

Entrotterra

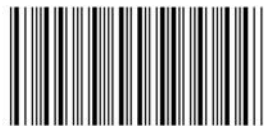
www.entrotterra.org

Anno 2 - n° 4 - Aprile 2007

Publicazione mensile di cultura del territorio - direttore responsabile Orlando Vella

€ 2.30

Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma 1 - DR - CBPA SUD - BENEVENTO



ISSN 1970-7541

OPTIPOINT

OTTICA & FOTO

Viale Mellusi 19

Benevento

tel. 0824-312704

c/o Centro Commerciale

"I Sanniti"

tel. 0824-24286



Foto Immagine

Via Vitelli 42 - Benevento

0824-362561

Esibendo una copia
integrata di questo
giornale si ha diritto
ad uno sconto
del 20%

PRIMO PIANO

2-San Lorenzo Maggiore:
Medicina Integrativa

Redazione

3-Cerreto Sannita: l'Istituto
"Leone XIII" chiuso da 938
giorni

Giovanni Pio Marennà

RICERCA E TERRITORIO

5-Cancro: la prevenzione inizia
a tavola

Maria Di Libero

6-Metano: una forma di
energia pulita

*Alunni della Scuola Media
Statale di San Lorenzo Maggiore*

7-San Lorenzo Maggiore:
"a tutto GAS"

Alessia Pezzillo

PROTAGONISTI

8-Angela Pezzillo: la più
giovane neo-assaggiatrice
di oli dell'UMAO

Laurentina

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

9-Il mese dell'olio DOP

Alessia Pezzillo

10-Cusano Mutri: "Sagra dei
prodotti tipici locali"

Anna Civitillo

ARTE E CULTURA

11-Keramos: le ceramiche
di Paduano

G. P. M.

12-Donne, politica e
istituzioni

Paola Pezzillo

NATURA

13-Il Sannio "equatoriale"

Giacomo Cillo

ATTUALITÀ

14-Disarica a Dugenta:
il male minore?

Giovanni Pio Marennà

15-Inaugurazione dell'anno
accademico all'università
del Sannio

Paola Pezzillo

RUBRICHE

9-Piatti della Tradizione

Jo Jo

15-Pillole di saggezza

nonna Pezz

SAN LORENZO MAGGIORE: MEDICINA INTEGRATIVA

Nel 2004 il Comune di San Lorenzo Maggiore (BN) ha insignito il prof Ernest Lawrence Rossi, di provenienza familiare laurentina e residente a Los Osos (California), della cittadinanza onoraria in riconoscimento dei suoi elevati contributi innovativi nel campo della scienza neuropsico-fisiologica e in gratitudine per la creazione del nuovo campo della Genomica Psico-sociale e Culturale, che migliorano significativamente la società contemporanea e futura.

Quattro nonni e il padre Angelo sono nati a San Lorenzo Maggiore (BN) circa un secolo fa e poi sono emigrati negli USA. Il prof Ernest Lawrence Rossi, autore di più di 200 articoli scientifici sull'Ipnosi Terapeutica, sui Sogni, e nel nuovo campo della Genomica Psico-sociale e Culturale, nonché autore di 27 libri, tornerà a San Lorenzo Maggiore il 12 giugno 2007 insieme alla moglie, la prof. Kathryn Lane Rossi, per il convegno che la Fondazione Iannotti Rossi terrà dal 15 al 19 giugno

nella sua sala convegni a San Lorenzo Maggiore (BN). Entrambi sono docenti della Nuova Scuola di Specializzazione "La Nuova Scuola di Neuroscienze, Ipnosi Terapeutica, Psicoterapia e Riabilitazione" che l'italo-americano Salvatore Iannotti ha istituito proprio a San Lorenzo Maggiore, ove anch'egli è nato.

La collaborazione tra i tre professionisti è intensa. Nel 2006 hanno pubblicato insieme tre importanti articoli su riviste internazionali di chiara fama. Uno di questi articoli è stato definito il migliore articolo scientifico e pubblicato anche su internet. Negli ultimi anni stanno sviluppando un programma di ricerca pionieristico e d'avanguardia sull'espressione genica, già molto apprezzato dalla comunità scientifica internazionale. Si tratta di un campo di studi che vede l'integrazione tra Psicologia, Psicoanalisi, Medicina e Neuroscienze, da lui inaugurato e denominato "Genomica Psico-sociale e Culturale".

Il nuovo approccio all'integrazione Mente-Corpo viene presentato dal prof. Rossi nell'ultimo suo libro "Discorso tra Geni. Neuroscienza dell'Ipnosi terapeutica e della Psicoterapia" (2004), di cui Salvatore Iannotti ha curato l'edizione inglese che, contemporaneamente, ha tradotto in italiano. Entrambe le edizioni sono state pubblicate dalla Editris, S.A.S. in Morcone (BN). Come conseguenza è nato l'Istituto Mente-Corpo sito a San Lorenzo Maggiore in via Castagna 72.

Il corso di giugno 2007 Irispecchia, appunto, il nuovo approccio all'integrazione Mente-Corpo e perciò è stato denominato "Corso di Medicina Integrativa: Neuroscienze, Ipnosi-terapia, Riabilitazione, Comunicazione". Ernest Lawrence Rossi, Kathryn Lane Rossi e Salvatore Iannotti parteciperanno attivamente durante i cinque giorni formativi, ponendo enfasi sulla teoria, sulla pratica, sulle Neuroscienze, sulla Comunicazione, sulla Riabilitazione, nonché

sulle Tecniche Psico-Ipnosi Terapeutiche di Ernest Lawrence Rossi e di Erickson.

Il corso, articolato in lezioni teoriche e in sessioni pratiche, è rivolto a tutte le professioni della Salute. Crediti E.C.M sono stati richiesti. I partecipanti sono aggiornati sulle ultime novità teoriche e pratiche delle neuroscienze, basi della Medicina Mente-Corpo, che possono applicare alla loro pratica psicoterapeutica e medica. Alla fine del Corso i professionisti avranno acquisito abilità pratiche e competenze comunicative e relazionali che apporteranno immenso beneficio al paziente.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria Organizzativa: Cinzia Iannotti, contattabile attraverso telefono o fax al numero 0824-813814, via cellulare al 334-9999525 o via e-mail all'indirizzo: info@istitutomentecorpo.it Il sito web della fondazione è:

www.istitutomentecorpo.it

Redazione

Entrotterra

Mensile di cultura del territorio

Direttore Responsabile
Orlando Vella

Hanno Collaborato
Alunni della Scuola Media Statale di San Lorenzo Maggiore, Giacomo Cillo, Anna Civitillo, Maria Di Libero, Giovanni Pio Maremma, Alessia Pezzillo, Paola Pezzillo

Coordinamento di Redazione
Maria Pezzillo

Correttore di Bozze
Anna Civitillo

Grafica e Impaginazione
Lorenzo Ferrara

Web e Promozione Pubblicitaria
Gaetano Ferrara
advertising@entrotterra.org

Redazione, Videoimpaginazione, Stampa e Amministrazione
Ecoprint Media - via Airella 1 82020
S. Giorgio La Molara (BN)
tel/fax: 0824-993907
email: redazione@entrotterra.org

Registrazione Testata
Tribunale di Benevento
n. 20/2003 del 26 febbraio 2003

Tariffe Abbonamento ordinario € 25,00 sostenitore € 50,00 per enti € 100,00 estero € 40,00

versamenti da effettuare su c.c.p. n. 13632823 intestato a "Ecoprint Media di Vella Orlando" oppure con carta di credito su **www.entrotterra.org** IVA assolta dall'Editore ai sensi dell'art. 74 del DPR 633/72

Chiuso in Redazione
alle ore 15:00 del 10 aprile 2007

Entrotterra è un progetto di Ecoprint Media che si propone di promuovere il territorio e le attività turistiche delle zone interne, partendo dall'area del Regio Tratturo del Sannio. Il progetto prevede la erogazione di servizi di assistenza tecnica ed organizzativa alle imprese operanti nel settore turistico, attraverso: la creazione e progettazione di percorsi ed itinerari turistici; servizi di comunicazione e informazione (sito web, periodico mensile, depliant e gadget di promozione, ecc.); promozione dell'offerta turistica collegata ad eventi, itinerari socio-culturali, artistici, storico-archeologico.

INTERVENTO REALIZZATO CON IL COFINANZIAMENTO DELLE RISORSE FESR P.O.R. CAMPANIA 2000-2006, ASSE II - MISURA 2.2, PIT TRATTURO BENEVENTO

CERRETO SANNITA: L'ISTITUTO "LEONE XIII" CHIUSO DA 938 GIORNI

E i genitori del
Comitato
Scuolanuova
attendono risposte



Fra circa due mesi, e precisamente domenica 17 giugno, diventeranno mille i giorni da quando, nel settembre 2004, la scuola Elementare di Cerreto (in piazza Mazzacane) venne chiusa dall'amministrazione Barbieri per motivi di agibilità. Per la precisione ne sono trascorsi 938.

RIASSUNTO DELLE PUNTATE PRECEDENTI PER CHI NON CONOSCE LA VICENDA

Fatti evacuare in fretta e furia dalle loro classi (Anno Domini 2004), i bambini vennero mandati nelle aule dell'Istituto "Leone XIII" in piazza Roma. Proprio quest'ultimo edificio credè parecchie polemiche perché alcune aule erano strette e totalmente disagiate per i bambini. Talmente strette che, quando un bambino doveva andare in bagno, dovevano alzarsi tutti gli altri per consentirgli di passare. Una situazione, a dir poco, scomoda e d'emergenza. Quando quell'emergenza stava diventando normalità, i genitori sollevarono

il problema, ma le loro proteste inizialmente non vennero ascoltate. Ma avevano ragione da vendere. Tanto è vero che quelle aule fatiscenti da quest'anno non sono più in funzione. Ne hanno guadagnato i bambini, vittime innocenti di una situazione che fa concorrenza al cubo di Rubik. Vennero avanzate varie proposte, sia dal gruppo di minoranza consiliare sia da parte del Comitato Genitori "Scuolanuova". Tra le tante idee lanciate, il "Blocco per Cerreto" propose di ricostruire "ex novo" la scuola (casamai anche in un altro luogo) perché, se il motivo della chiusura riguardava l'agibilità della struttura, fare degli interventi di miglioramento non sarebbe servito a risolvere il problema. Mettere delle "toppe" avrebbe soltanto fatto spendere dei soldi inutili. C'erano delle valide motivazioni di fondo che sostenevano la soluzione avanzata dalla minoranza e degli esempi pratici. Come quello del Comune di Faicchio che, per realizzare l'Istituto Turistico, spese circa 1.500.000

euro. Meno di quelli che ha già previsto di spendere l'Amministrazione Barbieri per gli interventi di "rinforzo": 1.483.600 euro, salvo imprevisti vari che i più individuerrebbero principalmente nelle prove di carico dei solai. Senza contare le spese per l'adeguamento dei locali dell'edificio "Leone XIII" (37.643 euro), per l'affitto degli stessi (3.000 euro al mese fino all'anno scorso) e per la registrazione del contratto (620 euro).

Ma il sindaco non prese in considerazione la proposta del "Blocco", sostenendo che, poiché era già stato stanziato e speso un milione di euro per riparare quella vecchia, sarebbe stato inutile parlare della costruzione di una scuola nuova. Scuola nuova che comunque, sempre ad avviso del sindaco, sarebbe costata di più. Inoltre venne prospettata l'idea di trasferire i bambini in un edificio più sicuro come l'Istituto Tecnico "M. Carafa" o le case parrocchiali. Anche il Comitato Genitori propose dei luoghi alternativi all'Istituto "Leone XIII", giudi-

cato inadatto e poco idoneo. I dubbi erano legittimi alla luce del fatto che i bambini, in un bel giorno di settembre, erano stati fatti uscire in tutta fretta dalle aule perché la scuola non era agibile, per essere trasferiti in una struttura costruita 300 anni fa, come l'Istituto "Leone XIII", che non era (e non è) in possesso di un certificato di antisismicità e che sicuramente, avendo tre secoli di vita, era (ed è) sicuramente più a "rischio" dello stesso istituto di piazza Mazzacane. Insomma se il motivo della chiusura della scuola elementare era stato l'inagibilità, lo stesso si poneva per l'Istituto che attualmente ospita i bambini. Questi concetti vennero ribaditi nel corso, prima, di un incontro organizzato dal "Blocco" (5 novembre 2005), e, in seguito, di un Consiglio Comunale aperto, convocato dal sindaco in colpevole ritardo dopo un anno e tre mesi dalla chiusura della scuola (5 dicembre 2005).



Ec così serio, si ritenne di ascoltare i genitori solamente dopo più di un anno, è evidente che ci fu una marea di insensibilità sul tema da parte dell'amministrazione Barbieri. La quale si sarà anche prodigata per trovare dei finanziamenti, ma il dialogo con i diretti interessati andava fatto almeno contemporaneamente all'azione di reperimento dei quattrini, se non prima. Quantomeno per dare loro delle risposte, quantomeno per rassicurarli. Terminati i lavori del primo lotto, nell'attuale anno scolastico i bambini della Materna sono potuti tornare nella scuola di piazza Mazzacane, mentre gli altri sono rimasti nel "Leone XIII".

Ma, e qui torniamo ai giorni nostri, i lavori del resto della struttura quando termineranno? Anzi, sarebbe il caso di dire, quando ricominceranno? Attualmente, infatti, sono fermi al palo. Come le promesse del sindaco Barbieri, che quasi 3 anni fa assicurava che i lavori sarebbero finiti nel giro di qualche mese. Non aveva specificato di quale anno, però. Il nocciolo della questione, dunque, è tuttora attuale. Insensibilità degli amministratori verso le legittime per-

plexità sollevate dai genitori, bambini in aule inadatte per due anni, promesse che non sono state mantenute, cantiere chiuso a tempo indefinito con i soldi già finanziati. Il problema relativo alla scuola, dunque, resta vivo più che mai.

È partito un conto alla rovescia. Che, a questo punto, non riguarderà

motivo. Con l'aggiunta di altri 995 giorni.

I GENITORI DEL COMITATO SCUOLANUOVA ATTENDONO RISPOSTE ANCHE DAL NUOVO CONSIGLIO DI ISTITUTO

Nel numero di marzo del periodico interno "L'Arcobaleno" del Comitato Genitori Scuolanuo-

fermati mai in questi lunghi mesi, affinché si tenesse sempre alta l'attenzione verso i problemi dei nostri bambini e che hanno permesso il superamento di situazioni di disagio gravissime, attendono risposte anche (e soprattutto) dal nuovo Consiglio di Istituto. Nel discorso di insediamento del neo presidente Michele Pelosi, è stato posto, tra le priorità del suo mandato, il superamento dell'emergenza, non solo facendo leva sulle competenze proprie dell'Istituto, ma anche sensibilizzando le altre Istituzioni coinvolte.

Noi genitori - conclude l'articolo - auspichiamo che a questi lodevoli ed ambiziosi propositi seguano fatti concreti: il tempo passa velocemente, non si può più aspettare. Volge al termine, ormai, il terzo anno scolastico per questi bambini, ancora costretti a studiare in ambienti inadeguati, superati, inadeguati, non sicuri ed ai quali è ancora negata la possibilità di frequentare il tempo pieno, la palestra, i laboratori".

Giovanni Pio Marena



certo la lunga attesa per la fine dei lavori, ma piuttosto il numero di giorni che mancano dal fatidico numero mille. "Cinque giorni che ti ho perso", cantava Michele Zarrillo. Se questa situazione non si risolverà a breve, si continuerà a cantare anche a Cerreto questo

va, i componenti del Comitato chiedono risposte sul problema relativo alla scuola non solo all'amministrazione comunale di Cerreto, ma anche al nuovo Consiglio di Istituto insediatosi tre mesi fa. "Ora - scrivono i genitori del Comitato - i genitori che non si sono

Castello
azienda agrituristica
di Vincenzo Bollecchino

C.da Castello, 9 - San Giorgio La Molara (BN)
tel. 0824 983419 - cell. 368 649920
e-mail: agriturismo.castello@tiscali.it
sito web: www.agriturismocastello.it

Per il mese in corso si effettua uno sconto del **10 %** a chi esibisce questo giornale

art decò
digital printing

studio di creatività e stampa

C.da Colle delle Api Z.I.
86100 Campobasso
Tel. e Fax 0874.411406 r.a.
www.artdecopsc.com

CANCRO: LA PREVENZIONE INIZIA A TAVOLA

Il termine deriva dal latino "tumore" (che significa "gonfiore") per indicare la tendenza che hanno le cellule cancerose ad accrescersi comprimendo e sostituendo quelle del tessuto normali. In tutto il mondo ogni anno muoiono di cancro oltre quattro milioni di persone. In Italia la percentuale dei decessi causati dal cancro è del 28%. Gli studiosi ritengono che l'80/90% dei tumori umani è causato da fattori ambientali, tra cui primeggiano l'alimentazione e il fumo di sigaretta. In generale, il rischio dei

tumori maligni è correlato con il maggior apporto calorico e con il maggiore consumo di grassi e di proteine animali. È stato dimostrato che i lipidi alimentari sono associati ai tumori del colon-retto, del fegato, del pancreas, della mammella e della prostata. Meno conosciuti sono i meccanismi che svolgono le proteine nella formazione di alcuni tumori.

Le nitrosamine (sostanze cancerogene dello stomaco) derivano dalla combinazione di nitriti o di nitrati con le ammine gastriche. I nitrati si trovano come residui nell'acqua potabile e nelle verdure (ad esempio gli spinaci), ma sono utilizzati anche nelle carni in

principi nutritivi presenti negli alimenti hanno un'azione anticancerogena: la vitamina A, la vitamina C, la vitamina E, il selenio, il glutatione. La fibra alimentare previene i tumori del colon in quanto favorisce il transito intestinale, ostacola l'assorbimento dei lipidi e riduce la secrezione della bile.

L'ALIMENTAZIONE PER CONTRASTARE IL CANCRO

- Ridurre l'apporto di acidi grassi saturi e insaturi nei paesi dove in

carboidrati complessi, come ad esempio amido (principale fonte di energia) e fibre alimentari (necessarie per regolarizzare il transito intestinale).

- Mantenere un giusto peso corporeo. Se si vorrà ridurre l'apporto energetico, sarà necessario scegliere carboidrati complessi (cereali a grano intero, frutta e ortaggi), piuttosto che cibi grassi altamente calorici.

- Mantenere un ridotto apporto di sale. Il risultato ottimale è rappresentato da un apporto salino inferiore a 5 g al giorno,



tumori maligni è correlato con il maggior apporto calorico e con il maggiore consumo di grassi e di proteine animali. È stato dimostrato che i lipidi alimentari sono associati ai tumori del colon-retto, del fegato, del pancreas, della mammella e della prostata. Meno conosciuti sono i meccanismi che svolgono le proteine nella formazione di alcuni tumori.

Il consumo abituale di bevande alcoliche porta a un aumento dei tumori a carico della bocca, della

scatola come conservanti e nei salumi per mantenere il colore rosso e prevenire lo sviluppo del Clostridium Botulinum.

Sostanze cancerogene, come il benzopirene, possono derivare, inoltre, dalla cottura ai ferri di alcuni alimenti proteici. Anche nell'olio di frittura, utilizzato più volte, possiamo trovare sostanze cancerogene. Alcuni studiosi sostengono, poi, che un'alimentazione troppo salata potrebbe aumentare i rischi di cancro allo stomaco. Alcuni

media i lipidi costituiscono più del 30% della quota totale calorica giornaliera. In altri paesi dovrà essere consigliato di mantenere un basso rapporto lipidico.

- Consumare diete variate, contenenti diversi tipi di vegetali e frutta, specialmente ortaggi e/o tuberi nonché legumi, stabilendo un'adeguata introduzione di vitamine e minerali mediante consumo di tali cibi (anziché con la supplementazione farmacologica).

- Consumare cibi ricchi di

in accordo con le raccomandazioni utilizzate nella prevenzione delle malattie cardio-vascolari.

- Preferire i cibi freschi o modicamente trattati rispetto all'uso di cibi conservati, sottoposti a salatura o affumicatura.

- Bere alcool con moderazione.

Maria Di Libero

METANO: UNA FONTE DI ENERGIA PULITA

L'energia è vivere, è fondamentale per lo svolgimento di qualsiasi attività. Lo sviluppo e il mantenimento della vita sulla Terra dipendono dall'energia. L'insieme di tutte le attività che gli uomini svolgono quotidianamente richiede un'enorme quantità di energia.

LE FONTI ENERGETICHE

Ogni paese produce energia a modo suo, a seconda di dove si trova, di com'è il suo territorio, della tecnologia che possiede, degli investimenti economici che può sostenere. A seconda delle zone, quindi, si possono utilizzare come fonti energetiche fenomeni che esistono da sé in natura: il vento, il sole, i vapori bollenti dei geysers, gli scarti vegetali, l'acqua e i movimenti del mare. Queste sono fonti rinnovabili: la natura le fornisce ma noi le dobbiamo utilizzare con cura senza sprechi.

Attualmente, però, le fonti energetiche più utilizzate nel mondo per produrre energia elettrica sono quelle fossili: carbone, petrolio, gas naturale.

IL GAS METANO IN ITALIA

L'impiego del gas in ambito urbano in Italia inizia nella prima metà del 1800. Il gas serviva principalmente per l'illuminazione delle strade e delle case. In seguito l'energia elettrica ha sostituito il gas nel campo dell'illuminazione. L'impiego del gas per uso domestico è collocato tra le due guerre mondiali, mentre l'uso del gas per il riscaldamento degli ambienti è collocabile nell'ultimo ventennio del '900.

Prima del 1940 il gas era prodotto dalla distillazione del carbone in apposite officine, per questo era disponibile solo nelle città e nei centri ubicati vicino ai luoghi di produzione. La grande svolta si è avuta con il progetto di portare in città il gas naturale trovato durante le ricerche petrolifere nel nostro sottosuolo. Il primo metanodotto italiano è stato costruito nel 1942/43 per portare il gas naturale dai pozzi di Salsomaggiore alle porte di Milano. Le prime installazioni si sono concentrate prevalentemente nel Nord. Nel 1961 parte la metanizza-

zione del Centro e del Sud dell'Italia.

COS'È IL METANO?

Il metano è il principale composto del gas naturale. È incolore e inodore prima che venga immesso nella rete di distribuzione cittadina: solo in un secondo momento è arricchito con sostanze che gli conferiscono il tipico odore perché così è più semplice individuare perdite potenzialmente pericolose. È un idrocarburo semplice formato da un atomo di carbonio e da quattro di idrogeno, brucia all'aria con fiamma bluastro.

COME NASCE IL METANO?

Il metano si forma per lenta decomposizione delle sostanze organiche attraverso centinaia di migliaia di anni. Esso rappresenta una delle maggiori risorse di un paese. In Italia il primo giacimento è stato scoperto nella Pianura Padana e va crescendo l'utilizzazione dei giacimenti del Mezzogiorno in Sicilia, Basilicata e Puglia.

COME VIENE ESTRATTO E TRASPORTATO?

Una volta estratto mediante trivellazione e perforazione del suolo, viene trasportato attraverso reti di metanodotti e utilizzato principalmente come combustibile.

Il metano consumato in Italia per 1/3 è di produzione nazionale e per i restanti 2/3 è importato dall'Algeria, dall'Olanda e dalla Russia.

Se il trasporto del metano in forma gassosa non è possibile perché il luogo di consumo è troppo lontano dal luogo di estrazione oppure è impossibile costruire metanodotti, è necessario trasportarlo in forma liquida con apposite navi. Giunto a destinazione viene ritrasformato in gas.

QUALE IMPATTO HA IL METANO SULL'AMBIENTE?

Dal punto di vista ambientale il metano presenta numerosi vantaggi: non contiene zolfo e quindi non produce anidride solforosa, evitando così il fenomeno delle piogge acide.

Apicoltura Biasco Giorgio

C/da Centrale 82020
San Giorgio La Molara (BN)
Tel 0824.983642
Cel 335.1028021



Miele di Acacia - Miele di Millefiori
Miele di Sulla - Miele di Trifoglio
Polline di fiori - Propoli
Prodotti acquistabili in azienda il sabato

La Vecchia Cascina
agriturismo

di Paolo e Belinda
Via Crocelle
Pietrelcina (BN)



Tel. 0824 991351

*Cucina tipica locale con prodotti
di produzione propria*

Per il mese in corso si effettua uno sconto
del 10 % a chi esibisce questo giornale

Emette una quantità di anidride carbonica inferiore al 25% rispetto a quella del petrolio e del 40% rispetto a quella del carbone. Non contiene sostanze nocive alla salute.

Il suo trasporto avviene attraverso metanodotti sotterranei o navi e quindi ha uno scarso impatto ambientale.

DOVE SI USA IL METANO?

Il metano, grazie al suo elevato potere calorifero è usato in diversi settori:

- in ambito domestico e civile: ad esempio per produrre acqua calda, per cucinare, per riscaldare;
- nell'industria: è conveniente perché non richiede serbatoi, la sua purezza

e la sua fiamma diretta lo rendono insostituibile nelle oreficerie, vetrerie e nella lavorazione della ceramica;

- nei trasporti: compresso in bombole è un ottimo carburante per veicoli e in futuro si prevede l'uso di modelli a trazione mista di benzina e metano che ridurranno ulteriormente l'inquinamento.

L'energia si trova dappertutto, ma non esiste un tipo di energia che costi poco, che sia illimitata nel tempo e non abbia alcun effetto sull'uomo o sull'ambiente. L'energia è una risorsa preziosa, la sua disponibilità è fondamentale per il nostro benessere, non la si deve sprecare ma risparmiare.

Il metano è una fonte di energia non rinnovabile: ridurre i suoi consumi è una priorità assoluta per poter consegnare alle generazioni future un pianeta vivibile. Le principali leve di questo obiettivo sono: l'utilizzo delle fonti rinnovabili e il risparmio energetico.

Si può risparmiare gas e contribuire alla salvaguardia dell'ambiente osservando il seguente decalogo:

- 1) ricordarsi di pulire periodicamente la canna fumaria e la caldaia;
- 2) isolare le tubazioni che portano acqua calda;
- 3) assicurarsi della perfetta tenuta dei rubinetti;
- 4) inserire un foglio isolante tra termosifone e parete;
- 5) rivestire il sottotetto con materiale isolante;

6) utilizzare i doppi vetri per evitare le dispersioni del calore, ottenendo un risparmio del 40%;

7) abbassare le tapparelle di sera riduce la dispersione del calore fino al 50%;

8) abbassare la temperatura durante la notte: non solo è più economico ma fa bene alla salute;

9) applicare valvole termostatiche per la regolazione del controllo automatico della temperatura;

10) eseguire la manutenzione periodica dello scaldabagno.

Articolo a cura degli alunni della Scuola Media Statale di San Lorenzo Maggiore, seguiti dalla professoressa di Scienze Maria Di Libero

SAN LORENZO MAGGIORE: "A TUTTO GAS"

Lunedì 12 marzo 2007 la sala conferenze dell'edificio scolastico, situato in via Roma, ha ospitato un'importante conferenza stampa, per inaugurare il nuovo impianto di metanizzazione del Comune di San Lorenzo Maggiore.

Il sindaco di San Lorenzo Maggiore, dott. Angelo Fasulo, ha preso per primo la parola, ringraziando tutti gli intervenuti, ma in particolare le precedenti amministrazioni, Iannotti e De Libero, che hanno avviato il progetto, ora ultimato. L'ingegnere Raffaele Verdicchio (responsabile del Centro Operativo Rete Gas Campania e Basilicata Nord) ha illustrato le varie fasi della realizzazione della rete di distribuzione, che

serve un vasto comprensorio: Guardia Sanframondi, San Lupo, Pontelandolfo, Campolattaro. Nel 2000 questi comuni hanno stipulato una convenzione con EROGASUD S.p.A. per progettare, costruire e gestire la rete di distribuzione urbana del gas naturale. Nel 2003 si è ottenuto un parziale finanziamento del progetto generale. Solo nel 2004 ha preso il via il completamento di tutte le opere previste, a opera di ENEL RETE GAS. Il dott. Verdicchio ha inoltre evidenziato i vantaggi dell'utilizzo di questo tipo di combustibile, in termini di garanzia e risparmio economico, basso impatto ambientale, sicurezza e modernità.

Molto importanti sono stati gli interventi

dei bambini delle scuole medie ed elementari, che hanno ricostruito la storia delle fonti di energia, dal carbon fossile, al petrolio, al gas naturale e hanno realizzato un decalogo per un corretto utilizzo delle risorse che l'umanità ha a disposizione, nel rispetto totale dell'ambiente.

È intervenuta anche Alessandra Lonardo Mastella (presidente del Consiglio Regionale della Campania) che ha mostrato la sua soddisfazione per l'importante traguardo raggiunto dal paese. "Si tratta di una infrastruttura strategica, essenziale per la crescita economica del Comune di San Lorenzo Maggiore" ha dichiarato. "L'amministrazione sta mostrando una reale attenzione ai

bisogni della gente, una capacità progettuale proiettata nel futuro, a misura delle famiglie e delle imprese, rispettosa sia delle esigenze energetiche, che dei contesti ambientali". Nel congratularsi per i buoni risultati raggiunti con la raccolta differenziata (che sfiora il 60%), ha voluto omaggiare il paese di uno stendardo della Regione.

Alla fine della conferenza, la cittadinanza si è spostata nella piazza antistante l'edificio, dove è stata simbolicamente accesa una torcia, alimentata a metano. È intervenuto anche il parroco, don Pino Di Santo, per benedire i presenti e la fiamma blu.

Alessia Pezzillo

ANGELA PEZZILLO: LA PIÙ GIOVANE NEO-ASSAGGIATRICE DI OLI DELL'UMAO

Il sapore dell'olio apprezzato anche da giovanissimi esperti

Ha conseguito il diploma solo un mese fa. È la più giovane neo-assaggiatrice di oli e la più giovane tesserata dell'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli): Angela Pezzillo.

Dicci Angela, cosa ti ha spinto a fare questa esperienza così insolita per una ragazza della tua età?

Sicuramente sono stata incuriosita da questa iniziativa poiché la mia famiglia è da generazioni produttrice di olio extravergine di oliva. Fin da bambina, ho sempre assistito a tutte le fasi di produzione e lavorazione delle olive con molto interesse.

Quali sono state le sensazioni più forti che hai avuto?

Il primo olio, in assoluto, che ho assaggiato, era talmente piccante che per poco non mi strozzavo. Poi man mano mi sono abituata: adesso gli oli amari e piccanti sono i miei preferiti...

Qual è stata la cosa difficile da imparare?

Le difficoltà maggiori sono state ricordare le formule chimiche e la ter-

se un olio è di ottima qualità?

Prima di tutto bisogna precisare che assaggiare l'olio significa cono-



minologia specifica. Complicato è stato anche imparare a riconoscere i difetti di un olio, in particolare il rancido.

Cosa occorre, quindi, per assaggiare e capire

scere le regole dell'analisi sensoriale, soprattutto fare particolare attenzione alla temperatura dell'assaggio, alle condizioni fisiche dell'olio, al locale, alla dose, agli strumenti adatti. L'olio da assaggia-

re deve essere ben riscaldato. Il primo senso coinvolto è l'olfatto: bisogna avvicinare il bicchiere al naso, inspirare profondamente due o tre volte di seguito, soffermarsi a riflettere sulle sensazioni percepite. Si passa poi alla valutazione gustativa, prendendo un piccolo sorso di olio e facendo in modo di portarlo in contatto con tutta la cavità orale e la lingua. In questo modo si valutano soprattutto le percezioni gustative di amaro e piccante.

Consigliaresti ai tuoi coetanei di fare un percorso simile al tuo?

Sì, è una bella esperienza, che permette a noi giovani di avvicinarci alle nostre radici, di conoscere meglio i prodotti e le risorse del nostro territorio.

Laurentina

ARREDAMENTI PETRONE

SCAVOLINI

PRENOTTO
ITALIA

LE FABLIER

C.da Rapinella - 82020 Fragneto Monforte (BN) - Fax/tel.: 0824 981021 - 981928 - petronearredamenti@libero.it

IL MESE DELL'OLIO DOP

Come ogni anno, la Regione Campania mette in campo una serie di iniziative per valorizzare l'olio di qualità e per permettere di conoscere, gustare ed apprezzare questa ricchezza dei nostri territori.

L'olio è senza dubbio un elemento fondamentale dell'economia della nostra regione, grazie ad una secolare tradizione, un ampio e variegato patrimonio di varietà e alla molteplicità di ambienti in cui coltivarle. È grazie al legame con il paesaggio, con le abitudini alimentari e sociali che questo ingrediente diventa una fondamentale risorsa, un valido biglietto da visita per mercati nazionali ed internazionali.

Ad aprire il "Mese dell'olio DOP" è stato il Premio Sirena d'Oro, il più importante e famoso concorso nazionale riservato agli oli DOP, svoltosi lo scorso 17 marzo a Sorrento e giunto quest'anno alla quinta edizione. Sono circa 200 le aziende partecipanti, in rappresentanza di tutte le DOP italiane: l'obiettivo è prendere in esame l'olio e l'olivo di pregio, evidenziandone il ruolo economico e culturale, ma anche i benefici gastronomici e salutistici.

I campioni presentati sono stati preselezionati e raggruppati per singola DOP, poi valutati da una commissione formata da 12 Capi Panel (Il PANEL è un gruppo formato da 8 a 12 esperti assaggiatori guidati da un capo, ai quali spetta giudicare e determinare la qualità di un olio). Per la categoria "fruttato leggero" il primo premio è stato

assegnato alle "Fattorie Greco Srl - DOP Bruzio". Per il "fruttato medio" la sirena d'oro è spettata all'"Azienda Agricola Carraia - DOP Terre di Siena", mentre per il "fruttato intenso" il gradino più alto del podio è stato con-

tipici. Per "esporre in vetrina" il nostro pregiato olio DOP, a Piazza Roma è stata allestita la Prima Rassegna degli Oli Sanniti, una manifestazione promossa dalle Città dell'Olio del Sannio, dalle istituzioni e dai pro-



ferito all'"Azienda Rollo Giorgio - DOP Monti Iblei".

Il calendario degli appuntamenti va dal 13 marzo all'1 maggio e coinvolge tutte le province campane, con programmi ed iniziative differenti, consultabili sul sito www.cittadellolio.it.

In particolare, a Benevento, il 13, il 14 e il 15 aprile si terranno convegni, manifestazioni e assaggi guidati. Lo scopo primario è promuovere l'olio DOP del Sannio, illustrarne le proprietà organolettiche, proporre abbinamenti con prodotti

duttori per far conoscere un olio di origine protetta così pregiato.

Iniziative di questo tipo sono estremamente apprezzabili, perché, oltre a coinvolgere gli addetti ai lavori, sono finalizzate soprattutto ad avvicinare i consumatori all'olio di qualità, che è un bene prezioso, ma accessibile. È importante scegliere la convenienza, ma senza trascurare la bontà e le caratteristiche del prodotto: ecco la necessità dell'informazione e della conoscenza.

Alessia Pezzillo

PIATTI DELLA TRADIZIONE

"Ciambelline all'uva passa"

Jo Jo

Ingredienti: 160g di burro non salato a temperatura ambiente, 250g di zucchero, due uova a temperatura ambiente, 6 cucchiaini e 1/2 da tavola di latte, un cucchiaino di estratto di vaniglia, 1/2 cucchiaino di succo di limone, 1/2 cucchiaino di succo d'arancia, 500g di farina per dolci, una bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale, 200g di uva passa.

Preparazione: In una terrina unire zucchero e burro fino a far diventare il miscuglio leggero e spumoso. Aggiungere due uova, una per volta sbattendo bene. Aggiungere latte, vaniglia, succo di limone e d'arancia. Setacciare la farina, il lievito e il sale e unire il tutto al composto fino ad ottenere un miscuglio omogeneo. Aggiungere l'uva passa. Posizionare l'impasto su un tagliere infarinato e dividerlo in pezzetti grandi come una noce. Creare dei cilindri di pasta lunghi circa 12 cm. ed unire le estremità formando una ciambella. Posizionare le ciambelle su una teglia imburata tenendole distanziate di almeno 3 cm. Sbattere l'ultimo uovo in un contenitore e spennellare le ciambelline con l'uovo.

Infornare a 200°C da 12 a 15 minuti. Servire fredde.

CUSANO MUTRI: “SAGRA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI”



L'arrivo della primavera quest'anno aveva un colore insolito a Cusano Mutri: bianco candido. Ma giusto il tempo di una “brividoso” battaglia di palle di neve che il tiepido sole di aprile ha avuto la meglio. E i colori dominanti sono tornati ad essere il verde delle colline circostanti, il celeste intenso del cielo e il rosa pallido dei primi alberi in fiore.

Lo scenario ideale per l'edizione 2007 della “Sagra dei Prodotti Tipici Locali”, un appuntamento che apre la stagione delle feste da trascorrere all'insegna della natura e della gastronomia. Dal 20 aprile al 1 maggio non

mancheranno certo i buoni motivi per una gita nel caratteristico borgo medievale: anni di manifestazioni di successo garantiscono un'organizzazione impeccabile e una grande attenzione alle esigenze dei turisti. Ogni anno, infatti, il calendario degli appuntamenti ripropone i suoi punti di forza (in primis le escursioni alle Gole di Cacciaiola e alle Forre di Lavello, e i vari percorsi naturalistici), che affascinano inevitabilmente i nuovi arrivati, ma anche tante novità per non deludere i fedelissimi.

Un'occasione perfetta per abbandonarsi totalmente a quei ritmi

tipici dei piccoli centri, così lenti e rilassanti: costeggiare le mura dell'antico castello al profumo della carne alla brace, ammirare l'imponenza delle chiese al suono della fisarmonica, scoprire la bellezza del “fatto a mano” al sapore dei prodotti locali. Nessuna fretta.

Concedetevi una mattinata di trekking nelle splendide aree protette, in cui ancora germogliano indisturbate specie in via d'estinzione, come l'agrifoglio o alcuni tipi di orchidee. A piedi, in bici, a cavallo o in fuoristrada. E assolutamente non dimenticate di portarvi dietro la macchinetta

fotografica: perché sarà impossibile non cedere alla tentazione di immortalare simili panorami, gli stessi che hanno contribuito, non a caso, all'entrata di Cusano tra “I Borghi più belli d'Italia”.

Natura, escursioni, animazione, musica, balli di gruppo, eventi culturali, artigianato e tipicità locali.

Il consiglio è quello di non perderlo questo appuntamento di inizio primavera. La garanzia è che non ci sarà da pentirsi.

Anna Civitillo



**Bed and Breakfast
S. Alfonso**

c.da Zenna n°12
82029 S. Marco dei Cavoti
Benevento



Il soggiorno dal sapore antico

Tel. 0824 985181 E-mail: carusolaura2@virgilio.it
Cell. 347 0660577

Per il mese in corso si effettua uno sconto del 10 % a chi esibisce questo giornale

KERAMOS: LE CERAMICHE DI PADUANO

Continua la presentazione delle botteghe cerretesi

L'analisi di Paduano sul turismo: "Perché a Cerreto il turismo non decolla?"

Che la situazione del turismo a Cerreto non fosse tutta rosa e fiori era cosa risaputa. Che a dirlo fosse la minoranza consigliare poteva sembrare, alle orecchie di chi non conosce la situazione, un discorso strumentale e di parte (e, purtroppo, non lo era). Ma se a lanciare il grido d'allarme è un ceramista significa che effettivamente qualcosa non va in quella che è stata definita la "città nuova". Il ceramista in questione è Giuseppe Paduano, proprietario della bottega Keramos. Che fa un'approfondita analisi sulla questione, diversa da quella dell'assessore al Turismo Giannetti che, nello scorso numero di Entroterra, menzionava gli sforzi fatti dal suo assessorato e dall'amministrazione. Un'analisi che ripone da parte le frasi di circostanza e mette a nudo altri aspetti, alcuni dei quali segnalati dal Touring Club stesso e citati un mese fa dallo stesso Giannetti (come, per esempio, l'assenza a Cerreto di un ufficio informazioni). Paduano dipinge una situazione tutt'altro che rosea, specie per il futuro di molti ceramisti cerretesi.

Ma andiamo con ordine. La bottega Keramos di Giuseppe Paduano nasce nel 1997, dopo che lo stesso ha conseguito il diploma presso l'Istituto d'Arte di Cerreto Sannita, iniziando a lavorare col prof. Tonino Maddonni per due anni e frequentando il corso di specializzazione di Salvatore

Cipolla. "Cipolla - afferma Paduano, estasiato solo a citarne il nome - portò una ventata di entusiasmo, ci spronava, ci dava i giusti stimoli. L'idea di aprire una bottega nacque proprio dopo l'esperienza con Cipolla, con in più quel pizzico di incoscienza necessario per osare. Oggi sinceramente non avrei proprio iniziato". Dall'entusiasmo nell'evocare Cipolla passa a fotografare quella che lui ritiene sia una cruda realtà, spiegando perché oggi non avrebbe mai cominciato a mettersi in proprio. "Non avrei iniziato perché i sacrifici sono maggiori delle soddisfazioni, non a livello artistico, dove c'è comunque la

potrebbe trovare un sistema migliore per pubblicizzare Cerreto, contattare esperti di marketing territoriale. Più che altro vorrei capire perché quando ho aperto questa bottega il turismo era molto rigoglioso, mentre adesso, da un paio d'anni a questa parte, no. Perché? Come mai? Secondo me, una delle motivazioni è che manca una pubblicità ben articolata per il nostro paese (altrimenti non si spiegherebbe come mai quando il quotidiano La Repubblica organizza Città della Domenica accorrono tante persone, mentre durante il resto dell'anno ciò non avviene). Occorre necessariamente risolvere la situa-

non crea un ufficio informazioni e un servizio turistico? Perché non concordare, insieme agli altri paesi limitrofi, un pacchetto turistico che comprenda, oltre all'artigianato, alla gastronomia, alle bellezze paesaggistiche e architettoniche, alla storia e alla cultura di Cerreto, il paesaggio e le tipicità di Cusano, il Museo Paleolab e il Parco paleontologico di Pietra-roja, le peculiarità di Guardia Sanframondi e San Lorenzello? Magari veicolandolo tramite delle agenzie. Sono mortificato - sottolinea il ceramista - perché ho tantissima passione per la ceramica, ma così non va".



passione e la voglia di migliorarsi continuamente, ma a livello economico. Ciò vuol dire che c'è un serio problema nel settore turistico. A Cerreto bisognerebbe fare un summit tra Amministrazione Comunale, Pro Loco e ceramisti per chiedersi perché il turismo non decolla, per capire l'origine di questo problema e risolverlo. Per esempio si

zione, provarci almeno, perché siamo arrivati agli sgoccioli". Paduano prevede un futuro nero per la ceramica cerretese. "Se questa situazione perdurerà ho paura che noi saremo gli ultimi ceramisti di Cerreto. E poi chi accompagna i turisti dovrebbe portarli in tutte le botteghe presenti a Cerreto e non solo in alcune. Perché il Comune

Il nome della sua bottega, Keramos, è un termine greco che significa proprio "ceramica" e la cadenza di questo sostantivo piacque subito a Paduano. I colori predominanti delle sue produzioni sono il giallo, il verde ramino, il blu e l'arancio. La sua produzione è molto apprezzata anche all'estero.



“Se veicolata in maniera ottimale - conferma Paduano - la ceramica attrarrebbe non solo turi-

sti italiani, ma anche un più nutrito pubblico internazionale. Francesi e americani, ad esempio,

Cerreto. Invece di aiutarci tra noi e collaborare, ci facciamo guerra. Ed è una guerra tra poveri, figlia

sono interessati ad avere un canale commerciale con noi. Ma se Cerreto continua così, questi saranno anche gli ultimi canali dove farci conoscere all'estero. Purtroppo - sottolinea tristemente - devo constatare che non tutti i ceramisti hanno capito l'importanza che assume il turismo per un paese come

dell'ignoranza. Le cose devono cambiare, dobbiamo farle cambiare”. Riflessioni amare quelle di Paduano, che rispecchiano purtroppo una realtà. Una realtà che Cerreto sta vivendo e il ceramista sta pagando, in un certo senso, sulla propria pelle. Ma le cose potrebbero cambiare nel prossimo futuro con il contributo di idee e di nuove iniziative da parte di tutti. Amministrazione compresa.

G. P. M.

DONNE, POLITICA E ISTITUZIONI

Nuovo corso alla facoltà di Scienze Economiche ed Aziendali

Lo scorso febbraio è iniziato a Benevento, presso la facoltà di Scienze Economiche e Aziendali, il corso “Donne, politica e istituzioni”. Giunto quest'anno alla terza edizione, il corso è promosso dal Ministero per le Pari Opportunità, in collaborazione con la Scuola Superiore della Pubblica Amministrazione e con l'Università degli studi del Sannio. Si tratta di un percorso formativo atto a favorire l'accesso delle donne alle assemblee politiche e alle cariche elettive. Tutto il percorso ha una durata di 90 ore, articolate in due incontri settimanali, con la partecipazione anche a conferenze e laboratori. I temi trattati vanno dalla storia dell'evoluzione dei diritti

femminili, alla politica delle pari opportunità odierna, con excursus storico-sociali relativi a tematiche scottanti, come ad esempio la discriminazione. Alcuni incontri, su argomenti quali il sindacalismo e i partiti, vedono l'intervento di esponenti delle istituzioni locali e regionali. Altri, come quello dello scorso 20 marzo, vedono la partecipazione di esponenti femminili del mondo universitario (e non solo) tutte impegnate attivamente nella promozione delle parità. Vi hanno preso parte infatti: la prof.ssa Rossella Del Prete, docente di Storia presso l'Università del Sannio, la prof.ssa Migliucci, ricercatrice presso L'Orientale di Napoli, la prof.ssa D'A-

mico, giurista alla Statale di Milano e la prof.ssa Maffeo, presidente dell'UNICEF di Benevento. L'incontro, tenutosi nell'Aula Ciardiello, è stato un momento di grande confronto tra tutte le intervenute. Partendo dalla ricostruzione storica dei diritti femminili dal 1900 a oggi, sono stati elencati, a grandi linee, tutti i cambiamenti e soprattutto tutte le conquiste che le donne hanno ottenuto a suon di battaglie nel secolo scorso. Una delle più importanti è sicuramente il diritto al voto nel 1945. È anche emerso che bisogna continuare a impegnarsi per ottenere di più, per risvegliare le coscienze dormienti, per ottenere dalle istituzioni più servizi, più garanzie

che permettano di conciliare al meglio tempi di vita e tempi di lavoro, e che diano più libertà di scelta a tutti, sia donne che uomini. Anche il presidente della Repubblica nel messaggio di fine anno ha voluto ricordare: “Alla vigilia dell'anno europeo delle pari opportunità, voglio sottolineare come in Italia tra le riserve preziose su cui contare ci sia quella, ancora così poco valorizzata, dei talenti e delle energie femminili”.

Da ciò dovremmo tutti prendere spunto di riflessione per capire come e dove agire per cambiare le cose. Perché si può!

Paola Pezzillo

IL SANNIO "EQUATORIALE"

Anche il nostro territorio subisce gli effetti dei cambiamenti climatici

Alcuni giorni fa percorrevo, nel cuore della notte, la strada statale Telesina in direzione Caianello. Più o meno all'altezza dell'uscita di Alvignano notai, con una certa tristezza, un corpo senza vita di un tasso, travolto da un autoveicolo. Ripensando con rammarico al cruento spettacolo del raro e schivo animaleto morto in maniera così tragica e violenta, avevo percorso circa due o tre chilometri quando, un secondo tasso, con la sua caratteristica andatura ondeggiante, mi attraversava la strada costringendomi, per evitarlo, a una brusca frenata. Ancora scosso dalla manovra di emergenza, rallentai e conclusi che incontrare due tassi nello spazio di pochi chilometri e in

pieno inverno fosse un evento davvero insolito. Mi sovvenne subito l'assoluta peculiarità di questo caldo inverno, talmente caldo da aver impedito a questi glaciali animali di addormentarsi per il letargo invernale.

Di strani influssi questa anomala stagione ne ha forniti davvero al nostro territorio.

Gli animali selvatici sono conformati per vivere adeguandosi ai cicli stagionali. La fredda stagione invernale, oltre a decimare quelli costituzionalmente più deboli e inferiori, sottraendoli quindi agli eventi riproduttivi della successiva primavera e migliorando così la qualità media dei potenziali riproduttori, rallenta tutti i metabolismi degli animali che l'af-

frontano, inducendo un fisiologico periodo di funzioni biologiche rallentate in organismi che, al contrario, si trovano a trascorrere la stagione del letargo a ritmi vitali spinti al massimo.

Verosimilmente, la mitezza di questo inverno ci è stata assai gradita, ma corre il rischio di diventare una tragedia per i nostri ecosistemi.

Isoggetti che dovevano Iperire a seguito delle ristrettezze climatiche, si assommeranno ai nuovi nati creando, in certe popolazioni, problemi di sovraffollamento.

Molti uccelli che, precocemente, si erano posti in nidificazione grazie a impulsi microclimatici fallaci e anacronistici si sono stressati in ripetu-

ti tentativi di riproduzione senza alcun esito: o deponendo uova sterili o facendo schiudere una prole debole, morta poco dopo la nascita. Gli stessi insetti non hanno rallentato le loro attività vitali e abbiamo avuto mosche in giro fino a dicembre/gennaio.

Che ne sarà di tutte queste creature, stressate dalla mancanza di ciclicità stagionale?

La natura è contemporaneamente provvida e severa con i propri figli e solo i prossimi mesi potranno dare una risposta sul futuro di un enorme numero di animali che popolano il nostro territorio.

Giacomo Cillo
medico veterinario

VETTRONE SERVICE S.n.c. di Massimo e Claudio Vetrone

COMMERCIALIZZAZIONE SERRAMENTI

- ZANZARIERE - SERRANDE BASCULANTI - PORTONI BLINDATI

Possibilità di finanziamenti in sede
con interessi vantaggiosi BIPIELLE DUCATO

• Montaggio • Assistenza Tecnica
• Preventivi gratuiti



VETTRONE SERVICE S.n.c.

Via Roma - FOGLIANISE (BN)

Tel./Fax 0824 878593

www.paginegialle.it/vettroneservice

Cell. 339 6712082 Massimo - Cell. 339 6154308 Claudio

INAUGURAZIONE DELL'ANNO ACCADEMICO ALL'UNIVERSITÀ DEL SANNIO

Ricerca e impresa, sviluppo del territorio e cooperazione inter-istituzionale: sono stati questi i temi conduttori dell'inaugurazione dell'anno accademico all'Università degli Studi del Sannio. La cerimonia ha avuto luogo lo scorso 23 marzo, presso l'Aula Magna del Convento di Sant'Agostino, a Benevento.

ospite d'onore: Sergio Marchionne, amministratore delegato della Fiat.

Il rettore, Filippo Benicardino, nel ringraziare il dott. Marchionne per la partecipazione, ha ribadito che l'Ateneo sannita è consapevole del contributo che le Università possono e debbono dare alle

politiche di sviluppo dei territori. È in questa ottica che esso mantiene e alimenta, con forte convinzione, un rapporto tra ricerca e impresa.

L'amministratore delegato della Fiat ha preso la parola ricordando che il rapporto collaborativo tra il gruppo Fiat e l'Università del Sannio è frutto di un lavoro intenso e comune, basato soprattutto su progetti di Information & Communication Technology.

Ha proseguito sottolineando che Elasis, il centro di eccellenza della Fiat che ha sede a Pomigliano d'Arco, è partner dei Master in tecnologie del software. Insieme al Centro di Ricerche Fiat,

partecipa ai programmi di ricerca sulle applicazioni innovative nel processo di sviluppo prodotto, in cui Unisannio è il principale partner accademico.

Il dott. Marchionne ha ribadito il legame del gruppo torinese con il Mezzogiorno. Ha affermato che Fiat ha creduto nel Sud e ha, per questo, portato nel Mezzogiorno non solo impianti, tecnologie e organizzazione d'avanguardia, ma anche la ricerca applicata e i supporti ingegneristici: la fascia più alta del lavoro industriale.

Dopo aver spiegato che la nuova filosofia Fiat punta tutto sulla meritocrazia, sulla competizione come opportunità (e non come rischio) e sulla credibilità, Marchionne ha rivolto un invito ai giovani in procinto di costruirsi un futuro. Un invito a fare scelte coraggiose, e un ammonimento: non farle priverà la loro vita di ogni significato.

Paola Pezzillo

PILLOLE DI SAGGEZZA

"Fatt r'amic n' tiemp e' pac, pcché t puonn serv n' tiemp e' uerra"
nonna Pezz

(letteralmente: fatti gli amici in tempo di pace, perché ti potrebbero occorrere durante la guerra)

La metafora bellica è sicuramente degna di nota: ciascuno di noi attraversa momenti di crisi, di difficoltà, di bisogno, che in un certo senso sono le nostre battaglie quotidiane (è in questa prospettiva che la vita si trasforma in una guerra). Ma non mancano anche i momenti di serenità, che ci permettono di dare un senso a tutto il resto e di apprezzare gli sforzi fatti. È in momenti di questo genere che è importante costruire rapporti di amicizia: sinceri e disinteressati. Solo così può nascere l'affetto, si possono condividere interessi ed esperienze: solo così si possono affrontare le difficoltà, sostenendosi a vicenda. Ecco perché non si può aspettare la "guerra": le amicizie strette solo per interessi non durano e non sono efficaci. Questi alleati non sarebbero capaci di difenderci, ma, anzi, potrebbero essere nemici, pronti a colpirci alle spalle quando meno ce lo aspettiamo.

EMIMEDIA

editoria • pubblicità • marketing
progettazione • design • stampa

quando
la pubblicità
diventa
ARTE

benevento via castellano 21
telefax 0824.357252

www.emimedia.org

L'INCONTRO

Cucina tipica - Specialità baccalà

Pasto Completo €12,00

(primo, secondo, contorno,
½lt. di vino, acqua, caffè)

Sconto del 15% a chi
esibisce una copia del
giornale

via Cesina di Sopra, 176
82032 Cerreto Sannita (BN)
tel. 0824-860712



DISCARICA A DUGENTA: IL MALE MINORE?

Prima la decisione del Consiglio dei Ministri, poi un susseguirsi di reazioni a catena. Qualunque sarà la decisione sulla discarica temporanea di Dugenta, quello attuale è il frutto di una situazione gestita male.

È chiaro che, generalmente, nessuno vuole delle discariche in casa propria. E il "vade retro" a prescindere è comprensibile (ma non sempre condivisibile) proprio perché gli abitanti di un posto non amano avere l'immondizia nel loro territorio. Ma, dopotutto, da qualche parte le discariche, con il loro carico di rifiuti, vanno pur collocate in Campania (e nel resto del sud), se vogliamo evitare che i cittadini del nord Italia ed i tedeschi rifiutino definitivamente i nostri, mandandoci poco gentilmente al diavolo (e non avrebbero nemmeno tutti i torti). Come da copione, questo

è accaduto a Dugenta per la discarica temporanea individuata nella cava di località Selvolella. Con un susseguirsi di reazioni a catena. Dopo l'annuncio del Consiglio dei Ministri, sono state presentate le dimissioni dal Commissario Straordinario Bertolaso (rientrate). Poi Nardone che dichiarava di non essere stato informato, poi si viene a sapere che perfino il sindaco di Dugenta non era stato avvisato per tempo. Poi Prefettura e Bertolaso che confermavano la scelta di Selvolella e che ribadivano che la Provincia sapeva, poi si alzavano le proteste di sindaco e consiglio comunale, poi veniva costituito un Comitato Cittadino, poi ancora Bertolaso sosteneva che la decisione spettava alla Provincia. E poi arriviamo al momentaneo epilogo della faccenda, alla riunione tra Provincia e sindaci dei paesi limitrofi, che probabilmente sareb-

be dovuto essere il prologo di tutto. La direzione presa sembrerebbe quella di non far installare la discarica a Dugenta.

Forse in questo balletto disordinato, in questa confusione degna di Beautiful è facile essersi persi qualche passaggio, ma il succo resta quello. Il Consiglio dei Ministri aveva deciso che quella cava era adatta per una discarica, altri responsabili l'avevano confermata, poi uno di loro ha detto che la decisione non spettava allo Stato centrale ma alla Provincia di Benevento, che insieme ai sindaci non ha ribaltato quella decisione, ma non l'ha nemmeno ancora confermata. La verità stavolta sta nel mezzo della confusione. E qualunque decisione uscirà fuori, non cambierà comunque un dato indiscutibile: i fatti del presente sono figli di una situazione gestita male, di un caos che non andrebbe mai

creato in situazioni come questa. Il dialogo con i sindaci andava predisposto prima che si alzasse il polverone e ciò indica quanto poco (molte, troppe volte) vengano considerati i Comuni, e quindi i cittadini, nelle decisioni importanti. Questo dal punto di vista procedurale e di rispetto verso gli abitanti di quei luoghi. Tutto sommato, però, come dicevo all'inizio, le discariche da qualche parte vanno pur sistemate. Tutto sommato il sito sembrerebbe adatto ad una discarica temporanea. Tutto sommato rispetto ad altre dannose soluzioni prospettate, per esempio in merito alle foreste eoliche (chiedere per conferma al Fortore, a Cerreto Sannita e a Pietraroja), quella della cava di Dugenta potrebbe essere il male minore.

Giovanni Pio Marennà



Aprile 2007

1 Domenica

2 Lunedì

3 Martedì

4 Mercoledì

5 Giovedì

6 Venerdì

7 Sabato

8 Domenica

9 Lunedì

10 Martedì

11 Mercoledì

12 Giovedì

13 Venerdì

14 Sabato

15 Domenica

16 Lunedì

17 Martedì

18 Mercoledì

19 Giovedì

20 Venerdì

21 Sabato

22 Domenica

23 Lunedì

24 Martedì

25 Mercoledì

26 Giovedì

27 Venerdì

28 Sabato

29 Domenica

30 Lunedì
