PRIMO PIANO

Rischio terremoti anche al Sud?

pag.3

DAL MONDO

Un "uragano" di previsioni

È cominciata la stagione degli uragani e i ricercatori del NOAA hanno già rassicurato tutti sul fatto che sarà pienamente nelle norme, prevedendo nell'Oceano Atlantico un massimo di 15 tempeste.

pag.5

SCIENZA & TECNOLOGIA

Quinto Conto Energia: il momento della verità

Il V Conto Energia continua a preoccupare le associazioni di categoria. Se ne è discusso a margine dell'ultimo incontro sul tema, nell'ambito della Conferenza Stato-Regioni tenute nel mese di maggio.

pag.8

AMBIENTE & SALUTE

I rischi dell'esposizione ai metalli pesanti

I metalli pesanti sono annoverati fra gli inquinanti ambientali più temuti, perché in quanto elementi chimici, non sono soggetti ad alcun processo di degradazione.

pag.12

BIO-ARCHITETTURA

Le costruzioni in carta riciclata di Shigeru Ban

pag.13

L'esperienza dell'impianto di Laurino nel Cilento e il ruolo di Arpac

La valorizzazione dei reflui oleari: da scarto a risorsa per i terreni

Nel corso di un convegno, tenutosi a fine maggio a Napoli, si è discusso di come gestire al meglio i residui della molitura delle olive. In primo piano il centro sperimentale di compostaggio avviato a Laurino, nel Cilento, in un territorio dove sono numerosi i frantoi. Arpac ha fornito indicazioni per il

progetto di Laurino e svolge attività di monitoraggio e di controllo sulla gestione dei reflui oleari. Sul sito www.arpacampania.it, nella sezione "temi trasversali", sono disponibili documenti su questo settore di attività dell'Agenzia.

Mosca a pag.6

Un nuovo volto per Neapolis

Proposte, idee e speranze stanno per cedere il posto ad interventi reali, sognati e finalmente possibili. Uno tra i centri storici più belli ma più malridotti al mondo potrà tornare a splendere. Stiamo parlando dell'antica Neapolis, crocevia di popoli e culture, che rinascerà grazie ad un finanziamento europeo di circa 100 milioni di euro.

Martelli a pag.4

Valutare il rischio chimico nei laboratori Arpac

Continua la pubblicazione, sul nostro magazine, dello studio sulla valutazione dell'esposizione professionale ad agenti chimici nei laboratori Arpac. Il lavoro è stato di recente presentato al Ventinovesimo congresso nazionale degli igienisti industriali, a Pisa.

Galasso a pag.7

CURIOSITÀ

Questa è l'Europa che ricicla

Allinoro a pag.17

AMBIENTE - GUSTO - TRADIZIONE

Parte il Tour Campania Food & Wine

Con il patrocinio della Regione Campania, si svolgerà in estate a Sorrento l'anteprima del Tour Campania Food & Wine. Un Evento itinerante che farà tappa a Napoli e in altre località delle altre quattro province della Regione.

De Crescenzo - Lanza a pag.14

Affrontare l'evasione scolastica

Centoquattordicimila giovani, tra i 14 e 17 anni, abbandonano ogni anno il proprio corso di studi. In Campania sono ben 23mila, più del 20% della media nazionale, e 1283 nella sola città di Napoli.

Sono i preoccupanti e più recenti dati Istat che creano non pochi allarmi sia di carattere sociale che civile.

Anche in questo, purtroppo, abbiamo un primato.

Si moltiplicano le iniziative di istituzioni e associazioni per studiare il fenomeno e dar vita ad iniziative che affrontano la grave dispersione scolastica.

Occorre però, a mio modesto avviso, calarsi nelle viscere della questione e chiedersi il perché dell'abbandono della scuola da parte di tanti ragazzi.

Non sono uno studioso della materia e non intendo, quindi, proporre ricette ma avanzare qualche considerazione che possa generare riflessione.

Anzitutto i dati: la maggiore evasione dall'obbligo scolastico si verifica, a Napoli, nei quartieri di Soccavo e Pianura, perché?

Si tratta di due agglomerati urbani abbastanza degradati e dove cresce la micro e macro criminalità, dove certo lo standard di vita non è dei migliori e il reddito pro capite è molto basso. Sarebbe facile dedurre che la condizione socio ambientale determini l'addio alla scuola. Credo che non sia questa la sola causa ma certo contribuisce notevolmente ad alimentare la scellerata scelta.

Concordiamo tutti, immagino, che l'istruzione sia alla base della crescita di una società moderna che intende definirsi civile.

Affrontare con forza e determinazione la questione in esame è dunque un dovere di tutti, nessuno escluso.

Pietro Funaro

Parte il Tour Campania Food & Wine

Gusto, shopping, cultura, arti, tradizioni e storia

Gennaro De Crescenzo
Salvatore Lanza

Con il patrocinio della Regione Campania, si svolgerà in estate a Sorrento l'anteprima del Tour Campania Food & Wine. Un Evento itinerante che farà tappa a Napoli (con il patrocinio del Comune di Napoli) e successivamente saranno selezionate ulteriori tappe in altre località delle altre quattro province della Regione. L'evento è organizzato dalla società di comunicazione Culturamediterranea e si propone di riscoprire e valorizzare i prodotti tipici della nostra antica terra, offerti da aziende e cantine dei "brand made in Campania", che partecipano con vini, distillati e tantissime prelibatezze nostrane. Atelier di moda e gallerie d'arte, gioiellerie e boutique, alberghi e ristoranti, botteghe d'antiquariato e d'artigianato con tante altre strutture, sono le location che partecipano al percorso, alle quali sono abbinate le tradizionali specialità enogastronomiche campane tra sapori e golosità, in un insolito ed esclusivo percorso, tra shopping, degustazioni, appuntamenti, mostre, musica e incontri, coinvolgendo non solo golosi e curiosi, ma tutta la città di Sorrento per il piacere di stare insieme, in luoghi e spazi inconsueti per il food e che aprono le proprie porte al Campania Food & Wine. Ogni location iscritta al percorso presenta un appuntamento o più appunta-

Riscoprire e valorizzare
i prodotti tipici
della nostra antica terra

menti correlati al prodotto d'eccellenza campano con cui è stata abbinata. È prevista, inoltre, la partecipazione di associazioni legate al mondo del Food e del Wine, che, attraverso le proprie specifiche competenze e attività, daranno il proprio contributo all'evento. Incontri e speciali appuntamenti sul territorio accompagneranno, per tutti i giorni dell'evento, il Tour Campania Food & Wine: una pianificazione già elaborata prevede l'espansione a livello extraregionale. Un evento da vivere anche sul web fra i tanti amici di social network come facebook e twitter, che porteranno visitatori e turisti alla scoperta di alcuni itinerari della storia, della cultura e dello shopping nelle principali vie del centro di Sorrento e delle altre città coinvolte. È prevista, infine, la pubblicazione di un Catalogo-Guida in italiano ed in inglese con una tiratura di 20.000 copie per illustrare gli eventi e i riferimenti dei partecipanti e che sarà distribuito in modo gratuito nei principali luoghi di incontro della città di Sorrento per cittadini e turisti. La programmazione e il calendario degli eventi è da seguire anche su www.campania-foodandwine.it. Un modo originale di fare network tra imprese, di far conoscere culture e produzioni, di mettere in contatto le imprese tra loro, produttori e consumatori con uno sfondo d'eccellenza: le nostre città e il loro immenso patrimonio storico-artistico-culturale.

Vini DOCG Campani, punto di eccellenza!

Tra le regioni vitivinicole meridionali la Campania costituisce un punto di eccellenza, anche grazie ai suoi quattro vini a Docg (Aglanico del Taburno, Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi); 15 Doc e 10 Igt, che hanno come base di produzione vitigni autoctoni antichissimi e che l'hanno resa famosa in tutto il mondo. Secondo gli ultimi dati disponibili, in Campania si producono quasi 2 milioni di ettolitri l'anno e l'export ha registrato saldi positivi. "Negli ultimi cinque anni - ricorda Giuseppe Martelli, presidente di Assoenologi - grazie alla lungimiranza di

produttori che hanno saputo investire sulle peculiari caratteristiche di questi vini e al loro legame con il territorio, le vendite all'estero sono state decisamente incrementate. Certo, si può fare di più. La qualità dei vini campani - avverte - deve però fare i conti con i mutamenti del mercato, i diversi livelli di produzione e l'evoluzione degli andamenti climatici che, in questa regione, come in tutte quelle dell'Italia meridionale, hanno un peso determinante sul futuro della viticoltura nazionale. Anche in Campania - aggiunge Martelli - alcuni

schemi devono essere rivisti, le strategie adeguate ai tempi, mentre le tecnologie di produzione, senza snaturare la tradizione, devono essere impostate secondo quanto i consumatori internazionali oggi richiedono". Proprio gli effetti dei cambiamenti climatici sulla produzione vinicola, la crisi economica, i successi dell'export, le difficoltà di fare impresa in Italia e la necessità di razionalizzare i costi senza ledere la qualità sono stati i temi al centro del 67°mo Congresso nazionale di Assoenologi, organizzazione di categoria che rappresenta i

tecniche vitivinicole italiani, che si è tenuto dal 3 al 7 giugno a bordo di un'importante nave da crociera in navigazione da Savona verso Ibiza. Tre le sessioni di lavoro che hanno visto la partecipazione di oltre mille tra operatori e esperti. La prima ha riguardato i cambiamenti climatici e le ripercussioni in vigneto e in cantina. Le aspettative e le difficoltà di chi produce e di chi vendesono state invece analizzate nel corso della seconda sessione, mentre nella terza, è stato affrontato il tema della razionalizzazione dei costi.

G.P.