



Consigli per non sprecare energia in ufficio

BUONE PRATICHE I consigli di Green Cross insieme ad Enea Decalogo del consumo intelligente

Dalla classe energetica dei prodotti alla gestione dell'illuminazione e della stampa dei documenti, dall'uso delle scale al risparmio di acqua. Per ridurre i consumi e tutelare l'ambiente arriva "Il decalogo del consumo intelligente", dieci consigli messi a punto dall'ong ambientalista Green Cross insieme ad Enea, Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile. Il decalogo è nato per sensibilizzare i cittadini e in particolare gli studenti a un uso consapevole dell'energia e fa parte di una guida didattica con materiali di approfondimento per aiutare insegnanti e ragazzi ad adottare comportamenti vir-

tuosi. Secondo gli esperti del dipartimento di efficienza energetica di Enea, il 10% dei consumi di un apparecchio sono imputabili allo stand-by, mentre il pc è uno di quegli elettrodomestici che assorbe dai 3W a 6W anche da spento. Ecco il decalogo del consumo intelligente: suggerisci l'acquisto di prodotti in classe energetica A o superiore; accendi solo l'apparecchio che ti serve e spegni gli apparecchi staccandoli dalla presa elettrica; attiva le funzioni "risparmio energia" e disattiva il "salvaschermo"; evita di stampare più volte un documento ancora in lavorazione, fai le modifiche sul video e stampa solo se è veramente neces-

sario; ricorda di spegnere le luci quando esci da una stanza e illumina solo dove serve. Sulla scrivania usa le lampade da tavolo con braccio orientabile; sali e scendi le scale a piedi anziché prendere l'ascensore; riduci il tempo impiegato per fare la doccia; se a casa o a scuola la temperatura non è confortevole, non aprire le finestre ma chiedi di regolare la temperatura ambiente; per i tuoi spostamenti usa i mezzi pubblici o la bicicletta e, quando puoi, fai una salutare camminata; non lasciare la porta del frigorifero aperta nell'attesa di decidere cosa prendere da mangiare o bere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MODELLO Ecco il sistema adottato dalla coop El Ceibo

Cacao sostenibile boliviano appoggiato anche dalla Fao

Un modello di business basato sui principi della cooperazione, dell'agroecologia e della responsabilità verso le comunità locali. Nasce così il cacao di El Ceibo, cooperativa boliviana che conta 48 organizzazioni e 1.300 produttori.

A nord di La Paz, la capitale, in una regione chiamata Alto Beni dove le Ande lasciano il passo alla foresta amazzonica, la Fao lavora con una comunità indigena che coltiva una varietà di cacao sconosciuta in tutto il mondo e rinomata per le sue qualità nutrizionali: il cacao "criollo". Senza possibilità di accedere direttamente al mercato di La Paz, e per evitare costosi intermediari, i produttori locali si sono organizzati in piccole cooperative, che nel 1977 hanno dato vita a El Ceibo. E, dal 2015, la Fao sostiene El Ceibo fornendo sostegno tecnico, facilitando l'accesso a nuovi mercati e sponsorizzando accordi con il governo boliviano per proteggere gli interessi dei piccoli produttori di cacao.

Mario Choqe, membro della cooperativa, racconta: "Produciamo soprattutto cacao. Tuttavia, mentre il cacao matura, coltiviamo anche altri prodotti per un consumo più immediato". I produttori di El Ceibo coltivano appezzamenti di 3-4 ettari a cacao mentre il resto è coltivato a riso, yucca, banani, agrumi, caffè e altri prodotti locali utilizzando tecniche proprie dell'agroecologia. Prodotti che poi vendono al mercato locale. "Produciamo anche mais e farina - dice Choqe - e abbiamo frutta, con la quale facciamo marmellate da vendere al mercato. Diversifichiamo le nostre colture, perché quando la produzione di cacao cala, viviamo del cibo che produciamo e di quanto riusciamo a vendere".



Il cacao, infatti, è molto fragile. Shock climatici come siccità, inondazioni, forte umidità e infestazioni come il temutissimo fungo monilia stanno mettendo a dura prova la sua produzione, oltre a minacciare i mezzi di sostentamento delle comunità dell'Alto Beni. Per fronteggiare queste sfide, El Ceibo investe parte dei propri profitti in un programma tecnico alla costante ricerca di soluzioni sostenibili e rispettose dell'ambiente chiamato Programma di implementazione agroecologica e forestale (Piaf).

"Il Piaf ci è di grande aiuto - racconta Choqe - ci danno formazione e ci hanno mostrato come gestire un vivaio, come

accudirlo e come gestirlo dal punto di vista fitosanitario. Applichiamo i loro insegnamenti e i risultati si vedono".

Una volta raccolto, il cacao viene trasportato attraverso le Ande, lungo una delle strade più pericolose della Bolivia, fino alla fabbrica di El Ceibo a El Alto. Qui viene trasformata in polvere, burro di cacao e cioccolato. Lo stabilimento rappresenta uno dei pochi esempi nei quali l'intera catena di produzione è controllata dalla stessa cooperativa. Da qui, il cioccolato viene spedito anche in Italia dove, grazie ad un accordo tra Fao, Altromercato e Autogrill, raggiunge bistrots selezionati a Milano, Venezia e Roma, tra gli altri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALIMENTAZIONE Cinque dritte per indirizzare i più piccoli

Verdurofobi? Basta no a tavola

Cinque porzioni di frutta e verdura al giorno: è questa la quantità consigliata da nutrizionisti ed esperti per una sana e corretta alimentazione. Eppure, ben 2 genitori su 10 dichiarano di non riuscire a farne mangiare quotidianamente ai propri figli neanche una porzione, confermando il diffondersi fra i bambini italiani di una vera e propria "verdurofobia". Broccoli, carote, spinaci & co, insomma, faticano sempre di più ad entrare nella dieta dei più piccoli ed è per questo che l'Iias, Istituto italiano alimenti surgelati, ha stilato un vademecum di consigli pratici, per aiutare i bambini a superare il rifiuto delle verdure. Questi i cinque punti.

1. Mani in pasta. Un modo divertente per convincere i bambini a relazionarsi con il cibo è quello di coinvolgerli nella preparazione dei piatti.

2. Anche l'occhio vuole la sua parte. Presentare le verdure in piatti cromaticamente divertenti e in formati d'appeal può rappresentare un ulteriore incentivo al consumo da parte dei bambini.

3. Spazio alla fantasia. Dare vita a preparazioni più "allegre" e invoglianti può essere d'aiuto: e allora sì a polpettine, frittate o crocchette a forma di animali, lettere e faccine sorridenti.

4. Piccoli bocconi per piccole bocche. Mettere nel piatto grandi quantità di verdure (così come di qualsiasi altro alimento) potrebbe scoraggiare e de-

motivare l'assaggio.

5. Dare il buon esempio. Tutta la famiglia dovrebbe cercare di adottare lo stesso tipo di alimentazione, perché non si può pretendere che i bimbi si rimpinzino di frutta e verdura se i loro genitori disconoscono l'universo di ortaggi presenti in natura.

Fortunatamente, l'Italia si presenta tra i pochi paesi europei considerati "virtuosi" da questo punto di vista: nel 2017, in Italia sono stati consumati circa 8,5 milioni di tonnellate di frutta e verdura; un quantitativo superiore del 3% rispetto all'anno precedente.

Anche il ricorso alle verdure surgelate è aumentato notevolmente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In breve

Agricoltura

Ferrero lancia il progetto "Nocciola Italia"

■ Una "spinta" alla filiera della nocciola made in Italy, sostenibile e di qualità. Ferrero Hazelnut Company, la divisione interna del Gruppo Ferrero interamente dedicata alla nocciola, lancia il Progetto Nocciola Italia, un progetto di filiera per la riconversione e valorizzazione di ampie superfici del nostro territorio. L'Italia rappresenta oggi il secondo player a livello mondiale con una quota di mercato di circa il 12% della produzione globale di nocciola e segue a distanza la Turchia che rappresenta il 70% del mercato complessivo. L'Italia però ha un grande potenziale di sviluppo grazie ad un territorio che, da Nord a Sud, è particolarmente vocato alla coltivazione di eccellenti varietà di nocciola. Ad oggi in Italia vengono dedicati oltre 70mila ettari di terreno alla coltura della nocciola, con una produzione media di nocciola in guscio di circa 110mila tonnellate l'anno. L'obiettivo auspicato dal piano Nocciola Italia è quello che, entro il 2025, 20.000 ettari di nuove piantagioni di nocciolo (+30% circa dell'attuale superficie) possano essere sviluppate.

L'azienda

Almo nature diventa "Owned by the animals"

■ Almo Nature diventa "Owned by the animals". Ad annunciare l'imprenditore italiano Pier Giovanni Capellino, fondatore dell'azienda di Pet Food. "Nei prossimi mesi donerò, con effetto retroattivo sui profitti (dividendi) maturati dal primo gennaio 2018, l'intera proprietà di Almo Nature ad una Fondazione, costituita col solo fine di promuovere, ovunque nel mondo, progetti in difesa dei cani, dei gatti e della biodiversità", spiega Capellino. "In questa nuova dimensione, Almo Nature diventa, attraverso la Fondazione, uno strumento economico a disposizione degli animali, della biodiversità e di coloro che condividono l'idea che sia necessario un nuovo patto degli umani con tutte le altre vite", aggiunge Capellino nel messaggio che ha condiviso con sui social. In questa nuova dimensione, attraverso la nascita della Fondazione Capellino, Almo Nature (75 milioni di euro di fatturato nel 2017 e 81 stimati per il 2018) diventa, di fatto, "Owned by the animals" (posseduta dagli animali) come annuncia ora anche il nuovo logo dell'azienda.

Contro lo smog

Città del Messico lancia un taxi ibrido

■ Il governo di Città del Messico, una delle città più inquinate al mondo, ha presentato il suo prototipo di "taxi ibrido" che presto scenderà in strada, producendo il 50% in meno di emissioni rispetto ai normali taxi. Durante la presentazione, il sindaco Miguel Angel Mancera ha detto che 50 di questi nuovi modelli saranno lanciati questo mese di aprile come parte della prima fase.

In collaborazione
con Prometeo/ Gruppo Adnkronos



adnkronos
prometeo

© RIPRODUZIONE RISERVATA