

Agricoltura e manutenzione del verde, sicurezza e sostenibilità si fanno largo



Agricoltura e manutenzione del verde possono essere sempre più sicure e sostenibili.

Anche quest'anno l'Upag – l'Unione dei professionisti Agri Garden aderente all'Ascom di Bergamo – ha dato il proprio contributo all'informazione e all'aggiornamento dei professionisti con il convegno regionale organizzato nei giorni scorsi in collaborazione con Confai, Coldiretti e Confagricoltura provinciali.

L'auditorium della Same Deutz-Fahr di Treviglio ha confermato il pieno delle scorse edizioni con più di 400 partecipanti – tra agricoltori, contoterzisti, manutentori del verde urbano, Pubblica amministrazione ed Enti formatori – interessati a saperne di più sulle tematiche al centro dei lavori: diserbo sostenibile e prevenzione degli incendi.

La materia è complessa soprattutto perché, a distanza di tre anni dall'applicazione del Pan (Piano d'Azione Nazionale) per l'uso dei fitofarmaci, mancano chiare indicazioni operative.

La direzione è comunque quella di una stretta sull'impiego delle sostanze chimiche per cui diventa sempre più importante trovare soluzioni alternative.

Come quelle, relativamente all'ambito urbano, introdotte a Verona, basate su efficaci sistemi di distribuzione che hanno consentito di ridurre i dosaggi, su interventi notturni con prodotti adeguati che hanno permesso una diminuzione del tempo di rientro a 3-6 ore e sull'utilizzo di acido pelargonico, di origine naturale ad azione spollonante e dissecante della vegetazione. Oppure il pirodiserbo, tecnica che permette di essiccare la pianta infestante senza carbonizzarla, con un impatto ambientale del tutto trascurabile, e tutte le attrezzature tecnologicamente avanzate che garantiscono interventi sempre più precisi ed efficaci.



La direzione scientifica del convegno era affidata a Matteo Guerretti, agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale. Relatori Marco Giorgetti, presidente dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Varese; Marco Magnano, coordinatore responsabile del Servizio Verde di Amia Verona Spa; Marco Mingozzi per Officine Mingozzi, azienda ferrarese specializzata nelle attrezzature per il pirodiserbo; Davide Facchinetti, ricercatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Milano; Vanni Ferrari, product manager SDF Italia; Roberto Guidotti, giornalista e responsabile dell'area Tecnica di Cai – Unimaconfai. A moderare gli interventi Marco Limina, capo servizio di Mad Macchine Agricole Domani.

La tavola rotonda finale ha permesso al pubblico di approfondire ulteriori aspetti e situazioni, confermando l'evento come un'occasione preziosa per conoscere gli scenari e le normative, ma anche per migliorare l'operatività. Un

ottimo risultato che stimola già da ora gli organizzatori per l'appuntamento del prossimo anno.

«Carote, datterini, zafferano: così il gelato diventa un alleato della salute»

Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Badalasco, è una maestra, riconosciuta dal Gambero Rosso, del gelato funzionale. Ecco come nascono i suoi gusti

Notti in sicurezza, i locali premiano chi non beve e riaccompagna gli amici

Torna da febbraio la campagna di sensibilizzazione Safe Driver promossa dall'Ats in collaborazione anche con l'Ascom. In 18 tra pub, bar e discoteche chi, a fine serata, avrà il tasso alcolemico zero riceverà buoni consumazione o ingressi gratuiti

Il Censis: «Il consumo di carne è minacciato da falsi miti»



«Il consumo di carne in Italia non è eccessivo». A dirlo non sono gli allevatori, i macellai o i maestri della bistecca, ma il Censis.

L'autorevole istituto di ricerca ha effettuato nel settembre-ottobre 2016 lo studio "Gli italiani a tavola: cosa sta cambiando", utilizzando i dati sulla dieta come chiave per raccontare i cambiamenti in atto nella società.

Ne è emerso un vero e proprio allarme sul rischio che l'equilibrio nutrizionale delle famiglie italiane («quella dieta da sempre considerata nel mondo un modello a cui

ispirarsi») possa essere compromesso dalla riduzione del consumo di alimenti come carne, pesce, frutta e verdura. Un fenomeno dettato in primo luogo dalla crisi, ma anche dalle «leggende metropolitane proliferanti sul web che demonizzano alcuni suoi alimenti di base (con la carne in testa)».

Tanto per cominciare, il Censis precisa che «i consumi “reali” di carne sono di gran lunga inferiori a quelli “apparenti”, che includono impropriamente anche le parti non edibili dell’animale e sui quali si basano le statistiche ufficiali. Studi scientifici hanno permesso di calcolare il valore reale di consumo stornando il peso delle parti non edibili: nel caso del bovino, tale valore corrisponde a poco più della metà (il 55%) del valore apparente, per un consumo reale pro-capite in Italia che si attesta tra i 10 e gli 11 kg ogni anno, ovvero circa due porzioni alla settimana, una quantità in linea con le raccomandazioni di medici e nutrizionisti».

L’Italia, inoltre, è nella posizione bassa della graduatoria per consumo di carne tra i principali paesi Ue, con 79,1 kg pro-capite all’anno: solo Grecia e Regno Unito, con un consumo rispettivamente di 72,6 e 76,6 kg pro-capite all’anno, si posizionano al di sotto del nostro Paese.

«Mangiare carne – prosegue la ricerca – non è contro la buona nutrizione. Un moderato consumo di carne è previsto dalla dieta mediterranea, considerata la più efficace per migliorare la qualità della vita e prevenire le principali patologie. Le proprietà nutritive della carne sono uniche nel loro genere: contiene proteine nobili, vitamine (tra cui la B12), ferro altamente disponibile. Inoltre, è un alimento ad alta efficienza nutrizionale: a parità di nutrienti, apporta meno calorie rispetto ad altri, riducendo il rischio di sovrappeso».

Mentre viene ridimensionata la pericolosità sulla salute. «Le patologie del benessere – si spiega -, aumentate negli ultimi venticinque anni (sovrappeso e obesità +26,3%, ipertensione

+92,9%, diabete +180,3%), spesso sono state erroneamente associate al consumo di carne rossa, il cui consumo negli stessi anni è, invece, diminuito (-29,4%). Rispetto all'allarme lanciato nel 2015 dallo Iarc sulla cancerogenicità della carne rossa, va detto che lo studio si esprime in termini di probabilità, non di certezza, fa riferimento a quantità medie di consumo di carne molto al di sopra delle quantità effettivamente consumate in Italia e si riferisce principalmente a carne e prodotti per composizione (grasso, ingredienti, ecc.) differenti da quelli regolarmente consumati nel nostro Paese. Infine, lega il consumo eccessivo di carne rossa non alla possibilità di sviluppare il cancro, ma al possibile aumento del rischio relativo di ogni individuo di svilupparlo (rischio legato a una molteplicità di fattori individuali, comportamentali e ambientali, quindi non solo ad un unico fattore)».

Senza dimenticare che la carne italiana è controllata. «Il modello italiano di controllo e di tracciabilità delle carni è un'eccellenza a livello mondiale – ricorda il documento – e garantisce ai livelli massimi possibili l'assenza nelle carni di residui di sostanze vietate o oltre i limiti consentiti, come testimoniano i periodici controlli ministeriali che attestano una presenza di residui nelle carni pari ad appena lo 0,2% (Piano Nazionale Residui)».



Sfatata anche l'idea che la carne sia un alimento grasso, quindi con conseguenze negative sulla salute, «poiché, grazie

a tecniche di allevamento, selezione della specie e dieta degli animali, si è nel tempo modificata la sua composizione lipidica, riducendo il grasso totale fino al 50% e la percentuale di acidi grassi saturi».

E rispedito al mittente pure le obiezioni sui costi ambientali troppo alti. «La filiera della carne in Italia è estremamente efficiente e virtuosa: incarna un modello di economia circolare, con riciclo e minimizzazione di scarti e rifiuti, che sono più che dimezzati rispetto alla filiera di frutta e verdura e quasi la metà di quella dei cereali.

Evidenze scientifiche mostrano che l'impatto sull'ambiente della produzione di carne, se calcolato sulla base della frequenza di consumo secondo le raccomandazioni, è allineato con quello di altri alimenti, consumati con maggiore frequenza e in maggiori quantità. Se assunti nelle giuste quantità, le varie categorie alimentari hanno, quindi, un peso ambientale molto simile. L'Italia, oltretutto, grazie alla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, ha una produzione di carne bovina a più basso impatto sul consumo di acqua (11.500 litri necessari per kg) rispetto alla media mondiale (15.400 litri): per la maggior parte (10.000 litri) si tratta di acqua piovana, fonte rinnovabile e sostenibile».

Alimenti confezionati, diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale

Da oggi i prodotti preimballati dovranno essere corredati dalle informazioni sul contenuto calorico e dei principali nutrienti. Dal responsabile dell'area Gestionale dell'Ascom la

guida alle novità e alle esclusioni

In ospedale persone e attrezzature non si perdono più. Ancora un premio per la bergamasca TapMyLife

Alla start up specializzata in soluzioni per la localizzazione in spazi chiusi l'award "Innovazione in ambito gestionale" al Salone S@lute 2016

Una serata per scoprire perché non riusciamo a metterci in forma

La psicologa e psicoterapista Beatrice Bellini spiega i motivi per cui diete e sport spesso non funzionano

Slot machine, a Seriate vince la prevenzione. I locali sono “etici” e calano gli apparecchi

Misurati gli effetti dell'ampio programma di contrasto alla ludopatia messo in campo dagli 11 Comuni dell'Ambito territoriale. Si sono ridotti gli esercizi con i giochi e il numero dei terminali. E sono stati introdotti formazione e servizi di ascolto. Tra i promotori anche l'Ascom

Un “gloss” per combattere il mal di testa. È naturale e made in Bergamo

Il medico Cristian Testa e il tossicologo Fabrizio Gelmini hanno messo a punto un mix di oli essenziali per il trattamento dell'emicrania con aura, che si applica sotto il naso. «La sperimentazione ha dato risultati positivi». E le piante crescono nella loro azienda sui Colli della città

Nuove rotte, Seriate contesta i dati Arpa sull'impatto acustico

Il sindaco Vezzoli chiede di conoscere i criteri utilizzati dall'Agenzia regionale. Secondo il Comune le abitazioni coinvolte sarebbero di più