

## a cura di Luigi Campanella



Nel Padiglione Italia di Expo un'area era dedicata alle persone più rappresentative delle vari regioni italiane, che si sono distinte in vari campi dell'industria e dell'artigianato. Tra loro vi erano otto donne: si chiamano Francesca Petrini, Pina Amarelli, Carmelina Colantuono, Daniela Ducato, Lucia Iannotta, Carla La Placa, Susanna Moccia, Petrova Radoslava e sono

le eccellenze femminile di Expo.

Alla produzione di olio biologico di alta qualità, esportato in molti Paesi del mondo, Francesca Petrini ha dedicato tutta la sua vita. La grande idea che ha fatto di lei una manager ed una ricercatrice di successo le è venuta durante un viaggio in Giappone, constatando che la maggior parte della popolazione assumeva quotidianamente pasticche di integratore a base di calcio. Tenuto conto dell'importanza che nella dieta italiana è assunta dall'olio e dal suo continuo impegno per condire e cucinare perché non pensare ad un olio che integrato opportunamente possa aiutare a fissare il calcio non rendendo più necessaria la sua continua somministrazione? Poi finalmente, nel 2005, l'obiettivo è stato raggiunto e la Petrini ha brevettato Petrini Plus, un olio extravergine dalle caratteristiche nutrizionali uniche al mondo, arricchito di vitamine D3, K1 e B6, che favoriscono l'assorbimento e la fissazione del calcio nelle ossa. Questo olio si utilizza come tutti gli altri per condire l'insalata o la pasta e ha avuto l'autorizzazione del Ministero della Salute. I test chimici hanno dimostrato che, prendendo due cucchiaini al giorno di questo olio, nel sangue c'è una riduzione del 40% di osteocalcina sottocarbossilata, una sostanza che, se presente in alta quantità, riduce la densità ossea e rende le ossa molto più fragili.



Avete mai pensato a quanto sporchi possono essere gli oggetti che tocchiamo ogni giorno? Se lo domandano gli specialisti della Società Italiana di Medicina Generale

che nel loro quotidiano di prevenzione on line, "Il ritratto della salute", fanno un elenco ben dettagliato di tali oggetti. A cominciare dalla spugna che abbiamo in bagno da cambiare spesso perché "è in grado di conservare a lungo i batteri"; il lavandino "che va pulito con prodotti disinfettanti"; il telecomando "evitate di portarlo in tavola"; gli interruttori della luce; il carrello della spesa dal momento che "sulla sbarra si deposita una gran quantità di batteri"; la vasca da bagno considerata "una festa per i germi"; la tastiera del computer. Sulla stessa lunghezza d'onda la stretta di mano sarebbe da bandire o usare il meno possibile, a partire dagli ospedali. Lo affermano i ricercatori dell'Università gallese di Aberystwyth, secondo cui il tipico saluto è poco igienico e facilita la trasmissione di malattie.

Molto più sicuro, invece, il cosiddetto "fistbump", in cui si incontrano solo i due pugni e la possibilità di scambiarsi germi viene ridotta di un ventesimo. In particolare è

consigliato l'uso di questo gesto nei periodi in cui è più diffusa l'influenza che vede nelle mani uno dei maggiori veicoli di trasmissione. Se proprio non si può rinunciare alla stretta, gli scienziati britannici consigliano di ridurla al minor tempo possibile e di non fare troppa forza, sempre per evitare il passaggio germi. Il "fistbump" ha grandi estimatori fra i vip, a partire da Barack e Michelle Obama, che hanno usato diverse volte in pubblico, più per scherzare, però, che per ragioni igieniche.



L'ossigeno è davvero un elemento vitale. Non solo per i nostri polmoni, quando respiriamo. Nell'estetica sono ormai riconosciuti i benefici per la pelle, che viene rivitalizzata attraverso un trattamento semplice, che prende il nome di ossigenoterapia e può interessare sia il viso che il corpo, con risultati miracolosi per l'epidermide. Il vantaggio, rispetto ad altri trattamenti più invasivi (come botox e filler) è che senza iniezione né aghi, ma solo grazie alla vaporizzazione di H<sub>2</sub>O si riesce a fargli attraversare la barriera dell'epidermide ed a propagarlo in profondità all'interno del derma.



Perché un materiale organico vegetale o animale possa chiamarsi biomassa ed essere un'opportunità sul piano economico-ambientale, in genere si richiede che nasca come scarto di altre produzioni (ad es. il residuo dei frantoi oleari), che sia disponibile in abbondanza e magari con continuità (ad es. reflui zootecnici) e, infine, che sia movimentato il meno possibile, ovvero che viaggi poco e sia utilizzato nelle vicinanze: altrimenti potrebbe non essere più rispettata l'uguaglianza "rinnovabile=sostenibile". Dove la sostenibilità è considerata a largo spettro, quindi anche sul piano economico. Uno dei pregi economico-ambientali delle biomasse è infatti quello di una bassa energia "grigia" (si intende con tale termine l'energia necessaria per produrre energia: come noto, per le fonti fossili l'energia grigia è molto alta). Per quanto riguarda il legno, sono tre i combustibili legnosi compresi nelle biomasse. Pellet, il cippato: schegge di legno vergine i cui mucchi alimentano con buona automazione soprattutto le centrali di cogenerazione o che teleriscaldano residenze ed edifici di interi paesi, la legna da ardere. In Toscana la gran parte dei boschi regolarmente tagliati ogni anno (20.000 ettari su circa 1 milione) da proprietari, aziende agricole o ditte compratrici fornisce appunto legna da ardere. Non sarebbe esattamente una biomassa (=sottoprodotto), in quanto la legna è il prodotto principale della coltivazione del bosco. Dal lato della merceologia, del mercato e dell'innovazione possibile la si studia poco, pur avendo un consumo nazionale 10 volte maggiore dello studiatissimo cippato.