende per 733 milioni di euro. Il procuratore Greco ha sottolineato l'urgenza di assumere 60 mila riders con contratti fissi parasubordinati (co.co.co.): *"I fattorini non sono schiavi ma lavoratori. Il trattamento che viene loro riservato nega qualsi-*

asi futuro", ha dichiarato il magistrato. Sull'onda delle rivelazioni della Procura milanese, le principali unioni sindacali hanno indetto una nuova manifestazione nazionale prevista per il 26 marzo 2021. Tommaso Falchi, da anni in prima linea per portare alla luce le istanze dei suoi colleghi, ha indicato le parole d'ordine che guideranno le proteste: *"Rifiuto dell'accordo tra Ugl e AssoDelivery; diritti e tutele piene; no al cottimo; paga fissa oraria; monte ore garantito; indennità e diritti sindacali. Non chiediamo la luna"*, insiste Falchi, *"ma di essere definiti lavoratori. Noi ci sentiamo dipendenti e chiediamo di essere trattati come tali"*.

Un 'lavoretto'?

In ogni caso, non tutti i riders si sono uniti alle lotte di questi ultimi anni. Queste sono, talvolta, contestate

dagli stessi diretti interessati, che hanno sottolineato come l'inquadramento in contratti da dipendente andrebbe a discapito della flessibilità del lavoro, risultando svantaggiosa per chi fa il rider come 'lavoretto extra'. Ma è corretto definire un mestiere come quello del rider - che implica pedalare ore in mezzo al traffico con uno zaino sulla schiena - un 'lavoretto'? E quanto tempo, in media, un rider dedica settimanalmente e mensilmente alla professione? Secondo un recente studio condotto sulla città di Milano da due docenti dell'Università degli studi 'Ambrosiana', Luciano Fasano e Paolo Natale, il 66% dei fattorini è straniero e svolge questo lavoro come unica mansione. Si tratta di uno studio ovviamente circoscritto, che indica solamente di una tendenza. Tra l'altro, nel 2018, uno studio dell'Inps condotto su tutta la platea dei 'gig workers' italiani aveva evidenziato una

più alta incidenza di questi mestieri tra i lavoratori tra i 30 e i 49 anni e over 50, rispetto alla classe dei ventenni, smontando quindi il mito del 'lavoretto'.

"L'acquisizione di pieni diritti e tutele non andrebbe comunque a discapito della flessibilità", precisa Tommaso Falchi, *"con 'Just Eat' in questi mesi stiamo definendo un piano contrattuale con un monte orario su più fasce"*. Tradotto, significa poter scegliere tra le 10, 20 ore o 30 ore a settimana, vedendosi però garantite le ferie pagate, la malattia, indennità, diritti sindacali e un fisso.

Intanto, 'Just Eat' è la prima tra le grandi piattaforme di Food Delivery in Italia ad annunciare un piano di assunzioni per tutti i suoi lavoratori. Resta la domanda: 'Just Eat' farà da 'apripista' agli altri 'big players' del settore, oppure rimarrà un'eccezione?

MARIA ELENA GOTTARELLI

Walter Primo: "Con tre euro l'ora e il cottimo non si può vivere"

Il quarantenne catanese ha iniziato a fare il rider l'anno scorso in piena pandemia, poiché disoccupato da un anno a causa di una politica di tagli messa in atto dall'agenzia pubblicitaria nella quale era impiegato, costringendolo ad arrangiarsi: *"La mia lotta è la stessa di tutti i colleghi resi schiavi da un algoritmo"*

Walter Primo, quando e in quali circostanze ha iniziato a fare il rider?

"Durante la pandemia, non per scelta ma per necessità: ero disoccupato da un anno e ho dovuto ripiegare su questo lavoro. Prima lavoro in un'agenzia pubblicitaria, che nel 2019 ha fatto dei tagli al personale e ci sono finito in mezzo".

Come definisce la sua esperienza professionale in quanto rider?

"Una lotta continua, non solo mia, ma anche di migliaia di colleghi. Personalmente, facendo solo questo mestiere ci sto puntando molto, ma ci sono una serie di condizioni da migliorare. Capita spesso di guadagnare 2 o 3 euro per consegne a chilometri di distanza. In questi termini, è insostenibile: ci stiamo battendo a livello sindacale per ottenere i nostri diritti".

Che ne pensa del contratto collettivo firmato da Ugl e AssoDelivery in autunno?

"Innanzitutto, quell'accordo

non può essere definito un 'contratto collettivo', perché non c'è stata nessuna vera contrattazione sindacale. Anzi, vi si è giunti senza interpellare i sindacati confederali (Cgil, Cisl e Uil): un 'accordo-truffa', firmato solo dall'Ugl e imposto dall'alto, senza possibilità di replica per noi. Io per primo sono stato costretto a firmarlo per continuare a lavorare: se non avessi accettato, mi avrebbero dato il benvenuto".

Una questione solo di forma o anche di sostanza?

"Anche di sostanza. L'accordo non solo è stato firmato escludendo i principali sindacati, ma si è anche cercato di farlo passare per quello che non è. All'inizio, lo si spacciava per il contratto che metteva fine al sistema del cottimo, con l'inserimento dei 10 euro l'ora. In realtà, abbiamo poi scoperto che si trattava di 10 euro l'ora 'lavorata', che è molto diverso: se non fai consegne, non guadagni. Il punto è che per chi, come me, fa solo questo mestiere (e sia-



mo in tanti) è praticamente impossibile arrivare a fine mese con queste tariffe e a queste condizioni ingiuste. Veniamo pagati come lavoratori occasionali, quando in realtà lavoriamo da dipendenti. Quello del 'rider' non è un lavoro indipendente: è l'azienda che decide i tuoi orari, non tu. Non accettare di effettuare una consegna - perché non puoi, perché sei malato, perché mi è stata rubata la bici - significa essere fortemente penalizzato dall'algoritmo e poter lavorare meno in futuro. Questo meccanismo mi ha portato a smettere di lavo-

rare per 'Glovo' e passare a 'Just Eat', dove le cose sono almeno un po' diverse".

'Just Eat' ha infatti annunciato che inizierà a brevissimo un piano di assunzioni per tutti i suoi riders: lei cosa ne pensa?

"Ci conto moltissimo. So che le trattative con i sindacati sono ancora in corso. Aspettiamo di vedere il contratto e rimaniamo speranzosi. Non chiediamo chissà cosa, solo che ci vengano riconosciuti i diritti e le tutele che ci spettano".

MARIA ELENA GOTTARELLI

I diritti riconosciuti ai riders

Just Eat Italia e sindacati hanno firmato un'intesa: l'azienda ha accettato di applicare ai rider il contratto nazionale integralmente. I rider diventeranno così lavoratori subordinati, dipendenti a cui vanno garantiti diritti come la paga base legata ai minimi contrattuali e non alle consegne, il Tfr, la previdenza, infortunio, maternità o paternità, ferie, orario di lavoro minimo, festività e notturni. Oltre al rimborso spese per l'uso del mezzo proprio. Infine, l'azienda si impegna ad assumere altre 4.000 persone entro l'anno.

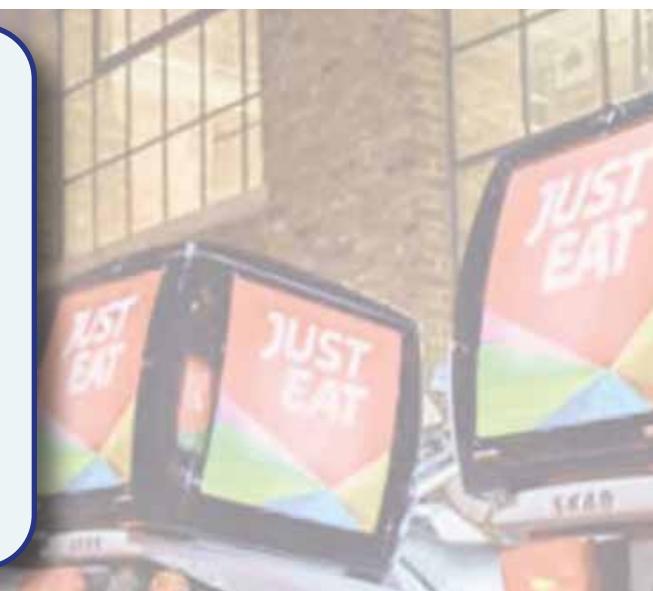




Foto di Phoenix Locklear da Pixabay

Quando la cura causa dipendenza

La straordinaria efficacia dell'OxyContin, farmaco a base di ossicodone derivato dell'oppio, ne ha sovralimentato le prescrizioni, ingrassando i portafogli delle case farmaceutiche che lo producono: un potente analgesico elevato a unico rimedio per ogni dolore, che ha creato centinaia di migliaia di tossicodipendenti, i quali oggi sperano in un risarcimento per accedere alla costosa disintossicazione

Negli ultimi 20 anni negli Stati Uniti d'America si sono moltiplicati i casi in cui cittadini in convalescenza post operatoria siano stati trasformati in tossicomani dai propri medici curanti. La grande truffa ha inizio dal colosso farmaceutico 'Purdue Pharma', che ha distribuito per anni 'tangenti' affinché si moltiplicassero le prescrizioni di OxyContin. A detta dei Sackler, la famiglia proprietaria dell'azienda incriminata, l'ossicodone non avrebbe mai dovuto creare dipendenza. Una bugia clamorosa, portata avanti per decenni, in una rete di corruzione che ha reso il farmaco responsabile della morte di più di 200 mila persone in 20 anni. Con le mani sporche di sangue, i Sackler hanno dichiarato bancarotta a dicembre 2020, poco prima del termine del

processo in cui i colpevoli sono stati condannati a pagare la cifra astronomica di 8,3 miliardi di dollari: più o meno un decimo del costo delle strutture riabilitative, che costano circa 80 miliardi l'anno. Le famiglie delle vittime, oltre a doversi prendere cura di un tossicodipendente, non avranno neanche il risarcimento che li avrebbe aiutati nelle spese di disintossicazione, dal momento che la 'Purdue Pharma' ha dichiarato fallimento. A inizio febbraio si scopre che il 'braccio destro' della multinazionale del farmaco, l'agenzia di consulenza McKinsey, ha patteggiato con l'accusa per circa mezzo miliardo, da devolvere interamente alla riabilitazione dei dipendenti da OxyContin. Il ruolo di quest'ultima società nel definire il piano di pubblicitario della 'Purdue Pharma' potrebbe esser stato dirimente per

I farmaci analgesici oppioidi: uso, abuso e dipendenze

Gli oppiacei sono stati nelle varie epoche il principale rimedio per il trattamento del dolore, e lo sono anche ai giorni nostri. Per oppioidi si intendono i principi attivi o i derivati sintetici aventi azione simile all'oppio e, nello specifico un'azione simile alla morfina, componente attivo principale dell'oppio. Alla categoria degli oppioidi appartengono sia sostanze d'abuso come l'eroina, sia farmaci come la morfina, l'ossicodone o il fentanil che, sotto stretto controllo medico, sono preziosi per il controllo del dolore in persone con gravi malattie come il cancro. La distinzione tra uso lecito ed illecito delle sostanze stupefacenti dipende fondamentalmente dall'impiego terapeutico o meno di tali principi attivi e per la dispensazione da parte del farmacista, è sempre necessaria la prescrizione medica.

Il rischio di abuso

"Indispensabili, adeguatamente disponibili e non ingiustificatamente limitati": queste sono le parole usate in occasione della Convention delle Nazioni Unite sulle Sostanze d'abuso per ricordare che gli analgesici oppiacei sono indispensabili per il trattamento del dolore causato dal cancro, dall'AIDS, da malattie cardiovascolari, respiratorie croniche, diabete, parto, dalla chirurgia, da danni o traumi e altre condizioni o situazioni. Però, esiste un però. Nonostante l'utilizzo di analgesici oppiacei in Italia sia di gran lunga inferiore al Nord Europa, viviamo in una società convinta che qualsiasi tipo di dolore o sofferenza possa essere curata, non tenendo conto che con questa classe di farmaci il rischio di abuso è molto alto.

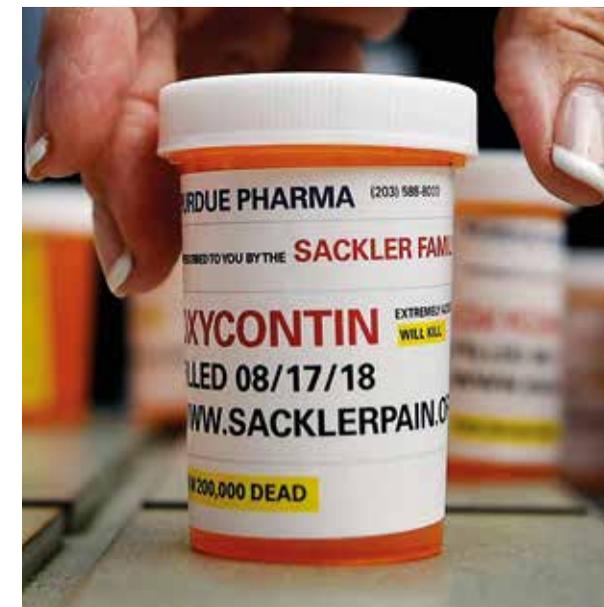
È ampiamente riconosciuto dalla società scientifica il fenomeno di tolleranza e dipendenza da oppiacei. La prima si instaura quando dopo ripetute somministrazioni di oppiacei, per ottenere lo stesso effetto farmacologico si rende necessario aumentare la dose di principio attivo.

Contemporaneamente a questo fenomeno si instaura un comportamento che viene chiamato dipendenza che a sua volta può palesarsi come una vera e propria crisi di astinenza quando si interrompe la somministrazione o si somministra un antagonista oppioide.

Inoltre l'efficacia e la tollerabilità degli oppioidi possono differire in modo significativo a seconda del paziente per motivi legati alla farmacogenetica, polimorfismo dei recettori degli oppioidi, differenze farmacocinetiche e la presenza di altre patologie.

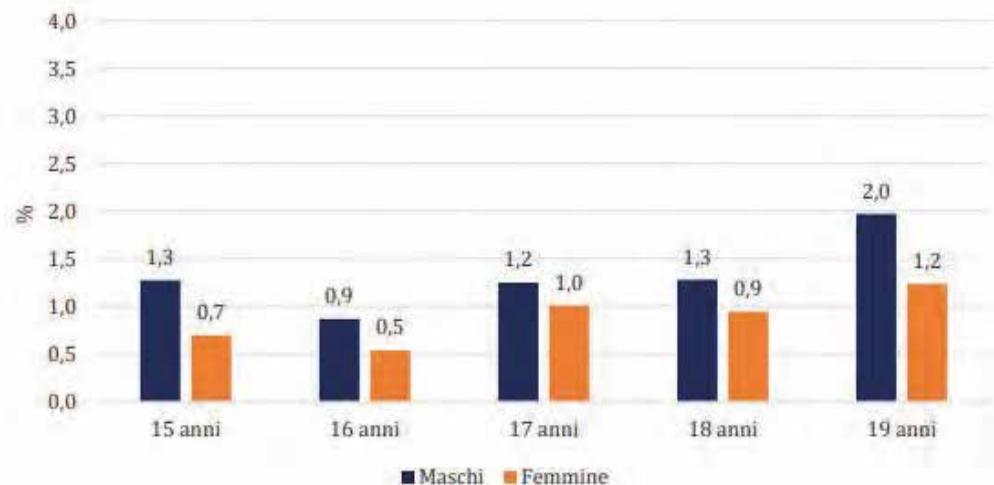
Fonte: <https://www.farmacigiardi.it/notizie/i-farmaci-analgesici-oppioidi-uso>

la sovralimentazione della vendita di ossicodone. La strage, che si è consumata in 42 Stati dell'America del Nord, a tutti gli effetti ha i connotati di uno spaccio istituzionalizzato. Che, nonostante l'esito del processo, potrebbe aggravarsi e velocizzarsi ulteriormente, per le misure più elastiche che sono state prese durante la pandemia. Nell'ultimo anno, infatti, i pazienti non devono neanche recarsi fisicamente dal medico per ottenere la prescrizione. Come se non bastasse, proprio a partire dalla fine del 2020, negli Stati Uniti, grazie alle ricette elettroniche, è possibile farsi consegnare antidolorifici direttamente a casa da Amazon. In Italia, non sembrano esserci ragioni verosimili di preoccupazione a riguardo. La procedura clinica di somministrazione degli oppioidi di casa nostra si dimostra estremamente prudente, anche nella terapia del dolore per i malati cronici di cancro. L'allarme sull'abuso della prescrizione di oppioidi, partito dagli Stati Uniti allo scadere della prima decade degli anni 2000, aveva allarmato la ministra Beatrice Lorenzin,





Consumo di oppioidi sintetici negli adolescenti italiani (2019) - Relazione annuale al parlamento sulle tossicodipendenze in Italia 2020



che richiese all'Aifa di monitorare la situazione. Sebbene il cambio di legislazione del 2001 abbia incrementato l'utilizzo ospedaliero di oppioidi, il consumo medico in casa nostra resta nettamente al di sotto della media europea. Piuttosto, il dottor Roberto Leone e la dottoressa Lara Magro – del Dipartimento di Diagnostica e Sanità Pubblica, Sezione di farmacologia dell'Università di Verona – avevano sottolineato, nel 2015, una scarsa sensibilità e attenzione al problema del dolore da parte della medicina. Un riflesso non secondario e, a tratti parossistico, di questa tendenza proibizionistica è l'articolata e respingente burocrazia, che

Il paradiso dei topi

Bruce K. Alexander è stato professore alla Simon Fraser University. Ha condotto i suoi studi sulla dipendenza analizzando i comportamenti di topi da laboratorio. Le cavie sono divise in due gruppi, uno in cui era impossibile avere interazioni sociali, l'altro in cui erano garantite e assicurate. I primi vivevano in gabbie, isolati e privi di stimoli. All'interno veniva inserito un dispensatore di morfina che rilasciava una dose ogni qualvolta un topo premesse la leva. In breve tempo questi svilupparono una dipendenza tale da dimenticarsi di bere e di mangiare. Il secondo gruppo aveva come habitat il Rat Park, un luogo i topi potevano avere accesso a moltissimi stimoli. Anche all'interno del parco c'era il dispensatore di morfina, ma veniva utilizzato pochissime volte. Lo stesso risultato è stato ottenuto cambiando sostanza stupefacente. Con l'esperimento di Bruce K. Alexander si definisce l'eziologia sociale della tossicodipendenza, sintomo di una struttura sociale sempre più frammentata.



consentirebbe ad alcune categorie di malati di migliorare la qualità della vita attraverso l'assunzione di cannabinoidi. Basti pensare a quanto ne beneficerebbero coloro che sono affetti da anoressia o fibromialgia (patologia in cui i ricettori del dolore risultano alterati, abbassandone la soglia a livelli infimi, ndr). Ma c'è un filo nero, comune a tutti gli Stati, che si annoda per soffocare le fragilità emerse con la pandemia. All'innescarsi del maxi-processo contro lo spaccio di OxyContin di 'Purdue Pharma', negli States si assiste a un abbassamento della curva delle dipendenze degli oppioidi tradizionali, quali ossicodone, codeina, eroina. Anche l'Italia, che non ha vissuto l'esperienza nordamericana, ha ridotto il consumo di suddetti stupefacenti. Tuttavia, l'analisi degli scambi nel mercato nero del web ha rilevato un'ascesa vertiginosa del consumo di fentanili: una tipologia di oppioidi 100 volte più potenti della morfina. Una curva che la reclusione in casa dovuta al Covid rischia di accentuare verso valori preoccupanti, soprattutto perché l'overdose causata dalla cosiddetta 'eroina sintetica' è più rapida e irreversibile. Per ora, i dati che riguardano il tasso di consumo di stupefacenti tra gli adolescenti sono abbastanza confortanti. La 'Relazione annuale al parlamento sulle tossicodipendenze in Italia' del 2020 riporta un trend decisamente in calo, per quel che riguarda l'assunzione di oppioidi tra gli adolescenti. Mentre l'analisi delle 'acque reflue' indica un lieve aumento della tendenza generale: da 0,7 a 0,8 dosi giornaliere ogni mille abitanti. Dalle interviste ai giovani consumatori, si evince un buon livello di consapevolezza circa la pericolosità dell'assunzione di una dose di questa famiglia di stupefacenti. Ciò che lascia tuttavia interdetti è il fatto che, almeno un quarto di loro, riescano a procurarsi la dose soprattutto in ambiente scolastico.

EMANUELA COLATOSTI

webseries La denuncia dei 'medical-drama'

La distribuzione di serie tv annovera diversi esempi di vite deformate dall'utilizzo di oppioidi. Il più noto è senza dubbio 'Dr House – Medical Division', il cinico endocrinologo geniale che zoppica sulla gamba infartata, appoggiandosi su un bastone e ingerendo Vicodin. La dipendenza conduce il Gregory House, interpretato da Hugh Laurie, verso un episodio psicotico, goccia che lo porta alla disintossicazione. Il Vicodin verrà felicemente sostituito con un anti-infiammatorio. La serie termina di andare in onda nel 2012, la conversione di Gregory House all'ibuprofene è narrata su Fox a partire dal 2009. Diversa è il caso di Amelia Sheperd, sorella minore del Dr. Sheperd di 'Grey's Anatomy'. La tossicodipendenza della brillante neurochirurga, narrata in 'Private Practice', spin-off firmato dal Shonda Rhimes, ha origini psicologiche e sociali. 'Uragano Amelia' usa pasticche che può prescrivere da sola per affogare il dolore del lutto della morte del padre, cui ha assistito in tenera età. La scomparsa di una delle sue migliori amiche non fa che girare il coltello



Dr House – Medical Division



Private Practice

in una piaga mai del tutto rimarginata. L'effetto analgesico degli oppioidi non può curare le ferite dell'anima ma tende a infliggerne altre. Il vortice di droga e disinibizione creato per sfuggire al dolore dell'esistenza conduce Amelia Sheperd sull'orlo del precipizio durante tutta la quinta stagione. La messa in onda della scelta finale di disintossicarsi è messa in onda nel 2012, in seguito all'ennesima morte di una persona cara, stavolta per overdose. Fa riflettere che in entrambi i casi sono due medici, nel pieno della conoscenza dei rischi, a svelare la pervasività della tossicodipendenza da oppioidi, che non conosce limiti di ceto sociale. Nella seconda stagione di 'New Amsterdam', medical series firmata da David Schulner, le case farmaceutiche sfruttano esplicitamente la struttura sanitaria degli Stati Uniti, in cui il paziente è anzitutto un cliente/consumatore che contribuisce ad alimentare il fatturato. In 'New Amsterdam' la trasversalità della tendenza alla dipendenza di analgesici cavalca una moda propagata da una pubblicità scorretta. Quando la domanda del cliente incontra un personale medico cui il giuramento di Ippocrate risulta essere secondario rispetto al profitto, gli effetti non possono essere positivi. La serie pone anche l'accento sul problema della dipendenza anche per il personale medico attraverso le vicissitudini della Dott.ssa Bloom, a dimostrazione che fra uso e abuso il limite è molto sottile anche per chi dovrebbe conoscere la differenza. E. C.



New Amsterdam



Nell'anno
e nel mese
più danteschi
di sempre,
Periodico italiano
magazine celebra
il Sommo Poeta
in compagnia
di alcuni artisti
suoi estimatori

Buon Dantedì a tutti!

Anche se con pochi giorni di ritardo, felice 'Dantedì' a tutti. Il 25 marzo di 721 anni fa cominciava il viaggio più incredibile di tutta la letteratura italiana. 721 anni fa, il nostro amato Alighieri smarriva la diritta via e sappiamo tutti come andò finire: che lo scriviamo a fare? *Divinamente*. Istituita per la prima volta lo scorso anno, su proposta del ministro dei Beni e delle Attività culturali, Dario Franceschini, la Giornata nazionale dantesca è davvero speciale, più 'dantesca' delle altre: quest'edizione 2021, infatti, cade nel settimo centenario della morte del Sommo Poeta.

Per l'occasione, 'Periodico italiano magazine' ha pensato di chiamare a raccolta alcuni artisti suoi estimatori: chi avrà risposto alla nostra 'call'? Scopriamolo insieme.

A CURA DI ARIANNA DE SIMONE

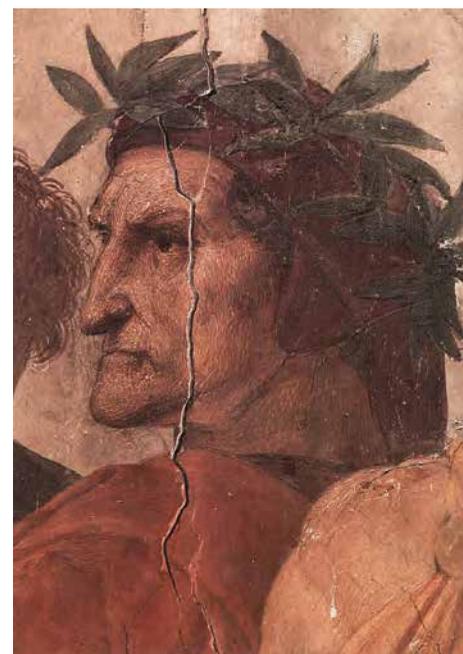
Andrea del Castagno, *Ritratto di Dante*, Uffizi, Firenze, affresco staccato, 1449-1451 ca.

Il primo artista ad aver risposto alla nostra dantesca convocazione è il pittore toscano Andrea del Castagno (Castagno, Mugello 1423 - Firenze 1457). Egli inserì il 'guelfo bianco' più celebre di sempre tra gli *'Uomini e le donne illustri'* di Villa Carducci di Legnaia, presso Firenze. Qui, per il gonfaloniere di giustizia, Filippo Carducci, ritrasse ad affresco 6 fiorentini illustri e 3 eroine antiche: Pippo Spano, Farinata degli Uberti e Niccolò Acciaiuoli nella prima parete; la Sibilla Comuna e le regine Ester e Tomiri nella seconda; il nostro Dante, assieme alle altre due 'corone' - Petrarca e Boccaccio - della lingua italiana, sulla terza! Che dire? In buonissima compagnia.



Luca Signorelli, *Ritratto di Dante*, Cappella di San Brizio, Duomo di Orvieto, 1499-1502 ca., part.

Il nostro secondo estimatore proviene direttamente dai primissimi del Cinquecento e si chiama Luca d'Egidio di Ventura (Cortona, 1450 ca. - 1523), ma noi lo ricordiamo col nome di Luca Signorelli. Originario di Cortona (Ar), stando a Luca Pacioli e a Vasari da giovane fu 'discepolo' di Piero della Francesca. Egli omaggiò Dante in una delle imprese più importanti della sua vita: la decorazione della Cappella di San Brizio nel transetto destro del Duomo di Orvieto - avviata nel 1447 da Beato Angelico e rimasta interrotta - a cui lavorò tra il 1499 e il 1502, sviluppando il tema del Giudizio Universale. Ritrasse il Sommo Poeta così come noi lo conosciamo: vestito di rosso, l'alloro sul capo, colto mentre studia. Attorno a lui, entro clipei, episodi tratti dalla sua *'Divina Commedia'*.



Raffaello, *Disputa del Sacramento*, Stanza della Segnatura, Musei Vaticani, 1509, part.

Si è appena concluso il 'suo' anno e noi di 'Periodico italiano magazine' lo abbiamo festeggiato in tutti i modi: dunque, ce lo doveva. E infatti, il divino Raffaello ha risposto alla nostra chiamata in grande stile, con una delle sue opere cardine: *La Stanza della Segnatura* in Vaticano. Nella *Disputa del Sacramento*, ecco comparire il nostro Alighieri tra le schiere della *Chiesa militante*: sguardo severo e deciso, profilo pronunciato, ammantato di rosso e laureato: inconfondibile.



Giorgio Vasari, *Sei Poeti Toscani*, Minneapolis Institute of Art, 1544.

Sarebbe mai potuto mancare lui, Messer Giorgio, il toscano più *ultras* che ci sia? Certo che no. Star del Manierismo, autore delle preziosissime *Vite* (Edizione Torrentina, 1550; Edizione Giuntina, 1568), appassionato ammiratore del 'divino' Michelangelo, celebrò il genio di Dante col pennello: eccolo davanti a noi, circondato da Guittone d'Arezzo, Cino da Pistoia, Petrarca, Boccaccio e Cavalcanti. Quanta poesia toscana in un sol quadro!



Eugène Delacroix, *La barca di Dante*, Louvre, Parigi, 1822.

Concludiamo in bellezza: veemente e potente come il verso dantesco, il pennello di Delacroix. Siamo all'Inferno (Canto VIII), Dante e Virgilio stanno attraversando il fiume Stige scortati dal demone Flegias, custode del quinto cerchio. Tra le *'fangose genti'*, ecco apparire il fiorentino Filippo Argenti, peccatore d'Ira. Di fronte a questo dipinto, pare di udire il digrignare dei dannati e lo scrosciare disperato dell'acqua. E una voce lontana...

«E io: «Maestro, molto sarei vago
di vederlo atuffare in questa broda,
prima che noi uscissimo del lago".
Ed egli a me: "Avante che la proda
ti si lasci veder, tu sarai sazio:
di tal disio convien che tu goda".
Dopo ciò poco vid'io quello strazio
far di costui a le fangose genti,
che Dio ancor ne lodo e ne ringrazio.
Tutti gridavano: "A Filippo Argenti!",
e 'l fiorentino spirito bizzarro
in sé medesimo si voltea co' denti.»
(VIII, 52-63)



Le infinite forme del 'quilling'

Attraverso l'utilizzo di sottili striscioline di carta è possibile modellare creazioni sorprendenti, fino ad arrivare a delle vere proprie opere d'arte: un hobby creativo, che conquista per le sue semplici tecniche di realizzazione

Servizio a cura di MICHELA DIAMANTI



Una delle bellissime opere della famosa artista della carta, Yulia Brodskaya. Nella pagina accanto la designer nel suo studio e, a destra, uno dei ritratti che contraddistinguono il suo stile: per saperne di più navigate sul suo profilo Instagram: yulia_brodskaya_artyulia

Tra i numerosi passatempi scovati in rete durante questo periodo, abbiamo scelto di provare il 'quilling'. Questo hobby creativo consiste nell'arrotolare sottili striscioline di carta e fissarle con la colla, per ottenere decorazioni incredibili e dare vita dai semplici disegni, fino ad arrivare a realizzare opere straordinariamente complesse e di notevole impatto visivo. Oltre a stimolare la creatività individuale, questa tecnica consente di sviluppare le proprie abilità manuali e può avere degli 'effetti' terapeutici, poiché contribuisce a far diminuire la tensione fisica e psichica consentendoci di dare libero sfogo alla fantasia. Con calma e costanza anche chi è alle prime armi potrà sentirsi gratificato dai risultati ottenuti, come per esempio: splendidi fiori, sinuose farfalle, sgarbanti figure geometriche e creazioni del genere. Per prima cosa, è necessario procurarsi il primo e indispensabile elemento: delle striscioline di carta colorata. E se la pazienza è tra le vostre virtù, questa originale arte decorativa po-

trebbe regalarvi grandi soddisfazioni e fare al caso vostro. Tornata prepotentemente in auge negli ultimi tempi, grazie anche a numerose artiste e creative che hanno deciso di condividerne le meraviglie, soprattutto attraverso i canali social, il 'quilling' ha lontane origini. Già utilizzato durante il Rinascimento da suore e monaci, per ornare copertine di libri e articoli religiosi, particolarmente in voga nel XVIII secolo tra le 'dame' dell'epoca, per decorare cornici, scatoline da bigiotteria e oggettistica varia.

Dalle semplici decorazioni ai bijoux

Mediante l'utilizzo di questa straordinaria tecnica è possibile realizzare infinite creazioni, come piccole opere d'arte, orecchini, biglietti d'auguri, porta-oggetti, accessori. Grazie alla relativa semplicità delle tecniche e al costo contenuto del materiale, questa apprezzata pratica artistica sta interessando un numero sempre crescente di 'quillers' (persone che praticano l'arte del quilling) in varie parti del

mondo e per gli appassionati del genere, oltre alle illustrazioni grafiche e 'tutorial on line', è possibile partecipare a specifici corsi, per apprendere l'utilizzo di tecniche e stili diversi. Per chi volesse iniziare a fare i primi passi nel mondo del 'quilling' e provare a realizzare delle semplici decorazioni, non sarà necessario investire in costosi strumenti, tranne uno: l'apposita 'penna'. Un utensile provvisto di una scanalatura, dove andrà inserita la strisciolina di carta che successivamente sarà arrotolata e fissata con la colla vinilica. Per quanto riguarda la scelta della carta, potremmo decidere di comprarla a strisce già tagliate, della larghezza di circa 3 o 5 millimetri. In alternativa, è possibile realizzarle tagliando dei fogli, anche se per ottenere un buon risultato è necessario che le striscioline di carta utilizzate siano divise perfettamente. Colla, stuzzicadenti, pinzetta, forbici e un 'cerchiometro', per replicare perfettamente il diametro dei rotolini che serviranno a realizzare decorazioni della stessa misura, saranno i no-

stri alleati per dare sfogo alla nostra voglia di creatività.

Chi ama è in curiosità da questa antica forma d'arte e vuole cominciare a praticarla, può scegliere di utilizzare:

a) la tecnica tradizionale, che prevede l'utilizzo di semplici striscioline di carta arrotolate che andranno a formare figure, come cerchi, quadrati, ovali, triangoli e via dicendo, che successivamente saranno incollate a un supporto come un cartoncino;

b) la tecnica 'free style', che invece prevede l'impiego di cartoncini di tutte le misure, tagliati in strisce più grandi, anche da 2-3 centimetri. In questo caso, la carta potrà essere arrotolata, piegata, stesa o intrecciata senza porre limiti alla fantasia. L'artista più popolare al mondo, che padroneggia la tecnica del 'quilling free style', è la giovane creativa russa Yulia Brodskaya (artyulia.co.uk) le cui opere sono apparse sulle copertine del 'Times' e che ha creato illustrazioni per numerosi brand internazionali. Il meritato successo di Yulia non è determinato solo dalla popolarità dei suoi ritratti: ogni sua opera impressiona come una pennellata su tela e le sue rappresentazioni tridimensionali, eseguite con meticolosità e precisione, affascinano per la loro eccezionale bellezza. Se a questo punto anche a voi è venuta voglia di provare a immergervi nel fantastico mondo a colori del 'quilling', non vi resta che procurarvi i materiali che andremo a elencare e il gioco è fatto.





PER INIZIARE

Penna quilling
Carta (meglio già tagliata)
Colla vinilica
Cerchiometro (sagoma)
Forbici
Pinzette
Tanta pazienza e fantasia

COME SI REALIZZANO LE FORME-BASE

Partendo dalle forme più semplici, dopo aver scelto la sagoma e il colore si procederà inserendo la 'strisciolina' di carta nella scanalatura dell'apposita penna, per arrotolarla. Successivamente, sarà inserita nel cerchiometro scegliendo la misura che si vuole ottenere. Successivamente, sarà possibile modellare, schiacciare o modificare, in base alle proprie esigenze, la forma ottenuta. Appena realizzata, andrà incollata l'estremità con una goccia di colla, per fissare la figura. Una volta realizzate, le varie forme andranno incollate e assemblate, per creare l'immagine che abbiamo scelto di riprodurre o che più ci piace.

SPIRALE, SEMICERCHIO, GOCCIA, OCCHIO, QUADRATO, ROMBO E TRIANGOLO

Per realizzare la spirale, è necessario arrotolare la carta sulla penna, rimuovere lo strumento e fissarla con poca colla. Per ottenere un semicerchio, basterà piegare la spirale su due angoli, lasciando un lato dritto e uno curvo. La forma a goccia si ottiene partendo da una spirale 'allentata', incollando la parte finale della striscia di carta e piegandola con le mani, formando una punta. Per modellare un occhio, si inizia da una spirale allentata e, dopo aver fissato con la colla l'estremità della striscia, sarà sufficiente piegare i due lati opposti del rotolino, per creare le due punte. Per modellare una forma quadrata, partendo dalla forma a occhio, basta schiacciare gli angoli della sagoma, in modo da ottenere lati della medesima dimensione con angoli di 90 gradi. Stesso procedimento per formare un rombo, che si ottiene formando quattro angoli e quattro lati. Il triangolo si crea facilmente partendo dalla



forma a goccia, perché basterà schiacciare la base creando due angoli opposti. Una volta acquisita la tecnica di base è possibile procurarsi gratuitamente (sul web) e stampare gli appositi schemi per il 'quilling'. I disegni sono già predisposti, per essere riempiti utilizzando tutte le forme di base possibili. Alcuni carta-modelli per principianti forniscono indicazioni sulla misura degli elementi da utilizzare e il numero necessario per realizzare l'opera. In tal caso, sarà più semplice procedere, soprattutto per i 'novellini', perché sapranno già quante forme realizzare e in quale misura. Una volta assemblati tutti i componenti richiesti dallo schema iniziale, sarà più semplice realizzare il disegno desiderato, quasi come un puzzle. Tra le infinite proposte sul web dedicate al mondo del quilling, 'Quill On' (letsquillon.com) è considerata tra le piattaforme più popolari dagli amanti di questo meraviglioso hobby. Per iniziare a realizzare le forme di base, segnaliamo il canale Youtube di 'Vivi con Letizia', che con la sua simpatia ci introduce nel fantastico mondo del 'quilling'. Se vi abbiamo convinto e vi è venuta voglia di iniziare subito, 'Etsy.com' offre un vasto assortimento di modelli, con schemi da copiare e realizzare in base ai propri gusti e preferenze cromatiche.

Come imparare la tecnica

Sono moltissimi i libri che illustrano le varie fasi della lavorazione 'quilling'. Abbiamo scelto alcune delle proposte di Amazon, ma in rete troverete anche tanti blog di appassionati che si scambiano informazioni sui lavori e sugli artisti da seguire

Quilling: 20 Beautiful Designs

Dopo il successo del suo primo libro, Sena Runa presenta una nuovissima raccolta di entusiasmanti progetti da realizzare che piaceranno al principiante assoluto, ma ci sono anche alcuni progetti più impegnativi per i lettori che vogliono sviluppare le proprie capacità. I 20 progetti coprono una vasta gamma di argomenti che piaceranno a tutte le età, tra cui un arcobaleno, un lama, una mongolfiera, un gelato, un aeroplano e uno scooter. Utilizzando le sottili gradazioni di colore della firma di Sena e le sfumature di toni luminosi e solari, una volta incorniciate creano splendide opere d'arte per la casa. Possono anche essere usati per decorare biglietti di auguri.

di Sena Runa
Editore: GMC Publications (14 luglio 2020)
Lingua: inglese
Copertina flessibile : 136 pagine

L'autrice

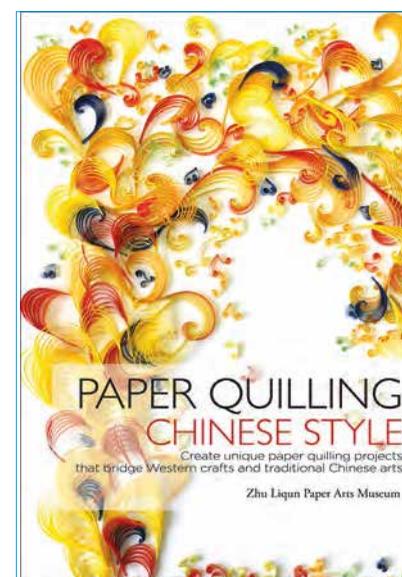
Tra i numerosi geni dell'arte di carta, va senz'altro annoverata la turca Sena Runa, esperta soprattutto nei lavori in filigrana. Sul suo sito web ufficiale, Sena mette in vendita numerose copie dei suoi disegni, sempre più richiesti da parte di un pubblico che apprezza le sue doti indiscutibili. In particolare, colpiscono le tonalità vivaci da lei utilizzate per porre in evidenza determinati aspetti delle sue opere, capaci di imporsi a livello globale.

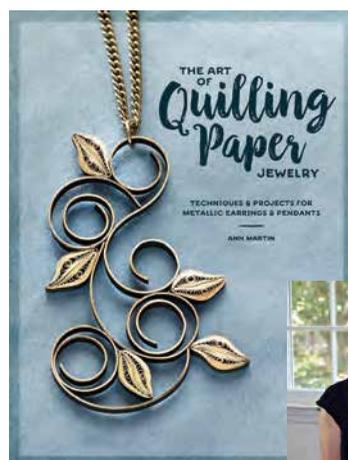


Paper Quilling Chinese Style

Un libro che utilizza le arti tradizionali cinesi per creare una serie di progetti di quilling di carta con un design distintamente cinese. Una forma d'arte flessibile e illimitata, il paper quilling consente così tanta espressione individuale che ha attratto fan in tutto il mondo. Mettendo in mostra l'uso audace e creativo del colore, della composizione e dei simboli tradizionali, questo libro porterà sicuramente un nuovo livello di profondità e bellezza ai vostri lavori.

di Zhu Liqun Paper Arts Museum e Zhu Liqun
Editore: Shanghai Press;
Edizione illustrata (2 ottobre 2018)
Lingua: inglese
Copertina flessibile: 160 pagine





The Art of Quilling Paper Jewelry

L'autrice e appassionata di quilling Ann Martin ti mostra come trasformare le carte con bordi metallici in splendidi e robusti orecchini e ciondoli in The Art of Quilling Paper Jewelry.

Che tu sia un esperto creatore di gioielli alla ricerca di nuove tecniche o un quiller che vuole trasformare le tue creazioni in gioielli unici, questa guida ai gioielli di carta dorata ha ciò di cui hai bisogno. Accoppiamento di illustrazioni passo passo con tutorial dettagliati su bobine rotanti, pergamene e altre forme uniche di quilled, mostra come creare venti design accattivanti.

di Ann Martin

Editore: Interweave;

Edizione illustrata (6 settembre 2017)

Lingua: inglese

Copertina flessibile: 144 pagine



Quilled Mandalas: 30 Paper Projects for Creativity and Relaxation

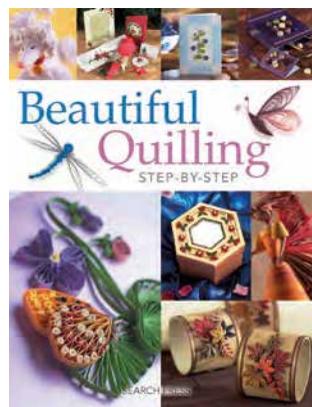
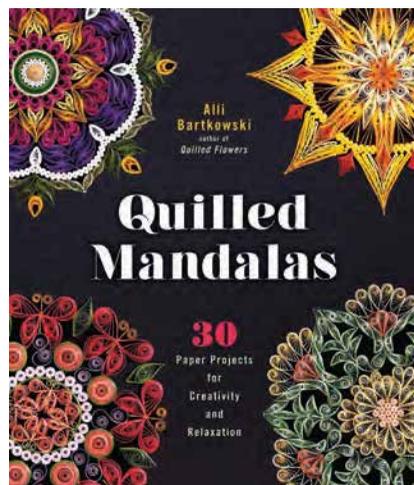
Due attualissime tendenze, il quilling con la carta e la creazione a tema mandala, si uniscono in 30 nuovi progetti del proprietario della famosa azienda, Quilled Creations. Alli Bartkowski spiega gli strumenti e le tecniche di base del quilling, dall'arricciatura e piegatura della carta alla formazione di rotoli, strisce e rotoli. Foto dettagliate mostrano tutte le forme necessarie per i progetti, che sono disponibili in un assortimento di design, con progetti per principianti, intermedi e avanzati. Per sentire la calma e la serenità create dai movimenti ripetitivi mentre penetri un fiore cremisi, un tramonto, un fiocco di neve, un pavone e altri mandala vividi e belli.

di Alli Bartkowski

Editore: Lark Crafts; Edizione illustrata (18 ottobre 2016)

Lingua: inglese

Copertina flessibile : 144 pagine



Beautiful Quilling Step-by-Step

Quattro esperti artigiani della carta ti mostrano tutto ciò di cui hai bisogno per creare i tuoi personaggi piumati, fiori di campo e motivi per decorare il tuo lavoro. Una fonte completa di idee innovative, ciascuno dei molti progetti è accompagnato da tecniche dettagliate. Inizia con le spiegazioni chiare delle basi del quilling, e costruisci per creare di tutto, dalle gocce di cioccolato agli angeli, portando rane e mongolfiere lungo il percorso.

di Diane Boden Crane

Editore: Search Press;

Edizione illustrata (2 marzo 2010)

Lingua: inglese

Copertina flessibile : 192 pagine



**QUESTA BOTTIGLIA,
RACCOLTA E RICICLATA,
CONSERVA VALORE
ANCHE DOPO L'ULTIMA GOCCIA.**

NON ABBANDONARLA.



CON COREPLA PUOI DAR FORMA A UN'ESTATE DIFFERENTE, FAVORENDO UN'ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILE.

Raccogliere e riciclare gli imballaggi in plastica significa tutelare il territorio, salvaguardare il mare e diminuire l'utilizzo di risorse naturali. Aiutaci a trasformarli in nuovi oggetti utili, belli e sostenibili contribuendo così a creare un'industria d'eccellenza e nuovi posti di lavoro. **Insieme a COREPLA puoi fare la differenza, per te e per l'ambiente.**

corepla.it



LA PLASTICA. TROPPO PREZIOSA PER DIVENTARE UN RIFIUTO.



Corepla è il consorzio senza scopo di lucro per il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica



I cento anni di Nino Manfredi

Un attore che ha attraversato con il suo talento eclettico e versatile anni molto particolari della Storia del nostro Paese: quelli del 'boom' economico, ma anche del primo disincanto

Il 22 marzo scorso sarebbe stato il suo centesimo compleanno. Il grande attore ciociaro, scomparso nel 2004, viene sempre ricordato con immenso affetto. Amatissimo dal pubblico, resta uno degli esponenti più importanti del cinema, del teatro e della televisione italiana. Cantante, attore, regista e doppiatore, Nino Manfredi era nato a Castro dei Volsci, in provincia di Frosinone, nel 1921. In questi giorni, lo si sta ricordando con numerose iniziative di spettacolo e culturali. Il 20 marzo scorso, Rai 1 ha mandato in onda il film sulla sua vita, dal titolo 'In arte Nino', in cui il ruolo di Manfredi è stato interpretato dal bravissimo Elio Germano. Numerose sono le recenti apparizioni televisive del figlio Luca, regista di cinema e teatro, che ha da poco pubblicato anche un libro su suo padre.

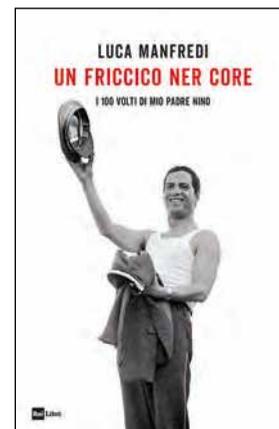
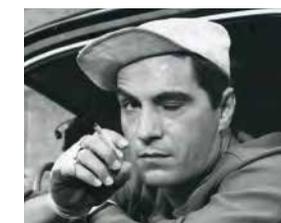
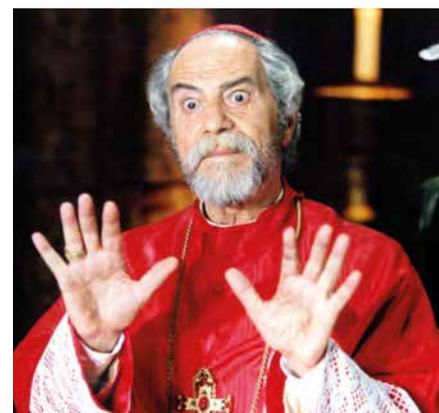
Nino Manfredi, all'anagrafe Saturnino, tra i più grandi interpreti della commedia all'italiana, lavorò sin dagli anni '50 del secolo scorso in moltissimi film di successo, con Dino Risi, Ettore Scola, Antonio Pietrangeli,



li, Gigi Magni, Nanni Loy, Giuliano Montaldo e con i colleghi più celebri del suo tempo, Alberto Sordi, Ugo Tognazzi, Vittorio Gassman e Marcello Mastroianni, fu uno dei 'cinque moschettieri' della commedia italiana. Quattro volte 'Nastro d'Argento' come miglior attore per 'Questa volta parliamo di uomini' (1965) di Lina Wertmüller, 'Nell'anno del Signore' (1969) e 'In nome

del Papa Re' (1977) di Gigi Magni e per 'Café express' di Nanni Loy (1980), ben 9 David di Donatello e 4 volte Globo d'oro. Al cinema, Manfredi ha incarnato, nella commedia italiana degli anni '60 e '70, il personaggio-tipo del piccolo-borghese di provincia, ingenuo e impreparato innanzi alle vicissitudini della vita. In tal senso, noi ricordiamo anche il suo 'Per grazia ricevuta', dove

affrontò con molto coraggio il tema, delicatissimo, della secolarizzazione italiana, tra i pochi registi sensibili all'argomento. Indimenticabili, inoltre, le sue magistrali interpretazioni in 'Pane e cioccolata' di Franco Brusati - in cui difese l'onore dei tanti lavoratori italiani emigrati in Svizzera - e ne 'Il giocattolo', di Giuliano Montaldo, dove affrontò il tema della legittima difesa individuale in una società divenuta violenta e senza scrupoli. Nino Manfredi ha infatti incarnato un 'tipo' di italiano diverso dal solito: quello scettico, che affronta le novità con un sorriso spesso amaro, nel segno di un'ironia profonda ma perfettamente controllata, temperata da un'aria svagata e sorniona. A fare la differenza nella sua carriera furono l'intelligenza e il senso della misura: pur consapevole delle potenzialità comiche dei suoi personaggi e delle parlate dialettali, pur dotato delle grandi doti mimetiche che gli avevano assicurato la notorietà in televisione, preferì misurarsi in una più ampia gamma di registri interpretativi, tra cui anche quello



L'intimo ritratto del figlio Luca

In occasione del centenario della nascita, suo figlio Luca ha voluto con questo libro offrire ai lettori uno scorcio diverso, privato e intimo dell'artista a tutto tondo che fu suo padre, regalandocene un ritratto inedito e commosso.

Un friccico ner core I 100 volti di mio padre Nino di Luca Manfredi Editore: Rai libri

degli spot pubblicitari. Tra i suoi ultimi lavori, sempre molto apprezzati dal pubblico televisivo e non solo, troviamo 'Linda e il brigadiere': una serie tv formata da tre stagioni andate in onda su Rai 1. La prima è stata trasmessa, in prima visione, dal 6 aprile al 25 maggio 1997 e fu poi replicata più volte negli anni seguenti. La seconda serie andò in onda nel 1998 e la terza nel 2000. Nino Manfredi, nel 1978, ha ottenuto l'onorificenza di

'Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana' e, il 16 marzo del 1994, gli è stata conferita l'onorificenza di 'Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana'. 'Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana' e, il 16 marzo del 1994, gli è stata conferita l'onorificenza di 'Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana'.

DARIO CECCONI

Interpretazione magistrale

Nel film 'Pane e cioccolata' (1973), Manfredi dà vita a un personaggio che esula dalla classica commedia nazionale, concentrandosi invece sul tema dell'emigrazione italiana all'estero. L'esperienza da migrante nella vicina Svizzera si focalizza non solo sulla difficoltà sia ad abbandonare vecchie abitudini, sia ad adeguarsi alla freddezza del Paese ospitante, ma anche sulla distanza classista tra ricchi e poveri ricollocata in un solco abissale tra Bello e Brutto. In tutto ciò, Nino Manfredi regala una delle sue più belle interpretazioni, sostenute da un gran lavoro di sceneggiatura su uno dei personaggi più profondi e memorabili della storia del nostro cinema



Murales di Egeon, foto di Tiberio Sorvillo
artista di Bolzano incluso nel progetto 'Breathe'

In questo anno così difficile è necessario oltrepassare i confini dei musei, trasformando la fruizione artistica e culturale nella vera protagonista delle strade vuote nelle nostre città con installazioni 'site-specific', mettendo insieme bellezza e prospettive inedite

A spasso con l'arte

a cura di SILVIA MATTINA



Il paradosso della pandemia risiede proprio nella sua impotenza innanzi alla creatività che avanza, nonostante i divieti. L'inaccessibilità delle opere d'arte non ferma l'impetuosa onda della contemplazione con gli artisti, che mettono in scena nuove soluzioni per comunicare 'fisicamente' con le persone, ormai incastrate in un 'limbo' tra virtuale e reale. Da questo incontro casuale non discende solamente una riflessione sul legame tra museo e abitanti della città. E il messaggio di urgenza culturale diviene il centro dell'azione: "Dice che non c'entra, mentre è lui quasi il pernio dell'azione"! Il 'pernio' di Luigi Pirandello è dunque la metafora di questo periodo, in cui la cultura non è più 'a fuoco' e la 'street art' contamina il territorio.

Firenze - Palazzo Strozzi è 'Ferita'

È artisticamente aperto, ma legalmente inaccessibile. L'artista Jr svela la sua nuova installazione 'site' e 'time specific': un 'megacollage' in scala di grigi che ha fatto discutere e ha diviso il pubblico sui social. Simmetrica e lineare nel suo bugnato, la facciata di Palazzo Strozzi rende l'edificio una perfetta fortezza quattrocentesca nel cuore della città toscana. Da pochi giorni, la fedeltà ai canoni dell'architettura e la 'nobil grandezza' sembrano sgretolarsi a suon di Dpcm e decreti legge firmati dal neopresidente del Consiglio, Mario Draghi. L'illusione dello sfondamento è nient'altro che la tecnica del 'trompe-l'œil': una sorta di 'matrioska' della prospettiva, che unisce passato e presente, santificando la consapevolezza del cambiamento dell'arte e dei tempi. Là dove il Covid nega, Jr apre una porta sui capolavori del Botticelli (*La nascita di*

Venere e *Primavera*) e di Giambologna (*Il ratto delle Sabine*), attraverso un'iniziativa promossa e organizzata dalla Fondazione Palazzo Strozzi e Andy Bianchedi, in memoria di Hillary Merkus Recordati. La potenza comunicativa di tale progetto è nella diversità dei punti di vista del passante e della sua capacità di catturare l'immagine dall'angolazione migliore per la sua diffusione sui social. L'artista parigino non è nuovo alle realizzazioni che puntano all'*engagement* del pubblico e all'impegno sociale nei confronti di un'arte 'photographeur', tra fotografia e graffiti, come *Inside Out* del 2011, per 200 mila foto che campeggiano sui muri di 140 nazioni. Jr ha scartato un cioccolatino, che non aspetta altro di essere assaporato, una volta tornati alla normalità.

Roma - Tutti giù per terra

Quando il luogo storicamente legato alla socialità perde la sua destinazione d'uso, può accadere che l'arte decida di dargli una nuova vita. È successo nella nota piazza dell'Immacolata, nel quartiere di San Lorenzo, a Roma. E ha visto come protagonista uno 'street artist', Leonardo Crudi, che ha portato la sua *'Fantasia in piazza'*. Già all'età di tredici anni, l'artista capitolino capisce che la 'street art' è un modo per mostrare il proprio lavoro e lanciare dei messaggi a chiunque. Da qui inizia il percorso da autodidatta sul campo. La strada modella l'agire creativo di Leonardo e ne segna la prima formazione, per approdare in seguito, alle opere su carta del 2012. Dopo aver realizzato lavori che portano con sé gli echi di 'suprematismo', del 'costruttivismo' e del 'futurismo' russo e degli ideali della Rivoluzione, l'artista romano torna sulla strada





con un progetto che parte dal concetto della riappropriazione degli spazi, misurandosi con l'ampiezza delle distanze e l'eco del vuoto delle vie della città. 'Fantasia in piazza' è una rivendicazione politica dei diritti fondamentali dell'abitare, dell'occupare spazi condivisi, in una rinnovata relazione tra gli abitanti del quartiere. L'intervento è curato da 'Libera Repubblica' di San Lorenzo e promosso dal Municipio Roma II, dopo l'Avviso Pubblico: 'Lazio Street Art', bandito dalla Regione Lazio.

Milano - Si mette lo smalto

"Portiamo il dito medio di Galileo. Portiamolo alla testa del corteo, Nessuno sarà più chiamato babbeo se lo infilerà". Così recita la canzone di Caparezza, citando la 'reliquia' conservata a Firenze dello astronomo e fisico pisano. Cosa c'entra con Milano? Già dal 2010, Piazza Affari ospita un altro celebre dito medio 'L.O.V.E.' dell'artista italiano, Maurizio Cattelan. E proprio l'8 marzo di quest'anno si è trovata un'unghia smaltata, tutta tinta di rosa. Cruda denuncia delle malefatte della finanza, il gesto, così irriverente, cambia connotazione grazie allo 'street artist' e poeta Ivan Tresoldi, per esprimere la solidarietà nei confronti del genere femminile in occasione della giornata dei diritti della donna. C'è una doppia negazione in Tresoldi: "Sfregio l'opera di un altro artista, perché non si deve pensare a essa quale totemica creatura inviolabile; nego la violenza da parte di un uomo che, come me, non può pensare ancora alla donna quale vittima sacrificale di una narrazione prevalentemente maschile della sofferenza".



Bolzano - La potenza del respiro

Il 19 marzo è stata presentata la nuova iniziativa 'Breathe' (respirare): un progetto che coinvolgerà tutto l'Alto Adige, mediante sei importanti interventi di *street artist*. Fortemente voluto dalla 'Ripartizione provinciale per la cultura italiana', la visionaria impresa è curata da 'Outbox - Urban Art in South Tyrol', in collaborazione con la cooperativa sociale 'Young Inside' e si svilupperà da metà aprile all'autunno. "Questo preciso momento storico ci sta togliendo il respiro. Lo fa letteralmente, ma anche simbolicamente. L'uomo si ritrova derubato della facoltà naturale di respirare liberamente", recita così la spiegazione al valore del respiro presente nel sito del progetto (<https://www.breatheproject.it/it/progetto/>). Per dare voce alla sofferenza attuale, gli artisti scelti sono tra i giovani più rappresentativi del 'muralismo' nella scena nazionale ed europea: la visione intima e attenta alla natura del sardo Tellas; la progettazione grafica di molteplici forme e colori del marchigiano Giulio Vesprini; la visione acquarellata di Egeon di Bolzano; il plasticismo spagnolo della giovane Elisa Capdevila; infine, il mutevole cromatismo astratto del cagliaritano Ciredz.



Tellas, a Cagliari



da vedere

Cardi Gallery, in occasione di Art Basel 2021, nell'ambito della viewing room online 'Pioneers', presenta le opere d'arte di otto maestri italiani del dopoguerra. 'Online Viewing Rooms' è la piattaforma virtuale di Art Basel, che collega le principali gallerie del mondo con la rete globale di collezionisti e appassionati d'arte. <https://www.artbasel.com/events/detail/19090/Pioneers-of-the-earth-and-the-skies>



Ciredz, ad Agliana



da ascoltare

Un'idea nata nel 2015 grazie i musei e le attrazioni turistiche del Garda entrano in una nuova era digitale grazie al 'podcasting'. La tecnologia permette di guidare il turista in nuovi e inediti percorsi della storia del territorio. I podcasts 'GardaMusei' sono già stati pubblicati sulle principali piattaforme digitali e hanno registrato un gran numero di download sin dai primi due mesi del 2021. <https://www.gardamusei.it/home/progetti/podcast-gardamusei/>

Elisa Capdevila, Oostende, Belgium



Giulio Vesprini_2019_Struttura C46_Moùtiers, France



Giuseppe Cossentino:

“Passioni senza fine, da dieci anni oltre la tv grazie al web”

Ispirata alle grandi serie televisive degli anni '80 come 'Dallas' o 'Dynasty', ma presentata in salsa tutta italiana, il radiodramma ideato da questo talentuoso autore, regista e sceneggiatore ha saputo conquistare l'interesse del pubblico: un nuovo esempio di successo proveniente dalla rete

L'impegno nel sociale

La violenza sulle donne è stata definita dall'ONU “un flagello mondiale” a causa della sua diffusione in tutti i Paesi compresa l'Italia. Per combattere questa forma di violenza, oltre alle leggi, servono adeguate forme di prevenzione e di educazione. Da qui che nasce il cortometraggio “Non Uccidermi” scritto e diretto da Giuseppe Cossentino, un corto di pochi minuti, omaggio alle donne che sono rimaste vittime di femminicidio e a quelle che si trovano ad affrontare situazioni di violenza fisica e psicologica

Una moderna e lunga saga familiare, che ha suscitato clamore e interesse. Fonte di ispirazione: quelle grandi serie tv di un tempo, come 'Dallas' o 'Dynasty', presentate, però, in salsa tutta italiana e molto più originale, da ascoltare sul web. Una storia senza fine può essere definito il radiodramma ideato e diretto dal talentuoso autore, regista e sceneggiatore Giuseppe Cossentino, che il 28 febbraio scorso ha festeggiato i suoi 10 anni di messa in onda. Innovativo e interessante nel suo genere, è stato in grado di intercettare internet come nuovo strumento di comunicazione e di proporre un genere storico e tradizionale che, rivestito di tutto punto in chiave moderna e diffuso attraverso i social, ha consentito all'autore di raccontare a un pubblico sempre più vasto storie che sono diventate appuntamenti fissi e di grande successo. Ottima sceneggiatura, narrazione accattivante e un cast di bravi attori sono gli ingredienti principali che hanno portato 'Passioni senza fine' alla grande popolarità. Abbiamo avuto il piacere di incontrare **Giuseppe Cossentino** e di parlare con lui di questo grande successo del web.

Giuseppe Cossentino, quando e come è nata l'idea di realizzare 'Passioni senza fine'? Si è ispirato a qualcosa in particolare?

“L'idea di realizzare 'Passioni senza fine' è nata nel 2010, quando ho scritto le prime bozze del soggetto e i contenuti per un'ipotetica serie radiofonica. Solo nel 2011, facendo la revisione definitiva della sceneggiatura, ho cominciato con i 'casting' sui social. L'obiettivo era recuperare l'originario radiodramma, nato in radio tanti anni fa e 'svecchiarlo' grazie al web”.

Da subito, il progetto ha riscosso molto successo e la popolarità si è intensificata nel corso degli anni: se lo aspettava? È orgoglioso di questo?

“Credevo nell'affezione di un pubblico sempre più variegato, però non immaginavo fino a questo punto. Negli anni è stata tutta una strada in ascesa. La serie è finita sui rotocalchi più importanti d'Italia e anche su quelli esteri. Mi ha dato una popolarità impressionante, che mi ha fatto quasi paura. Tanti i riconoscimenti e i premi vinti, tra cui l' 'Oscar del web' come miglior 'web soap' e miglior sceneggiatura di serie drammatica. Tutti premi certificati, che mi hanno consacrato

Un prodotto tutto 'Made in Italy'

Ideata e creata da Giuseppe Cossentino. È il primo radiodramma italiano a puntate sul web nato da un restyling della serie madre del 2011: un prodotto tutto 'Made in Italy, punto saldo della serialità su internet con all'attivo ben 100 episodi prodotti per la serie madre più 26 per il sequel nato nel 2018. Un'edizione che ha portato innovazione e modernità all'audio con l'evoluzione della tecnologia



La scheda

Data di nascita: 9 ottobre 1986 (giovedì)
 Età: 34 anni
 Segno zodiacale: bilancia
 Laureato in Giurisprudenza, Giuseppe Cossentino è un autore, sceneggiatore e regista italiano. Napoletano doc, da sempre appassionato di scrittura creativa, ha studiato e si è diplomato alla scuola Internazionale di Comics di Napoli, Accademia delle Arti figurative e digitali, presso il corso di sceneggiatura per 'Entertainment Media'

come sceneggiatore e regista a livello internazionale ormai da alcuni anni”.

Secondo lei, quali sono i punti di forza di questa serie così apprezzata? Che cosa piace di più al pubblico?

“Sicuramente, la magia che deriva da questa particolare forma di intrattenimento e di spettacolo. Il fatto di non avere immagini stuzzica la fantasia dell'ascoltatore, che fantastica sulle storie e tifa per i personaggi. Poi c'è la vicenda in sé, che è molto forte. Puntiamo sia sulle storie d'amore, sia su tematiche di spessore, in cui la gente si può identificare. Il pubblico vuole riscoprire l'ascolto, perché oggi siamo troppo abituati alla prepotenza dell'immagine”.

'Passioni senza fine' racconta frammenti di vita reale e, spesso, emergono molti elementi che richiamano l'attenzione sui temi sociali: come mai questa scelta?

“Sono molto sensibile alle tematiche sociali. Credo che uno 'sceneggiato' debba contenere la linea romantica, in quanto l'amore fa girare il mondo, dà linfa al vivere. Tuttavia, non bisogna mai dimenticare i 'rumori sociali'

che spesso affliggono la nostra società e denunciarli. Attraverso il radiodramma, ho potuto denunciare la violenza sulle donne, il bullismo, la violenza domestica, lo stupro, l'omofobia, il razzismo, la pedofilia. E' una lunga serialità, che vuole e che cerca di avere anche un certo spessore sociale”.

Suchecosibasa, principalmente, la scelta degli attori?

“Cerco preparazione, qualità e, soprattutto, professionalità. In più, la voce deve essere adatta al tipo personaggio da interpretare e doppiare”.

Quale sarà il futuro di 'Passioni senza fine'? Il decennale è un punto di arrivo o solo una tappa?

“È sicuramente un punto di arrivo importante. Siamo tra le serie web più longeve della storia del Paese, con centinaia di puntate all'attivo. Credo che questo sia già un bel risultato, dopo l'impegno e la costanza di tutti questi anni. Sono felice di aver dedicato dieci anni della mia vita a questo progetto, che mi ha aperto le porte di nuovi orizzonti cinematografici. In futuro, mi auguro di appassionare ancora il pubblico, magari anche in tv”.

Elastic Heart

Un corto diventato celebre e che ha fatto il giro del mondo: 'Cuore Elastico' nato dalla penna di Giuseppe Cossentino, vede protagonista, Nunzio Bellino, l'attore italiano, che sul grande schermo ha voluto proiettare la sua storia e la sua rara sindrome. Con la regia di Cossentino, già Oscar italiano del web. Bellino ha catturato l'attenzione di tutti i media nazionali e del mondo. Il progetto (del 2017) è stato mandato in onda il mese scorso su Artés tv, emittente televisiva in streaming

Mike Milosh:

a casa con Rhye

Il nuovo disco del polistrumentista e cantautore canadese è nato in piena pandemia, ispirato dall'idillio della vita domestica: un lavoro intimo e al contempo colorato, che infonde un effetto lenitivo sull'animo dell'ascoltatore

Home si apre e si chiude con due composizioni corali, *Intro* e *Outro*, eseguite a cappella da quarantanove cantanti del Danish National Girls' Choir. I due brani fanno da cornice all'intero disco. Qui la materia musicale di Mike Milosh è portata al suo culmine di rarefazione eterea. Ma sono al tempo stesso due tracce che rievocano una routine che ci appare lontanissima, quella dei concerti. Proprio l'aspetto corale della esecuzione, registrata nel 2019, ci rimanda immediatamente a una sala concerti, a un teatro, finanche a una chiesa. Luoghi in cui la musica non risuona più ormai da più di un anno. Dopodiché il silenzio e la chiusura in casa. Ecco spiegato il titolo del terzo LP che il cantautore e musicista pubblica sotto questo pseudonimo. *Home* non è solo un luogo dell'anima o un'immagine letteraria, ma è proprio l'abitazione sulle montagne di Santa Monica in California in cui l'autore si è trasferito assieme alla compagna e musa Genevieve Medow-Jenkins nel 2019, dopo anni di tour in giro per il mondo. Luogo ideale in cui intraprendere in solitaria la

scrittura e la produzione del nuovo materiale confluito poi nel disco uscito lo scorso 22 gennaio ancora per la label di Los Angeles Loma Vista (l'etichetta che ha di recente annunciato la cancellazione dei rapporti di lavoro con Marilyn Manson a causa delle accuse per violenze sessuali). *Home* segue a tre anni di distanza il precedente LP *Blood*. In mezzo l'apprezzato EP *Spirit* rilasciato nel 2019. Creato nel 2010 il progetto *Rhye* è stato fondato da Mike Milosh a seguito dell'inizio della collaborazione col danese

Robin Hannibal. Inizialmente avvolto volutamente da un alone di mistero, il nome ha iniziato presto a girare nel web ricevendo interesse e apprezzamento. L'attenzione verso la formazione è cresciuta repentinamente e, da progetto parallelo per entrambi o musicisti, con l'album *Woman* le cose hanno iniziato a farsi serie. Sono così iniziati i problemi. Hannibal, legato da vincoli contrattuali pregressi con la band Quadron, ha dovuto abbandonare il progetto equindi, progressivamente, il duo è mutato in un progetto

solista del solo Milosh. Originario di Toronto in Canada, il musicista e cantautore è un enfant prodige della musica. Naturalmente dotato, ha iniziato a studiare violoncello a tre anni, per poi passare alla batteria. Ha studiato jazz e canto all'Università. Il debutto avviene nel 2004 con il disco *You Make Me Feel* seguito nel 2006 da *Meme*, entrambi pubblicati da Plug Research. Lavori in cui si spaziava tra elettronica e cantautorato. Milosh ha proseguito il suo percorso col suo vero nome e l'ultimo lavoro *Jetlag* si data al 2013. Il progetto *Rhye* è stato impostato sin dagli inizi secondo un principio di eclettica fusione tra generi e stili. Elettronica, downtempo e soul convivono magicamente in una concezione unitaria in cui non è raro l'utilizzo di strumenti classici come l'arpa e frequente è l'uso delle orchestrazioni. Il tutto poi viene reso ulteriormente in maniera unitaria dalla voce delicata e soffusa di Milosh, che possiede una timbrica vocale immediatamente riconoscibile. Nel nuovo lavoro la formula resta pressoché invariata, ma si arricchisce di nuovi spunti



di matrice slow funk e dance. Ovunque fa capolino la figura di Marvin Gaye, a più riprese omaggiato e citato. L'impianto soul del disco si colora di nuovi elementi tramite l'utilizzo di armonie classicheggianti e dell'elettronica secondo modalità che possiamo a volte accostare ai francesi HER (*Fire*). Piano, batterie, drum machine, bassi, synth, chitarre classiche ed elettriche e archi: tutto contribuisce alla costruzione di un mondo musicale eterogeneo. Nonostante vi domini un atteggiamento rilassato il disco non diviene mai ripetitivo e ha il pregio di poter essere ascoltato come musica di sottofondo, così come in maniera assorta e coinvolta. Col già citato coro si viene mirabilmente introdotti all'ascolto del disco, che prosegue con *Come in Closer*; un brano piuttosto solare, col suo synth in levare e il basso avvolgente adagiati su una batteria in 4/4, il tutto arricchito progressivamente dagli archi. *Beautiful* è un brano spiccatamente soul. Qui la ritmica cadenzata sempre uguale costituisce l'impalcatura su cui si poggia la composizione che brilla per raffinatezza compositiva e continua modulazione armonica. L'atmosfera soul mediterranea domina la successiva *Safeword*, uno dei brani in cui maggiormente brilla la voce androgina di Milosh. *Hold You Down* prosegue su un registro simile. Particolarmente coinvolgente il finale strumentale della canzone col groove che pian piano si perde nel coro e nei fiati. *Need a Lover* è una ballata

YUM YUCK // Orange Sunshine

MGMT, Washed Out, MorMor, Tame Impala e Toro Y Moi. Sono questi alcuni nomi che l'ascolto del nuovo lavoro di Yum Yuck richiama immediatamente alla memoria. Al secolo Pascal Righini è musicista e autore sudafricano, originario di Cape Town. Dopo due EP usciti nel 2015 (*Make Yourself at Home*) nel 2017 (*Figurals*) torna con *Orange Sunshine*, co-prodotto dall'autore in compagnia di Joshua Berry (HONEYMOAN, Twin Weaver) e pubblicato lo scorso novembre da Kudukudu. Sette tracce di piacevole e godibile alt-pop in cui suoni acustici si fondono all'elettronica, con spunti di psichedelia. Un disco solare e mai invadente che ha il sapore di un lavoro casalingo. Brani più distesi e dreamy come *Flesh & Bone* si accompagnano a composizioni più vibranti e ballabili (*Setting Sun*). L'album è intimo e personale e vuole invitare a una meditazione tra artista e pubblico attorno alla condizione umana. Synth aperti anni '80, chitarre effettate, voci riverberate, e bassi caldi e groovosi restituiscono l'impressione di un disco da ascoltare durante un tramonto estivo. Si intuisce la ricerca del motivo incisivo e della melodia accattivante in maniera però sempre funzionale alla forma canzone. *Chandelier* è il brano in cui meglio si condensano i diversi riferimenti sopracitati. Tutt'altro scontata è la progressione armonica tra strofa e ritornello che risente evidentemente del new soul à la Frank Ocean. *Orange Sunshine* non brilla particolarmente per originalità, ma ci presenta una figura d'artista e produttore dalle ottime capacità autoriali e musicali, che avrà tempo e modo di trovare una strada ancora più personale. **Assoloto**

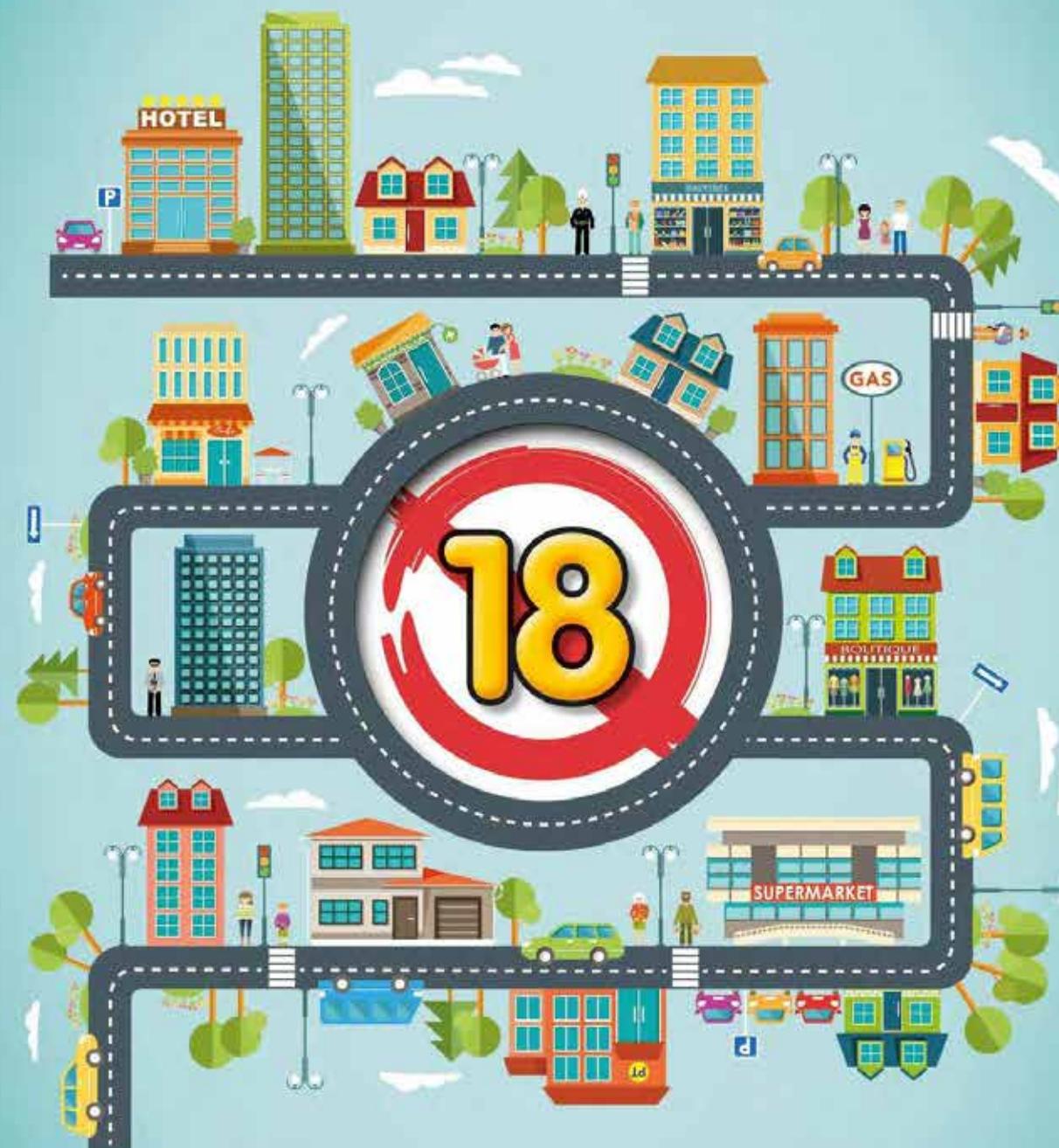


acustica di chitarra e piano, vicina a Sufjan Stevens. Con *Helpless* si torna su un territorio ritmato. Perfetto il groove di basso, batteria e chitarra stoppata arricchito dal piano e dagli archi nel ritornello perfettamente riuscito. In *Black Rain* (il titolo si riferisce ai drammatici incendi che hanno colpito la California) l'autore alza il tiro con un brano di raffinata dance music, particolarmente rimarchevole è la sorprendente evoluzione del ritornello che, seppur più chiuso armonicamente rispetto alla strofa, spicca per poderosità ritmica ed espressiva grazie all'uso de-

gli archi e dei sintetizzatori. *Sweetest Revenge* è uno dei brani più riusciti del disco. Prende avvio dal piano "poggiato" e dal beat essenziale sui cui si aggiungono pochi elementi armonici fino al ritornello. Nella seconda parte domina invece l'intreccio di basso synth e batteria e della chitarra carica di groove. Il mood si fa più ammiccante in *My Heat Bleeds* e più intimo in *Fire*. È quest'ultimo uno dei brani più scarni del disco e brilla per felicità compositiva. Il disco si chiude con *Holy*, brano fondato su un semplice beat elettronico in modo da far emergere la

voce, il piano e gli elementi orchestrali. La canzone si evolve internamente fino a raggiungere il climax nel suo finale oscuro in cui troviamo solamente i cori, un basso synth e la drum. A chiudere il cerchio la sopracitata *Outro* che segna simbolicamente la fine di questo viaggio casalingo percorso con la mente e attraverso la musica. Con *Home* si conferma la validità e l'alto livello artistico del progetto Rhye con cui Mike Molish riesce a farci divertire, emozionare, sognare e riflettere. Il tutto tra le quattro mura domestiche. **Confortante**

Tutti i giochi con vincite in denaro sono vietati ai minori di 18 anni. Facciamo girare la voce.



Il rispetto del divieto è la prima regola da seguire

Campagna informativa a tutela dei minori promossa da Lottomatica Holding

La legge N.111 del 2011 disciplina il divieto di partecipazione ai giochi con vincite in denaro per i minori.



Chi ci ama ci segue!



FACEBOOK

[@periodicoitalianomagazine](https://www.facebook.com/periodicoitalianomagazine)



TWITTER

[@PI_ilmagazine](https://twitter.com/PI_ilmagazine)



INSTAGRAM

www.instagram.com/periodicoitalianomagazine



CANALE TELEGRAM

t.me/periodicoitalianomagazine



ISSUU

issuu.com/periodicoitalianomagazine



Il mensile *freepress* seguito da 200.000 lettori