

**COMPRESI AZEGLIO E VIVERONE****I siti palafitticoli patrimonio Unesco**

VIVERONE - In Piemonte ora sono tre i beni culturali inseriti nella lista del Patrimonio mondiale dell'Unesco. Oltre alle Residenze Sabaude e ai Sacri Monti, entrano ora ufficialmente a fare parte della lista dei siti posta sotto tutela delle Nazioni Unite i Siti palafitticoli preistorici dell'Arco Alpino: una serie di 111 villaggi su palafitte dell'epoca preistorica compresi fra Italia, Austria, Francia, Germania e Slovenia. E in Piemonte abbiamo quelli sul lago di Viverone e quello di Mercurago, sul lago Maggiore. Si tratta di costruzioni a palafitta dell'età del Bronzo (1650-1350 avanti Cristo), occupate sino al Neolitico medio e al Bronzo finale, circa mille avanti Cristo.

Nel sito archeologico del lago di Viverone, che insiste sul territorio comunali di Viverone e Azeglio, si trova l'unica palafitta conosciuta nell'Italia nordoccidentale databile al 1550-1400 a.C. (fase Bronzo medio). È un ottimo esempio di struttura abitativa dell'età del Bronzo. Sono stati individuati circa 5 mila pali che formano alcune case di grandi dimensioni sviluppate in lunghezza e dei recinti da stacconate, organizzati in un insediamento di forma circolare di 70 metri di diametro, collegato alla terraferma da un sentiero, circondato da due palizzate. Nel sito sono stati trovati vari reperti in metallo (soprattutto spade, asce, spilloni e ornamenti femminili), testimoniando profondi contatti con la Germania meridionale e la Svizzera.

Il sito di Mercurago è noto agli archeologi sin dall'800. Vi si trova una delle prime palafitte scoperte in Europa a metà del XIX secolo e la prima studiata scientificamente in Italia negli anni a cavallo del 1860. È un sito di grande importanza per i reperti metallici, di legno, in particolare sono da segnalare tre ruote in legno, che mostrano l'abilità tecnologica raggiunta nella costruzione di carri da guerra e da trasporto, e di vetro, alcune



perline, tra le più antiche scoperte in Italia.

Queste palafitte restituiscono un'immagine precisa e dettagliata del mondo delle prime comunità agricole in Europa, della vita quotidiana dei nostri antenati, delle pratiche agricole, di allevamento di animali e di innovazioni tecnologiche. I reperti rinvenuti nei due siti sono conservati al Museo di Antichità di Torino e al Museo Archeologico di Arona.

Per l'Italia si tratta del 47° sito iscritto nel Patrimonio dell'Umanità. Per il Piemonte, come detto, si tratta del terzo sito, mentre è in fase di candidatura un quarto, quello dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero-Monferrato. E nel nostro territorio si sta lavorando per portare alla candidatura anche le Architetture moderne olivettiane di Ivrea e dintorni.

**Radio Proposta in tour per la Val d'Aosta**

AOSTA - "Arcobaleno" è un programma radiofonico trasmesso durante l'estate da *Radio Proposta in Blu* (della diocesi di Aosta) nel quale sono proposti collegamenti radiofonici, dirette esterne, interviste a sindaci e assessori in giro per la Vallée.

*Radio Proposta in Blu* ha valori e principi cristiani, e il suo scopo è quello di informare i cittadini su iniziative locali, approfondimenti e soprattutto eventi culturali. Lo staff è composto da due conduttori, un regista e da alcuni volontari che si avvalgono di una regia mobile: un furgone attrezzato con apparecchiature tecnologiche di ultima generazione. *Radio Proposta in Blu* è anche in "streaming": i programmi si possono ascoltare in diretta sul pc. Per info consultare il sito [www.radiopropostainblu.it](http://www.radiopropostainblu.it).

sara martinetti

**• versi sparsi**

CASCINETTE - Un omaggio di riconoscimento in margine ai festeggiamenti in onore di Giovanni Sanna e Silvano Sbizzera.

**Funi e funamboli**

E venne un uomo dalla voce di tuono Giovanni

a rammentarci la lezione d'oro ai villici di Sant'Isidoro:

la grezza fune del pozzo scava sfregando il più rozzo degli animi indurito

la Grazia non arretra nemmeno davanti alla pietra con l'umile assiduo esercizio del diaconale servizio.

E venne un Silvano dell'aria a destare la selva di funi della romita cella campanaria

cento gradini di ascesa e poi la tribauda a distesa

e lodi inni e canzoni al ritmo delle stagioni per l'auditorium del cielo:

tra i mortali che i piedi e le mani ha per ali. u.m.g.

**IVREA - 122 KM. TRA ANDATA, PERMANENZA, RITORNO****I ciclisti di 'Massa critica' presenti al bike pride torinese**

IVREA - Fa già caldo a Ivrea, nonostante il temporale notturno, la mattina di domenica 10 luglio alle 8,30. Ma il tandem con carrello e le altre biciclette sono pronte per la partenza. Non siamo molti, ma l'entusiasmo è alle stelle, e 50 km diventano un modo per stare insieme e raggiungere Torino, il Bike Pride e gli altri 5 mila ciclisti con cui pedaleremo nel pomeriggio. Appuntamento alle 15 al parco del Valentino, ma arriviamo con notevole anticipo, per fare il picnic sotto gli alberi e rinfrescarci un po' dopo la lunga pedalata sotto il sole.

Poi il via alle 15,30, corso Vittorio, corso Re Umberto, corso Einaudi, via Duca degli Abruzzi, corso Vinzaglio, via Cernaia, via Pietro Micca, piazza Castello, via Po e arrivo in piazza Vittorio dove, dopo gli



interventi degli organizzatori, l'assessore all'Ambiente di Torino promette il raddoppio delle piste ciclabili cittadine esistenti e il potenziamento del bike-sharing.

Un corteo colorato e festoso, biciclette di ogni tipo, tandem, abbigliamento che vanno dalla tenuta ciclistica classica al gonnellino hawaiano, bambini e adulti, anche qualche attempato e attempata ciclista che vuole ancora esserci, nonostante i capelli bianchi, campanelli, fiori, colori e diverse bandiere di paci-

fici NoTav. Il tandem con carrello e scritta "Massa critica Ivrea" attira l'attenzione sul nostro gruppo, dove spiccano le magliette arancioni.

È stata una giornata bellissima, un'esperienza da ripetere, mettersi sulla strada, bloccare, per una volta, il traffico delle auto e convincere chi ancora non ci crede che in bici è più bello, più divertente e fa bene alle nostre città, all'ambiente e all'uomo.

Noi l'abbiamo conclusa pedalando ancora da Torino a Ivrea. Quando sono arrivata a casa il contachilometri segnava 122 km. Stanca, ma felice. Appuntamento per pedalare ancora insieme: gli *epociclisti* di *Massa critica* si ritroveranno alle 18 del 29 luglio, a Ivrea, sotto la torre di santo Stefano.

g.b.

**Prosciutto contaminato?****• dalla parte del consumatore**

Una serie di lotti di prosciutto cotto affettato del marchio *Carrefour* devono essere ritirati dalla vendita perché risultano presentare problemi di contaminazione da listeria, microorganismo che può far contrarre infezioni alimentari. La listeria si trova molto diffusa in natura e negli alimenti, può essere riscontrata in carne e pesci crudi, latte crudo, formaggi, frutta, verdura e acqua. Anche i prodotti cotti durante la lavorazione possono subire la contaminazione.

Il prosciutto cotto in confezione da 150 grammi *Carrefour* che è stato ritirato

per primo fa parte di questo caso: esso aveva scadenza al 7 luglio, numero di lotto L 58114302, ma altre confezioni e lotti, riconosciuti a rischio contaminazione, nel caso siano stati acquistati prima del ritiro dagli scaffali potranno essere restituiti al punto vendita. Sono le confezioni di cotto affettato alta qualità alla brace da 150 gr. *Carrefour* da consumarsi di preferenza entro il 21 luglio lotto L 58115706, entro il 24 luglio lotto L 58116005, entro il 30 luglio lotto L 58116605. Lo stesso problema riguarda le confezioni di cotto affettato alta qualità

*Carrefour* da 150 gr. con scadenza 21 luglio lotto L 58115707, con scadenza 23 luglio lotto L 58115907, con scadenza 28 luglio lotto L 58116407.

L'infezione da listeria si manifesta con sintomi di febbre non elevata, e molto simili a quelli dell'influenza; può palesarsi a distanza da 3 fino a 21 giorni dall'assunzione di cibo contaminato. La malattia può diventare pericolosa per la donne in gravidanza, per i bambini, per gli anziani e per le persone con sistema immunitario indebolito.

marinella boita

**Il libro nero dello spreco in Italia**

Andrea SEGRÈ - Luca FALASCONI  
**IL LIBRO NERO DELLO SPRECO IN ITALIA: IL CIBO**  
Edizioni Ambiente

Da una parte ci sono un miliardo di persone che soffrono la fame, dall'altra immensi depositi di rifiuti e un inquinamento del pianeta a livelli sempre meno sostenibili, in mezzo un incredibile spreco, non soltanto di cibo, che crea enormi problemi umani, economici, sociali, ambientali.

Il libro curato da Andrea Segrè e Luca Falasconi affronta un tema trascurato: "lo testimonia l'assenza di tale argomento sia dalla letteratura specializzata sia dalle rilevazioni statistiche ufficiali". Eppure, soltanto in Italia, lungo l'intera catena alimentare, si producono più di venti milioni di tonnellate di "rifiuti" alimentari. Si comincia con il non raccolto: sugli alberi e nei campi per diversi motivi

rimane ciò che è cresciuto e maturato: la pezzatura non corrisponde a quella richiesta dal mercato, oppure porta i segni della grandine che non ne hanno mutato il valore alimentare ma soltanto quello estetico, oppure il costo del raccolto sarebbe inferiore al guadagno che produrrebbe la vendita. Si continua con lo spreco della catena di distribuzione con enormi quantità eccedenti e abbandonate come rifiuti, spesso fuori dalla raccolta differenziata. Infine, nei nostri frigoriferi e nelle nostre case, dove una politica pubblicitaria che istiga a comprare molto più di quanto serve, porta ad avanzi eccessivi e al problema dello smaltimento, con gravi problemi economici, politici e per l'ambiente.

*Last Minute Market* è una realtà imprenditoriale che ha come obiettivo quello di fornire servizi per la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari: fondata dagli autori di questo libro ha come primo obiettivo la raccolta di dati e la misurazione del fenomeno. Infatti, è soltanto conoscendo la dimensione dello spreco e i punti in cui si produce che si può tentare di intervenire per evitarlo. I dati e le tabelle che il libro propone offrono un quadro molto preoccupante, anche perché tiene conto di tutto quello che non è semplicemente il pomodoro lasciato a marcire nel campo o buttato dal negoziante a fine giornata ma tutto ciò che circonda questo spreco: per coltivare o per allevare sono necessarie risorse enormi che vengono sprecate, l'offerta eccessiva di prodotti crea problemi sanitari non soltanto per l'inquinamento e la riduzione delle risorse disponibili ma anche perché determina quel sovrappeso da cui è colpita una parte molto consistente della popolazione.

Ognuno di noi può aiutare, con comportamenti virtuosi, a evitare gli sprechi. Ma molto non dipende da noi ma da chi sta a monte della catena ali-

mentare. È per questo che è stata proposta, da docenti e studiosi di università di tutto il mondo, la "Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare", un atto che tende a mettere un freno allo spreco, perché si può consumare meno e meglio, per il bene di tutti.

Si può sottoscrivere la Dichiarazione all'indirizzo [www.lastminutemarket.it/medi\\_a\\_news/dichiarazione](http://www.lastminutemarket.it/medi_a_news/dichiarazione).

gabriella bona

**La catastrofa**

**LA CATASTRÒFA**  
Marcinelle 8.8.1956  
Editrice Sellerio

Il libro è uscito nel marzo di quest'anno, e i fatti narrati sono quelli accaduti in Belgio a 975 metri sotto terra. L'autore, Paolo Di Stefano, è un siciliano che si è preso a cuore l'emigrazione italiana già dal tempo del "... mamma mia dammi cento lire, che in America voglio andar...". Inducendo, oggi, i lettori a riflettere in senso contra-

**SULLO SCAFFALE**

rio sul nostro attuale fenomeno immigratorio.

La storia dei popoli, si sa, può avere necessità di suoi silenzi, per una somma di tempi per ricerche, o per opportunità ideologiche; ma Di Stefano, ben conoscendo i passati prodromi emigratori del nostro popolo - costituito massimamente da veneziani, abruzzesi, marchigiani, pugliesi, siciliani - ne tratteggia le sofferenze delle famiglie infrante nell'unità costitutiva, affettivo, lavorativa, e nell'ingiustizia del solitario vivere quotidiano dei suoi membri come vittime innocenti e non considerate fino al punto di essere sottomessa allo scherno - secondo i racconti dello scrittore - di un ministro belga, con le voci "voi italiani, siete solo capaci di venire a preparare chez nous (da noi)!". Ignominioso affronto



alla dignità dei nostri sentimenti, insiti nella sfera degli affetti, e uniti all'operosità indiscussa del nostro popolo; e anche affronto alla nostra voce "catastrofe", sostituita dalla malbiasciata "catastròfa", pessimo, italianizzato francesismo!

Dei 262 morti a 975 metri sotto terra, ben 136 - gli italiani - sono stati considerati alla stregua di scarti di popolazione, uomini-carbone inviati a Marcinelle privi di ogni garanzia di sicurezza... allo sbaraglio, dimenticati. Fu proprio così?... Il libro di Paolo Di Stefano fornirà al lettore ragguagli sull'impiego dei nostri connazionali nelle miniere belghe dal 1946 al 1964: 867, in totale, non fecero più ritorno, vivi, in Italia.

Cosa fu il "Bois du Cazier" di Marcinelle, se non allattante lusinga per famiglie mancanti di pane e lavoro, e alla fine solo insulto alla loro umana dignità?..

bruno gaida