

# *l'ExtraTerrestre*

La crisi climatica ha sconvolto la stagione delle fioriture delle piante e moltiplicato la diffusione dei pollini. Cresce il numero delle patologie respiratorie legate alle allergie. Nel mondo almeno 300 milioni di persone affette da asma bronchiale, ma il fenomeno è in forte aumento. In Europa ne soffre più del 20 per cento della popolazione. In Italia colpito il 10 per cento dei bambini sotto i 14 anni. L'allarme salute dell'Oms. Nelle città sotto accusa anche l'inquinamento **pagine 2,3**



ALIMENTAZIONE

**Per Nestlé il suo cibo non è salutare**

■ La multinazionale svizzera, smascherata dal *Financial Times* che ha pubblicato un report interno, ha dovuto ammettere che il 60% dei suoi prodotti non è sano. Sul banco degli imputati marchi simbolo le cui vendite corrispondono a metà del fatturato (84 miliardi di euro). **MARTA GATTI** **PAGINA 6**

Firab

**Il biodinamico nell'arcobaleno dell'agricoltura**

LUCA COLOMBO

È uno spazio protetto questo? Posso togliere gli occhiali scuri, oltre alla mascherina, ed evitare di ricorrere a pseudonimi? Scusatemi le cautele, ma tra le fattispecie che il Ddl Zan deve contemplare e tutelare c'è chi difende il diritto a esistere del biodinamico. Seppur nel gioco di specchi che rilancia – deformata – la gloria dei protagonisti mediatici del dibattito sulla liceità di un approccio alla produzione agricola, il biodinamico è divenuto nelle ultime settimane una vedette del corto circuito informativo tra pulpiti senatoriali o televisivi e difese d'ufficio, inevitabilmente identitarie. Qualcosa che, con gergo antico, sarebbe evocato come scontro tra 'opposti estremismi' che fa strame di buon senso ed equilibrio. Io piuttosto la metterei così: nell'agricoltura arcobaleno c'è posto per tutti quelli che quell'agricoltura (e quell'ambiente sociale ed ecologico in cui si innesta) non la violentino, non la segreghino, non si dedichino all'agricidio, non abbandonino il cibo lasciandolo orfano o privo di un no-

me, come ad esempio può accadere ai prodotti Ogm o di nuove tecnologie genetiche di cui si vuole omettere l'identità. In questa agricoltura arcobaleno sono benvenuti coloro che adottano approcci biologici e biodinamici, ma anche rigenerativi, agroecologici, sinergici, di permacoltura. A patto che dedichino veramente cura alla Casa, quell'Eco declinato in Ecologia ed Economia, piuttosto che appropriarsi di nomi suadenti per continuare a logorarne le fondamenta.

— segue a pagina 3 —

all'interno

**Aviaria** Il focolaio polacco che spaventa l'Europa

GIUDITTA PELLEGRINI **PAGINA 5**

**Navdanya** La Svizzera vota per eliminare i pesticidi

MANLIO MASUCCI **PAGINA 7**

**Slow Food** La piccola pesca sostenibile salva il mare

MUSCOGIURI, DADAMO **PAGINA 7**



**brevi&brevissime**

**CO2 da record nel mese di maggio**

La quantità di anidride carbonica nell'atmosfera ha raggiunto nel maggio 2021 il valore medio di 419 parti per milione, il più alto mai registrato negli ultimi 63 anni. Lo ha comunicato l'agenzia meteorologica e climatica statunitense (Noaa) di San Diego. Significa che ogni anno vengono rilasciate circa 40 miliardi di tonnellate di CO2. Un vero disastro.

**Basta soldi pubblici a chi fabbrica carne**

Alcuni rappresentanti di Greenpeace, in presidio al Ministero delle politiche forestali, sono stati ricevuti dal ministro Patuanelli. Sono andati a dirgli che «se la politica non aprirà gli occhi sulla necessità di superare il sistema intensivo di produzione di carne, ci attende un futuro ad alto rischio». I soldi della Pac, dice Greenpeace, devono andare alle produzioni ecologiche.

**L'Italia non fa nulla per le specie aliene**

L'Italia, con altri 17 paesi dell'Unione europea, non ha applicato correttamente le norme contro le specie aliene, le piante e gli animali esotici che invadono gli habitat diffondendosi a danno delle specie autoctone. Mancano piani di azione e strategie. Gli ecosistemi più a rischio sono quelli marini. L'Italia ha due mesi di tempo per rispondere alla lettera di richiamo.

**Il 19 e 20 giugno per il cicloturismo**

Sabato e domenica 19 e 20 giugno, su iniziativa di Fiab e Activelitaly, saranno giorni di iniziative in tutta Italia per celebrare il cicloturismo come forma di vacanza sostenibile (già nel 2020 ci sono stati 5 milioni di cicloturisti, con un giro d'affari tra 5 e 7 miliardi). Sui siti delle organizzazioni tutti i dettagli per partecipare a gite in bicicletta (con itinerari e prodotti tipici da assaggiare).

**A Milano non tutti amano l'Autosalone**

Fino a domenica nel centro di Milano - con tutti gli onori istituzionali - c'è l'Open-Air Motor Show, con decine di auto in esposizione lungo 3 km di vie pedonali. Per protestare contro la cultura dell'auto (smog, incidenti mortali, mobilità killer) decine di associazioni invitano a manifestarsi sabato 12 giugno per invitare a pensare un altro modo per spostarsi.

La produzione di pollini si decuplica ad ogni aumento di mezzo grado della temperatura. In Italia da una decina d'anni le prime allergie si verificano nel mese di gennaio.

Il 10-15% della popolazione mondiale soffre di allergia alle graminacee, e in alcune aree dell'Italia si arriva anche al 20-30% degli abitanti.

L'ambrosia, una pianta aliena, è già un'emergenza sanitaria nel nord Italia e nel centro Europa, visto che in alcune zone produce il 50% del polline.

Secondo la World Allergy Organization, a causa del polline almeno 300 milioni di persone nel mondo sono affette da asma bronchiale che richiede cure costanti.

**Complice il clima e l'inquinamento, le allergie da polline coinvolgono il 40% degli europei. L'Oms: «Entro il 2050 nel mondo ne soffrirà una persona su due»**

In Italia rispetto al 1950 è più che raddoppiata la popolazione che manifesta disturbi allergici.

I bambini sono i più colpiti: quasi il 10% di chi a meno di 14 anni soffre di sindrome asmatica e un 15-18% di rinite allergica.

# La crisi climatica moltiplica pollini e aggrava allergie

FRANCESCO BILOTTA

I disturbi allergenici rappresentano un importante problema di salute pubblica. In Italia rispetto al 1950 è più che raddoppiata la percentuale di popolazione che ne manifesta disturbi. Secondo i dati Istat le sindrome allergiche rappresentano la terza causa di malattie croniche e il 10% dei bambini sotto i 14 anni soffre di sindromi asmatiche. Secondo l'Oms le allergie da polline arrivano a coinvolgere in alcune aree dell'Europa più del 20% della popolazione. Main tutte le aree del pianeta le allergie risultano in forte crescita, soprattutto nelle aree urbane, dove pollini e inquinanti atmosferici si combinano e sommano i loro effetti. La *World Allergy Organization* stima in almeno 300 milioni il numero di persone che nel mondo è affetto da asma bronchiale causato da pollini e che necessità di trattamenti costanti, mentre altre centinaia di milioni presentano sintomi respiratori minori.

**AFFERMA L'ISPRA NEL SUO RECENTE RAPPORTO:**

«La produzione dei pollini e la loro concentrazione nell'aria sono legate ai cambiamenti climatici che influenzano l'inizio, la fine, la durata della stagione pollinica, l'intensità, la distribuzione spaziale». Era il 1979 quando fu indetta la prima conferenza mondiale sui cambiamenti climatici e gli scienziati si interrogavano sugli impatti negativi che potevano produrre le attività di natura antropica. In questi 40 anni si è assistito ad una accelerazione di tutti i processi, con un aumento della concentrazione di CO2 e un innalzamento della temperatura. L'ultimo rapporto IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*) conferma che il clima terrestre

si sta riscaldando e che la temperatura media è aumentata di 0,6°C nell'ultimo secolo. Questa variazione di temperatura ha determinato un aumento della biomassa vegetale e un considerevole incremento nella produzione di pollini.

**LASOCIETA' ITALIANA DI ALLERGOLOGIA E IMMUNOLOGIA** clinica in un suo documento afferma: «Il numero di persone che soffre di allergie è aumentato proporzionalmente con l'aumento delle temperature degli ultimi anni e con l'incremento dei pollini presenti nell'aria». Nadia Trobiani, biologa, in un recente seminario organizzato da Arpa Marche in collaborazione con l'Università Politecnica e l'Università di Camerino, ha messo in evidenza le correlazioni tra variabili climatiche e allergie, sostenendo che «la produzione di pollini si decuplica ad ogni aumento di mezzo grado della temperatura».

**I MODELLI CLIMATICI CHE SONO STATI ELABORATI** mostrano che la salute dell'uomo e il ciclo vitale delle piante sono messe in grave pericolo. La crisi climatica sta producendo gravi alterazioni sugli ecosistemi e i pollini svolgono un ruolo importante per comprendere i processi in atto. Il monitoraggio dei pollini è entrato da alcuni anni tra gli indicatori per il controllo di piante e salute umana. Le anomalie climatiche degli ultimi anni hanno spinto la

comunità scientifica ad osservare ancora di più il comportamento dei pollini e delle piante che li producono. Sono numerose le specie vegetali che liberano polline contenente proteine in grado di scatenare una reazione anomala del sistema immunitario. Si tratta soprattutto di piante anemofile, che utilizzano il vento per diffondere i loro pollini.

**C'E' UNA PIANTA AL CENTRO DELL'ATTENZIONE DI BOTANICI,**

climatologi, medici: l'ambrosia. Questa pianta rappresenta un punto di riferimento per comprendere come la colonizzazione del territorio da parte di specie allergeniche può minacciare la salute umana. Il «mal d'ambrosia» si sta diffondendo in tutta Europa, con i potenti pollini allergenici della pianta che provocano forti reazioni del sistema immunitario. Arrivata in Europa nel secondo dopoguerra, la pianta si è diffusa rapidamente grazie alle condizioni di clima sempre più caldo e umido. La sua presenza si è consolidata anno dopo anno in nord Italia, Francia, Austria, Ungheria, Serbia, Slovenia, Croazia, Slovacchia, Romania e ora punta decisamente su Regno Unito e Danimarca. In Canada e Stati Uniti l'ambrosia rappresenta da anni la più importante causa di allergie.

**NEL SUO RAPPORTO NAZIONALE L'ISPRA HA DESCRITTO** lo stato e l'andamento dei principali allergeni presenti in Italia dal 2003 al 2019 e la relazione tra pollini e salute nelle diverse aree del paese. Sono state individuate sette famiglie botaniche di rilevante interesse allergologico: Composite (ambrosia, artemisia), Betullacee (betulla, ontano, carpino, nocciolo), Cupressacee (cipresso, ginepro), Fagacee (faggio, leccio, cerro, castagno, quercia), Oleacee (olivo, frassino orniello), Graminacee (cereali e piante spontanee), Urticacee (parietaria). Dai dati emerge che gli inverni miti di questi ultimi anni hanno determinato un anticipo delle fioriture e della produzione dei pollini con la comparsa di allergie già a gennaio.

**INOLTRE, IN MOLTE ZONE LE FIORITURE ANTICIPATE** hanno «sincronizzato» la produzione dei pollini delle diverse famiglie vegetali, esponendo la popolazione a fenomeni di sensibilizzazione multipla. Anche l'introduzione in parchi e giardini di nuove piante ornamentali ha favorito una maggiore esposizione a pollini allergenici. Il carpino ne è un esempio. Dopo essere stato piantumato per la sua fitta chioma nelle aree pubbliche di molte città, ci si è accorti che un 10% della popolazione mostra sensibilità al suo polline. La gestione delle piante allergeniche in ambito urbano è un aspetto che non può essere trascurato. Ma c'è un altro elemento che va evidenziato: i cambiamenti climatici e i pesticidi stanno sconvolgendo i cicli vitali degli insetti impollinatori. Si può creare una situazione in cui ne traggono vantaggio le piante anemofile, quelle che producono i pollini allergizzanti, con un grave squilibrio ambientale e conseguenze sanitarie.

**OGNI PAESE HA SVILUPPATO UN RETE DI MONITORAGGIO** dei pollini. In Italia opera la rete *Poll net*, costituita da 70 centri e coordinata dall'*Associazione italiana di aerobiologia*. Per ciascuna delle sette aree climatiche in cui è suddivisa l'Italia viene fornito ogni giorno un calendario dei pollini con l'indicazione degli allergeni e della loro concentrazione, per ricavare informazioni sulla qualità dell'aria e attuare le misure di prevenzione e trattamento delle malattie allergiche.





— segue dalla prima —

## Firab Il biodinamico nell'arcobaleno dell'agricoltura

LUCA COLOMBO

**E**ppure, nel quadro delle regole codificate ci sono istituti – come quello matrimoniale – che lo Stato associa a diritti e doveri che nella loro interezza

non sono estendibili a chi fa famiglia o agricoltura fuori da quella celebrazione, *like it or not*.



L'Unione Europea, e di conseguenza il Parlamento italiano laddove si perfezionano la legge sull'agricoltura biologica giunta in ultima lettura alla Camera, accorda questi diritti e doveri all'agricoltura biologica e all'agricoltura biodinamica, qualora questa sia comunque inquadrata nella prima. Un po' co-

me l'istituto del matrimonio che è in primis, per lo Stato, un atto di formalizzazione civile, pur ammettendo che possa celebrarsi anche in sede religiosa.

Oddio, mi è scappato, così si entra nel periglioso campo ascientifico della devozione e della spiritualità. Qualcuno direbbe nell'esoterismo. Ma l'agricoltura è sempre stata intrisa di riti e tradizioni. E continua ad esserlo: poco prima del lockdown 2020, come avveniva anche gli anni precedenti, il giorno di Sant'Antonio Abate Coldiret-

ti e Associazione Italiana Allevatori hanno portato gli animali a Piazza San Pietro per la tradizionale benedizione. Si tratta di organizzazioni che godono di consistenti erogazioni pubbliche e di un ruolo di primo piano nella concertazione delle politiche agricole, ma nessuno ha gridato allo scandalo o esposto al pubblico ludibrio. Eppure, in punta di scienza, quella scienza che ha nella quantificazione dei fenomeni, nella loro analisi causale e nella determinazione degli effetti prevalenti un suo prin-

cipio istitutivo, la scala di questi eventi dovrebbe godere di attenzione prioritaria, per poi prestare interesse all'uso del corno di vacca di cui – curiosamente – si indagano i presupposti ma non i risultati.



Probabilmente ciò accade perché i fenomeni consolidati, così come i poteri, solleticano meno la curiosità scientifica e, non ultimo, perché non fanno notizia e non si guadagna ribalta. Anzi, quan-

do si affronta il potere, quello vero, c'è il rischio di rimetterci e quell'altrimenti vilipeso principio di precauzione ritorna sovrano.

L'agricoltura arcobaleno è un'agricoltura di impegno e di cura. Merita sostegno e attenzione. Quando iscritta nelle regole è poi quell'agricoltura resa ben riconoscibile da chi la esercita, da chi la garantisce e da chi decidesse di adottarla o sostenerla, è elemento di chiarezza e trasparenza. Magari valesse per tutti.

*\*Segretario generale Firab*



INTERVISTA A MARIO CANCIANI, ALLERGOLOGO ESPERTO DELL'APPARATO RESPIRATORIO

## «Per le cure ormai servono farmaci sempre più potenti»

FRANCESCO BILOTTA

**I**l dottor Mario Canciani, con riferimento agli studi più recenti, non ha dubbi: «Abbiamo la conferma che il cambiamento climatico fa la differenza anche nel campo delle allergie». Autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche e di una trentina di libri, si dedica da 40 anni allo studio e alla cura delle malattie allergiche e delle patologie dell'apparato respiratorio.

**I pollini sono diventati più aggressivi a causa dei cambiamenti climatici?**

Negli ultimi venti anni la stagione dei pollini si è allungata e, di conseguenza, dura più a lungo la stagione delle allergie, con i pazienti che soffrono di disturbi maggiori. Uno studio recente, pubblicato sulla rivista *Proceedings of the National Academy of Sciences*, basato sulle rilevazioni effettuate da 60 stazioni di monitoraggio sparse nel nord America, evidenzia che tra il 1990 e il 2018 la stagione dei pollini ha avuto un anticipo di 20 giorni e si è allungata di 10. Inoltre, nello stesso periodo, la quantità di polline è aumentata del 21%. Le maggiori variazioni si sono registrate a partire dal 2003. Tutto questo è la conseguenza dell'aumento della concentrazione di anidride carbonica nell'atmosfera e di temperature medie più elevate. Le piante stanno subendo un'alterazione del ciclo vegetativo con un allungamento dei periodi di pollinazione. Una dimostrazione rilevante di come il cambiamento climatico incide sulla salute delle persone, che si trovano più esposte alle allergie.

**Quali conseguenze ha questo aumento delle allergie respiratorie?**

In presenza di un allungamento della stagione dei pollini e un aumento della loro concentrazione nell'aria che respiriamo, diventa necessario un prolungamento delle cure e si devono utilizzare associazioni di più farmaci. Non riusciamo più a gestire i sintomi con un semplice antistaminico, ma bisogna ricorrere a farmaci sempre più potenti, soprattutto quando insorge asma bronchiale, la forma più pericolosa.

**Quali sono le fasce d'età più esposte?** Sono i bambini i più colpiti e si è anche ab-

bassata l'età media. Se un tempo i primi sintomi si manifestavano negli adolescenti, ora i problemi di allergia si presentano già a 7-8 anni. Nella maggior parte dei casi si manifesta una rinocongiuntivite, ma in un 10% si riscontrano forme asmatiche. Col passare degli anni i sintomi sono sempre più fastidiosi e diventa necessario ricorrere più spesso ai vaccini per controllare le reazioni, utilizzando anticorpi protettivi che impediscono agli anticorpi dell'allergia di agire.

**Allergici si nasce o si diventa?**

Si nasce. C'è la predisposizione dell'organismo a reagire nei confronti di alcune sostanze. L'allergia si trasmette con lo stesso meccanismo del colore degli occhi. Si tratta di un carattere autosomico recessivo. Già alla nascita c'è qualche segnale che indica che nel bambino può comparire l'allergia. Essendo un carattere recessivo può saltare 1-2 generazioni e ripresentarsi successivamente.

**Quali sono le famiglie vegetali che preoccupano di più per i pollini?**

Al nord e centro Italia sono le graminacee, che si fanno particolarmente sentire nel periodo aprile-giugno e con una coda nelle prime due settimane di settembre. Al sud e in Liguria è la parietaria a dare problemi per la maggior parte dell'anno. E poi c'è l'emergenza ambrosia. Questa pianta, arrivata in Europa col Piano Marshall (i suoi pollini si trovavano nel tessuto dei sacchi di juta che contenevano le derrate alimentari), ha trovato un ambiente favorevole nelle le colline del nord Italia, colonizzando vasti territori, per poi estendersi ad alcune aree del centro Europa. Si tratta di una pianta molto infestante, difficile da arrestare per-

**«Tra il 1990 e il 2018 la stagione dei pollini ha avuto un anticipo di 20 giorni e si allungata di 10, e nello stesso periodo la quantità di polline è aumentata del 20%»**

ché non ha nemici naturali, con un polline aggressivo che causa nel 10% dei casi forme anche gravi di asma bronchiale.

**Cosa ci può dire sulle reazioni crociate tra pollini e alimenti?**

La frutta e la verdura hanno comunanze con i pollini. Nei periodi di massima esposizione ai pollini è necessario avere alcuni accorgimenti alimentari. Chi è allergico alle graminacee ha spesso problemi col pomodoro, ma anche con melone, anguria, arance, kiwi, pesche. Chi manifesta allergia alle betulle può avere problemi con mele, pere, albicocche, banane. Non si tratta di vere e proprie allergie, ma di sindrome orali-allergiche. In alcuni casi è possibile trattare gli alimenti per favorire la degradazione degli allergeni.

**In che misura l'inquinamento atmosferico aggrava le allergie da polline?**

I pollini si legano agli inquinanti (polveri sottili, ossidi di azoto e zolfo) e diventano dei super allergeni. E' nelle città inquinate che i pollini allergizzanti manifestano una maggiore aggressività. I contadini, pur vivendo a contatto diretto con la vegetazione, respirano in genere aria più pulita e hanno meno problemi. Come *Associazione di medici per l'ambiente* abbiamo partecipato a un gruppo di lavoro che ha rilevato per due anni le concentrazioni di pollini e inquinanti atmosferici in sei città europee. Abbiamo rilevato che queste miscele di pollini, gas e polveri sono una grave minaccia per la salute. I super allergeni rappresentano uno degli ambiti di maggiore impegno nel campo dell'allergologia e delle malattie respiratorie. Per questo il monitoraggio aerobiologico è strumento fondamentale per valutare la qualità dell'aria.

**Si è cercata una relazione tra l'elevata mortalità da Covid 19 in pianura Padana e l'inquinamento atmosferico.**

I dati sono contrastanti, anche se alcuni ricercatori hanno trovato una correlazione. Sicuramente l'inquinamento atmosferico è responsabile del 30% di infarti, ictus ed emorragie cerebrali. Sono 100 mila le persone che ogni anno in Italia muoiono prematuramente a causa dell'inquinamento. Più o meno lo stesso numero del Covid, ma questo succede da 30 anni e non fa scalpore, passa sotto silenzio.







# GLI ANTIBIOTICI BEFFATI DAI BATTERI

*L'Oms: nel 2050 dieci milioni di morti per la resistenza ai farmaci. Fabrizio Agnoletti, direttore del Dipartimento di patologia animale all'Istituto zooprofilattico delle Venezie, accusa gli allevamenti: lì nascono i batteri*

GIORGIO VINCENZI

**D**urante la recente Giornata europea degli antibiotici, è stato lanciato un messaggio preoccupante: la resistenza agli antibiotici rappresenta una delle minacce più temibili per la salute pubblica. E i dati lo confermano. Nel 2050, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, ci saranno dieci milioni di morti nel mondo, soprattutto in Africa, a causa della resistenza agli antibiotici. Nella sola Unione europea ogni anno i decessi sono circa 30 mila. Numeri preoccupanti dovuti all'aumento delle infezioni da batteri che gli antibiotici non riescono più a curare.

Quali sono le cause di questo fenomeno? Secondo gli esperti vanno ricercate nell'utilizzo massiccio di questi farmaci, anche negli ospedali, e spesso autoprescritti senza sentire il medico, ma anche nel loro impiego negli allevamenti, specie quelli intensivi, che creano resistenza che può essere trasmessa all'uomo con il contatto diretto o attraverso la carne. «Quando un animale assume antibiotici, i batteri sensibili vengono uccisi o inibiti, mentre quelli resistenti sopravvivono o addirittura, venendo meno la competizione con altre specie, possono velocemente moltiplicarsi. Negli allevamenti intensivi - spiega Fabrizio Agnoletti, Direttore del Dipartimento di patologia animale e sanità pubblica dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie - il numero elevato di capi presenti consente l'espansione dei cloni batterici resistenti. In queste situazioni potranno essere colonizzati molti animali rendendo possibile il passaggio all'uomo attraverso il contatto diretto con gli animali, come per esempio durante la mungitura di bovini portatori di stafilococco aureo meticillino resistente, o tramite il contatto con le superfici degli ambienti di allevamento, dove si depositano polvere e batteri, o anche semplicemente inalando l'aria e il pulviscolo in essa disperso. E ancora: «La contami-

nazione, successivamente, potrà essere trasmessa alle persone con cui si ha un contatto stretto. Questa colonizzazione, tuttavia, non dà sempre luogo a un'infezione e può essere del tutto asintomatica. Il passaggio di batteri resistenti agli antibiotici può avvenire anche attraverso il consumo di alimenti di origine animale, come la carne. Ed è per questo motivo che è importante che nelle cucine vi sia sempre attenzione all'igiene. Servono poche e semplici attenzioni, per esempio un lavaggio accurato dei coltelli usati per il sezionamento dei prodotti, una corretta cottura della carne e una corretta conservazione dei cibi già preparati, per ridurre drasticamente il rischio microbiologico».

**Agnoletti, ci sono dei batteri del genere salmonella resistenti agli antibiotici che sono presenti in più specie animali. Questo è preoccupante.**

Le ricerche che abbiamo condotto, e che stiamo ancora conducendo all'interno dell'Istituto dove lavoro, evidenziano come alcuni batteri multiresistenti agli antibiotici isolati negli animali - come per esempio *Escherichia coli*, *Acinetobacter baumannii*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* - siano in realtà diversi rispetto a quelli isolati nell'uomo. Questo non vuol dire, ovviamente, che non sia possibile la trasmissione di batteri resistenti dagli animali all'uomo, ma semplicemente che questa possibilità è stata forse sopravvalutata in passato. Sicuramente questa trasmissione è tanto più facile quanto più stretto è il contatto uomo-animale, come può accadere, per esempio, fra un cane e il suo proprietario o fra un allevatore e i suoi animali. Per tornare alla salmonella è nota la possibilità che l'infezione umana derivi da un consumo di alimenti di origine animale e per questo motivo sono in atto importanti piani di controllo ed eradicazione. Va però tenuto presente che i batteri multiresistenti che creano maggiori preoccupazioni in medicina umana sono altri e, generalmente, non originano dagli animali.

**Quasi il 70% degli antibiotici venduti nel nostro Paese è destinato agli allevamenti e l'Italia ha la maglia nera nell'Unione**



*In Italia si è lavorato moltissimo per ridurre l'uso degli antibiotici negli allevamenti*



In Italia, circa il 70% degli antibiotici venduti (compresi quelli a consumo umano) è destinato agli animali.



L'Italia è il terzo maggiore utilizzatore di antibiotici negli animali da allevamento in Europa.

foto di Ansa

**europea per prevalenza di batteri antibiotico resistenti...**

Entrambe le osservazioni sono vere. In Italia si concentra il 30% dei decessi umani causati da infezioni sostenute da microrganismi multiresistenti, complessivamente stimati, a livello europeo, in alcune decine di migliaia di casi l'anno. Di queste mortalità, tuttavia, la maggior parte è imputabile a microrganismi non rilevanti in ambito veterinario e resistenti ad antibiotici non utilizzati negli allevamenti a causa del loro elevato costo, come per esempio i carbapenemi. In realtà, anche alla luce dei risultati delle ricerche finora condotte, ritengo che il contributo del mondo animale a queste morti sia limitato. Ricordo che in ambito zootecnico, ove si presta molta attenzione al fattore economico, si usano prevalentemente antibiotici datati, che hanno perso interesse per la terapia umana, quali le tetraciclina o i sulfamidici. È poi importante sapere che negli ultimi anni in Italia si è lavorato moltissimo per ridurre l'uso degli antibiotici negli allevamenti. Un'indagine dell'Agenzia europea del farmaco ha rilevato nel 2017 un calo del 42 per cento dei consumi di antibiotici

per uso veterinario rispetto al 2010 e da allora il trend di diminuzione non si è arrestato. Nel caso della colistina, antibiotico di fondamentale importanza per la terapia delle infezioni umane da batteri multiresistenti, la riduzione è stata addirittura del 93%. Si tratta di dati importanti che infondono fiducia sul fatto che l'Italia, su questi temi, possa recuperare il ritardo accumulato rispetto ai Paesi del Nord Europa.

**C'è chi sostiene che gli antibiotici non sempre vengono utilizzati solo per curare gli animali, ma anche per accrescere velocemente il loro peso. Le risulta?**

Non posso concordare con questa affermazione. In passato gli allevamenti di animali da carne hanno utilizzato alcuni antibiotici sfruttando il loro effetto auxinico, ovvero la loro capacità di stimolare l'accrescimento corporeo. La ricerca ha tuttavia evidenziato che questa modalità di utilizzo degli antibiotici determinava l'incremento delle resistenze batteriche anche nell'uomo. A seguito di questa evidenza, già da 15 anni, l'uso degli antibiotici per stimolare l'accrescimento corporeo degli animali è tassativamente vietato in tutta Europa. Purtroppo questa scelta non è stata universalmente condivisa e vi sono numerosi Paesi nel mondo dove il loro utilizzo è ancora consentito, come per esempio gli Stati Uniti, il Canada o il Brasile.

**Altro punto è l'inquinamento dell'ambiente attraverso i liquami di animali trattati con antibiotici. Quanto è reale tale preoccupazione?**

Ovviamente ogni attività umana o zootecnica impatta sull'ambiente; per esempio sappiamo bene che nell'acqua dei fiumi che attraversano le nostre città è possibile ritrovare residui di ogni tipo di farmaco oltre che di droghe. Lo stesso concetto vale per gli animali. Gli antibiotici somministrati negli allevamenti vengono metabolizzati, ma piccole quantità farmacologicamente attive possono essere eliminate con le urine o con le feci. La maturazione dei liquami nelle vasche di raccolta consente di ridurre questo problema, così come quello dei batteri resistenti agli antibiotici, che, analogamente ai farmaci, ritroviamo nei liquami usati per la fertilizzazione dei campi. Tuttavia, non è ancora ben chiaro ai ricercatori quale sia il reale peso di questo fenomeno nella diffusione della resistenza batterica nell'uomo o negli animali.

**Cosa si sta facendo per ridurre l'utilizzo degli antibiotici negli allevamenti?**

Si sta facendo molto, anche perché ormai i produttori subiscono un'evidente pressione per limitare l'impiego di antibiotici sia da parte dei consumatori che dalla stessa grande distribuzione che ritira i loro prodotti. Già dall'anno scorso, poi, è entrata in funzione la ricetta elettronica veterinaria che permette di tracciare i consumi dei farmaci veterinari con grande precisione. Inoltre, è stato emanato dal Ministero della Salute il Piano nazionale di contrasto della antimicrobico-resistenza che pone obiettivi di riduzione dei consumi degli antibiotici, sia per i farmaci destinati all'uomo che per quelli veterinari. In pochi anni ho potuto osservare un cambiamento dello scenario che definirei epocale. Ovviamente c'è ancora molto lavoro da fare.



# In Polonia il «focolaio» è intensivo

GIUDITTA PELLEGRINI

**L'**abbattimento di 175.000 tacchini ordinato in questi giorni negli allevamenti intensivi in Polonia è l'ennesimo tentativo di arginare i 300 focolai scoppiati nel paese da febbraio per il diffondersi dell'influenza aviaria ad alta patogenicità (Hpai), per cui - nonostante la difficoltà a reperire dati certi - si stima siano già stati uccisi circa 20 milioni di avicoli destinati alla produzione di carne e uova.

**IL VIRUS, RINTRACCIATO GIÀ DA MAGGIO** del 2020 in alcune specie di uccelli selvatici tra Russia occidentale e Kazakistan, zone interessate dal passaggio migratorio, aveva destato l'allerta dell'Unione Europea, ma, nonostante l'adozione delle misure previste, l'ondata non è stata scongiurata. Con circa 22 milioni di capi positivi in 28 Stati, l'infezione, che ha colpito severamente anche altri Paesi, come Germania e Svezia, (in Italia sono stati riscontrati 102 casi da gennaio, secondo i dati divulgati dal referente europeo Izsve, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie) è stata definita dall'Efsa nel suo *report* come «una delle più estese e devastanti epidemie di Hpai mai avvenuta in Europa».

**LA CONTAGIOSITÀ DELL'INFLUENZA** aviaria, di cui si conoscono 16 diversi genotipi, è portata da virus influenzali di tipo A che, sebbene attacchiscano molto più facilmente sui volatili, spesso con conseguenze gravi, incluso il decesso, sono in grado di mutare e adattarsi, trasmettendosi anche nei mammiferi e negli umani. Il salto di specie è avvenuto in questi giorni in un uomo di 41 anni della provincia cinese dello Jiangsu, che il 28 maggio è stato diagnosticato come il primo caso di positività al ceppo H10N3.

**SEBBENE IL QUADRO CLINICO** non sia preoccupante, il caso ha destato l'allarme delle autorità sanitarie, comprensibilmente, vista la pandemia da Covid 19 non ancora risolta. E se da una parte l'Oms ha rassicurato riguardo all'apparente scarsa capacità del virus di diffondersi tra umani, catalogando il rischio di infezione come molto basso, come già nel dicembre del 2020 - quando due lavoratori dell'industria del pollame erano risultati positivi al ceppo A(H5N8) in Russia - ha espresso la necessità di monitorare la situazione, ricordando, con le parole del dottor Richard Pebody, capo del team europeo che si occupa di virus ad alta patogenicità, come «la salute animale e umana siano interconnesse e dipendenti l'una dall'altra».

**IL PASSAGGIO TRA SELVATICI E DOMESTICI** è avvenuto rapidamente soprattutto nei luoghi in cui gli animali sono più a stretto contatto, come gli allevamenti intensivi di oche per la produzione di *foie gras* nel Sud della Francia, o in Polonia, che con 1600 impianti che ospitano fino a 50 mila capi ciascuno è il principale esportatore di pollame in Europa. I veterinari governativi polacchi hanno da subito chiesto alle autorità di fare in modo che venga garantito più spazio tra gli avicoli come misura di sicurezza, ma a por-

tare attenzione sulla gravità del quadro è stata Greenpeace, denunciando ancora una volta, a livello internazionale e locale, come le condizioni malsane degli allevamenti intensivi siano l'ambiente ideale per la zoonosi. «Se non riduciamo il numero degli animali allevati negli impianti, possiamo mettere in campo tutte le soluzioni tecnologiche che vogliamo, ma non saranno sufficienti», spiega Federica Ferrario, della Campagna Agricoltura di Greenpeace Italia.

**IL MODELLO DI ALLEVAMENTO** industriale è uno dei principali *driver* di distruzione di biodiversità, deforestazione e cambio d'uso del suolo, che, da un lato richiede sempre nuove monoculture per la produzione di mangimi e dall'altro, andando a posizionare le proprie strutture sempre più a ridosso delle aree ad alta biodiversità, ovviamente aumenta il rischio di trasmissione e di *spillover*. E' un concetto che la scienza espone da tempo, ma che tendiamo ancora non prendere in adeguata considerazione».

**GREENPEACE HA DA POCO LANCIATO** la campagna di raccolta firme *Fermiamo l'industria dei virus*, per sensibilizzare l'opinione pubblica sul nesso fra epidemie e gestione degli animali, da cui provengono il 70% delle malattie infettive emergenti, come sars, ebola, influenza suina e aviaria e fare pressione sui governi perché avvenga un cambio radicale nella produzione della carne. L'associazione ha messo in luce l'insostenibilità degli allevamenti intensivi, responsabili di gran parte delle emissioni di gas serra (il 14%, cui si somma il 24% dall'agricoltura industriale per coltivare mangimi, al quale scopo è utilizzato il 60% delle terre comunitarie) e produttori di grandi quantità di liquami e di inquinamento da polveri sottili, che alcuni studi hanno correlato al peggioramento delle condizioni in caso di Covid19.

**COMESTAMO MOSTRANDO ANCHE** la diffusione dell'avaria in corso, gli animali ammassati negli allevamenti, che in molti paesi sconfinano nelle aree selvatiche, possono facilmente veicolare nuovi patogeni anche a causa della fragilità del loro sistema immunitario, messo a dura prova da condizioni di vita non naturali e affidato a grandi quantità di medicinali.

**NONOSTANTE TUTTO QUESTO** secondo Greenpeace le discussioni sulla nuova Pac, con la quale si continua a destinare una fetta prioritaria di finanziamenti a un sistema legato alla produzione intensiva di carne, non lasciano ancora intravedere quel cambio di rotta necessario per una vera transizione ecologica. L'organizzazione chiede invece che i fondi pubblici siano destinati a politiche che permettano l'abbattimento del 70% del consumo di carne e latticini entro il 2030; alla tracciabilità delle filiere con etichette trasparenti e a sostenere allevamenti che rispettino la fertilità del suolo, la riduzione di gas serra e il benessere animale come condizione necessaria per poter vivere in un pianeta sano.

**La febbre aviaria colpisce gli allevamenti in Europa. Uccisi milioni di avicoli destinati alla produzione di carne e uova. In Polonia abbattuti altri 175 mila tacchini. 300 focolai attivi**



## IL PERCORSO DELL'EMILIA ROMAGNA

### Se finisce l'era delle gabbie negli allevamenti

GIUDITTA PELLEGRINI

■ La risoluzione che inaugura politiche e strumenti per il graduale abbandono delle gabbie negli allevamenti, approvata il 4 maggio dalla Commissione Politiche Economiche dell'Assemblea legislativa dell'Emilia-Romagna, è stata salutata come un importante passo dalle associazioni che si occupano di benessere animale.

**LA GIUNTA SI E' IMPEGNATA** a incoraggiare il governo affinché siano attivate le misure per una ridefinizione degli spazi e delle modalità di allevamento attraverso la Conferenza Stato-Regioni; a promuovere il coinvolgimento di allevatori e consumatori, favorendo comportamenti consapevoli e istituendo tavoli di lavoro regionali specie per specie. Promosso da Silvia Zamboni di Europa Verde come prima firmataria, il percorso ha fatto da apripista per l'adozione della mozione da parte di altre regioni quali l'Abruzzo e ha preso forma a partire dalla campagna *End the Cage Age*, con cui 170 associazioni europee hanno chiesto di mettere fine all'uso delle gabbie negli allevamenti intensivi.

**LA CAMPAGNA E' STATA INCENTRATA** sulla petizione dell'Iniziativa dei Cittadini Europei (Ice), che ha permesso di raccogliere un milione e 400 mila firme e che ora è al vaglio della Commissione Europea. «Pensiamo che le risoluzioni approvate dalle Regioni rappresentino un segnale molto positivo, perché raccolgono l'istanza dei cittadini per allevamenti più rispettosi. E' eticamente inaccettabile che tanti animali siano sottoposti a trattamenti atroci, nonostante ci siano delle alternative percorribili. Veglieremo affinché le giunte rispettino il dettato di queste risoluzioni e avvenga un cambio fondamentale per dare una vita degna

a milioni di animali, mentre attendiamo che la Commissione si esprima favorevolmente in merito alla richiesta dei cittadini», ha commentato Annamaria Pisapia, direttrice di *Compassion in World Farming* (Ciwf) Italia, associazione che si occupa di mettere fine all'allevamento intensivo e membro del comitato iniziatore della Ice. La Onlus riporta che in Europa sono circa 300 milioni gli animali confinati in gabbie ogni anno (45 milioni in Italia), la cui intera esistenza si svolge in spazi minuscoli, con una limitazione della libertà che non permette loro di esprimere i più basilari comportamenti naturali e di espletare le normali funzioni.

**TOGLIERE L'USO DELLE GABBIE**, pensate proprio per stipare più animali possibili in uno spazio ristretto, comporterà un naturale aumento delle aree vivibili e di conseguenza la diminuzione del numero dei capi allevati, rivelando la scelta come fondamentale anche a livello sanitario. «Finché non capiamo che ammassare decine di migliaia di animali in spazi ristretti è una bomba a orologeria avremo sempre una nuova pandemia dietro l'angolo - fa notare ancora Pisapia - dobbiamo cambiare il nostro modo di mangiare e di allevare; rispettare i cicli naturali e la fisiologia degli animali, che non possono essere usati come macchine, soprattutto ora che sappiamo quanto le conseguenze possano essere dannose per noi e per l'ambiente».

**Dopo una campagna europea che ha raccolto 1 milione e 400 mila firme l'Italia ridefinisce gli spazi per il benessere animale**



Con circa 22 milioni di capi positivi in 28 stati europei, l'infezione per l'Efsa è «una delle più estese e devastanti».



In Italia sono già stati rilevati 102 casi da gennaio (dati Izsve). I paesi più colpiti per ora sono la Svezia e la Germania.

**Allevamento intensivo** foto di Ansa



# Per la Nestlé i suoi prodotti non sono sani

## La Kellogg's (Usa) al contrattacco

La guerra commerciale planetaria sul cibo industriale si combatte all'insegna del «meno». La multinazionale statunitense Kellogg's ha annunciato che ci sarà meno zucchero e meno sale nei cereali per la colazione dei bambini venduti in Europa (-10% di sale e -20% di sale). In questo modo, spiega l'azienda, tutti i marchi di cereali per bambini potranno vantare un'etichettatura Nutri-Score con la lettea A o B. Ai rivali della Nestlé la prossima mossa...

## In Inghilterra menù contro le calorie



In Inghilterra due adulti su tre sono in sovrappeso o con problemi di obesità (e un bambino su tre alla fine delle elementari). Per questo, ha spiegato il ministro della Salute, nel 2022 ristoranti e grandi aziende (con 250 dipendenti) dovranno evidenziare sui menù le informazioni sulle calorie dei cibi e delle bevande. Le patologie correlate al sovrappeso in Inghilterra pesano per 6,1 miliardi di sterline sul sistema sanitario.

MARTA GATTI

Chi di noi da bambino non ha messo, almeno una volta, il Nesquik nel latte? Chi di noi non ha mai mangiato uno snack o una caramella della Nestlé? Solo in Italia il gigante alimentare svizzero è proprietario di decine di marchi: dalle acque minerali alle bibite per aperitivi, dalla polvere di cacao ai cereali della prima colazione, dalla pasta ai cioccolatini. Difficile trovare qualcuno che non si sia imbattuto in un prodotto Nestlé. Eppure, più del 60% dei suoi prodotti non raggiunge gli standard per poter essere definito sano. A dirlo è un report interno alla multinazionale, reso noto a fine maggio dal *Financial Times*. Nella presentazione, circolata tra gli alti dirigenti della Nestlé, si legge che «alcune categorie e alcuni prodotti non saranno mai salutari», indipendentemente dai tentativi di rinnovamento.

IL REPORT PRENDE COME RIFERIMENTO IL SISTEMA di valutazione utilizzato in Australia per indicare quanto i cibi e le bevande siano sani. Il modello va da un minimo di mezza stella fino ad un massimo di cinque. Per raggiungere la sufficienza è necessario superare la soglia di 3,5. È un sistema volontario di etichettatura che permette al consumatore di valutare il profilo nutrizionale dell'alimento e di confrontare facilmente diversi marchi. Più stelle ci sono sulla confezione più il prodotto è sano. L'algoritmo che definisce il numero di stelle per ogni alimento tiene conto delle componenti considerate più pericolose per la nostra salute: la quantità di zuccheri, di sale e di grassi saturi. Gli elementi che diminuiscono i rischi per l'organismo sono, invece: frutta e verdura, legumi, fibre e proteine. Il sistema australiano viene riconosciuto a livello internazionale da soggetti indipendenti come la *Access to Nutrition Foundation*. L'organizzazione con sede in Olanda fornisce strumenti e analisi per incoraggiare le aziende a produrre cibo sano e nutriente.

NELLA PRESENTAZIONE INTERNA, DIFFUSA dal *Financial Times*, solo il 37% (calcolo fatto in base ai ricavi) dei cibi e delle bevande Nestlé ha raggiunto un rating sufficiente, superando le tre stelle e mezzo. Dalla lista dei prodotti analizzati nel rapporto sono stati esclusi: il cibo per animali, i prodotti per neonati e quelli per i bisogni medici speciali. In poche parole: la maggior parte dei prodotti considerati nell'analisi non raggiunge la soglia per cui può essere definito salutare, basandosi su standard indipendenti. Non arrivano al target: il 70% circa dei cibi, il 96% delle bevande escluso il caffè puro e il 99% dei dolciumi e dei gelati. Arrivano, invece, alla sufficienza l'82% delle acque e il 60% dei latticini. I dati presi in considera-



Composizione di merendine in silicone

zione corrispondono alla metà dei ricavi annui della Nestlé che, in totale, sono pari a circa 92 miliardi di franchi svizzeri, 84 miliardi di euro.

NONOSTANTE I MIGLIORAMENTI SIGNIFICATIVI, si legge nella presentazione, «il nostro portfolio è ancora sottoperformante rispetto alle definizioni di salute, in un contesto in cui la pressione regolatoria e l'attenzione dei consumatori è in forte crescita». La risposta all'articolo è arrivata qualche giorno dopo la sua pubblicazione, dunque non ci sono smentite. Nella replica la multinazionale ha sottolineato il fatto che i prodotti presi in esame rappresentano solo la metà del portafoglio. La multinazionale svizzera ha anche annunciato un progetto di aggiornamento complessivo degli standard nutrizionali, attra-

**La multinazionale svizzera, smascherata dal Financial Times che ha pubblicato un report interno, ammette che il 60% dei suoi prodotti fa male alla salute**

verso la Nestlé Nutritional Foundation, «per assicurarsi che i prodotti aiutino a raggiungere i bisogni nutrizionali e supportino una dieta bilanciata». Come? «Per esempio - dicono - abbiamo ridotto lo zucchero e il sale in modo significativo negli scorsi 20 anni, intorno al 14-15% solo negli ultimi 7».

«GOOD FOOD, GOOD LIFE» E' IL MOTTO che accompagna il gruppo. Eppure, la presentazione interna riporta esempi di alcuni prodotti che difficilmente potranno essere sani se non cambiando la loro composizione. Uno degli alimenti citati è la pizza surgelata *Croissant crust three meat* della DiGiorno, commercializzata negli Stati Uniti, contenente il 40% del fabbisogno giornaliero di sale. Il Nesquik al gusto fragola venduto negli Usa, poi, contiene 14 g di zucchero nella porzione consigliata di 2 cucchiaini (pari a 14 g). Praticamente solo zucchero, se si escludono coloranti e aromi. Il prodotto sulla confezione riporta la dicitura: *For healthy Growth & Development*, per una crescita e uno sviluppo sani.

ANCHE UTILIZZANDO IL SISTEMA NUTRI-SCORE (o etichetta a semaforo), il modello di etichettatura sviluppato in Francia e diffuso in altri paesi (Belgio, Paesi Bassi, Spagna, Lussemburgo, Svizzera e Germania), alcuni prodotti Nestlé non raggiungono la sufficienza. Il sistema utilizza una scala di colori dal verde al rosso e lettere dalla A alla E. Alla bibita all'arancia *San Pellegrino* assegna una E, il valore più basso nella scala. Su 100ml di prodotto può contenere 10 g di zuccheri. In Francia, dove il sistema Nutri-Score è applicato, i prodotti *Kit-Kat* vengono valutati con una E mentre arrivano a C i cereali per la colazione dei più piccoli, solo perché gli zuccheri vengono compensati da fibre e proteine.

MENO ZUCCHERO, MENO ATTRATTIVA? I tentativi di mantenere il gusto originale riducendo la quantità di zucchero non sempre hanno funzionato. Ne è un esempio l'innovazione della barretta Nestlé di cioccolato bianco *Milkybar*, nella sua versione *Wowsumes*. La nuova edizione della nota barretta era stata lanciata nel 2018 come innovativa: 30% in meno di zuccheri. Apparsa nel Regno Unito e in Irlanda è stata abbandonata dopo due anni perché le vendite sarebbero state deludenti. Dalla barretta originale, che in 100 gr di prodotto conteneva 52,5g di zuccheri, si passa alla versione con 36,6g, la quantità di grassi saturi cambia poco e vengono aggiunte fibre che non c'erano. Adesso Nestlé punta anche su prodotti come «hamburger» vegano o «latte» a base di piselli ma il processo più delicato è quello che coinvolge i suoi cavalli di battaglia: gusti consolidati come il Nesquik. Per migliorare il rating nutrizionale si aggiungono fibre e vitamine e si riducono gli zuccheri ma, in fondo, è la scelta consapevole del consumatore a fare la differenza.

## SCENZI EDILIZI

## Ecologisti contro il mega-molo sull'isola di Santo Stefano

■ Ambientalisti sul piede di guerra per il progetto di un mega-molo sull'isola di Santo Stefano, due chilometri a est di Ventotene tra Campania e Lazio. L'isola, appena 500 metri di diametro e riserva ambientale protetta, è disabitata ed è nota per il carcere borbonico che durante il fascismo ha ospitato numerosi dissidenti, tra i quali Sandro Pertini e Umberto Terracini, e prima ancora l'anarchico Gaetano Bresci. Proprio nel progetto di ristrutturazione della vecchia struttura è stato incluso un molo di 25 metri di lunghezza e 2,5 metri di altezza sul livello del mare, a pochi metri dalla foresta di Posidonia e dell'area protetta.

Per fermare l'opera, conside-

rata inutile e con un pesante impatto ambientale, un gruppo di ecologisti e frequentatori dell'isola ha lanciato un appello alla Commissaria per il recupero del carcere Silvia Costa e

al ministro della Transizione ecologica Roberto Cingolani.

Gli ambientalisti chiedono di «evitare che venga realizzato un molo in un'area marina protetta» e propongono in al-



L'isola di Santo Stefano, sulla sommità è visibile il carcere borbonico

ternativa «approdi leggeri più rispettosi dell'ambiente e meno impattanti sull'ecosistema straordinario e intaccato di Santo Stefano».

«È innovativo un molo in calcestruzzo armato, tecnicamente identico a quello costruito a Ventotene decine di anni fa, e che negli anni ha subito ingenti danni a causa del violento moto ondoso invernale? Dov'è la sostenibilità ambientale, se si continuano a preferire grandi opere inutili e dannose a soluzioni leggere?» si chiedono i promotori dell'appello al governo.

Il progetto del molo è in fase di Valutazione d'impatto ambientale da parte del Ministero della transizione ecologica. I tecnici di Invitalia hanno scartato l'ipotesi a minore impatto ambientale presentata dagli ecologisti e denominata «Alternativa Zero».







# RESPIRARE È UN DIRITTO

LUCA MARTINELLI

La respirazione non è solo un atto biologico e rivendicare il «diritto di respirare» obbliga a prendere atto che prima del Covid «l'umanità era già minacciata di soffocamento». Sono parole scritte da Achille Mbembe, filosofo camerunense considerato uno dei più importanti teorici del post-colonialismo. È dal suo pensiero che ha tratto spunto IT.A.CÀ, scegliendo di fare del diritto di respirare il tema portante per la XIII edizione del festival del turismo responsabile. Ideato nel 2009 da tre attori della cooperazione internazionale con sede a Bologna - Associazione Yoda, Cospe onlus e Nexus Emilia-Romagna - IT.A.CÀ è oggi diventato una rete che coinvolge oltre 700 realtà locali, nazionali e internazionali che permette di organizzare un festival diffuso, con 25 tappe in 16 regioni italiane (in programma dal 28 maggio al 1° novembre, tutte le info su [www.festivalitaca.net](http://www.festivalitaca.net)) dopo tre approfondimenti tematici online a partire dal mese di aprile: il primo c'è stato martedì 27 aprile e ha coinvolto tra gli altri lo scrittore Paolo Cognetti.

**SCRIVE ANCORA MBEMBE:** «Se deve esserci una guerra, questa non deve essere tanto contro un virus specifico, ma contro tutto ciò che condanna la maggior parte dell'umanità alla cessazione prematura della respirazione, tutto ciò che attacca fondamentalmente le vie respiratorie, tutto ciò che sulla lunga durata del capitalismo avrà confinato dei segmenti interi di popolazioni e intere razze a una respirazione difficile, senza fiato, a una vita pesante».

**SE IL TURISMO DI MASSA COLPITO** dagli effetti della pandemia langue, il Festival e la sua rete hanno lavorato nell'ottica di accendere una luce più brillante a illuminare il turismo sostenibile, considerata la vera e unica leva per permettere al settore turistico di uscire dalla crisi, la chiave di volta per lo sviluppo delle aree interne della nostra Penisola. È vero che «la pandemia ha dimostrato il ruolo nevralgico del turismo per l'economia globale» e che «con i cali dei viaggi internazionali che sfiorano l'80% si è visto come dal turismo dipendano tutte le attività legate all'ospitalità, oltre alle diverse industrie collegate», ma tutto questo non ha frenato né esaurito il desiderio di viaggiare. Ciò farà sì, continua Musarò, che «aumenteranno gli spostamenti nelle vicinanze e si farà più attenzione a requisiti come sanità e sicurezza, il che tornerà utile anche alla tutela dell'ambiente e contribuirà a ripensare il turismo in modo più sostenibile».

**C'È BISOGNO DI RIPENSARE IL TURISMO.** Liberrarlo, se possibile, «dall'asfissia del capitalismo che toglie ossigeno con l'avanzata della crescita e del profitto» spiega IT.A.CÀ. L'azione della rete del festival su nuovi mo-

Tutte le tappe del Festival del turismo responsabile (e ulteriori informazioni e aggiornamenti) si possono trovare sul sito internet <https://www.festivalitaca.net>.

IT.A.CÀ è il primo festival in Italia sul turismo responsabile. Invita a scoprire luoghi e culture attraverso itinerari a piedi e a pedali, workshop, seminari, laboratori, mostre, concerti, documentari.

Il tema dell'edizione di quest'anno (la tredicesima, dal 28 maggio al primo novembre) è «Diritto di respirare». Coinvolgerà 16 regioni italiane in 25 tappe, da nord a sud.



delli di viaggio continua da sempre e in un anno segnato dalla pandemia offre spazi di discussione agli attori impegnati per ridisegnare il proprio futuro verso scelte sostenibili e più attente alle comunità e ai territori. Tra i nemici da affrontare, però, non c'è solo il Covid-19, ci siamo noi stessi: le città inquinate in cui viviamo rincorrendo ritmi frenetici e performando in apnea. Senza respirare con cura. Invece, dovremmo secondo gli organizzatori del festival riappropriarci del respiro «come pausa e presenza, lento fluire della vita dentro e fuori ogni essere vivente».

**DIRITTO DI RESPIRARE RAPPRESENTA,** perciò, una risposta all'emergenza in atto. Serve a ricordare, a tutti, che esistere non è avere o possedere, ma significa semplicemente respirare. Ed è un diritto fondamentale della Terra, degli esseri che la abitano, delle nostre esistenze. Secondo Sonia Bregoli, co-fondatrice del festival IT.A.CÀ, «la pandemia ci ha messo di fronte alla cruda realtà dei fatti, ovvero che l'attuale sistema economico non è più sostenibile: è giunta l'ora di fare veramente un cambiamento di paradigma per rimettere al centro delle nostre vite l'ambiente in cui viviamo e la cura delle comunità».

Il turismo può essere uno dei volani di sviluppo per i territori a lungo considerati marginali, quelli delle aree interne che si stanno spopolando a causa dell'assenza di

La XIII edizione del Festival del turismo responsabile prende spunto da una frase del filosofo camerunense Achille Mbembe. E indica una via d'uscita dalla crisi

servizi essenziali di cittadinanza ma che «offrono quel benessere ormai compromesso nei centri urbani». Per farlo è però essenziale «coniugare il diritto di respirare dei visitatori con la qualità della vita degli abitanti» come afferma Pierluigi Musarò. **È COSÌ INDICATIVO CHE TRA LE PRIME TAPPE** dell'edizione 2021 di IT.A.CÀ, dopo quella iniziale a Padova (28-30 maggio), ne sono in programma due che toccheranno i territori del Centro Italia disastri dai terremoti di cinque anni fa: in questi giorni, dal 10 al 13 giugno, il festival fa tappa sui Monti Sibillini, a cavallo tra le province di Macerata ed Ascoli Piceno (per info: [portodimontagna.it](http://portodimontagna.it)); la prossima settimana l'appuntamento è a Leonessa, nel reatino (dal 18 al 20 giugno). «La Pandemia che ci sommerge in un'apnea spaesante da circa un anno è fortemente legata alla dimensione del respiro in tutte le sue declinazioni, metafore comprese - spiega Paolo Piacentini, presidente di FederTrek e membro del comitato scientifico di IT.A.CÀ - Quando parliamo di beni comuni, di risorse esauribili, di diritti inalienabili ci dimentichiamo di quello più importante: il diritto di respirare. Ci siamo assuefatti a respirare di tutto dimenticando che i nostri polmoni avrebbero bisogno di un'aria pulita per essere in salute. Il diritto alla vita coincide con il diritto al respiro se ne avessimo consapevolezza vivremmo in un mondo migliore».

## VIAGGI

### «La viandanza è un atto politico: chi parte trasforma se stesso e il mondo»

■ Luigi Nacci è laureato in Lettere. Poeta, insegnante e guida escursionistica, ha iniziato a camminare 15 anni fa, verso Santiago. Non ha più smesso. A partire dalla sua esperienza ha inventato una parola, viandanza, un concetto che «non sta nei dizionari, ma piace molto alla gente, che se ne è innamorata» racconta all'ExtraTerrestre. «Viandanza ha a che fare con una danza sulla via, ma anche con la danza che la vita può fare su di noi: il viandante - né maschio né femmina - danza e si fa danzare ed è un parente del pellegrino di cui scriveva Dante, quello che abbandona la casa e la sua identità e si fa forestiero. La bellezza della viandanza - sottolinea Nacci - è

che si mette l'accento sulla «via». È molto meglio di camminatore (tutti camminiamo, se abbiamo le gambe) o di escursionista, che rimanda anche ad incursione e ha un che di performativo. Il viandante decide di stare sulla strada aperta e non conosce nessun tipo di agonismo. È una figura ibrida e sfuggente ma anche molto politica».

**Nel novembre 2020 una nuova edizione del suo libro «Alzati e cammina. Sulla strada della viandanza» (Ediciclo, 192 pp., 11 euro), un manifesto che aiuta a capire se è arrivato (davvero) il momento di partire.**

La partenza è fondamentale. In viaggio tutte le nostre certezze

si polverizzano: per partire bisogna essere disponibili a metterle in discussione. Non parlo di viaggi organizzati, nei quali la paura è ammortizzata. Intendo quando decidi di partire con uno zaino, magari in solitudine, senza sapere dove andrai, dove dormirai, tornando ad esplorare perdendo una serie di punti di riferimento. Nel momento in cui parti e ti metti in cammino, ti trasformi: tornare

**Intervista a Luigi Nacci, poeta, insegnante e guida, autore di «Alzati e cammina»**

alla vita di prima è praticamente impossibile, perché dovresti negare il cambiamento che hai messo in atto.

**Il viandante mette in discussione anche la società con le sue regole. A cominciare dall'idea di proprietà privata.** Nei Paesi del Nord Europa esiste un istituto, l'allemansrätt, che equivale a un diritto di pubblico accesso. Almeno in Italia questo è impossibile. Nell'estate del 2020, mentre esploravo i dintorni del lago di Bolsena, sono entrato all'interno di un'enorme proprietà privata, vicino a un cimitero inglese, per attraversarla, anche se lì per chilometri non si potrebbe passare. Per il viandante, però, il concetto di proprietà privata non

ha senso: in cammino non hai bisogno di cose materiali ma di passare e l'esistenza di un muro o di un cancello va contro la tua essenza. È come se ti annullasse: dice che tu non esisti. Quando facevamo il Festival della viandanza, in Toscana, abbiamo provato a fare una piccola battaglia per stabilire in Italia una legge per il diritto di passaggio. Forse con il successo dei cammini sarà possibile. Mi chiedo perché i cacciatori, anche in periodo di Covid, possano entrare nelle proprietà private e i camminatori no? **Nel suo libro scrive che «l'unico cammino ostico è il cammino in cui ritorni a casa». Perché?** Dopo aver combattuto contro

la paura di partire, oltre l'uscio non ne hai più provata. Quando ti avvicini alla meta, quando torni, non sei più la stessa persona e nemmeno la tua casa è la casa che hai lasciato alla partenza. Dopo aver vissuto all'aria aperta, affrontando ogni esperienza meteo, dividendo il pane con chiunque, senza bisogno di cose, non conoscendo la proprietà privata, fidandoti dell'altro, non è semplice tornare in una casa piena di oggetti, al lavoro, a chi vede in te la stessa persona che eri prima della partenza. La viandanza ti mette di fronte a una scelta inevitabile: fare finta o continuare il tuo cammino di cambiamento.

luca martinelli