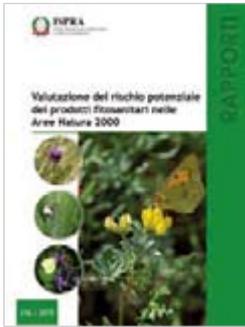


LIBRI

Libri, rapporti, pubblicazioni di attualità • A cura di Daniela Raffaelli, redazione Ecoscienza


**VALUTAZIONE DEL RISCHIO
POTENZIALE DEI PRODOTTI
FITOSANITARI NELLE AREE
NATURA 2000**

Rapporto Ispra 216/2015

Ispra, serie Rapporti, n. 216/2015 distribuzione gratuita, solo in formato elettronico, www.isprambiente.gov.it/, <http://bit.ly/1PhysIF> 408 pagine

Gli oltre 2500 siti italiani della Rete Natura 2000, che coprono attualmente il 21% del territorio nazionale, sono

stati istituiti per creare una rete di aree naturali destinata alla tutela di specie e *habitat* naturali di interesse comunitario. All'interno di questi siti, le direttive Habitat e Uccelli prevedono che le attività economiche compatibili con la conservazione della biodiversità, siano mantenute e incentivate; l'attività agricola è una delle più diffuse in queste aree. L'uso dei prodotti fitosanitari desta preoccupazioni non solo per la salute, ma anche per le aree naturali. I principi attivi impiegati, possono infatti determinare la contaminazione delle reti trofiche naturali, provocando un impatto sulle specie e sugli habitat protetti, anche a notevole distanza dai luoghi di irrorazione. L'eccessivo uso in agricoltura di sostanze chimiche ha ridotto le popolazioni dei predatori naturali e innescato processi di selezione di ceppi resistenti, obbligando i produttori a una continua ricerca di alternative, non solo chimiche. Il rapporto tecnico presenta i risultati dello studio sul pericolo potenziale dei prodotti fitosanitari nelle aree Natura 2000, sulla base della *stima della sensibilità* di habitat e specie animali e vegetali tutelate dalle direttive europee e sulla base di un modello concettuale che tiene conto anche del destino ambientale delle singole sostanze attive. Ciò ha consentito di ipotizzare azioni di risposta, come pratiche agronomiche sostenibili, che richiedono un minore utilizzo di fitofarmaci nelle aree Natura 2000, in accordo con il Piano d'azione nazionale per la riduzione dei prodotti fitosanitari (PAN, attuazione direttiva 2009/128/CE).

IN BREVE

Publicato il primo Rapporto integrato di sostenibilità di Arpa Emilia-Romagna. Il documento presenta i dati relativi al 2013 (a breve seguirà un aggiornamento) sugli impatti diretti e indiretti economici, ambientali e sociali delle proprie attività. È la prima esperienza del genere nelle Agenzie ambientali (<http://bit.ly/1yNPiBD>, v. pagg 11-16 in questa rivista).

"Portrait of a Lady" a cura di Sveva Avveduto e Lucio Pisacane, *Cnr-Irpps*. Per le donne è ancora difficile fare carriera nel mondo della ricerca; è quanto emerge dal volume che richiama i dati europei del rapporto *She figures 2013*: le donne ricercatrici sono il 32% del totale (Eu27), anche se il tasso di crescita è maggiore di quello degli uomini. In Italia i dati Istat confermano che è donna il 44,2% della forza lavoro nella ricerca pubblica; nelle procedure selettive ha risultati migliori rispetto agli uomini. Meno positivo il quadro nelle posizioni apicali: a dispetto del 48% di ricercatrici al grado iniziale della carriera, tra i dirigenti si scende al 24%. Le donne sono più presenti nel mondo della ricerca pubblica, anche per le maggiori tutele sulla maternità, sulle opportunità di accesso, sull'avanzamento di carriera formalmente paritario.


BIOECONOMIA

La chimica verde e la rinascita di un'eccellenza italiana

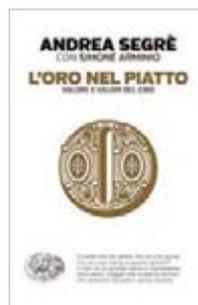
Beppe Croce, Stefano Ciafani, Luca Lazzeri
Prefazione di Pauli Gunter
Edizioni Ambiente, 2015
176 pg, 14,40 euro

"O l'economia diventa una bioeconomia o non avrà alcun futuro. Il nostro sistema di produzione e consumo dipende in modo eccessivo dalle materie prime di origine fossile e dalle loro trasformazioni chimiche." Così scrive Gunter Pauli nella prefazione.

Il cambiamento in corso oggi è radicale: passando dalla petrolchimica a processi produttivi che utilizzano materie prime vegetali la chimica sta ridisegnando la propria identità. Biopolimeri, biocarburanti, biocombustibili, biolubrificanti: il prefisso "bio" dimostra che l'economia può (e deve) rapportarsi alla società e al territorio in cui colloca le proprie attività e da cui trae le risorse di cui ha bisogno, creando occupazione, profitti e innovazione.

Le risorse della bioeconomia offrono tre vantaggi cruciali: sono potenzialmente non esauribili, in genere inquinano molto meno dei loro omologhi fossili e, infine, sono producibili sul territorio e possono quindi garantire maggiore autonomia economica. Mettendo le risorse rinnovabili e i rifiuti alla base dei prodotti di domani si apre una straordinaria sfida economica ed ecologica.

Esiste dunque un'alternativa tra corsa alla distruzione di risorse e decrescita: è quella indicata da Nicholas Georgescu-Roegen, l'inventore del termine *bioeconomia*, osservando che l'energia libera a cui l'uomo può accedere proviene da due fonti distinte: "la prima è uno stock, lo stock di energia libera dei giacimenti minerali nelle viscere della Terra. La seconda fonte è un flusso, quello delle radiazioni solari intercettato dalla Terra".


L'ORO NEL PIATTO

Valore e valori del cibo

Andrea Segrè, con Simone Arminio
Edizioni Giulio Einaudi, 2015
176 pg, 14,40 euro

"O come Oro nel piatto. Sei ciò che mangi, ma sai cosa mangi e quanto sprechi? Il cibo ha un grande valore e rappresenta tanti valori. Viaggio alla scoperta dell'oro che abbiamo nel piatto, senza saperlo": il senso del nuovo libro di Segrè è in chiaro fin dalla copertina. Sprecare significa

gettare il cibo nella spazzatura, ma anche mangiare cibo spazzatura: il primo danneggia la salute della natura, il secondo nuoce alla salute dell'uomo. Entrambe sono legate fra loro, come al rapporto ambiente-uomo, risorse-consumi, ecologia-economia. Relazioni viziate, da cambiare. Non solo con la filosofia del *cibo lento*, della *filiera corta*, del *chilometro zero*. Onde corte, che increspano il mare in superficie. Senza però modificare le grandi correnti. Per nutrire il pianeta, l'unica strada è ridare valore al cibo. Ma quale cibo? Quello medio, né troppo basso né troppo alto. Un percorso che diventa un viaggio nei luoghi dove passa il *cibo medio*: dallo studio agricolo al mercato ortofrutticolo, dall'industria alimentare al supermercato, dal parco tematico all'esposizione universale. Per arrivare alla scuola: un (p)assaggio fondamentale. L'educazione alimentare serve a comprendere il valore del cibo, imparando a *fruire* invece che *consumare*. Su questo argomento vedi anche Ecoscienza 4/2014 (http://bit.ly/Ecoscienza2014_spreco_alimentare).