

LA CITTÀ

DEL SECONDO RINASCIMENTO

IL GUSTO DELLA SALUTE



BENATTI, BOFFELLI, BONFIGLIOLI, BORETTI, BREVEGLIERI, CAPELLI, CUCUMAZZI, DALLA VAL,
GIACOBAZZI, INNOCENTI, KADEER, LAGANÀ, MÀJZOUN LONGATO QAJAR, MALENA, MARCHETTI,
MESCOLI, MIRONE, MORA, MUZZARELLI, PIVA, SALIMBENI, TASSINARI, TRENTINI, ZONI

MODENA, IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOC

Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Salamino di Santa Croce
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Lambrusco di Modena

Aziende consorziate

CHIARLI 1860 - Pr.I.V.L Srl
anselmo@chiarli.it - www.chiarli.it

CANTINA DI S. CROCE
info@cantinasantacroce.it - www.cantinasantacroce.it

CANTINA SOC. LIMIDI SOLIERA E SOZZIGALLI
cantinasocialelimidi@libero.it

CANTINA SETTECANI
cantssc@tin.it - www.cantinasettecani.it

CANTINA DI SORBARA
info@cantinasorbara.it - www.cantinasorbara.it

CANTINA SOC. DI CARPI
info@cantinasocialecarpi.it - www.cantinasocialecarpi.it

CAVICCHIOLI U. & FIGLI S.p.A.
cantine@cavicchioli.it - www.cavicchioli.it

CANTINA SOC. FORMIGINE PEDEMONTANA
info@lambruscodoc.it - www.lambruscodoc.it

CANTINE RIUNITE & CIV - Stab. di Modena
info@civciv.com - www.riunite.it

C.A.V.I.R.O. - Stab. di Savignano s. P. (MO)
caviro@caviro.it - www.caviro.it

CANTINA SOC. MASONE-CAMPOGALLIANO
Stab. di Campogalliano (MO)
info@cantinamasonecampogalliano.com
www.cantinamasonecampogalliano.com



www.lambrusco.net



MOLTIPLICATORI DI VALORE.

I nostri tecnici e consulenti sono molto più che specialisti. Ognuna delle 50 persone tra tecnici, ingegneri, chimici e fisici che fanno parte del nostro team è prima di tutto un talento. Un patrimonio di conoscenza altamente specialistica e di motivazione personale, sul quale Tec Eurolab non smette mai di investire risorse. Un valore intangibile ben più prezioso delle evolute tecnologie di laboratorio a sua disposizione; un valore in costante crescita.

È questo patrimonio che offriamo a tutte le aziende che hanno deciso di aumentare la propria competitività sui mercati, puntando sulla qualità delle persone e del prodotto. Metteteci alla prova: potrebbe costarvi molto meno che non farlo!

 **TEC|eurolab**
testing & consulting

www.tec-eurolab.com

TECNOLOGIA DEI MATERIALI
TECNOLOGIA DI SALDATURA
PROVE NON DISTRUTTIVE
TARATURA STRUMENTI
COLLAUDO DIMENSIONALE



TEC Eurolab S.r.l. - Viale Europa, 40
41011 Campogalliano (MO) - Italy
Tel. +39 059 537 775 • Fax +39 059 537 775
info@tec-eurolab.com

Quando una diagnosi non basta...



Alfonso Francedi, Accolombi, pennarelli e tempera su carta, 1966

POLIAMBULATORIO DEL SECONDO PARERE

Le novità nella medicina e nella cura
in collegamento con i centri d'eccellenza in Europa

POLIAMBULATORIO DEL SECONDO PARERE, V.le Reiter 14, Modena, tel. 059 238362
Gruppo Modenassistenza, V.le Reiter 38, Modena, tel. 059 221122, www.modenassistenza.it

IL GUSTO DELLA SALUTE

Sergio Dalla Val	<i>Il gusto della salute</i>	7
Ornella Cucumazzi	<i>Cioccolato e piacere</i>	9
Carlo Marchetti	<i>La politica del piacere</i>	11
Gilberto Mora	<i>Il cioccolato di qualità è migliore per la salute</i>	13
Vincenzo Mirone	<i>Montezuma, il cioccolato e la sessualità</i>	15
Luisa Zoni	<i>Il cioccolato per la nostra dieta</i>	18
Luigi Laganà	<i>Un pasticcere innamorato del cioccolato</i>	21
Leonardo Giacobazzi	<i>Anche ciò che è buono può far bene</i>	23
Fabrizio Piva	<i>La definizione del biologico</i>	25
Luciano Trentini	<i>Il C.S.O. per la valorizzazione della frutta italiana</i>	26
Dolores Boretti	<i>Il gusto al servizio dell'equilibrio nutrizionale</i>	28
Gianni Muzzarelli	<i>Cibo e dispositivo immunitario</i>	31
Michele Malena	<i>La Ferrari della salute</i>	36
Daniele Benatti	<i>Un'impresa etica nel settore odontotecnico</i>	39
Cesare Breveglieri	<i>Quando una diagnosi non basta... Poliambulatorio del Secondo Parere</i>	41
Ivonne Capelli	<i>Cibi nutrienti e gusto della memoria</i>	43
Cristina Mescoli	<i>Quando la bellezza è salute</i>	45
Ciro L. Mâjzoub Longato Qajar	<i>Il lusso per la salute</i>	47
Roberto Salimbeni	<i>Le nuove caldaie elettriche nel risparmio energetico</i>	49
Emilio Bonfiglioli	<i>Qualità e sicurezza dei nostri vestiti</i>	51
Simone Boffelli	<i>Le nanotecnologie per la salute delle nostre case</i>	53
Enrico Innocenti	<i>L'approccio culturale alla sicurezza</i>	55
Rebiya Kadeer	<i>Pace e libertà per gli uiguri</i>	57
Serena Tassinari	<i>La battaglia per la salute e l'istruzione dei bambini in Kenya</i>	59

Questo giornale convoca intellettuali, scrittori, scienziati, psicanalisti, imprenditori sulle questioni nodali del nostro tempo e pubblica gli esiti dei dibattiti a cui sono intervenuti in Emilia Romagna e altrove, per dare un apporto alla civiltà e al suo testo.

Registrazione del Tribunale di Bologna n. 7056 dell'8 novembre 2000

TRIMESTRALE, SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE

Art. 2 - comma 20/B - Legge 23/12/96 n. 662

Pubblicità inferiore al 45%, a cura dell'Associazione Il secondo rinascimento

Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa n. 11021 e al ROC n. 6173

Numero trentasette. Stampato nel mese di gennaio 2010, presso Poligrafico Artioli S.p.A., via Emilia Ovest 669 - 41100 Modena

EDITORE: Associazione Culturale Progetto Emilia Romagna

DIRETTORE RESPONSABILE: Sergio Dalla Val

REDAZIONE E ABBONAMENTI:

Bologna - via Galliera 62 - 40121, tel. 051 248787; fax 051 247243

Modena - via Mascherella 23 - 41100, tel. e fax: 059 237697

Sito Internet: www.ilsecondorinascimento.it - info@ilsecondorinascimento.it

EQUIPE DI REDAZIONE:

Agnese Agrizzi, Francesca Baroni, Roberto F. da Celano, Ornella Cucumazzi, Caterina Giannelli, Carlo Marchetti, Anna Maria Palazzolo, Silvia Pellegrino, Simone Serra, Anna Spadafora.

EQUIPE ORGANIZZATIVA:

Daniele Borin, Pasquale Petrocelli, Silvana Rubini, Panteha Shafiei, Mirella Sturaro.

In copertina: Aleksej Vasil'evic, olio su carta, opera tratta dal libro di Teresa Vitale *Le ricette della vita* (Spirali). Questa e le altre opere riprodotte in questo numero sono pubblicate per gentile concessione del Museum of the Second Renaissance, Villa San Carlo Borromeo, Milano Senago.



Trattiamo l'acqua
proteggiamo la vita !



 **BARCHEMICALS**

 **ENGINEERING**

 **BARCHEMICALS**
biopharma



contact: info@barchemicals.it - www.barchemicals.it

IL GUSTO DELLA SALUTE

“Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo” (Ippocrate). La considerazione che il cibo è decisivo per la salute, indicata dalla medicina ionica di Alcmeone e ancor prima dall’ayurveda indiana, era stata colta anche da Ippocrate. Ma il medico greco l’ha moralizzata con l’invito a nutrirsi di medicina (“che la medicina sia il tuo cibo”), dunque a sottoporsi alla medicina come necessità di vita. Da allora, se la medicina è il cibo, essa diviene il modello del cibo, si pone come il cibo perfetto, il cibo sano, cui ogni nutrimento, magari buono ma non sempre salutare, deve conformarsi. A partire da quest’obbligo della medicina e dal suo primato sul cibo sorge l’alternativa tra la salute, che deve dipendere dalla medicina, e il gusto, considerato come sapore, di cui diffidare, perché potrebbe non rispondere ai canoni della salute.

Questi canoni sono stabiliti dalla medicina, pretesa scienza obiettiva, mentre il gusto diviene peculiarità della soggettività, come nel detto medioevale “de gustibus non est disputandum”, in cui il gusto diventa il sapore, il piacere soggettivo, il segno del soggetto. In questa ideologia lo stesso soggetto, in quanto soggetto al bene, nel cibo, come nella vita, non deve considerare il gusto, ma il bene: “Il gusto – scrive Joseph de Maistre – è soltanto la coscienza del bello, come la coscienza è il gusto del bene”. Così il gusto diventa questione di estetica, mentre occorre la coscienza come gusto del bene: già sul finire del Settecento, su questa coscienza farmacologica, su questo bene dovrà definirsi la salute. Gusto del bene come volontà di bene, come aspirazione al benessere. L’ideologia della salute come benessere cerca il gusto del bene, stacca il gusto dal piacere e il piacere dalla salute.

Eppure, mai come oggi, sembra che la

salute non possa fare a meno del piacere: piacere della buona tavola, piacere delle tradizioni, piacere del cibo genuino. Ma in questi termini, il piacere è edonismo, gratificazione, principio del piacere che diviene piacere come principio, piacere facile, piacere a portata di mano. La salute che dipenda da questo piacere è salute come benessere, come stare bene, da contrapporre alla malattia intesa come malessere. Medicina ontologica, medicina dell’essere. Medicina del bene e del male, medicina che dipende dal cibo che fa bene e male. Medicina farmacologica, in cui pharmakon è la sostanza che può essere sia veleno sia rimedio.

Se il cibo diventa pharmakon, se può fare bene o male, il nutrimento viene sottoposto a un criterio morale: quel che fa bene è buono, quel che fa male è cattivo. Con un’implicazione: per essere buona (in senso morale), qualcosa deve far bene. Ma allora che ne è del gusto? Deve vincolarsi all’idea di bene per non essere alternativo alla salute intesa come benessere?

Il dibattito sul libro a cura di Giuseppe Nisticò, Cioccolato e piacere (Spirali), che apre questo numero del



L. Laganà, C. Marchetti, G. Mora, O. Cucumazzi, V. Mirone, L. Zoni, S. Dalla Val

nostro giornale, è essenziale per una definizione della salute rispetto al cibo. Se la salute è stare bene, ogni cibo deve entrare nell’ideologia salutista, cioè essere considerato buono se fa bene e cattivo se fa male. Anche il gusto dovrebbe



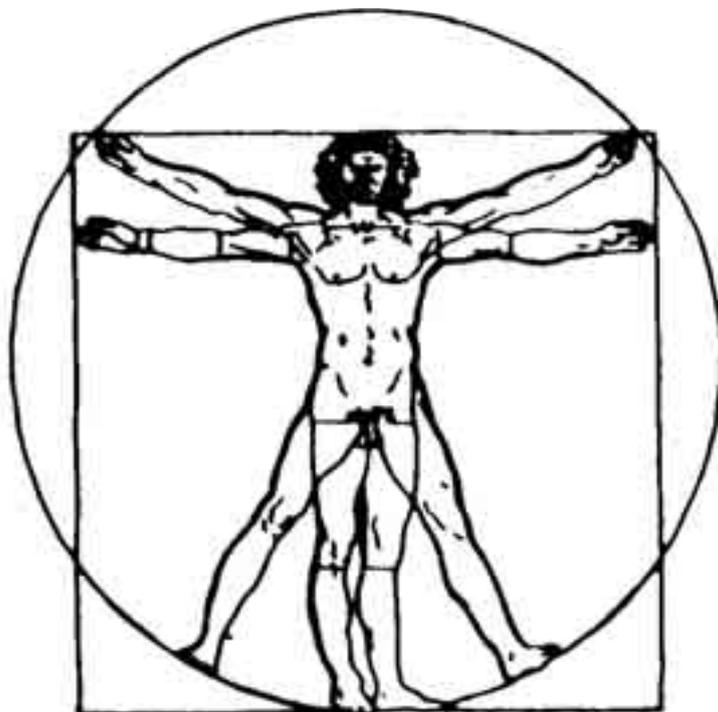
Sergio Dalla Val

allinearsi a questo parametro: per dare un apporto alla salute, il gusto deve subordinarsi all’idea di bene, altra faccia della credenza che i cibi salutari non siano gustosi, ovvero non abbiano un buon sapore. Per la salute come benessere il gusto diventa pericolo: per questo i cibi più prelibati, come il cioccolato, devono dimostrare di fare bene, devono giustificarsi sui canoni della correttezza nutrizionale.

Questo numero della rivista sottolinea che il dispositivo nutrizionale non è la correttezza alimentare, non riporta il nutrimento ai canoni del cibo corretto, cioè che segue la via corretta della salute intesa sia come stare bene sia come cibarsi di quel che fa bene, a prescindere dal gusto. Come il piacere, il gusto è essenziale alla salute perché non è più canonico, non è il gusto del bene e del male o il gusto dell’essere, ma è il gusto della differenza, il gusto della varietà, il gusto del fare. E la salute esige il dispositivo nutrizionale come dispositivo del fare, lungo la differenza e la varietà: è salute pragmatica, salute come istanza di qualità delle cose che si fanno, si concludono e riuscendo si scrivono. Niente salute senza il gusto

del fare, della battaglia, della riuscita. Questa è la via tracciata in questo numero dalla testimonianza degli imprenditori, degli intellettuali, dei dissidenti, più che dall’insegnamento dei nutrizionisti.

***La nostra fama ci fu concessa
dalla Vostra stima***



infortunistica Tossani

Studio fondato nel 1952 in Bologna

***Ricordati di questo simbolo
Deve far parte della tua difesa***

**LA PRIMA E PIÙ IMPORTANTE ORGANIZZAZIONE IN EUROPA
43 AGENZIE IN ITALIA**

ORGANIZZAZIONE INFORTUNISTICA TOSSANI

DIREZIONE GENERALE E AMMINISTRATIVA

40122 Bologna - Via Marconi, 45

Tel. 051.29.17.211 - 051.29.17.232 (16 linee selz. passante) - Telefax 051.22.32.22

<http://www.tossani.it> - e-mail: infortunistica@tossani.it

direzione@tossani.it - legale@tossani.it - medico@tossani.it

CIOCCOLATO E PIACERE

Cioccolato e piacere è il titolo del libro curato dal professor Giuseppe Nisticò per la casa editrice Spirali, ma è anche il binomio indissolubile che ha fatto la fortuna del cioccolato nei secoli, fin da quando fu scoperto dalle antiche civiltà del Nuovo Mondo. Furono queste a elaborare sofisticati metodi di produzione del "cibo degli dei" dai semi della pianta *quacaholt* o *cacahuatl*.

Gli autori del libro, per lo più esperti delle moderne teorie neurofisiologiche, esplorano le proprietà chimiche e nutrizionali del cacao per chiarire come avviene che il cioccolato piaccia tanto. C'è del vero alla base della sua fama millenaria o quanto si racconta è frutto di credenza popolare? Sottoposto al vaglio dell'indagine scientifica, il cacao "resiste": così scrive uno degli autori, il professor Vincenzo Mirone, nel suo saggio *Cioccolato e funzione sessuale*.

Afrodisiaco, antidepressivo, tonico per la memoria, droga naturale senza gli effetti negativi delle altre droghe: il cioccolato è questo e anche di più. Il "di più" che non si lascia spiegare è il piacere associato. Le stesse proprietà elencate riguardano il piacere, ma trovare per esse una conferma scientifica non esaurisce l'argomento. Lo avverte Giuseppe Nisticò, quando scrive: "Molto rimane ancora da fare [...] per tentare di strappare i segreti che stanno alla base degli effetti piacevoli del cioccolato. Questi rimangono avvolti nel mistero e rappresentano ancora una sfida per la scienza, nonostante le tecnologie avanzate di cui dispone".

Forse, semplicemente, non c'è nessun segreto da svelare e le tecnologie non dissipano quel "mistero" che è la materia stessa del piacere.

Il piacere ha a che fare con la qualità, non con la quantità. Misurarlo e quantificarlo, circoscrivendolo all'organo, non serve a darne una

spiegazione. Il piacere s'incontra approdando alla qualità ed è un effetto del superfluo, di ciò che non può essere misurato o quantificato.

Per un effetto di piacere incalcolabile, quindi, il cioccolato è alimento di lusso e lussurioso. Ma il lusso non è in termini economicistici e la lussuria, secondo la lezione di Machiavelli, è la sessualità esente dall'ordinario e dall'idea di peccato, di male e di incesto. Non a caso, il marketing pubblicitario usa allestimenti sontuosi e belle donne per promuovere un prodotto al cioccolato. Tuttavia, scade nella moralizzazione usando formule come "piacere proibito" o "peccaminoso", come se questo conferisse un incremento quantitativo al piacere associato al cioccolato. Il piacere non è quantificabile in nessun modo.

Soprattutto, non è la causa per cui si fa qualcosa. Chiedere "perché?" implica la ricerca di una causa. Allora, è facile che all'interrogativo: "perché il cioccolato piace tanto?", la risposta sia: "perché piace". È una risposta tautologica, che non aggiunge né chiarisce nulla, però, è una questione da esplorare. Non va da sé che il piacere, qui, si trovi come causa e non come effetto. E non va da sé che tanti si ritrovino a mangiare il cioccolato di nascosto o a giustificarsi mentre lo mangiano.

Forse, la questione sta nel modo in cui viene intesa la dieta. Questa, secondo l'etimo, è una regola per l'alimentazione. Comunemente, invece, è presa come una norma che prescrive alcuni alimenti e ne proibisce altri. Il cioccolato non viene prescritto, apparentemente, perché il suo apporto nutrizionale è altamente calorico, ma, in realtà, perché non ci si fermerebbe dinanzi alla tentazione di mangiarne ancora.

Tentazione, dunque, trasgressione. Se mangiare cioccolato è una trasgressione alla dieta, il "cibo degli dei" diventa "cibo del diavolo". Il

cioccolato è una droga "intelligente" che non instaura dipendenza, scrive Giuseppe Nisticò. Forse, però, l'idea del piacere "proibito" la instaura.

Per Sigmund Freud, quanto più una cosa è proibita tanto più aumenta il desiderio di essa. E il prescritto e il proibito hanno un riferimento ben preciso in Freud. Così, non è l'eccesso di calorie ingurgitato a rendere "peccaminoso" il gusto del cioccolato. Ci vuole ben altro per arrivare al concetto di "peccato" veicolato dall'idea di trasgressione. Propriamente, la proibizione colpisce non l'alimento, ma il piacere che ne deriva, moralizzandolo. Ne sapeva qualcosa Madame de Sévigné, citata da Francesco Saba Sardi nel libro. Alla figlia, con una passione maniacale per il cioccolato, scriveva: "Ricordati che l'aspetto gradevole del cioccolato consiste nel fatto che agisce a seconda dell'intenzione di chi lo prende".

Si tratta, però, non di fermarsi dinanzi alla tentazione come intenzione impura, bensì di non avere affatto la tentazione di trasgredire per trarne un piacere "proibito". Quando il cioccolato viene mangiato "cedendo" alla tentazione, più del gusto conta questa concessione al piacere trasgressivo. Quasi sempre, poi, si finisce per mangiarne molto, così il piacere è già pena.

La dieta è un dispositivo alimentare, non un elenco di cose prescritte e proibite. Quindi, prescinde da considerazioni di ordine morale ed esige l'intelligenza. Importa, nel dispositivo alimentare, come si combinano gli alimenti, tenendo conto della differenza e della varietà. Importa, mangiando, il modo del superfluo, senza la necessità di "eleggere" un alimento ed escluderlo dalla dieta per questioni non attinenti all'alimentazione, salvo farlo rientrare trasgressivamente. Il piacere sta nell'approdo alla qualità di ciascun elemento del nostro itinerario, quindi anche del dispositivo alimentare, senza esclusioni ideologiche.

Puntare alla qualità comporta approdare alla salute. Così risulta vincente la combinazione tra il piacere del cioccolato e il gusto della salute.

LA SERENITÀ
SI COSTRUISCE
GIORNO PER GIORNO
con MODENASSISTENZA



MODENASSISTENZA

*SERVIZI PRIVATI DI ASSISTENZA DOMICILIARE
A CASA E IN STRUTTURE OSPEDALIERE*

PER ANZIANI, HANDICAPPATI, MALATI, DISABILI E PERSONE NON AUTOSUFFICIENTI

MODENA - VIALE V. REITER 38 - 059.221132 - CARPI - P.L.E. BERTESI 5 - 059.654068

www.modenassistenza.it - e-mail: info@modenassistenza.it

LA POLITICA DEL PIACERE

Nella mia pratica clinica, noto che la rappresentazione del disagio s'instaura sempre più spesso, soprattutto nei giovani, a partire dalla credenza nell'assenza, nella mancanza o nell'insufficienza di piacere. Per intendere quanto il piacere in occidente sia stato demonizzato nel corso dei secoli, basta leggere *Il martello delle streghe*, scritto alla fine del Quattrocento dai domenicani Henric Institor Kramer e Jacob Sprenger per rendere operativa una bolla di Papa Innocenzo VIII, intitolata, non a caso, *Summis desiderantes*. Il piacere e il godimento sono stati a lungo considerati un effetto dell'intervento del demonio nell'animo, nel costume e nel sentire degli umani. Le demonizzazioni del piacere sono state poi traslate in contesti differenti, anche laici, ciascuno dei quali divenuto importantissimo ai giorni nostri, come l'educazione, la formazione, l'insegnamento e la politica. Il discorso politico, dopo avere a lungo condizionato la tematica del piacere attraverso la morale pubblica, resta tuttora condizionante, ma in due direzioni, quella della trasgressione e quella della prescrizione, al seguito entrambe della politica del consenso. Oggi è soprattutto il consenso mediatico a indicare quali siano le mete da perseguire e quali quelle da considerare riprovevoli, sotto l'egida di una nozione di salute non disgiunta da quella del profitto, della moda o del "politicamente corretto". Il piacere come emergenza di qualcosa di assoluto, d'incontrovertibile, viceversa, è stato quasi sempre considerato con sospetto dal discorso occidentale. Prima della psicanalisi e della cifrematica, l'argomento era tabù, demandato alla religione, alle dottrine politiche e alla morale. L'elaborazione compiuta dalla psicanalisi e, negli ultimi trent'anni, dalla cifrematica, verte invece intorno al piacere come approdo, per ciascuno.

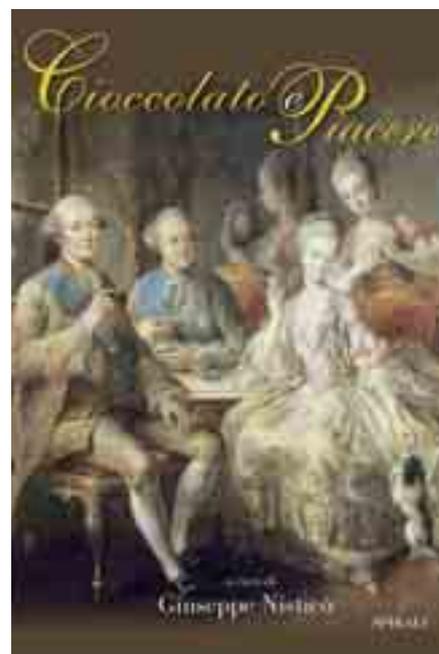
Sigmund Freud, nonostante l'assonanza del proprio cognome con

Freude, che in tedesco significa "piacere" nell'accezione di "gioia", per parlarne scelse il significante *Lust*, che in tedesco indica anche "voglia", comunemente voglia di qualcosa. Non s'instaura vero piacere senza l'oggetto della parola, ma il *Lustprinzip*, il principio freudiano di piacere, l'oggetto ritiene di conoscerlo. Il piacere invece è l'approdo alla qualità della vita. Esige certo l'oggetto, ma è l'oggetto della parola, che non può essere gestito, condizionato, padroneggiato. La fantasmatica intorno al piacere riguarda ciascuno, ma diviene anche fantasmatica sociale, che esige l'analisi dell'epoca.

L'avventura del colonialismo, secondo gli storici moderni, ha riguardato esclusivamente l'occidente, quindi va distinta dagli imperialismi, propri invece a tutte le civiltà. A determinare il colonialismo, oltre all'idea di viaggio e alle scoperte scientifiche, compresa la cartografia, introdotte dal rinascimento, e oltre alle ragioni economiche, sono stati gli eccessi bellicistici e quelli moralistici della Riforma e della Controriforma, espressione di due modi differenti d'intendere la padronanza sul piacere, quella estremista protestante e quella estremista cattolica. Soprattutto dopo la Guerra dei Trent'anni, il più sanguinoso e devastante conflitto europeo prima delle guerre mondiali, gli europei hanno dubitato che la loro terra potesse dare frutti, materiali e intellettuali, in grado di provocare, di evocare o di sostenere con tranquillità il piacere. Senza dimenticare la tragedia di tanti popoli, in particolare dell'America, a seguito dell'avventura coloniale – popoli cui dobbiamo gratitudine perenne per i frutti che ci hanno saputo dare –, occorre ricordare la funzione insostituibile del colonialismo nell'attenuazione delle tensioni religiose e sociali in Europa e, per molti, nella costruzione di nuove modalità di vita. Oriente e America divennero, oltre

che terre di conquista e di ricchezze, terre di peccato, ma di quello che si poteva addomesticare e, una volta regolamentato, introdurre e diffondere. Pensiamo ai monaci spagnoli che prima considerarono il cioccolato sostanza del diavolo e poi, nei conventi, iniziarono a elaborarlo e a commercializzarlo. Il successo di cibi come il the, il caffè, il pomodoro, lo stesso cioccolato, per il loro gusto oltre che per il loro valore nutrizionale, è stato determinato anche dall'accesso a un piacere sempre meno condizionato, o condizionato solo in parte, dalla morale e dalla religione: pensiamo alle calviniste Olanda e Svizzera, da secoli le maggiori produttrici e consumatrici di cioccolato. Un piacere che, con il miglioramento delle condizioni economiche, è stato esteso a ciascuna classe sociale e ha accompagnato, anche storicamente, lo sviluppo dell'idea stessa di democrazia.

Ciocolato e piacere (Spirali), a cura di Giuseppe Nisticò, è un libro di grande argomentazione medica e scientifica, che tuttavia porta a importanti riflessioni di carattere più generale. È soprattutto un libro di grande apertura, che ci riporta al sogno verso le cosiddette terre coloniali e ai suoi prodotti come metafora, ma ci fa anche riflettere sull'attuale, sul rapporto tra piacere e potere e tra educazione e piacere, come educazione al gusto e all'alimentazione. E l'alimentazione qui risulta un vero e proprio viaggio intellettuale.





IL VALORE DELL'IMPRESA... DA MODENA PER L'EUROPA

LA GESTIONE DEL BILANCIO D'IMPRESA

Il concetto di bilancio si è notevolmente evoluto negli ultimi tempi: la globalizzazione dell'economia e la disciplina del controllo contabile hanno contribuito a trasferire sul bilancio una vastità di significati senza precedenti. Il bilancio è un documento di grande rilievo per l'informazione ai terzi e, come tale, deve essere redatto garantendo la massima trasparenza della società e delle sue operazioni.

La PRM è una società di revisione, iscritta al Registro dei Revisori Contabili presso il Ministero della Giustizia, nata dall'iniziativa di alcuni professionisti modenesi al fine di garantire la prestazione di servizi specifici in tema di organizzazione e controllo contabile, caratterizzati dalla collaborazione con personale professionale particolarmente qualificato e attento alle specialità del tessuto economico aziendale che contraddistingue l'Emilia Romagna.

La PRM offre supporto agli Studi Professionali in occasione di operazioni straordinarie, due diligence e verifiche contabili; nel periodo di predisposizione del bilancio, si confronta su particolari aspetti o novità legislative per studiare, nel rispetto dei ruoli, soluzioni adeguate.



PRM Società di Revisione S.r.l.

Via Ganaceto, 126 - 41121 Modena
tel 059 212895 - fax 059 238420

www.prmrevisori.it - segreteria@prmrevisori.it

IL CIOCCOLATO DI QUALITÀ È MIGLIORE PER LA SALUTE

In qualità di presidente della Compagnia Italiana del Cioccolato, ricordo che la nostra associazione da più di dodici anni si occupa di assaggi e controlli qualità di tutti i cioccolati prodotti in Italia. Quest'anno, per esempio, per il nostro concorso nazionale "Tavoletta d'Oro", abbiamo assaggiato più di 800 cioccolati e compilato più di 4000 schede con 15 categorie degustative. Il nostro approccio è molto attento, anche perché il nostro scopo principale è quello d'individuare e promuovere il cioccolato di qualità, che è anche il migliore in termini di salute perché utilizza le materie prime più ricche e interessanti. Solitamente ci occupiamo del cioccolato italiano, anche se abbiamo occasione di degustare cioccolati venduti in Italia e prodotti in Svizzera, in Olanda, in Belgio, in Francia, in Inghilterra, negli Stati Uniti, in Spagna e in altri paesi del mondo. Siamo infatti l'associazione dei consumatori italiani di cioccolato e vogliamo informare e orientare i consumatori. Possiamo affermare a ragione che in questo momento il cioccolato italiano sta raccogliendo consensi straordinari perché la grande arte cioccolatiera italiana, anche artigianale, riesce ad affrontare la sfida della qualità in termini molto elevati. Anche se siamo noti in tutto il mondo per il Ferrero Rocher, per la Nutella e per i Baci Perugina, la qualità di molti nostri cioccolati meno conosciuti è tra le migliori. Di recente, la Chocolate Academy, che ha sede a Londra e valuta i cioccolati di tutto il mondo – e vede tra i propri degustatori il nostro past President, Roberto Bava –, ha assegnato il primo posto assoluto a un cioccolato italiano, per il terzo anno consecutivo. Inoltre, nei Saloni internazionali del Cioccolato che frequentiamo per promuovere l'eccellenza italiana, i nostri grandi produttori artigianali ricevono sempre importanti consensi.

Il libro *Cioccolato e piacere*, a cura di

Giuseppe Nisticò (Spirali), che offre lo spunto a questo convegno (Bologna, 6 marzo 2009), per noi e per tutti gli amanti del cioccolato è veramente prezioso. È un libro entrato immediatamente nella nostra biblioteca, che utilizziamo costantemente e continuiamo a leggere con grande attenzione. Ho avuto anche la fortuna di leggerlo fresco di stampa e di apprezzare particolarmente il modo con cui affronta l'analisi del rapporto tra cioccolato e salute, nelle sue varie sfaccettature. Da sei anni è nostro consulente il noto nutrizionista Giorgio Calabrese, che ci aggiorna sulla ricerca intorno al cioccolato. Tuttavia, in *Cioccolato e piacere* abbiamo trovato novità interessanti, come quelle sul rapporto tra cioccolato e piacere e cioccolato e sessualità, tematiche sulle quali, tra l'altro, sono spesso interpellato nel corso delle interviste che rilancio. *Cioccolato e piacere* affronta ciascun argomento con rigore scientifico e senza le banalizzazioni che spesso accompagnano queste tematiche. Penso ai racconti enfatici sul numero spropositato di tazze di cioccolata bevute dal re azteco Montezuma e da Casanova prima dei loro incontri amorosi.

Ma vorrei tornare a soffermarmi sul cioccolato buono al gusto, che è buono anche per la salute. Sappiamo da tempo che il cacao, quindi il cioccolato, è uno degli alimenti più ricchi di polifenoli, soprattutto catechina e epicatechina, potenti antiossidanti. Quindi, quanto più alta è la percentuale di cacao in un cioccolato o in qualunque prodotto a base di cacao, tanto più fa bene. In questa logica di ricerca del benessere anche il palato vuole la sua parte e noi crediamo profondamente che una materia prima di grande qualità dia un valore aggiunto al "Black Chocolate" e renda il cioccolato più gradevole. Ormai sono passati i tempi in cui si pensava che il vero cioccolato, "quello

buono", fosse scuro e amaro, mentre il migliore cioccolato fondente è invece quello mogano rossiccio, che utilizza fave di cacao aromatico.

L'alta percentuale di cacao porta un supporto qualitativo superiore anche per i cioccolati al latte di nuova concezione. Tuttavia, nel cioccolato al latte destinato al largo consumo è troppo squilibrata la percentuale tra sostanza secca di cacao e latte in polvere o latte condensato, zucchero, spesso anche panna a cui si aggiunge la vaniglia o addirittura la vanillina. Un eccesso di grassi che va a coprire la presenza salutare del cacao.

L'ICCO, la grande organizzazione internazionale che si occupa del controllo della produzione di cacao, divide la produzione nel mondo in tre grandi macroaree: da una parte abbiamo l'area del cosiddetto cacao fine, o aromatico, poi quelle del cosiddetto cacao "basic", o ordinario, e infine alcune zone che producono sia cacao ordinario sia cacao fine. La qualità del cacao è dunque frutto della genetica delle piante che si sono sviluppate in determinate aree geografiche. Questo criterio botanico geografico ci porta alle altre tre grandi divisioni delle piante del cacao: il cacao criollo, prodotto principalmente in Venezuela, circa l'1 per cento della produzione mondiale, sicuramente il migliore, con tante note aromatiche, dunque non solamente amaro; il cacao forastero, circa l'80 per cento della produzione mondiale, che dal Brasile è stato poi portato in Africa ed è sostanzialmente usato nella produzione industriale; e il cacao trinitario (10-15 per cento della produzione mondiale), un'ibridazione ottenuta nel settecento dall'incrocio tra il criollo, di cui possiede la finezza dell'aroma, con il forastero, di cui possiede la particolare robustezza alle malattie.

Nella degustazione del cioccolato, che inizia dallo schiacciamento con i denti, occorre sempre avvertire la forza e la persistenza del gusto del cacao e l'equilibrio tra amarezza e dolcezza. Nel cioccolato migliore si percepiscono esclusivamente per via retronasale le specifiche note aromatiche dovute alle caratteristiche genetiche della pianta: un grande cioccolato lascia una lunga persistenza piacevole.

VICTIM
DESIGN

VICTIM DESIGN

ARTE DEL XX SECOLO



Ettore Sottsass, *Altoth & alcor*, 1983 - produzione Cenedese Murano - cm 17 x 17 x 17 - cm 10,7 x 18 h

MONTEZUMA, IL CIOCCOLATO E LA SESSUALITÀ

Il concetto di sessualità, nell'uomo e nella donna, trae con sé aspetti sia scientifici sia d'interesse generale. Amo molto parlare di questi ultimi, che affronto da tempo anche nella stesura di libri come quello che ho scritto con Roberto Gervaso, *Eros e coppia. Dalla mandragola al Cialis*, o quello che sto scrivendo sull'eiaculazione precoce, sempre con intento divulgativo.

Venendo al tema di questo convegno *Cioccolato e piacere* (Bologna, 6 marzo 2009), devo dire che il cioccolato è uno straordinario laboratorio d'idee e di ricerca per la medicina. In questa entusiasmante materia c'è molta storia, con tre formidabili attori, uno dei quali è la dopamina, che tra le altre funzioni ha quella di rappresentare una sorta di via del desiderio. Prima del Viagra, una delle sostanze più efficaci in questo ambito era l'apomorfina, che stimolava il desiderio esercitando la sua azione sui nuclei limbici paraventricolari. Dopo essere rimasta in commercio per due o tre anni, l'apomorfina è stata abbandonata perché la sua concentrazione era troppo bassa e non era sufficiente a fornire il livello di desiderio necessario. Quindi siamo passati al Viagra.

In questa sede, è doveroso ricordare che anche il cioccolato ha un "effetto Viagra"; la teobromina innesca il percorso della serotonina, quindi del desiderio; l'ossido nitrico favorisce la vasodilatazione e i flavonoidi, molto presenti nel cioccolato, sono sostanze antiossidanti, contenute anche nel vino rosso. L'ossido nitrico è la sostanza più vasoattiva del corpo umano. Organi d'informazione, comprese molte importanti testate internazionali, hanno recentemente dato rilievo a una scoperta del nostro gruppo di ricerca, mia in particolare, all'Università di Napoli, quella della molecola H₂S, o "delle solfatare", com'è stata chiamata giornalmisticamente, quale via alternativa all'ossido nitrico per la vasodilatazione. Sappiamo che l'erezio-

ne è un meccanismo molto complesso, essenzialmente vasodilatatorio. Alcune molecole del cioccolato sono straordinariamente adatte a questo fine: la dopamina, che riesce a "colpire" il desiderio, e i flavonoidi, che innescano la vasodilatazione. Quindi, la stessa materia prima, il cioccolato, contiene sostanze che da un lato eccitano il desiderio, dall'altro producono la vasodilatazione. Se assumiamo una compressa di Viagra e leggiamo la "Gazzetta dello Sport", non succede assolutamente nulla, perché manca l'interruttore, fornito dal testosterone. Se il desiderio non si "accende" attraverso il testosterone, si possono prendere anche dieci compresse di Viagra di seguito, con il rischio di morire per shock ipotensivo, ma non si ha alcun effetto sull'erezione. Il cioccolato, invece, innesca anche il desiderio, con i centri dopaminergici. Nello stesso tempo, attraverso i flavonoidi, favorisce la vasodilatazione.

Ma dirò di più: la sessualità è nella stessa storia del cioccolato. Ho letto un libro molto bello, di difficile reperimento, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España* di Bernal Diaz de Castillo, uno degli accompagnatori di Hernan Cortes nella sua spedizione in Messico. Partirono da Cuba in cinquecento e, quando sbarcarono nel Golfo dell'Honduras, Cortes ebbe l'idea di bruciare tutte le venti navi che li avevano trasportati per costringere i compagni di spedizione a rimanere lì e andare a cercare l'oro degli Incas. Quello che poi divenne l'oro degli Aztechi, verso cui Cortes si diresse, era sì il metallo, ed era tanto, ma era anche il cioccolato, quindi anche la sessualità: Montezuma, sovrano degli Aztechi, come narra la leggenda, beveva tante tazze di cioccolato prima di accoppiarsi con una delle sue molte donne. Ma c'è un altro dato: nelle piantagioni i raccoglitori di cacao, pianta che era considerata sacra, non potevano avere rapporti sessuali nei tredici giorni di raccolta.



Vincenzo Mirone

Non solo, ma la cattiva fama che accompagnò inizialmente il cioccolato venne creata dal fatto che i sacerdoti al seguito di Cortes interpretavano il cioccolato come una droga che spingeva alla sessualità, tant'è che il loro primo obiettivo, una volta portato il cacao in Europa, fu quello di "addolcire" il cioccolato con altre sostanze, come lo zucchero, il latte e la cannella, mentre Montezuma lo beveva con il peperoncino e con altre sostanze eccitanti, di cui tra l'altro mi sono occupato nel corso della mia attività scientifica, con particolare riguardo alla nutrigenetica, una branca della scienza dell'alimentazione che sta diventando sempre più importante.

Ma, tornando alle sostanze che compongono il cioccolato, vorrei ricordare gli endocannabinoidi, presenti anche nella cannabis, nella marijuana, che in qualche modo danno un ulteriore contributo energetico, la famosa *vis* che occorre prima di una prova importante. Circa tre anni fa, è stato compiuto uno studio da parte della Società europea di Medicina della sessualità, in cui è stato paragonato un gruppo di donne che assumeva cioccolato con un altro che non lo assumeva. Ebbene, nel primo gruppo l'attività sessuale aumentava del 75 per cento. Questo vuol dire che l'attività sessuale è sempre legata anche al desiderio. Nello stesso tempo, il cioccolato ha anche un effetto dopaminergico, rilassante: il cioccolatino che si trova sul comodino dell'albergo o quello offerto sull'attuale treno veloce Freccia Rossa ha un effetto rilevabile. Se osserviamo i nostri



OFFICINE DEGLI APULI

cucina e prodotti di puglia



Da noi la genuinità
diventa arte

dirimpettai in viaggio sulla carrozza ferroviaria, vediamo che ciascuno di loro ha una differente modalità di assunzione e di consumazione del cioccolato, ma in tutti c'è una grande espressione di benessere. L'azione dopaminergica è infatti una delle più veloci fra quelle che si realizzano nel corpo umano: bastano due o tre minuti. Ecco quindi spiegato anche questo effetto del cacao, che, attraverso la dopamina, espleta la sua azione sui centri dopaminergici del piacere. Il cioccolato ha poi un'azione importante sia sul pene sia sul clitoride che, com'è risaputo, ha la stessa struttura del pene: si sviluppa all'esterno per circa due o tre centimetri, ma per altri quattro o cinque permane all'interno, nella cosiddetta zona intracurale. L'ossido nitrico, che determina l'erezione nell'uomo, lo determina anche nel clitoride della donna. Pertanto, l'azione del cioccolato sulla sessualità riguarda sia l'uomo sia la donna, ma, tengo a sottolinearlo ancora, sempre unita al controllo centrale. Un altro aspetto estremamente importante è dato dalla componente di teobromina del cioccolato, sostanza del gruppo delle xantine, come la caffeina del caffè e la teofillina del the, in percen-

tuale molto elevata, che dà un senso di tensione e di attenzione, soprattutto quando è legata all'attività lavorativa.

Noi oggi parliamo sempre più di medicina della sessualità, abbandonando così termini per tanto tempo estremamente castiganti, come quello d'impotenza. Si parla sempre più spesso non solo dell'uomo o della donna, ma della coppia. Effettivamente, il problema non è dell'uomo o della donna presi singolarmente. Ormai, per esempio, il 25 per cento degli uomini che si recano a una visita medica è accompagnato dalle partner, e sempre più la donna è proattiva nei riguardi del maschio che ha problemi di erezione. Sempre più vengono a chiedere un consulto anche i giovani, e stiamo notando che la via della droga è spesso innescata da problemi relativi alla sessualità. Una delle cause principali di questo fenomeno risiede nell'insufficienza, più spesso nella mancanza, di un'educazione sessuale nelle scuole, soprattutto nella fascia di età più critica, dai dieci ai tredici anni. Le donne in questo senso sono favorite, perché le madri accompagnano precocemente le figlie dal ginecologo, mentre gli uomini non hanno

uno specialista di riferimento: l'urologo e l'andrologo hanno cominciato a configurarsi come tali soltanto di recente. Ma, per il maschio, c'è un altro problema molto importante: la mancanza sempre più rilevante di una figura come quella del *pater familias* e il permanere di un senso di pudore che impedisce qualunque forma di educazione sessuale da parte del padre. Non c'è, insomma, quella complicità che, invece, è solita nascere tra madre, figlia e ginecologo. Oggi, i rappresentanti di quello che una volta era definito "sesso forte" fanno parte di quello che può essere definito "sesso più debole", almeno rispetto alla sessualità.

Quindi, in conclusione, una delle strade migliori forse sarebbe quella di mettere tra l'uomo e la donna un bel vassoio di cioccolatini sul comodino la sera. A parte la battuta, ribadisco che il cioccolato, per noi ricercatori, è un concentrato di meccanismi biochimici di straordinario interesse. Il povero Montezuma, prima di essere colpito dalle frecce dei suoi consanguinei mentre veniva portato a chiedere la pace agli spagnoli, aveva preso le sue solite dieci o venti tazze di cioccolata: speriamo che almeno sia morto felice.

Haiku Sushi Bar & Restaurant

Il cibo è poesia, la poesia è cibo...
Buon San Valentino!



SUSHI BAR HAIKU
bar, caffetteria, aperitivi, cocktail, take away
aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 24.00
Via Imerio, 21/a - Bologna - Tel. 051-0456118

HAIKU Japanese & Asian Restaurant
Via Stalingrado, 16 (ang. via S. Serlio) - Bologna
solo a dicembre **SEMPRE APERTO**
Tel. 051-357958

**H
A
I
K
U**



SUSHI BAR HAIKU - via Imerio, 21/a - Bologna - Tel. 051-0456118
HAIKU Japanese & Asian Fusion - via Stalingrado, 16 (angolo via S. Serlio) - Bologna - Tel. 051-357958

IL CIOCCOLATO PER LA NOSTRA DIETA

Nella mia pratica medica ambulatoriale di specialista dell'alimentazione, ricevo persone che mi chiedono di diminuire il proprio peso corporeo, meno frequentemente di aumentarlo, spesso per problemi di salute. È diffuso il concetto di dieta come restrizione, in realtà il termine "dieta" deriva dal greco *diaita*, che vuol dire "regola", nel senso ampio di comportamento: comprende "anche" il rapporto con il cibo (un rapporto basilare, ecologico, di sopravvivenza, anche per l'uomo tecnologico moderno) accanto a quello col movimento, con l'equilibrio del sonno e con lo scarico delle tensioni emotive. Il cibo è da sempre qualcosa che consente all'individuo di sopravvivere, ma evoca anche un'idea molto importante, quella dell'introduzione di qualcosa che è altro da sé ma diventa parte di sé. Considerare la dieta una diminuzione dell'assunzione di cibo è estremamente riduttivo, talvolta per lo stesso individuo che la chiede, e rappresenta una sorta d'impedimento psicologico nel seguire gli stessi principi delle indicazioni dietetiche prescritte.

Il rapporto tra dieta e cioccolato è tuttora estremamente dibattuto ma, soprattutto nei secoli passati, il cioccolato era fra i cibi il cui consumo passava facilmente dalla prescrizione alla proibizione e viceversa. In particolare, è stato da sempre considerato il premio da concedere a chi riusciva a rispettare una dieta e raggiungeva i propri obiettivi. In realtà, dobbiamo pensare che il cioccolato è un alimento e in quanto tale deve inserirsi nella normale alimentazione dell'individuo. Può quindi rientrare benissimo all'interno di una dieta restrittiva, cioè di una dieta che riduca gli apporti alimentari per una questione di salute o di riduzione di peso, a patto però che tale assunzione s'integri e sia in equilibrio con il resto dell'alimentazione. Anzi, la presenza di alimenti gradevoli accanto a altri meno ricchi ed

invitanti, che introducano l'allegria in quella che rischia di diventare una monotonia, può acquisire un ruolo importante: aiuta, infatti, a mantenere le restrizioni nel tempo.

Quanti soffrono di patologie che obbligano a seguire regole alimentari per tutta la vita – i diabetici e i nefropatici, per esempio – devono avere la possibilità di trarre dalla dieta il piacere dell'alimentazione. È per tale motivo che, nella prescrizione di diete limitative, occorre non diventare troppo drastici.

Dal punto di vista nutrizionale il cioccolato è un alimento completo: contiene grassi, carboidrati e proteine, anche se non in equilibrio tra di loro per il contenuto eccessivo di lipidi. Se però viene introdotto in una dieta povera di lipidi, può essere consigliato tranquillamente. Oltre a questi composti basali, chiamati "macronutrienti", contiene sostanze definite "micronutrienti" (perché presenti in dosi ridotte rispetto a quelle sopra elencate), tra cui i *fitosteroli*, che nella pianta hanno una funzione di sostegno e difesa, mentre nel nostro organismo hanno un'attività prevalentemente antiossidante. In modo particolare il contenuto di fitosteroli del cacao è molto elevato rispetto ad altri alimenti che ne sono ricchi (per esempio il vino). Questa ricchezza è però disponibile solo se il cacao non viene trattato col latte, che rende i fitosteroli inefficaci o addirittura ne azzerava l'effetto. È perciò importante che si consumino cioccolati con elevata percentuale di pasta di cacao, perché solo così si ottiene il massimo dell'effetto antiossidante dal prodotto che si consuma.

Altre sostanze contenute nel cioccolato e citate ampiamente nel libro *Cioccolato e Piacere*, a cura di Giuseppe Nisticò (Spirali) hanno effetti biologici significativi, come la *caffeina* e la *teobromina* (hanno un'azione stimolante sul sistema nervoso centrale e sull'organismo in generale) e l'*andamide* (la molecola del

cacao più strettamente legata ai processi cerebrali del piacere e dell'appagamento). Queste molecole rendono il cacao un elemento importante per l'alimentazione, anche se chi soffre di patologie deve osservare alcune cautele.

Innanzitutto, poiché il mercato offre una gran quantità di prodotti manipolati ed elaborati, ricchissimi di zuccheri e di bassa qualità, occorre porre limitazioni, anche drastiche, alla loro assunzione, in chi soffre di alcune patologie, in modo particolare il diabete. Non c'è motivo per cui il diabetico non possa assumere cacao, ma se è in terapia con farmaci orali deve scegliere cioccolati dolcificati con polialcoli o con particolari tipi di fibre vegetali. Invece i diabetici in terapia insulinica, istruiti a calcolare l'apporto alimentare di zuccheri e amidi per poi regolarsi sulla dose di ormone da infondere (*counting dei carboidrati*), possono consumarlo anche normalmente. Un capitolo più delicato riguarda chi è nefropatico, perché la pasta di cacao contiene anche un quantitativo relativamente alto di fosforo, minerale che va limitato in chi soffre d'insufficienza renale. Se poi il cacao è al latte, il contenuto di fosforo è ancora più elevato; quindi, il quantitativo di cioccolato che può concedersi chi ha patologie renali è minore di quello che può essere assunto da chi soffre di diabete.

Un altro vasto gruppo di individui a lungo penalizzati nei riguardi del cioccolato è rappresentato da coloro che soffrono di dislipidemie, cioè dall'eccesso nel sangue di colesterolo e/o trigliceridi. Il colesterolo è una molecola di provenienza soprattutto animale: le tracce di colesterolo presenti nel cioccolato derivano da modificazioni parziali di alcuni steroli naturali (i fitosteroli, che fanno parte della stessa famiglia del colesterolo, ma con alcuni radicali diversi che ne rendono differente l'azione) o da molecole presenti nel latte usato nelle varie preparazioni. Se dunque nel cioccolato ci sono solamente tracce di colesterolo, non ci sono motivi per cui esso debba essere vietato ai soggetti con il colesterolo alto: chiaramente è importante che le dosi assunte non siano esagerate (effetto sommatorio).

Altro discorso va fatto per le disli-

pidemie legate a squilibri dei trigliceridi (che sono invece grassi derivati in gran parte dalla trasformazione degli zuccheri assunti con i cibi). In questi casi, occorre scegliere cioccolato a bassissimo contenuto di zuccheri, il più amaro possibile. Un altro fattore rilevante, per quanto concerne le dislipidemie, è legato al tipo di grassi presenti negli alimenti. Sta diventando sempre più importante, anche per la prevenzione delle patologie cardiovascolari, la tipologia di grassi introdotti attraverso l'alimentazione, a partire dalla distinzione tra grassi saturi e insaturi, mono e polinsaturi. I grassi saturi sono presenti prevalentemente nelle sostanze di derivazione animale, quelli polinsaturi in quelle di derivazione vegetale e quelli monounsaturi sono specifici dell'olio di oliva. Il cosiddetto burro di cacao è una miscela di grassi prevalentemente saturi, pur se di derivazione vegetale. Tuttavia, a differenza di altre tipologie di grassi saturi, si è visto che quelli del cacao sono a basso contenuto di molecole aterogene (rappresentate dall'acido laurico e dall'acido miristico, poco presenti nella pasta di cacao). Quindi, utilizzando particolari formule che indicano il livello aterogenico dei grassi

contenuti negli alimenti, vediamo che il cacao è una sostanza a basso indice aterogenico, e questo è un argomento ulteriore a favore del suo uso anche nell'alimentazione, sia abituale che controllata.

Un altro campo d'azione in cui il consumo del cacao è efficace è quello legato ai disturbi premestruali e, più in generale, alle cosiddette turbe dell'umore, che tendono ad essere particolarmente frequenti nel periodo della menopausa. Il magnesio di cui il cacao è ricco ha funzioni di stabilizzatore delle membrane cellulari e, di conseguenza, del tono dell'umore.

Per concludere, aggiungo due considerazioni di ordine differente. Prima di tutto vorrei notare che le nazioni colonizzate dagli europei si sono poi "vendicate" dal punto di vista alimentare. Pensiamo allo stesso cacao, ma anche alle patate e ai pomodori, che derivano dalle stesse zone. Si tratta di una colonizzazione inversa legata alla diffusione ubiquitaria di tali alimenti; per alcuni di questi prodotti essa è tuttavia avvenuta con l'"addomesticamento" del prodotto, in primis proprio del cacao. Inizialmente era un alimento liquido, una bevanda amara, considerata addirittura opera del diavolo;

passando poi attraverso i conventi e le dimore nobili, si è trasformata in alimento solido di uso quotidiano. Viceversa, altri prodotti, come il pomodoro e la patata, sono stati mantenuti allo stato naturale.

Mi preme poi sottolineare come il cioccolato sia un elemento transgenerazionale: mentre osserviamo modifiche, anche sostanziali, di scelte e comportamenti alimentari nel corso delle generazioni, in particolare negli ultimi cinquant'anni, il cioccolato è uno dei pochi alimenti rimasti invariati e costanti nell'alimentazione a qualsiasi età. È, infatti, gradito e utilizzato da grandi e piccini indistintamente e rappresenta una sorta di filo d'unione. Il desiderio del cioccolato nasce nell'età infantile, dove la facile solubilità a basso calore ne consente la somministrazione anche ai bambini più piccoli, che possono scioglierlo senza masticarlo. Non a caso si crea, fin dalla tenera età, una sorta di assuefazione mnemonica, legata soprattutto al piacere sensoriale completo (tatto, odorato, gusto, pressione della lingua contro il palato) che ne deriva, in grado di permanere nel tempo evocando, in seguito, il cioccolato come premio o rifugio nei momenti di crisi.

SP IMPIANTI
di Salvatore Petralia
oltre 20 anni di esperienza

**Installazione e riparazione impianti
idro-termo sanitari**

**Installazione caldaie - Impianti a gas
Condizionatori e climatizzazione**

PREVENTIVI GRATUITI

Cell. 349.6341883

Via Benassi, 12 - 40068 San Lazzaro di Savena (Bologna) - P.IVA 02364941209

Cerchi la cucina,
ma hai bisogno
del bagno?



acqua**esale**
BAGNI E CUCINE DA VIVERE

VENITE A CONOSCERCI PER TROVARE TUTTE LE SOLUZIONI: DAL PROGETTO ALLA REALIZZAZIONE DI BAGNI, CUCINE E DI TUTTA LA CASA.

Benvenuti a casa vostra! Perché con noi potete stare tranquilli: abbiamo tutte le soluzioni per ogni esigenza della vostra casa. Dalla progettazione completa all'installazione, al collegamento degli impianti idraulici ed elettrici accurati e sicuri. Dalle opere murarie professionali alle soluzioni benessere e tecnologia del relax con bagno turco e hammam. E dopo il piacere, il dovere con le nostre proposte di arredamento per l'ufficio. Cosa aspettate? Ti aspettiamo!

Bagni delle migliori marche e cucine Scavolini Via del tuscolano 16 - 1° piano - bologna ☎ 051 041 74 40
Orari: da martedì a venerdì 9.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00 ● sabato orario continuato 10.00 - 18.00 ● chiuso il lunedì

SCAVOLINI

LUIGI LAGANÀ

titolare della Pasticceria Laganà, Bologna

UN PASTICCERE INNAMORATO DEL CIOCCOLATO

Il nome Laganà a Bologna è sinonimo di tradizione nell'arte della pasticceria e lei è autore di vere prelibatezze che i bolognesi, e non solo, imparano a conoscere e ad apprezzare fin da bambini. Che cosa può dirci della vostra storia e della nascita recente del moderno laboratorio di Rastignano?

La nostra storia incomincia quando Michele Laganà, mio padre, in seguito alla sua fama di affermato maestro pasticcere nella natia Sicilia, viene chiamato a Bologna a prestare la propria opera presso le migliori pasticcerie della città, con la produzione di specialità dolciarie siciliane come la frutta di marzapane, vere e proprie opere d'arte. Nel 1955, avvia un'attività in proprio, rilevando un vecchio negozio, che diviene punto di riferimento per chi ama i buoni dolci. Io ho continuato la tradizione di famiglia attraverso il negozio di via Santo Stefano e poi attraverso un nuovo e moderno laboratorio a Rastignano che, oltre a seguire la produzione per il nostro negozio, svolge con successo l'attività di catering per colazioni aziendali, cene di gala, matrimoni e altre celebrazioni. La mia azienda ha dunque cinquantaquattro anni, e la sto proseguendo, prima con mio figlio Michele, poi con l'aiuto importantissimo dei miei nipoti Massimiliano, Rosita e Alessandro, bravissimi ragazzi che

spero portino avanti questa azienda e il valore che essa ha creato in tanti anni di lavoro e di ricerca nel campo della pasticceria.

Quali dolci producite, e cosa può dirci della professione di pasticcere oggi?

Lavoriamo e produciamo tutti i prodotti di pasticceria, anche se oggi la nostra attività di produzione non si limita ai dolci ma comprende anche il salato e tutto ciò che può essere richiesto dal servizio di catering. Tra le paste, posso ricordare specialità come le meringhe con panna, la tartelletta panna e mirtilli, il millefoglie allo zabaione (con zabaione fresco) e la piramide bicolore con cioccolato e zabaione. Produciamo vari tipi di ciambelle, tra cui quella classica, secca, con lo zucchero e il buco in mezzo, deliziosa, fresca, e quella morbida, con glassa e uvetta. Abbiamo inoltre un assortimento completo di torte. A proposito di cioccolato, mi è particolarmente cara una torta a tronco e strati con crema di cioccolato decorata da scaglie, sempre di cioccolato.

Per quanto riguarda la tecnica di produzione, ricordo che il lavoro del pasticcere, oggi più che mai, non si limita alla scelta degli ingredienti e alla preparazione degli impasti per creare un dolce, ma si estende alla progettazione che si esegue con carta e penna a mano libera o con gli

strumenti che impariamo a usare nelle scuole di pasticceria prima e nella pratica del laboratorio poi.

Quanto è importante il cioccolato nella sua attività?

Nel mestiere di pasticcere sono tanti gli ingredienti importanti. Tuttavia, mi considero particolarmente innamorato del cioccolato. Per questo ho letto con grande attenzione il libro *Cioccolato e piacere*, che ho trovato veramente ricco di spunti interessanti. Con il cioccolato amo progettare e realizzare dolci molto graditi al palato e alla vista: oltre alle uova di Pasqua, sono famosi i nostri presepi e una serie di vere e proprie creazioni artistiche. Nel caso del cioccolato, occorre sempre tenere presenti sia le macchine che vengono usate sia il luogo in cui avviene la lavorazione, perché le variabili climatiche sono molto importanti. La temperatura per la lavorazione del cioccolato non deve essere molto elevata e non deve superare i 28 gradi per il cioccolato al latte e i 32 per il fondente. Ma anche il momento in cui il cioccolato esce dalla macchina è importante, perché se all'esterno c'è molto caldo o molto freddo la lavorazione può essere compromessa. Quando si parla di lavorazione del cioccolato, occorre sempre distinguere varie fasi: la produzione di cacao, la sua commercializzazione e la distribuzione in tutto il mondo, l'estrazione del prodotto finito dalle bacche e la trasformazione nei prodotti al consumo e infine gli artigiani che, come noi, valorizzano il cioccolato anche attraverso la creazione e la forma.

NOVITÀ SPIRALI EDIZIONI

www.spirali.com



Per vivere e arredare in modo unico i tuoi spazi all'aperto



La ditta Rinaldi Service nasce con l'esperienza di essere l'unico centro di assistenza per la ditta Corradi. Il nostro scopo è soddisfare il cliente, utilizzando i migliori e più tecnologici prodotti presenti sul mercato.

Con il nostro personale specializzato ci occupiamo di tende da sole, tende Ermetika per l'inverno, pergolati in legno classici, box auto, tutta la gamma Pergotenda e arredamenti per esterni, Impact, Coverpact e zanzariere.



Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE

Rinaldi Service offre la possibilità di realizzare inoltre tende da sole senza più cuciture, dispone di prodotti certificati col marchio CE e tutti i prodotti godono di una garanzia che varia da 5 a 10 anni.



Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE

LEONARDO GIACOBAZZI

socio di Fattorie Giacobazzi, ambasciatore del
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

ANCHE CIÒ CHE È BUONO PUÒ FAR BENE

Era un rito giornaliero, almeno per i più giovani: il cucchiaino colmo offerto dalla mamma, le dita a stringere il naso per non sentire sapore, un piccolo sforzo per inghiottire. Per il momento, era fatta, la dose giornaliera dello sgradevole olio di fegato di merluzzo era assunta. Molto sgradevole, ma riconosciuto come vero toccasana per la gioventù in crescita. “Ciò che è cattivo fa bene”, era la frase di prammatica. Ma potremmo dire che questo concetto è valido ancora oggi? L'industria chimico-farmacologica ha indubbiamente operato per rendere più accettabili cure e medicinali ma, almeno in un settore, la stessa natura ha creato un medicamento portentoso, eppure dal gusto sublime. E non è neppure cosa nuova, ma la proposta di un prodotto che ci arriva da una delle più antiche tradizioni modenesi: l'Aceto Balsamico Tradizionale. Tanto assicura l'esito di innumerevoli studi sul prodotto e sulle sue materie prime, condotti da istituti universitari e di ricerca di tutto il mondo. Basta navigare... Internet potrebbe stupirci e contemporaneamente il risultato delle ricerche non farebbe che confermare l'effettiva efficacia degli antichi usi.

Per il Balsamico Tradizionale, che in effetti era in passato appannaggio delle sole famiglie ricche e aristocratiche, sia il nome stesso sia i numerosi documenti disponibili starebbero a dimostrare quanto il nostro nobile prodotto fosse usato in passato per le sue doti curative. Probabilmente, soltanto dal dopoguerra, grazie all'enorme efficacia dei preparati medicinali di sintesi, l'aceto è stato declassato, nel comune pensare, a semplice prodotto alimentare. Studi recenti, invece, testimoniano l'attendibilità di documenti storici, relativi all'uso medicamentoso che personaggi illustri come Lucrezia Borgia, Isabella d'Este, Francesco IV d'Este e lo stesso Gioacchino Rossini praticavano.

Dapprima sono stati individuati gli effetti positivi dei polifenoli e in particolare del resveratrolo, di cui le nostre uve sembrano essere particolarmente ricche, in relazione alle loro importanti attività antiossidanti, antiproteasiche e antimutagene (chimico-fisiche), vasoprotettrici (farmacologiche), di aiuto negli aspetti riguardanti l'oftalmologia (cliniche). Dell'esercito di questi componenti – che vanno dagli acidi fenolici ai flavonoidi, dai tannini



idrolizzabili a quelli condensati, includendo anche le antocianine – è stata infatti dimostrata un'importante attività antiossidante mediante la cattura di radicali liberi nel sangue e l'inibizione della perossidazione lipidica. È noto che tali proprietà determinano l'inibizione dei danni endoteliali coinvolti in tutti i processi infiammatori. Adirittura, il flavan-3,4-diolo, una delle strutture di base dei tannini condensati, avrebbe dimostrato in diversi modelli biochimici *in vitro* di prevenire situazioni patologiche dei fenomeni riguardanti l'ischemia. Le procianidine mostrerebbero un'interessante attività protettiva vascolare per le loro proprietà antiossidanti e antiperoxidative, ma anche antiproteasiche e antiglicosidiche. Interessante da segnalare è il fatto che esse sembra-

no favorire un miglior nutrimento delle strutture della retina grazie a un'importante attività protettiva microvascolare. Che dire poi del noto valore dei sali minerali, delle vitamine e degli zuccheri che al Balsamico Tradizionale arrivano direttamente dal mosto dell'uva? Proprio questi sono gli ingredienti di base delle preparazioni alimentari a consumo specializzato (dieta dello sportivo) e di integratori. Fra le vitamine provenienti dall'uva, troviamo vitamina C, fino all'1 per cento della quantità edibile, ma anche carotene, tiamina, riboflavina e niacina, in quantità che aumentano con la maturazione. Il succo dell'uva contiene fino al 65 per cento di fruttosio, lo zucchero a più basso potere calorico e normalmente molto utilizzato anche nel settore commerciale per la produzione di prodotti per diabetici, sportivi e studenti. Non ultimo aspetto, per importanza, è quello dei sali minerali, in particolare dei sali di potassio, che sono fondamentali nella funzionalità muscolare e nella contrattilità del miocardio.

Dopo tutte queste considerazioni, possiamo certamente affermare che l'Aceto Balsamico Tradizionale, il concentrato di tutto ciò, presenta anche gusti e profumi incredibilmente buoni e inebrianti. Non siamo qui autorizzati a definirlo, come si faceva in passato, uno straordinario condimento alimentare con grandi proprietà curative e medicamentose. Infatti, solo medici e ricercatori potrebbero e dovrebbero sostenerlo, ma la grande *enciclopedia universale* di Internet offre innumerevoli informazioni al riguardo. Almeno a Modena e a Reggio Emilia, potremmo essere orgogliosi: il nostro speciale aceto è capace di sovvertire il vecchio luogo comune, testimoniando che “anche ciò che è buono può far bene”. Io mi auguro comunque che, quando tutto sarà ufficialmente dichiarato riguardo al nostro nobile prodotto, non dovremo poi essere costretti ad acquistarlo esclusivamente in farmacia... perché anche l'assaggio e l'acquisto del prodotto nella bottiglietta originale di Giugiaro fanno molto bene, specialmente durante una visita in acetaia: “fanno bene all'anima”.

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE A MODENA

Modena è nota in tutto il mondo come terra di motori, e il movimento fa parte della cultura dei modenesi, che amano viaggiare e far viaggiare i propri prodotti: non a caso, la città che fu capitale del Ducato Estense alla fine del XVI secolo è ai primi posti delle province italiane per l'esportazione. Nelle loro trasferte all'estero, i modenesi fanno esperienza di usi e costumi differenti e hanno modo di gustare i piatti delle cucine più disparate, da quelle esotiche alla nouvelle cuisine alle creazioni più innovative dei menu internazionali. Ma, quando sono in città, soprattutto quando ospitano i loro clienti venuti da vari paesi, per assaporare i piatti della tradizione più autentica, l'eccellenza della cucina modenese, vanno Da Danilo, dove trovano tortellini in brodo, tortelloni di zucca o di ricotta, lasagne e tagliatelle, rigorosamente fatti a



Da sin.: Nicola, Paola, Danilo, Luca e Cinzia

mano, il carrello dei bolliti e il filetto all'aceto balsamico e, fra i dolci – che sono il regno della direttrice, Paola Caselli –, le torte della casa, la zuppa inglese, i tortelli fritti e le pere all'alchermes. La differenza fra una sfoglia tirata con il matterello e una ottenuta con la macchina è assoluta, soprattutto se “la mano” è quella degli insegnamenti tramandati da mamma Angiolina ai ragazzi della sua “bottega” – che, a cinque anni dalla sua scomparsa, continuano a rendere omaggio alla sua memoria –, una mano calda da cui la sfoglia esce morbida, mantenendo al palato tutta la consistenza e il gusto della materia prima di qualità superiore, tanto superiore che sarebbe un peccato persino tentare un confronto con la sfoglia “schiacciata” dalla macchina.

Quest'anno, il Ristorante “Belvedere” Da Danilo celebra il quarantesimo anniversario di attività, una continuità all'insegna del massimo equilibrio fra qualità, prezzo e cortesia, che ha ottenuto pieno successo e riconoscimento di clienti e istituzioni: ricordiamo, tra l'altro che, oltre a far parte del Consorzio Modena a Tavola, è consigliato da importanti siti e testate enogastronomiche. Quarant'anni che, precisa Danilo Battilani, “per me sono cinquanta, dato che ho incominciato a lavorare nella ristorazione, proprio in questo locale, nel 1960, all'età di quattordici anni”. Un'avventura in cui Danilo è stato sostenuto da mamma Angiolina, rimasta vedova quando lui aveva solo cinque anni. “All'epoca – racconta – non era facile per una donna allontanarsi dalla campagna mirandolese, dalla famiglia patriarcale, che voleva mantenere il controllo su tutti i suoi componenti. Eppure, lei ha sempre lavorato per assicurare l'avvenire mio e di mia sorella e quando, al termine delle scuole dell'obbligo, mi hanno offerto l'opportunità di venire a Modena per lavorare in questo locale, lei non ha avuto dubbi. Qualche dubbio l'avrebbe avuto nel 1970, invece, quando io decisi di rilevarlo dal mio datore di lavoro. Ma io la convinsi presto e non ci volle molto perché i fatti mi dessero ragione; del resto, sapevo che la sua arte culinaria, i suoi modi gentili e il suo stile non avrebbero mai potuto deludermi”.

Mamma Angiolina (al secolo Dondi)... i clienti la ricordano ancora, anche perché il suo insegnamento vive e vivrà ciascun giorno, nelle mani della “bottega” e nei palati raffinati che si lasciano viziare da Danilo, a cui facciamo i migliori auguri per i primi quarant'anni!



LA DEFINIZIONE DEL BIOLOGICO

Quali sono le novità legislative intervenute di recente nel settore alimentare delle produzioni biologiche?

Dal 1° gennaio 2009 sono entrati in vigore i regolamenti CE 834/2007 e CE 889/2008. Quest'ultimo prevede un'estensione del biologico all'acquacoltura, cioè all'allevamento di pesce e alla coltivazione di alghe marine, mentre le regole per la loro produzione e certificazione sono contenute nel regolamento CE 710/2009, in applicazione dal 1° maggio 2010. È una novità per l'Unione europea, mentre, per l'Italia, è stato finalmente approvato un decreto ministeriale che disciplina, a livello nazionale, alcuni aspetti dei regolamenti comunitari riguardanti la produzione e gli organismi di controllo.

Il biologico è un settore in espansione, ma la crisi ha avuto un effetto di frenata sulla sua crescita nel corso di quest'anno?

Ha portato un aumento dei consumi, sia negli Stati Uniti sia in Europa. In Italia, rispetto al primo semestre del 2008, il primo semestre del 2009 ha registrato un incremento dell'8,5 per cento in volume e del 7,4 per cento in valore, vale a dire un aumento dei volumi di vendita a fronte di una diminuzione dei prezzi derivante dalla riduzione degli sprechi, nelle condizioni di produzione, e dei margini di guadagno lungo la filiera. Questi dati indicano, forse, che c'è più attenzione ai prodotti di qualità.

Peraltro, se badiamo alla marca, spesso il biologico costa meno del prodotto convenzionale. Solo nel confronto col "primo prezzo" è più caro, ma è un confronto che non regge, perché non è paritario e rischia di dare un'immagine distorta.

C'è chi si stupisce perché anche nel biologico si utilizzano gli additivi. Può dire qualcosa di più a questo proposito?

Gli additivi rendono conservabile il prodotto. Nel biologico, la maggior parte degli additivi ammessi deriva da materie prime agricole di origine biologica. In Europa, negli

Stati Uniti e in Giappone la legislazione prevede, per i produttori-trasformatori del biologico, una lista di additivi, derivati da sintesi chimica, molto più ristretta di quella normalmente ammessa per qualsiasi altra produzione.

Attualmente, non c'è una soluzione tecnologica alternativa agli additivi. Per addensare la marmellata bisogna usare la pectina o sostanze più pericolose della pectina. Il prodotto industriale deve potere conservarsi per mesi e, a volte, per un anno. Ma non è solo questione di conservazione, talvolta è necessario mantenere un colore accettabile per il consumatore. Allora, si aggiunge acido ascorbico, che non è nocivo, è vitamina C di origine sintetica, la cui molecola è uguale a quella naturale. Si potrebbe usare il succo di limone, che ha una percentuale di acido citrico e una di acido ascorbico, ma è valido solo per una produzione con scadenza inferiore a un anno.

Quindi, non ci sono alternative tecnologiche. Tuttavia, le sostanze che si utilizzano non sono dannose per l'ambiente e per la salute. Con l'ultimo regolamento europeo, ad esempio, a partire dal 2010, la pectina dovrà essere estratta da frutta biologica. Quando la tecnologia è disponibile in quantità sufficiente, il legislatore opta per additivi di origine naturale che derivano da agricoltura biologica.

Per soddisfare le esigenze di milioni di consumatori la scadenza settimanale è impensabile. Inseguendo la purezza totale, avremmo prodotti che costerebbero molto di più con caratteristiche tecnologiche talmente basse da interessare una piccolissima fascia di consumatori, i cosiddetti consumatori "ideologici". Così, si renderebbe un ottimo servizio ai detrattori del biologico, invece di contribuire, con la sua estensione, a migliorare la qualità della vita e dell'ambiente. Sarebbe un ritorno agli anni settanta e ai primi anni ottanta, quindi, la negazione di ciò che abbiamo portato avanti, negli ultimi vent'anni, a livello comunita-

rio e mondiale.

Nella trasformazione si usano percentuali diverse di materia prima tratta da agricoltura biologica? Questo si può rilevare nell'etichetta?

Il nuovo regolamento prevede tre categorie di prodotti.

La prima ha almeno il 95 per cento di ingredienti di origine agricola biologica. Per il restante 5 per cento, se è necessario inserirli, ci sono ingredienti specifici che nell'intero pianeta non sono prodotti biologicamente e per i quali l'Unione europea ha concesso una deroga. Però, sono talmente pochi che, nel '99 per cento dei casi, i prodotti di questa categoria sono interamente biologici e questo viene indicato accanto alla denominazione di vendita. Gli additivi restano fuori dal calcolo, ma sono indicati in etichetta.

La seconda categoria comprende una percentuale di biologico che va da 0 a 95. In questo caso, si specificano solo, nella lista apposita, gli ingredienti di origine biologica e la loro percentuale.

La terza categoria comprende i prodotti della caccia e della pesca (da non confondere con l'acquacoltura). Questi prodotti non sono certificabili, per cui in etichetta si indica, per esempio, "tonno all'olio d'oliva biologico", dove biologico è l'olio, non il tonno. È una nuova categoria, in cui l'ingrediente biologico non è quello principale, ma tutti gli altri, che sono di origine agricola.

I prodotti della caccia e della pesca sono considerati non biologici perché non possono essere certificati?

I prodotti vegetali naturali sono certificabili perché nascono da un terreno che non ha subito trattamenti negli ultimi tre anni. Per esempio, se un bosco rientra in questa condizione, i funghi, i tartufi e le fragoline sono certificabili come biologici, perché è facilmente individuabile e controllabile il terreno in cui nascono e crescono. Ma per un tonno, una lepre o un cinghiale questo controllo non si può fare, a meno di non mettere loro addosso un microchip.



LUCIANO TRENTINI

direttore del CSO (Centro Servizi Ortofrutticoli), Chiesuol del Fosso (FE)

IL C.S.O. PER LA VALORIZZAZIONE DELLA FRUTTA ITALIANA

In che modo il Centro Servizi Ortofrutticoli si occupa della valorizzazione dei prodotti tipici?

Valorizziamo non solo i prodotti tipici che, come la pera e la pesca nettarina, hanno ottenuto il riconoscimento IGP, ma anche le produzioni che, pur non avendo un riconoscimento, come il kiwi per esempio, sono di grande interesse economico per la nostra regione. In breve, possiamo dire che promuoviamo l'ortofrutta in generale, con particolare riferimento ai prodotti IGP.

Quali sono i vostri nuovi progetti di promozione in Italia e in Europa?

L'Unione europea ha finanziato, per la seconda volta, il progetto *Mr Fruitness*, che prevede azioni di promozione della frutta italiana in Austria, Polonia, Germania, Svezia e Inghilterra. Il progetto - che ha un budget di tre milioni e mezzo di

euro e c'impegnerà per il triennio 2010-2012 - è rivolto ai giovani e ha l'obiettivo di fornire loro informazioni sui prodotti ortofrutticoli, sul territorio da cui provengono e sulle loro caratteristiche nutrizionali. La promozione avviene nelle sedi della grande distribuzione oppure presso i distributori di frutta all'ingrosso dei paesi sopra citati. La comunicazione si avvale, in particolare, di un sito internet. È un progetto in linea con quanto oggi la Commissione europea sta promuovendo attraverso il proprio progetto *School Fruit Scheme*, ovvero la distribuzione della frutta nelle scuole per contrastare il sovrappeso dei bambini e, in particolare, l'obesità infantile, considerata una vera e propria epidemia. Questa operazione ha una dotazione di novanta milioni di euro, ventisei dei quali destinati all'Italia.



C'è stata o c'è attualmente un'incidenza della crisi nel settore dei prodotti ortofrutticoli, in generale, e dei prodotti IGP, in particolare? Almeno nella grande distribuzione, sembra che i prezzi al consumo siano scesi, ma che cosa sta accadendo in realtà?

I prezzi al consumo sono scesi relativamente. Secondo il nostro osservatorio, sono scesi poco rispetto a quanto è accaduto nel settore della produzione, che è il più penalizzato e sta pagando abbondante-



LIBRI

saggi, romanzi,
libri universitari

ARTE

grafiche d'arte,
libri d'arte

SCONTO DEL
15%

su tutti i libri
ai lettori di
questa rivista

Via Porta Nova 1/A - BOLOGNA
Tel. 051/228800 - Fax 19980103

Orari: 9-13; 15.30-19 (chiuso sabato mattina)
www.ilsecondorinascimento.it

mente il leggero abbassamento dei prezzi al consumo da parte della grande distribuzione organizzata. Quella attuale è una crisi dei prezzi, non dei consumi. Per i prodotti ortofrutticoli, i consumi non sono calati, anzi, forse, nel 2009, hanno acquisito qualche punto percentuale in più, ovvero un recupero che dipende o dai prodotti o dall'offerta, se si tratta di frutta o ortaggi di stagione. Il calo vero e proprio ha riguardato i prezzi alla produzione e ha sfiorato il 40-50 per cento rispetto al 2008; di questa situazione non sono i consumatori a beneficiare in pieno.

Quindi, è una riduzione che va a vantaggio della grande distribuzione?

La grande distribuzione fa la sua politica. In questo caso, ha condotto, a livello europeo, una politica di aggressione sul prezzo, pagando la merce a prezzi più bassi rispetto a quelli dello scorso anno. Quindi, l'aumento della produzione, che, in particolare, per le pesche nettarine, si stima intorno al 3-4 per cento, ha fatto crollare il prezzo del 40-50 per cento, tanto, cioè, da non riuscire a remunerare i costi di produzione ai produttori.

Il prezzo delle pesche è il bilanciante dei prezzi in agricoltura?

Sì, perché le pesche sono il prodotto più acquistato. Però, quest'anno, rispetto al prezzo, sono andate male quasi tutte le produzioni: gli asparagi, i prodotti deperibili, come il melone e il cocomero, le pesche e le nettarine e, almeno fino a questo momento, le mele. Fa eccezione, per una certa tenuta, il comparto delle pere, in particolare delle pere di qualità, anche se i prezzi non sono entusiasmanti. Forse, è cambiato il modo di acquistare: si fanno acquisti più piccoli con più passaggi al supermercato per fare la spesa e c'è più caccia all'offerta e alle promozioni. Mentre prima si faceva, ciascuna volta, una spesa da cento euro, ora si spende con più moderazione, prestando più attenzione agli acquisti.

Quali sono le strategie che il vostro Consorzio e gli associati hanno messo in atto per affrontare la situazione attuale?

Noi continuiamo l'attività di promozione, mentre i produttori ortofrutticoli s'impegnano costantemente per ottenere prodotti di qualità. Non a caso, in Italia, sono sempre

più numerosi i prodotti DOP e IGP, sebbene costruire una marca con un prodotto IGP sia abbastanza difficile. Comunque, è un percorso che va avanti, i produttori si stanno impegnando per ottenere produzioni ortofrutticole con tecniche a basso impatto ambientale, quindi, in questa fase, stanno cercando di favorire il consumatore.

Noi abbiamo il compito d'informare i consumatori per indirizzarli a un acquisto consapevole e, soprattutto, per far comprendere loro come, oggi, la frutta e la verdura siano insostituibili nella dieta alimentare e, in particolare, nella dieta mediterranea, che è alla base della dieta europea.

Quello della sicurezza alimentare è uno dei temi fondamentali per garantire al consumatore un percorso che gli dia tranquillità.

È importante come messaggio e come segnale. In particolare, l'Emilia Romagna, con la produzione integrata, è paladina di una tecnica che consente una difesa attiva, attraverso pratiche agronomiche che riducono notevolmente l'impiego della chimica.

Buona di cuore

Energia 41 kcal
fibra alimentare 2,8 g
calorie 6 mg
vitamina C 4 mg

Il Consorzio di tutela e valorizzazione delle pere dell'Emilia Romagna IGP presso CSO - Consorzio del Fiume Tevere - Roma
www.consorzioemiliaromagnapera.it • Email: emiliaromagnapera@compt.it

Pera dell' emilia-romagna IGP

DOLORES BORETTI

esperta di cultura dell'alimentazione, chef dell'Osteria del Viandante, Rubiera (RE)

IL GUSTO AL SERVIZIO DELL'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE

Nel 1999, lei ha lasciato l'attività di docenza di italiano e latino, che aveva svolto dal 1976, per dedicarsi alla cucina in qualità di chef del locale di famiglia, l'Osteria del Viandante a Rubiera (Reggio Emilia). Ospitata dalle sontuose sale di un'antica fortezza militare del XII secolo e recensita dai principali quotidiani, settimanali, periodici e testate enogastronomiche, l'Osteria è testimonianza di una cucina che dalle sue antenate dell'Ottocento è giunta fino a noi con i suoi piatti della memoria, offerti in sala da Roberto Gobbi, suo marito, accanto a tagli di carne particolari e inusuali, di cui è uno dei massimi esperti nel nostro paese.

In qualità di studiosa di cultura dell'alimentazione, scrittrice e curatrice di varie opere, fra cui il recente Messale dei Templari di Reggio Emilia, che getta nuova luce sul Medioevo e la sua dietetica, che cosa può dirci sul gusto della salute?

Il termine gusto inteso come *sapere* indica non soltanto le sensazioni individuali della lingua e del palato ma anche, e soprattutto, il concetto filosofico di *sapere* (il cui etimo ha la stessa radice di sapore) come valutazione di ciò che è buono o cattivo.



Osteria del Viandante

Da questo punto di vista non è più una realtà soggettiva e incommunicabile bensì collettiva e condivisa. È un'esperienza di cultura, frutto di una tradizione e di un'estetica che la società in cui viviamo ci trasmette

fin dalla nascita e che cambia nei secoli. Nella dietetica medievale, per esempio, ciascun elemento della natura, compreso l'uomo, rispecchiava la totalità del creato e dell'u-



Dolores Boretti nell'enoteca dell'Osteria del Viandante

niverso ed era definito in base alla teoria degli umori: caldo, freddo, umido o secco. Anche gli alimenti erano valutati in base al fatto di essere caldi, freddi, umidi o secchi: occorre dunque accostare cibi con proprietà differenti per stabilire un equilibrio, in modo da creare armonia e salute. Queste pratiche si basavano sul principio del gusto individuale, espressione del temperamento del singolo, rendendo così il piacere, il gusto, un'esigenza dietetica. Il buono da mangiare e il buono per la salute erano indissociabili. Per esempio, l'abbondante uso di spezie aveva anche una forte valenza dietetica (favorire la digestione, come sostenevano i trattati del tempo) oltre che sociale (ostentare ricchezza): entrambi i fattori (scientifico e simbolico) finivano certo per condizionare i caratteri del gusto, costruiti, come sempre, dalla combinazione tra abitudine (pratica) e cultura (apprendimento). Il moderno concetto di salute come risultato di

un'alimentazione equilibrata affonda quindi le sue radici nei sistemi filosofici medievali, di cui troviamo traccia in tutti i *Tacuina sanitatis* dell'antichità: per esempio, nell'accostamento prosciutto-melone, il melone, che ha umore freddo e umido, corregge la secchezza e il calore del prosciutto, in tal modo i due alimenti risultano *buoni* al gusto e anche alla salute.

Nel corso dei secoli è cambiato non solo il gusto, ma anche il criterio con cui un cibo viene considerato

sano: nel Medioevo si assumevano alimenti che avevano tempi di frollatura che noi consideriamo nocivi per il sistema digestivo; oggi, grazie alle conoscenze scientifiche e alle strutture preposte a qualificare sani i nostri prodotti, non è difficile avere sulle nostre tavole cibi di qualità eccellente. Infatti, consideriamo sì il gusto un generatore di piacere ma al servizio dell'equilibrio nutrizionale,



Osteria del Viandante: ingresso

strettamente legato alle esigenze sociali, economiche e geografiche. E mi piace porre l'accento soprattutto sui prodotti del nostro territorio e di stagione: non dimentichiamo che, spesso, il cibo si "guasta" quando viene reperito fuori stagione o proviene da paesi in cui vengono utilizzati additivi chimici che possono destabilizzarne le proprietà nutritive e salutari.

Tra l'altro, fondando con altri la società Odisseo, lei è divenuta promotrice di eventi che valorizzano le tradizioni e i prodotti del territorio...

Quando parlo di territorio non mi riferisco necessariamente alla ristretta area della città o della regione in cui si vive, bensì all'intero territorio italiano, che è privilegiato rispetto ad altre aree d'Europa. Per quanto riguarda la tradizione, oserei dire che non esiste il prodotto tradizionale né la cucina tradizionale. Il termine tradizione deriva dal latino *tradere* che vuol dire "tradire", ed è davvero un tradimento; basti pensare alla pasta al pomodoro, prodotto che è arrivato dopo la scoperta dell'America e all'inizio era considerato addirittura nocivo e che oggi è il piatto simbolo che ci identifica all'estero.

Io credo che la cucina sia come un albero con radici profonde nella terra in cui nasce, ma le radici ramificano ed espandendosi accolgono prodotti di altre terre. Le radici sono la linfa vitale (originata da sorgenti diverse, talora lontane) di cui la nostra identità si è alimentata nel corso del tempo. Sono gli elementi, gli "ingredienti" che interagendo fra loro hanno consentito a questa identità di formarsi e di modificarsi. Le radici sono il luogo in cui la nostra storia si mescola a tante altre storie. Pensiamo al Medioevo con i suoi pellegrinaggi: l'uomo viaggiava e i cibi viaggiavano con lui, fino a formare da un territorio all'altro quel crogiuolo di culture e regionalità che costituiscono il patrimonio culturale italiano. In Italia siamo stati capaci, in maniera grandiosa e quasi unica, di unirci attraverso la varietà delle regioni, creando una globalizzazione di idee e prodotti già dal Medioevo. Villaggio globale, allora come ora, dove l'identità sopravvive in virtù dello scambio.

Ecco perché, a proposito di un

piatto della cucina italiana, preferisco parlare di memoria anziché di tradizione, perché le memorie sono definite, pur nella varietà, appartengono a un nucleo, a un luogo, eppure differiscono l'una dalle altre anche se si parla dello stesso prodotto; pensiamo ai cappelletti: in ciascuna famiglia, ciascun condominio, dalla pianura alla montagna e alla collina, cambiano nella forma, nel pesto, nella procedura.

La memoria gioca un ruolo importante rispetto alla tradizione, che spesso è un termine ideologico per definire un territorio, ma nell'alimentazione non esiste la tradizione, è la cucina il vero crogiuolo delle culture e degli alimenti. La storia della cucina è affascinante, pensa-

mo ad esempio ai ricettari, fino al Settecento nelle ricette non erano indicate le dosi degli ingredienti perché erano rivolte al cuoco professionista, che aveva la sapienza nelle mani...

E mai come nel suo caso la cucina è una bottega in cui interviene la mano intellettuale...

"Ha una buona mano", si dice di un artista come di uno chef. La mano sembra avere una vita propria che deriva anche dalla consuetudine di veder fare, nella bottega come nella cucina. Da quando, nell'Ottocento, hanno incominciato a riportare anche le dosi degli ingredienti, possiamo dire che le ricette sono tutte uguali, ma la differenza la fa proprio la mano.

Sorprendente Miele!

Aggiungi Mielizia ai tuoi piatti e sorprendi tutti con ricette uniche e sfiziose! I mieli italiani e biologici Mielizia ti stupiranno negli abbinamenti coi formaggi, oppure come ingredienti per risotti o paste saporite, ma anche negli accostamenti con carni come l'arrostato o il pollo. Scopri tutte le ricette e gli abbinamenti gustosi da realizzare con i mieli della linea Mielizia Bio sul sito www.mielizia.it.

Mielizia Bio
 attenzione naturale
www.mielizia.it



OTTAGONO

SHOW ROOM A COLORI

PAVIMENTI - RIVESTIMENTI
ARREDOBAGNO

Via Persicetana Vecchia, 7/4
40132 BOLOGNA

Tel. 051.6460610 - Fax 051.728558

www.ottagono.eu - info@ottagono.eu

CIBO E DISPOSITIVO IMMUNITARIO

Nonostante affondi le sue radici nell'Ottocento, la famiglia Muzzarelli – sia nei ristoranti che ha gestito e gestisce tuttora con grande successo, sia nel servizio di catering di altissima qualità – è sempre stata pronta alle innovazioni in cucina, pur mantenendo vive le tradizioni del nostro territorio. In che modo oggi gusto e salute possono trovare una felice combinazione sulla nostra tavola?



Gianni Muzzarelli

Sicuramente oggi ci sarebbero maggiori possibilità, per ciascuno, di mettere d'accordo il gusto con la salute: se pensiamo alla grande varietà di cibi che arriva da tutto il mondo sulle nostre tavole, in confronto a quella molto limitata dei nostri antenati, il paragone è assolutamente insostenibile. Eppure, basta recarsi in una qualsiasi farmacia per vedere quanti sono coloro che fanno uso di integratori alimentari di ogni tipo, come se i prodotti della natura fossero inadeguati o insufficienti. Da diversi anni a questa parte, purtroppo, la chimica ha preso il sopravvento nella nostra vita, si assumono troppe sostanze tossiche che inquinano l'organismo: farmaci, integratori, cibi, bevande e condimenti sono carichi di sostanze chimiche che finiscono per disorientare il nostro dispositivo immunitario, il dispositivo di difesa più forte di cui la natura fa dono a ciascun essere vivente. Anche le ricerche scientifiche confermano che sono sempre di più le persone che soffrono di stanchezza cronica, sbalzi d'umore, vuoti di memoria, insonnia, stati d'ansia e apatia come conseguenze

di un dispositivo immunitario le cui risposte sono compromesse dall'intervento di agenti chimici.

Oggi viviamo in un mondo inquinato da falsi modelli e da ritmi sempre più frenetici che poco si sposano con l'equilibrio, la variabilità, la moderazione; al contrario, l'alimentazione è caratterizzata da frequenti pasti fuori casa con l'assunzione di cibi ad alta densità calorica, ricchi di grassi, come quella tipica degli Stati Uniti, paese che detiene il primato del sovrappeso e dell'obesità.

Incominciare a ingerire cibi e bevande naturali oggi è diventato indispensabile per riattivare le nostre difese, che sono importanti per combattere le infezioni e le tante varietà di virus in circolazione. Non possiamo continuare ad alimentarci e a soddisfare il nostro corpo con pasti abbondanti, senza nessuna cura e nessun piacere. Fare la spesa, cucinare, sedersi a tavola sono attività che percepiamo come una perdita di tempo. I supermercati sono pieni di cibi precotti, elaborati, trasformati e addizionati di sostanze chimiche. Ma da sempre la scelta delle materie prime, la preparazione e la degustazione del cibo sono attività che di per sé contribuiscono al nostro benessere.

I vostri clienti avvertono che alla base dei vostri piatti c'è una vera e propria ricerca, per ottenere non solo il gusto, ma anche un senso di benessere legato alle proprietà dei cibi sani che offrite e del modo in cui sono preparati...

Sì, le nostre ricerche sono anche finalizzate a proporre menu che non rendano faticosa la digestione. Oggi, a partire dalla mia esperienza nella ristorazione, penso di poter consigliare a ciascuno di mangiare con moderazione, ma soprattutto di diversificare gli alimenti sulla tavola e di preferire il consumo di carboidrati, frutta e verdura a quello dei grassi. Le insalate fresche, soprattutto quelle coltivate con metodi casa-

linghi e veramente biologici (senza concimi e anticrittogamici), sono una ricca miniera di minerali, enzimi, clorofilla, fibre e vitamine, che aiutano a nutrirsi senza appesantirsi, quindi a rimanere in forma. Tra l'altro, consiglio di utilizzare nella dieta i funghi (soprattutto quelli bianchi) che hanno virtù antitumorali confermate dalla ricerca universitaria. Le prime prove dei benefici legati a un consumo regolare di funghi sono arrivate dal Giappone, dove i coltivatori di alcune specie tipiche della cucina orientale (come il shiitake e l'enokitake, che si trovano anche nei negozi di cibi esotici e in alcuni supermercati italiani) presentano un'incidenza di alcuni tumori (in particolare allo stomaco e al colon) inferiore del 50 per cento rispetto al resto della popolazione.

Certo i funghi sono ottimi anche al palato, ma da che cosa dipende la loro efficacia antitumorale?

Dalla presenza di particolari polisaccaridi, il più studiato dei quali è il lentinano.

Il meccanismo d'azione di tale polisaccaride non è del tutto noto, ma probabilmente la molecola è in grado di stimolare il dispositivo immunitario.

Anche alcuni funghi nostrani contengono il lentinano in quantità sufficienti, per esempio il *Pleurotus ostreatus*, noto con il termine comune di orecchione, e gli champignon (i tipici funghi coltivati che si utilizzano crudi in insalata, sott'olio o cotti) che ne sono addirittura ricchissimi.





Geosaving Srl

Via Emilia Est, 159
 41010 Cavazzona di Castelfranco Emilia (MO)
 Tel. +39.059.932009 Fax. +39.059.932328
 www.geosaving.it - info@geosaving.it

LA STRADA GIUSTA PER LE TUE CONSEGNE

intervista a GIOVANNA PIOPPI, titolare di S.I.S.S.I. Spedizioni, Bologna

S.I.S.S.I. Sistema Servizi Spedizioni Nazionali e Internazionali offre la più ampia gamma di servizi per spedire qualsiasi cosa in tutto il mondo. Quali sono i vantaggi che offrite ai vostri clienti?

La nostra agenzia è un broker di spedizioni, per cui fa da tramite tra l'azienda o il privato e il corriere che si decide di utilizzare per la spedizione. Grazie all'alto volume di fatturato con ogni singolo corriere, possiamo usufruire di sconti e tariffe molto agevolate sui listini ufficiali, che un privato o una singola azienda non riuscirebbe a ottenere.

Siamo spedizionieri di tipo espresso, cioè riusciamo a consegnare in 24-48 ore plichi, lettere, pacchi, bancali e alimenti, oltre a essere specializzati nella spedizione di opere d'arte e merci fragili in Italia, Europa e nel resto del mondo.

Quali sono i corrieri che usate più frequentemente?

Scegliamo sempre il corriere a seconda della tipologia e della merce da spedire in quel momento e soprattutto valutiamo anche il prezzo. Sono nostri partners i corrieri più affidabili sul mercato - UPS, DHL, SDA e TNT -, ma molte volte utilizziamo anche mezzi nostri.

La vostra è un'azienda a gestione familiare. Quanto incide questa caratteristica nel servizio?

Sicuramente, vi sarà capitato di cercare un corriere e di comporre il numero, solitamente un numero verde, la prima cosa che sentirete, sarà: "Digitare opzione 1, digitare opzione 2" e, se vi risponde un operatore, dovrete già considerarvi fortunati. Se poi non vi fanno cadere la linea, dopo che avete appena finito di spiegare il motivo della vostra chiamata, allora siete fortunatissimi!

Ecco, diciamo che questo con noi non succede, visto che al nostro numero (051 6235068) le persone che rispondono sono mio fratello, Massimo Pioppi, che segue l'area commerciale, o io, che sono la titolare, per cui si ha sempre un riferimento.

Oggi la vostra Agenzia spedisce più di 20.000 pacchi al mese. Com'è riuscita a raggiungere questo risultato?

Abbiamo rilevato l'azienda due anni fa. Mio fratello aveva già lavorato come responsabile commerciale in una grande azienda di spedizioni, per cui le basi non ci mancavano. Diciamo che la nostra forza sicuramente è la cortesia, la precisione e la correttezza con tutti, dal singolo privato, che vuole spedire un regalo, all'azienda che invece ha bisogno di spedire 1000 bancali e vuole in breve tempo indicazioni e un preventivo con la minore spesa e la sicurezza sulla consegna e sulla resa del servizio.

Vi occupate anche di spedizioni di opere d'arte. Hanno bisogno di un canale speciale o di accorgimenti particolari?

Lavoriamo con molte gallerie d'arte di Bologna, di Firenze, di Roma, di Milano e di Torino. Innanzitutto abbiamo un falegname di fiducia, che si occupa di preparare l'imballo su misura in legno. Utilizziamo i nostri servizi per il trasporto di tutte le opere d'arte provenienti anche dall'estero e destinate alle mostre di qualsiasi città. La galleria deve solo comunicarci le misure e il peso dell'opera da trasportare e il luogo dove deve essere ritirata, e noi la facciamo arrivare direttamente a destinazione.

Proponete un servizio legato alla documentazione doganale che pochi conoscono. Può parlarcene?

Pochissime ditte di spedizioni seguono e curano la documentazione doganale dell'import e dell'export, perché bisogna sempre aggiornarsi su tutte le leggi e clausole, che variano a seconda del paese verso il quale si spedisce. Noi abbiamo dedicato una persona alla preparazione di tutta la documentazione necessaria.

Curate anche la spedizione di alimenti?

Spediamo alimenti, vini, aceto balsamico, tartufi, pasta fresca, strenne natalizie, in tutto il mondo. Abbiamo la possibilità di effettuare imballi in ghiaccio secco e a temperatura controllata, soprattutto per la pasta fresca. Per spedire gli alimenti occorre l'autorizzazione ISC e per il vino un'accisa che noi siamo riusciti a ottenere, proprio per la nostra correttezza negli invii e negli imballaggi usati. I nostri migliori clienti sono ristoranti di lusso di New York, Parigi e Londra, a cui spediamo pasta fresca, vini e tartufi italiani. Partono alle 20.00 dall'aeroporto di Bologna e arrivano a destinazione alle 9.00 della mattina successiva.

Vi occupate anche di spedizioni via nave?

Ci occupiamo di spedizioni via nave, per chi volesse spendere un po' meno rispetto alla via aerea e non ha particolari urgenze. Spediamo container in quasi tutti i porti del mondo, curando tutta la documentazione doganale, che in questi casi è essenziale, perché molte volte accade che la merce arriva, ma rimane bloccata per la mancanza di autorizzazioni.

Ci sono altri servizi particolari che fornite ai vostri clienti?

Un servizio su cui puntiamo molto è quello di ritiro e consegna ovunque di valigie e bagagli. I clienti vanno in vacanza e noi facciamo trovare direttamente in camera la loro valigia. Quando finiscono le vacanze basta una telefonata e pensiamo noi a ritirare il bagaglio e recapitarlo direttamente a casa. Soprattutto con i problemi che si sono verificati ultimamente negli aeroporti, è un servizio molto apprezzato dai nostri clienti.

A Bologna e provincia offriamo anche un servizio di pony-express.

S.I.S.S.I. è sponsor di molte manifestazioni sportive, proprio per questo, trasportiamo tutto quello che serve agli atleti. Abbiamo trasportato moto da cross, sacche da golf, da tennis e da calcio.



Giovanna Pioppi

S.I.S.S.I. SISTEMA SERVIZI SPEDIZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Via Giuseppe Albini n. 5-c 40137 Bologna - Italia - Telefono +390516235068 - Fax +390516231068

www.sissisped.it - Skype sissisped

SECTRA MICRODOSE MAMMOGRAPHY: IL MASSIMO DELLA QUALITÀ, IL MINIMO DELLE RADIAZIONI

Il cancro al seno è la prima causa di mortalità femminile, colpisce 1 donna su 10 e rappresenta il 25 per cento di tutti i tumori che colpiscono le donne.

La diagnosi precoce del cancro della mammella è un fattore cruciale per la riduzione della mortalità indotta. Per questo motivo sono state attivate le campagne di screening che hanno consentito la progressiva riduzione dell'indice di mortalità per tumore al seno dal 50% al 17%.

Lo screening mammografico prevede l'esecuzione di esami mammografici preventivi su un gran numero di donne in maggioranza sane e la riduzione della dose di radiazione utilizzata è dunque particolarmente importante per minimizzare la possibilità di indurre tumori causati dall'utilizzo di radiazioni ionizzanti.

L'esecuzione degli esami radiografici sui tessuti mammari è tecnicamente difficile e l'efficacia delle campagne di screening è fortemente influenzata dalla disponibilità di immagini diagnostiche capaci di rappresentare in dettaglio le diverse tipologie di tessuto e le microcalcificazioni.

L'applicazione di una tecnologia denominata Photon Counting al mammografo Sectra Microdose ha consentito di produrre un mammografo digitale, in grado di acquisire immagini ad altissima risoluzione e altissimo contrasto con una dose ridotta del 50% rispetto a quella utilizzata dalle altre tecnologie digitali e del 75% rispetto alle tecniche analogiche tradizionali.

Ridurre la dose di radiazione è cosa fondamentale perché limita le conseguenze negative dovute all'uso di radiazioni ionizzanti sulla parte di popolazione sana sottoposta a screening mammografico.

“Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti in questo primo anno e mezzo di attività. Tutti gli utilizzatori del sistema Sectra Microdose Mammography hanno manifestato la propria soddisfazione, le pazienti per l'ergonomia ed il comfort che il mammografo garantisce durante l'esecuzione degli esami, i tecnici esecutori per la produttività, la facilità e la rapidità d'uso, i radiologi per la qualità delle immagini prodotte e infine i fisici per la ridottissima quantità di radiazioni ionizzanti impiegate per l'acquisizione delle immagini”, ha commentato Filippo Pirera, direttore marketing di Andra S.p.A., la società di Opera (MI), che cura la distribuzione Sectra Microdose sul territorio italiano.

Il Dott. Angelo Guglielmini, responsabile dell'unità di senologia della Casa di Cura Eretenia, primo centro diagnostico Italiano ad essersi dotato di un mammografo Sectra Microdose, si è così espresso: “La qualità di immagine davvero eccezionale e la dose di radiazioni dimezzata rispetto agli altri sistemi presenti sul mercato hanno reso semplice la scelta e l'acquisizione di Sectra Microdose”.

Andra S.p.A.

Via Cesare Pavese 11/13 - 20090 Opera (MI)
www.andra.it - andra@andra-med.it



**SECTRA MICRODOSE
MAMMOGRAPHY**

**IL MASSIMO DELLA QUALITÀ
IL MINIMO DELLE RADIAZIONI**

ANDRA S.p.A.

SECTRA

LA MAMMOGRAFIA
A BASSA DOSE
SALVA LA VITA

MICRODOSE
MAMMOGRAPHY

D'ORA IN POI
LE DONNE SI
ASPETTERANNO
SEMPRE MENO

Un esame condotto con il sistema Sectra MicroDose Mammography fornisce immagini digitali del seno di qualità eccellente con le dosi di radiazioni più basse possibili.

SECTRA

www.microdosemammography.it

SECTRA

IL VOSTRO SCREENING MAMMOGRAFICO PASSO PER PASSO



La mammografia è una radiografia del seno. La diagnosi precoce del cancro al seno è fondamentale per poter intervenire efficacemente per questo motivo è importante fortemente sottoporre ad esami mammografici e eventuali esami.

Prima dell'esame il tecnico di radiologia, vi chiederà alcune informazioni relativamente alla vostra storia medica (eventuali). Queste informazioni consentiranno al radiologo di interpretare nel modo più corretto la vostra ultima mammografia. Vi chiederà informazioni sulla vostra storia familiare, sugli esami eseguiti, le prevalenze e sui eventuali interventi al seno, sulle anomalie notate (come i noduli, ingrossamenti delle ghiandole, ecc.) su eventuali esecuzioni di esami e sull'età e la fase del ciclo mestruale.



Durante l'esame, il vostro seno verrà appoggiato su una speciale piastra la cui altezza verrà regolata in modo da adattarsi alla vostra altezza. A questo punto il tecnico applicherà un grado di compressione che comprimerà il seno. Insieme ad esso sarà una speciale piastra. La compressione può essere fatta così, tuttavia potrebbe essere d'aiuto perché che essa serve per aumentare la precisione diagnostica dell'esame e consente di ottenere immagini più nitide. Inoltre permette di ottenere immagini molto più nitide utilizzando una dose minore di radiazioni. La compressione non è dolorosa e non causa alcun fastidio nel lungo termine. Una volta che l'operazione è stata completata, il grado di compressione si azzererà automaticamente.



Di norma il tecnico acquisisce due immagini in raggi X di ciascuna mammella, grazie alla sua esperienza diretta. L'immagine risulta visibile sulla schermata del computer pochi secondi dopo che l'esposizione è stata completata in questo modo il tecnico può controllare immediatamente che la qualità delle immagini sia adeguata e che le immagini siano sufficientemente dettagliate da consentire una valutazione accurata.

L'intera procedura, dal collaudo iniziale alla fine dell'esame, dura solitamente 5 a 10 minuti.



Un radiologo specialista ed interpreti di immagini digitali che saranno anche confrontati con gli esami del vostro seno. È importante informare il vostro medico se avete avuto interventi, interventi recenti o cambiamenti cutanei (anche se si sono verificati il giorno ed una normale mammografia di controllo). Il radiologo vi suggerirà regolarmente esami mammografici. È possibile di questi esami può fornirvi i risultati. Informatevi sulle migliori modalità di prevenzione.

Desidero sfidare il pensiero di interpretare le immagini digitali che saranno anche confrontate con gli esami del vostro seno. È importante informare il vostro medico se avete avuto interventi, interventi recenti o cambiamenti cutanei (anche se si sono verificati il giorno ed una normale mammografia di controllo). Il radiologo vi suggerirà regolarmente esami mammografici. È possibile di questi esami può fornirvi i risultati. Informatevi sulle migliori modalità di prevenzione.

SECTRA

MICHELE MALENA

direttore generale del Gruppo Hesperia Hospital

LA FERRARI DELLA SALUTE

Hesperia Hospital è un centro di richiamo per tutta l'Europa (nel 2004 i vostri risultati nella cardiocirurgia sono stati i migliori, tra pubblico e privato in Italia, e il primato è tuttora mantenuto). Non a caso è l'unica struttura privata nella nostra regione che partecipa al progetto "Mattoni" del Servizio Sanitario Nazionale...

Il Ministero della Salute ha avviato nel 2002 la progettazione e l'implementazione del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), con l'obiettivo di costruire strumenti di misura del bilanciamento tra qualità e costi. Da questo progetto è nata l'esigenza di avere, rispetto all'assistenza erogata sul territorio nazionale, dati classificati e codificati in modo omogeneo e metodi di misura uniformi. A questi elementi comuni è stato dato il nome di "Mattoni" del Servizio Sanitario Nazionale.

È chiaro che una struttura come la nostra – in cui non abbiamo mai aspettato che la qualità da garantire ai pazienti fosse un obbligo per esigerla a ciascun livello dei nostri servizi – è un riferimento quanto meno nazionale, soprattutto nella cardiocirurgia. Non dimentichiamo che siamo il secondo centro al mondo nella chirurgia dello scompenso per il rimodellamento cardiaco e presto partiremo con l'impianto delle valvole transapicali e percutanee. Tra parentesi, la Regione aveva previsto di destinare solo alcuni centri pubblici a eseguire questo tipo di prestazione che evita l'intervento chirurgico – laddove comporta un alto rischio per il paziente – perché la sostituzione della valvola avviene con metodo endoluminale. Ma se Hesperia è un riferimento in questo ambito è grazie all'investimento costante che distingue da sempre il nostro operato: in questo caso, l'investimento sta soprattutto nell'acquisto delle valvole, il cui costo non viene coperto dal SSN, e nella formazione dei nostri professionisti, che hanno già iniziato in Francia

l'attività che presto sarà attivata in Hesperia con la presenza di operatori stranieri. È una novità importante, che richiede un grande investimento, ma la politica della nostra struttura, fin dal suo sorgere, in modo particolare per quelle specialità che sono in costante divenire, è stata quella di offrire le tecnologie e le procedure più avanzate al mondo, senza le limitazioni a cui, a volte, purtroppo, sembrano dover sottostare le strutture private, colpite dal



Michele Malena

punto di vista economico, già per il semplice fatto di essere remunerate con tariffe molto inferiori a quelle delle strutture pubbliche che per giunta sono finanziate senza alcun rapporto con l'attività sviluppata.

Ma l'investimento è ciò che consente a Hesperia di situarsi ai primi posti nella ricerca e nella formazione, grazie anche a uno scambio costante con università e centri di ricerca di vari paesi...

Sicuramente. Della nostra formazione si avvalgono sia i professionisti che lavorano con noi sia altri che prestano servizio nella rete del SSN. Cito un esempio recente, che ha coinvolto la nostra struttura nell'esigenza di utilizzare l'ECMO, una tecnologia di cui siamo dotati, assimilabile alla circolazione extracorporea,

per la quale un paziente di Parma affetto da influenza A è stato trasferito a Monza, ignorando che noi siamo in possesso di questa tecnologia e delle professionalità per utilizzarle. Quando l'Ospedale di Baggiovara ne ha avuto bisogno per altri due pazienti, ha interpellato i nostri professionisti e tecnici che hanno affiancato i loro presso l'Ospedale.

Fin dall'inizio, Hesperia ha puntato ad avere tecnologie, organizzazione e personale qualificato con requisiti aggiuntivi rispetto ad altri ospedali privati, che le consentivano di essere classificata come struttura di fascia A. Questi requisiti vengono mantenuti non solo negli interventi di alta specialità, ma anche in quelli di routine: se, per esempio, un bambino si reca presso di noi per un semplice intervento di tonsillectomia, trova tutta l'assistenza necessaria in caso di complicazione, senza bisogno di essere trasferito in altre strutture. Ecco perché non si può equiparare, come oggi purtroppo spesso accade, una struttura dotata di requisiti avanzati, a disposizione anche per interventi di routine, con quelle che non eseguono interventi di alta specialità e non posseggono gli stessi requisiti.

Lei dirige l'Hesperia fin dal suo sorgere, da oltre venticinque anni, e sono molti ormai i manager di grandi gruppi italiani che si sono formati con lei. C'è un motivo particolare per cui ha scelto il settore della salute?

Un manager attivo in una struttura privata deve essere spinto da una vocazione, ma la mia storia nella medicina incomincia quando, come professore di Fisica, tenevo le mie lezioni a studenti delle Facoltà di Medicina e di Scienze dell'Università di Perugia. Dal 1973, ho lavorato a fianco dei medici, essendo fra i primi, se non il primo, in Italia a utilizzare il sistema computerizzato per il quale ho elaborato il modello matematico per la dosimetria nella radioterapia. Nonostante si svolgesse nella parte più triste dell'attività del medico, la cura dei malati oncologici, quando i risultati non erano quelli di oggi, il mio lavoro mi è servito a conoscere l'organizzazione sanitaria e a pensare un modello organizzativo – mutuando le mie

conoscenze dei modelli organizzati di altri settori a me noti – che si è rivelato molto valido.

Il primo slogan adottato con i soci di allora, ma che rimane valido per quelli attuali, è stato: la qualità vince, nella sanità bisogna fare qualità. E il primo obiettivo è stato quello di dare, nelle attività in cui Hesperia era presente, oggi quasi tutte, un servizio che fosse completo: dalle tecnologie meno sofisticate perché tradizionali a quelle più sofisticate perché evolute.

Il secondo slogan – che mi ha ripetuto nel 1998 il futuro Premio Nobel del 2008 per la Medicina Luc Montagnier, nel corso di un Forum a Montecarlo – recita che tre sono le cose importanti in medicina: la diagnosi, la diagnosi e la diagnosi. Fare una diagnosi esatta significa avere gli strumenti per affrontare il problema. Il compianto socio Beppe Calori, che aveva la dote di essere semplice nelle cose complesse, ripeteva: “Se noi vendessimo automobili, dovremmo vendere Ferrari”. Chi deve acquistare una Fiat – senza nulla togliere alla Fiat – può farlo

dal rivenditore sotto casa, mentre chi vuole acquistare una Ferrari deve recarsi in un paese come Maranello.

Questa è stata la nostra filosofia, che ci ha portato a essere conosciuti in tutta Italia per l'eccellenza di ciò che facciamo. Basti pensare che oltre il 50 per cento dei nostri pazienti in accreditamento proviene da altre regioni. C'è da dire che il Servizio Sanitario della nostra regione rimborsa per i pazienti residenti soltanto pochissime prestazioni: quelle di alta specialità della cardiologia medico chirurgica e toraco-vascolare, fino al raggiungimento del budget assegnatoci per tale ambito, e quelle relative a poche non alte specialità come l'oculistica, l'urologia, l'ortopedia e qualche attività ambulatoriale, all'interno delle quali si fanno poi ulteriori scelte che privilegiano l'oncologia; dell'urologia si sceglie per esempio esclusivamente l'urologia oncologica, per cui si potrebbe cadere in contraddizione quando la cura di un paziente con una patologia prostatica, per esempio, non può essere effettuata per-

ché, non trattandosi di un tumore, non è rimborsabile dal Servizio Sanitario.

È un peccato che i cittadini di Modena siano esclusi dalle cure di una struttura all'avanguardia come la vostra...

È un peccato, ma anche uno spreco. Noi lo constatiamo quando i pazienti di Modena si recano fuori provincia, in strutture in cui lavorano i professionisti di Hesperia, dopo che si è esaurito il budget destinato a noi. Poiché l'U.S.L. di Modena rimborsa le prestazioni alle strutture in cui i pazienti si recano per essere seguiti dai nostri professionisti, dobbiamo concludere che il vantaggio è nullo. In compenso, lo svantaggio è enorme, soprattutto per i pazienti, che in alcune di queste strutture non trovano la stessa sicurezza di Hesperia che è di fascia A, devono affrontare i disagi degli spostamenti, tra l'altro insieme ai familiari che li seguono, e anche la loro tranquillità si riduce, essendo operati in una città in cui il professionista non è residente e non può intervenire immediatamente nei casi in cui insorge qualche complicanza.



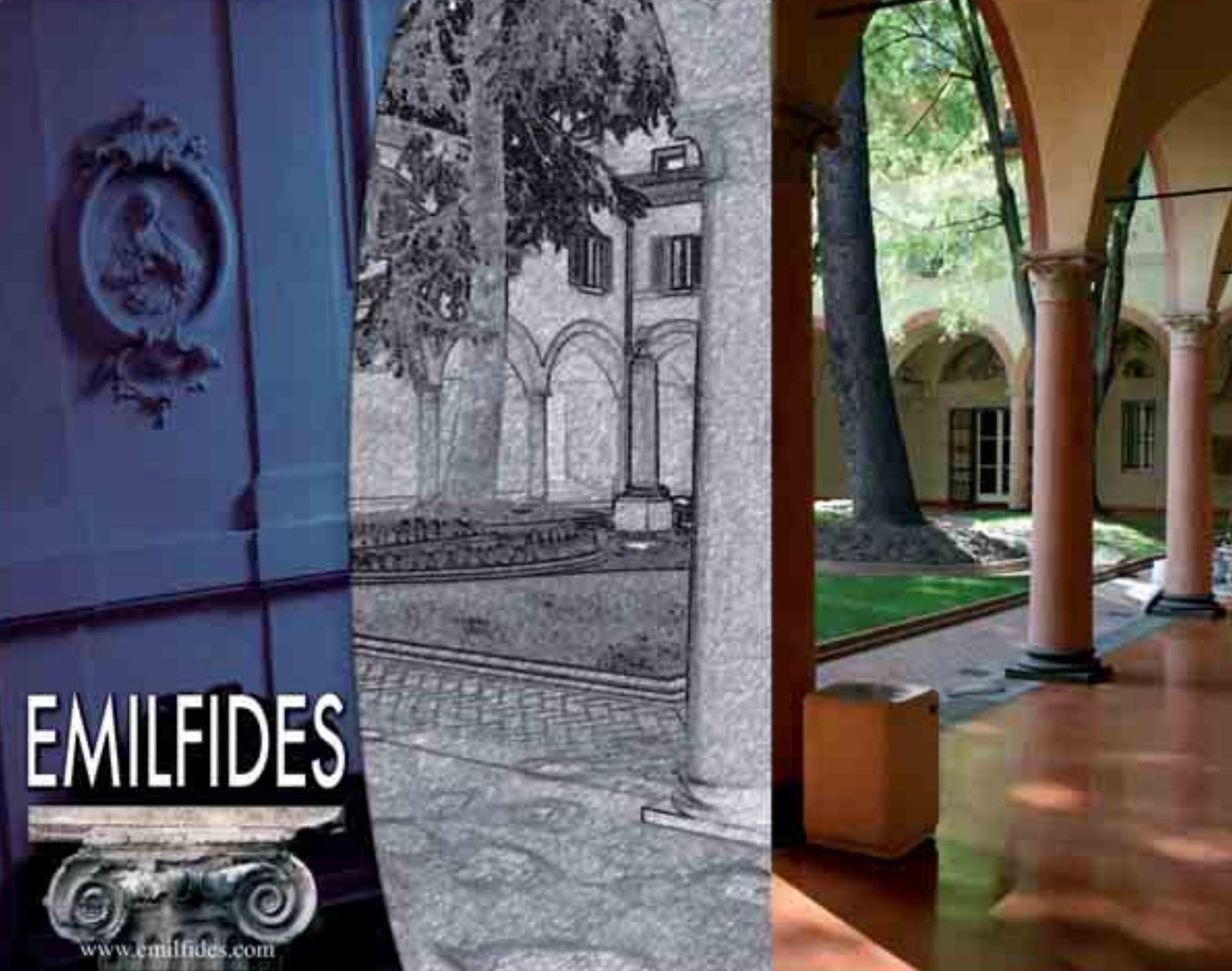
FARMACIA S. ANNA

Via Don Minzoni 1/B, Bologna

Tel. 051 252452 - 051 252273

OMEOPATIA - FITOTERAPIA - ALIMENTI PER CELIACI
DIETETICI - APPARECCHI ELETTROMEDICALI
COSMETICA - PRODOTTI PER L'INFANZIA - ALIMENTI PER SPORTIVI
ARTICOLI SANITARI - ANALISI DEL CAPELLO
AUTODIAGNOSI DEL SANGUE

SCONTO 10% - 20% SU PRODOTTI DA BANCO
SCONTO 15% SU PARAFARMACO



EMILFIDES

www.emilfides.com

Esperti nel restauro architettonico e nel recupero conservativo



EMILFIDES - Via Della Selva Pescarola 6/2 - 40131 Bologna
Tel. Fax 051.6343264 - Cell. 335.334518
www.emilfides.it - info@emilfides.com

DANIELE BENATTI*presidente della Società Consortile Q.E.T.***UN'IMPRESA ETICA
NEL SETTORE ODONTOTECNICO**

Quando il 30 marzo scorso il presidente di Confindustria, Emma Marcegaglia, proprio da Modena rivolgeva il suo appello a costituire aggregazioni fra imprese per combattere la crisi, faceva riferimento a realtà che, come il Q.E.T. (Qualità, Etica, Tecnologia), dimostrano fino a che punto contribuisca alla riuscita la collaborazione fra imprese dello stesso settore per sviluppare innovazione e per elevare il valore aggiunto attraverso una sempre maggiore integrazione delle capacità professionali.

A quattro anni dalla sua nascita, la società consortile Q.E.T. conta 24 aziende odontotecniche certificate ISO 9000 (distribuite in varie regioni del Centro-Nord), con circa 500 addetti e oltre 2500 clienti. Ma in che modo siete riusciti a instaurare rapporti efficaci tra le vostre imprese?

Non è stato facile condividere il processo di trasformazione verso un nuovo modello d'impresa che il settore richiedeva e continua a richiedere, soprattutto se consideriamo che il nostro è un mestiere tipicamente artigianale che per troppo tempo si riteneva avesse poco a che fare con i caratteri tipici dell'impresa. Quindi, i primi due anni sono serviti ad assemblare questa macchina che, una volta partita, soprattutto nell'ultimo anno, ci ha consentito di dare un contributo notevole all'innovazione, con l'adozione di sistemi di tecnologia avanzata, in grado di fornire un prodotto a costi competitivi.

Fare incontrare qualità, etica e tecnologia è un'operazione complessa, per questo cerchiamo di creare opportunità o cogliere l'occasione per questa integrazione fruttuosa. Da una recente indagine è emerso che circa la metà degli italiani non frequenta regolarmente lo studio dentistico, rimandando le cure di cui avrebbe bisogno. Proprio in virtù della nostra mission, siamo stati firmatari, presso il Ministero della Salute, con l'ANDI (la maggiore associazione dei dentisti), l'OCI (Odontoiatri Cattolici Italiani) e lo SNO-CNA (associazione di imprese

odontotecniche), del protocollo per la fornitura di protesi odontoiatriche a tariffe concordate per i cittadini a basso reddito, da realizzarsi presso i 6000 studi odontoiatrici privati che hanno aderito al progetto.

Un'impresa etica è in grado di sostenere progetti che rispondono alle esigenze di una società che si trasforma: va in questa direzione anche il nostro supporto protesico ai pazienti di strutture come la comunità di San Patrignano, per esempio, ma anche il nostro appoggio all'iniziativa Bimbo Tu, finalizzata alla raccolta di fondi per l'ampliamento di un'area che si occupa dell'assistenza ai bambini ricoverati nel reparto di neurochirurgia pediatrica dell'ospedale Bellaria di Bologna.

La qualità come la intendiamo noi non interviene solo nel processo di produzione del dispositivo da fornire al nostro cliente, il dentista, ma anche nella comunicazione verso l'utente finale, il paziente, che deve percepirla, attraverso la documentazione tecnica che noi redigiamo in modo individuale, a garanzia di conformità, e che il dentista deve consegnare al paziente, affinché possa riconoscere ciò che viene applicato nel suo cavo orale. Vogliamo valorizzare il concetto di qualità di filiera.

Per raggiungere la qualità, il Q.E.T. organizza anche eventi e corsi di formazione. In che modo sono strutturati?

Ci stiamo impegnando molto nella formazione, perché il capitale intellettuale delle nostre aziende e del cliente dà linfa vitale alle nostre idee. Il programma 2010 ha un calendario di formazione rivolta ai nostri clienti e associati, che si avvale delle università con le quali collaboriamo e siamo impegnati alla realizzazione di progetti di ricerca e sviluppo di tecnologie e materiali. Inoltre, con il network GDS, l'associazione Amici di Brugg e l'ANDI Culturale Lombardia, condividiamo un percorso di formazione a distanza che consente al dentista di vedere operare in diretta i maggiori esperti

di varie discipline odontoiatriche.

Per quanto riguarda la tecnologia, i vostri manufatti sono garantiti non solo dalla documentazione tecnica, ma forse anche dal luogo d'origine: sono costruiti in un paese dove ancora si rispettano le regole nell'ambiente di lavoro e nell'uso di materiali, e certamente questo è un valore aggiunto per il prodotto...

Anche nell'ambito dentale si può parlare di made in Italy e si può dire che l'odontoiatria italiana, sia dal punto di vista clinico sia dal punto di vista tecnico, è considerata una delle migliori al mondo.

Lo sviluppo della tecnologia però comporta investimenti complessi di carattere tecnico-scientifico, anche per questo un gruppo di aziende del consorzio ha chiesto e ottenuto un finanziamento presentando un progetto particolareggiato alla Regione Emilia Romagna sull'innovazione e trasferimento tecnologico. In quell'ambito si lavora anche per ottimizzare un nuovo strumento per la rilevazione dell'impronta dentale al paziente, evitando l'utilizzo dei materiali tipici per quell'azione e predisponendo già dall'origine un percorso di realizzazione "virtuale" del dispositivo.

Questo strumento agisce mediante una scansione ottica o laser emettendo un file che il clinico invierà al proprio collaboratore tecnico il quale potrà dare origine alla costruzione delle componenti del dispositivo richiesto, mediante tecnologie CAD CAM.

Le vostre strategie di innovazione costante hanno aiutato a contrastare il calo di fatturato che si è verificato nei vari settori?

In parte sì. Tant'è che, anche se nei primi mesi dell'anno è stato stimato che i clienti degli studi odontoiatrici (pazienti) sono diminuiti del 20-25 per cento, le aziende Q.E.T. al momento registrano, come media, un sostanziale pareggio rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, in altri un calo che si aggira intorno al 4-5 per cento, quindi decisamente inferiore a tanti settori che purtroppo soffrono maggiormente.

Non c'è dubbio che nel settore c'è stato un riposizionamento, dovuto al fatto che molte imprese non hanno saputo rinnovarsi e quindi hanno evidenti difficoltà nell'affrontare la crisi.

RUSPAL

TRIVELLAZIONI

TRIVELLAZIONI TELEGUIDATE - DEMOLIZIONI DI EDIFICI - MOVIMENTO TERRA
PAVIMENTAZIONI - MICROTRINCEA - FOGNATURE - POSA CAVI - SCAVI

RUSPAL
TRIVELLAZIONI

Vermeer

Ruspal srl - Via 11 settembre 20001, 20/22 - 41037 Mirandola (MO)
tel. +39 0535 611571 - Fax +39 0535 24979
c.f. e p. iva 02747600365
www.ruspal.it

Ruspal srl
è membro
dell'Italian Association
for Trenchless Technology

ITALIAN
ASSOCIATION
FOR
TRENCHLESS
TECHNOLOGY



CESARE BREVEGLIERI

presidente di Modenassistenza e del Poliambulatorio del secondo parere

QUANDO UNA DIAGNOSI NON BASTA... POLIAMBULATORIO DEL SECONDO PARERE

A quindici anni dalla nascita di Modenassistenza – la più qualificata azienda sul territorio provinciale di assistenza domiciliare e istituzionale di pazienti gravi o immobilizzati a letto –, il vostro Gruppo apre a Modena il primo Poliambulatorio del secondo parere in Italia. Con quali obiettivi?

Accade sempre più spesso di sottoporsi ai più svariati esami e consulti medici, senza ottenere risultati soddisfacenti, efficaci e mirati. Per rispondere alla crescente esigenza di portare a compimento un iter diagnostico e terapeutico carente o non coronato da esito positivo.

Situato nella strategica posizione di viale Reiter, che, oltre a essere a due passi dal centro storico, vanta il massimo dei collegamenti con il trasporto pubblico e ampia possibilità di parcheggio, il Poliambulatorio del secondo parere si propone di affrontare e risolvere i problemi più complessi dei pazienti – specialmente anziani, che nel corso di decenni hanno accumulato multiple patologie croniche –, fornendo in tempo reale prestazioni terapeutiche in ambulatorio o algoritmi diagnostici e terapeutici. Oltre alla diretta assistenza terapeutica domiciliare, il Poliambulatorio mette a disposizione informazioni sui farmaci, sui più moderni sistemi diagnostici e sui centri ospedalieri di eccellenza in vari paesi.

Quali sono i fattori che concorrono alla riuscita di questo servizio, che è un'assoluta novità?

Tra i fattori più significativi, ricordiamo, prima di tutto, la possibilità di ampio accesso a banche dati clinico-scientifici dei maggiori centri mondiali di ricerca, di sperimentazione e di terapia clinica in fase 2 e 3; in secondo luogo, la professionalità

di un'equipe medica che, oltre a esperienze cliniche individuali ultratrentennali, vanta un costante aggiornamento scientifico; infine, la disponibilità di strumentazioni diagnostiche terapeutiche di avanguardia, appositamente acquisite o noleggiate da Modenassistenza, per risolvere specifici problemi individuali.

Il Poliambulatorio del secondo parere può avvalersi di un eccellente panel di medici e chirurghi convocabili in tempo reale per qualsiasi tipo di consulto medico chirurgico o specialistico, con la possibilità di eseguire anche a domicilio terapie



Aleksey Vasil'evic, olio su tela

iniettive con fleboclisi, per particolari problemi che necessitano di trattamenti parenterali energici.

Inoltre, con la possibilità di effettuare un consulto preliminare via telefono o on-line, il Poliambulatorio offre al paziente l'opportunità di ridurre i tempi d'indagine,



Cesare Breveglieri

indirizzandola immediatamente verso il percorso più adeguato.

Seguendo le più avanzate ricerche psicologiche sull'autostima e l'immagine di sé negli anziani, che ne sottolineano l'importanza per l'efficienza psichica e l'integrità fisica, il Poliambulatorio del secondo parere

prevede anche un servizio di medicina e chirurgia estetica: un equilibrato intervento estetico, medico-farmacologico, strumentale o chirurgico, può incentivare la persona, contrastandone il decadimento fisico e stimolando le capacità intellettive e cognitive.

E, per trarre il massimo vantaggio dalle nuove frontiere dell'informatica applicata alla medicina, il Poliambulatorio si propone come osservatorio epidemiologico con lo scopo di censire, studiare e pubblicare i casi clinici di maggiore rilievo e di promuovere sul territorio l'applicazione precoce della telemedicina, per il monitoraggio dei pazienti in trattamento e per il supporto professionale, ma anche psicologico, nei casi in cui si rende necessario.

A questo proposito, uno spazio specifico è dedicato all'equilibrio psichico del paziente, con tecniche di avanguardia che interessano anche l'aspetto neurologico e riabilitativo.



CRAMARO ITALIA s.r.l.
 Via Quari Destra, 71
 37044 Cologna V. (VR) ITALY
 Tel. +39 0442 411 688
 Fax +39 0442 411 690
 E-mail: info@cramaro.com



www.cramaro.com

SISTEMI DI COPERTURA BREVETTATI

COVER-ALL

Capannoni estensibile per aree dedicate.



QUICK-DOOR

Porte a chiusura rapida: da 0 a 5 secondi!



PARKING

Coperture aree di parcheggio per proteggere i veicoli dalle intemperie.

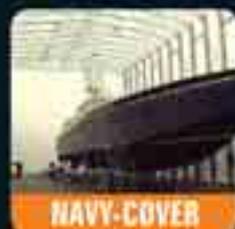
POWER-COVER

Sistemi di copertura su piccole e grandi aree per la produzione di energia con pannelli fotovoltaici integrati.



GEO-TARP

Sistemi di copertura che facilitano le operazioni di carico e scarico del materiale posto in vasche di stoccaggio.



Settore TRANSPORT

Una vasta gamma di prodotti per ogni esigenza



C o v e r y o u r

W o r l d

IVONNE CAPELLI

coordinatrice e membro del CdA di Villa Giulia, Pianoro (BO)

CIBI NUTRIENTI E GUSTO DELLA MEMORIA

Lei dirige la struttura socio-assistenziale per anziani Villa Giulia, a Pianoro, nelle prime colline bolognesi, a pochi chilometri da Bologna. Quanto è importante il gusto nell'alimentazione per la terza età e quali sono le vostre proposte in merito?

Nell'ambito dei nostri servizi, la ristorazione è sempre stata particolarmente curata attraverso l'organizzazione della cucina interna con personale qualificato per la preparazione dei pasti, delle merende e delle colazioni e con la possibilità di variazione e personalizzazione del menù giornaliero.

Tra l'altro, abbiamo organizzato un incontro di formazione sull'alimentazione, al quale ha partecipato anche il personale assistenziale che opera nella struttura e che meglio conosce i gusti degli ospiti. Siamo consapevoli che è indispensabile garantire all'organismo un apporto equilibrato di elementi nutrienti per

aiutare il corpo a tenere il passo con gli anni che trascorrono, senza però tralasciare i gusti antichi che permangono nella memoria di ciascuno. Quindi la scelta di mantenere nella dieta alcuni alimenti tradizionali è stata accompagnata da uno studio approfondito, da parte di esperti nutrizionisti, allo scopo di implementare nuove proposte con prodotti altamente nutrienti, che al tempo stesso abbiano un buon gusto che ne facilita l'assunzione e ne rende desiderabile il consumo.

Nelle persone affette dalle patologie della terza età, l'alimentazione rappresenta un problema legato alle difficoltà fisiche e fisiologiche: scarsa assunzione di liquidi e malnutrizione portano a complicazioni del metabolismo, con il decadimento generale. Allora, una dieta equilibrata è essenziale per fornire all'organismo i nutrienti necessari per un funzionamento ottimale, anche se

pur troppo i dati ufficiali rilevano che fare scelte sane è spesso un'impresa difficile. Tuttavia, diviene possibile se c'è l'impegno al miglioramento della qualità della vita. Ed è proprio per questo che la nostra missione è da sempre quella di stuzzicare il palato, di rendere sempre più gustosi i piatti, con l'utilizzo di ingredienti genuini e naturali, arricchendoli con prodotti innovativi, ma che abbiano un alto valore nutrizionale e energetico.

Occorre sfatare il pregiudizio che la persona anziana mangi poco e male. Al contrario, i pasti a Villa Giulia rappresentano una "festa" giornaliera, proprio per il piacere che nel nostro contesto l'assunzione di cibo comporta. E la curiosità di conoscere ogni giorno il menù favorisce la conversazione tra gli ospiti, con un benefico effetto allo stimolo delle capacità cognitive. Anche l'umore ne beneficia se il palato gradisce ciò che viene proposto, e la condizione generale è comunque di benessere e di soddisfazione.

Nell'ambito delle attività di animazione di Villa Giulia, è stato redatto un piccolo ricettario con alcune ricette che le signore ospiti un tempo preparavano e che sono state proposte a tutti gli ospiti della struttura, che hanno molto gradito.



villa

GIULIA

Tel.

051 777308

www.villagiulia.bo.it

Villa Giulia è una residenza per anziani, ubicata nella splendida cornice di un piccolo paese immerso nel verde delle colline bolognesi, a Pianoro, ben servito dai mezzi di trasporto pubblico.

*La gestione familiare, ricca di esperienza, in un ambiente caldo e confortevole, con personale qualificato, garantisce il **servizio alberghiero**, con cucina interna che consente anche una dieta personalizzata, il **servizio tutelare di assistenza**, 24 ore su 24, il **servizio infermieristico** professionale, il **servizio medico** di base giornaliero, il **servizio di terapia** fisiorabilitativa, il **servizio di assistenza** amministrativa e fiscale, il **servizio di cura** alla persona; e per quanto riguarda l'**animazione**, l'organizzazione di gite al mare o in zone limitrofe alla città, giochi di società, pomeriggi musicali, rappresentazioni teatrali, saggi sportivi e folcloristici, Santa Messa.*

Per leggere articoli e interviste di Mina Salieri e di Ivonne Capelli, rispettivamente presidente e coordinatrice e membro del CdA di Villa Giulia, collegarsi al sito www.lacittaonline.com



***Impianti Elettrici - Termoidraulici
Condizionamento***

***Assistenza Caldaie
e Condizionamento***

Rifacimento Bagni e Cucine

Possibilità di Finanziamento

Via Dello Scalo 6/c, 40131 BOLOGNA

Tel. 051.375338 - Fax 051.4589048

www.edilristrutturazioni-bologna.com

CRISTINA MESCOLI

titolare del Centro Benessere Soave, Casinalbo (MO)

QUANDO LA BELLEZZA È SALUTE

Da venticinque anni, il Centro Benessere Soave coniuga bellezza e salute, attraverso una serie di servizi che utilizzano le tecnologie più avanzate, accanto alle tecniche dell'antica medicina ayurvedica. Quali sono le aree d'intervento?

Il nostro Centro svolge la sua attività in quattro settori distinti: l'estetica tradizionale, in cui, attraverso l'utilizzo di apparecchiature per il trattamento a luce pulsata o a radiofrequenza, riusciamo a ottenere risultati high-tech; il settore Make-Art, in cui utilizziamo linee professionali per il make up e organizziamo lezioni di trucco personalizzato, trucco sposa e trucco da cerimonia; il settore Mexitan, per un'abbronzatura sana e controllata e il trattamento wellness e fitness con la pedana vibrante Power Plate; e, infine, il settore Yindia, maggiormente finalizzato al benessere e al riequilibrio psicofisico, all'interno del quale eseguiamo massaggi con differenti tecniche, con particolare attenzione ai massaggi della tradizione ayurvedica: sia i massaggi tradizionali del Kerala sia i massaggi con i Patrasveda (fagottini ripieni di erbe) e i Pindasveda (fagottini ripieni di riso). Si tratta di due tecniche indiane molto efficaci che, utilizzando tamponi caldi picchiettati sulla pelle, stimolano l'eliminazione delle tossine. Ma, all'interno di quest'area, eseguiamo anche il massaggio

Maternity, che utilizza oli essenziali ed è molto richiesto dalle donne incinte, il Queen Massage, il massaggio preferito dalla regina Nefertiti, e i più classici massaggi occidentali come il linfodrenaggio, l'antistress, lo svedese e il massaggio alla schiena.

C'è un motivo particolare per il quale i tamponi utilizzati nei massaggi ayurvedici devono essere caldi?

L'ayurveda si serve di oli medicati di tipo differente, a seconda delle tossine da espellere, che possono essere di tre tipologie, denominate in sanscrito *vata*, "aria", *pitta*, "fuoco", e *kapha*, "acqua e terra". Questi tre *dosha* fanno parte della costituzione di ciascun individuo, ma quando uno o due di essi predominano, determinano un particolare inestetismo o disturbo. L'olio serve a riequilibrare l'elemento in eccesso e si utilizza caldo perché il calore permette al corpo di rilassarsi e di lasciar penetrare meglio i suoi principi attivi. Anche se gli oli vengono preparati in India, oggi, a causa dell'inquinamento, è molto raro trovare quelli provenienti da estrazione pura. Questo è il motivo per cui noi ci riforniamo da un'azienda certificata che, per poter garantire l'origine del prodotto e la naturalità del principio attivo, ha acquistato alcuni appezzamenti di terreno per la coltivazione biologica delle piante.

Quindi avete una grande attenzione anche alle tecniche moderne e salutari di produzione, oltre che alla tradizione. E, per quanto riguarda le novità in termini di tecnologia, vantate l'utilizzo di attrezzature particolari...

Sì, per esempio la Power Plate, una pedana vibrante che promuove la tonificazione muscolare e la produzione di calcio nelle ossa attraverso una vibrazione oscillatoria. Nata come strumentazione di supporto per i viaggi nello spazio, perché l'as-

senza di gravità provoca la perdita di tono muscolare e di calcio nelle ossa, è un metodo veloce e poco faticoso – se pensiamo che mezz'ora di pedana vibrante corrisponde a un'ora di allenamento in palestra – per ottenere ottimi risultati anche nella tonificazione della pelle, grazie alla spinta verso l'alto che provoca una stimolazione antigravità.

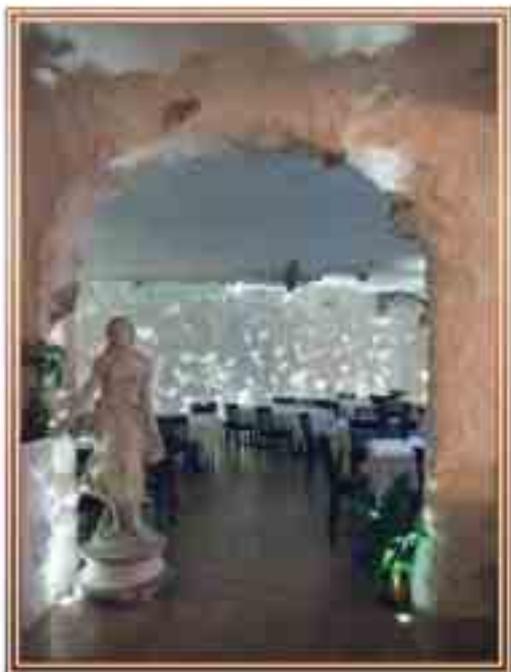
Tra le apparecchiature in dotazione al Centro, sono in arrivo la macchina a luce pulsata per l'epilazione definitiva e la macchina a radiofrequenza, che stimola l'autogenerazione del collagene e lo scioglimento dell'adiposità. Questa nuova tecnologia coadiuva molto il lavoro di base dell'estetica tradizionale e aiuta i tessuti a mantenersi giovani e a



Cristina Mescoli (in alto a sin.) e lo staff del Centro

rigenerarsi internamente, grazie alla produzione di fibroblasti al collagene. È un modo efficace per prevenire l'invecchiamento dei tessuti ed evitare di ricorrere a trattamenti invasivi come la chirurgia estetica, che purtroppo spesso modifica la fisionomia naturale del volto. A mio parere, chi mantiene un aspetto curato emana una sorta di fascino, nonostante i segni dell'invecchiamento. Anche per questo sono nati i nostri corsi di trucco, che insegnano a valorizzare i propri lineamenti in ciascuna età: la filosofia del nostro Centro è quella di aiutare le persone a riconoscere la propria bellezza interiore ed esteriore lungo il percorso della vita.





pizzeria
TONINO
Cucina Mediterranea

Pranzi e Cene Aziendali

all'insegna dell'Alta Cucina in "Pizzeria"

Via Cairoli 16 Bologna

051-5882700

www.pizzeriatonino.com

info@pizzeriatonino.it



Le interviste sulla cucina di qualità del Progetto Pizzeria Tonino sono consultabili on line al sito www.lacittaonline.com



IL TUO EVENTO SU MISURA



LA RILISCITA DI UN EVENTO DIPENDE DA COSA VUOI COMUNICARE, COSÌ COME PER UN ABITO È IMPORTANTE CHE VESTA SU MISURA, COSÌ NOI REALIZZIAMO IL TUO EVENTO SU MISURA A 360°.

Servizi: Catering, Ufficio Stampa, Comunicazione, Radio/Tv Nazionali e Locali.

Info@gastromiasartoriale.it-www.gastromiasartoriale.it-Mobile:346/6107296

CIROLORENZO MAJZOUB LONGATO QAJAR

presidente del Gruppo La Maison du Monde

IL LUSSO PER LA SALUTE

Il Gruppo La Maison du Monde negli ultimi anni ha orientato la sua attenzione sempre più alla valorizzazione degli immobili di lusso presenti in Emilia Romagna. Lungo la sua esperienza, ha potuto constatare che il lusso contribuisce alla salute di un immobile e quindi anche di chi lo abita?

Quando parliamo di lusso dei beni immobili non facciamo solo riferimento al contesto storico in cui sono locati, ma identifichiamo anche la qualità del vivere di colui che gode della sua proprietà. In tal senso è da intendere il noto aforisma "casa dolce casa", che indica come sia vivo il desiderio di tornare. Questo potrebbe valere per tutte le case, ma noi abbiamo constatato che si verifica in modo particolare per le case di lusso, che favoriscono la salute in senso lato.

Viaggiando per diversi continenti, ho potuto rilevare come il lusso sia un concetto molto diverso da com'è inteso in Europa. In Australia e, ancor più, in America – per esempio a Manhattan, nel cuore di New York –, ci sono case da sogno. Sono contesti splendidi che giocano spesso la combinazione tra un moderno molto minimale e un tecnicismo assoluto, dove l'utilizzo della domotica rende le case efficientissime sotto il profilo tecnico. D'altronde, in America c'è una logica orientata alla grandezza e le case seguono questa logica. In Europa, invece, dove il moderno esasperato non è in linea con la nostra cultura, abbiamo case più antiche. Ritengo che occorra valorizzare il senso della nostra cultura architettonica che può integrarsi bene con la massima efficienza, perché la salute trae vantaggio anche da una casa funzionale.

Quando studio, lavoro o scrivo, per esempio, non posso non tenere conto dell'ambiente che mi ospita, perché vivere bene in una casa implica in modo particolare la salute, non solo fisica.

In effetti, un tempo la casa era intesa come dispositivo per la ricerca e l'invenzione, come dimostrano le opere composte da scrittori, poeti e artisti ospitati in



Aleksej Vasil'evic, *La scrittura del paradiso*

straordinari contesti come la villa San Carlo Borromeo a Senago, per esempio...

La casa è un dispositivo innanzitutto culturale, e questo è stato inteso molto bene da grandi mecenati come Lorenzo de' Medici e dalla Chiesa, che hanno incentivato e valorizzato le opere di tanti uomini che sono ancora oggi i cardini della crescita della nostra società. Le strutture più moderne non sono in grado di trasmettere questa istanza culturale, perciò, molto spesso, sono case anonime.

Un problema da non sottovalutare, che segue una logica molto precisa, è il fatto che oggi l'imprenditore cresce in un contesto molto arido che impedisce all'impresa di trovare una sua qualificazione e, anche quando ciò avvenga, il consolida-

mento della sua struttura è quasi impossibile.

Oggi l'impresa è obbligata a lavorare preoccupandosi solo di costi e ricavi. Almeno il 45 per cento dei suoi introiti va allo Stato, gli interventi sono onerosi e lunghi, inoltre, soprattutto le imprese che utilizzano finanziamenti bancari ricorrono a drastici tagli in investimenti e ricerca.

L'imprenditore che opera in ambito immobiliare, acquistando o ristrutturando immobili, non può nemmeno ipotizzare di lavorare puntando su caratteristiche di qualità, perché i suoi margini sono ridotti al minimo. Ma il gusto di vivere dipende anche da un contesto che consente di fare.

Lei sta lavorando anche per questo a un progetto editoriale che valorizzi il concetto di lusso...

Da qualche tempo, anche lungo le interviste che ho rilasciato negli anni a questa rivista, ho avuto occasione di precisare un nuovo concetto di lusso, che a breve troverà sbocco editoriale in un progetto che darà risalto ai beni immobili e ai molti elementi a essi com-

plementari come il design, l'arredo, l'arte, la cultura e la moda. Si tratta di uno strumento nuovo, che vede la collaborazione di tre soci, me compreso, e che nasce anche per valorizzare chi nell'ambito immobiliare lavora con grande attenzione e precisione.

Indirizzo e-mail di riferimento:
lifestyle@koroshqajar.com





Effedi Broker

dal 1980 specialista in
assicurazione crediti

Assicura il tuo credito

La garanzia di una comparazione approfondita
tra le varie possibilità assicurative e finanziarie

L'esperienza di un team specializzato al servizio
dell'impresa dove il cliente è la centralità del sistema



Federico Donati Broker

dal 1980 specialista in assicurazione crediti

Via Begarelli 13 41100 Modena

Tel. 059 234569 Fax 059 4390268

e-mail: info@effedibroker.it

Indirizzo internet: www.effedibroker.it

ROBERTO SALIMBENI

presidente di Evolvante S.r.l., Modena

LE NUOVE CALDAIE ELETTRICHE NEL RISPARMIO ENERGETICO

Il contributo di Evolvante nella ricerca e nella proposta di strumenti finalizzati al risparmio energetico e all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili è stato rilevante negli ultimi anni: basti pensare alle collaborazioni con varie università italiane nell'applicazione di software per la certificazione energetica o all'impulso che avete dato per l'invenzione di Evos, il fotovoltaico che raddoppia il rendimento, e dei biocarburanti di seconda generazione, che utilizzano gli scarti della cellulosa e i rifiuti urbani.

Anche quest'anno si apre con una novità importante: la società spagnola ETE (Europea Térmica Eléctrica), leader europeo nel settore delle caldaie elettriche di piccola e grande potenza, ha scelto Evolvante per rappresentarla in Italia in esclusiva. Ma come sarà introdotto questo prodotto innovativo nel nostro paese?

Nonostante il mercato energetico italiano non sia ancora favorevole a uno sviluppo in tale direzione, abbiamo valutato la possibilità di utilizzare caldaie elettriche anziché a gas metano per i sistemi di climatizzazione degli edifici perché abbiamo considerato le attuali normative sul risparmio energetico, che definiscono nuovi standard costruttivi degli edifici miranti al risparmio energetico sia in termini economici, sia in termini di salvaguardia ambientale, poiché impongono l'installazione di pannelli fotovoltaici o di sistemi di microgenerazione per l'autoproduzione di energia elettrica. Inoltre, abbiamo tenuto conto della scelta del governo – senza entrare nel merito – per lo sviluppo dell'energia nucleare al fine di consentire una riduzione dei costi dell'energia elettrica che in Italia sono superiori di almeno il 20-30 per cento rispetto alla media europea.

Queste premesse ci hanno portato a pensare che, nell'arco di qualche anno, non sarà più il metano la fonte principale per la climatizzazione degli edifici, bensì l'energia elettrica, tra l'altro già utilizzata per alimentare le pompe di calore, ormai abba-

stanza diffuse. L'accordo sottoscritto con ETE, che da oltre trent'anni produce questo tipo di apparecchiature utilizzate nei diversi settori civile, terziario e industriale, va oltre la commercializzazione del prodotto e punta alla realizzazione di sistemi integrati che utilizzano la caldaia, ma partono dalla produzione di energia fotovoltaica, eolica o da altra fonte rinnovabile e, attraverso un sistema intelligente di building automation, sono in grado di leggere, momento per momento, i fabbisogni di energia di un edificio e scegliere quella più conveniente da utilizzare: per esempio, facendo lavorare la caldaia nelle fasce notturne, quando l'energia utilizzata costa meno, e accumulando energia termica all'interno di serbatoi di adeguata capacità per renderla disponibile durante il giorno. Oltretutto, la caldaia elettrica ha un rendimento costante dato dalla semplicità di costruzione, porta all'eliminazione dei problemi connessi ai camini, alla riduzione dei rischi del gas metano e, soprattutto, permette la produzione di energia frigorifera attraverso l'alimentazione di assorbitori – macchine statiche in grado di trasformare l'energia termica in energia frigorifera – che, opportunamente ingegnerizzati, diventano utili soluzioni per la climatizzazione di edifici di grandi dimensioni come torri, centri direzionali e alberghi. In Spagna abbiamo avuto modo di vedere applicazioni di questo genere funzionanti da circa vent'anni, che hanno dimostrato grande affidabilità, merito anche del fatto che sono macchine statiche senza organi in movimento e quindi poco soggette a usura.

Considerando gli alti costi dell'energia nel nostro paese, quanto sono importanti per un'azienda il calcolo dei fabbisogni energetici per la produzione?

Sarebbe veramente impor-

tante per le nostre aziende che il nostro paese si svincolasse in maniera decisiva dalle fonti fossili, legate ai monopoli di paesi che detengono le risorse primarie, e incominciasse a sfruttare le risorse dell'energia solare e delle biomasse.

In Spagna, il costo dell'energia è di 0,05 euro a kwh e la fascia notturna, a minor costo, dura 12 ore: è chiaro che in queste condizioni l'utilizzo di apparecchiature come la caldaia elettrica associata a un accumulo di energia termica permette risparmi enormi rispetto a un sistema tradizionale a gas metano. Perché questa condizione privilegiata non si può ottenere anche in Italia? Lo stesso si può dire del minor costo di benzina e gasolio per autotrazione in quel paese e della possibilità di usufruire gratuitamente del 70 per cento del percorso autostradale. C'è un evidente gap di cui penso che il nostro paese non possa permettersi ancora a lungo di pagare le conseguenze: il nostro governo dovrà trovare il modo per favorire le nostre imprese che, diversamente, continueranno ad essere penalizzate.

Tornando al sistema integrato che voi proponete, è già in grado di accumulare nelle fasce notturne energia da utilizzare quando ce n'è più bisogno?

Certamente. L'Enel ha già annunciato che dal prossimo giugno incrementerà la suddivisione delle tariffe in funzione degli orari e dei periodi dell'anno, per permettere agli utenti di utilizzare al meglio l'energia a basso costo. Ecco perché sarà ancora più indispensabile avere a disposizione un sistema intelligente che legge i fabbisogni dell'edificio e i costi dell'energia disponibile in quel momento e dirotta i maggiori carichi di energia nel periodo notturno, accumulandoli all'interno di serbatoi ad alta temperatura per renderli disponibili nell'arco della giornata.



Caldaia elettrica per uso professionale

Formazione

Consulenza tecnica

Programmi formativi e scadenziari

Valutazione rischi

Incarico RSPP

Valutazione rumore

Campionamenti chimici

Valutazione vibrazioni

Sistemi gestione sicurezza

S & L_{SRL}

sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

Via G. Bovini 41 - 48123 Ravenna

Tel. 0544/65084 Fax 0544/239939

info@sicurezzaoggi.com www.sicurezzaoggi.com



PROTEZIONE CIVILE

EMILIO BONFIGLIOLI

presidente del Centro Qualità Tessile, Carpi (MO)

QUALITÀ E SICUREZZA DEI NOSTRI VESTITI

Nel tessile-abbigliamento, come in altri settori, la qualità esige prove e controlli mirati, necessari alla certificazione di tessuti, filati e confezioni. Dall'anno 1986, in cui fu fondato il Consorzio Carpi Qualità – nel cui laboratorio lei inaugurò il suo itinerario di chimico al servizio dell'impresa –, all'attuale Centro Qualità Tessile che lei ha avviato nel 1995, com'è cambiato il panorama del settore a Carpi e com'è cambiata la sensibilità del cliente verso la qualità del prodotto?

Innanzitutto occorre dire che la maggior parte delle imprese carpigiane nel 1986 svolgeva attività di subfornitura per aziende di altre regioni e paesi, che non avevano alcun interesse a mettere in risalto l'origine carpigiana del prodotto, mentre i marchi forti come Blumarine, per esempio, erano solo agli albori. Questo fu il motivo per cui il Consorzio Carpi Qualità – il cui cespite principale proveniva dall'apposizione del proprio marchio sui prodotti – non riuscì ad autofinanziarsi. Abbandonando questa esperienza, quindi, sul finire degli anni ottanta, gli stessi soci del Consorzio – Comune, Camera di Commercio, Provincia e associazioni di categoria – diedero vita al Laboratorio Analisi Tessili, per assistere le aziende carpigiane nella loro esportazione verso l'estero: i grandi gruppi d'acquisto stranieri, che si rifornivano a Carpi soprattutto per la maglieria, esigevano già le certificazioni di qualità che nel nostro paese sono richieste soltanto da tempi più recenti. Con l'inizio degli anni novanta, poi, non solo entrarono in scena i primi marchi forti, la cui produzione doveva essere garantita per la fidelizzazione del cliente, ma la tendenza a delocalizzare all'estero che richiedeva un aumento del controllo qualità per i prodotti provenienti da paesi lontani come la Cina, ma anche più vicini come Romania e Bulgaria.

Sia nel 1995, quando fondai il mio laboratorio, sia nel 2004, quando

rilevai il laboratorio ramo d'azienda del Citer, dalla cui fusione è poi nato l'attuale Centro Qualità Tessile, l'obiettivo primario era quello di assistere le aziende del settore, nella loro esigenza crescente di controllo qualità, sia dei prodotti che esportavano sia di quelli che provenivano dall'estero per poi essere rivenduti sul mercato interno o internazionale. La sensibilità da parte dei gruppi di acquisto esteri verso un controllo di tutte le caratteristiche dei capi – taglie, colori, stabilità dimensionali, pilling – determinava la necessità dei maglifici di evitare contestazioni, resi e ingenti penali sul venduto.

E oggi da che cosa sono dettate le esigenze di controllo qualità a cui rispondete?



Un interno del Centro Qualità Tessile a Carpi (Modena)

Mentre prima eseguivamo prevalentemente prove fisico-meccaniche o chimiche di base, oggi si fa sempre più strada l'esigenza di dare al cliente un prodotto che non contenga sostanze nocive o pericolose, quindi noi ci adoperiamo nella chimica fine, per certificare l'assenza dal capo tessile di sostanze tossiche come le ammine aromatiche e la formaldeide. La tendenza di questi ultimi anni a fornire prodotti sicuri è anche frutto della normativa europea che, dal 2002, attribuisce al produttore la responsabilità del prodotto realizzato, che prima ricadeva su chi lo metteva in vendita.

Di recente, il Centro Qualità Tessile si sta attrezzando anche per fornire atti-

vità formative ai propri clienti...

Considerando che le normative cambiano molto rapidamente e investono i responsabili di quasi tutti i comparti dell'azienda, compresi gli stilisti, che devono tenere conto dei requisiti necessari per produrre articoli sicuri, oltre che rispondenti a parametri qualitativi stabiliti dalle norme vigenti, stiamo avviando un programma di corsi di formazione mirati, rivolti sia agli uffici acquisti sia agli uffici tecnici, che possono così mantenere un aggiornamento costante sull'evoluzione delle normative e del mercato per i prodotti ai quali sono interessati.

C'è chi pensa che le normative siano un impedimento alla creatività...

Libertà di creare non vuol dire mettere in pericolo chi utilizza il prodotto. Inoltre, quando si pensa di lanciare sul mercato un nuovo prodotto moda, occorre pensare anche che deve funzionare, e le normative ci aiutano a valutarlo, anche perché ci fanno capire quali sono le prove da effettuare per evitare di andare incontro a problemi e contestazioni. Il pilling, per esempio, la tendenza del tessuto a formare palline antiestetiche, è un problema che in Italia fino a poco tempo fa non era sentito, perché il cliente italiano non era abituato a contestare e, se il capo si rovinava, pensava di non avere eseguito una corretta manutenzione. Oggi invece la sensibilità del consumatore è aumentata, insieme ai resi, per cui alle aziende preme garantire le caratteristiche dichiarate, prima d'immettere un prodotto sul mercato. Anche per questo, è in corso uno studio per far percepire al cliente la qualità di un prodotto, attraverso simboli specifici indicati sui cartellini che ne elencano le varie caratteristiche.

Quando si avvia un'attività, si parte dall'inventario. Possiamo dire che il vostro laboratorio sia una sorta d'inventario per le aziende clienti?

Soprattutto se pensiamo al fatto che le aziende spesso cambiano personale, possiamo dire che il laboratorio rappresenta la loro memoria storica: in presenza di tessuti che in passato hanno creato problemi, per esempio, e vengono riproposti perché tornano di moda, noi ricordiamo alle aziende come li abbiamo affrontati per ottenere prodotti di qualità.

I.S.B.

Disinfezioni - Disinfestazioni - Derattizzazioni



VI LIBERA DA "OSPITI" INDESIDERATI

Tel. 051 364 951 - Cell. 335 806 60 21

Via Francesco Barbieri, 98/c - Bologna Fax 051 370 943

www.iessebi.com - info@iessebi.com

Chiamaci Gratis ➤

PG Gratis Tel
800.007.008 ➤

PIN
051364951



Protezione
Belle Arti



Protezione
terrazze



Protezioni
aeree



Protezioni
portici



- Scarafaggi, formiche, zecche, pulci
- Vespe, tarme della lana, mosche
- Topi • Derattizzazioni ecologiche
- Allontanamento piccioni • Asportazione guano
- Trattamento del verde • Endoterapia
- Disinfestazioni antibatteriche e virali
- Trattamenti contro blattella germanica
- Trattamenti contro zanzara tigre



SIMONE BOFFELLI

socio fondatore di Kompass Service S.r.l., Bologna

LE NANOTECNOLOGIE PER LA SALUTE DELLE NOSTRE CASE

Kompass Service S.r.l., società leader nel settore delle ristrutturazioni a Bologna, sta portando avanti una ricerca che riguarda le nanotecnologie applicate all'edilizia. Di che cosa si tratta?

È risaputo che nelle nanotecnologie la materia, ridotta a una particolare unità di misura inferiore al micrometro, si comporta in maniera particolare, seguendo i parametri della fisica quantistica, e viene manipolata a livello atomico e molecolare in modo che la sua funzionalità risulti ampliata.

Lo smog che entra nelle abitazioni è molto più concentrato di quello esterno perché tende a depositarsi. Fra le applicazioni delle nanotecnologie, sono notevoli i risultati che si possono ottenere per abbattere lo smog che si trova, per esempio, negli ambulatori, negli studi medici e nelle sale operatorie.

Nell'edilizia sono stati inventati prodotti nanotecnologici che creano una sottile pellicola all'interno di materiali come il cemento, il calcestruzzo o la vernice per la casa che così inertano muffe, batteri, funghi, virus e smog, i quali vengono trasformati in sali minerali che finiscono a terra e vengono eliminati con il semplice lavaggio dei pavimenti. In questo modo si vive in un ambiente più salubre non solo per noi ma anche per la natura. Inoltre, questi prodotti hanno una notevole resa che permette l'utilizzo di una quantità minima con costi molto ridotti. Le nanotecnologie, infatti, si compongono di miliardi di piccole strutture che lavorano quotidianamente per noi. Si tratta di un meccanismo chimico di ossidoriduzione che viene attivato mediante l'energia del sole che trasforma lo smog in sale minerale e, per di più, avvalendosi dell'energia solare, non produce inquinamento: i raggi del sole attivano una particolare reazione chimica, la fotocatalisi, tramite un processo di ossidoriduzione che inerte il monossido di carbonio trasformandolo in sale minerale.

Il nostro obiettivo è quello di offrire a ciascun cittadino la possibilità di utilizzare questi prodotti nell'ambiente in cui lavora e vive. Ma sono ottime anche le loro applicazioni all'esterno degli edifici. In un condominio, per esempio, la facciata che viene trattata con questi prodotti rimane pulita anche a distanza di dieci anni.

Quali sono i progetti di Kompass Service per favorire l'utilizzo di questi prodotti che giovano alla salute?

Abbiamo concluso alcune partnership con aziende che studiano e commercializzano questi materiali. Insieme a loro vogliamo diffondere una nuova cultura della salute in questo settore. Noi stessi abbiamo utilizzato queste tecnologie nelle nostre abitazioni, ottenendone giovamento. È un progetto innovativo, perciò è importante far capire che nell'edilizia esistono tecniche poco costose che possono giovare alla salute e prevenire l'impiego massiccio di farmaci, a meno che non siano

strettamente necessari. Quelli che utilizziamo noi sono prodotti naturali, ottenuti dallo studio delle particelle che ci fornisce la stessa natura. Non abbiamo inventato un nuovo materiale, ma semplicemente trasformato quelli già esistenti, riducendoli in modo d'aver la maggiore efficacia con la minima concentrazione.

Ma le nanotecnologie ormai stanno trovando sbocchi interessanti anche in altri settori della vita del cittadino...

Il settore più importante riguarda la nostra salute: la nanomedicina applica, infatti, questa tecnologia alla medicina, e presto ci saranno implicazioni rilevanti per la cura di alcune malattie. Potremo avvalerci dell'utilizzo di tecniche non invasive che operano specificamente nel punto esatto in cui occorre intervenire. Così, se attualmente la tecnica più diffusa per la cura dei tumori è la chemioterapia, che però ha un impatto non felice su altri organi non interessati direttamente dalla malattia, con le nanotecnologie applicate alla medicina si stanno sperimentando modalità d'intervento che non incidono sul resto del corpo. Ma sono allo studio anche forme di applicazione delle nanotecnologie nella prevenzione, oltre che nella cura.

KOMPASS S.r.l.
Servizi a 360°

Ristrutturazioni, integramenti, pulizie, trattamenti al titanio, zanzariere, condizionamento, impianti elettrici e idraulici, impianti elettrodomestici, eccetera pitture.

Kompass S.r.l. - Via San Felice - 40132 Bologna - Tel. 051.220967 - Fax 051.223142 - www.kompassrsl.it - info@kompassrsl.it

Real Clean

Pulizie per aziende, uffici e studi

**Tu pensa alla tua impresa.
A darle lustro ci pensiamo noi.**

**OSCAR MELE
339.4977510**

40138 BOLOGNA

Sede: Via Due Madonne, 51

Tel. 051.6013839 - Fax 051.6028951 - Cell. 339.4977510

www.realclean.it - e-mail: info@realclean.it

P. Iva 02019601208

ENRICO INNOCENTI*presidente del CdA di Sicureco.com S.r.l., Bologna***L'APPROCCIO CULTURALE
ALLA SICUREZZA**

Da oltre vent'anni, Sicureco offre alle aziende servizi di consulenza sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. Cos'è cambiato nel settore in questi anni?

Quando è stata fondata la Sicureco, nel 1985, la normativa di riferimento per il settore della sicurezza era quella degli anni cinquanta, che aveva carattere puramente tecnico. Le aziende consideravano gli obblighi della sicurezza come un costo aggiuntivo e richiedevano il nostro intervento solo in caso d'infortunio. Posso dire che, fondando la società, mio padre, Giuseppe Innocenti, che da anni si occupa di consulenza del lavoro, abbia dato un contributo lungimirante alla diffusione della cultura della sicurezza, consigliando alle aziende con cui lavorava di tenere conto delle normative.

Se, fino alla metà degli anni novanta, la sicurezza dei lavoratori e la prevenzione dei rischi era garantita in poche aziende "illuminate", dal 1994, con l'entrata in vigore del decreto legislativo 626, con maggiore forza tutti i datori di lavoro sono tenuti a individuare e valutare i rischi per la salute e la sicurezza, programmare e gestire le misure di

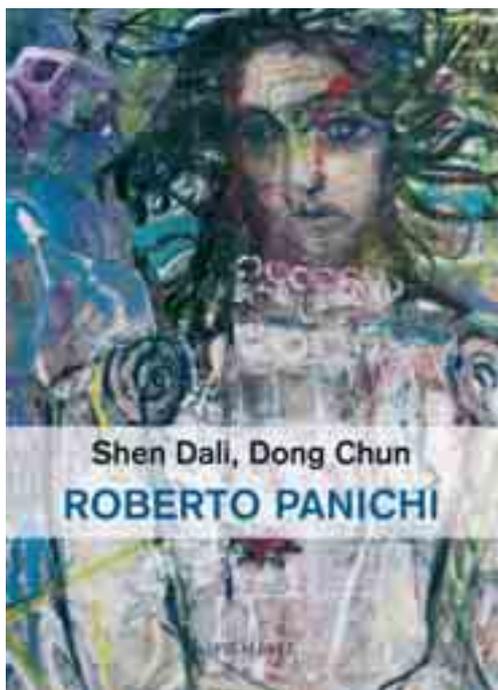
prevenzione, coinvolgere i lavoratori nel processo valutativo, fornire loro un'adeguata formazione e sorveglianza medica. A tale scopo, il datore di lavoro è chiamato a redigere un "documento di valutazione dei rischi" che elenchi le eventuali fonti di pericolo, il numero di lavoratori potenzialmente esposti e le misure di prevenzione, protezione e miglioramento attuate e da attuare. Per la prima volta, viene anche formalizzato un vero e proprio organigramma obbligatorio per la sicurezza, che individua nuove figure professionali come il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Con il decreto legislativo n. 81 del 2008, vero e proprio "Testo Unico" in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, viene dato maggiore rilievo anche agli aspetti organizzativi in materia di sicurezza sul lavoro. In particolare, l'art. 30 attribuisce all'effettiva attuazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza sul Lavoro (SGSL) un'efficacia esimente della responsabilità amministrativa prevista dal D. Lgs. 231/01. Tali sistemi di gestione prevedono un'applicazione modulata sulle caratteristiche com-

plesive dell'impresa/organizzazione che intende adottarli.

Quindi possiamo dire che la legge considera la sicurezza anche come una questione culturale?

L'inserimento del modello prevenzionale (D. Lgs. 626/94) è stato il primo passo verso un approccio culturale alla sicurezza. Inoltre, nel 2009, è stato firmato un protocollo d'intesa che impegna il Ministero dell'Istruzione a promuovere la diffusione della cultura della sicurezza sul lavoro nelle scuole di ogni ordine e grado. Nelle consulenze che forniamo alle aziende di vari settori – dalla meccanica ai servizi, dalle assicurazioni alle imprese di pulizie –, constatiamo quanto sia importante l'organizzazione nel processo di miglioramento della sicurezza dei lavoratori. Anche la legge ne tiene conto, premiando le aziende più virtuose in questo senso, con finanziamenti e esenzioni da sanzioni. A questo proposito ricordo che, nel mese di marzo, a Bologna, in collaborazione con l'Università di Perugia, terremo il secondo corso nazionale specialistico dal titolo *Progettista di sistemi di gestione sostenibili per la salute e la sicurezza sul lavoro*, che consentirà alle aziende partecipanti di acquisire gli strumenti per organizzare un sistema di gestione sostenibile e quindi più attuabile. Ulteriori informazioni si possono trovare sul nostro sito (www.sicureco.com).



In occasione della pubblicazione del libro di Shen Dali e Dong Chun, *Roberto Panichi* (Spirali),

conferenza dal titolo

LA CINA, L'ITALIA: ARTE, POESIA, SCRITTURA

con l'intervento di

SHEN DALI

poeta, scrittore, presidente dell'Associazione degli scrittori della Cina, direttore delle tesi di dottorato all'Università di lingue straniere di Beijing

e

DONG CHUN

scrittrice, giornalista e redattrice per "Nouvelles d'Europe" a Parigi

martedì 16 febbraio 2010

ore 18, Modena, Libreria Feltrinelli, via Cesare Battisti 27
ore 21, Bologna, Libreria Il secondo rinascimento, via Porta Nova 1/A

Per informazioni, tel. 059/237697; 051/250330

Hotel Porta San Mamolo

Vicolo del Falcone, 6/8 - 40124 Bologna

Tel. 051-583056 - Fax 051-331739

www.hotel-portasanmamolo.it - info@hotel-portasanmamolo.it



Il piacere di trovarsi a casa

Benvenuti all'Hotel Porta San Mamolo, raffinato e romantico, tranquillo e confortevole, situato nel cuore di Bologna, a pochi passi dalla bellissima Piazza Maggiore e dalle famose Due Torri.



La cura e l'amore per i dettagli sono il nostro pensiero quotidiano.



Ci auguriamo che tutto il nostro impegno renda il vostro soggiorno indimenticabile.

Il Direttore

Roberto Condello

PACE E LIBERTÀ PER GLI UIGURI

In questi anni lei si è battuta per l'autonomia e la libertà degli uiguri, etnia turcofona del nord ovest della Cina, ma ha vissuto sulla sua pelle la persecuzione del regime comunista...

Mio marito è stato in prigione per sei anni, io per nove, uno dei miei figli è stato condannato a sei anni di carcere, un altro a sette e gli altri tre sono agli arresti domiciliari. Il nostro unico reato è quello di avere richiesto pace e libertà per gli uiguri e per coloro che vivono nel Turkestan orientale, che attualmente corrisponde alla provincia autonoma dello Xinjiang, e di aver chiesto al governo cinese di concedere al popolo uiguro l'autonomia che aveva promesso. Il nostro territorio è un sesto di quello cinese e ha tantissime risorse naturali fra cui il petrolio, il gas, l'oro, l'uranio e migliaia di altri minerali. Quando la Cina continentale ha occupato il nostro paese, nel 1949, i cinesi contavano soltanto il 2 per cento della popolazione; oggi, se andate a visitare la Cina orientale, dall'Europa facilmente raggiungibile oltrepassando la Russia, vedrete milioni e milioni di cinesi che vivono nel nostro territorio.

Qual è la finalità di questa sorta d'invasione legalizzata?

Non saremmo contrari alla convivenza con i cinesi, se il governo comunista creasse le condizioni necessarie per convivere in pace con i nuovi occupanti cinesi che si sono insediati da noi e che in sessant'anni di regime comunista non ci hanno concesso un solo giorno di pace né il rispetto dei nostri diritti civili. Noi uiguri, insieme ai kazaki, abbiamo svolto un ruolo importantissimo nel processo di crescita culturale e economica dell'Asia centrale. Ma, nell'arco di sei decenni, il governo comunista cinese è riuscito a ridurci in povertà, facendo regredire la cultura e la civiltà, e soprattutto facendoci perdere qualsiasi diritto. Oltre a perseguitarci, i cinesi hanno ufficialmente vietato l'uso della nostra lingua e recentemente hanno trasferito

dalla Cina orientale quattrocentomila donne celibi tra i quattordici e i venticinque anni affinché fungano da manodopera a buon mercato. Nella nostra patria non abbiamo la possibilità di lavorare e di vivere come esseri umani normali e addirittura vorrebbero obbligarci a dimenticare anche la nostra storia e la nostra civiltà.

Che ne è della libertà di pensiero e degli intellettuali?

Fin da subito, il governo ha preso di mira gli scrittori: coloro che hanno scritto mantenendo il punto di vista degli uiguri sono stati incarcerati. Vorrei citare alcuni esempi. Un giovane ventitreenne autore di racconti ha scritto la storia di una colomba della pace messa in gabbia. Solo per avere scritto questo racconto, l'autorità cinese gli ha confiscato i quaderni e gli ha negato la libertà di scrivere. Un altro scrittore che ha compiuto delle ricerche sulla storia degli uiguri è stato condannato a quattordici anni di carcere. Anche mio marito, che ha scritto alcuni articoli denunciando le pesanti problematiche sociali che viviamo, è stato costretto a trovare rifugio negli Stati Uniti. Come ho già spiegato altrove, io avevo una vita ricca ed ero membro del parlamento cinese, ma non potendo mentire sul mio popolo e continuando a chiedere dei cambiamenti nel sistema, il governo comunista cinese mi ha trattato da traditrice e mi ha messo in prigione.

Vorrei raccontare brevemente quanto è accaduto il 26 giugno scorso. Una settimana prima, ottocento donne cinesi sono state costrette a emigrare per lavorare in una fabbrica di giocattoli. Questo ha provocato il malcontento dei cinesi del posto, che non hanno accolto bene le nuove lavoratrici a basso costo perché si sono sentiti depredati. Il 26 giugno, all'una di notte, circa diecimila cinesi hanno attaccato i dormitori di queste donne e le hanno pestate a morte. La folla si è sentita confortata dal fatto che il governo cinese non ha alzato un dito per evitare l'attac-



Rebiya Kadeer

co e gli scontri sono cresciuti e hanno causato la morte, tra gli altri, di due donne uiguri. Il massacro ha provocato manifestazioni pacifiche nei quartieri di popolazione uigura che sono state represses con la forza.

La vostra situazione sembra ancora peggiore di quella del Tibet, il cui presidente del Congresso, Tsewang Rigzin, vi ha più volte espresso solidarietà. Quali sono le vostre chance per l'avvenire?

Visto che non esiste pace sotto il governo cinese, molti sono convinti che l'unica possibilità sarebbe l'indipendenza e, nonostante tutte le sofferenze e le usurpazioni, stiamo lottato pacificamente sperando di ottenere la libertà. Il governo cinese non sembra intenzionato a trovare un accordo, anzi, mira alla completa eliminazione del popolo uiguro, attraverso una lenta assimilazione nell'etnia cinese, allo scopo di prendere il potere sul territorio per sempre. Questa è una strategia tipica della Cina, che ha occupato varie etnie inglobandole sotto di sé, dopo aver favorito le ostilità tra di loro. È questo il modo con cui il governo cinese riesce a creare una tensione altissima.

Se lei ha la possibilità di recarsi nel nostro paese, venga a visitare le nostre città: troverà le sofferenze di cui le ho parlato e potrà constatare che la pace e la libertà sono fortemente assenti. E, al suo ritorno, racconti e scriva ciò che ha visto, perché solo grazie alle testimonianze riusciremo a ottenere la libertà lungo il processo di negoziazione con il governo cinese.

Abitel

DIAMO STILE AL TUO MOVIMENTO

VENDITA, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE
ASCENSORI
PIATTAFORME ELEVATRICI
SERVOSCALE

SERVIZIO PERSONALIZZATO "CHIAVI IN MANO"



ABITEL ASCENSORI

Via Maccabreccia, 28/a - 40012 Calderara Di Reno

Tel 051 726 745 Fax 051 726 249

E-mail: abitel.srl@tin.it

LA BATTAGLIA PER LA SALUTE E L'ISTRUZIONE DEI BAMBINI IN KENYA

Come fondatrice dell'Associazione Il mondo di Brenda, da alcuni anni lei conduce una battaglia per garantire la salute e l'istruzione a oltre cento bambini del Kenya. E anche quest'anno ci racconta quali sono le acquisizioni e i progetti dell'Associazione...

Dopo la costruzione di un orfanotrofio per i bambini di Muyeye, in Kenya, siamo riusciti a rendere operativa una scuola di formazione professionale in cui vengono insegnati alcuni mestieri come la sartoria e la meccanica, ma anche l'utilizzo del computer. Inoltre, abbiamo lavorato affinché la scuola fosse provvista di camere per i ragazzi che vengono da fuori Muyeye e devono percorrere oltre trenta chilometri ciascun giorno per seguire le lezioni.

Quando incominciammo a lavorare a questo progetto, il governo keniota prese subito possesso della scuola che ospitava i bambini e ne fece un'istituzione pubblica, ma le spese restavano a nostro carico e i bambini non erano seguiti con le dovute attenzioni. Così, decidemmo di costruire un'altra scuola che rimanesse privata e che non risultasse sotto la nostra gestione, ma fosse diretta dagli insegnanti indiani che tengono le lezioni. Questo servì e serve tuttora a garantire che i fondi che inviamo ciascun mese ai bambini siano effettivamente utilizzati per il loro mantenimento nella scuola privata.

Come si svolge l'attività dell'Associazione Il mondo di Brenda?

Il mondo di Brenda in Italia organizza varie iniziative e partecipa a diverse manifestazioni, come il mercato dell'antiquariato a Modena, in cui vendiamo piccoli oggetti in cambio di offerte. Ciascun anno, in primavera e in autunno, organizziamo due cene di beneficenza, ma abbia-

mo fatto anche pesche di beneficenza, che l'anno scorso hanno permesso di raccogliere circa mille e cinquecento euro, grazie alle offerte delle persone che hanno sostenuto il progetto. Talvolta, ci capita anche di aiutare famiglie in difficoltà nelle nostre città, che hanno potuto acquistare a prezzi fuori mercato indumenti che alcune aziende ci hanno regalato in occasione di mercatini di beneficenza. Quindi, le nostre azioni di solidarietà non sono limitate a un particolare luogo.

Per i bambini del Kenya, c'impe-



Aleksej Vasil'evic, Focchi di luce

gniamo a raccogliere almeno diecimila euro l'anno per pagare le quote di iscrizione alla scuola privata. Per noi salvarne uno è come salvarne cento. Ma è importante che il numero delle persone che contribuisce al progetto sia sempre più grande, perché non basta aver costruito la scuola – che attualmente accoglie circa centoventi bambini –, occorre retribuire gli insegnanti e acquistare libri, quaderni e tutto ciò di cui i bambini hanno bisogno per studiare e apprendere i mestieri insegnati.

Quali sono i problemi principali di questi bambini?

Abbiamo incominciato a occuparci di Brenda, la bambina ammalata

di Aids che ha dato il nome alla nostra Associazione, quando aveva pochi mesi di vita e necessitava di molte cure. Dopo sei anni di attenzioni le sue condizioni sono migliorate, ma è molto malata, perciò basta poco perché si complichino la sua situazione clinica. Non è l'unica che ha questi problemi, ci sono altri bambini che sono nelle sue stesse condizioni, ma per ora sono una minoranza. L'orfanotrofio che abbiamo costruito ospita non soltanto i bambini malati di Aids o di altre patologie, ma anche i bambini di ragazze violentate, come l'ultima arrivata che ha appena undici anni. Per le cure mediche abbiamo coinvolto dapprima i medici dell'Associazione Medici Senza Frontiere, che hanno vaccinato i bambini, poi abbiamo stipulato accordi con l'ospedale del luogo, anche se le spese rimangono a carico della nostra Associazione.

Come può contribuire il cittadino che si avvicina al Mondo di Brenda?

È possibile iscriversi all'Associazione oppure si può dare un contributo in occasione delle iniziative che promuoviamo. Per iscriversi, bastano appena dieci euro, ma chi volesse può contribuire con importi maggiori. Alcune persone che si sono iscritte l'anno scorso quest'anno per Natale, invece dei soliti regali, hanno versato l'importo corrispondente sul conto dell'Associazione Il mondo di Brenda (Monte

dei Paschi di Siena, iban: IT 36Z01 0300 2433 0000 1007 0409). Telefonando al numero 348 3162545, si può richiedere un opuscolo con le foto delle opere che abbiamo realizzato e che stiamo realizzando.

Inoltre, due volte l'anno, nei mesi di marzo, ottobre e novembre, gli amici del Mondo di Brenda possono raggiungere i bambini che hanno aiutato e valutare ciò che occorre fare per portare avanti il progetto.

Ma, per concludere, vorrei indirizzare un ringraziamento speciale al nostro presidente, Oscar Nora, che contribuisce costantemente all'efficacia e alla riuscita del nostro progetto.

VIAGGIO FRA BOTTEGHE STORICHE E ANTICHE ATTIVITÀ COMMERCIALI DI BOLOGNA

Proseguiamo il nostro viaggio tra le attività commerciali che per la città di Bologna costituiscono un importante elemento di memoria storica, di preziosa testimonianza di cultura, di tradizione, di radicamento nel tessuto urbano e nel vissuto quotidiano dei cittadini e che, oltre a divenire parte integrante del patrimonio culturale della città, acquistano valore di bene culturale.

Quando dovete fare un regalo di classe e non potete assolutamente sbagliare, l'**Argenteria Artistica Corradini** – con negozi in via Rialto e in via San Vitale, a Bologna – offre dal 1920

il più elegante e raffinato assortimento di oggetti in argento lavorato, in legno e argento, in legno e cristalli di quarzo provenienti dalla Boemia e tutto l'occorrente per organizzare le vostre nozze, dai confetti agli inviti realizzati artigianalmente. Il laboratorio dell'argenteria non fa solo artigianato di altissima qualità, ma anche arte, tant'è che Alessandro Corradini, che venne a Bologna per fondare la sua attività, milanese di nascita e di formazione, era stato allievo dell'Accademia di Brera e passava con un'abilità straordinaria dal vasellame artistico, d'argento ma anche d'oro, alle coppe sportive, alle corone funerarie in bronzo e a un'infinita varietà di oggetti preziosi. Per Alessandro Corradini è sempre stata importante la formazione, non soltanto quella che ha ricevuto in gioventù, ma anche quella che ha saputo dare, nella città di Bologna, a chi voleva intraprendere questa preziosissima arte, che era stata di Benvenuto Cellini e di altri grandi artisti italiani. Alcuni dei più noti attuali argen-

tieri bolognesi si sono formati nel suo laboratorio e con il suo insegnamento. E non ci meravigliamo se si

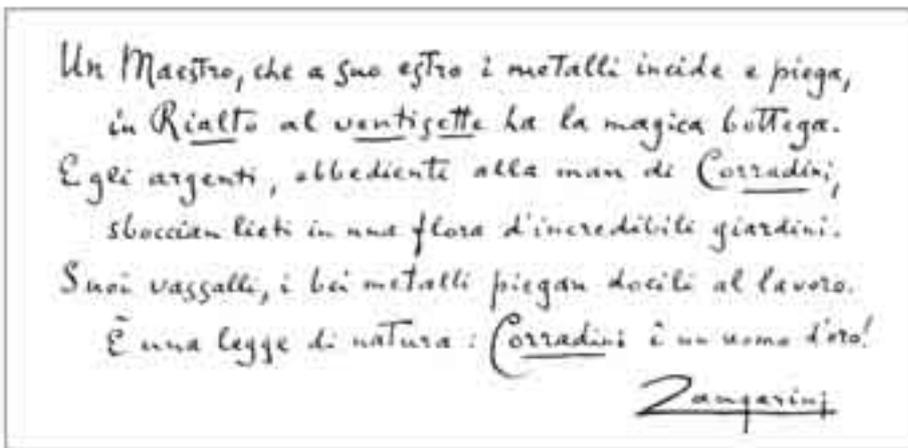
dei cittadini bolognesi verso quest'attività e questa storia.

Nella suggestiva via Galliera, troviamo una delle più antiche cappellerie della città, nota anche in tutta la regione e in altre città d'Italia: la **Cappelleria Malaguti**. Quale bolognese o turista non si è fermato davanti alle sue vetrine, per ammirare e ritrovare, sognando di poterli un giorno possedere, quei cappelli che vedeva nei film e nelle prime fiction televisive o in testa a pochi eletti e raffinatissime signore, a goliardi e militari?

Il momento esatto della sua fondazione purtroppo è irrintracciabile,

perché i documenti sono andati perduti in un incendio, ma pare fosse il 1870 l'anno in cui la cappelleria fu fondata da Girolamo Colombarini, che già lavorava il pelo di coniglio per trasformarlo in feltro, tessuto adatto alla confezione di cappelli. Da allora, si possono trovare tutti i tipi di copricapo, da quelli per cerimonie, a quelli eleganti e particolari per signore di classe, a quelli per universitari, professori e studenti, le famose feluche con i colori delle

meritò una poesia a lui dedicata dal noto poeta bolognese Carlo Zangarini, che riportiamo in basso. Oggi l'attività è condotta dai discendenti, che ne proseguono la tradizione nella combinazione con l'invenzione, giocando infiniti "contrast" fra romanticismo e minimalismo, classico e moderno. E il successo prosegue, attraverso l'attribuzione di premi, attestazioni e riconoscimenti ufficiali, ma, soprattutto, attraverso il gradimento e l'affetto



Piani del Novesano - Lettera autografa di Carlo Zangarini

Car. A. CORRADINI - Bologna

Via Rialto, 32 - Tel. 051.224.282 - Via S. Vitale, 36 - Tel. 051.224.282
Canto sovrinteso e reggato in Silver Plate



di Commercio di Bologna per il suo "impegno imprenditoriale in favore del progresso economico della città".

L'Erboristeria Camerlo (via Lame 47) è da tempo molto nota ai cittadini bolognesi e di altre regioni, non soltanto per la varietà, la qualità e la serietà della sua offerta, ma anche perché i fondatori, secondo una tradizione che sarà poi proseguita dall'attuale proprietaria Cinzia Ferioli, hanno sempre saputo consigliare e orientare con estrema competenza e precisione chi si rivolgeva a loro. Molti abitanti di Bologna hanno imparato a conoscere le erbe, i loro effetti e il loro uso dalla frequentazione dell'Erboristeria Camerlo, quasi un'"università delle erbe" che ben si affianca alle tante specialità scientifiche dell'Alma Mater nel campo della salute.

facoltà, alle pagliette, alle coppole Lock & Co. Inoltre, alla Cappelleria Malaguti si trovano le competenze professionali e artigianali e la tecnologia per restaurare e rinnovare qualsiasi tipo di copricapo. L'attività è rinomata in Italia anche per la sua capacità di fornire qualunque tipo di copricapo, divise e accessori ai rappresentanti dei corpi militari, e di farne manutenzione.

Entrando nel negozio, si respira l'esperienza e la storia, che si esprimono anche nello stile anglosassone delle targhe policrome dei corpi militari alle pareti e nell'esposizione di stupende cappelliere di diverse epoche. Ma anche la grande sobrietà, la grazia e la disposizione all'ascolto delle signore che attualmente lo conducono.

Alla morte di Girolamo, l'attività fu ereditata dalla figlia, che si sposò in Malaguti e diede l'attuale nome al negozio, gestito da Marzia, che prosegue l'attività della famiglia, anche

nelle sue più antiche tradizioni: ricorda che è una delle poche a sapere ancora usare un "conformatore" per cappelli a cilindro.

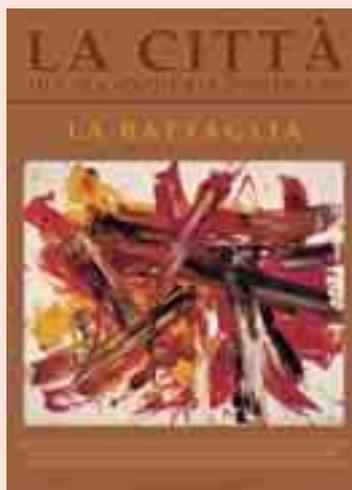
Ma veniamo alla rinomata **Sanitaria Levante**, che offre un vasto assortimento di intimo e corsetteria specializzata, calzature anatomiche, articoli sanitari e articoli di supporto per anziani e disabili. Nel 1956, Odilio Parma iniziò un'attività di commercio al dettaglio di articoli in gomma e plastica, al civico 92 della frequentata via Emilia Levante. Nei successivi quarant'anni, in collaborazione con la moglie Eva e la figlia Marina, estese la merceologia al commercio al minuto di calzature, pelletteria e articoli di ortopedia e sanitaria, così da renderla adeguata alle nuove esigenze della clientela. Dal 1992, nella gestione è entrata anche la figlia Silvia, che ha contribuito al raggiungimento di risultati importanti, tali da fare annoverare la Sanitaria Levante, il 24 gennaio scorso, tra le attività premiate dalla Camera



Antichità Il Leone

In Strada Maggiore 8/B, infine, per respirare l'atmosfera raffinata di case di altre epoche, visitiamo l'**Antichità Il Leone**, fondata da Giampiero Maglia e nota anche sul territorio nazionale per il suo repertorio di articoli estremamente vasto e la sua specializzazione in preziosi dipinti, sculture e ceramiche.





Oltre che nelle librerie,
i numeri arretrati e
gli abbonamenti
si possono richiedere
alla redazione di Bologna,
via Galliera 62,
tel. 051 248787
o tramite e-mail info@lacittaonline.com
Per la consultazione on line
www.ilsecondorinascimento.it
www.lacittaonline.com

Sono intervenuti nei precedenti numeri: Nabil Al Mureden, Felice Accame, Francesco Amato, Giorgio Antonucci, Fernando Arrabal, Alessandro Atti, Giovanni Azzaroni, Antonio Baldassarre, Bachisio Bandinu, Anna Barbolini, Renato Barilli, Francesca Baroni, Fausto Battini, Gary S. Becker, Stefano Benassi, Maurizio Bendandi, Francesco Benvenuti, Joseph Berke, Claudio Bertolazzi, Stefano Betti, John Bloch, Pietro Blondi, Simona Bonciani, Mario Boetti, Filippo Borghi, Stefano Borghi, Giovanni Bracchetti, Cesare Breveglieri, Gino Buccella, Vladimir Bukovskij, Marco Buriani, Roberto Busa S.J., Enzo Busatta, Marco Cammelli, Ruggero Campagnoli, Ivonne Capelli, Paolo Capuzzi, Massimo Casolari, Ennio Cavalli, Roberto Cecchi, Leonardo Celestra, Roberto Cestari, Ruggero Chinaglia, Aldo Cicinelli, Michael Cimino, Ferdinando Cionti, Luigi Coghi, Elisabetta Costa, Ornella Cucumazzi, Antonio Curti, Roberto F. da Celano, Enrico Corsini, Cristina Dallacasa, Sergio Dalla Val, Roberto De Caro, Flavio Delbono, Alfredo De Paz, Giuseppe Di Federico, Assia Djepar, Dong Chun, Peter Duesberg, Shirin Ebadi, Vincenzo Eusebi, Paolo Fabbri, Franchino Falsetti, Luciano Fecondini, Giovanni Ferrari, Vittorio Fini, Rita Fiore, Emilio Fontela, Piero Formica, Stefano Frascari, Carlo Frateschi, Cristina Frua De Angeli, Claudio Galli, Francesco Gandolfi, Giuliano Gardi, Leonardo Giacobazzi, Claudio Gibertoni, Sara Giordano, André Glucksmann, Iader Gollini, Marcella Gollini, Enrico Grani, Rolando Gualerzi, Isabella Gualtieri, Benito Guerra, Guidalberto Guidi, Otto Hieronymi, Noam Hirsch, Aleksandr Jakovlev, Abbas Kiarostami, Evgenij Kiselëv, Boris Kurakin, Ettore Lariani, Domenico Lavermicocca, Giancarlo Lehner, Simona Lembi, Mirella Leonardi Giacobazzi, Zwi Lothane, Claudio Lucchese, Lisa Lucchini, Mauro Lugli, Giulia Luppi, Marco Macciantelli, Luigi Mai, Marco Maiocchi, Anna Majani, Arturo Malagoli, Michele Malena, Alberto Mantovani, Manuele Marazzi, Carlo Marchetti, Leonardo Marchetti, Vincenzo Martino, Paolo Mascagni, Vittorio Mascalchi, Marcello Masi, Mauro Masi, Vittorio Mathieu, Sergio Mattia, Angelo Mazza, Antonio Mazza, Giancarlo Mengoli, Virginio Merola, Lanfranco Messori, Sam Mhlongo, Massimo Michelini, Radu Mihaileanu, Aurelio Misiti, Massimo Mola, Carlo Monaco, Giampaolo Montaletti, Francesco Montanari, Ruggero Montanari, Antonio Monti, Roberto Mori, Gianfranco Morra, Paolo Moscatti, Gian Luca Muratori, Marcello Napoleone, Giuliano Negrini, Silvia Noè, Michael Novak, Lara Oliveti, Federico Olivi, Averardo Orta, Maria Donata Panforti, Davide Passoni, Luciano Passoni, Marcello Pecchioli, Luigi Pellegrini, Shimon Peres, Stefania Persico, Riccardo Petrella, Alessandro Pezzoli, Jean-Marc Philippe, Dino Piacentini, Giorgio Pighi, Domenico Pilolli, Graziano Pini, Elserino Piol, Paolo Pontiggia, Giuseppe Pozzi, Francesco Rampichini, David Rasnick, Piero Ravaglia, Jeremy Rifkin, Gianni Rigamonti, Marco Righetti, Alain Robbe-Grillet, Davide Rondoni, Roberto Ruozi, Mina Salieri, Roberto Salimbeni, Mariella Sandri, Marco Sàssoli, Gregorio Scalise, Epaminonda Scaltriti, Valerio Scianti, Martin Scorsese, Giovanni Semprini, Alberto Sermoneta, Alessandra Servidori, Maria Grazia Severi, Angelo Sferrazza, Lucien Sfez, Shen Dali, Nadine Shenkar, Annalisa Signorile, Carlo Sini, Robert Sirico, Daniele Sitta, Barbara Sofer, Manuela Solci, Adolfo Soldati, Anna Spadafora, Joseph Stiglitz, Simone Storci, Mirella Sturaro, Donald Sull, Viktor Suvorov, Thomas Szasz, Ferdinando Tacconi, Enzo Tardino, Francesco Terrano, Vito Totire, Aldo Trione, Matteo Scaglietti, Michele Ugliola, Masaomi Unagami, Armando Valladares, Milvia Varani, Armando Verdiglione, Gianni Verga, Luigi Giuseppe Villani, Adam Zagajewski, Giovanni Zanasi, Guido Sante Zanella, Aldo Zechini D'Aulerio, Stefano Zecchi, Sandra Zinelli, Carlo Zucchini.

Il trimestrale

**LA CITTÀ
DEL SECONDO
RINASCIMENTO**

è in vendita
presso le librerie di:

Bologna
Feltrinelli
v. dei Mille 12/A/B/C
Tel. 051 240302

Il secondo rinascimento
via Porta Nova 1/a
Tel. 051 228800

Carpi
La Fenice
via Mazzini 15
Tel. 059 641900

Forlì
Mondadori
c.so della Repubblica 63
Tel. 0543 35920

Milano
Feltrinelli
v. Manzoni 12
Tel. 02 7600386

Modena
Feltrinelli
v. C. Battisti 17
Tel. 059 222868

Padova
Feltrinelli
v. San Francesco 7
Tel. 049 8754630

Parma
Feltrinelli
v. della Repubblica 2
Tel. 0521 237492

Ravenna
Feltrinelli
v. IV novembre 5/7
Tel. 0544 34535

Reggio Emilia
Libreria del Teatro
v. Crispi 6
Tel. 0522 438865

Rovigo
Libreria Spazio Libri
Corso del Popolo 142
Tel. 0425 422527

Udine
La Tarantola
v. Vittorio Veneto 20
Tel. 0432 502459

Urbino
La Goliardica
P.zza Rinascimento 7
Tel. 0722 2588



my choice

tessuti sartoria tecnica



Scegli la tua Salute

HESPERIA

Un nome affermato
nella realtà sanitaria nazionale.
Un grande Gruppo attento
ai minimi dettagli.
La più moderna forma
di tutela della salute.
Uomini e tecnologie di spicco
a Vostra disposizione.
Ospedale privato accreditato
polispecialistico.

Sede distaccata
della Scuola di Specializzazione
in Cardiologia dell'Università degli
Studi di Bologna e dell'Università
degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Sede europea dell'Arizona Heart Institute
altamente specializzato in Cardiologia
Cardiovascolare ed Endoluminale.

Centri Diagnostici multidisciplinari
d'avanguardia.

Un dubbio pressante,
una esigenza immediata?
Rivolgetevi all'HESPERIA.
La soluzione esiste.



HESPERIA HOSPITAL OSPEDALE PRIVATO ACCREDITATO POLISPECIALISTICO

Via Arquè, 80/A - 41100 Modena
Tel. 059.449.111 - Fax 059.39.48.40
Direttore Sanitario Dr. Stefano Reggiani
Medico Chirurgo Specialista in Cardiologia
ed Igione e Medicina Preventiva

HESPERIA DIAGNOSTIC CENTER

POLIAMBULATORIO PRIVATO
Via Arquè, 80/B - 41100 Modena
Tel. 059.39.31.01 - Fax 059.449.153
Direttore Sanitario Dr. Paolo Pisi
Medico Chirurgo Specialista in Radiologia

SINCERT

