

Renato Pieri e Roberto Pretolani (a cura di)

**IL SISTEMA
AGRO-ALIMENTARE
DELLA LOMBARDIA
Rapporto 2009**

Editore FrancoAngeli, Milano, 2009, pagg.366, € 29,00

La Lombardia è la regione con il sistema agro-alimentare più importante a livello nazionale con un valore stimato di 12 miliardi di euro; tenendo conto della commercializzazione e del trasporto copre una quota del PIL di circa il 10%. I numeri che descrivono questo mondo sono 70.000 strutture produttive, 226.000 lavoratori di cui oltre la metà è occupata stabilmente. Un dato interessante riguarda le dimensioni delle aziende che sono mediamente con dimensioni due volte superiori alla media italiana e il 98% risulta iscritto al registro delle

imprese e mostra un elevato grado di professionalità.

Il rapporto mette in luce anche come nonostante, la crisi economica mondiale e nazionale la vivacità delle aziende agricole lombarde è ancora una volta confermata dai numeri, a fronte di un calo nazionale del 14,9% a livello nazionale, in Lombardia le aziende che hanno chiuso l'attività nel 2008 rappresentano l'8,9%.

Anche dal punto di vista delle specie produttive il rapporto mette in evidenza l'importanza di questa regione la cui vocazione è senza dubbio rivolta a una forma di agricoltura "estensiva" e i seminativi a cereali (mais, frumento e riso) ricoprono il 49% della superficie regionale e il 12% di quello nazionale con rese consistentemente superiori a quelle medie nazionali. Le foraggere temporanee contribuiscono a mantenere vivo il

settore zootecnico con elevate quote di produzione di carni suine e bovine e pollame cui si affianca la produzione di latte vaccino e uova.

Questi dati fanno ben comprendere quanto elevato sia il valore del settore agro-alimentare e della produzione agricola in Lombardia.

La seconda parte del rapporto riporta una dettagliata analisi dei mutamenti in atto nell'economia mondiale dovuti anche ai diversi equilibri di mercato sia nazionale che internazionale. Alcune parti del rapporto sono dedicate all'analisi delle politiche agricole a livello comunitario, nazionale e regionale con una descrizione della situazione attuale e delle tendenze evolutive. Nella terza parte vengono considerati i principali componenti del sistema: distribuzione al dettaglio, industria alimentare, scambi con l'estero. La quarta parte riporta i fattori



di produzione, impieghi di manodopera, mezzi tecnici, credito agrario e mercato fondiario. Importante è l'analisi degli elementi congiunturali della produzione agricola, trasformazione consumi e prezzi dei prodotti.

La pubblicazione fornisce indicazioni agli operatori di settore e un quadro di riferimento utile agli amministratori.

(A.V.)

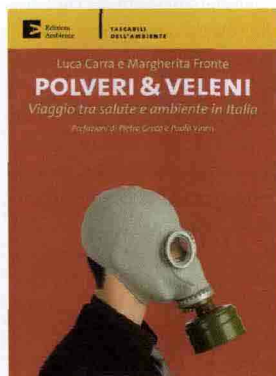
Luca Carra, Margherita Fronte

**POLVERI & VELENI
Viaggio tra salute
e ambiente in Italia**

Edizioni Ambiente, Milano, 2009, pagg. 204 € 12,00

Un inconsueto giro d'Italia quello proposto dagli autori, un viaggio che tocca i luoghi famosi per "incidenti" ambientali come Seveso o aree più vaste come l'intero corso del Po e la Pianura padana o luoghi poco noti come Pitigliano o Pioppi nel Cilento.

Sono tappe legate da un unico filo conduttore che potrebbe essere definito come "le condizioni ambientali" in generale e le conseguenze sulla salute umana. È indiscutibile come ambiente e salute umana siano strettamente collegate: la nostra vita è possibile in quella parte di spazio tra la superficie e l'atmosfera del pianeta Terra che



viene definita biosfera proprio perché sede dello sviluppo di tutte le forme di vita. Gli autori individuano tre fattori principali che condizionano la salute e le funzioni vitali dell'uomo. Il primo è molto semplicemente legato al fatto "fisico" che l'uomo fa parte integrante dell'ambiente da cui ricava gli elementi che consentono la vita stessa (aria, acqua, cibo).

La salute dipende anche dalla presenza o meno di questi

elementi nell'ambiente. È superfluo ricordare che quasi un miliardo di persone non dispone di acqua potabile, non ha cibo a sufficienza o con adeguati apporti nutritivi. In queste situazioni le cattive condizioni di salute dipendono dalla mancanza degli elementi necessari al benessere organico. Il buono stato di salute dipende però anche da fattori di natura fisica, chimica e biologica. Basti pensare alle malattie infettive, a malattie causate da inquinamento ambientale di origine naturale (radon, asbesto) o in misura molto maggiore negli ultimi anni, di origine antropica come l'inquinamento atmosferico da polveri sottili o altre sostanze dannose originate da attività umane.

Ed è proprio a quest'ultimo elemento che fa capo il viaggio in questa Italia "avvelenata". Viaggio di particolare interesse dove i siti industriali, che hanno dato l'avvio al boom economico nel

secondo dopoguerra, hanno purtroppo originato anche situazioni ambientali critiche come porto Marghera.

Come non ricordare le patologie la cui causa riconosciuta è la lavorazione del CVM (Cloruro di Vinile Monomero) per la produzione di PVC negli stabilimenti della Montedison. I morti, i processi, i risarcimenti tardivi! Come non citare i dati epidemiologici rilevati su popolazioni residenti nei pressi di inceneritori e discariche. Dati che pongono in evidenza una correlazione tra patologie, malformazioni fetali e cattivo stato di salute in generale soprattutto in presenza di impianti obsoleti o scarsamente controllati. Questo viaggio conferma ancora una volta che la salute è solo abbozzata nel nostro patrimonio genetico ma viene scritta dalle nostre scelte, ora, e da come l'umanità saprà custodire l'ecosfera.

(A.V.)

LIBRI

Stefano Carnazzi

100 DOMANDE SUL CIBO
Manuale di sopravvivenza
tra il supermercato
e la tavola

Edizioni Ambiente, Milano, 2009, pagg. 181, € 12,00

Il cibo è fonte di vita, senza alimentazione il nostro organismo, come quello di qualsiasi essere vivente, non può funzionare. Ma cos'è il cibo per noi occidentali che oramai da parecchi decenni siamo lontani dal puro soddisfacimento del bisogno? L'alimentazione per noi è anche cultura, tradizione, piacere, convivialità, argomento di conversazione. L'autore ci conduce, attraverso cento domande che chiunque di noi forse si è già posto, a fare alcune riflessioni sulle scelte degli alimenti e sugli elementi che incidono sulle nostre scelte più o meno consapevoli. A volte per mancanza di tempo, ci troviamo a soddisfare le esigenze alimentari dell'intera

famiglia sugli scaffali del supermercato dove i nostri occhi cercano il prodotto che più attira perché conosciuto attraverso una buona campagna pubblicitaria, o grazie alla confezione invitante, elementi che non sempre corrispondono alle effettive qualità che deve avere un buon alimento. Esso deve in primo luogo assolvere alle funzioni basilari come darci energia, salute e nutrienti necessari alle nostre cellule. Per non cadere vittima di preconcetti e di abitudini distorte l'utente consumatore deve imparare a discriminare, tra tutti i messaggi che lo raggiungono, l'informazione corretta. Tra le cento domande che tutti noi possiamo porci alcune coinvolgono direttamente la salubrità dei cibi. La descrizione degli additivi e della loro presenza costante in alcuni cibi ci permette di fare una scelta oculata ed evitarne l'acquisto. L'elenco di questi additivi dovrebbe accompagnare la nostra lista della

spesa soprattutto se i prodotti acquistati vengono consumati da bambini e adolescenti. Un esempio per tutti, l'additivo "benzoato", si trova sistematicamente in tutte le bevande a base di frutta come l'aranciata; bevande che un genitore attento evita di acquistare per impedirne il consumo reiterato. Particolarmente interessante la domanda provocatoria "quanto pesa la bistecca?" e l'argomentazione quantitativa che l'autore porta potrebbe far riflettere molte persone e indurle a divenire "ecotariane", ovvero persone che consumano alimenti con il minor impatto ambientale. Basta poco ... scegliere le sardine dell'Adriatico al posto dei gamberoni del Pacifico fa bene all'ambiente oltre che al nostro organismo. Scegliere le fragole nostrane a giugno anziché quelle cilene a dicembre fa risparmiare all'ambiente tonnellate di CO₂ emesse dagli aerei da trasporto! Non tutte le domande che l'autore si pone trovano risposte



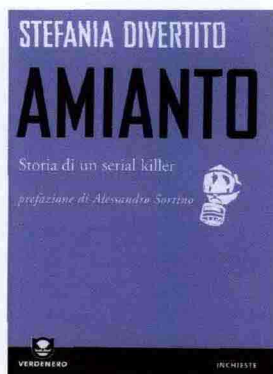
univoche, alcune restano aperte, in particolare, nel campo della sofisticazione, in quello dell'agricoltura biologica ma un dato è certo: al termine del libro anche il lettore più superficiale ha maturato una consapevolezza che lo conduce spontaneamente a comprare meglio sia tra gli scaffali del supermercato che tra le bancarelle del mercato rionale facendo attenzione alla provenienza, ai conservanti, alle tecniche di lavorazione.

(A.V.)

Stefania Divertito

AMIANTO
Storia di un serial killer

Prefazione
di Alessandro Sortino
Edizioni Ambiente,
Collana Verdenero, 2009
Milano, pagg.200, € 14,00



È il libro inchiesta di una giovane giornalista e scrittrice napoletana, specializzata nei temi ambientali, affrontati sempre con ricerca seria e scrupolosa. Coinvolge per la drammaticità dei fatti e delle storie riportate; è frutto di anni di lavoro e di un lungo viaggio che non è finito, dice la Divertito, perché "questa vicenda è eterna proprio come il nome delle lastre che ricoprono i tetti delle nostre case". Presenta una lunga serie di notizie ed episodi che hanno come protagonisti politici, giudici, legali, tribunali e processi, la mappa dei cantieri incriminati, testimonianze sui colpevoli che ci sono e che debbono essere processati, colloqui con i malati

e con le loro famiglie, padri e madri, mogli e vedove, figli o orfani. All'inizio credeva che la parola amianto indicasse il rischio consapevole di una specifica categoria di lavoratori, oggi, a conclusione del percorso, ha maturato la certezza che l'amianto è una fibra killer che può colpire tutti; la malattia infatti può manifestarsi anche dopo trent'anni. Ogni anno muoiono solo in Italia 4000 persone, se compaiono patologie da asbestosi, lesioni

pleuriche e peritoneali, vuol dire che l'esposizione c'è stata. L'autrice ha iniziato a occuparsi di amianto nel 2005, quando venne a contatto coi pensionati in lotta per il riconoscimento di alcuni benefici pensionistici, dopo una vita di lavoro a diretto contatto con l'amianto. Una battaglia burocratica non ancora conclusa e ingiusta, perché oltre che con la paura della malattia in agguato, non si può vivere col timore di trovarsi senza i soldi per potersi curare. La corposità del suo archivio stupisce la stessa Divertito quando, a causa di un trasloco, si trova davanti ad un'enorme quantità di carta: le cartelline rosa con le storie delle vittime e i dossier azzurri con la documentazione. Una mole di leggi, circolari e sentenze; le informative dei sindacati, gli appunti degli incontri in tantissimi paesi d'Italia, le traduzioni degli articoli pubblicati nel mondo, le interviste e i contatti con i ca-

mici bianchi, con gli esperti, coi diretti protagonisti. Proprio mentre sta ultimando il suo trasloco, ecco la notizia che il tribunale di Torino rinviava a giudizio il patron dell'eternit, con l'udienza fissata per il 10 dicembre 2009; che il tribunale di Padova aveva disposto ancora una volta un rinvio per il processo che ha come imputati alti ufficiali della Marina militare, che a Cuneo a fine luglio 2009 era stata scoperta un'altra discarica abusiva; che la Regione Abruzzo si era proposta l'obiettivo di rendere il territorio *asbesto free*... "Chiudo l'ultimo scatolone infilandomi dentro questa ultima buona notizia e un sorriso" dice Stefania Divertito. Ecco da dove ripartire per continuare a seguire la faccenda amianto: dalle Regioni virtuose che *potrebbero a poco a poco contaminare positivamente il paese*. Alla fine del libro, un'interessante appendice con le fonti legislative e un utile glossario.

(E. A.)