

Pianeta Verde

Pianeta

GLV

in edicola

ITALIA: STENTA LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Ancora oggi, in Italia, dopo che in qualche regione è partita la raccolta differenziata, la gente non rispetta le regole stabilite.

Secondo i nostri dati sulle intermiste eseguite di comune in comune risulta che le persone lasciano zattica nel dividere i rifiuti nei rispettivi secchi. Ad esempio: Grottole, Batta, i rifiuti a Rocca di Papa, in cui non è in atto la raccolta differenziata.

SEGUE A PAG. 2

In diretta con il futuro

Ostriche a rischio di estinzione?

largo ai cetrioli di mare

L'American Institute of Biological Science manda l'allarme all'Italia: le ostriche stanno sparendo. Questi molluschi, oltre ad essere il piatto preferito degli italiani, avevano il compito di filtrare l'acqua e restituirla pulita. La causa è l'eccessivo sfruttamento dei mari e il degrado delle coste. Infatti, le ostriche sono diminuite del 85-90%. I ricercatori statunitensi lanciano il loro appello: «Le ostriche hanno supportato le popolazioni costiere per millenni. È ora di provvedere.» E loro stessi comunicano il rimedio: sostituire le ostriche con cetrioli di mare.

I nostri DDO:
Im edicola
pianeta n. 1
a 3,99 €

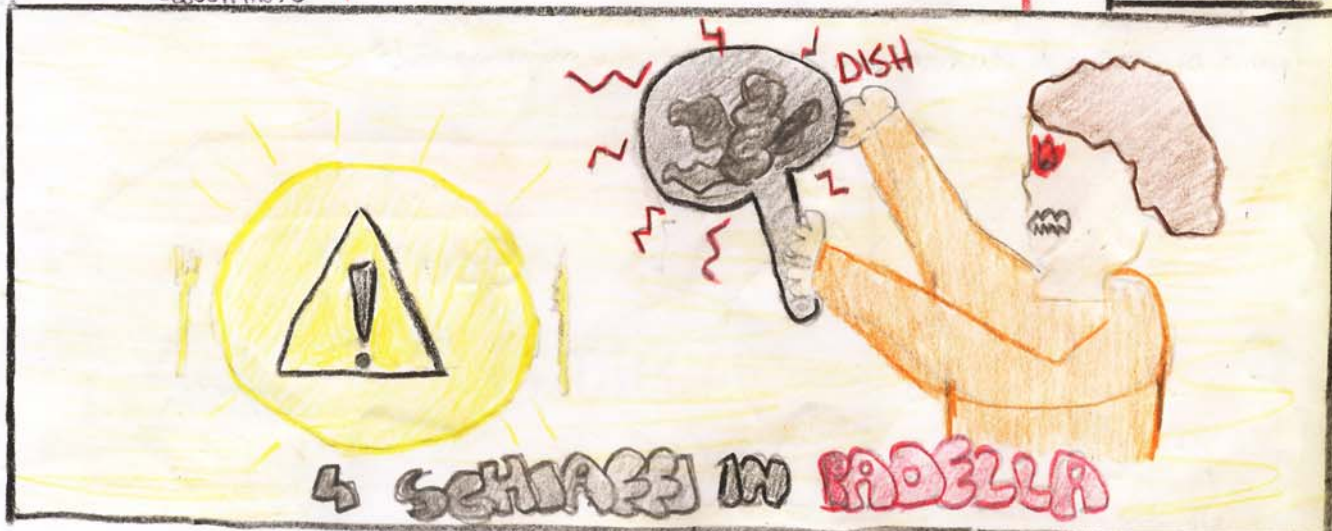
Assenzio nell'acqua
allarme a Viarbo
SEGUE A P. 3

Intermiste alle
microbasse
dell'Enea
SEGUE A PAG. 4

Frutta e
verdura di
stagione: non
rogiamo la
terra
SEGUE A P. 5

Non farne inganni
non fidarsi
della comparsa
SEGUE P. 6-7

Sanità: effetti
dell'inquinamento
allungata nella
salute
SEGUE PAG. 7



Poco la situazione varia di regione in regione: il rapporto sui rifiuti premia soprattutto il Nord-Est, specialmente il Veneto che ha raggiunto il 67,1 % di differenziata. Il Friuli Venezia Giulia invece, ha raggiunto il 34,2 % di raccolta. Migliora anche Milano: considerando che gli studi l'avevano inserita tra le città più inquinate d'Europa, il capoluogo lombardo ha raggiunto ottimi risultati con il suo 36 % di differenziata.

La situazione, però, è critica nelle regioni meridionali, in cui non c'è traccia della raccolta differenziata. Pertanto la gente disperde i rifiuti nell'ambiente.

Ad esempio Napoli, che è stata ricoperta dai sacchetti dell'immondizia, che attiravano i topi - Nella città metropolitana si giocava con le maschere, perché l'aria era irrespirabile.

Per non parlare dell'effetto del cibo, infatti i rifiuti causano dei virus che attaccano i campi coltivati. E non solo, sono pericolo per la salute, infatti sempre in Campania, nel cosiddetto triangolo della morte (Aversa, Nela, Marigliano), si sono registrate un'alta percentuale di mortalità a causa dell'inquinamento: Tumori al fegato, cancro alla vescica e al sistema nervoso - - -

Avremmo quindi diremmo che il nord è più scrupoloso, mentre il sud non ne vuole sapere. E nonostante la nostra critica situazione riguardo all'ambiente la politica non procede, non è incluso questo problema nei loro interessi.

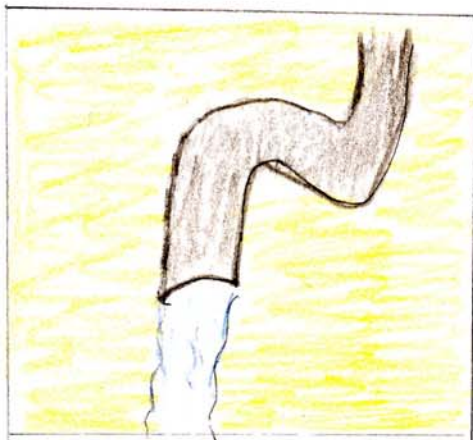
Infine il popolo italiano non insiste, anche per loro l'ambiente e la loro salute non è tra i primi pensieri. E la Gerusalemme ci decide: « Se andate a questo punto smetterete di illudervi dicendo speranze che migliorerete! »



Arsenico nell'acqua: allarme a Viterbo

Sono 128 i comuni d'Italia con acqua inquinata, tra cui il Lazio con 31 borghi e quartieri a rischio. Il valore più alto di microgrammi di arsenico lo ha raggiunto la provincia di Viterbo. I sindaci sono molto preoccupati, con la paura di lanciare l'allarme di chiudere tutti i rubinetti.

Anche l'UE interviene mettendo in evidenza motivi di salute: non si accettano più 30, 40, 50 microgrammi di arsenico per un litro, ma massimo 10 microgrammi.



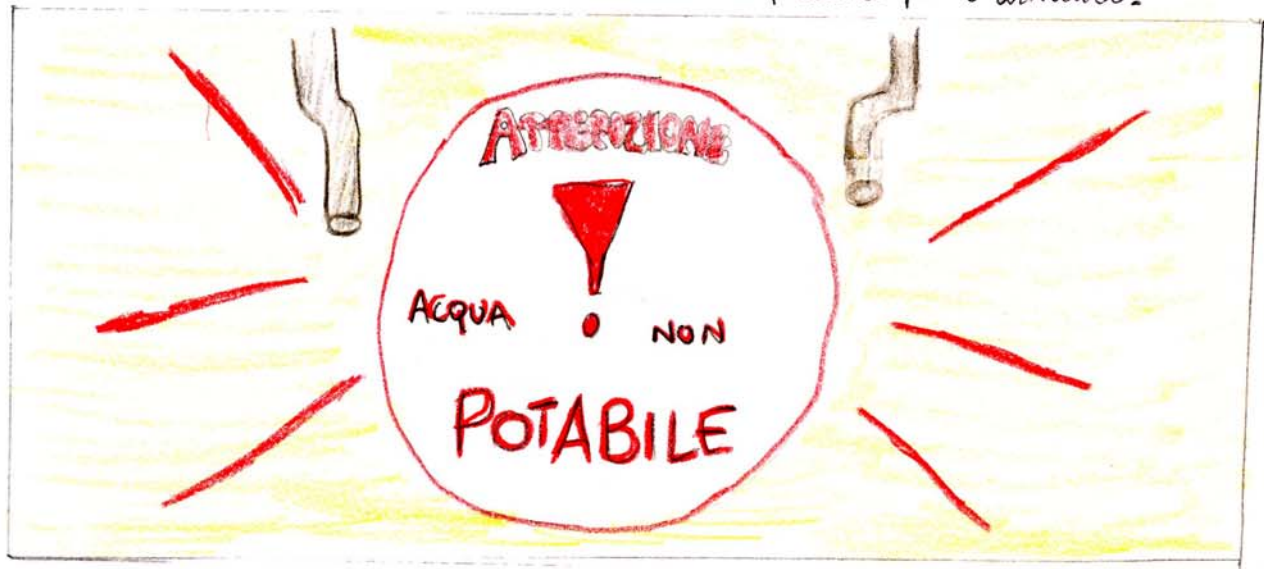
Infatti questo metallo pesante superando un limite si può trasformare in veleno provocando anche delle malattie, quella più comune è il cancro. Ecco perché le deroghe, soltanto per un breve tempo, possono essere richieste sino a concentrazioni di 20 microgrammi per litro.

In Italia sono 250 mila le famiglie in cura, a Viterbo 62.441. La provincia infatti ha chiesto di innalzare il limite consentito, temporaneamente, fino a 50. L'UE ha subito bocciato la richiesta.

Dove il problema è più acuto, appunto il Lazio, i comuni e gli ospedali si sono riuniti per disegnare una strategia comune, alertando anche le Prefetture. È stata chiesta una dichiarazione all'Istituto superiore di sanità per stabilire le regole cui dovranno attenersi le autorità, mentre la regione ha preparato un vademecum che sarà distribuito presso scuole, uffici pubblici, ospedali, asilo.

Si cercano provvedimenti da tanto tempo, intanto i cittadini sono ansiosati dalla legge proclamata dall'EU. Però alcuni persone si arrangia da sé: un gruppo di Frascati ha pensato di comprare un depuratore per l'arsenico.

128 i comuni d'Italia con i rubinetti a rischio: «Non abbiamo più acqua, la nostra grande risorsa.»



INTERVISTA ALLA RICERCATRICE DELL' ENEA

ANTONELLA LAI

La biologa esperta in scienza dell'alimentazione ha risposto ad alcune mie domande:

D: Quali sono i principali canali di inquinamento che impattano sulla catena alimentare?

R: Partendo dal principio sancito dal libro bianco sulla sicurezza alimentare dell'EU del 2000 "from farm to fork", per filiera s'intende l'insieme degli operatori e dei relativi flussi di materiali che concorrono alla produzione, distribuzione e commercializzazione di un prodotto. Ai fini della sicurezza alimentare è fondamentale conoscere il percorso che il prodotto compie dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore. Un canale di inquinamento molto importante che impatta direttamente sulle materie prime è l'acqua inquinata; in seguito

la sicurezza del prodotto e la risultante di norme igienico-sanitarie da consentire di evitare la contaminazione e nello stesso tempo di gestire i pericoli.

D: Quali sono le più importanti misure di prevenzione?

R: Forniamo massimamente alcune norme principali:

- a) non utilizzare pesticidi
- b) dare preferenza ai prodotti che provengono dalle zone ricontanti al luogo di consumo
- c) favorire la biodiversità
- d) promuovere i gruppi di acquisto ecologico
- e) favorire il commercio a km 0
- f) estendere i controlli riservati alle carni, pesce e uova a tutti i prodotti agrialimentari



D: Qual è ad oggi il contributo fornito dall'ENEA?

R: Gli studi effettuati hanno prodotto come risultato lo sviluppo di alcune tecnologie compatibili che permetterebbero il monitoraggio dello stato di salute dei prodotti agricoli (es. risonanza magnetica del frutto).

Non farci ingannare...

PRINCIPIO ATTIVO E NUMERO DI RICHIESTE	INDICAZIONE SU ETICHETTA	GIUDIZIO POSITIVO - NEGATIVO (INGANNA)
CALCIO 14	mineralizzazione delle ossa, mineralizzazione denti, tono muscolare, metabolismo coagulazione del sangue, metabolismo energetico, enzimi digestivi	POSITIVO
FLUORO 3	mineralizzazione dei denti	POSITIVO
VITAMINA A7	mineralizzazione delle ossa	NEGATIVO
VITAMINA A7	mantenimento ossa, capelli, unghie, denti, protezione DNA, protezione da danno ossidativo, protezione proteine e lipidi	NEGATIVO
DAUCUS CAROTA 1	mantenere la vista	NEGATIVO
EQUISETUM ARVENSE 4	ringiovanire il corpo, mantenere la pelle, i capelli, il tono muscolare e aiutare a mantenere e a raggiungere il peso corretto	NEGATIVO
5-HYDROXYTRYPTOPHAN 2	miglioramento dell'umore e dell'attenzione	NEGATIVO
SELENIO 15	Protezione DNA, protezione dei lipidi e proteine da danno ossidativo, sistema immunitario, funzione della tiroide, spermatogenesi	POSITIVO
AEGOPODIUM PODAGRARIA 1	mantenimento del peso ideale	NEGATIVO
ACIDO IALURONICO 4	Aiuta a mantenere la mobilità delle articolazioni	NEGATIVO
MICROORGANISMI BATTERI PROBIOTICI 141	Benefici per la salute	NEGATIVO
TAURINA 5	Protezione DNA, danno ossidativo a lipidi e proteine, ritardata comparsa della fatica e miglioramento prestazioni fisiche	NEGATIVO
LACTOBACILLUS CASEI 1	Funzione motoria intestinale	NEGATIVO

Effetti dell'inquinamento alimentare sulla salute



La tracciabilità alimentare è la migliore risposta all'esigenza di tutelare la salute del consumatore. Il regolamento CE 178/2002 definisce la tracciabilità come la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare attraverso tutte le fasi: produzione, trasformazione e distribuzione.

Occorre utilizzare la documentazione affinché gli organi di controllo possano vigilare nella sicurezza alimentare nei vari processi produttivi.

Il consumatore deve trovare sull'etichetta le informazioni sulla qualità del prodotto, gli organi di vigilanza devono effettuare i controlli e gestire eventuali situazioni di pericolo. In definitiva, la sicurezza di un prodotto è la risultante di un aspetto igienico-sanitario (tracciabilità) e quantitativo (abitudini alimentari). La difficoltà da superare consiste nella realizzabilità pratica (in alcuni comparti risulta complessa) e nella sostenibilità economica, cioè l'impatto sul prezzo al consumo.

Non farsi ingannare

Sono centinaia le bugie nelle confezioni che ingannano i consumatori.

Gli esperti dell'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) hanno bocciato 850 diciture su 523 (il 66%), di etichette e slogan che promettono miglioramenti della memoria, riduzione di colesterolo, recupero della fatica, mantenimento dell'intestino... anche il *Lactobacillus casei* come stimolatore intestinale viene bocciato. Nella tabella sono riportati i pareri su vari alimenti/principi attivi. Questa notizia in Italia non è stata ripresa dai quotidiani.

CHE FARE? 000 ESEMPI DA SEGUIRE

- Dare preferenza ai prodotti nazionali
- Frutta e ortaggi di stagione
- Filiera corta
- estendere i controlli

KMO
Aniccia: attivato il mercato a km 0 nell'area dell'ex Kartodromo tutti i venerdì - Punta ad incentivare le imprese agricole del territorio.

KMO
Aperto a **Roma** il primo negozio di filiera corta che rientra nel progetto **Latium tavola** - I prodotti offerti di consumatori nel negozio di canale di San Basilio sono il frutto della produzione a km 0

GAS
Un **gruppo di acquisto** è formato da un insieme di persone che decidono di incontrarsi per acquistare all'ingrosso prodotti alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra loro

Lettere al direttore

Caro direttore,
sono un appassionato consumatore di frutta sgavillante e colorata; amo la fragole in tutte le stagioni dell'anno e sono sempre alla ricerca della frutta esotica. Tenendo moltissimo alla mia salute acquisto una serie di prodotti arricchiti con vitamine e selenio. Non mi faccio mancare nessun tipo di fermento lattico e nei consumi di maggiore fatica ricorro alle bevande arricchite con taurina. Mi può suggerire ulteriori consigli per conservare la mia salute?
Mario Rigoni, Roma

Caro Mario,
non sempre è buono ciò che è bello, ma è sempre buono ciò che è sano. Purtroppo per facilitare la conservazione e il trasporto di frutta e verdura è sempre più diffuso l'uso di sostanze chimiche-tossiche. Per quanto riguarda gli integratori a cui ti riferisci, ti consiglio di leggere l'articolo a p. 7. Lo sai che a Roma puoi fare la spesa direttamente dal produttore con altri privati? Molti quartieri hanno un punto gas, vai su: www.rategas.org

Il giornale è stato a cura di Francesca Zambbi