

INTRA

news

Notizie su Trasimeno, Nestore, Fersinone e

INTRA
ha bisogno di te:
invia la tua adesione ed
i tuoi dati anagrafici a
segreteria@intra-umbria.eu
e versa la quota di 10,00 €
(o, se vuoi sostenerci, di più)
sul c/c n. 00000063333
presso Crediumbria,
filiale di Tavernelle,
IT34D07075 38590

Periodico d'informazione n°16

25 agosto 2008

Altri due mattoni

Alla Scarzuola, nella città buzziana, altre due BIBLIOTECHE DEI LIBRI SALVATI: i "giardini" e le "follie architettoniche".
di Giuseppe Bearzi



La Città Buzziana

Si sviluppa accanto al convento della Scarzuola, quasi ad esprimerne la continuità nel tempo e

la pluralità del messaggio.
di Riccardo Testa

Non prendeteci per i ...fornelli

I veri amanti della buona cucina ne hanno le scatole piene delle finzioni del mangiare lento: rivogliono la genuinità e il prezzo equo.
di Beppe Usigrazie

Un gioiello chiamato ...Gioiella

Continua il nostro itinerario alla scoperta dei gioielli del

Trasimeno e del Nestore.
di Noè D. Vinciarelli

Un nuovo ecocarburante dal legno

Dalla University of Georgia un combustibile a basso costo e competitivo rispetto ad altre tecniche produttive.
di Sean C. Wheeler

Fare ecologia (ed economia) in cucina

Con un po' di cura e d'attenzione si può risparmiare e non sprecare anche tra i fornelli
di Gigliola Betti

Riqualficazione dei centri storici da parte della Regione Umbria

Una legge per il reinserimento dei residenti e il recupero edilizio.

Ritagli

- La conferenza internazionale Living Lakes sul Trasimeno dal 21 al 28 settembre



- Nasce l'Osservatorio Oasi delWWF

Altri due mattoni

Alla Scarzuola, nella città buzziana, altre due BIBLIOTECHE DEI LIBRI SALVATI: i "giardini" e le "follie architettoniche".

di Giuseppe Bearzi

Pagina dopo pagina, mattone su mattone, con quella snervante lentezza che fa meglio pregustare e viepiù apprezzare i piccoli risultati, la BIBLIOTECA DEI LIBRI SALVATI di San Savino per le materie "Trasimeno, Nestore, Orvietano" in un'ala e "Filosofia" nell'altra stanno per diventare tangibili realtà. Ci vorrà ancora qualche mese, ma i libri già in nostro possesso entreranno nella ex Scuola Elementare di San Savino entro settembre. Da queste pagine un invito ad Enti, Istituti, Associazioni, Imprese e Cittadini che posseggono libri editi ed inediti: donateli alle nostre BIBLIOTECHE, portandoli al magazzino di Colle Baldo, via Cupa 40, presso l'abitazione di Giuseppe Bearzi, oppure telefonando a Gigliola Betti di Piegara 333 6593644, Michele Pietrelli di Perugia 339 4576868, Riccardo Testa di Montegabbione 348 4555251 di venirci "a ritirare".

L'altra prestigiosa BIBLIOTECA DEI LIBRI SALVATI è in programma per il prossimo anno alla Scarzuola, Comune di Montegabbione: quando saranno completati i lavori edili della "città buzziana", quando nel salone centrale sarà sistemata la tela restaurata di Paolo Veronese, che rappresenta l'Olimpo, nei locali immediatamente adiacenti troveranno dimora anche due raccolte di libri editi ed inediti in tema con la sacralità del luogo: i "giardini" e le "follie architettoniche". Se avete libri, dispense, studi, CD, cassette e quant'altro sull'argomento, le persone cui fare riferimento sono sempre - oltre a Marco Solari, nume tutelare della Scarzuola - quelle sopracitate.

Se poi qualche residente della zona è interessato a questi temi e vuole essere bibliotecario volontario alla Scarzuola, scriva all'indirizzo bearzi.giuseppe@tiscali.it, in modo che INTRA e Scarzuola possano valutare le candidature.

In questo lasso di tempo cominceremo a raccogliere altro materiale soprattutto inedito o dimenticato dai canali ufficiali, in modo da rendere la Scarzuola ancor più unica di quanto già è.

La Città Buzziana

Si sviluppa accanto al convento della Scarzuola, quasi ad esprimerne la continuità nel tempo e la pluralità del messaggio.

di Riccardo Testa

Nel comune di Montegabbione, sulla strada che porta verso levante, poco dopo il castello di Montegiove, uno sterrato conduce alla Scarzuola, il convento francescano che l'architetto Tommaso Buzzi (1900-1981) acquistò nel 1956 per trasformarlo in una "città ideale". Il suo progetto, da realizzarsi con l'effimero tufo affinché non durasse, fu attuato da lui stesso fino alla sua morte e continuato dal nipote Marco Solari, che oggi ne è il daimon, lo spirito guida che protegge ed ispira questa incredibile città.

Negli anni '20 e '30 Buzzi godette di grande considerazione e lustro, specie nella progettazione di arredi e suppellettili. Il suo amore per il fantastico e l'irriverente e la sua profonda cultura classica, che trasferiva nelle sue opere, gli diedero una fama immeritata - ristretta all'ambito locale. Nel 1956

volle affrancarsi da questi vincoli e fu così che lasciò la città reale per creare una propria.



La "città buzziana" non si può ingabbiare in definizioni, perché è incontro tra natura e cultura, spirito e sostanza, religione e mito, fantasia e realtà, ragione e follia, il tutto espresso in un insieme di architetture impregnate di simboli, metafore, riferimenti, ove si passa da scenari ampi e luminosi ad anguste stanzette vuote e conturbanti, da visioni solari a torbide introspezioni.

E' una manifestazione vivace e inquietante di neomanierismo, reso ancor più dinamico dai passaggi e dalle scalinate, dal gioco intimo e impreveduto delle sproporzioni, dalle statue ieratiche, dai molti teatri, dalle torri e dai patii, dai percorsi scritti con chiavi etimologiche diverse, tutti da leggere per scoprire, più che la Scarzuola, noi stessi. E' una città da non perdere, anzi da rivedere, per comprendere quanto siamo diversi da ieri. Per capire se siamo maturi per entrare non alla Scarzuola, ma in quella città che è in noi.

Non prendeteci per i ...fornelli

I veri amanti della buona cucina ne hanno le scatole piene delle finzioni del mangiare lento: rivogliono la genuinità e il prezzo equo.

di Beppe Usigrazie

Ha un bel dire Carlo Petrini che gli slow food hanno salvato un mondo destinato a scomparire. Sorry (tanto per assecondarlo nella sua anglofilia), ma non è così. Nelle isole della mia città natale, ad esempio, di luoghi dove mangiare un tempo ce n'erano molti, ricchi e poveri, antichi e moderni, da cercare e da evitare, coi vini del Montello e con quelli annacquati. Tanti luoghi diversi e caratteristici, ben lontani dalle odierne espressioni caricaturali di un passato mai visto, conosciuto, assaporato, goduto nei cibi, nei vini, nelle pause, nelle ciacole, nei commensali e negli usi. Ora – in Umbria come a Venezia – l'andazzo è a scapito del cliente, specie se forestiero.

Qui in Umbria, infatti, proprio a causa della filosofia slow food, molte trattorie e locande si sono snaturate: abbandonati i costumi e i sapori di campagna, si sono fatte cicisbee e cialtronesche. Cianfrusaglie cavate dalle soffitte e dalle stalle ne infestano pareti, nicchie e davanzali; ai tavoli, anziché osti ed ostesse di rubizzo spessore, sono comparsi anemici ex dirigenti lievemente viscosi o anoressiche signore vestite Krizia a servire cosucce cè cè cè precotte di provenienza ipermarket, spesso prodotte chissà quando in esotiche contrade ed aggregate tra loro in modo di certo appetitoso, ma decisamente indigeribile. I vini sono versati in calici di dimensioni bovine, anche se a bassa marea, e i prezzi non son da meno di Spago a Beverly Hills o di El Bulli a Barcelona.

Questi santuari umbri dello slow food, che han nomi sui quali pesa tutta la vacuità di un marketing di provincia, non hanno più nulla delle vecchie trattorie, locande ed osterie, dove si mangiavano pochi piatti genuini e salumi e formaggi fatti in casa o nei dintorni; dove si trincava il vino delle vigne di proprietà, spillato direttamente dalle botti. Ora gli slow food occupano quegli spazi, ma come gioiellerie dell'assurdo, ove le cose inverosimili che vi si bevono e mangiano sono pietre nello stomaco e soprattutto di umbro – qui in Umbria - non hanno nulla. Nemmeno le uova. Ed è sempre più raro trovare trattorie e locande ancora in grado di difendere la tradizione, d'innovarla in modo corretto a prezzi appropriatamente contenuti. Perché allora non tutelare, agevolare, detassare quelle che restano in quanto soggetti in via d'estinzione?

Confrontati alle trattorie d'un tempo, i "santuari" citati nei manuali del mangiar lento suonano spesso come una patacca rispetto ad uno zecchino d'oro. Questo timbro sgradevole e distorto fa tuttavia sorgere un dubbio: ci sono ancora papille capaci di percepire la differenza, di esprimere in modo corretto e consapevole l'apprezzamento, il biasimo, la protesta? In questo dissolversi della cultura locale ed appiattirsi o perdersi del gusto, a rimetterci, non c'è solo il più o meno ignaro forestiero: c'è il decoro stesso dell'Umbria.

Un gioiello chiamato ...Gioiella

Continua il nostro itinerario alla scoperta dei "gioielli" del Trasimeno e del Nestore.

di Noè Domenico Vinciarelli

Il paese, costruito su una collina a 366 metri sul livello del mare, spartiacque naturale fra la Valdichiana ed i territori del Trasimeno,

gode di una felice posizione paesaggistica ed ottime condizioni climatiche. I misurati fabbricati in laterizio, traforati da irregolari aperture, si allineano sull'arcuato asse stradale in duplice schiera con assetto asimmetrico.

Gioiella, che nel Medioevo si chiamava Chingialla, con poche case e qualche palazzetto terrigno, sorge sul luogo di un arcaico insediamento umano. All'inizio degli anni settanta dello scorso secolo, al limite del paese venne riportata alla luce una necropoli etrusca del III - II sec. a.C. Il complesso è formato da 13 tombe, servite da un lungo dromos (corridoio ndr) sulle cui pareti sono scavate nicchie che contenevano vasi cinerari. Il materiale rinvenuto nelle tombe è conservato presso il museo archeologico di Perugia.

L'architettura più importante dell'abitato è palazzo Torregiani, già palazzo Dini, costruito tra la fine del XVI secolo e l'inizio del XVII, come casino di caccia dei della Corgna. Il regolare volume dell'edificio è impreziosito da cornici orizzontali, paraste angolari e da un sobrio balcone bombato che sovrasta l'ingresso.

Sulla piazza principale sorge il palazzo Berbeglia, già palazzo Marzuoli, edificio neoclassico ottenuto dalla trasformazione ed integrazione di architetture medievali e rinascimentali. Sul lato opposto, opportunamente isolata, dagli edifici civili, sorge la chiesa parrocchiale.

La chiesa di San Lorenzo fu edificata nel 1770 sul luogo in cui sorgeva un'antica cappella. La costruzione, realizzata in cotto con facciata a capanna incompiuta, è stata progettata da Francesco Tiroli. Sul muro perimetrale di mezzogiorno è murata un'urnetta fittile etrusca. L'attuale torre campanaria cuspidata, con monofore di travertino, è stata ricostruita nel 1948-49. La navata rettangolare, con sopraelevato presbitero, è dilatata da quattro cappelle inserite sui fianchi ed abbellita da ornati a stucco. La decorazione pittorica di pareti e cupola, antecedente alla seconda guerra mondiale, è stata invece eseguita da Guglielmo Ascanio.

Sulla parete destra le statue policrome di San Antonio da Padova e della Madonna delle Grazie; nel presbitero interessante un Martirio di San Lorenzo, quadro di forma ovale del XIX secolo.

Sulla parete sinistra ancora un San Lorenzo, scultura in legno policroma realizzata negli anni cinquanta, un San Pietro che riceve le chiavi, olio su tela del XVII secolo ed una tela del XVII secolo che rappresenta Santa Lucia. Sulla controfacciata, adagiata alla parete di fondo, il posto per il coro che conserva un organo Morettini.

Nelle immediate vicinanze dell'abitato di Gioiella la chiesa di Santa Lucia: è una fabbrica neoclassica ad aula, realizzata nel XIX secolo sul luogo dove sorgeva, già all'inizio del XV secolo, una piccola cappella. Sul prospetto di levante restano tracce di un muro medievale. La costruzione è realizzata con mattoni di varie forme e colori: sulla parete di

fondo si trova un affresco di scuola umbra del XVI secolo, che rappresenta la Vergine in trono con il Bambino, tra Santa Lucia e Santa Maria Maddalena. Sulla base dell'alto podio, dove si erge il trono, si legge l'iscrizione: "fata fare la comunità de Giuiela quista facata MDXIII", a memoria della commissione dell'affresco, fatto eseguire dalla popolazione di Gioiella nell'anno 1513.

L'opera, di buona fattura ma difficile lettura, necessita di urgenti restauri per i danni prodotti dall'umidità, dalle muffe, dalle ridipinture. Allo stato attuale appaiono particolarmente espressivi i volti delle sante e i due angeli che incoronano la Vergine. L'affresco è stato realizzato da un allievo di Giovanbattista Caporali.

invece un caso che gli ecocarburanti ricevano crescenti fondi per la ricerca. In base alla nuova politica energetica di lungo periodo, infatti, gli ecocarburanti giocheranno un ruolo di primaria importanza, permettendo di ridurre la dipendenza dall'importazione di petrolio. Secondo gli stessi ricercatori l'incremento del valore del legno per uso energetico non contribuirà però alla deforestazione dello Stato, ma alla rivalutazione e riforestazione. Si tratta ovviamente di un punto di vista che non prende in considerazione l'impatto sulla biodiversità e la scarsa tutela del patrimonio forestale e boschivo in molte nazioni in via di sviluppo.

costoso gas. Quando sparecchiate la tavola, date la precedenza alle bottiglie o ai piatti già freddi da rimettere nel frigo.



Un nuovo eco-carburante dal legno

Dalla University of Georgia un combustibile a basso costo e competitivo rispetto ad altre tecniche produttive.

di Sean Christian Wheeler

Un gruppo di ricercatori della University of Georgia (UGA) ha sviluppato un nuovo eco-carburante (biofuel per gli anglofili) ottenuto con gli scarti del legno. Rispetto ai sistemi tradizionali per ottenere ecocarburanti dal legno, il nuovo metodo scientifico, tuttora anonimo, consente di miscelarlo non solo con la benzina, ma anche con il biodiesel e con il diesel. Il direttore della facoltà di ingegneria della UGA ha dichiarato che questo carburante è facile da produrre: è quindi a basso costo ed è competitivo rispetto ad altre tecniche produttive.

Alcuni dettagli del nuovo processo produttivo sono stati brevettati e si possono trovare nella versione online della rivista American Chemical Society Journal Energy and Fuels. Il processo di produzione ha natura chimica. Le schegge del legno e il pellet sono posti in assenza di ossigeno ad elevate temperature (pirolisi). Un terzo del materiale secco si trasforma in carbonella, mentre i gas che si condensano formano un bio-oil liquido, semilavorato, da cui dopo ulteriori trattamenti chimici si ricava il nuovo biofuel. Al termine del processo il 15% della materia prima legnosa è utilizzabile come prodotto finito nei motori diesel. I ricercatori stanno correntemente lavorando al miglioramento del processo produttivo per ampliare la gamma dei biofuel potenzialmente producibili.

Secondo alcuni studiosi, critici di questa ed altre soluzioni in merito, lo sfruttamento del legno potrebbe aggravare il processo di deforestazione, soprattutto negli Stati dell'emisfero Sud. Dal punto di vista degli USA non è

Fare ecologia (ed economia) in cucina

Con un pò di cura e d'attenzione si può risparmiare e non sprecare anche tra i fornelli

di Gigliola Betti

A chi si dà da fare tra i fornelli, negli USA vengono dati vari pressanti suggerimenti per consumare meno energia, meno acqua e per usare meno confezioni. Tra queste indicazioni ne abbiamo selezionate otto.

1.- I contenitori: poiché il 32% dei rifiuti solidi è costituito dalle confezioni e la maggior parte di queste riguarda la cucina, prevedete recipienti specializzati per il riciclo. Nel rispetto delle politiche di riciclaggio del vostro Comune, non mancate di porre in contenitori separati lattine di alluminio, bottiglie di vetro, carta di ogni tipo, bottiglie e confezioni di plastica, barattoli e scatolette di ferro, rifiuti non riciclabili.

2.- I rifiuti alimentari: residui di cibo, bucce, radici, noccioli, interiora di animali, lisce, ossa, cartilagini, cibi adulterati etc. vanno chiusi in un sacchetto di plastica riciclabile (se è disponibile) e posti nell'apposito contenitore, non tra i rifiuti generici. Potranno essere riutilizzati per fare ottimi concimi o ecocombustibili.

3.- Il tempo: la maggior parte degli elettrodomestici servono a raffreddare o a riscaldare. Se s'interrompono questi processi, si consuma una barca di energia. Aprendo ad esempio un forno o un frigo o, peggio ancora, un congelatore, lo si mette a contatto con la temperatura della stanza e ciò fa impennare i consumi. Per ridurre al minimo questi sprechi, occorre – prima di aprire uno sportello - sapere esattamente cosa prelevare e poi compiere l'operazione in modo rapido. Anziché aprire il forno, usate la luce per vedere a che punto è la cottura e, se potete, cucinate più vivande sullo stesso fornello – impilandole ad esempio per preriscaldarle – in modo da utilizzare al meglio il sempre più

4.- Le acque di cottura: quella della bollitura delle verdure non va gettata, ma utilizzata per fare il brodo oppure – una volta intiepidita – per innaffiare le piante. I nutrienti che contengono le acque di bollitura, incluse quelle della pasta, o quelle di lavaggio dei vegetali in genere, contribuiranno ad una migliore alimentazione e crescita dei vostri fiori e delle vostre erbe aromatiche.

5.- Gli oli ed i grassi: non li gettate nel lavello, perché gli impianti domestici non sono adatti a smaltirli e – presto o tardi – intaseranno le condutture. Versateli in un apposito recipiente, che consegnerete periodicamente a chi raccoglie gli oli esausti: qui saranno depurati e riutilizzati per usi non alimentari.

6.- I piatti ed i bicchieri di plastica: banditeli dalla vostra casa, perché non sono riciclabili. Usate invece piatti di ceramica e bicchieri di vetro. Rammentatevi che, usando la lavastoviglie solo quando è piena, risparmierete una bella quantità di acqua e di elettricità, ma soprattutto inquina meno l'ambiente.

7.- Gli utensili di qualità: preferite sempre contenitori ed utensili di lunga durata, come l'acciaio inossidabile per pentole e padelle, ma anche per tegami, posate, mestoli e quant'altro. E' un investimento che, nel tempo, ripaga per la maggior spesa. Alla fine della loro lunga vita potranno ancora essere riutilizzati come rottami metallici e voi non dovrete preoccuparvi del loro smaltimento.

8.- Nulla si distrugge: gli elettrodomestici che rimpiazzate potete riciclarli in due modi. Se li sostituite per avere maggiori o migliori prestazioni, donateli ad rigattiere per far contento qualcuno che ne ha bisogno; se li sostituite perché non funzionano, fateli ritirare dal negoziante dove acquistate il nuovo. Gli elettrodomestici hanno il pregio d'esser fatti di materiali di valore, molti dei quali recuperabili, ma hanno anche il difetto di contenere veleni o infiammabili - freon, HFC, CFC, ammoniaca, ... - che non devono finire nelle discariche.

Altri suggerimenti sono forse inutili: chi sta tra i fornelli conosce già per esperienza i trucchi per risparmiare acqua ed elettricità, per non inquinare l'ambiente, per approntare gustosissimi piatti.

Riqualificazione dei centri storici da parte della Regione Umbria

Una legge per il reinserimento dei residenti e il recupero edilizio

Da Edilportale apprendiamo che sul BUR n. 33 del 16.07.08 della Regione Umbria è uscita la legge regionale n. 12 del 10.07.08 per la riqualificazione e valorizzazione dei centri storici.

Con questa nuova legge la Regione si propone di favorire la permanenza o il reinserimento dei residenti e degli operatori economici; d'incentivare il recupero e la riqualificazione del patrimonio edilizio esistente; di valorizzare e tutelare gli edifici di pregio; di riqualificare gli spazi pubblici e privati; di ridurre la vulnerabilità sismica del patrimonio immobiliare e la vulnerabilità urbana; di migliorare l'accessibilità e la mobilità; d'adeguare i fabbricati, gli impianti e i servizi pubblici, al fine di conseguire adeguati livelli di sicurezza e di sostenibilità ambientale, con particolare riguardo per il risparmio energetico, l'uso contenuto delle risorse, la riduzione degli inquinamenti e la cura estetica dei manufatti; di raggiungere, negli spazi pubblici, livelli di sicurezza adeguati ai bisogni delle diverse fasce di età e dei soggetti diversamente abili; di mantenere, insediare e valorizzare attività artigiane, turistico ricettive, direzionali, commerciali, di servizi, sociali, ricreative, culturali e artistiche; di curare l'immagine del centro storico come componente del paesaggio; di migliorare la fruizione dei beni culturali e dei luoghi storico-artistici; d'individuare percorsi culturali e museali definendo modalità di gestione che assicurino l'autosostentamento; e di realizzare punti informativi, quali porte di accesso ai servizi e alle reti turistico-ricettive.

I Comuni con popolazione superiore a diecimila abitanti o con il centro storico di estensione superiore a 14 ettari sono tenuti a redigere un quadro strategico di valorizzazione dei centri storici. Per gli altri Comuni il quadro strategico non è obbligatorio. All'interno dei centri storici, possono essere individuati ambiti di rivitalizzazione prioritaria (ARP), tra quelli caratterizzati da degrado edilizio, urbanistico, ambientale, economico, sociale e funzionale. In tali ambiti i Comuni possono attuare programmi urbanistici, piani attuativi e programmi urbani complessi comprendenti interventi di restauro, risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia o urbanistica di edifici od isolati.

Ritagli

- La conferenza internazionale Living Lakes sul Trasimeno dal 21 al 28 settembre

- Nasce l'Osservatorio Oasi del WWF

La conferenza internazionale Living Lakes sul Trasimeno dal 21 al 28 settembre

Il programma di massima della manifestazione, che si svolgerà dal 21 al 28 settembre 2008 (con eventi ospitati presso l'ex aeroporto Eleuteri e il Palazzo comunale di Castiglione del Lago, Città della Pieve e Perugia) prevede incontri e confronti internazionali tra i diversi partecipanti di Living Lakes sul tema "I paesaggi culturali – collegamento del valore dei paesaggi culturali alla protezione dei laghi". Il meeting è costellato di workshop, tavole rotonde, riunioni plenarie ed eventi gastronomici, culturali e folcloristici.

Tra i numerosi personaggi del mondo delle istituzioni e dei centri di ricerca che hanno già dato la propria disponibilità il Ministro dell'Ambiente, il presidente del Global Nature Fund, il Presidente del Parlamento Europeo, il Presidente della Regione. La Provincia di Perugia porterà il proprio contributo attraverso una relazione sui valori paesaggistici del Trasimeno (strumenti di governo e regolazione per la loro tutela e valorizzazione), mentre la Regione dell'Umbria affronterà il tema del paesaggio agricolo tradizionale e delle sue prospettive future. La Provincia di Viterbo si occuperà più da vicino della salvaguardia dell'ecosistema lacustre, mentre Parco del Trasimeno, Legambiente e Lipu apriranno una finestra sulla conservazione delle biodiversità. La Provincia di Terni che in questo contesto rappresenta il lago di Piediluco, insieme alla Uisp, si occuperà di turismo, tempo libero e attività sportive, mentre la Provincia di Verbania-Cusio-Ossola, nell'ambito del workshop sui valori storici e culturali dei laghi, presenterà le ville e i giardini del Lago Maggiore e gli insediamenti preistorici del Lago di Costanza. Non mancheranno infine tavole rotonde, coordinate dall'Assessorato all'Ambiente della Provincia, sulle energie rinnovabili, con particolare riferimento a quelle prodotte dal sole, dall'acqua e dalle biomasse. Nel corso della manifestazione, arricchita da eventi collaterali ricreativi a tema, saranno festeggiati i 10 anni dalla costituzione di Living Lakes. Per informazioni più dettagliate vedi il sito www.livinglakesitalia.it

Per una lavatrice basterà un bicchier d'acqua

I ricercatori dell'Università di Leeds in Gran Bretagna stanno mettendo a punto Xerox, una nuova lavatrice che funziona con il 2% di energia e di acqua rispetto ad una convenzionale: a pieno carico le basterà, infatti, un

bicchier d'acqua appena detergente per sciogliere lo sporco e 20 kg di chip di plastica (riciclabili fino a 100 volte) per assorbire ogni tipo di macchia. Xerox è stata progettata da Stephen Burkinshaw ed è prodotta dalla britannica Xeros Ltd.

Questo nuovo modello, più che lavare i panni, li pulisce con i chip di plastica e, a ciclo ultimato, li rilascia praticamente asciutti. Rispetto ad una lavatrice convenzionale, che impiega molta elettricità per scaldare l'acqua ed asciugare i panni lavati; e che consuma 35 chili d'acqua per ogni kg di panni, il salto di qualità è davvero enorme.

Oggi, in Inghilterra, vengono vendute ogni anno circa due milioni di lavatrici, pari a circa un miliardo di sterline. Negli ultimi 15 anni la loro commercializzazione è cresciuta del 23%. Xerox sarà in vendita a partire dal prossimo anno ed è stata concepita soprattutto per le industrie di lavaggio a secco.

Nasce l'Osservatorio Oasi del WWF

E' un progetto di WWF e MICROSOFT ITALIA, con il supporto scientifico dell'Università della Tuscia, per difendere la biodiversità italiana dagli impatti del cambiamento climatico. L'Italia sta cambiando faccia anche per i mutamenti climatici in atto e i segnali sono arrivati nelle Oasi del WWF, dove le lagune protette in Toscana e Puglia mostrano segni di deperimento, i boschi patiscono per la siccità e gli uccelli cambiano i tempi di migrazione e nidificazione. Per studiare meglio il fenomeno e trovare soluzioni di adattamento il WWF ha deciso di far diventare le Oasi veri e propri laboratori di monitoraggio grazie a un progetto che vede unite WWF e Microsoft Italia, con la collaborazione e il supporto scientifico dell'Università della Tuscia coordinati dal prof. Riccardo Valentini e la partecipazione, tra gli altri, del Corpo Forestale dello Stato e del Museo di Zoologia di Roma.

Il progetto prevede un sistema di centraline di monitoraggio, un'équipe di biologi e ricercatori, il software messo a disposizione da Microsoft, da anni impegnata a livello internazionale nello studio del cambiamento climatico presso il laboratorio di ricerca informatica Microsoft Research di Cambridge. L'obiettivo è triplice: creare un database nazionale dei dati raccolti da inserire nel sistema di reti di monitoraggio nazionali ed europee; calcolare le potenzialità delle Oasi in termini di "assorbimento" del carbonio, una funzione importantissima per mitigare gli effetti del cambiamento climatico; effettuare delle previsioni a medio-lungo termine per attivare specifiche misure di adattamento e conservazione della biodiversità in Italia.

Il progetto è attivo in sedici Oasi pilota, sparse su dieci regioni italiane (dai monti del Trentino al mare di Sicilia, dalle lagune venete ai boschi di Umbria e Sardegna), ma è destinato a crescere ulteriormente. Nell'Oasi di Orbetello sarà realizzato anche un Centro dimostrativo dell'intera iniziativa.

In Umbria l'oasi pilota è ad Alviano.