

<i>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca</i>		
	<p>Centro per l'Istruzione degli Adulti CPIA Metropolitanò di Bologna Viale Vicini, 19 – 40122 Bologna Tel. 051/555391 – Fax 051 5282450 <i>email:</i> bomm36300d@istruzione.it segreteria@cpiabologna.it <i>pec:</i> bomm36300d@pec.istruzione.it <i>web:</i> www.cpiabologna.it C.M. BOMM36300D - C.F. 91370230376</p>	

Risorse alimentari, territorio e società



Progetto ConCittadini 2014-2015
dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna

Risorse alimentari, territorio e società

INDICE

▶ Programma delle attività	3
▶ Per non morire di fame né di lavoro	11
▶ Territorio, risorse alimentari e società	35
▶ Acqua e territorio. Tra diritto alla vita e ricerca di profitto	45
▶ Mangiar bene per star bene	57
▶ Emigrazione: il cibo come identità culturale	76
▶ Laboratorio teatrale del Progetto “Risorse alimentari , territorio e società” per l’apprendimento della lingua italiana e della formazione civica con il teatro	78
▶ I Cibi dell’Anima	80
▶ Assaggi di storia dell’alimentazione	81
▶ EXPO	83
▶ Prodotti alimentari di Qualità	91
▶ Il microcredito	97
▶ Programma delle attività Casa Circondariale	102
▶ Ricette dal mondo	104
▶ Un dramma avvolto di splendore	116

**CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Centro Provinciale Istruzione degli Adulti
a.s. 2014/2015**

Progetto CONCITTADINI: Risorse alimentari, Territorio e Società

Dicembre 2014 - maggio 2015

Referente-Coordinatrice Maria Verdi

<p style="text-align: center;"><i>Per non morire di fame nè di lavoro</i></p> <p>Vivere e lavorare esposti a rischio nell'ambiente e sui luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none">• Breve cenno alla storia dei diritti civili a vivere e a lavorare in condizioni di sicurezza (approccio comparativo)• Malattie professionali/ambientali (come il corpo e le soggettività vengono trasformati da tali malattie) <p>Inquinamento ambientale e rischio alimentare Introduzione al discorso sui danni provocati sull'ambiente da certi tipi di attività umane (per esempio, industrializzazione, gestione dei rifiuti, agenti chimici).</p> <ul style="list-style-type: none">• Quali danni ha provocato l'uomo all'ambiente?• Viviamo in un ambiente sano?• Quali sono i fattori di rischio attorno a noi?• Sappiamo riconoscerli? <p>Esperienze e racconti dei corsisti sulla percezione del rischio e sulla sensibilità ai temi trattati. Riferimenti ai Paesi d'origine e all'Italia.</p> <p>La cittadinanza attiva: rapporto fra corpo e politica Cenni sui diritti dei lavoratori in Italia. Movimenti sociali e di opinione nati dall'esperienza di malattia e dei rischi per la salute nell'ambiente dove si vive e si lavora (Casale Monferrato: Eternit e la lotta civile all'amianto; Taranto: Ilva).</p>	<p>CORSI LMA Besta - 200 ore BEN Besta Mercoledì 10 /12/2014 Orario: 17.00/19.00 Aula Laboratorio CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31 Bologna Docente esperto esterno Agata Mazzeo Dottoranda di ricerca in Storia Cultura Civiltà (XXIX ciclo) presso l'Università di Bologna, indirizzo: Antropologia. Specializzata nello studio dei movimenti sociali organizzati dalle vittime di disastri ambientali provocati dalla lavorazione del cemento amianto, con particolare interesse alle pratiche corporee e alle sofferenze sociali e private legate alla percezione del rischio e alle esperienze di malattia provocate dall'esposizione ambientale e professionale alle fibre d'amianto.</p> <p>Docente esperto esterno Andrea Caselli Area Salute Sicurezza sul Lavoro CGIL Emilia Romagna</p> <p>CORSI LMA VIC- LMB VIC-LMC VIC- 200 ore MAR VIC Martedì 16/12/2014 Orario: 9.30/11.30 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno Agata Mazzeo Docente esperto esterno Donatella Ziloti Area Salute Sicurezza sul Lavoro CGIL Emilia Romagna .</p>
---	--

<p style="text-align: center;">Storia dell'Alimentazione</p> <p>Excursus (con proiezione di vignette) della storia dell'alimentazione e dello sviluppo della società in diversi contesti geografici e storici. La deriva dei Continenti, contaminazioni culturali e alimentari attraverso le migrazioni, il colonialismo, esperienze e testimonianze dei corsisti.</p>	<p>CORSI LMA Besta- 200 ore BEN Besta Mercoledì 17/12/2014 Orario: 17.00/19.00 Aula Laboratorio CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31 Bologna Docente esperto interno: Cinzia Benatti Docente CPIA, Avvocato, Ricercatore Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Collaboratore Fondazione Consumo Sostenibile</p>
<p style="text-align: center;">Emigrazione emiliano romagnola e diffusione della propria cultura alimentare</p> <p>L'emigrazione emiliano romagnola: storia, motivazioni, associazioni, Consulta degli emigrati emiliano- romagnoli, Paesi di arrivo, diffusione della cultura alimentare emiliano romagnola nei Paesi di arrivo e contaminazione con la cultura alimentare locale.</p>	<p>CORSI LAMA VIC-LMBVIC-LMCVIC-200 ore MAR VIC Lunedì 26/1/2015 Orario: 9.30/11.30 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno: Silvia Bartolini Presidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo Regione Emilia Romagna</p>
<p style="text-align: center;">Storia dell'Alimentazione</p> <p>Excursus (con proiezione di vignette) della storia dell'alimentazione e dello sviluppo della società in diversi contesti geografici e storici. La deriva dei Continenti, contaminazioni culturali e alimentari attraverso le migrazioni, il colonialismo, esperienze e testimonianze dei corsisti.</p>	<p>CORSI LMA VIC-LMB VIC- LMC VIC- 200 ore MAR VIC Martedì 27/1/2015 Orario: 9.30/11.30 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto interno: Cinzia Benatti</p>
<p style="text-align: center;">Laboratorio teatrale: I CIBI DELL' ANIMA</p> <p>Che cosa ci fa star bene? Il sole, la libertà, la salute, la pace, il cibo che mangiamo, la comunicazione, la famiglia, l'amore, l'amicizia... Partendo dalle suggestioni e dalle esperienze degli studenti si costruisce e si scrive la sceneggiatura e si realizza lo spettacolo in forma di brevi scene con il gruppo di studenti della sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA (4 classi) e in forma narrativa con il gruppo di studenti CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA della sede associata BESTA (2 classi). Totale: 6 classi. Il laboratorio consiste in 38 ore per ognuno dei due gruppi. Il laboratorio è rivolto in primis agli studenti minorenni del CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA. Il laboratorio teatrale si conclude sabato 30 maggio 2015 alle ore 18.00 con la Lezione-Spettacolo I CIBI DELL'ANIMA all'ITC STUDIO Via Vittoria 1 San Lazzaro di Savena (Bologna).</p>	<p>CORSI LAMA VIC-LMB VIC- Corso Assolvimento dell'Obbligo d'Istruzione B- 200 ore MAR VIC Lunedì 23/2/2015 <i>Primo incontro</i> Orario 10.00/12.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno: Deborah Fortini Attrice e Regista Compagnia Teatro dell'Argine ITC Teatro San Lazzaro di Savena</p> <p>CORSI LMA Besta- 200 ore BEN Besta Giovedì 26/2/2015 <i>Primo incontro</i> Orario: 15.00/17.00 Aula CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31, Bologna Docente esperto esterno: Deborah Fortini</p>

Attività svolte:

- Esercizi di allenamento: uso del corpo. Espressione del volto.
- L'interpretazione dei sentimenti: felicità, tristezza, paura, antipatia.
- Coreografie a coppie e in gruppo
- Sceneggiatura: scrivere i propri cibi dell'anima e o di interpretazioni-coreografie
- Coreografie relative a poesie e a elaborazioni scritte sui propri cibi dell'anima: cinema, cricket, amore (gruppo CPIA sede Besta)
- Coreografie con musica sui propri cibi dell'anima (gruppo CPIA sede centrale)
- Scaletta: pittore-scultore- i sogni- i ricordi- lo sport
- Prove di brevi coreografie sui temi-cibi dell'anima proposti
- Conversazione sull'interpretazione e la postura del corpo. Uso della voce. Coordinamento corpo-voce-movimenti-interpretazione. Coreografie.

Sceneggiatura:

- Che cosa ci fa star bene? Il sole, la libertà, la salute, la pace, il cibo che mangiamo, la comunicazione, la famiglia, l'amore, l'amicizia: **il ricordo, il sogno, lo sport, la musica** (gruppo CPIA sede centrale)

Sceneggiatura:

- poesia e racconti del proprio Paese e traduzione in italiano (gruppo CPIA sede Besta)
- arrivo in una città e richiesta di mangiare e ospitalità (gruppo CPIA sede Besta)

Coreografia:

- movimenti lenti, parole scandite, importanza al corpo, alla sua espressività, alle parole: parliamo di noi stessi che siamo la cosa più importante che abbiamo. Abbiamo solo questa ricchezza (entrambi i gruppi).

**I due laboratori sono di 38 ore l'uno:
terminano il 30 maggio 2015**

<p>Sceneggiatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poesia e racconti del proprio Paese e traduzione in italiano - “le portate” dei cibi dell’anima (gruppo CPIA sede Besta) - Scaletta dello spettacolo con entrambi i gruppi 	
<p>Alimentazione, territorio e società</p> <p>1° incontro</p> <ul style="list-style-type: none"> • geografia, definizione • cartografia, definizione, utilità per i nostri studi, foto satellitari e rappresentazione tramite simboli • analisi di cartografia tematica sulla nascita dell'agricoltura e dell'allevamento (3 mappe differenti) • concetti di nomadismo e sedentarietà (cosa cambia per l'uomo quando diventa stanziale?) • reticolo geografico, equatore, meridiani e paralleli <ul style="list-style-type: none"> • attività di gruppo: lettura/analisi delle informazioni sulle mappe tematiche alla LIM, • esercitazione: rispondere per iscritto a domande sulle informazioni che danno le carte tematiche, collegare specie coltivate e zona di origine, riempire spazi vuoti all'interno di un testo utilizzando diverse parole a disposizione. 	<p>CORSI LMA VIC-LMB VIC- Corso Assolvimento Obbligo d’Istruzione B- 200 ore MAR VIC Martedì 3 marzo 2015 Orario 10.00/12.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno: Linda Benfenati Geografa, Operatore per il telerilevamento, Guida al Trekking Urbano Bologna 2012, Docente per i progetti del CTP Fabio Besta dal 2012, dal 2014 per i progetto del C.P.I.A. Metropolitano di Bologna; organizza laboratori per adulti e bambini su: panificazione, olivicoltura, agricoltura organica e rigenerativa</p> <p>CORSI LMA Besta – 200 ore BEN Besta Mercoledì 4 marzo 2015 Orario 17.00/19.00 Aula CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31, Bologna Docente esperto esterno: Linda Benfenati</p>
<p>Alimentazione e territorio</p> <p>2° incontro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approfondimento sugli alimenti di base delle nostre diete: riso, mais, patata, pane (da coltivazione a trasformazione): storia, diffusione, caratteristiche. • Provenienza originaria delle diverse specie coltivate, aree di produzione oggi e quantità: utilizzo di apposita cartografia tematica (memorizzazione e comprensione delle nozioni grazie al supporto delle immagini) • Riconoscimento tramite immagini delle piante, dei frutti e semi, e degli animali che fanno parte della nostra alimentazione. Coltivazioni e animali che non sono una risorsa alimentare: cotone, lana. 	<p>CORSI LMA VIC-LMBVIC- Corso Assolvimento Obbligo d’ Istruzione B- 200 ore MAR VIC Martedì 10/3/ 2015 Orario 10.00/12.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno: Linda Benfenati</p> <p>CORSI LM A Besta- 200 ore BEN Besta Mercoledì 11/3/2015 Orario 16.30/18.30 Aula CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31, Bologna Docente esperto esterno: Linda Benfenati</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Quali sono i ritrovamenti archeologici che ci permettono di ricostruire la storia dell'agricoltura nel mondo. • Attività: presentazione da parte dei singoli della loro ricetta preferita, dialogo sugli ingredienti, loro provenienza, sapore e colore del piatto; • riconoscimento visivo e tattile di varietà di graminacee (grano duro, grano tenero, farro, orzo,...); 	
<p style="text-align: center;">Acqua e Territorio Tra diritto alla vita e ricerca di profitto</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzo delle risorse idriche nel territorio in cui si vive e in quelli di provenienza risorse idriche nei paesi di provenienza dei corsisti e loro utilizzo; • confronto tra diverse modalità di verifica del consumo e pagamento • modalità di conservazione delle risorse idriche • modalità di accesso alle risorse idriche • legislazioni per l'uso dell'acqua • acqua salata; acqua dolce; acqua potabile • Esperienze dei corsisti • Sorgenti • Acqua in bottiglia • L'inquinamento da arsenico e d'amianto • Istituzioni internazionali • L'ONU e le conferenze mondiali sull'acqua 1977-2012 • Crisi idrica: i casi del Sudafrica e della Bolivia: disponibilità di acqua potabile, accesso e utilizzo dell'acqua, modi di conservazione, modalità di pagamento dell'acqua. La privatizzazione e i contatori prepagati. • Esercitazione in classe con gli studenti 	<p>CORSI LMAVIC-LMBVIC- Corso Assolvimento Obbligo d' Istruzione B- 200 ore MAR VIC - Classe Terza A indirizzo Economico Aziendale Istituto Professionale Aldrovandi Rubbiani</p> <p>Martedì 17/3/2015 Orario: 10.00/12.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno: Antonio Senta Assegnista di ricerca al Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università di Trieste, Storico e Giornalista.</p> <p>CORSI LMA Besta – 200 ore BEN Besta Mercoledì 18/3/ 2015 Orario 17.00/19.00 Aula Laboratorio CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31Bologna Docente esperto esterno: Antonio Senta</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Quali sono i ritrovamenti archeologici che ci permettono di ricostruire la storia dell'agricoltura nel mondo. • Attività: presentazione da parte dei singoli della loro ricetta preferita, dialogo sugli ingredienti, loro provenienza, sapore e colore del piatto; • riconoscimento visivo e tattile di varietà di graminacee (grano duro, grano tenero, farro, orzo,...); 	
<p style="text-align: center;">Acqua e Territorio Tra diritto alla vita e ricerca di profitto</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzo delle risorse idriche nel territorio in cui si vive e in quelli di provenienza risorse idriche nei paesi di provenienza dei corsisti e loro utilizzo; • confronto tra diverse modalità di verifica del consumo e pagamento • modalità di conservazione delle risorse idriche • modalità di accesso alle risorse idriche • legislazioni per l'uso dell'acqua • acqua salata; acqua dolce; acqua potabile • Esperienze dei corsisti • Sorgenti • Acqua in bottiglia • L'inquinamento da arsenico e d'amianto • Istituzioni internazionali • L'ONU e le conferenze mondiali sull'acqua 1977-2012 • Crisi idrica: i casi del Sudafrica e della Bolivia: disponibilità di acqua potabile, accesso e utilizzo dell'acqua, modi di conservazione, modalità di pagamento dell'acqua. La privatizzazione e i contatori prepagati. • Esercitazione in classe con gli studenti 	<p>CORSI LMAVIC-LMBVIC- Corso Assolvimento Obbligo d' Istruzione B- 200 ore MAR VIC - Classe Terza A indirizzo Economico Aziendale Istituto Professionale Aldrovandi Rubbiani</p> <p>Martedì 17/3/2015 Orario: 10.00/12.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto esterno: Antonio Senta Assegnista di ricerca al Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università di Trieste, Storico e Giornalista.</p> <p>CORSI LMA Besta – 200 ore BEN Besta Mercoledì 18/3/ 2015 Orario 17.00/19.00 Aula Laboratorio CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31Bologna Docente esperto esterno: Antonio Senta</p>

<p align="center">Mangiar bene per star bene</p> <p>Dieta come significato Nutrizione e nutrienti La fotografia dei nostri comportamenti e loro conseguenze Energia e nutrienti Bilancio e dispendio energetico Indice di massa corporea Cibo nel mondo regole per una buona alimentazione (la dieta Mediterranea) Eccessi di cibo (la dieta occidentale) Esercitazioni-quiz con gli studenti</p>	<p>CORSI LMA Besta-200 ore BEN Besta- Mercoledì 1/4/2015 Orario: 16.30/18.30 Aula Laboratorio CPIA sede associata BESTA Viale Aldo Moro 31Bologna Docente esperto esterno: Francesca Pasqui</p>
<p align="center">Il microcredito in Italia e nel mondo</p> <p>Storia del microcredito, che cos'è, sua diffusione in Italia nel mondo. Modalità di accesso. Esempi di esperienze realizzate con il microcredito. Esperienza di un corsista del CPIA Metropolitano. Opportunità europee.</p>	<p>CORSI LAMA VIC- LMBVIC -Corso Assolvimento dell'Obbligo d'Istruzione B- 200 ore MAR VIC- Classe Terza A indirizzo Economico Aziendale Istituto Professionale Aldrovandi Rubbiani Martedì 14/4/2015 Orario 9.00/11.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto interno : Cinzia Benatti</p>
<p align="center">Importazione ed esportazione alimentare e la legislazione europea</p> <p>Le norme europee che regolano import ed export. I principali mercati, esempi di attività commerciali di importazione ed esportazione di merci alimentari</p>	<p>CORSI LAMA VIC –L MBVIC -Corso Assolvimento dell'Obbligo d'Istruzione B- 200 ore MAR VIC Martedì 12/5/2015 Orario 9.00/11.00 Aula magna sede centrale CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA Viale Vicini 19 Bologna Docente esperto interno : Cinzia Benatti</p>
<p align="center">Lezione-Spettacolo con gli studenti del CPIA Metropolitano di Bologna I cibi dell'anima Regia di DEBORAH FORTINI</p>	<p align="center">Assemblea Legislativa Regione Emilia-Romagna Aula Polivalente Guido Fanti Giovedì 14 maggio 2015 - Ore 11.00 Presentazione</p> <p>Rosa Maria Manari - Servizio, Documentazione, Europa, Cittadinanza Attiva Maria Verdi - Docente CPIA Nicola Bonazzi - Direttore artistico teatro dell'Argine Deborah Fortini - Regista, attrice, insegnante di teatro. Conduttrice della lezione-spettacolo</p>

Lezione-Spettacolo

I CIBI DELL'ANIMA

**Sabato 30 maggio 2015
Ore 18.00**

Regia

DEBORAH FORTINI

CPIA METROPOLITANO di BOLOGNA

ITC STUDIO

VIA VITTORIA 1

SAN LAZZARO di SAVENA (BOLOGNA)

Partecipano

Ahmed Saleh Ibrahim, Ananas Youssef, Banja Mala, Becaye Diba, Bojang Ebrima, Cani Aurel, Casama Abubacar, Cilibe' Samou, Darboe Bakary, Dominguez Romina Elvira, El Berad Loubna, Ibrahim Ismail, Idemudia Etinosa Perry, Idemudia Osasere Gift, Ikponm Wosa Uyiosa, Javed Mohsin, Jin Anqi, Khan Md Sohel, Latifi Eldmirjan, Mahamud Hussein, Mohamed, Michael Teklesenbet, Mingomataj Amarildo, Muka Azem, Nguyen Truong Thach, Yareha Ivan, Yareha Taras, Abdulrahimzai Zakiullah, Ahammad Kabir, Begum Aliya, Dewan Alfaz, Kaur Sangeet, Mushtaq Musawar, Panjeh Omid, Sony Abubakkar Siddique, Usha Mirza Nilima Banu, Zaman, Madiha, Zema Sebastjan, Gjoka Elson, Larbi Bouchta, Sharaf Ahmed Hani Khalil Mohamed, Tola Enco, Yu Fang, Batool Rabia, Cancino Natalie, Dudi Romarjo, Marchenko Olatunji Awele Esther, Sanneh Mbake, Shehu Danjel, Sheko Megi, Singhateh Surakata, Zenelaj Ardit, Bibilica Iuliana Elena, Bojan Florina Ionela, Ciobanu Valentina, Errami Madiha, Ferracaku Enrik, Haira Walid, Hussain Murtaza, Jovanovic Zivan, Muzhaqi Kujtim, Ndjiliw Cheikh, Ni Yixin, Ramos Alyssa Geane, Saleem Nimre, Saleem Sadaf, Taouil Sara

L'UOMO E L'AMBIENTE

Parte I: Inquinamento Ambientale

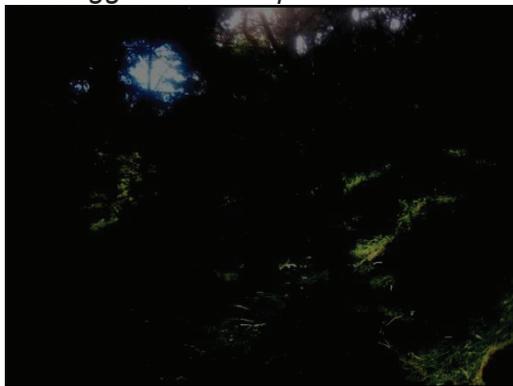
La scienza che studia l'essere umano sotto diversi punti di vista (sociale, culturale, morfologico, psico-evolutivo, artistico-espressivo, filosofico-religioso e in genere dal punto di vista dei suoi vari comportamenti all'interno di una società), si chiama **antropologia**.

Antropologia, composto dal prefisso antropo- (dal greco άνθρωπος, ànthropos = "uomo ") più il suffisso -logia (dal greco λόγος, lògos = "parola, discorso"), indica lo "studio dell'uomo". All'interno dell'**antropologia culturale e sociale**, ci sono correnti di studio che si occupano in particolare di come tutti noi viviamo nel mondo in quanto **CORPI**. Qualsiasi cosa facciamo, viviamo, pensiamo, produciamo, lo facciamo attraverso i nostri corpi. Tenendo presente che una divisione mente e corpo non esiste, corpi e tutto ciò che sta intorno a noi, che possiamo chiamare **CULTURA** e **MONDO** circostante, si trovano in una relazione di **scambio continuo**.

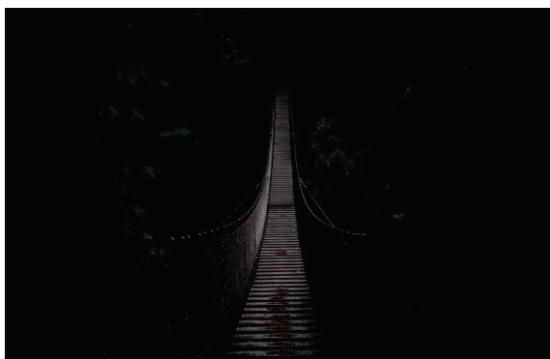
L'uomo, fin dalla prima comparsa sulla Terra, ha agito nell'ambiente e, con la sua presenza e le sue azioni, lo ha modificato.

Antropizzazione è il termine che indica l'azione e le conseguenti modifiche apportate dall'uomo sull'ambiente, cioè tutto ciò che in quello spazio è stato prodotto e modificato ad opera dell'uomo.

Paesaggio non antropizzato



Paesaggio antropizzato



Allo stesso tempo, le società umane sono profondamente influenzate dall'ambiente nel quale si formano; per comprendere meglio i processi storici, le diverse espressioni culturali ed economiche, le tradizioni e i cambiamenti che caratterizzano alcune aree e le distinguono da altre, bisogna tener presente il contesto ambientale nel quale si formano.

Si pensi, ad esempio, alle abitazioni presenti nel paesaggio artico per riflettere sulle influenze profonde dell'ambiente su ciò che l'uomo produce.



Nella relazione di scambio costante fra **uomo** ed **ambiente**, tuttavia, oggi, alcuni effetti dell'antropizzazione appaiono devastanti e molto pericolosi per le stesse comunità umane, a livello locale e globale.

Impatto ambientale è l'espressione che indica l'insieme degli effetti nocivi causati dalle azioni umane sull'ambiente.

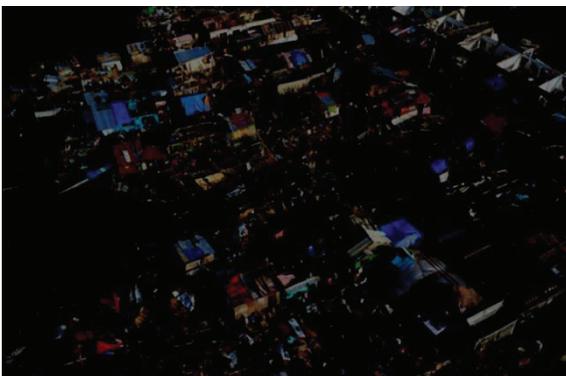
L'economia industriale e la società contemporanea basata sui consumi e la costante produzione di rifiuti hanno fatto aumentare in maniera esponenziale e molto velocemente i danni provocati dall'uomo sull'ambiente.

L'**inquinamento** è un'alterazione dell'ambiente, naturale o antropico, e può essere altrettanto di origine antropica o naturale. Esso produce disagi temporanei, patologie o danni permanenti per la vita in una data area, e può porre tale area in disequilibrio con i cicli naturali esistenti. L'alterazione può essere di svariata origine, chimica o fisica.

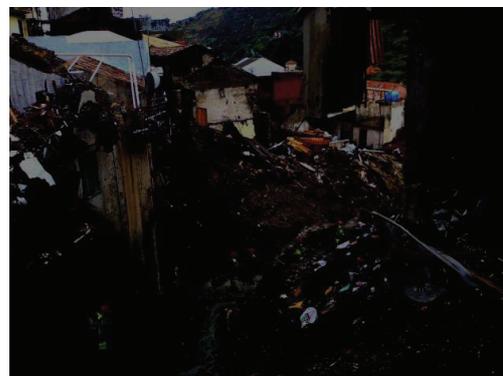


L'inquinamento e la contaminazione della **terra**, dell'**acqua** e dell'**aria**, in alcuni casi, hanno assunto la dimensione di **disastri ambientali**.

Che cos' è un disastro?



*Disastro nelle Filippine,
dicembre 2013*



*Disastro di Messina (Italia), ottobre
2009*



Isola di rifiuti nell'oceano Pacifico



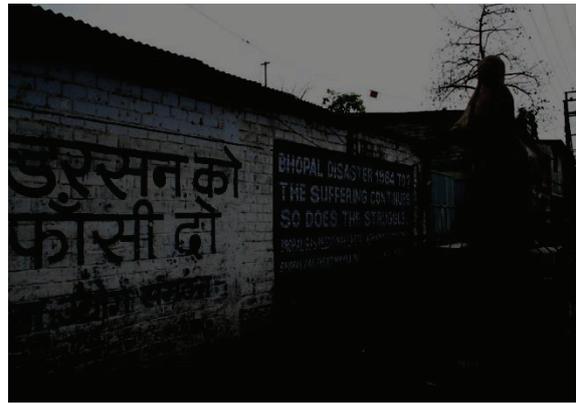
Disastro petrolifero Exxon Valdez, marzo 1989



Disastro nucleare di Fukushima, marzo 2011



Disastro nucleare di Chernobyl, Ucraina (Ex Unione Sovietica), aprile 1986



Disastro di Bhopal (India), dicembre 1984

Da un punto di vista antropologico, un **disastro** è un **processo sociale**, che a volte può essere anche molto lento, quasi impercettibile. È una situazione di estrema crisi e si ha quando un agente potenzialmente distruttivo (di origine naturale o tecnologica) ha un impatto su una popolazione colta in condizioni di vulnerabilità fisicamente e socialmente prodotta; pertanto, l'impatto che un disastro ha su una popolazione non è mai qualcosa di "naturale". Un disastro rappresenta un vero e proprio **shock** che porta a rivedere il modo di pensare della gente alla tecnologia e all'ambiente naturale e si riflette sull'incommensurabilità della conoscenza scientifica circa i rischi ambientali e delle esperienze quotidiane delle persone esposte a questi rischi (Ligi 2009).



Terremoto in Emilia Romagna, maggio 2012



Terremoto in Abruzzo, aprile 2009

Alcuni disastri possono essere talmente **lenti** e **invisibili** che le vittime del disastro stesso non sanno di essere vittime.

Com'è possibile tale **invisibilità**?

L'invisibilità di un disastro può essere determinata da diversi e molteplici fattori.

Per esempio,

- processo del disastro estremamente lento: gli effetti si manifestano solo molto tempo dopo l'insorgere delle cause;
- inadeguatezza delle conoscenze scientifiche per poter riconoscere un disastro;
- assenza della **percezione del rischio** della pericolosità di agenti e dinamiche che possono provocare un disastro (Mazzeo 2013).

Il **rischio** come categoria concettuale per capire la realtà.

Il termine rischio ha un'etimologia incerta:

- secondo alcuni studiosi l'etimo sarebbe il tardo latino risicum, a sua volta derivato dall'antico spagnolo risco, scoglio, in riferimento ad una fonte di pericolo per le navi;
- altri studiosi, invece, ritengono che l'origine del termine potrebbe essere il greco rizicon, riferito al concetto di sorte, fato;
- altri, ancora, si riferiscono all'arabo rizq, ciò che viene da Dio, o al latino classico resecare, tagliare, nel senso di tagliare le onde al contrario, quindi in maniera pericolosa, da cui sarebbe derivato risicare nel senso di rischiare, osare (Ligi 2009).

«Adesso la parola rischio significa pericolo, grande rischio significa molto pericolo»
(Douglas 1991)

La nostra società è stata definita una «società del rischio» (Beck 2000), dove i rischi sono sviluppi scientifici, tecnici o sociali incontrollabili, nati molto tempo prima che i loro effetti collaterali o le loro conseguenze di lungo termine fossero noti.



Non tutti i fattori di rischio sono **visibili** e percepibili dai nostri cinque sensi; allo stesso tempo, non tutti i disastri sono facilmente visibili e **riconoscibili**.

A volte l'**invisibilità** di un disastro e la **negazione** di una situazione di pericolo seguono delle logiche di potere contrarie al bene di tutti.

Il caso dei disastri provocati dalla lavorazione dell'amianto

Nel mondo ci sono numerosi disastri legati alla produzione e alla lavorazione del cemento-amianto e all'esposizione di lavoratori e cittadini a fonti d'inquinamento a partire dalle quali si sprigionano nell'aria le fibre d'amianto.

Che cos'è l'amianto?

In inglese asbestos; in punjabi **ਓਐਸਬੈਸਟਸ**; in albanese asbest; in bengalese **অ্যাসবেসটস**; in cinese 石棉; in filippino asbesto; in hindi **अदह**; in rumeno azbest; in urdu **ایسیبیسٹس**; in arabo **الحرير الصخري**; in tamil **கல்நார்**,

l'**amianto** è un termine generico per indicare una varietà di minerali inosilicati.

L'etimologia greca **ἀσβεστος** (asbesto) significa **incorruttibile, indistruttibile ed eterno**.
Caratteristiche comuni ai diversi tipi di amianto sono:

- Resistenza alle alte temperature e alla combustione
- Natura fibrosa

Tali caratteristiche hanno favorito l'utilizzo dell'amianto come **materia prima** a livello mondiale, soprattutto nell'**industria edilizia**.

Eternit è il brevetto per il cemento-amianto inventato dal chimico austriaco Hatschek nel 1902 (Rossi 2008).

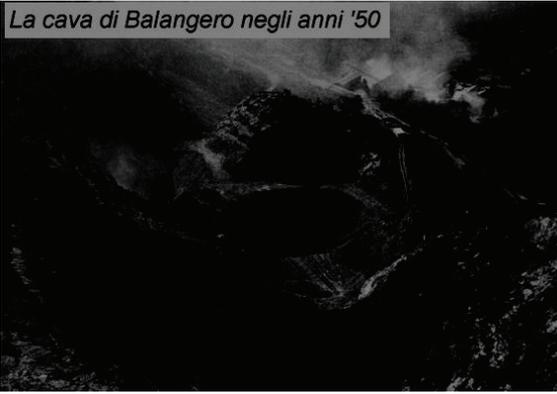


Fibre d'amianto

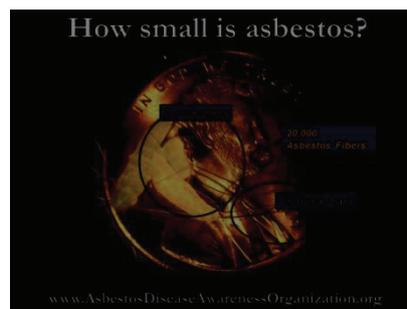
La cava di Balangero è una cava di amianto situata in provincia di Torino che fu attiva dal secondo decennio del XX secolo fino al 1990.

Essa fu la più grande cava di amianto in Europa e una tra le prime nel mondo.

La cava di Balangero negli anni '50



La biomedicina ha dimostrato, già a partire dagli anni Sessanta del Novecento, la **cancerogenicità** delle fibre d'amianto (Selikoff et al. 1965).
Le **fibre d'amianto**, 200 volte più sottili di un capello, se **inalate** possono provocare malattie molto gravi e mortali (Musti et. al. 2009).



Disastri causati dall'inalazione delle fibre d'amianto nei luoghi di lavoro e nelle città:
malattie asbesto-correlate (Musti et al. 2009):

- Asbestosi
- Cancro polmonare e laringeo
- Mesotelioma Maligno (cancro mortale)

caratteristiche di tali disastri:

- Lentezza
- Invisibilità

Impiego del cemento amianto in manufatti e industrie

Tetti



Tubi



Industria ferroviaria



Industria navale

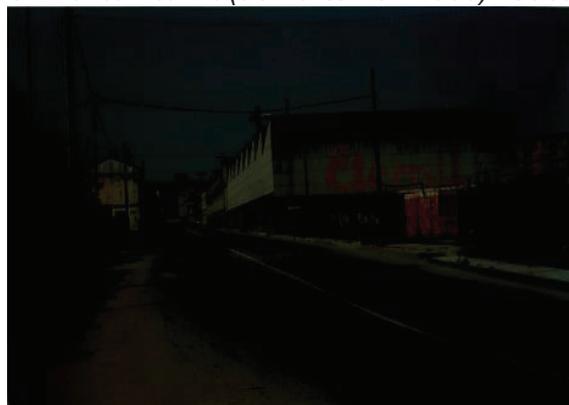


I disastri provocati dall'amianto a Bari e a Casale Monferrato (AL)

Area Fibronit- Bari



Stabilimento Eternit (demolito nel 2000)- Casale M.



In Italia, l'uso, la lavorazione e la produzione dell'amianto sono stati vietati nel 1992 dalla legge nazionale numero 257

Tuttavia,

- 15.845 casi di Mesotelioma Maligno sono stati registrati per il periodo di tempo dal 1993 al 2008
- Il numero di persone affette da Mesotelioma Maligno sta aumentando e il picco delle morti è previsto per l'intervallo di tempo fra il 2015 e il 2018
- Ad oggi, sono state registrate a Bari, più di 500 morti causate dall'inquinamento da amianto disperso dall'area Fibronit
- Ad oggi, sono state registrate a Casale Monferrato, più di 1800 morti causate dall'inquinamento da amianto disperso dall'area Eternit

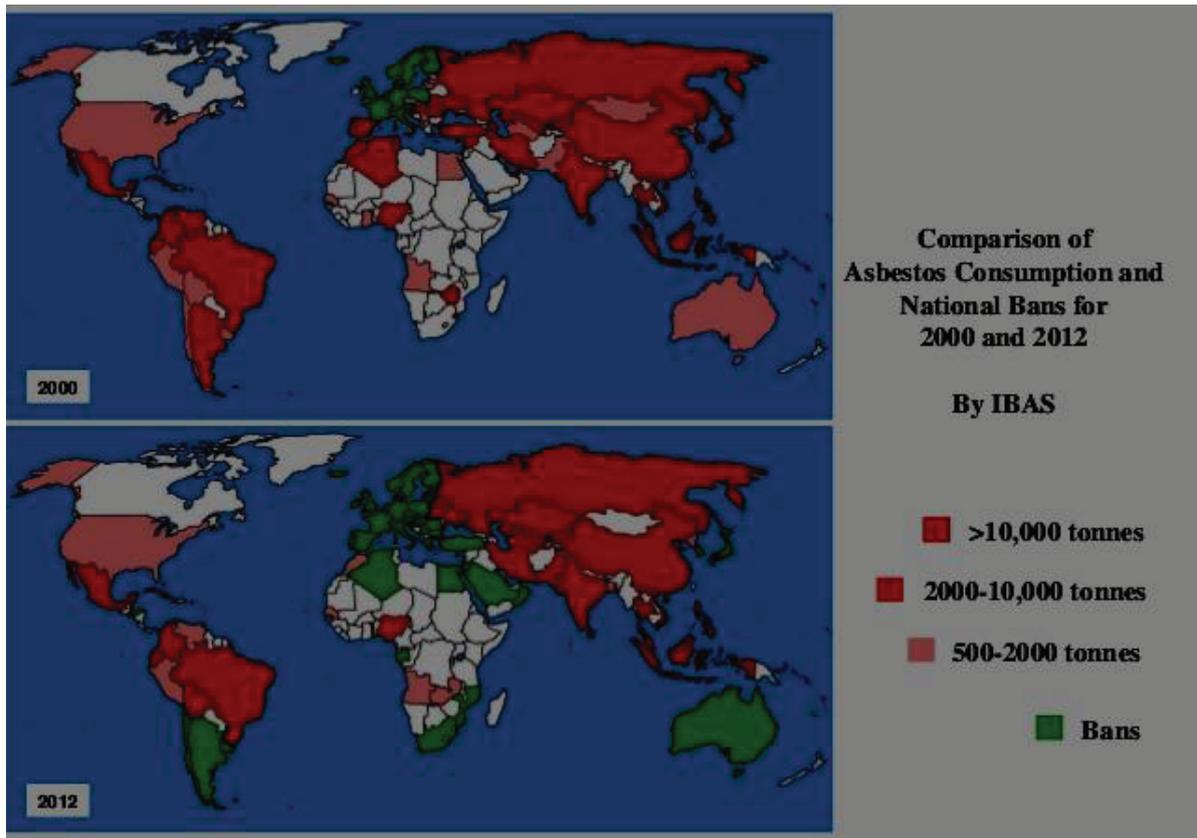
(ReNaM 2012)

Ciò nonostante,

- 13.595 tonnellate di amianto sono state prodotte dal 2004 al 2008
- Più di 107.000 persone muoiono ogni anno a causa di malattie asbesto-correlate
- Più di 125 milioni di persone sono tuttora esposte alle polveri d'amianto nei luoghi di lavoro
- Ad oggi, solo 60 Paesi hanno bandito l'amianto dai loro territori

(World Mining Data 2008)

Mappe a cura dell'International Ban Secretariat (IBAS), che mostrano in rosso i Paesi nei quali fino al 2012 si producevano più di 10.000 tonnellate di amianto all'anno.



Domande per la riflessione

Secondo te, quali sono le maggiori cause d'inquinamento nel mondo?

.....

Nel tuo Paese d'origine si parla dei problemi legati all'inquinamento?

.....

C'è un problema di inquinamento particolarmente grave nel tuo Paese d'origine?

.....

Il tuo Paese è stato mai affetto da disastri? Di quale genere?

.....

A quali tipi di rischi pensi di essere esposto?

.....
.....
.....
.....

Cosa pensi si possa fare per ridurre l'esposizione a tali rischi?

.....
.....
.....
.....

Parte II: Vivere e lavorare al sicuro o a rischio?



fotografia di D. McCullin, *Acciaieria Consett 1978*

A volte il diritto a vivere e a lavorare in condizioni di sicurezza viene negato oppure non rispettato; per ottenerlo, cittadini e lavoratori devono intraprendere delle lotte civili. In Italia e in altri Paesi, cittadini e lavoratori possono rivolgersi a dei sindacati per ottenere la tutela dei propri diritti.

Un **sindacato** è un'associazione di lavoratori o di datori di lavoro costituita per la tutela di interessi professionali collettivi (definizione da www.treccani.it)

La **Confederazione Generale Italiana del Lavoro (CGIL)** è la maggiore confederazione sindacale italiana, con poco più di 5 milioni e 700 000 iscritti di cui quasi 3 milioni di pensionati.



Logo della CGIL

La **CGIL** è stata istituita nel 1944 con il **Patto di Roma**, un accordo tra gli esponenti sindacali dei maggiori **partiti politici** italiani.

Il Patto di Roma incoraggiava l'**unità di tutti i lavoratori** italiani **indipendentemente dalle opinioni politiche e dalle credenze religiose** e costituì una vittoria significativa per la politica di cooperazione tra i partiti antifascisti.

Negli anni Cinquanta del Novecento, a seguito di divisioni interne, furono istituite la **Confederazione Italiana Sindacati Lavoratori (CISL)** e l'**Unione Italiana del Lavoro (UIL)**.

Nella storia delle rivendicazioni dei diritti dei lavoratori il **movimento operaio** ha rivestito un ruolo fondamentale.

Esso si sviluppa storicamente a partire dal XIV secolo in Europa e negli Stati Uniti, prende piede a seguito della **rivoluzione industriale** e allo sviluppo del **capitalismo** e della nuova borghesia imprenditoriale, con la nascita di associazioni e organizzazioni di operai volte alla conquista di miglioramenti nelle condizioni di lavoro.

La nascita della giornata internazionale del **Primo Maggio** è legata alle lotte per la settimana corta e la **giornata lavorativa di 8 ore** che coincidono con l'inizio dell'industrializzazione di massa negli Stati Uniti.

Tale legge fu approvata dal governo degli Stati Uniti nel 1867 e poi estesa anche ai Paesi Europei.

«8 ore di lavoro, 8 ore di riposo, 8 ore per il resto»



Esempi di diritti conquistati e negati

Il **lavoro minorile** rappresenta una delle violazioni più gravi dei diritti dell'infanzia oggi in atto nel mondo.

Tali diritti sono definiti nelle **Convenzioni della Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL)** in materia lavoro minorile, nella **Convenzione ONU sui Diritti dell'Infanzia** e nella **Dichiarazione Universale dei Diritti Umani**.

Tuttavia, oggi nessuna regione del mondo è interamente libera dal lavoro minorile; esso esiste sia nei paesi in via di sviluppo sia nelle nazioni industrializzate.

Dalle ultime stime OIL, i bambini lavoratori in tutto il mondo risultano essere 250 milioni, di età fra i 5 e i 14 anni; almeno 120 milioni di loro lavorano a tempo pieno. Almeno un terzo del totale è impiegato in **lavori pericolosi**.

(www.unric.org)

La **giornata internazionale della donna** ricorre l'8 marzo di ogni anno per ricordare sia le conquiste sociali, politiche ed economiche delle donne, sia le discriminazioni e le violenze cui esse sono ancora fatte oggetto in molte parti del mondo.

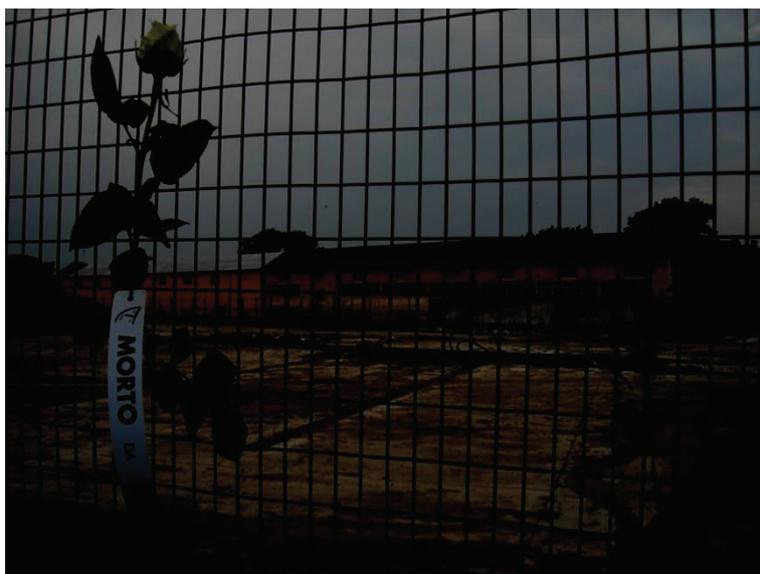
Questa celebrazione si è tenuta per la prima volta negli Stati Uniti nel 1909, in alcuni paesi europei nel 1911 e in Italia nel 1922.

A tale giornata è messo in relazione l'incendio della fabbrica Triangle, avvenuto a New York il 25 marzo 1911. Esso fu il più grave incidente industriale della storia di New York. Causò la morte di 146 persone, per la maggior parte giovani operaie di origine italiana e dell'est europeo.

L'evento ebbe una forte eco sociale e politica, a seguito della quale vennero varate nuove **leggi sulla sicurezza sul lavoro** e crebbero notevolmente le adesioni alla International Ladies' Garment Workers' Union, oggi uno dei più importanti sindacati degli Stati Uniti.

e come fanno i canarini vanno là distese,
e noi tagliamo la corda. –Alleluia! –
Abbiamo trovato un nostro canarino:
son le ragazze di primo pelo,
che non sono ancora abituate: vomitano
e ti fanno il segnale.
Creature di Dio,
le creature sublimi e gentili,
fanno cip, fanno cip
e vomitano l'anima.

La **malattia professionale** è quella malattia causata dal lavoro svolto.
Nella malattia professionale, diversamente che nell'infortunio, l'influenza del lavoro è specifica, poiché la malattia deve essere contratta proprio nell'esercizio e a causa di una specifica attività lavorativa.
Tuttavia, ci sono malattie professionali che non colpiscono solo i lavoratori, ma anche coloro che sono stati e sono tuttora indirettamente coinvolti in specifiche e dannose attività lavorative.
Il Mesotelioma Maligno, cancro mortale provocato dall'amianto, colpisce indistintamente LAVORATORI e CITTADINI esposti.



La fotografia qui sopra è stata scattata a Casale Monferrato, presso l'area dove sorgeva lo stabilimento Eternit, il 28 aprile 2010, nella giornata internazionale della commemorazione delle vittime dell'amianto.

A Casale Monferrato, ad oggi, a causa di malattie provocate dall'amianto sono morte più di 1800 persone, fra cittadini e lavoratori.

Cosa fare per garantire a tutti, lavoratori e cittadini di tutto il mondo, uomini, donne e bambini il diritto alla salute e a vivere e a lavorare in un ambiente sano?

Si può provare a:

- Rendere **VISIBILI** i disastri e le sofferenze **INVISIBILI**
- **Sensibilizzare** l'opinione pubblica circa i rischi e le ingiustizie cui siamo esposti

- Esercitare consapevolmente i propri **diritti di cittadini**
- Lottare per la **salute** di tutti e il benessere del nostro pianeta.

Domande per la riflessione

Hai mai lavorato in fabbrica?

.....
.....
.....
.....

Sul luogo di lavoro ti è mai capitato di trovarti in una situazione di pericolo?

.....
.....
.....
.....

Qual è la differenza fra infortunio sul lavoro e malattia professionale?

.....
.....
.....
.....

Che cos'è un sindacato?

.....
.....
.....
.....
.....

Qual è il maggiore sindacato in Italia?

.....
.....

Nel tuo Paese d'origine quali sono le maggiori organizzazioni sindacali?

.....
.....
.....

Ti consideri un cittadino attivo nell'esercitare i tuoi diritti e doveri? Perché? Cosa fai?

.....
.....
.....

Fai una ricerca sull'uso dell'amianto nel tuo Paese.

Parte III: Cittadinanza attiva nelle lotte per il diritto alla salute di cittadini e lavoratori

Questa terza parte è introdotta da un brano tratto dal racconto *Una specie di trincea* di Erri De Luca², ambientato a Parigi negli anni Ottanta e avente per protagonista un operaio immigrato. Nel racconto si mettono in luce le dinamiche che portano alcune categorie di persone particolarmente vulnerabili, perché in una condizione di disagio economico e sociale, ad accettare di lavorare in qualsiasi condizione ed esposti a rischi altissimi per la propria salute e per la propria stessa vita.

Chi eravamo e perché accettavamo quel rischio? Uno era un algerino di quarant'anni, uomo sobrio di poche parole. Era l'ultimo assunto in cantiere e non poteva rifiutarsi, lo sapeva: lo avrebbero messo alla porta. Che avesse bisogno di quel lavoro non occorre dirlo: era arrivato da poco a Parigi, parlava poche parole di francese, era il suo primo lavoro in terra di Francia. L'altro ero io, trentaduenne manovale italiano, assunto già da diversi mesi e mal tollerato dal capomastro francese.

Al mattino ero tra i primi, ma anche a sera: ero il primo a staccare alle cinque. Non suonava una sirena, ognuno doveva regolarsi da sé e questo faceva in modo che nessun operaio smettesse in orario, temendo di mostrarsi poco attaccato al lavoro. Perciò ognuno di loro finiva per regalare del tempo non retribuito ad un datore di lavoro esperto in vari trucchi del genere. Io staccavo alle cinque in punto e poi non volevo fare gli straordinari nei giorni non lavorativi. Questo andava di traverso alla comodità di disporre con elasticità della manodopera. Non ero elastico, anzi ero piuttosto rigido, indurito nei muscoli e nel sonno. Mi erano perciò volentieri assegnati i lavori più faticosi, i più sporchi. Ero l'unico di pelle bianca a farli.

All'ora di mensa tra brodaglie assortite con spezie violente si chiacchierava nel rozzo francese comune, poi ognuno tornava ai suoi pensieri in lingua-madre. Mi chiamavano Italia, ma non mi sentivo membro di una nazione, non difendevo i colori di una maglia o di una pelle, nemmeno la mia. Accettavo il soprannome, Italia lavorava sodo e non toglieva il posto a nessuno, perché nessuno voleva il suo posto. Avevo bisogno di quel lavoro, lo avevo trovato a stento, dopo aver battuto per settimane la periferia di Parigi. Lo avevo ottenuto, volevo tenermelo, malgrado tutti i dannati capimastri.

Se voleva un pretesto per sbattermi fuori non glielo avrei dato, sarei sceso in gola all'inferno, ma non mi sarei tirato indietro. Ecco perché in quei giorni due uomini che non si conoscevano e nemmeno sapevano chiamarsi per nome, stettero faccia a faccia in una fossa rischiando la pelle in cerca di una fogna. Ogni metro di quel buco stringeva il cielo a una striscia larga quanto il cunicolo in cui stavamo. Ogni metro di quel buco poteva crollarci addosso e tenerci sotto il tempo utile a essere sepolti vivi.

² Tratto a sua volta dalla raccolta di racconti dello stesso autore *In alto a sinistra* (ed. Feltrinelli 1994), citata dall'antologia curata dall'USL di Reggio Emilia e intitolata *Storie. I rischi lavorativi attraverso la letteratura e la storia*.

Riflessione sul testo

Sottolinea nel testo le parole che non conosci e discutine con l'insegnante e i compagni.

Rileggi il brano e scrivi le prime cinque parole che ti vengono in mente, poi confrontale prima con un tuo compagno e poi assieme all'insegnante e al resto della classe rifletti sul significato del testo.

.....
.....
.....

Ti sei mai trovato in una situazione o hai mai avuto dei pensieri simili a quelli descritti dall'autore? Se sì, raccontali.

.....
.....
.....
.....

Secondo te, è sempre possibile riconoscere dei rischi sul luogo di lavoro? Ti sei mai trovato in una situazione di rischio sul lavoro? Racconta.

.....
.....
.....
.....

Rischi e disastri "invisibili"

Un rischio è tanto più pericoloso quanto più è invisibile (Ligi 2009). Talvolta l'invisibilità di un rischio è voluta da chi ha un potere economico e politico per salvaguardare e mantenere il potere stesso e trarne dei vantaggi.

Per esempio, nel caso dei disastri provocati dalla lavorazione dell'amianto, come abbiamo visto, le multinazionali del cemento amianto hanno continuato, e continuano tuttora in buona parte del mondo, ad utilizzare l'amianto come materia prima, nonostante il sapere biomedico abbia riconosciuto la natura cancerogena delle fibre d'amianto fin dalla metà degli anni sessanta del Novecento.

Per rendere i rischi **invisibili** e **accettabili**, i datori di lavoro, con l'appoggio di medici e scienziati corrotti, hanno adottato diverse strategie (Mazzeo 2012), come:

- negazione della pericolosità dell'amianto mediante l'elaborazione di una letteratura scientifica che salvaguardasse gli interessi economici dei produttori del cemento-amianto;
- incentivi sociali e indennizzi economici per i lavoratori addetti alla lavorazione dell'amianto;
- negazione della malattia asbesto-correlata come malattia professionale e/o provocata dall'esposizione ambientale e/o professionale all'asbesto.

Tuttavia, le vittime di tali strategie, cittadini e lavoratori, uomini e donne, in determinate condizioni, si sono organizzati e hanno dato inizio a delle lotte civili per rendere finalmente visibili tali rischi e i disastri provocati dalla lavorazione dell'amianto, in Italia e nel mondo.

Casale Monferrato, un esempio di lotta civile intrapresa dalle vittime³

In Italia, fra i maggiori Paesi europei nella lavorazione dell'amianto fino agli anni ottanta del Novecento, la lavorazione, la produzione e l'uso dell'amianto sono stati dichiarati illegali nel 1992 dalla legge nazionale 257, la cui promulgazione risentì dell'influenza e delle pressioni provenienti dagli attivisti, sindacalisti e familiari delle vittime dell'amianto, provenienti da Casale Monferrato, dove, già nel 1987, un'ordinanza comunale aveva bandito i manufatti di cemento-amianto (Mossano 2010).

Rendere visibili disastri invisibili e riconoscere le sofferenze private provocate da essi è possibile e doveroso perché si riducano quanto più possibile, nel mondo, le cause di sofferenza e violenza perpetrate ai danni di donne, uomini e ambiente in nome di logiche che mirano solo a salvaguardare il potere di pochi.

A Casale Monferrato, l'impegno degli attivisti, in lotta da più di trent'anni, ha raggiunto obiettivi rilevanti nella lotta globale all'amianto. In particolare, si pensi alla sentenza finale pronunciata dalla Corte di Torino alla fine del più grande processo giudiziario (con 2889 parti civili costituite), contro una delle più potenti multinazionali del cemento-amianto nel mondo, l'Eternit.

Il 13 febbraio 2012, Stephan Schmidheiny e Louis De Cartier, sono stati riconosciuti colpevoli dell'**assenza di misure di sicurezza** sul luogo di lavoro e di **disastro ambientale colposo**, durante la gestione della fabbrica Eternit situata a Casale Monferrato. In seguito, il 3 giugno 2013 è stata pronunciata la sentenza d'Appello con un aggravamento della pena per Stephan Schmidheiny (Louis De Cartier è deceduto il 21 maggio 2013). Inoltre, Schmidheiny è stato riconosciuto colpevole anche in merito alla gestione degli stabilimenti Eternit situati a Bagnoli (NA) e a Rubiera (RE).

La mobilitazione delle vittime di Casale Monferrato, organizzate nell' AFeVA-Associazione Familiari Vittime Amianto e sostenute dalla locale sede della CGIL, ha assunto un ruolo esemplare nella lotta globale all'amianto, portando avanti campagne di sensibilizzazione e denunce in nome di "ricerca, bonifica e giustizia".



Foto scattata a Casale Monferrato durante una manifestazione, organizzata dall'AFeVA, maggio-giugno 2012

Altre lotte, altri disastri

I disastri invisibili sono tanti e presenti in molti luoghi. Essi sono provocati da cause diverse, ma le violenze che determinano in termini di danni all'ambiente e sofferenze agli uomini e alle donne che ne sono vittime, possono essere equiparabili.

A **Bologna**, le Officine Grandi Riparazioni, o OGR, più recentemente rinominate in Officine Manutenzione Ciclica, o OMC, sono strutture attrezzate per la manutenzione, il rinnovamento e la riparazione di locomotive o carrozze danneggiate a seguito di incidenti o avarie. Presso tali strutture, i lavoratori erano esposti ad ingenti quantità di polveri di amianto.

foto tratte dal sito <http://www.lamemoriaelaferitawebdoc.com/>

Nel marzo 2015, ex-lavoratori esposti insieme a familiari delle vittime decedute a causa di malattie provocate dall'esposizione all'amianto, hanno fondato l'Associazione Familiari e Vittime dell'Amianto Emilia Romagna.

A **Bari**, città affetta anch'essa da un disastro provocato dalla lavorazione del cemento-amianto presso il cementificio Fibronit, le azioni adottate dalle vittime organizzate nell'Associazione familiari vittime amianto sono indirizzate principalmente al supporto a persone affette da malattie asbesto-correlate (in particolare il mesotelioma maligno) e ai loro familiari, in un contesto dove, a differenza di Casale Monferrato, il disastro risulta ancora oggi invisibile.

Recentemente, sempre in Puglia, a **Taranto**, stanno esplodendo le tensioni legate ad un altro immane **disastro ambientale** provocato da una forsennata industrializzazione e da strategie politiche discutibili. Nella classifica⁴ delle industrie più inquinanti d'Europa, cinque siti sono stati individuati in Italia: tre in Puglia e due in Sardegna. Gli stabilimenti pugliesi sono collocati fra Taranto, dove sorgono l'Ilva e la centrale termoelettrica Enel, e Brindisi dove è operativa un'altra grande centrale termoelettrica Enel.

In particolare, l'**Ilva** (prima Italsider poi Ilva passata alla proprietà della società per azioni Riva nel 1995), rappresenta il più grande impianto siderurgico del Mediterraneo.

Nel 1905, Taranto fu scelta come sede dello stabilimento per le sue aree pianeggianti e vicine al mare, la disponibilità di calcare, di manodopera qualificata nonché alla sua ubicazione nel Mezzogiorno d'Italia, con annessa possibilità di creare posti di lavoro (43.000 tra diretti e indotto nel 1981) e di usufruire di contributi statali per tale obiettivo.

L'impianto fu costruito nelle immediate vicinanze del **quartiere Tamburi**, che attualmente può contare circa 18.000 abitanti. Il quartiere, già esistente, si sviluppò ulteriormente negli anni a seguire grazie anche agli interventi di edilizia popolare destinati proprio agli operai dello stabilimento.

Nel 2012 sono state depositate presso la Procura della Repubblica di Taranto due perizie, una **chimica** e l'altra **epidemiologica**, nell'ambito dell'incidente probatorio che vede indagati Emilio Riva, suo figlio Nicola, Luigi Capogrosso, direttore dello stabilimento siderurgico, e Angelo Cavallo, responsabile dell'area agglomerato. A loro carico sono ipotizzate le accuse di **disastro colposo e doloso, avvelenamento di sostanze alimentari, omissione dolosa di cautele contro gli infortuni sul lavoro, danneggiamento aggravato di beni pubblici, getto e sversamento di sostanze pericolose e inquinamento atmosferico**. Sarebbero particolarmente inquinanti i 70 ettari di parchi minerali per via delle **polveri**, che fungono da veicolanti dei gas nocivi, le cokerie che emettono soprattutto benzo(a)pirene, ed il camino E312 dell'impianto di agglomerazione per quanto riguarda le emissioni di **diossina**.

⁴ Classifica redatta dall'Agenzia Europea dell'Ambiente nel 2011.

Per quanto riguarda la perizia epidemiologica, essa si conclude affermando che “l’esposizione continuata agli inquinanti dell’atmosfera emessi dall’impianto siderurgico ha causato e causa nella popolazione fenomeni degenerativi di apparati diversi dell’organismo umano che si traducono in eventi di malattia e di morte”⁵.

Il Professor Annibale Biggeri, epidemiologo e perito del gip di Taranto che ordinò il sequestro dell’Ilva nel 2013, dice che: “a Taranto in 13 anni di osservazioni, che vanno dal 1998 al 2010, sono attribuibili alle emissioni industriali (misurate come **polveri sottili**) ben 386 decessi. Circa 30 l’anno. Un eccidio” e ricorda, inoltre, come uno studio condotto nell’ambito del progetto “Sentieri” dell’Istituto Superiore di Sanità, abbia definito Taranto un “**ambiente di vita insalubre**” sulla base di evidenze epidemiologiche di patologie riconducibili ad **attività inquinanti** come l’uso di **amianto** nei cantieri dell’Arsenale della Marina militare e le **emissioni** della raffineria e del polo siderurgico Ilva⁶.

L’attività industriale ha provocato l’immissione, nell’ambiente, di sostanze tossiche come amianto, diossina e pcb (policlorobifenili), determinando un grave inquinamento ambientale, una situazione di pericolo per le persone e gli animali esposti, e contaminando i cibi prodotti in quel territorio.

Il 5 febbraio 2014, il quotidiano Metro ha pubblicato **una lista di alimenti contaminati**:

- Uova: Valori di pcb (policlorobifenili) e diossine superiori ai limiti di legge: 11 picogrammi rispetto ai 5. Sono i risultati delle analisi effettuate dal Fondo Antidiossina di Fabio Matacchiera sulle uova prelevate dalle masserie di Crispiano e Martina, oltre 20 km dall’Ilva.
- Cozze: Era il gennaio 2011 quando Peacelink e il Fondo Antidiossina fecero analizzare le cozze di Taranto: scoprirono che il campione conteneva diossine e Pcb per 657 picogrammi per grammo di grasso.
Su 100 grammi si raggiungevano 1314 picogrammi, «quindi - ci dice Alessandro Marescotti di Peacelink - mangiando 100 grammi di quei molluschi si superava di 9 volte la dose tollerabile giornaliera considerando un uomo del peso di 70 chili».
- Allevamenti: Più di mille capi di bestiame furono abbattuti negli anni passati perchè contaminati dalla diossina e da altri inquinanti.

Attualmente il sequestro è stato annullato e l’impianto Ilva è soggetto a commissariamento straordinario; l’udienza preliminare del processo si terrà il 19 giugno 2014.

Domenica 14 aprile 2013 si è svolto un **referendum consultivo** tra la popolazione tarantina. Dei 173mila elettori hanno votato 33.838 tarantini (19,55%); il mancato raggiungimento del quorum del 50% degli aventi diritto al voto ha reso non valido il risultato dei due quesiti: “Volete voi cittadini di Taranto, al fine di tutelare la vostra salute nonché la salute dei lavoratori contro l’inquinamento, proporre la chiusura dell’acciaiera Ilva?” (sì 81,29%, no 17,25%); “Volete voi cittadini di Taranto, al fine di tutelare la vostra salute e quella dei lavoratori, proporre la chiusura dell’area a caldo dell’Ilva, maggiore fonte di inquinamento, con conseguente smantellamento dei parchi minerali?” (sì 92,62%, no 5,30%).

Riprendendo le parole dello scrittore pugliese Mario Desiati “la città di Taranto è spaccata. Vi è una frammentata suddivisione che ha ai poli opposti gli oltranzisti pro Riva, che definiscono il patron un benefattore, e dall’altro coloro che invece sono per la chiusura senza se e senza ma. In mezzo un mondo vastissimo che va dagli operai critici, agli epurati, gli ammalati, i sindacati che marciano e quelli che trattano, gli accondiscendenti, i malati e i parenti di chi è morto per una delle neoplasie che le perizie imputano al siderurgico”⁷.

⁵ Informazioni e citazione tratte dalla pagina di wikipedia alla voce “Ilva”.

⁶ Dall’articolo “Puglia avvelenata” di E. Fittipaldi, pubblicato su L’Espresso, 30/08/2012.

⁷ Dall’articolo “Due città, una sola ferita” di M. Desiati, pubblicato su L’Espresso, 30/08/2012.

Impianto Ilva a Taranto



Conclusioni

Ho scelto di concludere questa terza e ultima parte con il riferimento a quanto sta accadendo a Taranto a proposito dei danni ambientali e sociali provocati da un certo tipo di industrializzazione e scelte politico-amministrative, perché il contesto tarantino è significativo della complessità dei processi che caratterizzano i disastri ambientali, spesso lenti e invisibili, e i cui effetti drammatici colpiscono indistintamente lavoratori e cittadini e fanno emergere le contraddizioni di un sistema economico che non tiene conto del benessere dell'ambiente e della salute di uomini e donne.

La mobilitazione di una parte della popolazione tarantina che lotta per la chiusura dell'impianto Ilva per abbattere l'inquinamento si scontra con una parte della popolazione che vede nello stesso impianto una fonte di reddito e di sicurezza economica.

Una società migliore sarebbe quella dove non si debba scegliere fra lavoro e salute e dove non si debba essere disposti ad accettare di correre qualsiasi rischio pur di ottenere un lavoro.

L'impegno di ognuno di noi può iniziare dall'essere più consapevoli nell'esercitare i propri diritti e doveri di cittadini... del mondo.

La seguente immagine è diventata il logo delle tessere per i membri dell'AFeVA di Casale Monferrato; si tratta di un cartellone disegnato da una scolaresca in occasione di un concorso annuale promosso dall'AFeVA per la sensibilizzazione sul rischio amianto e impegno civile delle più giovani generazioni. Il mondo nelle nostre mani.

In conclusione, una poesia di **Bertold Brecht** come invito all'impegno civile.

Amare il mondo

Ci impegniamo, noi e non gli altri,
unicamente noi e non gli altri,
né chi sta in alto, né chi sta in basso,
né chi crede, né chi non crede.

Ci impegniamo:
senza pretendere che gli altri si impegnino per noi,
senza giudicare chi non si impegna,
senza accusare chi non si impegna,
senza condannare chi non si impegna,
senza cercare perché non si impegna.

Se qualche cosa sentiamo di "potere"
e lo vogliamo fermamente
è su di noi, soltanto su di noi.
Il mondo si muove se noi ci muoviamo,
si muta se noi ci facciamo nuovi,
ma imbarbarisce
se scateniamo la belva che c'è in ognuno di noi.

Ci impegniamo:
per trovare un senso alla vita,
a questa vita
una ragione
che non sia una delle tante ragioni
che bene conosciamo
e che non ci prendono il cuore.

Ci impegniamo non per riordinare il mondo,
non per rifarlo, ma per amarlo.

Invito alla riflessione

Ci sono forme di ingiustizia o situazioni che consideri problematiche attorno a te? Quali sono?

.....
.....
.....

Cosa pensi di poter fare per risolverle?

Confrontati con i tuoi compagni e l'insegnante, insieme cercate di raccogliere delle idee su delle problematiche vicine al tuo mondo. Cercate di individuarne le cause e ipotizzare soluzioni.

.....
.....

Riferimenti bibliografici

Beck, U.

2000 La società del rischio. Verso una seconda modernità. Roma: Carocci.

De Luca, E.

1994 Una Specie di Trincea in In Alto a Sinistra. Milano: Feltrinelli.

Desiati, M.

2011 Ternitti. Milano: Mondadori.

2012 Due Città, Una sola ferita. L'Espresso, 30/08/2012.

Douglas, M.

1991 Come Percepiamo il Rischio. Antropologia del Rischio. Milano: Feltrinelli.

Fittipaldi, E.

2012 Puglia Avvelenata. L'Espresso, 30/08/2012.

Gruppo Editoriale Fabbri

1982 I Grandi Fotografi. Donald McCullin. Milano: Stabilimento Grafico del Gruppo Editoriale Fabbri S.p.A.

INAIL Settore Ricerca; Dipartimento Medicina del Lavoro; Laboratorio di Epidemiologia e Statistica Sanitaria Occupazionale

2012 Il Registro Nazionale dei Mesoteliomi. Quarto Rapporto. Milano: Tipolitografia INAIL.

Ligi, G.

2009 Antropologia dei Disastri. Roma-Bari: Laterza.

Mazzeo, A.

2012 "Casale Monferrato is not the City of Asbestos; Casale Monferrato is the City that Fights Against Asbestos!" An exploratory study on the socio-political actions of going beyond suffering related to an environmental disaster caused by asbestos manufacturing ["Casale Monferrato non è la Città dell'Amianto; Casale Monferrato è la Città che Lotta contro l'Amianto!" Uno studio esplorativo sulle azioni socio-politiche intraprese per andare oltre la sofferenza legata ad un disastro ambientale provocato dalla lavorazione dell'amianto] Tesi di laurea specialistica. Università di Amsterdam. Reperibile on-line sul sito <http://amma.socsci.uva.nl/theses.html>

2013 (When) To Be Engaged is Inescapable [(Quando) Essere Coinvolti è Inevitabile] The Innovia Foundation Newsletter September 2013/Issue 21.

Mossano, S.

2010 Malapolvere. Una Città si Ribella ai Signori dell'Amianto. Casale Monferrato: Edizioni Sonda.

Musti, M., A. Pollice, D. Cavone, S. Dragonieri, e M. Bilancia

2009 The Relationship between Malignant Mesothelioma and an Asbestos-Cement Plant Environmental Risk: a Spatial Case-Control Study in the City of Bari (Italy) [La relazione fra il Mesotelioma Maligno e il Rischio Ambientale di una Fabbrica di Cemento-Amianto: uno Studio di Controllo Territoriale nella Città di Bari]. International Archives of Occupational and

Environmental Health 82(4):489-497.

Rossi, G.

2008 La lana della salamandra. La vera storia della strage dell'amianto a Casale Monferrato. Roma: Ediesse.

Selikoff, I. J., J. Churg, e E. C. Hammond

1965 Relation between Exposure to Asbestos and Mesothelioma [Relazione fra Esposizione all'Amianto e Mesotelioma]. New England Journal of Medicine 272(11):560-565.

USL di Reggio Emilia

2000 Storie. Rischi lavorativi attraverso la letteratura e la storia. Milano: Tipolitografia INAIL.

Siti internet

<http://www.adao.org/>

<http://www.ibasecretariat.org/>

<http://www.lamemoriaelaferitawebdoc.com/>

<http://www.treccani.it/> (per le voci: antropizzazione; movimento operaio; sciopero; sindacato)

<http://www.unric.org/>

<http://www.wikipedia.it/> (per le voci: antropologia; amiantifera di Balangero; CGIL; disastro ambientale; Ilva; impatto ambientale; inquinamento; malattia professionale)

Il significato delle parole...

Territorio: parte di terra e di acqua delimitata, di proprietà di qualcuno o di qualcosa (un'organizzazione, una istituzione, come lo stato e così via).

I confini disegnati sulla carta corrispondono a quelli degli stati, delle regioni, ecc. e non sono sempre visibili nella realtà.

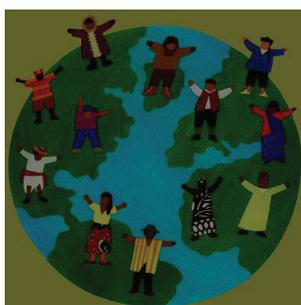
Una risorsa è una qualsiasi fonte o mezzo che valga a fornire aiuto, soccorso, appoggio, sostegno, in situazioni di necessità.

Risorse alimentari: la disponibilità, in un determinato ambiente, di assumere energia tramite il cibo per vivere. Ogni specie animale ha le proprie esigenze alimentari.

Un'altra risorsa fondamentale per la vita è l'acqua. In questo caso si parla di risorse idriche. L'aggettivo "idrico" si usa per tutto quello che ha a che fare con l'acqua e proviene da *hydros*, che in greco antico significa "acqua".

Quindi possiamo concludere che per avere risorse alimentari prima di tutto ci vogliono delle risorse idriche, la cui necessità varierà da specie a specie, animale e vegetale.

Di qualsiasi tipo di risorsa parliamo (alimentare, idrica, energetica, mineraria,...) dobbiamo sempre ricordare che non sono illimitate ma possono finire se non le usiamo con intelligenza e non cerchiamo di rinnovarle.



Società: insieme di individui (persone o animali) che condividono alcuni fini e comportamenti e si relazionano congiuntamente in vista della realizzazione di scopi comuni. Esistono quindi le società umane e le società animali.

Di solito si parla di tante società umane per le relazioni più strette che esistono tra individui che fanno parte dello stesso gruppo, con scopi, obiettivi comuni, vivono insieme o vicini, lavorano insieme o hanno relazioni di qualche tipo che li lega, o hanno in comune cultura, tradizioni, lingua, eccetera.

Geografia: *Geo* deriva dal greco antico e significa "terra"; *graphia* significa "descrizione".

E' la scienza che ha per oggetto lo studio, la descrizione e la rappresentazione della Terra nella configurazione della sua superficie e nella estensione e distribuzione dei fenomeni fisici, biologici, umani che la interessano e che, interagendo tra loro, ne modificano continuamente l'aspetto.

Quando parliamo di quello che avviene sulla terra e delle relazioni tra cose, fenomeni, avvenimenti, popolazioni e la forma fisica della terra, stiamo parlando di geografia, stiamo facendo i geografi e le geografe.

Gli autori della Grecia antica sono stati i primi che hanno scritto dei testi di geografia o che, scrivendo poemi (racconti, storie,...), hanno dato notevoli descrizioni, a parole, di città, territori e mari, e cosa importantissima anche di popolazioni, società, culture, economia.

La geografia non si fa quindi solo con le immagini ma anche con le parole e i numeri.

Cartografia: è la scienza che studia ed esegue la rappresentazione in piccolo (in scala) della superficie terrestre e dei fenomeni che su di essa si svolgono e si osservano.

E' l'insieme di conoscenze scientifiche e tecniche finalizzate alla rappresentazione simbolica ma veritiera di informazioni geografiche - o statistiche, demografiche, economiche, politiche, culturali, comunque in relazione al luogo geografico nel quale si realizzano - su supporti piani (carte geografiche) o sferici (globi).

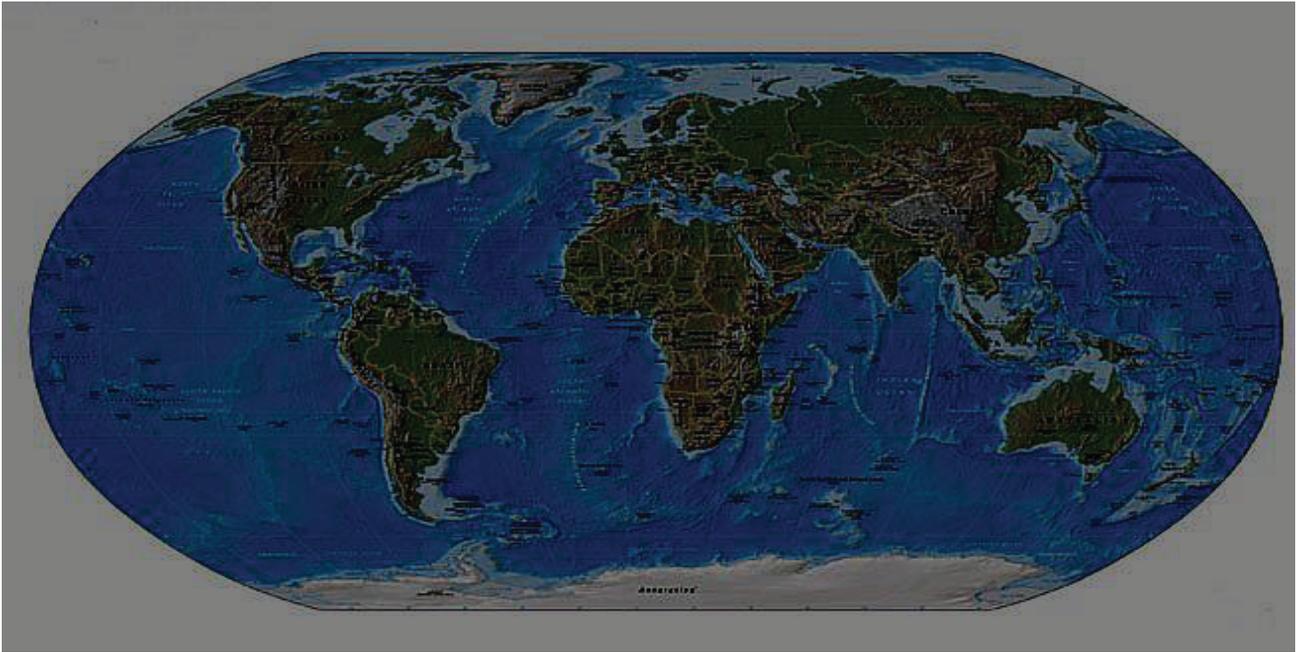
Per conoscere, per possedere, per dividere la proprietà, per viaggiare, per commerciare, per fare la guerra, si è reso necessario riprodurre in piccolo e da un unico punto di vista la superficie terrestre.

Planisfero è una parola composta da altre due e significa che la terra, che è sferica, tonda e quindi a tre dimensioni (3D) viene raffigurata su di un piano, ovvero sulla carta, che è piatta, a due dimensioni (2D).

Sul planisfero politico qui sotto possiamo osservare come l'uomo ha diviso la terra in territori.



Quello che segue è invece un planisfero fisico, poiché raffigura la superficie terrestre, con i fiumi, le catene montuose e i rilievi sottomarini, le pianure, i ghiacciai e così via.



Generalizzando possiamo chiamare *mappa* una qualsiasi immagine che rappresenta dei dati.

La rappresentazione funziona se è chiaro il suo obiettivo, il suo motivo, e se la lettura dei dati è semplice e immediata, veloce. Devo capire tramite il titolo, i disegni e i simboli, i colori e i numeri di che cosa parla ed eventualmente a quali conclusioni mi portano quei dati.

La mappa proposta nella pagina seguente è piuttosto complessa, ma in maniera intelligente collega le risorse alimentari con le necessità idriche per la loro produzione.

Risponde alla domanda: di quanta acqua ho bisogno per produrre ciò che mangio?

Le risorse alimentari sono raffigurate tramite la *piramide alimentare* che ci dà quindi una informazione in più: i cibi che stanno alla base della piramide (frutta e verdura) sono quelli che dovremmo consumare (mangiare) in maggiore quantità, di più.

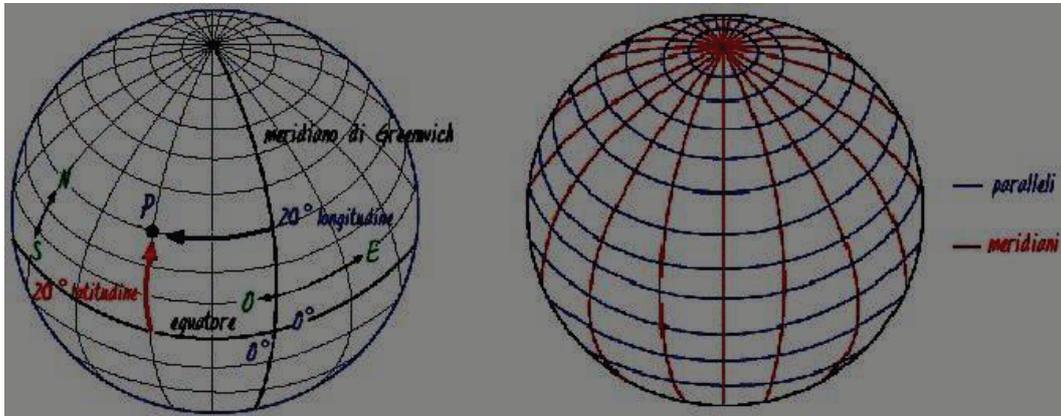
Impronta idrica della Piramide Alimentare



La rappresentazione scientifica della superficie terrestre

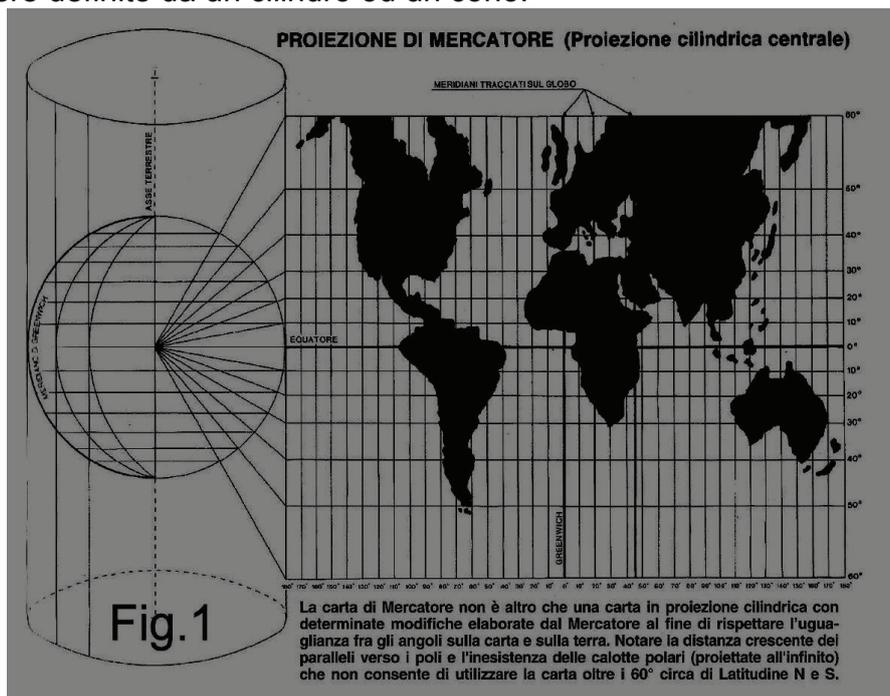
I metodi geometrici per la costruzione di una carta comportano, in genere, la proiezione della superficie curva terrestre su di una superficie piana, che comportano la trasformazione del reticolo geografico sferico in reticolato piano (quadro).

Le



proiezioni cartografiche sono le tecniche geometriche o matematiche che trasformano i punti espressi in coordinate geografiche in punti espressi in coordinate cartesiane.

Per poter arrivare alla definizione del reticolato - quadro è necessario utilizzare delle superfici intermedie di supporto facilmente sviluppabili su di un piano che, generalmente, possono essere definite da un cilindro od un cono.



Per collocare geograficamente un oggetto sulla superficie terrestre servono due coordinate fondamentali, un po' come quando si gioca a battaglia navale.

Latitudine: è una distanza angolare e si misura in gradi dall'equatore al polo nord o sud. per collocare geograficamente un oggetto, è una delle due coordinate fondamentali.

Longitudine: è una distanza angolare e si misura in gradi partendo dal meridiano di Greenwich (Londra, U.K.).

Lo sviluppo dell'agricoltura

Per decine di migliaia di anni gli uomini e le donne si sono procurati il cibo tramite la caccia e la raccolta di piante selvatiche.

Queste popolazioni erano nomadi: avevano bisogno di spostarsi anche di molti chilometri per trovare nuove riserve di cibo.

A un certo punto della storia alcune società umane hanno modificato profondamente il loro modo di vivere: divennero sedentarie, imparando a riprodurre diverse specie vegetali commestibili (che si possono mangiare e non fanno male) sempre nello stesso luogo: si incominciò a fare *agricoltura*.

L'uomo incominciò in questo modo a modificare il paesaggio e a lasciare tracce permanenti del suo passaggio sulla terra.

Un ettaro di terra coltivata riesce a dare sostentamento a molte più persone di quanto non riesca a dare a cacciatori-raccoglitori un ettaro di foresta vergine.

Anche la domesticazione degli animali ha aiutato l'uomo a produrre più cibo in quattro modi: fornendo latte, carne, concime e forza motrice.

L'addomesticamento delle piante ha fatto sì che certe specie si diffondessero anche dove non crescevano in maniera selvatica, spontanea.

Molto importante fu la scoperta di nuove tecniche e la costruzione di nuovi utensili e oggetti per la coltivazione e per la conservazione del cibo.

Le modifiche nell'alimentazione e nell'accesso al cibo ebbero come conseguenza l'aumento della popolazione; si cominciò a costruire case e villaggi.

Per migliaia di anni l'agricoltura è stata la principale attività della razza umana.

Oggi è possibile ricostruire in parte questa storia grazie ai reperti archeologici e alla loro datazione.

La carta tematica che segue mostra la diffusione dell'agricoltura da quando è nata, nel 9.000 a.C. (11.000 anni fa) fino ad oggi, in base ai ritrovamenti avvenuti.



Vediamo alcuni esempi di ritrovamenti archeologici che hanno a che fare con agricoltura e alimentazione:



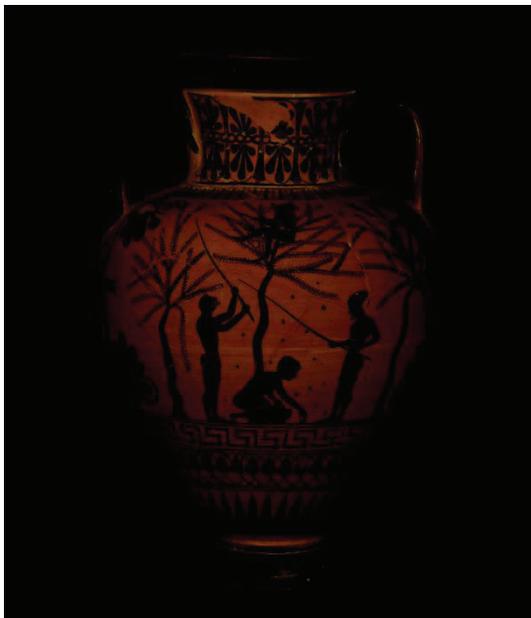
Carriossidi (chicchi) di riso ritrovate nel sito protostorico di Pirax in Pakistan, 2000 a. C.



Pane mummificato ritrovato nella tomba del faraone egizio Metuhotep II a Deir el-Bahari (attuale Egitto), risalente al 2000 a.C.



Bassorilievo risalente a VII sec. a.C. Che raffigura canalizzazioni a Ninive, sul fiume Tigri, in Mesopotamia (attuale Iraq)



Anfora greca del VI secolo a.C. Sulla quale è raffigurata la raccolta delle olive

Esercitazione 1

Scrivi la ricetta (anche solo gli ingredienti senza le quantità) del tuo piatto preferito.

Se lo sai, scrivi la provenienza degli ingredienti necessari.

Scrivi i colori degli alimenti che utilizzi.

Se ne hai la possibilità fai una fotografia al piatto, altrimenti disegna.

Pensa a una storia, a qualcosa che ti è successo, o a dei ricordi legati a questo piatto.

Esercitazione 2

a) Unisci con una linea le parole della prima colonna con quelle della seconda utilizzando le informazioni presenti sulla mappa alla pagina seguente.

Specie coltivata

cipolla
riso
patata
renna
cacao
anguria

Zona d'origine

Asia sud-orientale
Europa nord-occidentale
America centrale
Regione andina
Africa occidentale
Medioriente

b) Riempi gli spazi vuoti utilizzando le parole elencate qui sotto:

sud	riso	cavallo	nord	11000	Medioriente
Asia sud-orientale		ritrovamenti archeologici			catena montuosa

L'America settentrionale è a dell'equatore.

L'agricoltura si è sviluppata circa anni fa.

L'allevamento delle galline ha avuto origine nella zona del mondo chiamata

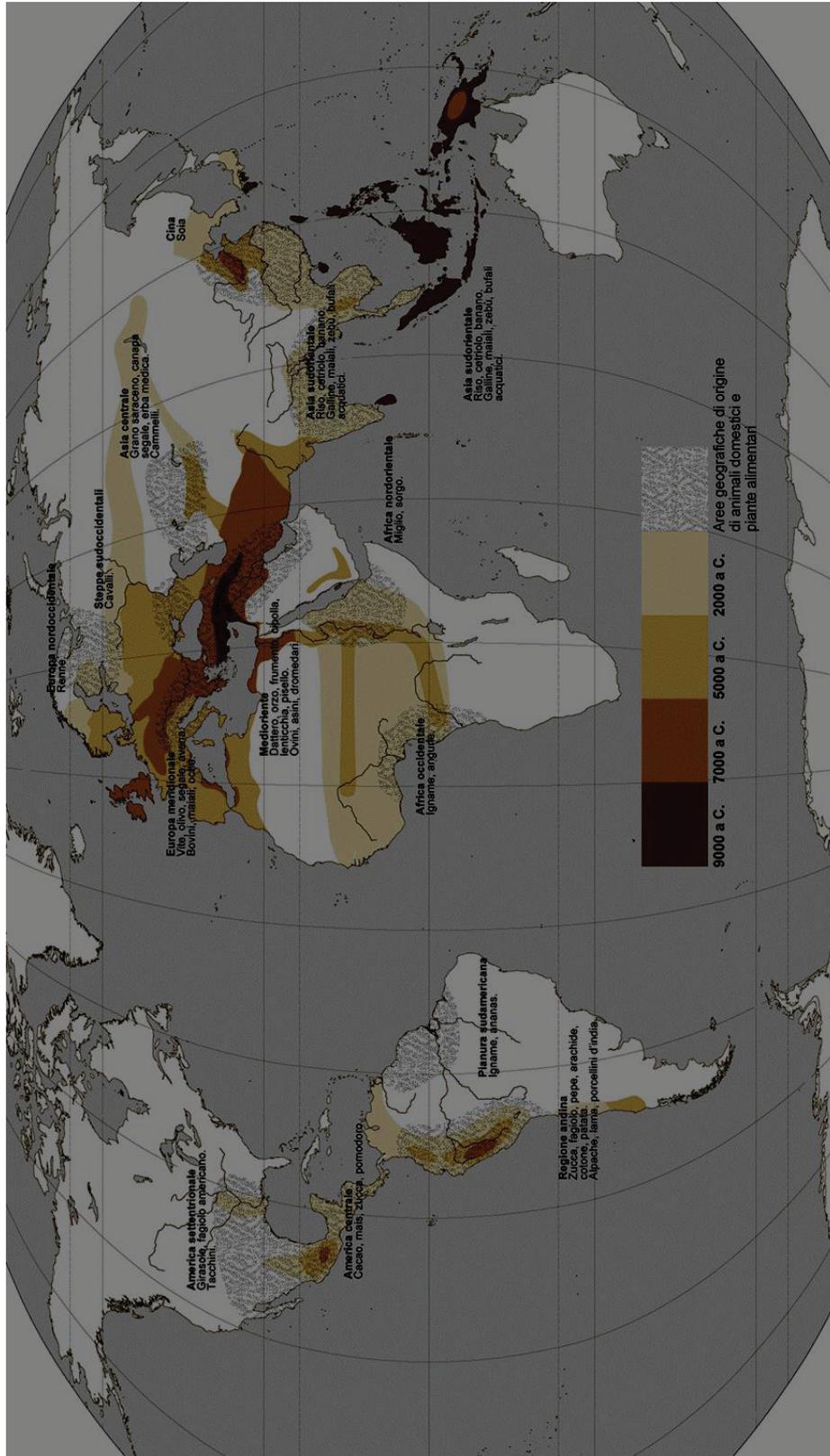
L'addomesticamento del da parte dell'uomo ha avuto inizio nelle steppe sud-occidentali dell'Asia.

La coltivazione del NON è originaria dell'America settentrionale.

Lenticchie e piselli sono legumi originari del
Le informazioni che abbiamo sulle origini dell'agricoltura derivano dai

La Regione andina è a dell'equatore.

Le Ande sono montagne che formano una



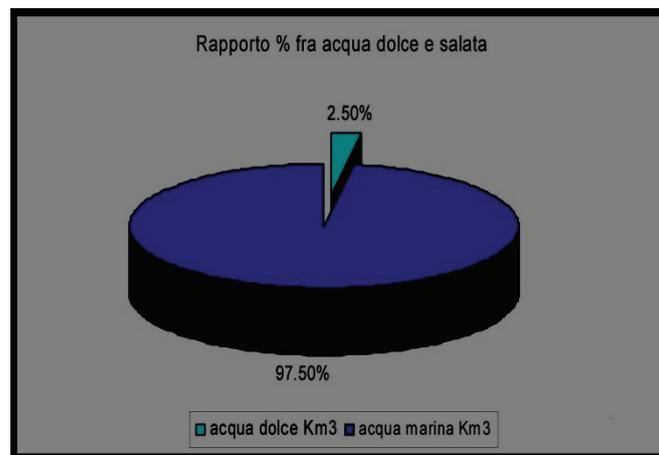
ACQUA E TERRITORIO. TRA DIRITTO ALLA VITA E RICERCA DI PROFITTO di Antonio Senta

Perché parlare di acqua. Acqua come fonte di vita

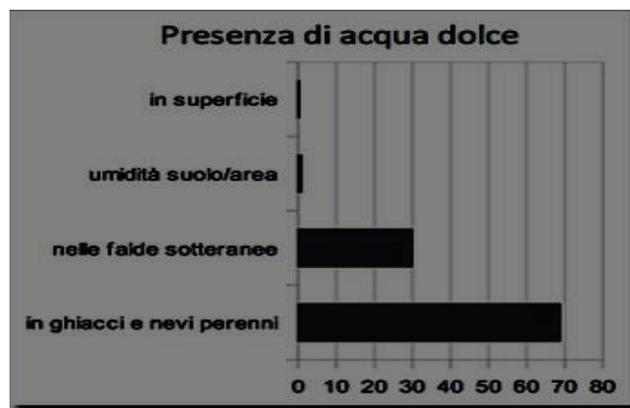
L'acqua è fonte di vita, è elemento indispensabile ad ogni essere vivente in qualsiasi ecosistema, è la base della vita. Circa il 75% del nostro corpo è fatto di acqua.



Ma solo il 2,5% dell'acqua presente sul pianeta è dolce: il 97,5% è acqua salata (marina).



Di questo 2,5% la stragrande maggioranza la troviamo nei ghiacci e nelle nevi perenni.



L'acqua è elemento fondante di ogni attività umana: il possesso o la mancanza, l'abbondanza o la scarsità di essa, la sua qualità, le condizioni di accesso a essa (se esce dal rubinetto di casa, o se dobbiamo fare anche lunghi viaggi per andarla a prendere) sono tutti fattori fondamentali nel determinare la condizione sociale di appartenenza di ognuno di noi.

Cosa vuol dire ciò? Facciamo degli esempi.

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità la quantità minima indispensabile di acqua

potabile per sopravvivere è di 20 litri al giorno per persona.
È tanto o è poco? Per rispondere considerate i seguenti dati:

- una vasca da bagno contiene 120/150 litri
- lo sciacquone usa circa 15 litri
- per una doccia di cinque minuti utilizziamo 75/90 litri



- quando ci laviamo i denti lasciando scorrere l'acqua consumiamo 30 litri
- lavando i piatti usiamo circa 20 litri
- una lavatrice utilizza 80-120 litri a lavaggio.

D'altra parte circa due miliardi di persone nel mondo non hanno accesso ad una quantità sufficiente d'acqua potabile (20 litri al giorno). Circa il dieci per cento della popolazione mondiale consuma quasi il novanta per cento dell'acqua disponibile.

L'acqua determina quindi la condizione sociale di ognuno di noi, ovvero se siamo più o meno ricchi o poveri.

Eppure l'acqua è:

- una risorsa unica e insostituibile, indispensabile alla vita
- un bene comune, ovvero qualcosa garantito a tutti oggi e alle generazioni successive
- è un diritto inalienabile dell'uomo sancito da diversi **accordi internazionali**:
Convention on the Elimination of all the forms of Discriminations Against Women, 1979;
Convention on the Rights of the Child, 1989; International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, 2002.



Ciò è stato ratificato da una serie di conferenze dell'Organizzazione delle Nazioni Unite sulla questione idrica



Nel 1972 a Stoccolma durante la Conferenza dell'ONU sull'ambiente umano è stato sancito solennemente che l'uomo ha il "diritto fondamentale ad adeguate condizioni di vita in un ambiente tale da permettere dignità e benessere".

Nel 1977 si è tenuta la Conferenza sull'Acqua di Mar de la Plata (Argentina), primo importante evento specifico sul tema.

A inizio anni ottanta l'ONU lanciava "il decennio internazionale dell'acqua", volto a sensibilizzare le coscienze sulla fondamentale

importanza dell'elemento acqua e sui pericoli derivanti dalla sua scarsità e affermava il proprio intento: provvedere di acqua potabile e servizi igienici tutte le aree urbane e rurali entro il 1990. Obiettivo mai raggiunto.

Nel frattempo il decennio passava e nel 1992, alla Conferenza internazionale sull'acqua e l'ambiente di Dublino e al Vertice della terra di Rio de Janeiro, i nostri "grandi" hanno lanciato l'allarme secondo cui la scarsità idrica e il cattivo consumo sono una minaccia per lo sviluppo sostenibile.

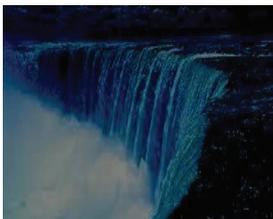
Johannesburg nel luglio 2002: l'obiettivo del summit era di dimezzare il numero di persone senza accesso all'acqua potabile e ai servizi igienici di base entro il 2015. Niente di tutto ciò sarà ottenuto.

Purtroppo il mancato raggiungimento degli obiettivi proposti è stato una costante dei summit dell'ONU sull'ambiente e sull'acqua.



Come mai, dunque, anche se l'acqua potabile è stata definita come una risorsa unica, un bene comune e un diritto per tutti gli uomini, essa è di così difficile accesso per circa due miliardi di persone nel mondo?

Perché essa è anche un'importante fonte di profitto e di arricchimento per chi la gestisce.



L'acqua cioè è fonte di profitto!



Tale profitto viene ottenuto attraverso due mezzi: la privatizzazione (la gestione passa dal settore pubblico al settore privato) e la mercificazione (la gestione rimane al pubblico ma diventa sempre più cara) dell'acqua.

Obiettivo comune della privatizzazione e della mercificazione è il "recupero totale dei costi" (full cost recovery): il prezzo pagato dal consumatore deve cioè coprire le spese della gestione complessiva del servizio.

Ci sono diversi modi per raggiungere l'obiettivo del "recupero totale dei costi" : I contatori prepagati. Ce ne sono di diversi tipi, ma il concetto è sempre lo stesso: se non paghi prima non hai acqua.

Solitamente funzionano con una carta ricaricabile che gestisce l'erogazione dell'acqua dal rubinetto e la interrompe quando viene estratta dal sistema o quando termina il credito. Esattamente come un telefonino.



I contatori vengono usati per regolare i consumi domestici, non quelli industriali, commerciali e agricoli, e in particolare nelle grandi aree urbane nei paesi del sud del pianeta. Una lista, probabilmente non completa, dei paesi dove sono stati introdotti i contatori prepagati include: Cina, Ghana, Brasile, Filippine, Namibia, Swaziland, Tanzania, Uganda, Nigeria, Curacao, Egitto, Malawi, Sudan, Sud Africa, India, Kenya.

Alcuni esempi:

Nel 2009 l'Uganda, ha varato un nuovo piano di lotta alla povertà, con l'obiettivo di garantire il servizio idrico al 100% di coloro che abitano nelle zone urbane. L'anno precedente il governo, d'accordo con la Banca mondiale, aveva introdotto i primi quattrocento contatori. Era solo l'inizio. Sono circa mezzo milione gli abitanti della capitale Kampala che usano oggi i contatori prepagati.

In India a Mumbai, seconda città più popolata al mondo dopo Shanghai, le operazioni per introdurre i contatori sono cominciate nel 2008, provocando proteste e resistenze. Anche in questo caso si è tentato di applicare il solito ragionamento: chi beve, chi si lava, deve pagare tutto il costo del servizio. A una delle tante multinazionali europee, in questo caso la francese Castalia, è stata affidata la gestione e sono stati garantiti eccellenti profitti.

Un altro caso lampante in questo senso è quello della Nigeria: il servizio idrico statale, al pari dell'elettricità, del telefono e dei trasporti, è unanimemente ritenuto inaffidabile e poco sviluppato. A Lagos, maggiore città dell'Africa, più della metà della popolazione non ha accesso all'acqua o alle fognature e il sistema perde circa la metà dell'acqua che viene immessa. La privatizzazione è considerata l'unico rimedio possibile. Anche qui hanno fatto la loro comparsa i contatori prepagati.

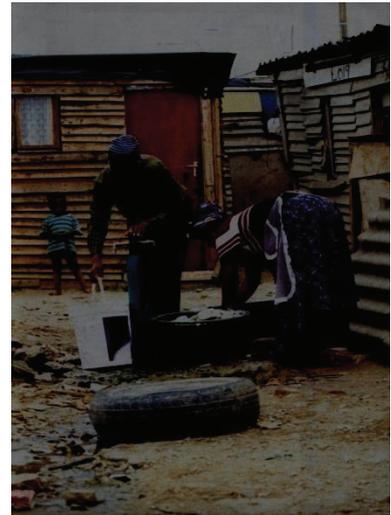
Il caso del Sudafrica

Il caso che ho studiato più da vicino è quello del Sudafrica, terra umida, nella quale l'acqua è generalmente abbondante: qui il possesso e la mancanza di essa sono il sintomo evidente della condizione sociale d'appartenenza.

I ricchi (ancora al novanta per cento bianchi) hanno piscine e campi da golf abbondantemente irrigati.



I poveri della townships (baraccopoli) non hanno i soldi (la disoccupazione tocca l'ottanta per cento in alcune zone) per pagare le bollette e il comune taglia loro l'allacciamento, rischiando di lasciarli morire di sete.



Per le famiglie delle townships pagare una bolletta dell'acqua può significare la mancanza di denaro per acquistare cibo o vestiti, per pagare i trasporti indispensabili o per mandare i figli a scuola.

Non pagarla d'altra parte può significare il taglio all'allacciamento idrico, il pignoramento dei beni e addirittura lo sfratto, può significare dovere andare ad attingere acqua da bacini inquinati e rischiare il colera: nell'agosto 2000 il colera ha ucciso 300 persone e contagiato 350.000 nella regione del KwaZulu-Natal proprio per queste ragioni.

Non pagare può implicare un'altra conseguenza: l'installazione di un contatore prepagato all'interno dell'abitazione. Qui, come dovunque, sono le donne le più colpite dalla misure di mercificazione e privatizzazione dell'acqua, perché spesso sono loro a occuparsi delle faccende domestiche.

I processi di mercificazione e privatizzazione dei consumi domestici di acqua hanno quindi i seguenti risultati:

- rendono la vita dei poveri, e in particolare delle donne povere, sempre più difficile
- garantiscono ai gestori dell'acqua (che sono in molti casi delle multinazionali) grossi profitti
- inoltre non raggiungono l'obiettivo di limitare il consumo complessivo di acqua all'interno del paese dal momento che l'uso domestico di acqua delle comunità urbane povere costituisce solo il 2% del consumo totale di acqua in Sudafrica (il resto dell'acqua è consumato da industria e agricoltura).

Ciò è vero tanto per il Sudafrica quanto per gli altri paesi poveri in cui è in corso la mercificazione o privatizzazione del sistema idrico.

Resistenze

Contro tutto ciò ci sono nel mondo proteste e innumerevoli richieste di rispettare il diritto all'acqua: almeno venti litri di acqua potabile al giorno per persona.

In Sudafrica le donne da anni riallacciano illegalmente agli acquedotti o sabotano i contatori prepagati, mentre mobilitazioni significative sono avvenute negli ultimi tempi nelle enormi townships di Orange Farm e Phiri, presso Soweto, nel Gauteng e nella zona di Cape Town. Come risultato di queste lotte il governo



ha dovuto in realtà abbandonare molti dei suoi progetti di introduzione dei contatori prepagati, che sono stati anche giudicati illegali dall'alta Corte di Johannesburg nel 2008.

In Bolivia alla fine degli anni Novanta una multinazionale americana, la Bechtel, decise di privatizzare le risorse idriche del paese, compresa l'acqua piovana: non vi era nessuna ragione di ciò, se non il fatto che nell'acqua è stata vista una fonte di profitto.

Nell'aprile del 2000 la popolazione di Cochabamba è insorta. Centinaia di migliaia di persone sono scese in strada a protestare, trasporti e accessi sono stati bloccati, il governo ha risposto dichiarando la legge marziale.

Risultato: centinaia di feriti, un ragazzino di 17 anni ucciso con un colpo di fucile al volto, arresti e deportazioni di attivisti nella notte.

Non sorprende che, riferendosi a quelle giornate, in Bolivia si parli della "guerra dell'acqua". Questi drammatici avvenimenti hanno portato al ritiro della multinazionale e ad un lento, faticoso processo di ripubblicizzazione della risorsa.



Il caso Italia

L'Italia ha una fisionomia geologica molto differenziata ed anche se la disponibilità di acqua è mediamente maggiore che in altre parti di Europa e c'è ricchezza di fonti e sorgenti, grandi sono le differenze all'interno del paese. La mancanza di un accesso garantito all'acqua è infatti un problema per molti abitanti del sud e delle isole anche se l'Italia ha il tasso pro capite di consumo domestico di acqua più alto fra i paesi dell'Unione Europea (78 metri cubi per famiglia). La percentuale di coloro i quali mancano di una fornitura costante di acqua potabile varia dal 55.3% della popolazione in Sardegna all'88.4% in Molise e in Calabria. In molte zone del Sud Italia l'acqua è garantita soltanto alcuni giorni alla settimana e a volte soltanto per alcune ore. Questo attualmente accade in alcune zone della Sicilia, del Molise e della Calabria.

L'Italia è il maggior consumatore mondiale di acqua in bottiglia, la media nazionale è doppia rispetto a quella europea: 270 marchi circa presenti sul mercato e un consumo annuo di 200 litri pro capite (per persona).



Questo è stato favorito principalmente da tre fattori:

1. Una pubblicità continua e pervasiva da parte delle che imbottigliano e commercializzano l'acqua minerale.
2. Un servizio spesso di cattiva qualità. Già nel 2011 la Commissione europea ha denunciato l'eccessiva presenza di arsenico nell'acqua di circa 130 comuni italiani, fattore che può favorire l'insorgenza di gravi malattie come il tumore. Dieci microgrammi per litro è la quota di arsenico permessa dalla legge, ma nel nostro Paese si consente ad alcuni acquedotti di tollerare la presenza di questa sostanza velenosa in misura fino a cinque volte superiore a quella stabilita dalla normativa. Una tale concentrazione comporta "rischi sanitari superiori, in particolare alcune forme di cancro": è quanto afferma la stessa Commissione europea citando pareri dell'Organizzazione mondiale della sanità e dello SCHER (Scientific Committee on Health and Environmental Risks)
3. Un servizio molto caro, in misura crescente negli ultimi anni. Dal 1994 (legge Galli) la gestione di tale servizio è passato progressivamente dallo Stato e dai poteri locali ad aziende private.

Se in alcune regioni la gestione dell'acqua è rimasta nelle mani del pubblico, la tendenza generale è quella della privatizzazione. Dalla Toscana alla Sicilia, dal Lazio alla Lombardia i processi di privatizzazione in atto sono stati sempre più frequenti.

Numerosi studi confermano che la privatizzazione ha portato, lì dove essa è in atto da un po' di tempo (ad esempio Lazio e Toscana), ad un aumento delle tariffe e a un ulteriore peggioramento della qualità dell'acqua e in generale degli standards del servizio.



Ecco perché nel giugno 2011 è stato indetto un referendum contro la privatizzazione delle società che gestiscono la rete e la distribuzione del servizio idrico, che è stato vinto, con il 95% dei voti, da chi ha votato a favore della fuoriuscita dell'acqua da una logica di mercato e di profitto.

Tuttavia le pressioni a diversi livelli (internazionale, nazionale e locale), finalizzate ad affermare la privatizzazione e l'affidamento al cosiddetto libero mercato della gestione della risorsa idrica, hanno finora impedito l'applicazione del referendum continuando a gestire l'acqua come una merce.

Anche in Italia il diritto all'acqua per tutti, al di là della condizione sociale di appartenenza, e per le future generazioni, è ancora da conquistare.



Bibliografia

M.Barlow, *Blue Gold. The global water crisis and the commodification of the world's water supply*, International Forum on Globalization (IFG), S. Francisco, 2001.

P. Bond, *Unsustainable South Africa: environment, development and social protest*, University of Natal Press, 2002.

P. Sorcinelli, *Storia sociale dell'acqua. Riti e culture*, Bruno Mondadori, Milano, 1998.

A. Desai, *We are the poors. Community struggles in post-apartheid South Africa*, Monthly Review Press 2002 (DeriveApprodi, Roma 2003).

Y. Lacoste, *Geopolitica dell'acqua*, MC editrice, Milano, 2002.

D.A. McDonald, J.Pape, *Cost recovery and the crisis of social service delivery in South Africa*, HSRC, Cape Town, 2002.

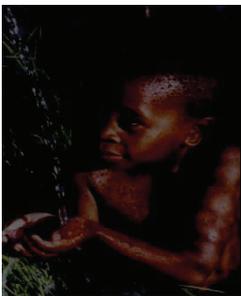
R. Petrella, *Il Manifesto dell'acqua*, EGA, Torino, 2001.

V. Shiva, *Water wars*, South End Press, 2002 (Feltrinelli, Milano, 2003).

Esercitazione

LEGGI LE FRASI E SCRIVI NELLO SPAZIO IL N° DELL'IMMAGINE CORRISPONDENTE

1- PERCENTUALI DI ACQUA DOLCE E SALATA	N°
2- IL CORPO UMANO E' FATTO PER IL 75% DI ACQUA	N°
3- L'ACQUA CI SERVE PER LAVARCI	N°
4- L'ACQUA CI SERVE PER BERE	N°
5- PROTESTA PER AVERE ACQUA PUBBLICA	N°



N°1



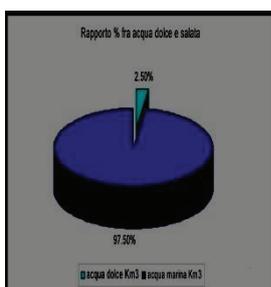
N°2



N° 3



N°4



N°5

SCRIVI NEGLI SPAZI GIUSTI QUESTE PAROLE:

acqua potabile 20 litri 2 miliardi 90%

.....di persone nel mondo non hanno a disposizione la quantità
d'..... minima per la sopravvivenza:al giorno.
Il 10% della popolazione mondiale consuma un quantitativo di acqua potabile pari a
quello consumato dal restante

CHE COSA DICE LA PROTESTA?



L'ACQUA E' UN BENE DI TUTTI	SI'	NO
L'ACQUA DEVE ESSEERE UN AFFARE	SI'	NO

Parlate tra voi e scrivete quello che pensate:

.....
.....
.....
.....
.....
.....



L'ACQUA COME DIRITTO: CONFERENZE DELL'ONU

SCRIVI NEGLI SPAZI LA CITTA'

Rio de Janeiro Johannesburg Mar de La Plata Dublino Stoccolma

In Svezia:

- 1972 a, Conferenza sull'ambiente: l'uomo ha il «diritto fondamentale ad adeguate condizioni di vita in un ambiente tale da permettere dignità e benessere»

In Argentina:

- 1977 a: Conferenza sull'acqua
- Anni Ottanta: decennio internazionale dell'acqua

In Irlanda:

- 1992 a ,.....: Conferenza internazionale sull'acqua e l'ambiente

In Brasile:

- 1992 a,.....: Vertice della Terra

In Sud Africa:

- 2002 a,.....: summit

IN ITALIA

Il referendum sulla gestione del servizio idrico del giugno 2011

LEGGI ATTENTAMENTE L'AVVISO E POI SCRIVI LA PAROLA CHE MANCA:

Vuole l'acqua fuori dal.....



L'acqua della fontanella è: PUBBLICA o PRIVATA

.....



L'acqua minerale in bottiglia è PUBBLICA o PRIVATA?

.....

Pensi che sia importante l'acqua potabile per vivere? Arriva l'acqua potabile nelle case del tuo Paese? In che modo? E' gratis o la pagate? Avete i contatori? Racconta un episodio della tua vita o una storia dove l'acqua è importante o pericolosa.

.....
.....
.....
.....
.....

MANGIAR BENE PER STAR BENE di Francesca Pasqui

DIETA (*dal greco diaita: modo di vivere*)



Dieta= somma del cibo che si consuma ogni giorno
quello che si consuma ogni giorno

Mangiare bene per stare bene

La dieta dal greco “*δίαιτα*” ovvero alimentazione equilibrata e corretta indispensabile per un corretto stile di vita, non deve essere considerata un’astinenza alimentare come spesso accade. Con la parola dieta, quindi, non ci limitiamo solo a considerare la quantità di cibo ma anche la qualità, la preparazione, la cottura, il numero e il ritmo dei pasti nella giornata. La dieta è influenzata da diversi fattori che sono di origine fisiologica ma anche psicologica sociale e culturale. Si deve scegliere il cibo non solo per il suo contenuto in nutrienti per il gusto e aroma ma soprattutto per piacere. Non dobbiamo mai dimenticare che un adeguato insieme di alimenti permettono di ottimizzare le funzioni fisiologiche di ogni individuo, assicurano salute e benessere e rendono minimo il rischio di malattia.

Nonostante si stia diffondendo una nuova cultura alimentare più attenta alla salute, cambiamenti socio demografici, diseguaglianza di redditi e aumento del consumo dei pasti fuori casa hanno portato a “mode alimentari” sulla linea della “diet industry”; si è propensi a mangiare pasti “ready to use” che ci permettono di impiegare pochissimo tempo per la preparazione. Una corretta alimentazione deve fornire una quantità di energia sufficiente a coprire i bisogni delle persone, una alimentazione in eccesso causa obesità ed una alimentazione per difetto può portare ad una eccessiva magrezza e a malnutrizione. Si è ridotta l’attività motoria, i bambini giocano con il computer, stanno davanti alla televisione mangiano merendine, bibite gassate ad alto contenuto di zuccheri, patatine.... Le conseguenze di questo stile di vita sbagliato devono poi confrontarsi con modelli di immagine proposti e lontani dalla realtà instaurando così le basi per lo sviluppo di disturbi dell’alimentazione (Alimentazione e salute e stili di vita 2015).

Non esistono alimenti completi in grado di fornire tutti i nutrienti necessari nelle giuste quantità e percentuali, è pertanto opportuno, scegliere una alimentazione varia con l’obiettivo di ridurre i rischi correlati alla carenza di alcuni nutrienti e anche per ridurre l’apporto di sostanze potenzialmente nocive presenti naturalmente nei cibi o conseguenti a processi industriali (Astrup et al 2008).

La dieta quindi, deve essere parte integrante di uno stile di vita che combina l’alimentazione, il benessere psicofisico (raggiunto anche attraverso l’attività fisica), la cultura, la convivialità

e la storia delle nostre tradizioni. La dieta mediterranea che ha rappresentato e rappresenta il modello alimentare tipico delle popolazioni del Mediterraneo, e oggi riconosciuta come patrimonio culturale dall'UNESCO, risponde a queste esigenze; considera il pasto alla base dei costumi sociali e delle tradizioni di una comunità e si fonda sul rispetto del territorio e della biodiversità. I principali alimenti sono l'olio di oliva come unica fonte di grassi, da cereali e derivati, da legumi, frutta fresca e secca, verdura e pesce, spezie e con moderate quantità di carne e latticini.

Studi clinici riportano il modello mediterraneo associato ad una adeguata attività motoria, come fattore protettivo in grado di ridurre la mortalità per molte patologie (Pischon et al 2008, Estruch R. 2013, Prinelli F. 2015).

Cosa mangiare



cereali

"Il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo" (Ippocrate, medico greco, 460 - 370 a.C.).

Galeno 129-199 d.C.), medico greco e seguace degli insegnamenti di Ippocrate, prescriveva diversi alimenti tra cui l'**orzo** perlato, il **latte** e varie **verdure** per il trattamento del cancro. Ippocrate e Galeno, grandi figure della medicina antica, pensavano che vi fosse una **stretta relazione tra alimentazione e malattia**. "Il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo" affermava Ippocrate circa 2500 anni fa;



Sei quello che mangi.
Eppure spesso non
sai quello che mangi

L'atto del mangiare

L'atto alimentare non è solo legato alla biologia dell'uomo ma è strettamente connesso alla **cultura e alle tradizioni dei popoli**. I **piatti tipici dei diversi paesi del mondo** rappresentano la sintesi di **secoli** di trasformazioni in relazione alla geografia della nazione, alle condizioni geopolitiche, alla religione, alle conoscenze scientifiche. Così si formano le tradizioni di un popolo e le sue tradizioni alimentari ne sono uno specchio fedele. Allo stesso tempo le **migrazioni** hanno arricchito con un percorso di contaminazione le **abitudini alimentari** dei paesi del mondo. A partire **dal XX secolo la globalizzazione** ha reso questo percorso ancora più rapido. Un corretto stile di vita è un importante presidio preventivo e terapeutico delle malattie non trasmissibili. E' opportuno seguire delle linee di ricerca e promuovere progetti educativi che collegano alimentazione, migrazione e salute sempre tenendo in considerazioni le varie culture e le loro trasformazioni.



Aggiungere cereali integrali alla vostra dieta

Scrivi i nomi delle verdure che vedi nella foto:

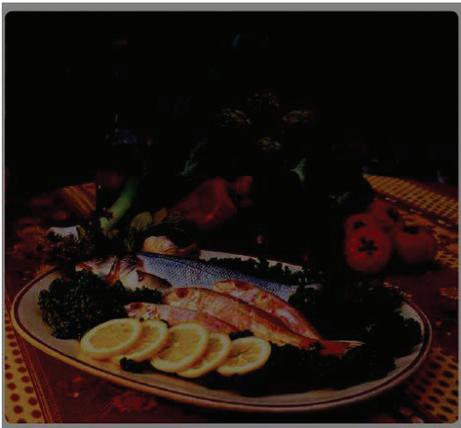
.....
.....



Aggiungere frutta di stagione alla vostra dieta

Scrivi i nomi della frutta che vedi nella foto:

.....
.....



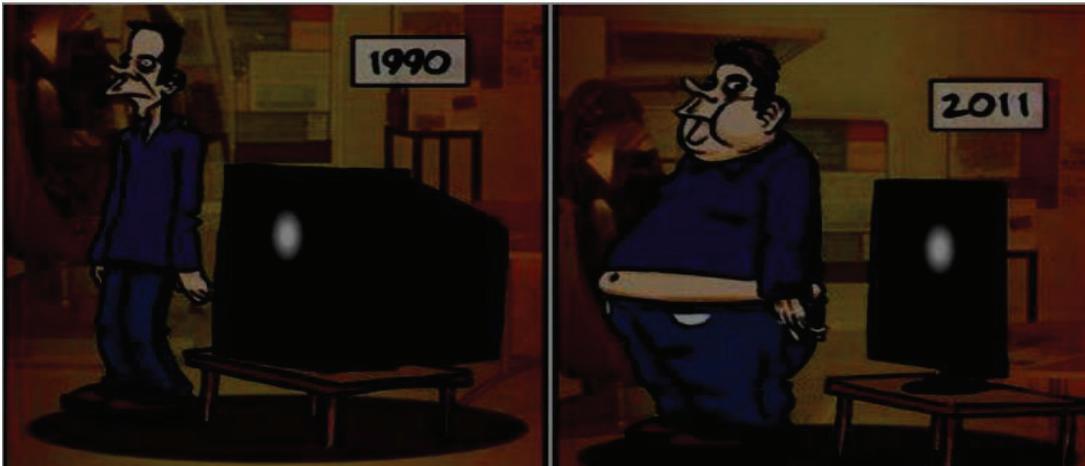
Dieta mediterranea: Patrimonio dell' **Unesco** (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*)

*Scrivi i nomi degli alimenti che vedi nella foto:
e i Paesi a cui si riferisce la dieta mediterranea:*

.....
.....
.....



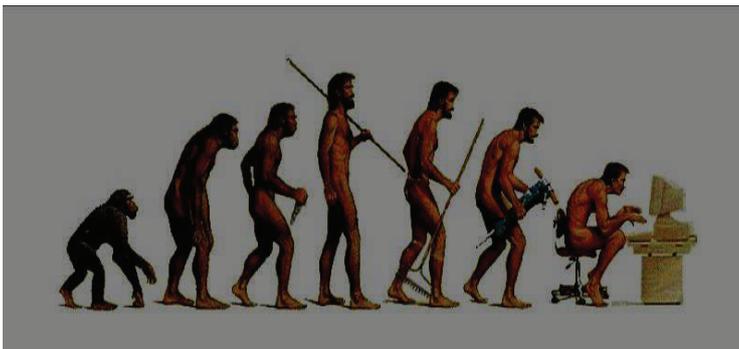
We have changed a lot since 1990!! Siamo cambiati molto dal 1990!!



Che cosa noti? Che cosa è cambiato nella seconda vignetta del 2011?

.....
.....
.....

Storia dell'alimentazione dalla preistoria ad oggi



Che cosa osservi?

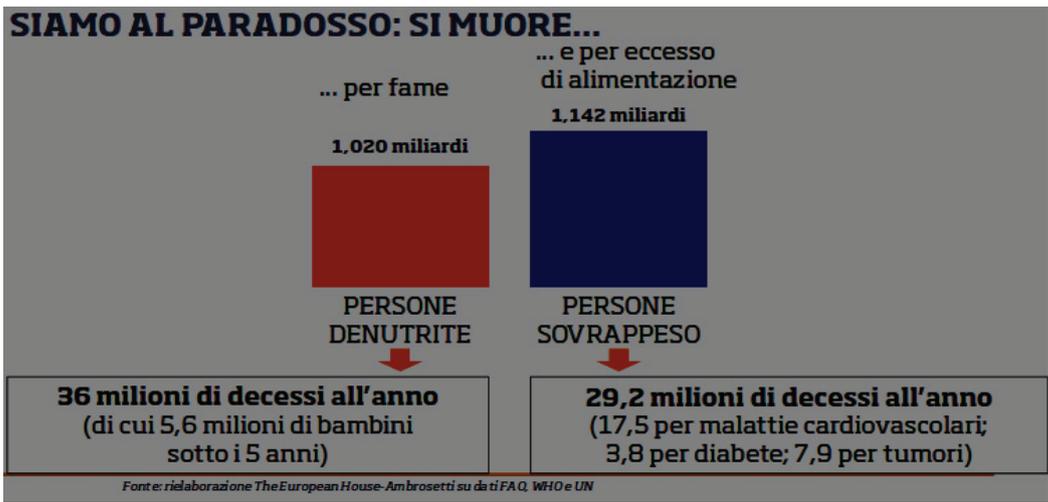
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Fare la spesa è molto importante: in che modo la facciamo?



*La signora compra quello che le serve?
Pensi che la signora abbia scritto la lista della spesa*

.....
.....
.....
.....
.....



Povertà alimentare

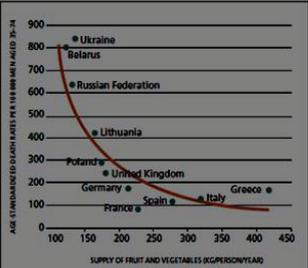
principali ostacoli a dieta sana e bilanciata

- costo
- accessibilità
- conoscenza





Fig. 8. Mortality from coronary heart disease in relation to fruit and vegetable supply in selected European countries



Country	Supply of Fruit and Vegetables (kg/person/year)	Mortality Rate (per 100,000 population)
Ukraine	~150	~850
Belarus	~150	~750
Russian Federation	~150	~650
Lithuania	~180	~450
Poland	~200	~350
United Kingdom	~250	~250
Germany	~280	~180
France	~300	~150
Spain	~320	~120
Italy	~350	~100
Greece	~400	~80

Compri i cibi:

- per il loro prezzo?
- nei negozi vicini a casa ?
- perché conosci i loro principi nutritivi ?

Rispondi:

.....

.....

.....



CORRIERE DELLA SERA

Numero: 25/000000
Pagina: 2/2
Data: 1/1/11

**Cibo e spesa, troppi sprechi
«Un terzo viene gettato via»**

*Studio inglese: compriamo molto più di quanto mangiamo
In Italia ogni famiglia butta alimenti per 500 euro all'anno*



Quanto cibo viene buttato via?

- La metà
- Un terzo
- Tre quarti

Che cos'è il cibo solidale?

- Cibo vecchio e duro
- Cibo che costa poco
- Dare il cibo che non viene consumato o venduto nelle mense, nei negozi alimentari a Comunità di persone assistite

Conosci il mercato ortofrutticolo della città in cui vivi?

.....

Fattori determinanti le scelte alimentari

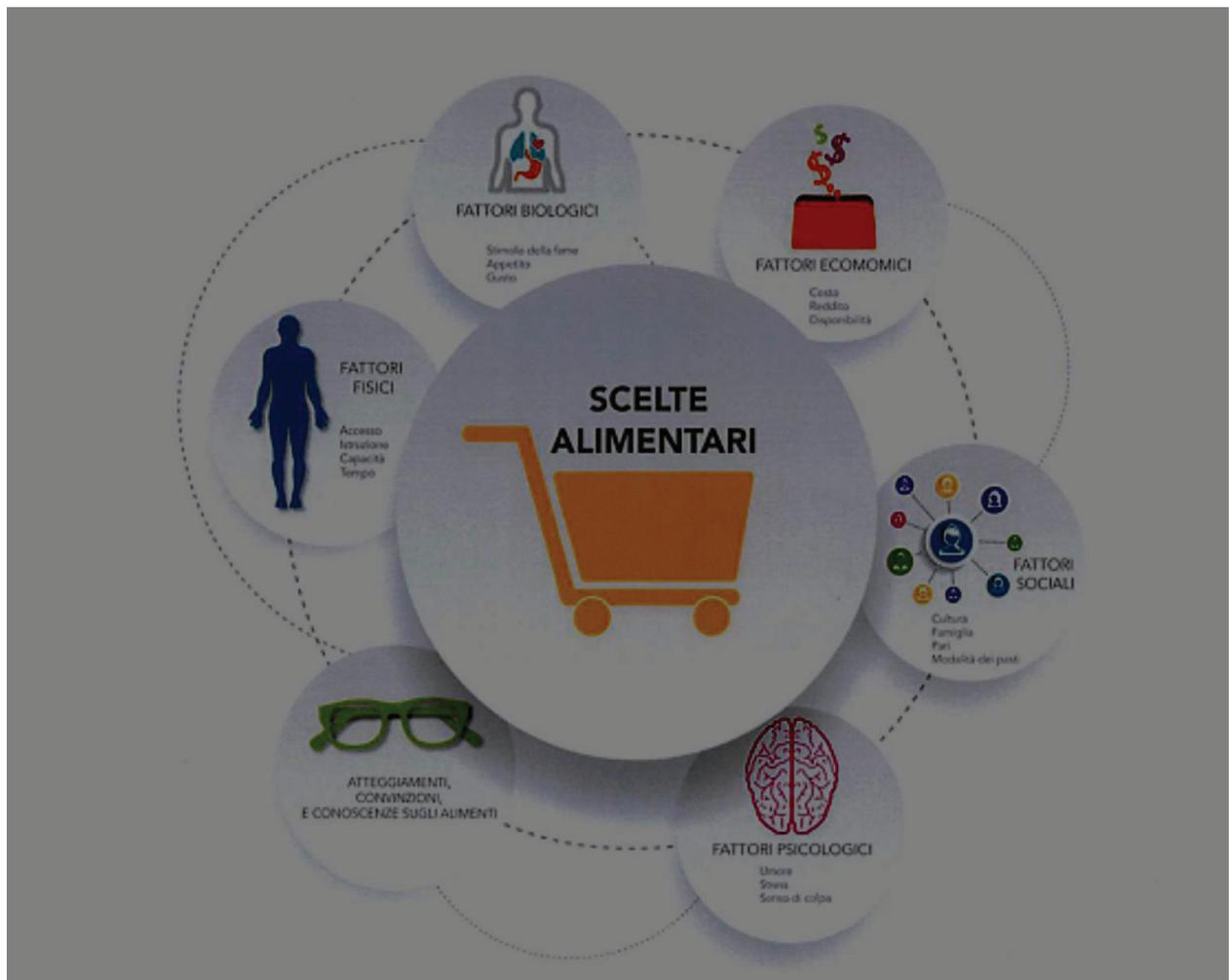


Fig. da: Tesi di laurea A.Costantini 2014

Collega i Fattori con le definizioni:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Fattori sociali | A. Costo - reddito- disponibilità economica |
| 2. Fattori biologici | B. Cultura – famiglia - modalità dei pasti |
| 3. Fattori psicologici | C. Stimolo della fame- appetito- gusto |
| 4. Atteggiamenti convinzioni | D. Umore stress senso di colpa |
| 5. Fattori economici | E. Conoscenze alimenti |
| 6. Fattori fisici | F. Accesso - istruzione – capacità - tempo |

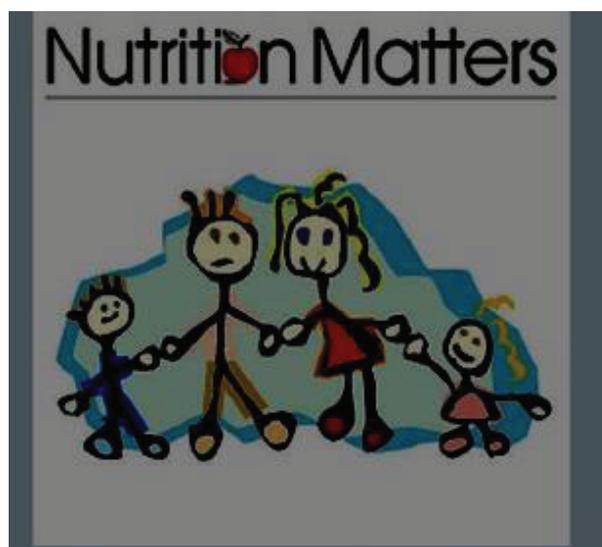
Cause delle malattie croniche



Fonte: Oms

**Che cosa è importante per mantenersi in buona salute?
Seguire una dieta equilibrata: 3 risposte sono sbagliate. Trovate!**

- Fornire i nutrienti necessari al mantenimento di tutte le funzioni
- Mangiare più dell'energia che si consuma
- Apportare l'energia necessaria per prontezza di riflessi per tutta la giornata
- Bere bevande con molto zucchero
- Previene le malattie correlate all'alimentazione: Diabete, obesità e cancro
- Mangiare sempre gli stessi cibi

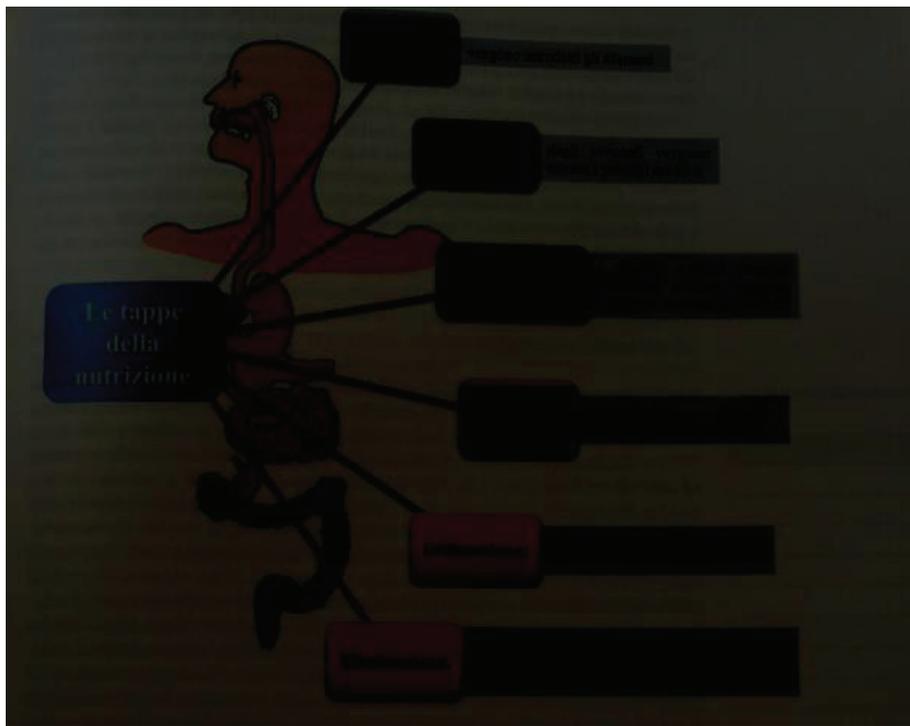


Leggi e trova la risposta giusta

Mentre il corpo cresce, è importante prendersi cura del corpo stesso con:

1. mangiando la giusta quantità di porzioni di cibo che si mangia ogni giorno
2. mangiando più porzioni di cibo al giorno
3. mangiando una sola volta al giorno
4. mangiando solo carne

Le tappe della nutrizione



da: Biochimica della Nutrizione ed. Zanichelli 2013

Spiega a voce le tappe della nutrizione e l'apparato digerente. Puoi scrivere in modo sintetico:

.....
.....
.....
.....

Stato nutrizionale

si basa sul ruolo assunto dai nutrienti all'interno del corpo umano: essi sono i suoi costituenti, gli forniscono l'**energia** e gli consentono di svolgere le proprie funzioni.

I **macronutrienti** (protidi, lipidi e glucidi) forniscono energia ed entrano nella composizione del corpo umano.

I **micronutrienti** (vitamine e minerali) non hanno funzioni energetiche ma possono avere funzioni strutturali (ad es. il calcio nelle ossa).

Ciò che caratterizza i **micronutrienti** è comunque la loro funzione regolatoria: oltre a contribuire alla costituzione di un ambiente idoneo alla vita, essi partecipano al controllo della sua omeostasi

Energia

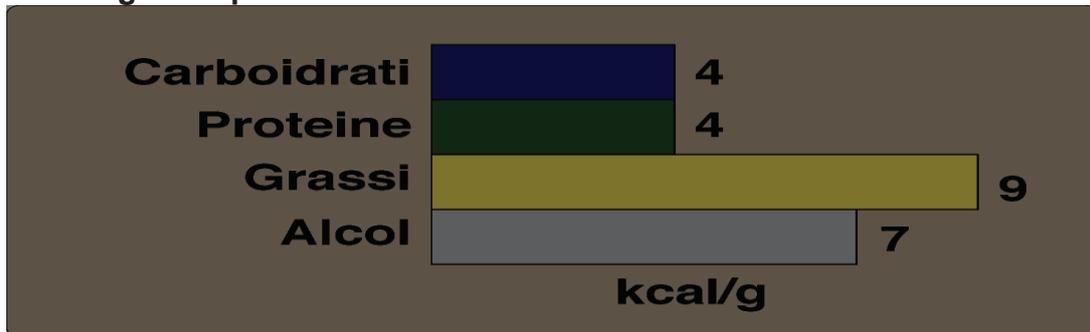
L'organismo utilizza l'energia derivante dall'ossidazione dei nutrienti per mantenere l'omeostasi delle funzioni fisiologiche.

In uno stato di **equilibrio l'energia** spesa da un organismo deve essere rimpiazzata da una equivalente quantità di energia introdotta con gli alimenti.

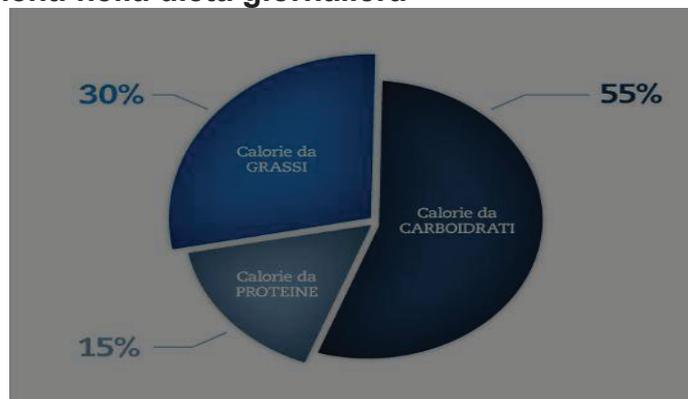


Unità di misura dell'Energia

CHILOCALORIA (kcal): Quantità di calore necessaria per elevare da 14,5 a 15,5 °C 1 kg di acqua



Percentuale di nutrienti nella dieta giornaliera



Facciamo un calcolo ?

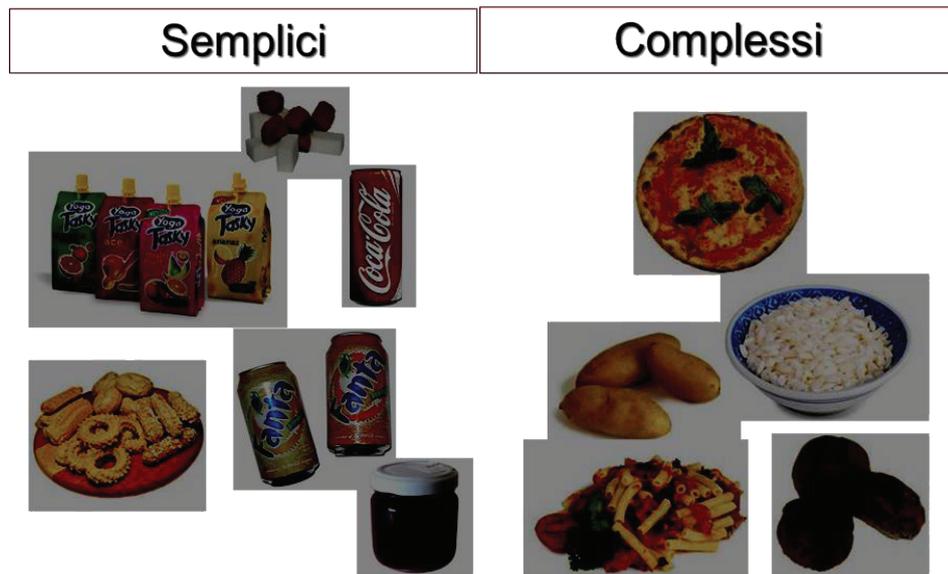
Immaginiamo che abbiamo bisogno di 2000 kcal/die

$(2000 \times 15) : 100 = 300$ Kcal / 4 = 75g Proteine

$(2000 \times 30) : 100 = 600$ Kcal / 9 = 66 g Lipidi

$(2000 \times 55) : 100 = 1100$ Kcal / 4 = 275 g Glucidi

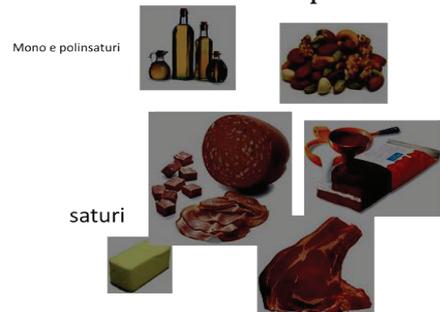
Come assumiamo i glucidi?



Come assumiamo lipidi?

- Fonte di energia "concentrata"
(9 kcal/g)
- Riserva di energia per l'organismo
 - Rendono i cibi più buoni
 - Proteggono e sostengono gli organi

Come assumiamo lipidi?



Come assumiamo le proteine?



Come assumiamo proteine?



alimenti di origine animale e di origine vegetale, come i cereali e i legumi



VITAMINE



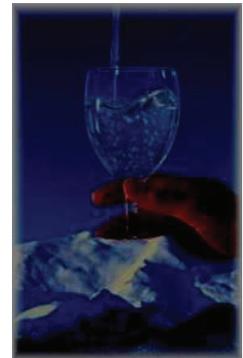
• **IDROSOLUBILI**
 VITAMINE GRUPPO B (B₁, B₂, B₆, B₁₂)
 ACIDO PANTOTENICO (B5)
 ACIDO FOLICO
 BIOTINA, VITAMINA C
 VITAMINA PP

• **LIPOSOLUBILI**
 VITAMINA A
 VITAMINA D
 VITAMINA E
 VITAMINA K

Composti ad azione vitaminica estratti da tessuti di origine vegetale o animale sono stati inizialmente indicate con il termine vitamina seguito da una lettera. Successivamente è stato dimostrato che molti di questi estratti contenevano una miscela di più composti che in quanto derivati dalla stessa preparazione, sono stati considerati appartenenti allo stesso gruppo e un'ulteriore differenziazione è stata ottenuta con l'aggiunta di un numero alla lettera dell'alfabeto.

Funzioni dell' Acqua

- Regola la temperatura corporea: aiuta a mantenerla costante, attorno ai 37 °C,
- scioglie i principi nutritivi e li trasporta in tutti i punti del corpo,
- permette di eliminare le sostanze di rifiuto;
- E' una fonte di sali minerali



Sintomi per perdita di troppa acqua



Beviamo poco...	Cosa accade al nostro organismo....
Dopo 5 ore di scuola senza bere e mangiare...	Sete
Dopo 1 ora di palestra a scuola senza bere...	Mancanza di forze
Dopo 2 ore di gioco al parco...	Dolore ai muscoli e alla "testa"
Dopo una corsa in spiaggia...	Pericolo di svenimento

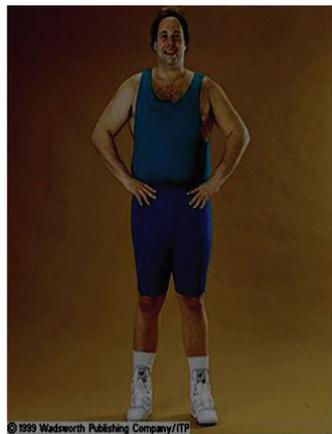
BMI (Body Mass Index) Parametro per la classificazione del peso

Peso in kg
(Statura in m)²



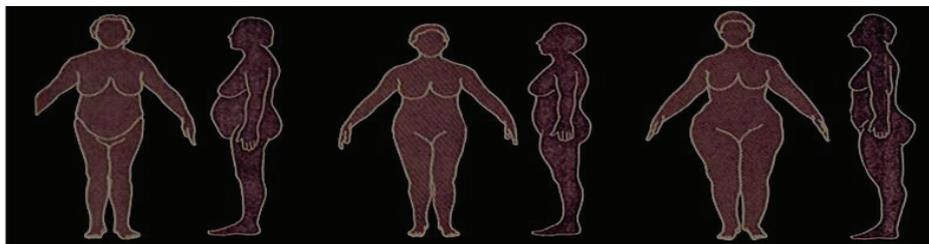
BMI (kg*m ⁻²)	Classificazione	Massa lipidica maschi	Massa lipidica femmine
18,5-25	NORMALE	13-21%	23-31%
25-30	SOVRAPPESO	21-25%	31-37%
30-35	OBESO	25-31%	37-42%
>35	GRAVEMENTE OBESO	>31%	>42%

LIMITAZIONI DEL BMI



Entrambi hanno un BMI di 31

Battistini N., FI 2011



Distribuzione viscerale
"a mela"

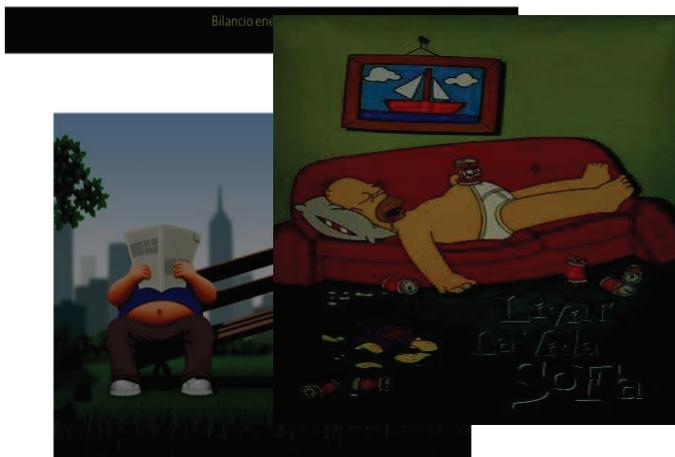
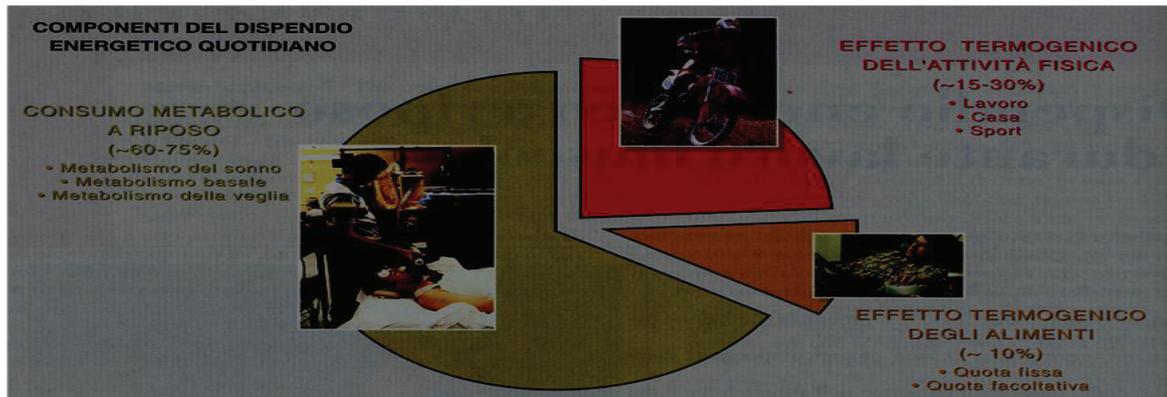
Distribuzione
intermedia

Distribuzione subcutanea
periferica ginoide "a
pera"

Tre donne obese con approssimativamente lo stesso BMI ma che differiscono nella distribuzione della massa adiposa

Battistini N., FI 2011

Il dispendio energetico



Stile di vita

“ E’ un insieme di modelli comportamentali strettamente correlati tra loro, che dipendono dalle condizioni sociali ed economiche, dall’educazione, dall’età e da molti altri fattori” (Organizzazione Mondiale Sanità)

Attività fisica quotidiana:
 passeggiata di 6 minuti o attesa dell’
 autobus di 15’

Riflessioni

1. Cammini durante il giorno? Quanto tempo?
2. Cammini in compagnia? Dove ti piace camminare?

Spiega le vignette

Cibo nel mondo



Ogni paese e popolazione presenta un'alimentazione tipica e unica!!



Identità attraverso il cibo

- Identità religiosa
- Identità filosofica: vegetarianesimo e veganesimo legati al rispetto della natura vivente

Identità economica: offrire cibi preziosi significa denotare la propria ricchezza

Identità sociale: soprattutto in passato la quantità e la qualità del cibo erano in stretto rapporto con l'appartenenza

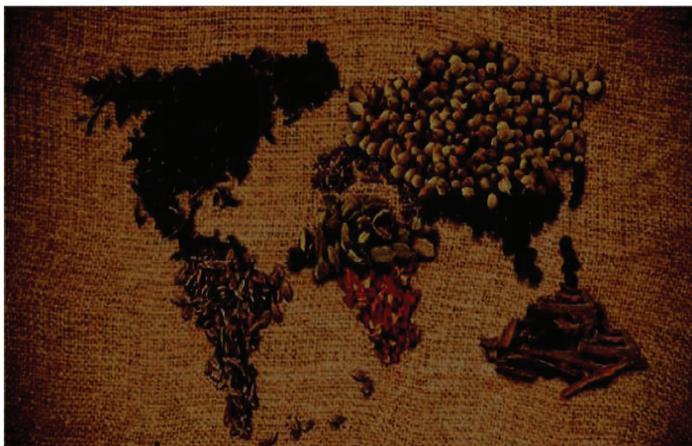
Identità etnica: il cibo come segno di solidarietà o distinzione nazionale

Spesso chi emigra o vive lontano per un lungo periodo dal proprio Paese utilizza il cibo per proteggere la propria identità culturale

Il cibo di casa diviene oggetto di nostalgia fa ricordare gli odori, le persone i luoghi gli affetti

Integrazione nella nuova cultura

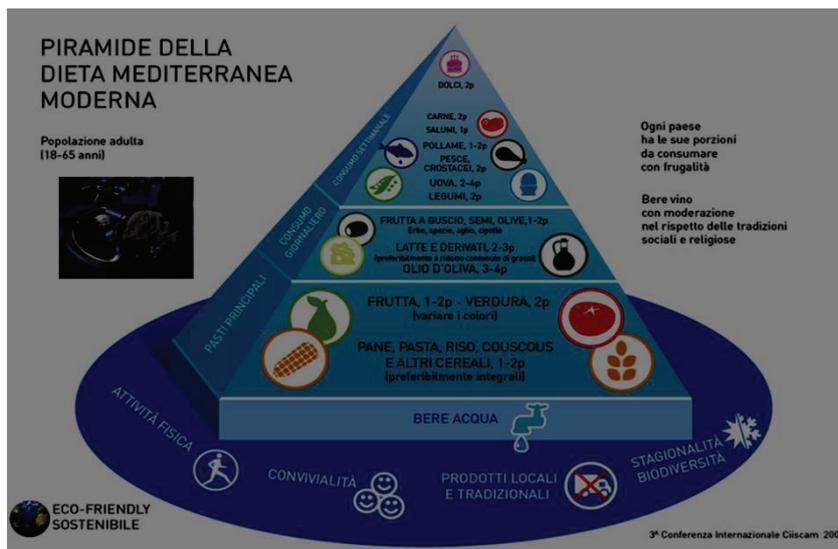
Radicamento alle proprie abitudini con rifiuto delle nuove



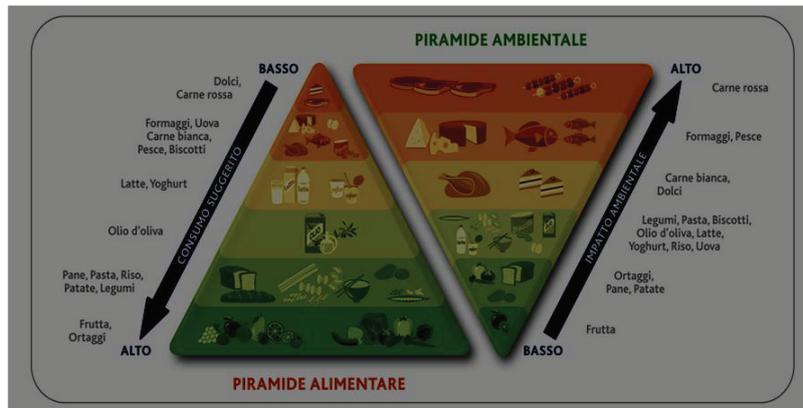
Quanti pasti?

5 pasti così ripartiti:

Colazione	15%
Merenda	5%
Pranzo	40%
Merenda	10%
Cena	30%



Piramide alimentare piramide ambientale



- **Ambiente:** minor impatto ambientale
- **Economia:** minor spesa sanitaria per patologie-risparmio individuale
- **Società:** Dieta mediterranea e salute, come stile di vita, convivialità, tradizione, cultura, UNESCO 2010 (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*)

Si prevedono entro il 2050 9 miliardi di persone nel mondo

+

Le risorse naturali della Terra non sono infinite = **Dieta sostenibile**

“Le **diete sostenibili** sono a basso impatto ambientale e contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e ad una vita sana per le generazioni attuali e future. Esse **sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi**, culturalmente accettabili, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale, e contemporaneamente ottimizzano le risorse naturali e umane”

FAO, 2010 (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*)

La dieta mediterranea: esempio concreto di sostenibilità alimentare



Turchia



Grecia



Siria



Egitto



Italia

Paesi nord africani



Spagna



Portogallo



Francia del sud (Provenza)



Albania



Palestina



Raccomandazioni

- Considerate il cibo come un rito che ha un valore in sé non un intervallo fra altre attività
- Mangiate lentamente
- Dedicate alla preparazione del cibo tanto tempo quanto al suo consumo
- Scegliete gli alimenti seguendo le stagioni
- Evitate che i bambini mangino frettolosamente davanti alla televisione
- Tenete conto che ogni età richiede una diversa alimentazione
- Valorizzate il legame tra i cibi che mangiate e i territori da cui provengono
- Preferite il prodotto tipico locale dotato di caratteristiche gustative peculiari e di una sua identità
- Riscoprite gli acquisti direttamente dal produttore
- Favorite il cibo a km zero
- Ricercate la semplicità, la riconducibilità degli ingredienti, la genuinità dei cibi
- Fate vostra la saggezza millenaria del cibo semplice/povero

Conclusioni

La Salute ottimale si ottiene attraverso la creazione di stili di vita sani che nel tempo possono impedire l'insorgenza e la gravità delle malattie croniche, ridurre la mortalità prematura, e migliorare la qualità della vita.

Esiste una forte evidenza per la necessità di strategie tempestive ed effettive applicate a diversi livelli di influenza in tutto il contesto ecologico sociale. (JAND 2013)



La cultura del cibo

Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo. È cultura quando si produce, quando si prepara, quando si consuma. È il frutto della nostra identità e uno strumento per **esprimerla e comunicarla**.
(M.Montari)

Scrivi i nomi dei cibi della tua tradizione alimentare:

.....

.....

QUIZ:

Quante calorie ha un g. di alcool?

- A. 4
- B. 5
- C. 6
- D. 7
- E. 8

Un IMC (Indice Massa Corporea)=29 indica una persona:

- Sottopeso
- Normopeso
- Sovrappeso
- Obesità di classe

E' importante mangiare correttamente perché::

- Si rimane magri
- Ci si sente bene ed in forma
- Previene alcune malattie croniche
- Lo dicono tutti

Che cosa vuol dire dieta?

- A. Modo di vivere;
- B. Mangiare poco;
- C. Non mangiare i grassi;
- D. Non mangiare la pizza.

Le vitamine liposolubili:

- A. Si sciolgono nell'acqua;
- B. Si sciolgono nel grasso;
- C. Non esistono;
- D. Fanno male alla salute.

EMIGRAZIONE: IL CIBO COME IDENTITÀ CULTURALE di Silvia Bartolini

La voglia di mantenere un legame con la propria tradizione e terra di origine favorì fra gli immigrati italiani la conservazione di numerose abitudini tipiche dei loro paesi di provenienza, anche come difesa contro la xenofobia e le barriere etniche e culturali che ostacolavano i processi di integrazione. Tutto ciò è particolarmente evidente nel caso delle pratiche culinarie, poiché il cibo, oltre che simbolo di appartenenza etnica, è anche un importante strumento di consolidamento di legami e identità collettive. La gastronomia è cultura, è la radice da accudire e che lega le persone, soprattutto le donne, al paese lasciato. E' inevitabile quindi che l'emigrazione enfatizzi il rapporto tra cibo e identità etnica e regionale.

Gli studi sui comportamenti alimentari degli italiani all'estero hanno chiarito i meccanismi che consentirono il mantenimento della tradizionale cucina etnica e la ricerca e l'utilizzo degli alimenti tipici regionali, talvolta importati direttamente dalla penisola. La diffusa presenza di ristoranti italiani all'estero è il risultato di questo processo di tutela identitaria. Particolarmente rilevante appare il ruolo degli importatori e dei produttori di cibi italiani. Nel 1906, secondo un'indagine della Factory Investigating Commission, a New York vi erano 1.500 panettieri italiani; altrettanto numerosi erano gli addetti all'industria dei dolci, dei gelati o quelli impegnati nel commercio (particolarmente in quello ambulante), tramite il quale gli immigrati si rifornivano di frutta, verdura e altri prodotti "italiani" o simili, come vino, olio, parmigiano, alcuni dei quali sempre più spesso incominciavano ad essere prodotti direttamente in terra americana: negli Stati Uniti le fabbriche di pasta divengono numerose fin dagli ultimi anni dell'Ottocento.

Durante le prime emigrazioni, la mancanza degli alimenti di base per realizzare i piatti tradizionali produce un riadattamento delle tradizioni culinarie di provenienza, una sorta di "meticcio gastronomico". Le donne emiliano-romagnole sopperiscono agli alimenti che non esistono sul mercato (parmigiano reggiano, mortadella, ricotta...) con prodotti simili. I tortellini si fanno con le carni che si trovano: abbiamo sentito parlare anche di tortellini di nandù, un volatile simile allo struzzo diffuso in Sud America. In Australia si condivide la pasta con un ragù fatto con carne di canguro. Ma i nostri emigranti cercavano di ricreare i loro prodotti. Se i liguri hanno portato il basilico in California, i siciliani hanno ricreato la tradizionale attività di pesca nell'Oceano Pacifico, gli emiliano-romagnoli si sono dedicati al vino. Il fenomeno migratorio iniziato nel 1887 portò numerosi nostri corregionali in Argentina, nella provincia di Mendoza, dove trovarono l'ambiente adatto per lavorare la vigna così come la lavoravano nella terra d'origine. Il vino nasce dalla vigna, ma la vigna e il vino nascono dalla mano e dalla creatività dell'uomo. Mendoza è oggi la prima provincia vitivinicola d'Argentina, grazie ai pionieri emiliano-romagnoli.

Ma anche adesso, nel mondo globalizzato della nuova emigrazione, le cose non sono tanto cambiate. Si chiamano "expat" i giovani che per motivi di studio o di lavoro vivono all'estero. A Parigi, proprio una "expat", Caterina Zanfi di Modena, oltre a scrivere libri di filosofia ha creato con una amica un blog che si chiama Rezdora reloaded. E già "rezdora" ci permette di capire l'orientamento tematico del blog, la cucina tradizionale. La *rezdora* come sapete in modenese, e in forme molto simili in tutta la regione, è la donna di casa, la donna che cucina. Come troviamo spiegato in questo blog, "l'emiliana del XXI secolo è diventata ormai manager globale, una vera e propria rezdora reloaded. Ha messo in dispensa surgelati, tamari e scatolette, ma non ha rinunciato alle ricette tramandate da generazioni". E ancora: "siamo una banda di modenesi che usa questo blog per scambiarsi le ricette e per organizzare cene. Il blog è mantenuto da Caterina, filosofa girandola, e Anna, giornalista

neo-mamma vegetariana, con la collaborazione di tante amiche, amici, mamme, nonne, zie, tate e altri guru. Dal 2013, con l'incontro-scintilla tra Caterina e Maria Chiara della Rete ExBo (Maria Chiara Prodi, giovane membro della Consulta degli emiliano romagnoli nel mondo e con altri bolognesi "espatriati" fondatrice della rete ExBo), si è accesa a Parigi la sezione Expat, che raccoglie le rezdore che vivono alle Azzorre, a Londra, in Giappone, anche se a volte basta vivere a Roma per sentirsi *rezdora expat*. Grazie a tutte loro cerchiamo di raccogliere le esperienze e le avventure delle rezdore sparse in giro per il mondo", scrivono nel blog <http://rezdorareloaded.blogspot.it/>

Oggi nei negozi e nei ristoranti italiani nel mondo si trova più o meno di tutto. Anche se lamenta Nadia, una giovane di origini parmigiane che vive a Ottawa in Canada, " i prodotti che arrivano qui sono meno freschi di quelli che avete lì. Ma soprattutto le uova che si trovano in Canada sono più acquose e il tuorlo non è tanto rosso come in quelle emiliane. Fare la sfoglia e i dolci è più difficile".

LABORATORIO TEATRALE DEL PROGETTO “RISORSE ALIMENTARI, TERRITORIO E SOCIETÀ” PER L’APPRENDIMENTO DELLA LINGUA ITALIANA E DELLA FORMAZIONE CIVICA CON IL TEATRO.

di Maria Verdi

Lo spettacolo è il prodotto del lavoro e dell'apprendimento collettivo che quest'anno scolastico ha riguardato il Progetto “**Risorse Alimentari, territorio e società**” che partecipa al **Progetto conCittadini** dell'**Assemblea legislativa della Regione Emilia Romagna**. La sceneggiatura è stata scritta dagli studenti e costruita poco alla volta e riguarda “**I cibi dell'anima**”, tema che emerge dalla vita, dall'allenamento nel laboratorio teatrale (es.: il viaggio, l'esperienza di emigrazione, il ricordo, il lavoro, la libertà, l'amore, la musicasono tutti *cibi dell'anima* scelti dagli studenti) che metaforicamente sviluppa un aspetto del Progetto “**Risorse alimentari, territorio e società**”. Si sono utilizzati molti strumenti: i libri, il cinema, la musica, la scrittura, la lettura, ecc. Molte scene dell'allenamento entrano a far parte della sceneggiatura finale. Lo spettacolo viene presentato come lezione- spettacolo da **Deborah Fortini**, attrice e regista della Compagnia Teatro Dell'Argine, che conduce sapientemente spettatori e attori nel percorso realizzato. Lo spettacolo, quindi, si porge al pubblico nel proprio evolversi, ripercorrendo in modo agile ed emozionante le fasi e i progressi della sua costruzione.

Nei corsi d'istruzione con gli adulti, categoria di ampia accezione compresa tra i 15 e i 60 anni, i due laboratori di teatro per l'apprendimento della lingua italiana come L2 e della formazione civica (un laboratorio per quattro corsi della sede centrale CPIA in Viale Vicini 19, Bologna e l'altro laboratorio per i due corsi della sede associata Besta in Viale Aldo Moro 31, Bologna) sono stati condotti dalla professionalità di Deborah Fortini della Compagnia Teatro dell'Argine dell'ITC Teatro di San Lazzaro di Savena (BO) con cui ho collaborato per l'impostazione e la conduzione didattica e organizzativa dei due laboratori. Il laboratorio è stato di 38 ore per ognuno dei due gruppi, si è svolto da febbraio a maggio 2015 e si è tenuto una volta alla settimana per due ore in orario curriculare, cioè durante le lezioni curricolari di Lettere (italiano, storia, educazione civica, geografia) e di It L2. Il laboratorio di teatro è formato da un gruppo eterogeneo per età, Paesi e culture di provenienza, scolarità pregressa, vite diverse, competenze in ItL2 ed è proprio questa eterogeneità la sua forza, la sua energia propulsiva ad apprendere in modo realistico la lingua italiana declinata nei suoi più svariati usi e registri: comunicare ed esprimere emozioni e sentimenti, raccontare catalogare, elencare, ricordare, presentarsi, presentare persone e situazioni, usare il lessico settoriale, i tempi verbali, i registri colloquiale e informale e quelli formali, comprendere e rielaborare contenuti disciplinari.

Condurre e gestire i laboratori di teatro è sempre molto faticoso: sono necessari molta energia fisica, molta voce, molto entusiasmo, sicurezza gestionale, molta capacità di coesione, di ascolto, di risoluzione dei conflitti e delle paure. Il laboratorio è iniziato con una fase di allenamento che ha utilizzato l'uso comunicativo del corpo unitamente a parole che devono essere interpretate/rappresentare (es.: felicità, paura, fame, amicizia, ecc.). Si è proceduto facendo emergere le abilità e le difficoltà posturali e espressive nell'ottica di far acquisire sempre maggior fiducia e sicurezza in se stessi usando la voce, il gesto e l'applauso dei compagni che nasce spontaneo perché la fatica e il suo risultato sono lampanti. Così facendo, il gruppo si forma man mano e ognuno impara a lavorare, a interagire, a fidarsi dell'altro, a responsabilizzarsi poiché risulta chiaro che il lavoro che si sta costruendo insieme, cioè lo spettacolo, ha bisogno di ognuno e nessuno può mancare, ognuno è indispensabile.

La peculiarità fondamentale del laboratorio di teatro è la possibilità di rielaborare le esperienze, di raccontarle e di scriverle, anche con poche parole, senza cadere nella

retorica auto commiserevole e passiva oppure auto-celebrativa che non vuol dire *calma piatta* ma consapevolezza e capacità di vedere se stessi dal di fuori, non essere centrati su se stessi. I testi sono stati letti e corretti in modo collettivo così che il prodotto sia il risultato dell'impegno e del contributo di tutti. L'esperienza di questi anni di laboratorio teatrale per l'apprendimento della lingua italiana come lingua seconda e per la formazione civica è totalmente positiva. Gli studenti hanno detto e scritto che hanno acquisito maggior sicurezza nel parlare con gli altri, voglia di procedere negli studi che sembrano più accessibili avendo acquisito maggior consapevolezza linguistica, modalità di comportamento, conoscenza di contenuti culturali e interculturali e disciplinari, maggior autostima e sicurezza nelle proprie capacità comunicative e relazionali.

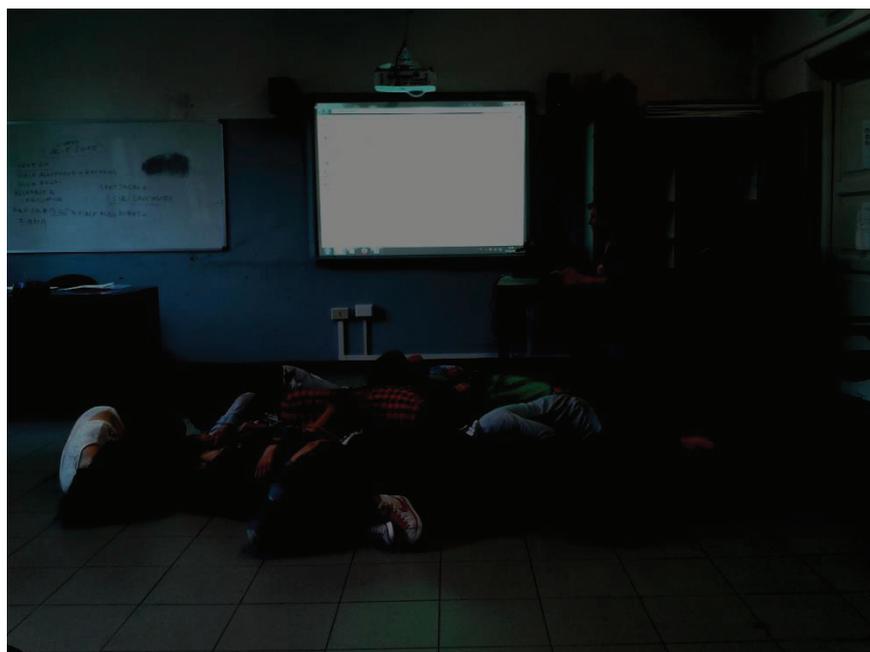
I CIBI DELL'ANIMA di Deborah Fortini

Lo spettacolo è il risultato finale di un laboratorio teatrale rivolto a giovani ragazzi stranieri che sono alle prese con l'apprendimento della lingua italiana. Utilizzare il Teatro, ha rappresentato un ottimo metodo per facilitare l'incontro e il dialogo tra più culture, e sviluppare l'aspetto comunicativo- relazionale che in un percorso di didattico- teatrale, diventa possibilità di "fare lingua " in altro modo.

Il linguaggio diventa parte attiva. Vive sulla scena, in forma ludica e libera. Un gioco scenico che ha le sue regole, ma più assimilabili rispetto a quelle morfologiche, fonetiche, sintattiche e lessicali della lingua che stanno acquisendo.

L' improvvisazione, il costante dialogo, la costruzione di semplici coreografie, hanno consentito di realizzare uno spettacolo che parlasse proprio dei partecipanti e dei " cibi " che nutrono l'anima.

Ed ecco che gli allievi hanno potuto raccontarsi, esprimere e condividere le loro singolari passioni, i loro sogni, i loro ricordi.



ASSAGGI DI STORIA DELL'ALIMENTAZIONE di Cinzia Benatti

Il percorso progettato in classe è iniziato con un approfondimento **sull'alimentazione nel mondo antico**, che, tra l'altro, si ispira alle linee guida dell'Expo 2015 di Milano: "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita", quando ricordano che *"la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto di esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche"*.

Oggi come in passato, il cibo è uno dei principali fattori che qualificano una civiltà, strettamente connesso alla sfera sociale e religiosa, concorre alla creazione del senso di appartenenza e a quella che definiamo "identità culturale", e da lì alla comunicazione interculturale.



Abbiamo rivissuto la storia dell'alimentazione dall'età preistorica, passando per i banchetti di età romana e medioevale, anche attraverso approfondimenti su alcuni significativi prodotti della terra (grano, olio, vino) che sono presenti nelle abitudini alimentari e produttive dei maggiori popoli antichi e moderni. Dall'incontro fra archeologia e tecnologia abbiamo ripercorso le attività e le consuetudini alimentari delle epoche passate, in un itinerario storico-geografico-letterario. Le conoscenze sulla produzione e sulla cucina romana, e in parte anche greca ed etrusca, sono vaste e basate su fonti di natura molteplice: letterarie, archeologiche, paleo-ambientali. I testi scritti in particolare sono numerosi: si cita a titolo esemplificativo il noto manuale di ricette pervenutoci sotto il nome di Apicio, o la cena di Trimalcione nel Satyricon di Petronio oppure la Edifagetica di Archestrato di Gela, una specie di prima guida gastronomica del mondo antico, ma l'elenco potrebbe continuare a lungo. Notevole anche il corpus delle informazioni fornite dall'archeologia, soprattutto la quantità di dati dall'area vesuviana: Pompei, Ercolano e Stabia centri seppelliti dall'eruzione del 79 d.C. restituiscono rappresentazioni figurate, ambienti completi di arredamenti, impronte di coltivazioni, reperti botanici, zoologici e anche veri cibi carbonizzati.



Una sequenza di approfondimenti collegati al consumo, all'elaborazione e alla produzione degli alimenti, con un taglio mirato ad illustrare sia la preparazione e la presentazione dei cibi sia le tecniche di coltivazione e di conservazione nelle varie aree del mondo, con un forte approccio multiculturale.

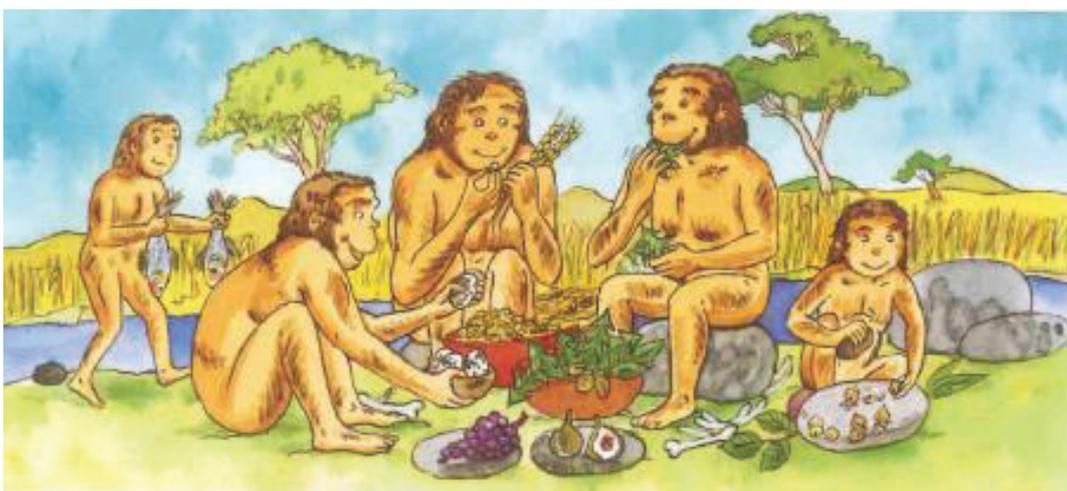




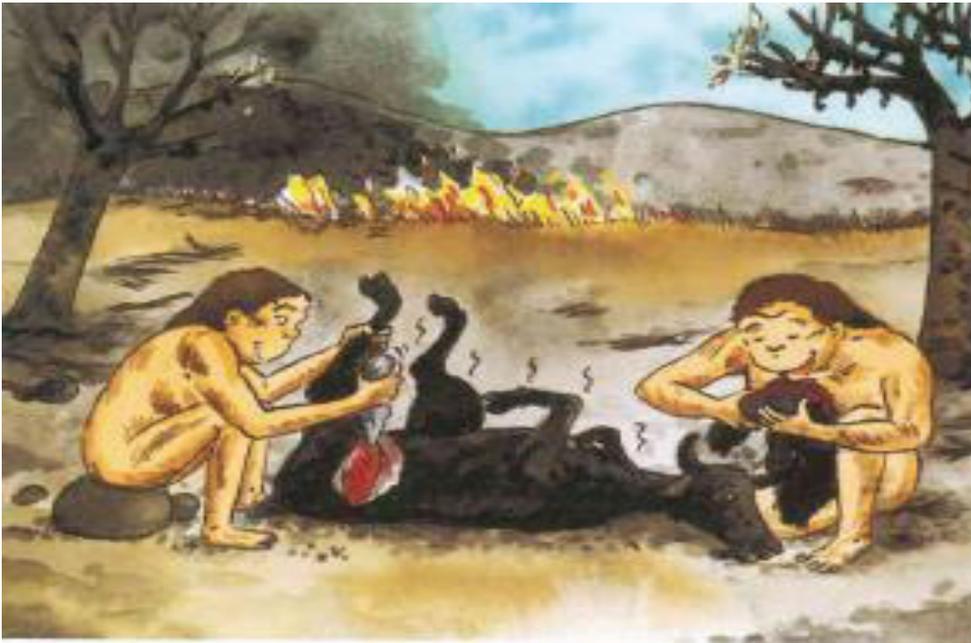
L'expo 2015 avrà luogo a Milano dal 1° Maggio al 31 Ottobre 2015

Il tema proposto è **“Nutrire il pianeta, Energia per la vita”**

Oggi beni e servizi circolano sempre più facilmente e velocemente da un capo all'altro del mondo e l'alimentazione si svincola man mano dal territorio di origine dei prodotti alimentari;
 gli stili di consumo si sovrappongono e si confondono provocando un reciproco arricchimento tra i popoli ma al tempo stesso anche una perdita di contatto con le tradizioni locali

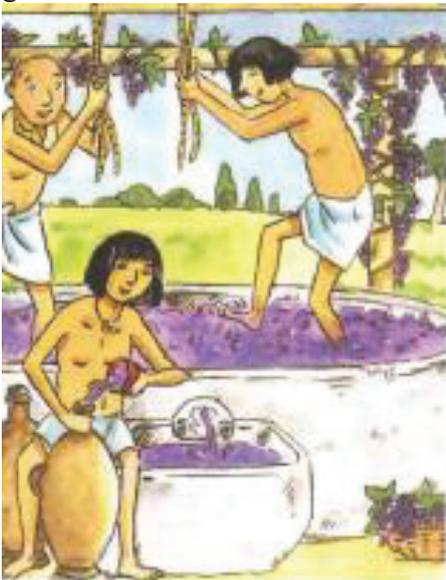


Gli uomini primitivi si cibavano di frutta a foglie; catturavano piccoli animali che mangiavano crudi.

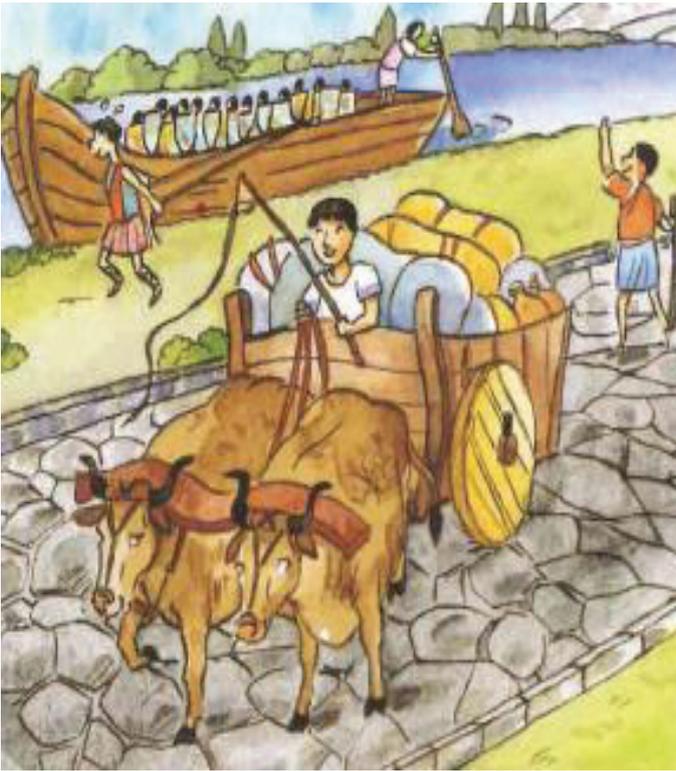


Trovarono alcuni animali bruciati dal fuoco che periodicamente incendiava la steppa e probabilmente impararono così i benefici del fuoco.
Grazie alla scoperta del fuoco impararono diversi modi di cucinare.

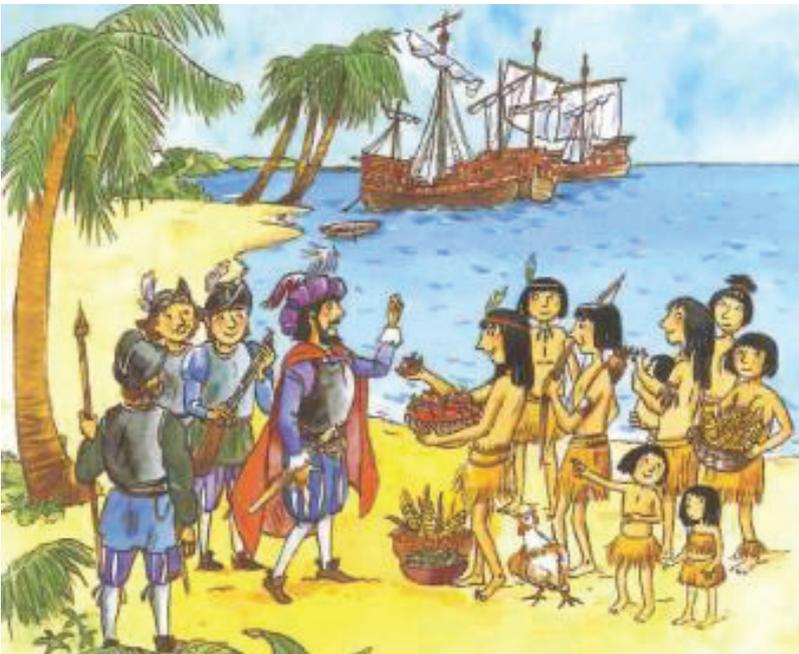
Poi 10.000 anni fa divennero agricoltori sedentari ed impararono ad immagazzinare e conservare gli alimenti coltivati ed allevati.



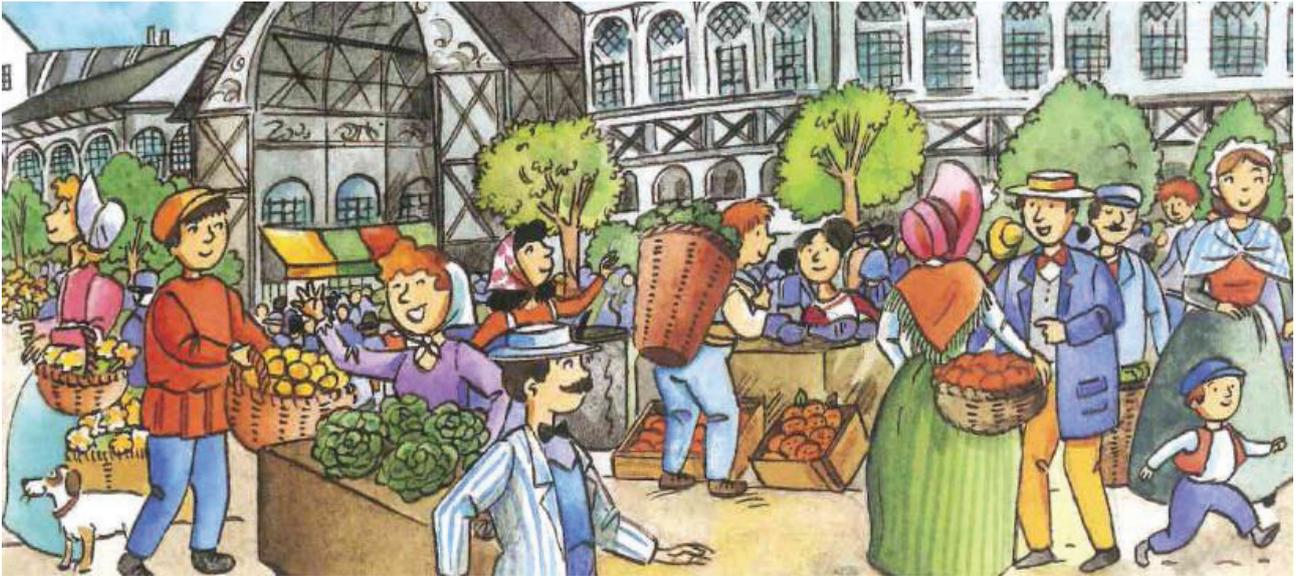
4.000 anni fa alla tavola degli Egizi già si gustavano il vino e la birra, conservati in giare di terracotta; ed ogni famiglia preparava il proprio pane.



Grazie a Roma si sviluppano strade lastricate che percorrono tutto l'impero e agevolano i commerci di prodotti "esotici" come ostriche, vino, struzzi... Inoltre nascono le prime botteghe presenti sulle strade.



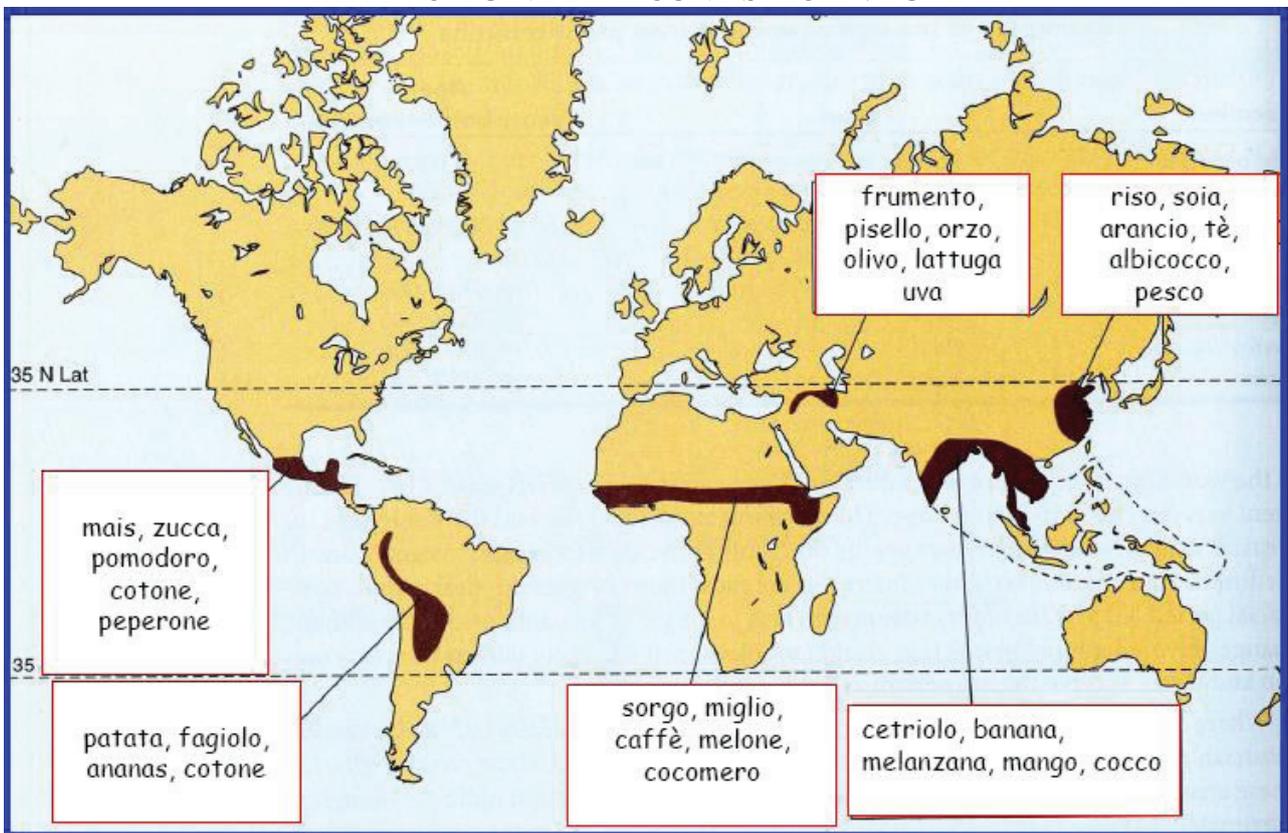
Più tardi, Cristoforo Colombo lascia l'Europa per andare nelle Indie, ma in realtà sbarca su un nuovo continente: l'America; vengono così scoperti nuovi prodotti alimentari: i pomodori, il mais, il tacchino, i semi di cacao, le banane, il caffè. Con gli Spagnoli in Perù verrà scoperta la patata.



Nel XIX secolo con la rivoluzione industriale le campagne si spopolano e tutti vanno a vivere nelle città, dove si costruiscono grandi mercati e ogni giorno arrivano da tutte le regioni carri carichi di carne, pesce, frutta, verdura, latte, formaggi e altro.

Con il progresso degli studi scientifici si realizza la selezione delle sementi e delle varietà, ottenendo prodotti di dimensioni maggiori e rese notevolmente aumentate, inoltre aumenta anche la conservabilità che in sinergia con l'invenzione delle materie plastiche e la coltivazione fuori stagione rende le derrate alimentari disponibili tutto l'anno.

AREA DI ORIGINE DI ALCUNE SPECIE VEGETALI



COSA SI MANGIA NEL MONDO?



Gli alimenti che noi abitanti della Terra mangiamo sono molto diversi tra loro. Sono legati alle condizioni ambientali (clima, presenza di alcune specie), ma anche a scelte legate alla tradizioni, alle tecnologie per la lavorazione del cibo, alla capacità di spesa della popolazione.

CUCINA ARABA



La cucina arabo-mediorientale ha le proprie radici nelle diverse tradizioni alimentari delle popolazioni che nei secoli si sono insediate sulle sponde orientali del Mediterraneo.

Il Medio Oriente, centro di scambi commerciali e culturali, rappresenta gastronomicamente un ambiente piuttosto omogeneo grazie soprattutto alla comune cultura islamica.

La legge del Corano detta precisi precetti riguardo la vita quotidiana e le abitudini alimentari; infatti è vietato il consumo di carne di maiale, di sangue animale e delle bevande alcoliche, ma la varietà degli alimenti disponibili compensa ampiamente questi divieti.

Verdure, legumi e frutta sono gli elementi essenziali di questa cucina caratterizzata da un moderato uso di grassi e da un elevato utilizzo di spezie e di erbe aromatiche.

CUCINA AFRICANA



Al posto del pane occidentale si mangia la ingera (una sottile sfoglia molle e tenera fatta con un cereale chiamato tef, il fufu (una specie di polenta a base di farina di manioca, di miglio, eccetera). Il piatto africano forse più conosciuto è lo zighinì, piatto nazionale per l'Etiopia, la Somalia e l'Eritrea. È costituito da carne di montone cotta in umido, accompagnata da berberè, un sugo ricco di paprika piccante, e verdure varie. Il tutto servito su uno strato di ingera. Anche il pollo è molto diffuso, ad esempio il pollo al burro d'arachide, condito con il dongo-dongo, una spezia che aiuta il sugo a compattarsi e a dargli il suo sapore particolare. La cucina africana è anche a base di pesce (alla brace, come crocchette o affumicato e accompagnato da foglie di manioca cucinate come spinaci, il tutto cotto con olio di palma), soprattutto nelle isole e nei paesi che si affacciano sul mare particolarmente pescoso, ma anche dove i laghi e i fiumi abbondano di pesce.

Altro importante elemento di base della cucina in analisi è rappresentato dalle arachidi. Da esse si ricava l'olio, spesso utilizzato nella frittura e, tra le specialità più conosciute, ricordiamo il "mafè" del Senegal, costituito da salsa di arachidi e pomodoro, carne di manzo, verdure e riso bianco.

Da non perdere, le famose banane fritte, le patate dolci anch'esse fritte e la manioca bollita e frita.

CUCINA CINESE



La cucina cinese rappresenta la somma di cucine regionali anche molto diverse tra loro, quindi esistono degli alimenti tipici (riso, pasta, bambù, soia, tè, carne di anatra, pesce...) che danno origine a piatti divenuti famosi: Riso alla cantonese - Spaghetti di riso/soia - Nidi di rondine - Anatra alla pechinese - Condimenti a base di bambù – Tofu – Birra - Involtini primavera - Maiale in agrodolce.

CUCINA INDIANA



Fusione della cucina asiatica (verdure cotte al vapore, gusto per la decorazione dei piatti) cucina musulmana (piatti soprattutto a base di carne) e cucina induista prevalentemente vegetariana

CUCINA SUDAMERICANA



Nell'altipiano delle Ande le dure condizioni ambientali hanno indotto le popolazioni incaiche a sviluppare una straordinaria capacità di adattamento coltivando molteplici forme vegetali ricche di proteine e calorie.

Un'eredità precolombiana è possibile ritrovarla nell'uso delle patate (oltre un centinaio di tipi) conservate utilizzando la tecnica del freddo naturale che non ne permette la degenerazione.

In **Brasile**, invece, è presente un piatto tipico che rispecchia la mescolanza dei gusti del paese, terra di razze e tradizioni variegata. Questo piatto è la FEJOADA ed è composto da lingua di manzo, carne secca e salsiccia di maiale bollite separatamente e stufate con fagioli neri: tutto ciò servito con riso, cavolo verde, manioca, peperoncino, succo di limone e fette di arancia.

Il condimento più utilizzato è senza dubbio il peperoncino, mentre un apporto fresco e nutriente per contorni ed insalate è rappresentato dal cuore di palma. La frutta, infine, propone un tripudio di gusti: avocados, maracuja, papaye, manghi, noci di cocco, cedri, cherimoyas e banane.



“MADE IN ITALY”
PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITA’





L'industria alimentare italiana costituisce il secondo settore manifatturiero del paese dopo quello meccanico con un fatturato di ca. 120 miliardi di euro pari al 17% del PIL, Le produzioni primarie agricole e zootecniche rappresentano **il 2%** del PIL



I prodotti DOP e IGP (Reg. UE 1151/2012)



DOP

Per «**denominazione d'origine**» si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata



IGP

Per «**indicazione geografica**» si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Quale la differenza tra DOP e IGP ?

Nel primo caso, all'ambiente geografico sono dovute le qualità o le caratteristiche del prodotto (meglio sarebbe dire **tutte** le qualità e caratteristiche); nel secondo, invece, si fa riferimento a **una determinata qualità**, o caratteristica.

E poi... Nel primo caso, la produzione, la trasformazione e la elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area geografica determinata; nel secondo si parla invece di produzione e/o trasformazione, e/o elaborazione.



STG

Per **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** s'intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto utilizzando materie prime tradizionali o caratterizzato da una composizione tradizionale o che ha subito un metodo di produzione e/o trasformazione tradizionale.

Attualmente i due prodotti STG italiani sono la pizza e la mozzarella di bufala campana.



L'**agricoltura biologica** è un tipo di [agricoltura](#) che considera l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del [suolo](#) favorendola con interventi limitati, vuole promuovere la [biodiversità](#) dell'ambiente in cui opera e limita o esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli [organismi geneticamente modificati](#) (OGM).

Articolo 13 Reg 1151/2012 garantisce la protezione dei prodotti DOP e IGP:

- Contro qualsiasi impiego commerciale di un nome registrato per **prodotti comparabili** non oggetto di registrazione;
- Qualsiasi usurpazione, imitazione, **evocazione** (non ammesse espressioni come stile, tipo, metodo, alla maniera, imitazione, né traduzioni);
- Qualsiasi indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza alla natura, all'origine o alle qualità essenziali usata sull'imballaggio o nella pubblicità;

-Qualsiasi pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto - No protezione per parte generica della della DOP, IGP (*prosciutto* DI PARMA)

A titolo di esempio, sull' "EVOCAZIONE" si ricorda la sentenza della Corte di Giustizia della Comunità europea, in causa C-132/05, del 26/02/2008 PDO "PARMIGIANO REGGIANO" c. TM "PARMESAN"



“Le somiglianze visive e fonetiche tra i nomi ‘Parmesan’ e ‘Parmigiano Reggiano’ sono tali da richiamare alla mente del consumatore il formaggio protetto con la DOP ‘Parmigiano Reggiano’ se si trova davanti ad un formaggio a pasta dura, grattugiato o da grattugiare, recante la denominazione ‘Parmesan’”

Altra sentenza significativa è la pronuncia del 4/3/1999, in causa C-87/97, PDO "GORGONZOLA" c. TM (AT) "CAMBOZOLA"



“Trattandosi di formaggio a pasta molle erborinato che non appare diverso dal ‘Gorgonzola’, pare ragionevole concludere che un nome protetto è evocato laddove il termine usato per designare quel prodotto termina con le stesse due sillabe e contiene lo stesso numero di sillabe, con il risultato che la somiglianza fonetica e visiva tra i due termini è manifesta”

Il pacchetto qualità (d.m. 14 ottobre 2013) contiene importanti novità, quali: - Protezione ex officio: art.16 Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF - l'autorità nazionale incaricata ad adottare le misure per prevenire o far

cessare l'uso illegale di denominazioni DOP-IGP prodotte e commercializzate in Italia - **il Ministero delle politiche agricole** ha già attivato un portale specifico (www.dop-igp.eu) che consente tra l'altro di segnalare le infrazioni a tutti gli operatori d'Europa. - **Semplificazione** delle procedure per giungere al riconoscimento delle denominazioni protette.

EXPO 2015 - www.cartamilano.it

Carta di Milano

“Salvaguardare il futuro del pianeta e il diritto delle generazioni future del mondo intero a vivere esistenze prospere e appaganti è la grande sfida per lo sviluppo del 21° secolo. Comprendere i legami fra sostenibilità ambientale ed equità è essenziale se vogliamo espandere le libertà umane per le generazioni attuali e future.”
Human Development Report 2011

Noi donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscriviamo questo documento, denominato Carta di Milano, per assumerci impegni precisi in relazione al diritto al cibo che riteniamo debba essere considerato un diritto umano fondamentale. Consideriamo infatti una violazione della dignità umana il mancato accesso a cibo sano, sufficiente e nutriente, acqua pulita ed energia. Riteniamo che solo la nostra azione collettiva in quanto cittadine e cittadini, assieme alla società civile, alle imprese e alle istituzioni locali, nazionali e internazionali potrà consentire di vincere le grandi sfide connesse al cibo: combattere la denutrizione, la malnutrizione e lo spreco, promuovere un equo accesso alle risorse naturali, garantire una gestione sostenibile dei processi produttivi.

Sottoscrivendo questa Carta di Milano affermiamo la responsabilità della generazione presente nel mettere in atto azioni, condotte e scelte che garantiscano la tutela del diritto al cibo anche per le generazioni future; ci impegniamo a sollecitare decisioni politiche che consentano il raggiungimento dell'obiettivo fondamentale di garantire un equo accesso al cibo per tutti.

IL MICROCREDITO

.... “Noi lavoriamo con la gente più povera di uno dei paesi più poveri del mondo: donne dei villaggi che non hanno un fazzoletto di terra ed in tutta la loro vita non hanno mai toccato denaro; donne che non sanno né leggere né scrivere, donne che non osano stare in piedi davanti ad un uomo e nascondono il viso in presenza di estranei. Bene, lavorando con queste persone abbiamo un tasso di recupero dei nostri prestiti superiore al 98%.”

da: "Il Banchiere dei Poveri" di Muhammad Yunus



È uno strumento che permette alle persone povere, generalmente escluse dai sistemi finanziari formali, di accedere al credito, al risparmio e ad altri prodotti finanziari. Circa l'80-90% della popolazione mondiale è esclusa dall'accesso ai servizi finanziari. In Italia, secondo l'ultima stima della Banca Mondiale, il tasso di esclusione arriva al 25% della popolazione, una delle quote più elevate dell'Unione Europea.

GRAMEEN BANK

- *Oggi Grameen ha 8 milioni di clienti in 73.000 villaggi*
- *concede prestiti senza garanzia per il 96 % alle donne povere*
- *ha contribuito alla costruzione di 640.000 case*
- *concede borse di studio agli studenti più meritevoli*
- *ha un tasso di recupero del 99%, il più alto di tutte le altre banche*



Esperienze di microcredito

MAG 6

Nasce nel 1998

Cooperativa nata con lo scopo di investire il capitale in realtà che operano nella promozione sociale

- **Beneficiari** : solo soci e selezionati in base alla “qualità sociale del progetto presentato”
- **Tipo di prestito**: microprestito tradizionale, finanziamenti a progetti culturali
 - **Parametri** : attenzione agli aspetti relazionali favorendo la conoscenza e le relazioni di fiducia fra i soci incoraggiando la partecipazione alle attività dell’associazione promuovendo incontri tra i neo- imprenditori attenzione ai bisogni individuali:
 - erogazione e restituzione personalizzate
 - accompagnamento nelle fasi successive
 - **sviluppo del territorio**: il raggio d’azione delimitato su base regionale
 - **Criticità** : Garante sociale
 - **Bassa percentuale di disoccupati tra i borrowers**

Somma massima 20.000,00 euro

Tasso di interesse 6,5 / 9%

Restituzione: cadenza mensile

PER MICRO

Nasce nel 2007

Con lo scopo di investire il capitale in realtà che operano nella promozione sociale

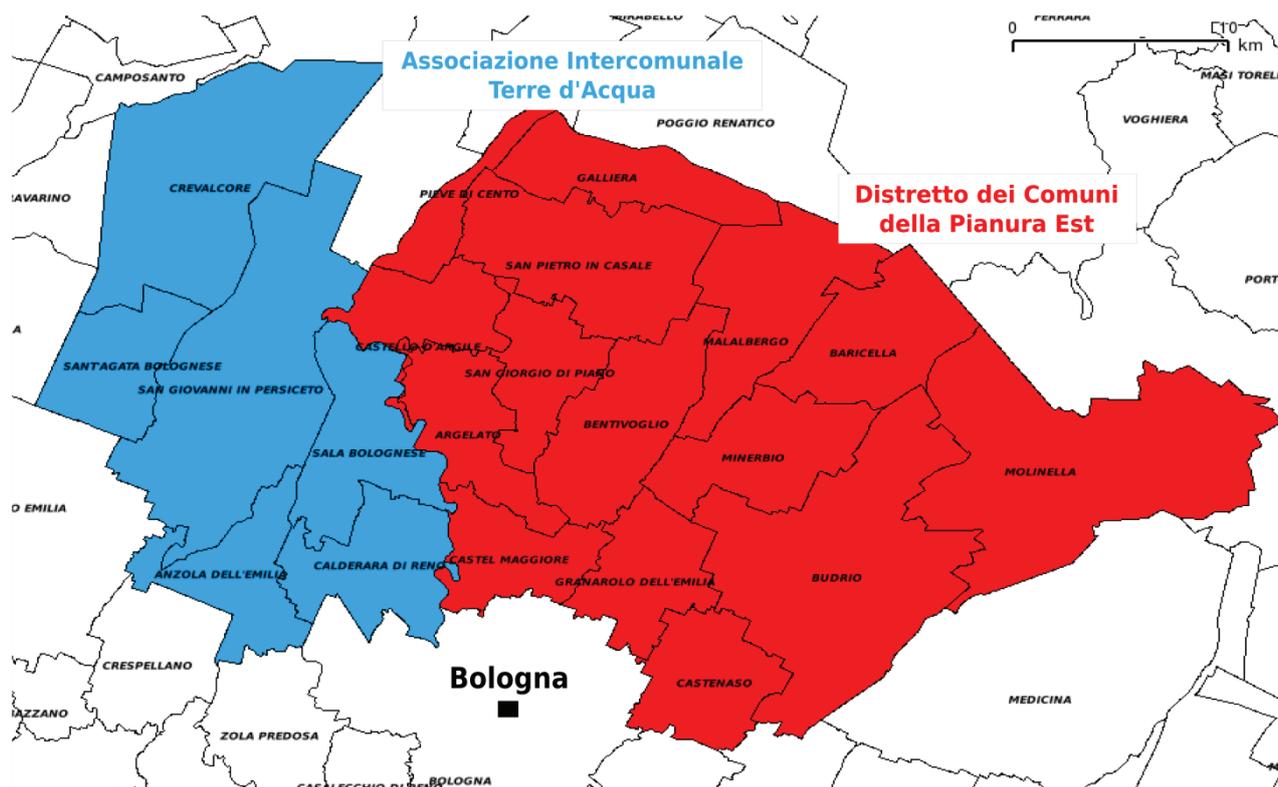
- Beneficiari : operatori di servizi “socio-sanitari ed educativi” per iniziative di impresa e/o di formazione in contesti locali
- Tipo di prestito: all’impresa e alla famiglia, finalizzati sia all’avvio di attività sia in risposta a bisogni finanziari essenziali legati alla casa (al consumo)
- Parametri :
 - percorsi di sviluppo sia individuale sia familiare
 - sviluppo della rete sul territorio: consorzi, cooperative associazioni comunità etniche
 - accompagnamento: percorsi di assistenza e prevenzione per il sovraindebitamento
 - non sono richieste garanzie reali
 - Criticità :
 - Garanti morali
 - alto tasso di interesse
- Somma massima 15.000,00 euro
- Tasso di restituzione 85%
- Tasso di interesse 8/12%
- Restituzione: mensile

IL MICROCREDITO A BOLOGNA E PROVINCIA

L'esperienza di micro.Bo



Diffusione nella Provincia di Bologna



Con i Comuni delle Terre d'Acqua micro.Bo ha una Convenzione dal 2006; Micro.Bo è stata inserita nei Piani di Zona del Distretto Pianura Est per il 2008

Risultati triennio di sperimentazione

2005-2007

Numero totale prestiti: 94

Ammontare erogato: 551.423 €

Numero microimprese finanziate: 64

Settore attività (commercio/artigianato/servizi): 40/19/5

% Clienti donne 25 %

% Clienti italiani 20,3 %

% Clienti start – up 46,8 %

Tasso di insolvenza triennale 14,3 %

La povertà in Italia

- 13% dell'intera popolazione italiana è sotto la soglia di povertà
- 30,2% delle famiglie con tre o più figli risultano povere e il 48,9% di queste vive nel Mezzogiorno
- L'Italia è agli ultimi posti in Europa, al pari della Romania per avere il tasso più alto di bambini poveri
- 6% delle famiglie non può permettersi un pasto di carne o pesce almeno una volta ogni due giorni
- 10% delle famiglie rinuncia a riscaldare in modo adeguato la propria abitazione
- 11% ha difficoltà a far fronte ad una malattia
- 16,9% non riesce ad acquistare abiti
- 9% delle famiglie è in arretrato col pagamento delle bollette
- 39% non ha la possibilità di concedersi una settimana di ferie all'anno

Il 25% della popolazione italiana è esclusa dal credito e dai servizi finanziari!!!

Il microcredito sociale in Italia si sta sviluppando per:

- Contrastare l'esclusione sociale e la povertà
- Dare sostegno alle famiglie in difficoltà
- Sostenere le fasce deboli con potenziali di attività (anziani, disabili)

Esiste anche un Microcredito Imprenditoriale progettato per :

- Dare sostegno a piccole e medie imprese
- Dare sostegno a nuove attività economiche avviate da società di persone o cooperative sociali

Chi rende possibili questi obiettivi ?

- Regioni, comuni, fondazioni Istituti bancari, con prestiti che vanno dai 10.000 ai 20.000 euro
- Particolarmente attive in questo sono le Regioni Toscana, Lazio, Piemonte

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ CASA CIRCONDARIALE

SEDE ASSOCIATA CASA CIRCONDARIALE, VIA DEL GOMITO N°2 BOLOGNA

Laboratorio teatrale - sezione femminile

**“Il perdono e la verità si possono incontrare.
L’onestà e la felicità si possono baciare”.**

(liberamente tratto da:
“Il pranzo di Babette” di Karen Blixen)

Partendo da un testo semplificato e ridotto si costruisce e si scrive la sceneggiatura insieme alle corsiste. Si realizza lo spettacolo in forma narrativa e con brevi scene che coinvolgono tutto il gruppo di studentesse della sede della Casa Circondariale del CPIA METROPOLITANO. Partecipano tutte le ragazze del corso F, una classe composta da 16 corsiste con i più diversi livelli di conoscenza della lingua italiana come L2: dal pre-A1 al B2. Il laboratorio consiste in 28 ore di attività, compresa la rappresentazione finale.

Le donne si alterneranno nelle diverse scene, dando vita a tante Babette che prepareranno il piatto più buono della loro tradizione. Il “cucinare” sarà accompagnato da filastrocche, canti e balli tipici dei paesi di origine di ogni corsista.

Alla fine della rappresentazione i piatti, cucinati precedentemente nelle celle, imbandiranno la tavola per la gioia dei commensali/spettatori. Che la festa abbia inizio!

Con la collaborazione dell’attore professionista e regista **Andrea Soffiantini**, di **Jacopo Senni** (attore per passione) e di **Viviana Salvati** (drammaturga della Compagnia teatrale Cantieri Meticci).

Ricette dal mondo – sezione femminile e maschile

Il cibo, nutrimento per il corpo e per l’anima all’interno della cella. L’arte della creatività, dell’originalità, della praticità, dell’essenziale prende vita. Cosa riusciamo a portare in tavola con le stoviglie di cui disponiamo? E’ possibile con un semplice fornellino da campo, con una padella e una casseruola cucinare soffici ciambelle, torte, pizze e squisite lasagne o il cuscus degno di un ristorante a 4 stelle? Cosa riusciamo a reinventare con gli ingredienti di cui disponiamo?

Dai racconti....una raccolta di ricette e la speranza (per la sezione maschile) di poterli realizzare per dividerli in un pasto di fine anno, per la sezione femminile....quasi una certezza, il pranzo all’interno della festa di fine anno.

Perchè parliamo di speranza e “quasi certezza”?

Nonostante la buona volontà di corsisti, insegnanti, educatori e agenti di polizia penitenziaria, gli imprevisti in carcere, sono sempre dietro l’angolo!

A conclusione del percorso, il ricettario realizzato sarà distribuito a tutti i partecipanti e agli operatori.

A cura di

**Stefania Armati, Damiano Matteucci,
Rossana Gobbi, Angela Zanni.**

Docenti del CPIA METROPOLITANO DI
BOLOGNA

Millet e Van Gogh: il lavoro della terra, i frutti della terra per la vita – sezione femminile

2. Proiezione dei quadri dei due pittori
3. La bellezza del lavoro ben fatto
4. La gioia per i frutti del lavoro
5. Esperienze dei corsisti
6. Conversazione in classe con gli studenti

Lezione tenuta dalla prof.ssa **Mariella Carlotti**, docente di Lettere negli Istituti superiori

RICETTE DAL MONDO

CIACHCIUCA DI PISELLI E PATATE

by SAMI



INGREDIENTI per 4 persone	QUANTITA'
carne di pecora	kg 1
Cipolla	1
Piselli	g 250
Patate	kg 1
Olio	
Aglione	
Pomodori	
Peperoncino	
pepe nero	
Sale	

STRUMENTI

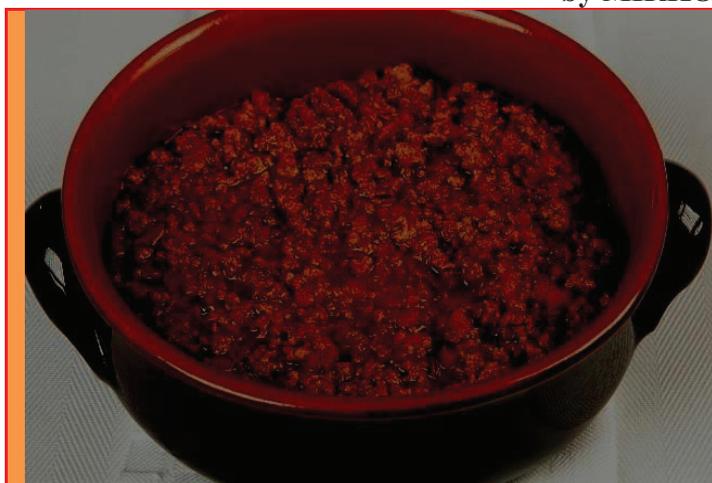
- ☉ fornello da campeggio
- ☉ pentola
- ☉ cucchiaio di legno

PREPARAZIONE

- ☉ versare un bicchiere d'olio in una pentola e scaldarlo per 5 minuti
- ☉ aggiungere la carne tagliata a pezzi
- ☉ rosolare la cipolla e la carne
- ☉ aggiungere mezzo aglio e rosolarlo
- ☉ aggiungere la salsa di pomodoro, il peperoncino, il pepe nero e il sale
- ☉ cuocere per 10 minuti circa
- ☉ aggiungere le patate, i piselli e 3 bicchieri d'acqua
- ☉ cuocere per 30 minuti rimescolando e aggiungendo acqua perché non si asciughi e servire

RAGU' ALLA BOLOGNESE

by MIRKO



INGREDIENTI	QUANTITA'
Carota	1
Sedano	1
Cipolla	1
Dado	1
polpa di pomodoro	
Olio	
chiodi di garofano	
vino bianco	
Macinato	g 250
Salciccia	g 250

STRUMENTI	PREPARAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> 🔪 fornello da campeggio 🍲 pentola 🥄 cucchiaio di legno 	<ul style="list-style-type: none"> 🔪 soffriggere con olio il sedano, la carota e la cipolla per 10 o 15 minuti 🍲 aggiungere macinato e salsiccia 🍲 cuocere con vino bianco 🍲 aggiungere polpa di pomodoro e 1 bicchiere d'acqua 🍲 appena inizia a bollire abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento 🍲 aggiungere 1 dado, 3 chiodi di garofano 🍲 cuocere a fuoco lento per 3 o 4 ore togliendo il coperchio 🍲 servire

ARROZ CON POLLO

by EUSEBIO



INGREDIENTI	QUANTITA'
Riso	kg 1
Cipolla	1
Pollo	kg 1
Origano	g 30
olio di oliva	ml 400
Sale	

STRUMENTI	PREPARAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> 🔪 fornello da campeggio 🍲 pentola 🥄 cucchiaio di legno 	<ul style="list-style-type: none"> 🔪 tagliare la cipolla a fettine 🍲 soffriggere la cipolla per 10 minuti 🔪 tagliare a pezzi il pollo e lavarlo col limone 🍲 rosolare il pollo per 20 minuti 🍲 aggiungere origano e sale 🍲 aggiungere 1 litro d'acqua e far bollire per 40 minuti 🍲 aggiungere il riso e cuocere per 30 minuti 🍲 servire

POLLO CON SALSA DI POMODORO

by JUAN JOSE'



INGREDIENTI	QUANTITA'
Pollo	kg 1
Pomodori	2 da g 500
Cipolla	2
Carota	1
Patate	g 500
Dadi	2
Peperoncino	1
Sale	

		pepe nero
		Origano
STRUMENTI		PREPARAZIONE
		cuocere il pollo nell'acqua
● fornello da campeggio	●	aggiungere i pomodori e cuocere a fuoco lento
● pentola	●	aggiungere la patata in pezzi
● cucchiaio di legno	●	quando bolle aggiungere la cipolla, la carota e i dadi
	●	aggiungere i condimenti
	●	cuocere a fuoco lento
	●	servire

RISOTTO

by AYOUB



INGREDIENTI	QUANTITA'
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1
Burro	g 40
Riso	kg 1
Formaggio	g 15

STRUMENTI	PREPARAZIONE
● fornello da campeggio	bollire carota, cipolla, sedano
● pentola	sciogliere il burro in un altro tegame
● cucchiaio di legno	aggiungere il riso e il brodo
	cuocere a fuoco lento
	aggiungere il formaggio
	servire

PALLINE DI RISO DOLCI

by ABDELJALIL



INGREDIENTI	QUANTITA'
Riso	g 300
Farina	g 100
Latte	1 litro
Olio	1 bicchiere
Uova	2
uva passa	g 10
Zucchero	g 100
scorza di limone	1

STRUMENTI	PREPARAZIONE
● fornello da campeggio	● bollire ½ litro di latte
	● aggiungere lo zucchero

- 🕒 pentola
- 🕒 cucchiaino di legno
- 🕒 aggiungere il riso
- 🕒 aggiungere ½ litro di latte
- 🕒 cuocere fino a farlo asciugare
- 🕒 raffreddare il riso
- 🕒 sbattere 2 uova e aggiungerle al riso
- 🕒 aggiungere g 100 di farina
- 🕒 fare palline grandi come un'albicocca
- 🕒 friggerle in un bicchiere d'olio
- 🕒 aggiungere uva passa e una scorza di limone
- 🕒 servire

POLLO ARROSTO CON PATATE FRITTE

by ABDELJALIL



INGREDIENTI QUANTITA'

olio di semi	1 bicchiere
Pollo	1
Riso	g 100
Prezzemolo	
Pepe	
Peperoncino	
Aglio	
Cipolla	2
Sale	
Burro	
Patate	3
Zafferano	
Zucchero	

STRUMENTI

- 🕒 fornello da campeggio
- 🕒 pentola
- 🕒 cucchiaino di legno

PREPARAZIONE

- 🕒 riempire un pollo con aglio grattugiato, prezzemolo e g 100 di zucchero
- 🕒 aggiungere zafferano spalmato insieme al burro
- 🕒 cuocere in forno fino a farlo indorare
- 🕒 soffriggere la cipolla con 2 cucchiaini di zucchero
- 🕒 aggiungere il tutto al pollo
- 🕒 servire con patate fritte

TAGIN CON POLLO E PATATE

by HICHAM



INGREDIENTI QUANTITA'

Zenzero	1 busta
Pepe	
Sale	
Peperoncino	
Pollo	
Uova	
Patate	
Cipolla	
Olio	

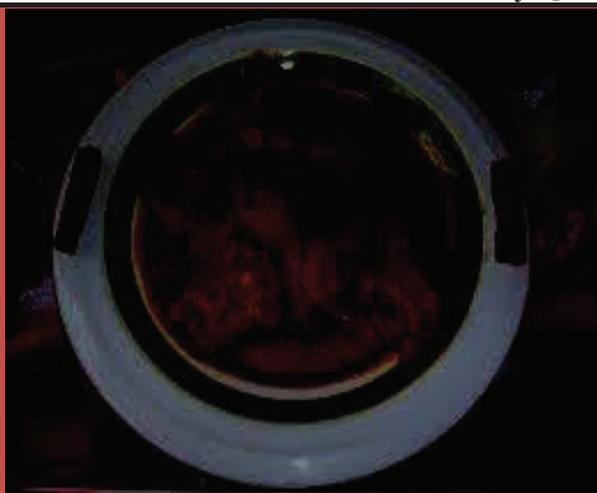
STRUMENTI

PREPARAZIONE

☉ fornello da campeggio	☉ rosolare il pollo con olio
☉ pentola	☉ aggiungere la cipolla tagliata a strisce, il pepe, il sale, il peperoncino e il cumino
☉ cucchiaio di legno	☉ cuocere per 30 minuti
	☉ cuocere le uova a parte
	☉ servire il pollo con le uova e le patate

POLLO AL SUGO

by QASIM



INGREDIENTI	QUANTITA'
Pollo	1
Cipolla	1
Aglio	4 pezzi
Zenzero	1 pizzico
Limone	½
Peperoncino	3
Sale	1 cucchiaio
peperoncino tritato	½ cucchiaio
pepe nero macinato	½ cucchiaio
Origano	½ cucchiaio
Pomodoro	3
Prezzemolo	
Olio	ml 300

STRUMENTI

- ☉ fornello da campeggio
- ☉ pentola
- ☉ cucchiaio di legno

PREPARAZIONE

- ☉ cuocere per 20 minuti il pollo in pezzi in 300 ml di olio insieme ad una cipolla tagliata, aglio, zenzero
- ☉ aggiungere ½ cucchiaio di peperoncino tritato, sale, limone e ½ cucchiaio di pepe nero macinato
- ☉ cuocere per 10 minuti
- ☉ aggiungere pomodori e peperoncini freschi
- ☉ rimescolare e cuocere per 20 minuti
- ☉ aggiungere il prezzemolo
- ☉ servire

TORTA SALATA

by FRANCESCA



INGREDIENTI	QUANTITA'
cipolla	1
pasta sfoglia	2 rotoli
spinaci surgelati	2 buste
salsiccia (o pancetta)	g. 300
mozzarella	QB

STRUMENTI	PREPARAZIONE
	mettere la pasta sfoglia in una teglia rotonda con la carta da forno
	cuocere gli spinaci in padella con soffritto di cipolla
	aggiungere la salsiccia senza pelle o la pancetta
● fornello da campeggio	buttare l'acqua che si forma
● teglia rotonda	mettere gli spinaci nella teglia con la pasta sfoglia
● padella	aggiungere la mozzarella tagliata a dadini
● cucchiaino di legno	chiudere la torta con il secondo rotolo di pasta sfoglia
	chiudere bene i bordi
	cuocere nel forno ventilato per 20 minuti
	servire fredda o tiepida

CIAMBELLINE CON IL BUCO

by FRANCESCA

	INGREDIENTI	QUANTITA'
	farina	kg. 1
	lievito di birra	2 buste
	olio di semi	1 bicchiere
	sale	1 cucchiaino
	zucchero	6 cucchiaini
	acqua tiepida	QB
	olio per friggere	
	ciotola con zucchero	g. 500
STRUMENTI	PREPARAZIONE	
	versare la farina a fontanella in una base da lavoro	
	mettere al centro l'olio di semi, sale e zucchero	
● fornello da campeggio	lateralmente versare acqua calda e iniziare a impastare fino ad ottenere un impasto soffice e compatto	
● padella	fare delle palline quanto il palmo della vostra mano e lasciate riposare per circa 1 ora coprendo con dei canovacci	
● ciotola	versare l'olio da friggere in un tegame e fatelo scaldare	
● cucchiaino di legno	friggere le palline dopo avervi fatto un buco al centro	
	quando sono ben dorate passarle nella ciotola con lo zucchero	
	servire	

CASSATA SICILIANA AL FORNO

by FRANCESCA

INGREDIENTI	QUANTITA'
per la pasta frolla	A'
farina 00	g. 800
uova	6
zucchero	g. 300
burro tagliato a cubetti	g. 500



lievito vanigliato per dolci	1 busta
latte	QB
scorza di limone grattugiata	1

PREPARAZIONE della pasta frolla

- ☉ versare g. 800 di farina a fontanella in una base liscia e pulita
- ☉ mettere al centro g. 300 di zucchero, la scorza di limone grattugiata, il burro a cubetti, il lievito vanigliato, 4 tuorli d'uovo, 2 uova intere e 2 cucchiai di latte
- ☉ impastare fino ad ottenere un impasto compatto e soffice
- ☉ avvolgere l'impasto con la pellicola e lasciarlo riposare in frigo per circa 2 ore

INGREDIENTI per la crema alla ricotta

QUANTITA'

ricotta di pecora o di mucca	g. 500
gocce di cioccolato fondente	QB
frutta candita a cubetti	g. 200
zucchero semolato	g. 150

PREPARAZIONE della crema di ricotta

- ☉ versare la ricotta in una ciotola
- ☉ aggiungere le gocce di cioccolato fondente, la frutta candita e lo zucchero
- ☉ mescolare il tutto

PREPARAZIONE della cassata

- ☉ prendere dal frigo la pasta frolla
- ☉ imburrare una teglia rotonda e stendere la pasta frolla
- ☉ versare la crema alla ricotta e stenderla con un cucchiaio
- ☉ prendere un altro pezzo di pasta frolla e ricoprire la torta chiudendo i bordi
- ☉ bucare sopra la torta
- ☉ infornare per 35 minuti circa e servire

CREPES

by FRANCESCA



INGREDIENTI	QUANTITA'
uova	12
burro	QB
farina	g. 500
latte	1 litro
sale	½ cucchiaino

STRUMENTI

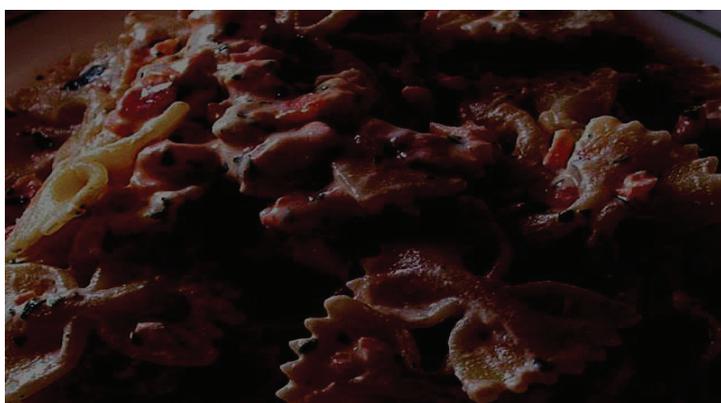
- ☉ fornello da campeggio
- ☉ padella
- ☉ ciotola
- ☉ mestolo

PREPARAZIONE

prendere una ciotola grande
 versare la farina, il latte, le uova, il sale
 mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto senza grumi
 prendere una padella antiaderente
 imburrarla con un tovagliolo di carta
 prendere un mestolo
 versare l'impasto nella padella cercando di ottenere una forma fina e rotonda
 fare circa 50 crepes

FARFALLE PANNA PANCETTA SALMONE (Irish pasta)

by Ricardo



INGREDIENTI per 4 persone	QUANTITA'
Farfalle	g. 600
Panna	g. 125
Latte	cl 70
Pancetta	g. 125
salmone a fette	g. 175
sale	
burro	

STRUMENTI

- ☉ fornello da campeggio
- ☉ pentola per pasta
- ☉ pentola per friggitura (bassa)
- ☉ mestolo per pasta

PREPARAZIONE

Prendere la pentola per friggere, cospargerla con la noce di burro, mettere al suo interno la pancetta. Accendere il fornello e lasciare affumicare la pancetta chiudendo il coperchio per circa 10 minuti. Dopodiché inserire il salmone e scaldarlo per 4 minuti. Spegnerlo tutto dopo 15 minuti.
 Mettere l'acqua e portarla in ebollizione, dopodiché buttare un pugno di sale grosso e mettere le farfalle con il suo tempo di cottura qualche minuto prima (2 minuti circa). Scolare la pasta lasciando un bicchiere d'acqua di cottura, poi sempre col fornello acceso buttare dentro la panna da cucina per un paio di minuti, dopodiché servire... Buon appetito

BUCATINI ALL' AMATRICIANA

by Stefano



INGREDIENTI per 4 persone	QUANTITA'
guanciale affumicato	g. 150
cipolle Tropea	2
pecorino Romano "buccia nera"	g.150
bucatini DE CECCO	g. 800
passata MUTTI	g. 500/600
peperoncino	a piacere

STRUMENTI	PREPARAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ☉ fornello da campeggio ☉ pentola per pasta ☉ pentola per friggitura (bassa) ☉ mestolo per pasta 	<p>Tostare il peperoncino se secco, se fresco versare con il guanciale e un goccio di Extra vergine d'oliva, soffriggere, aggiungere cipolla a fuoco alto e ricoprire per circa 2-3 minuti. Dopodiché sfumare con del vino bianco, (in assenza di vino sfumare con mezzo bicchiere di aceto, no balsamico!). una volta fatto il tutto lasciare andare sino al ritiro del liquido. Aggiungere la passata e bollire per circa 40 minuti a fuoco medio. Dopodiché scoprire e lasciarlo andare ancora per 20-30 minuti a fuoco molto lento. Come notiamo che l'olio sta tornando su dai lati della pentola aggiungere nel sugo circa metà del pecorino e mescolare di volta in volta per circa 5 minuti e il gioco è fatto. Bollire l'acqua e versare la pasta, toglierla leggermente al dente, scolare e amalgamare per circa un minuto nel sugo a fuoco medio, "inpiattare" e aggiungere pecorino restante sui piatti.</p> <p>E buon appetito.</p> <p>E' tassativamente vietato l'inserimento di aglio o dadi, è punibile con l'arresto!</p>

PIZZA

by Singh



INGREDIENTI per 4 persone	QUANTITA'
farina bianca 00	kg 1
lievito di birra	½ bustina
sale fino	1 cucchiaino
Latte	1 bicchiere
olio extra vergine di oliva	2 cucchiaini
Acqua	½ litro
passata di pomodoro	g. 500
pepe nero, sale, olio	1 cucchiaino
Formaggio	a piacere

STRUMENTI	PREPARAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ☉ 3 fornelli da campeggio ☉ 1 teglia con coperchio 	<p>Impasto la farina, lievito, sale, latte, olio extra vergine d'oliva, acqua. Ottenuto un buon impasto lo lascio riposare per circa un'ora. Mentre preparo il condimento: riscaldo il passato di pomodori con un cucchiaino di pepe nero, sale e olio. Dopodiché taglio il formaggio a piccoli pezzi. Riprendo l'impasto e con le mani lo stendo. Lo metto sulla teglia antiaderente e lo lascio cuocere sopra i 3 fornelli da campeggio per circa 5 minuti, dopodiché aggiungo all'impasto il condimento e il formaggio e lo ricuocio per altri 3 minuti.</p>

CRESCENTINE

by Marco



INGREDIENTI per 4 persone	QUANTITA'
farina tipo 00	kg 1
Sale	1 cucchiaino
Lievito	1 bustina
Zucchero	½ cucchiaino
olio di oliva per l'impasto	4 cucchiaini
olio di semi per la frittura	
Acqua	½ litro
Latte	½ tazza

STRUMENTI

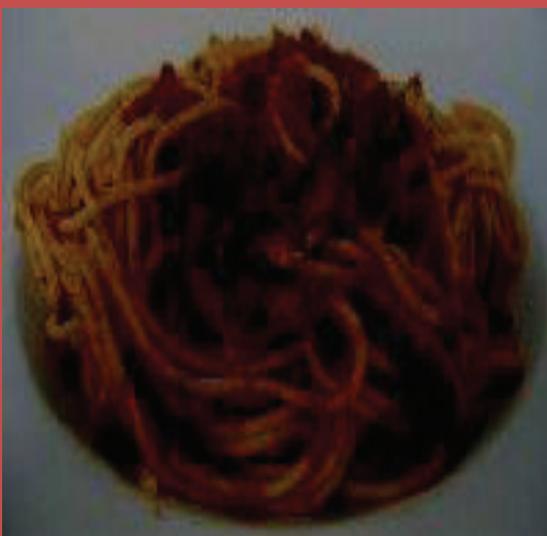
- 3 fornelli da campeggio
- 1 padella antiaderente
- 1 contenitore per l'impasto
- 1 manico di scopa rotto (mattarello)

PREPARAZIONE

Si mette la farina in un contenitore, aggiungere olio d'oliva, ½ litro d'acqua, ½ tazza di latte, un cucchiaino di sale, una bustina di lievito e mezzo cucchiaino di zucchero. Impastare bene il composto che deve risultare liscio e elastico. Lasciare lievitare per circa 2 ore vicino ad una fonte di calore con sopra un panno umido. Passato il tempo di lievitazione, si comincia a stendere il composto e si lavora con il "mattarello", sporcato con un po' di farina. Nello stendere il composto, non deve essere né troppo sottile, né troppo spesso. Poi si ricavano dei rettangoli che si formano con una forchetta. Immergerle nella pentola, già preriscaldata, per friggere. Il risultato deve essere croccante fuori e morbido dentro.

RAGU' ALLA "DOZZA"

by OVIDIU



INGREDIENTI per 2 persone	QUANTITA'
carne macinata	g. 200
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1
aglio	1 spicchio
dado vegetale	1
passata di pomodoro	g. 300
olio d'oliva	
peperoncino	
Sale	
pepe	
parmigiano	
spaghetti	g. 200

STRUMENTI

- fornello a gas da campeggio
- tegame da sugo
- cucchiaino di legno
- pentola
- scolapasta

PREPARAZIONE

Si taglia a pezzi la cipolla, l'aglio, e la carota, poi si prende la pentola per il sugo e si mettono 3 cucchiaini di olio e si fa riscaldare. Dopodiché si aggiunge la verdura e la si fa soffriggere per circa 5 minuti. Successivamente si aggiunge la carne macinata e si fa soffriggere per altri 5 minuti. Poi si aggiunge la passata di pomodoro con sale, pepe e mezzo bicchiere d'acqua e peperoncino a piacere e si porta a cottura per circa 2 ore. Si prende la pentola per la pasta e si porta a ebollizione l'acqua. si butta la pasta e si lascia cuocere per il tempo di cottura indicato. Quando la pasta è pronta si scola e si versa il ragù preparato in precedenza con l'aggiunta di parmigiano a piacere. Buon appetito!

LASAGNE AL FORNO

by FRANCESCA



INGREDIENTI	QUANTITÀ
carne di bovino macinata	g. 500
salsiccia senza pelle	g. 400
passata di pomodoro	QB
carota	4
cipolla	1
gambi di sedano	3
olio di oliva	QB
sale	QB
pepe	QB
vino bianco	QB
basilico	5 foglioline
panna da cucina	4
parmigiano	QB
pan grattato	QB

PREPARAZIONE del ragù

- soffriggere carota, cipolla e sedano
- aggiungere il macinato e la salsiccia
- versare il vino e mescolare
- cuocere per 15 minuti circa
- aggiungere la passata di pomodoro, sale, pepe e basilico
- cuocere per 2 ore circa

INGREDIENTI per le crepes

QUANTITÀ

Uova	12
Burro	QB
Farina	g. 500
Latte	1 litro
Sale	½ cucchiaino

PREPARAZIONE delle crepe

- prendere una ciotola grande
- versare la farina, il latte, le uova, il sale
- mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto senza grumi
- prendere una padella antiaderente
- imburrarla con un tovagliolo di carta
- prendere un mestolo
- versare l'impasto nella padella cercando di ottenere una forma fina e rotonda
- fare circa 50 crepes

PREPARAZIONE delle lasagne

- prendere una teglia rettangolare
- versare 2 mestoli di ragù, panna e parmigiano
- stendere le crepes come fosse una pasta sfoglia
- versare ragù, panna e parmigiano
- ripetere fino ad ottenere tanti strati
- mettere tanto ragù, la panna rimasta e il parmigiano sul primo strato
- aggiungere pan grattato e un filo di olio di oliva
- mettere in forno ventilato per circa 25 minuti
- aspettare almeno 15 minuti prima di servire

TORTA DI MELE

by ZHAO



INGREDIENTI	QUANTITA'
Zucchero	2 bicchieri
Farina	3 bicchieri
Olio	½ bicchiere
Latte	2 bicchieri
Uvetta	1 bicchiere
lievito per dolci	1 bustina
Uova	3
Mele	3

STRUMENTI

- 3 fornelli da campeggio
- pentola
- forchetta
- vassoio di cartone

PREPARAZIONE

Prima di tutto aggiungo allo zucchero le tre uova e mescolo per tre minuti, dopodiché aggiungo in sequenza con intervalli regolari di circa un minuto la farina, olio, latte, uvetta e lievito. Metto l'impasto nella pentola e sopra aggiungo le mele tagliate a fette sottili. Chiudo la pentola con un coperchio e faccio cuocere per circa 40 minuti. A torta pronta la posiziono sopra il vassoio di cartone.

Il dolce cinese è servito!

UN DRAMMA AVVOLTO DI SPLENDORE

Uomini e donne al lavoro nella pittura di
JEAN FRANCOIS MILLET



Dall'incontro nell'estate del 2014 con la prof.ssa **Mariella Carlotti** mentre spiegava la mostra da lei realizzata in collaborazione con alcuni studenti e amici, nasce immediatamente il desiderio di far conoscere alle corsiste del femminile della Casa Circondariale, questa mostra e quindi i due artisti protagonisti: Jean Francois Millet e Vincent Van Gogh.

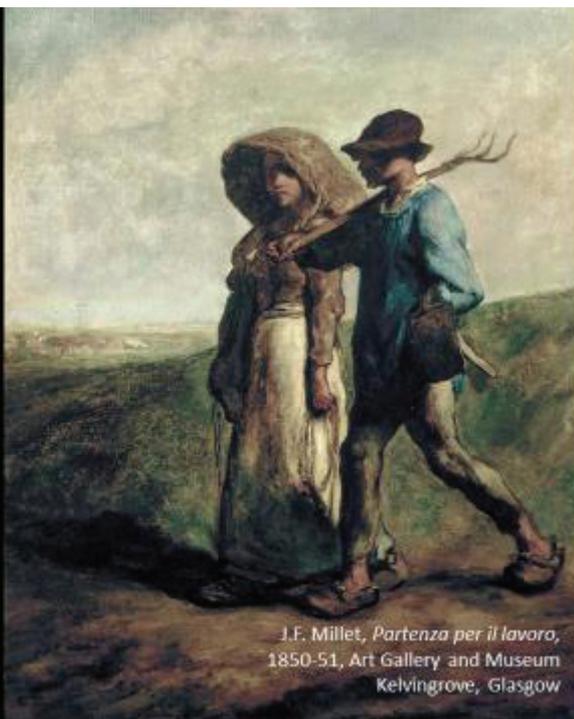
Nel dialogo con molte di loro durante l'anno scolastico è emersa una difficoltà: molte ragazze non hanno mai lavorato, per cultura o educazione ricevuta, altre non considerano il lavoro ben fatto, magari poco remunerativo, come degno di essere preso in considerazione, esattamente come dice la citazione che apre la mostra: "il disamore generale al lavoro è la tara più profonda, la tara fondamentale del mondo moderno" (Charles Péguy 1910)

Per aprire una finestra su un'altra possibilità di guardare la realtà, invece di tante parole, ho pensato che fosse interessante fare un'esperienza insieme, così come mi è accaduto mentre guardavo la mostra, perché "non basta spalancare gli occhi, bisogna capire ciò che si vede". La proposta? Una testimonianza di chi vive il lavoro come la strada per essere uomini, una strada che è possibile desiderare e percorrere. Abbiamo esteso l'invito a tutta la sezione del femminile, non solo alle ragazze iscritte ai corsi scolastici.

La lezione è trascorsa nel silenzio totale e si è svolta semplicemente: proiezione dei quadri dei due pittori, commento della curatrice della mostra, esperienze del pubblico, conversazione con le partecipanti.

Ecco alcuni passaggi salienti, lasciamo parlare i quadri e le parole di Millet:

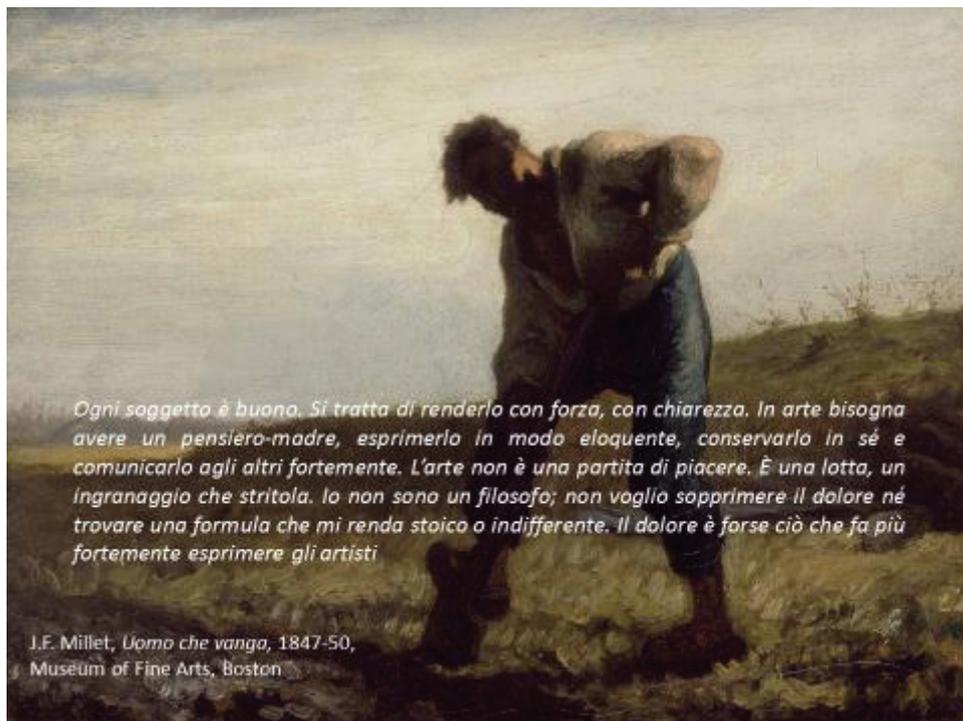
Il mio programma è il lavoro, poiché ogni uomo è destinato alla sofferenza del corpo. "Tu vivrai col sudore della fronte", è scritto da secoli: destino immutabile che non cambierà mai! Ciò che tutto il mondo dovrebbe fare è cercare il progresso nella sua professione, sforzarsi ogni giorno di migliorare, di diventare forte e abile nel proprio mestiere e superare il prossimo per abilità e coscienziosità nel lavoro. Questa è per me l'unica strada. Tutto il resto o è sogno o è calcolo.



J.F. Millet, *Partenza per il lavoro*, 1850-51, Art Gallery and Museum Kelvingrove, Glasgow

Ogni soggetto è buono. Si tratta di renderlo con forza, con chiarezza. In arte bisogna avere un pensiero-madre, esprimerlo in modo eloquente, conservarlo in sé e comunicarlo agli altri fortemente. L'arte non è una partita di piacere. È una lotta, un ingranaggio che stritola. Io non sono un filosofo; non voglio sopprimere il dolore né trovare una formula che mi renda stoico o indifferente. Il dolore è forse ciò che fa più fortemente esprimere gli artisti

J.F. Millet, *Uomo che vanga*, 1847-50, Museum of Fine Arts, Boston





IL DRAMMA E' AVVOLTO DI SPLENDORE

*Non basta spalancare gli occhi,
bisogna capire ciò che si vede*

J.F. Millet, *Donne intente a cucire alla luce di una lampada (La veillée)*, 1853-54, Museum of Fine Arts, Boston



J.F. Millet, *Plantatori di patate*, 1861, Museum of Fine Arts, Boston

Perché mai il lavoro di un piantatore di patate o di un piantatore di fagioli dovrebbe essere meno interessante o meno nobile di qualsiasi altra attività? Si dovrebbe riconoscere che la nobiltà o la bassezza risiede nel modo in cui tali cose vengono comprese o rappresentate, non nelle cose in sé.

A metà percorso è stato introdotto l'altro tema che avevamo a cuore: il lavoro più prezioso, quello delle madri, lavoro umile, gratuito, dono totale di sé!

“Il lavoro della mamma, luce che dovrebbe illuminare ogni lavoro e a cui ogni lavoratore dovrebbe ispirarsi” (Rossana Gobbi)

IL LAVORO DELLE MADRI



J.F. Millet, *Contadino che innesta un albero*, 1855, Neue Pinakptheke, Monaco

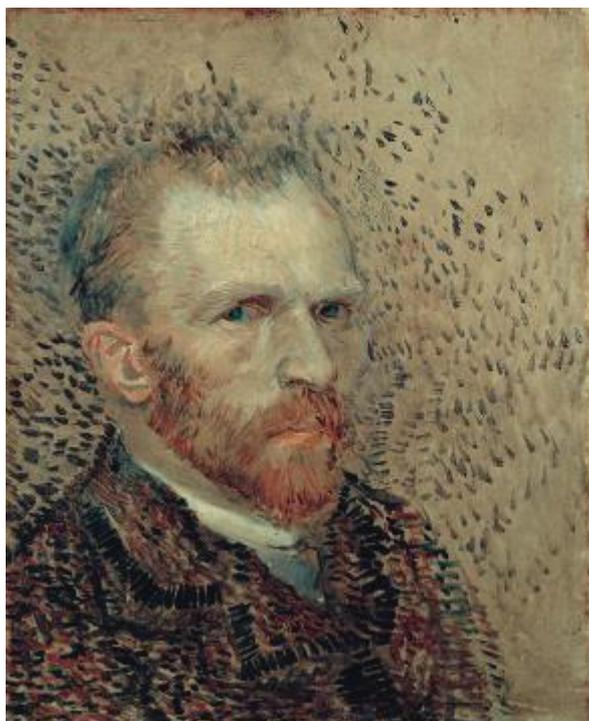
La bellezza non abita nel viso, ma si irradia dall'insieme della persona e in ciò che conviene all'azione del soggetto. I vostri graziosi contadini starebbero male a raccogliere legna, a spigolare sul solco di agosto, ad attingere l'acqua dal pozzo. Quando farò una madre, cercherò di farla bella solo per lo sguardo su suo figlio. La bellezza è l'espressione.

J.F. Millet, *Contadino che allatta*, 1845, Louvre, Parigi





La lezione è proseguita con il confronto tra alcuni quadri di Millet e Van Gogh e ha affrontato l'idea di paternità anche ora guardiamo i quadri e ascoltiamo le parole dell'artista:



VAN GOGH, FIGLIO DI MILLET

A mio modo di vedere, Millet, come uomo ha indicato ai pittori una strada [...]. Perciò lo ripeto: Millet è "papà Millet", il consigliere, la guida dei giovani pittori in tutto. La maggior parte di quelli che conosco dovrebbero essergli grati di questo. Per ciò che mi concerne, la penso come lui e credo incondizionatamente a ciò che dice. [...] penso spesso a Millet quando sosteneva l'importanza del dolore umano come elemento essenziale e indispensabile ad ogni espressione della creatività artistica.

(V. Van Gogh, Lettera a Theo, aprile 1885)

V. Van Gogh, *Autoritratto*, 1888



Dipingere il personaggio contadino in azione: ecco, lo ripeto ciò che è essenzialmente moderno [...]. Il personaggio del contadino e dell'operaio, lo si è incominciato a dipingere come un "genere"; ma oggi, con Millet per maestro eterno, è al centro stesso dell'arte moderna e vi resterà.

(V. Van Gogh, Lettera a Theo, luglio 1885)

J.F. Millet, *Donna con un rastrello*, 1856-57, Metropolitan Museum of Art, New York



V. Van Gogh, *Contadina con un rastrello* (da Millet), 1889, Collezione privata

E qui ci fermiamo, vi rimandiamo all'eventuale acquisto del libro (Dipingere il lavoro: un'antologia di dipinti di Jean François Millet, ed. Concreo 2013, Mariella Carlotti) per scoprire e approfondire la conoscenza di queste donne e di questi uomini

Rossana Gobbi

