

a cura di Luigi Campanella



Il restauro, inteso come metodo scientifico, nasce a fine Ottocento come disciplina specifica volta a preservare e trasmettere ai

posterì, in tutta la loro integrità, le opere a carattere storico-artistico.

Nel tempo il restauro ha subito una profonda evoluzione perfino nella stessa valenza che se ne dà al singolo termine: intervento diretto sul manufatto, con la finalità principale del recupero del significato storico-artistico dell'opera (cioè la sua leggibilità), garantendo al tempo stesso il recupero o il mantenimento della sua integrità fisica.

Dal punto di vista dell'organizzazione del lavoro, il restauratore è un lavoratore che si potrebbe definire impegnato nei cosiddetti "processi speciali", quindi laddove l'organizzazione del lavoro lo richieda, possa parzialmente sottostimare o trascurare il rischio per la salute.

È il singolo artigiano, su cui ricade la responsabilità del proprio operato, a definire le condizioni lavorative da adottare di volta in volta, adattandole alle esigenze del momento in funzione del tipo di intervento da eseguire.

L'impossibilità di standardizzare percorsi e metodiche lavorative, come sovente avviene nel lavoro di tipo artistico o artigianale, rende ancora più complessa l'applicazione di norme e regole, siano esse codificate o soltanto dettate da manuali di buona prassi di settore.

I problemi legati alla peculiarità dell'attività stessa derivano proprio dal fatto che essa è tale da rendere possibile l'operare nelle condizioni più disparate. E come estremi si possono considerare il lavoro svolto nel piccolo laboratorio artigiano e quello eseguito per la pubblica amministrazione.

Peraltro questo tipo di lavoratore tende spesso a trascurare anche il rischio per la salute, vivendo la percezione del rischio (e la conseguente necessità di modificare il modo di lavorare), come una limitazione alla propria creatività ed alla propria autonomia.

Il restauratore, trovandosi molto spesso a vestire i panni del pioniere nell'impiego di nuove sostanze chimiche (si pensi al piombo nei ceramisti o all'arsenico nei vetrai o al più recente impiego dei solventi o dei polimeri di sintesi), anteponeva il desiderio di esprimere il proprio talento e la propria creatività alla necessità di adottare misure e modalità lavorative mirate alla tutela della propria salute e sicurezza.

Assume particolare rilievo l'analisi e l'intervento sulle metodiche operative e sulla formazione/informazione del lavoratore, rispetto all'individuazione di parametri numerici al di sotto dei quali il rischio possa essere ritenuto moderato. Il lavoratore deve sapere che se è raggiungibile l'obiettivo del "rischio zero", ciò che può maggiormente avvicinarlo a questa condizione è solo una profonda consapevolezza del rischio.



Un recente studio, realizzato da Coldiretti/Ixè, ha dimostrato come tre italiani su quattro sono preoccupati per l'impatto

di quello che mangiano sulla propria salute. Ad allarmare l'aumento di comportamenti insensati e dannosi con il cibo sono le centinaia di bufale che quotidianamente invadono i social media e blog. Vere e proprie falsità che finiscono per influenzare negativamente, chi legge con l'hashtag "#stopfakeatavola".

Al centro dell'attenzione resta il web. Secondo lo studio infatti il 53% degli italiani lo ha utilizzato almeno una volta durante l'anno per raccogliere informazioni sulla qualità dei prodotti alimentari.

Una bufala molto comune secondo la Coldiretti riguarda le presunte proprietà brucia-grassi dell'ananas. Un effetto dovuto alla bromelina (contenuta però nel gambo dell'ananas, che nessuno mangia, che comunque favorirebbe la digestione delle proteine e non la neutralizzazione delle calorie e dei grassi) ed illustrato da alcune ricerche di tanti anni fa (che, nei ratti, avevano evidenziato una leggera azione ipolimezzante di un estratto alcolico dell'ananas).

O altrimenti "Il latte fa male", ossia il filone di pensiero che ritiene opportuno bandire i latticini dall'alimentazione basandosi su "China Study", un'indagine epidemiologica svolta a partire dal 1983 in Cina, i cui risultati sono stati ritenuti inattendibili dalla comunità scientifica e dall'Airc, l'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro. In realtà il latte di mucca, capra o pecora rientra da migliaia di anni nella dieta umana, al punto che il genoma si è modificato per consentire anche in età adulta la produzione dell'enzima deputato a scindere il lattosio, lo zucchero del latte. Inoltre, anche gli intolleranti al lattosio, in base ai dati di Efsa, sono generalmente in grado di tollerare senza problemi e disagi dosi fino a circa 125 ml di latte al giorno.