Nuova realtà

NOTIZIARIO - Anno XVI - Numero 4 - dicembre 2011

Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia - UBI><Banca Carime - Aderente alla FAP Credito
Piazza Umberto I n.58 - 70121 BARI - Tel. Fax 080.521.77.29
assobancrp@alice.it - www.assobancrp.it

Antico presepe della collezione del Santuario di Montevergine (AV)

Il Consiglio Direttivo augura ai soci e alle loro famiglie un

Buon Natale ed un Felice Anno Nuovo!

Invita tutti a partecipare al consueto incontro per lo scambio degli auguri e per il sorteggio dei premi messi in palio dall'Associazione fra tutti gli iscritti.

Per gli intervenuti è prevista una sorpresa !!!

Ci vediamo presso la sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia (Viale della Repubblica 111 - Bari)

Sabato 17 dicembre alle ore 9,30

Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70 % CNS BA * Distribuzione gratuita

1861 > 2011 > >
150° anniversario Unità d'Italia

UBI><Banca Carime
150 anni di
CARICAL

Banca Carime
1861 2011
150° anniversario

di Andrea Dolce

Sabato 24 settembre 2011 UBI><Banca Carime, nell'anno in cui si celebra il **150° anniversario dell'Unità d'Italia**, ha festeggiato i **150 anni della costituzione dell'originaria Cassa di Risparmio di Calabria e di Lucania,** componente più antica dell'attuale Banca.

Perciò **"una storia in comune"**.

Va subito detto che il Presidente della Repubblica, **Giorgio Napolitano**, per tale ricorrenza, **ha conferito alla Banca una "Medaglia di Rappresentanza"**, ambito e prestigioso riconoscimento da condividere anche con tutti i suoi dipendenti.

La manifestazione è avvenuta presso lo storico Teatro Rendano di Cosenza con la partecipazione dei massimi esponenti della Banca (Presidente Prof. Avv. Andrea Pisani Massamormile, Vice Presidente Prof.ssa Ermanna Carci Greco, Direttore Generale Dott. Raffaele Avantaggiato), dell'imprenditoria e delle principali Istituzioni cosentine e calabresi.

Il Direttore Generale Avantaggiato, nel suo intervento introduttivo, evidenziando che **la Banca** è attualmente gestita da manager d'eccellenza, originari delle regioni in cui è presente, ha tenuto a rimarcare che essa **è tornata nelle stesse mani di chi la conduceva 150 anni fa**, intese come espressione del territorio.

Aver mantenuto la propria matrice di banca popolare non le fa anteporre l'obiettivo del profitto, ma la induce, con **un'ampia disponibilità verso le iniziative della clientela giovane,** a sostenere imprenditori muniti di progetti da realizzare**.**

E' seguita un'interessante tavola rotonda condotta dal giornalista del TG1 RAI Attilio Romita, coadiuvato dai suoi colleghi Susanna Petruni (TG1 RAI) e Andrea Pesciarelli (TG5).

Dopo un veloce esame critico di luci ed ombre del passato, è emersa la condivisione da parte di tutti gli intervenuti sulla necessità di adoprarsi per una rinascita economica e culturale calabrese mediante interventi strutturali e con iniziative finalizzate ad incentivare i giovani. In relazione a questa necessità, nel corso della manifestazione, sono stati illustrati i risultati di alcune iniziative della Banca e delle Istituzioni presenti.

Nel 2011 la Banca ha istituito per la seconda volta **due borse di studio, intitolate a Nicola Calipari**, per giovani laureati in giurisprudenza che abbiano sviluppato una tesi in Diritto Penale Internazionale.

La Professoressa Carci Greco, nella funzione di Presidente della Commissione di Valutazione, **e l'Onorevole Rosa Villeco Calipari** (vedova dell'eroe) **hanno consegnato a due giovani laureati meridionali (il cosentino Gaetano Sorcale ed il napoletano Michele Corlato) il premio di € 25.000** ciascuno.

La Prof.ssa Carci ha tenuto a rimarcare che le borse sono state intitolate a **Nicola Calipari**, perché **"uomo ricco di valori"**; per offrire, quindi, un pensiero positivo alla società odierna, spesso priva di valori. Toccante è stato il momento in cui la giornalista Susanna Petruni e l'On. Rosa Calipari hanno rievocato l'assurda e triste tragedia avvenuta in Iraq nel 2005.

A testimonianza della sensibilità della Banca verso la cultura, **il Presidente Massamormile ha formalmente donato al Comune di Cosenza, nelle mani del Sindaco Mario Occhiuto, la biblioteca storica della Banca**, composta da circa 22.000 volumi, che sarà ospitata nella Biblioteca Civica. Nella circostanza ha voluto evidenziare che "*una biblioteca conserva non solo la memoria di un popolo, ma anche e soprattutto la sua coscienza", "la cultura ed il rigore sono valori che prendiamo dal passato per proiettarli nel futuro".*

E, sempre in linea con la citata sensibilità, nella mattinata, subito dopo la conferenza stampa, giornalisti ed ospiti hanno potuto visitare, **presso la Galleria Nazionale di Cosenza, la "Mostra permanente della Quadreria di Banca Carime" nonché la "Mostra tematica sull'Unità d'Italia, cimeli e libri antichi di Banca Carime - ex Carical".**

Nel corso della tavola rotonda è stata annunciata ed illustrata, a cura del Presidente della Provincia di Cosenza (Gerardo Mario Oliverio), del Presidente dalla CCIAA di Cosenza (Giuseppe Gaglioti) e del Presidente della Fondazione Carical (Mario Bozzo), **la costituzione di una locale Banca di Garanzia finalizzata a favorire l'accesso al credito delle imprese, utile anche per giovani imprenditori.** Sempre in tema di accesso al credito si è espresso l'assessore regionale Giacomo Mancini, annunciando la disponibilità di un forte stanziamento da parte della Regione.

Interessante è stata anche la relazione del **Presidente di Confindustria di Cosenza Renato Pastore** che **ha illustrato il progetto per giovani "La tua idea d'impresa"**. Nel rimarcare la necessità di puntare sui giovani per sviluppare la rinascita del Sud (più volte evocata), ha evidenziato i risultati del **Concorso Nazionale di Confindustria** per un'idea-progetto di start-up **vinto dall'ITIS "Fermi" di Castrovillari** con la **collaborazione di Confindustria Cosenza e di UBI Banca Carime.**

La consueta coinvolgente enfasi ha caratterizzato **l'intervento conclusivo del Presidente Pisani Massamormile.** Innanzi tutto ha voluto evidenziare l'importanza dell'incontro dovuta, non tanto all'esteriorità ed alla solennità della ricorrenza, ma soprattutto ai sentimenti che riesce a suscitare. Ha, poi, così sinteticamente proseguito:

<< Il traguardo dei 150 anni è coinvolgente per ***la coincidenza di due ricorrenze: la Banca nasceva 150 anni fa, quando sorgeva l'Unità d'Italia****; cominciava nelle piazze dei paesi con poche operazioni creditizie, quando si concretizzava il sogno risorgimentale di un'Italia unita. Oggi i tempi sono cambiati ed anche la Banca ha dovuto cambiare, come richiede l'economia moderna; pur tuttavia riesce ad attraversare la modernità mantenendo i suoi lineamenti originari, l'impegno per il suo territorio.*

Questa occasione ci impone di ricordare quanti nel tempo quotidianamente hanno collaborato in questa banca per 150 anni e contribuito al suo sviluppo.

La Banca è stata sempre una Banca del Mezzogiorno e per il Mezzogiorno*. Il ritardo del Sud rispetto al Nord è purtroppo evidente, ma ai giovani riproponiamo le profonde motivazioni ideologiche, gli stessi* ***sentimenti di solidarietà nazionale, l'ansia di libertà e di unità d'Italia che passi attraverso il rispetto del Sud, nella consapevolezza che lavorare per il Sud è lavorare per l'Italia. Dall'impegno per l'Unità d'Italia all'unità d'impegno per l'Italia.***

E' opportuno rinnovare e ricordare le radici unitarie del meraviglioso popolo della più bella penisola del mondo, dimenticando ***l'errore di chi traccia ingiustificate demarcazioni.*** *>>*

Al termine della tavola rotonda, il conduttore Attilio Romita ha **invitato sul palco il Presidente dell' "Associazione Pensionati ex Carical - Banca Carime", MdL Rag. Santo De Marco, per consegnargli una targa ricordo**, quale "attestato della Banca per l'impegno e la laboriosità dei colleghi in quiescenza".

Conclusasi la manifestazione, i relatori ed il pubblico hanno assistito ad **un piacevole ed applaudito concerto dell'Orchestra sinfonica del Conservatorio "S. Giacomantonio" di Cosenza, diretta dal Maestro Donato Sivo.**

E' stata una bella manifestazione con **interventi molto interessanti e con entusiasmanti e coinvolgenti spunti di orgogliosi sentimenti di appartenenza italiana, meridionale e aziendale.**

L'augurio più caldo e sincero è che, **con la forza** delle radici **di tutte le sue originarie componenti e di tutto il personale**, Banca Carime possa proseguire ad essere, con **sempre crescente successo**, la "Banca del Mezzogiorno e per il Mezzogiorno".

Non resta che **complimentarmi con la Presidenza e la Direzione Generale per l'ideazione e la perfetta riuscita dell'evento.**

Un sentito e forte **plauso anche ai colleghi dello Staff della Direzione Generale Saverio Mattia, Tommaso Basso ed ai loro collaboratori** per l'ottima organizzazione delle varie fasi della manifestazione.

A Santo De Marco, anche a nome del Consiglio Direttivo dell'Associazione Bancari Cassa Di Risparmio di Puglia - UBI Banca Carime, che rappresento, **va il compiacimento per il suo prezioso contributo alla buona riuscita della giornata rievocativa e, soprattutto, per il prestigioso riconoscimento ricevuto.**

IL PROGETTO EUROPA E GLI €UROBOND

di Gennaro Angelini

Per alcuni rappresentano l'unico rimedio possibile. Per altri un'interferenza indebita, un impegno non dovuto.

Parliamo degli Eurobond, ovvero dell'argomento che negli ultimi tempi ha tenuto vivo il dibattito nella comunità finanziaria europea.

Gli Eurobond o Euro-Obbligazioni, sono stati ideati negli anni 90 con l'obiettivo di finanziare le grandi opere pubbliche e sostenere le politiche sociali e ambientali.

Ma gli Eurobond di cui si discute oggi sono altro e hanno a che fare con uno dei problemi più rilevanti degli stati europei: **il debito pubblico.**

Si tratta infatti di **uno strumento di gestione del debito pubblico**, al pari dei titoli emessi dai singoli stati, **emessi però da un'agenzia europea e quindi sostenuti dalla garanzia di tutti i paesi dell'area euro.**

Il progetto ha la **finalità** di salvaguardare la stabilità del sistema intervenendo **a sostegno dei paesi dell'eurozona più esposti alle intemperanze della finanza internazionale.**

Le proposte sono diverse.

Tra le più apprezzate quella firmata dagli economisti **Prodi - Quadrio Curzio**, che **suggeriscono di varare un Fondo finanziario europeo garantito** dalle scorte auree delle Banche Centrali e dalle grandi aziende partecipate, in grado di emettere eurobond per almeno 3 mila miliardi.

Nel segno della concretezza invece **la proposta di Jacques Delors**, promotore delle prime euro-obbligazioni, secondo cui **occorre utilizzare il già varato Meccanismo Europeo di Stabilità** che, seppur dotato di un capitale più limitato, sarebbe prontamente realizzabile qualora se ne anticipasse l'entrata in vigore al 2012.

Ovvio che nei momenti di crisi internazionale il dibattito sulle opportunità offerte dal Sistema Europa agli Stati membri maggiormente coinvolti, si acuisca. Ma perde i connotati di terzietà. Scade quindi a livello di **disputa tra paesi virtuosi e paesi spendaccioni, fino a regredire in sterile e fuorviante polemica.**

Come è successo negli ultimi tempi per effetto della grave crisi internazionale che ha colpito soprattutto i paesi strutturalmente più deboli e quindi più esposti alle speculazioni internazionali come la Grecia.

Tra questi è ormai stabilmente posizionata l'Italia, solo un gradino più in alto, insieme alla Spagna, di nazioni quali Grecia, Irlanda e Portogallo.

Invero **la situazione dell'Italia è sostanzialmente differente da quella degli altri paesi a rischio, sia per la dimensione del sistema produttivo** (siamo il terzo paese più industrializzato d'Europa), **sia per la buona patrimonializzazione delle banche**, peraltro poco esposte sul fronte dei bond dei paesi più a rischio a differenza degli Istituti di Credito francesi e tedeschi.

Un'eventuale default dell'Italia avrebbe quindi effetti gravi sull'Euro e più in generale sul Sistema Europa che potrebbe non reggerne le conseguenze.

Purtroppo **il nostro punto di debolezza**, oltre all'**elevato debito pubblico** che drena risorse altrimenti destinate allo sviluppo, è la guida politica del paese.

Basti pensare a come **è aumentato ad agosto il divario tra i nostri BTP e i bund tedeschi** a causa dei continui ripensamenti del governo sulla manovra finanziaria, ostacolata dai veti contrapposti degli stessi partiti di governo. Divario solo attenuato, e per un tempo ridotto, a ridosso del varo della manovra finanziaria. Poi si è tornati ad un differenziale stabilmente posizionatosi intorno ai 500 punti. E dire che la Spagna per il solo fatto di aver annunciato elezioni anticipate ha guadagnato consensi nei confronti della comunità internazionale in termini di credibilità e di affidabilità.

Da noi no. Non usa.

Ecco allora il ministro **Tremonti**, costretto a ripetere come un mantra che **solo gli Eurobond possono salvaguardare l'Europa dal default dei paesi dell'area euro più a rischio.** A cui puntualmente rispondono **Francia e Germania ripetendo che no**, gli Eurobond non sono la panacea dei mali d'Europa.

Ora il sospetto che l'insistenza di Tremonti sia tutt'altro che disinteressata, è lecito. Che **i paesi virtuosi temano di doversi sobbarcare l'onere del debito di stati più spendaccioni**, anche (non fosse altro per il timore che la popolazione - leggi elettori - possa non

comprendere la necessità di avviare un costoso mutuo soccorso).

Eppure se ne deve uscire. E bisogna uscirne **con gli strumenti della finanza internazionale, poiché è in gioco il futuro dell'Euro.**

Brandire il tema del ritorno alle valute nazionali è atteggiamento spocchioso e poco lungimirante dal punta di vista sociale, poiché ad essere danneggiata sarebbe in primo luogo la fascia debole della popolazione, quella su cui già oggi grava come un macigno la crisi reale.

Occorre salvare l'euro. E per farlo è necessario ricorrere a quella unità di intenti che da sempre è il convitato di pietra, la pedina mancante per una vera Europa Unita.

Qualche punto in più di PIL a carico dei paesi più forti non è il peggiore dei mali possibili se serve a garantire la stabilità dei paesi comunitari.

Né si può essere ostaggio delle società di rating. Come pare accada alla Germania che teme il downgrading a causa dei possibili effetti sul PIL del maggior rendimento degli Eurobond rispetto ai bund tedeschi.

Del resto da quando la crisi greca ha assunto dimensioni importanti **il fondo salva stati è intervenuto più volte,** tanto da richiedere ai paesi dell'eurozona di adeguarne la dotazione. E il **prossimo passo sarà la ricapitalizzazione delle banche europee**, **parecchio esposte nei confronti della Grecia.**

Certo il problema della Grecia è particolare.

Chi poteva immaginare che si arrivasse a **falsificare il bilancio dello stato per coprire gli effetti di scelte populiste**! Ma è ciò che può avvenire quando manca una vera politica comunitaria. Quando incapacità e scelleratezza delle scelte di politica interna rischiano di trascinare nel dissesto un'intera comunità sovrannazionale. Quando, in sostanza, la demagogia prende il posto della politica e l'insipienza delle classi dirigenti giustificano l'anomalia di governi eterodiretti dalla BCE.

Occorre quindi lavorare per evitare che in futuro, al di là degli interessi particolari, **si possano riproporre situazioni come quella della Grecia.**

E occorre lavorare soprattutto per **ripristinare una scala di valori condivisi**, dove **la finanza pubblica** non abbia più valenza autoreferenziale ma **sia al servizio della società e dello sviluppo sostenibile nell'interesse dei singoli paesi e della comunità intera.**

L'Europa altrimenti rischia di rimanere un progetto incompiuto.

FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI PUGLIA

RINNOVO DELLE CARICHE

di Andrea Dolce

Il Consiglio d'Indirizzo della Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia, nella seduta del 29 aprile 2011, **ha rinnovato la composizione** del Consiglio d'Amministrazione **che resterà in carica sino al 30 aprile 2016.**

Il Prof. Antonio Castorani, ai sensi dell'art. 26 dello Statuto, resta nella carica istituzionale di **Presidente del Consiglio di Amministrazione.**

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Prof. Antonio Castorani
Prof. Nicola Di Cagno
Prof. Gianluca Nardone
Prof. Marcello Passaro
Prof. Andrea Pisani Massamormile
Dott.ssa Ada Pizzi
Dott. Nicola Roncone

COLLEGIO DEI REVISORI

Prof. Mario Scicutella
Dott.ssa Francesca Quarto
Prof. Savino Santovito

La nostra Associazione, affettivamente vicina alla Fondazione, **porge vive congratulazioni ai nuovi Consiglieri ed augura loro un buon lavoro** per il raggiungimento di sempre più prestigiosi obiettivi.

Coglie anche l'occasione per **felicitarsi con il Presidente Castorani per la riconosciuta valenza della Fondazione che negli anni ha supportato e promosso lo sviluppo del territorio pugliese** con importanti progetti in campo scientifico - tecnologico, artistico, culturale, ambientale, sociale e sanitario.

LA PESCA IN PUGLIA
Potenzialità ed Economia

Prof. Giovanni Marano
Già Direttore del Laboratorio di Biologia Marina e Docente di Biologia Marina nell'Università di Bari

Le risorse alieutiche del mare, una volta valutate enormi e spesso inesauribili, si sono notevolmente ridotte in seguito all'utilizzo, nella pesca, di imbarcazioni ed attrezzi di grande potenza che inevitabilmente aggrediscono i fondali marini e quindi gli stock ittici.

Specie nel Mediterraneo, bacino chiuso e circondato da terre molto popolate e da sempre dedite alla pesca, **le risorse ittiche sono andate riducendosi costantemente,** tanto da rendere necessario una drastica limitazione dello sforzo di pesca **con la conseguente diminuzione delle imbarcazioni e dei pescatori.**

In Puglia, regione peninsulare con la **maggior estensione delle coste del Paese** e soprattutto con una **tradizione peschereccia tra le più importanti** in tutto il Mediterraneo, **la crisi del settore è stata molto grave** e solo parzialmente mitigata dai contributi europei elargiti per il ritiro dei motopescherecci dalle attività di pesca.

La riduzione del pescato e dei pescatori ha portato ad un conseguente **aumento dell'importazione (gran parte dai paesi non comunitari)** tanto da ricoprire, in Italia, **oltre il 60% del consumo dei prodotti ittici.** In Puglia tale consumo (per altro il più alto in Italia) è di ben 8 - 9% superiore al consumo medio italiano.

Lo stesso **turismo legato al mare** nei nostri territori è certamente **agevolato ed incrementato dal richiamo gastronomico che i prodotti ittici** (in particolare i frutti di mare) **esercitano** su una larga fetta della popolazione sia italiana che straniera.

Purtroppo, il pesce servito ai turisti solo parzialmente proviene dalle nostre marinerie; più frequentemente si tratta di prodotti ittici e di specie provenienti da mari lontani, al di fuori del bacino del Mediterraneo. Tutto questo va a scapito dell'economia peschereccia locale e mina fortemente anche le tradizioni alimentari di intere comunità.

Ciò è legato anche alla **scarsa conoscenza e divulgazione dei prodotti ittici locali, presenti freschi sul mercato, ma del tutto trascurati dalla popolazione e dai ristoratori.**

Per questo i pescatori si dedicano alla cattura di poche specie, quelle peraltro più sfruttate e quindi in grave riduzione, trascurando del tutto molte altre **specie esistenti nei nostri mari anche in quantità massive, come il pesce azzurro (alici, sarde, sgombri)** che **difficilmente si possono consumare nei ristoranti** come avviene, invece, in altre marinerie adriatiche da Termoli a Trieste, dove, come antipasti, il pesce azzurro non manca mai.

In Puglia si commerciano specie importate con prezzi molto elevati, e difficilmente si tratta di prodotti freschi.

È necessario, per salvare la pesca e l'economia delle cittadine rivierasche, **rivalutare tutti i prodotti della pesca locale, magari portandoli al mercato puliti e preparati per la cottura,** con un ulteriore valore aggiunto.

Si tratta di pesce fresco di ottima qualità alimentare ed anche economico, la cui vendita potrà rilanciare la piccola pesca costiera, quella più selettiva e meno impattante per l'habitat marino.

Il rilancio del pescato locale e delle tradizioni alimentari connesse potrà richiamare ulteriormente il turismo gastronomico di tutte le aree costiere, sempre che **da parte delle istituzioni del settore e delle cooperative dei pescatori vengano svolti progetti di divulgazione della qualità alimentare di molte specie ittiche poco conosciute** da gran parte della popolazione, incominciando dalle mense aziendali e da quelle scolastiche.

Valorizzare il pescato locale, che peraltro nel mercato arriva freschissimo e per questo con proprietà organolettiche ottimali, contribuirà a **conoscere meglio le caratteristiche talassografiche delle nostre coste e quindi a favorire un richiamo maggiore di turisti per le specificità ambientali e paesaggistiche delle aree costiere pugliesi**, divulgando anche le particolarità di alcuni siti di grande interesse ambientale, unici nel Mediterraneo. Come le lagune di **Lesina e Varano** (cozze, anguille e cefali), il **Mar Grande e Piccolo di Taranto** (cozze note da centinaia di anni in tutto il Mediterraneo), i **fondali del Salento** e delle **isole Tremiti**, la presenza di crostacei nei mari di **Otranto e Gallipoli**, la ricchezza di bivalvi e del bianchetto (novellame di sarda) nel **golfo di Manfredonia**.

Lo sviluppo economico delle marinerie favorisce molto l'indotto; l'attività di un pescatore genera indirettamente lavoro per ben 5 unità in vari altri settori: dagli apparati dei motori alle apparecchiature tecnologiche necessarie alla navigazione, alla catena del freddo, ai mercati ittici, ai contenitori, alle reti da pesca, al trasporto, al controllo sanitario, alle pescherie ed ai cantieri navali.

Quest'ultimo settore in Puglia ha antiche tradizioni fortunatamente ancora vitali a Molfetta, Monopoli, Mola, Gallipoli etc. Ha una forte vitalità economica ed un grande prestigio, ma purtroppo è ancora costretto ad operare, un po' ovunque, in ambienti limitati, poco serviti dalla viabilità e dalle infrastrutture. Un settore che, per le specifiche professionalità, ha i mezzi per svilupparsi ulteriormente e attrarre clienti da tutto il territorio rivierasco nazionale e dall'estero, contribuendo concretamente all'economia della regione.

Impianti **Panittica Pugliese** - Torre Canne (BR)

Di recente anche **la cantieristica da diporto** (Brindisi, Monopoli, Bari, Gallipoli, Taranto) **sta crescendo nella regione richiamando l'interesse nazionale, grazie alla professionalità dei maestri d'ascia** legati alle tradizioni del territorio.

Se la pesca presenta una crisi evidente, **l'acquacoltura, al contrario, in Puglia è una realtà economica di grande rilievo in espansione**.

L'allevamento dei mitili a Varano, Manfredonia, Salento e Taranto, continua a svilupparsi anche se **manca ancora un chiaro riconoscimento che trattasi di prodotti pugliesi di gran pregio** e, per questo, da preferirsi a quelli provenienti da altre località.

Lo stesso dicasi dell'**allevamento ittico** in gabbia off shore in mare a Varano, Manfredonia, Bisceglie, Torre Canne, Brindisi, Salento, Taranto, Gallipoli, eccetera.

L'allevamento ittico di specie marine in Puglia è al primo posto nel paese e la ricaduta economica è rilevante con centinaia di addetti nel settore, prevalentemente giovani tecnici e laureati con alta specializzazione. La qualità del prodotto è ben conosciuta in campo nazionale; tuttavia, anche in questo settore, manca una giusta valorizzazione regionale degli stock ittici allevati in Puglia.

Il consumo del pesce in Italia e nel mondo **è in continua ascesa** per le precipue caratteristiche alimentari e salutistiche; **l'Italia e la Puglia per questo devono cercare di pescare meglio e di più per ridurre le importazioni e nello stesso tempo rispettare l'habitat marino e gli stock ittici**.

La ripresa delle pesca in Puglia potrà contribuire concretamente all'economia della regione favorendo una migliore conoscenza del territorio e dei pregi ambientali e naturalistici delle aree costiere e dell'habitat marino.

LE MURGE

Un lembo della nostra Puglia in cui natura, storia e tradizioni sono così intimamente connesse da disegnare un panorama veramente unico, una realtà insolita, nel tempo e nello spazio.

di Gino Langiulli

Le Murge, con il loro tipico complesso di alture, sono - della Puglia - l'ossatura centrale che corre parallelamente alla costa. Si tratta di un rettangolo lungo circa 150 Km e largo 50, in **una superficie di 750 chilometri quadrati** ornati da lunghe strisce di fertilissima terra rossa che dall'Ofanto scendono alla conca di Bari e alle pendici della strozzatura Messapica.

La quota più alta sono i 686 m. della Torre Disperata (Ruvo): paesaggio lunare privo di acqua, piante e fiori, che alla violenza del sole o del gelo aggiunge sempre un senso panico di solitudine.

Non è facile orientarsi nel groviglio di corrugamenti e avvallamenti, né, tanto meno, comprendere **i fenomeni provocati dall'erosione delle acque calcaree:** puli e pulicchi; conche, grotte e caverne; lame, vallette, gole e gravine; voragini, inghiottitoi e burroni interrotti da profonde fratture dette "capi di vento".

A vigilare sull'accesso settentrionale delle Murge si erge, severa, la **rocca federiciana di Castel del Monte.**

Sul primo gradino della pianura litoranea ecco profilarsi **le Murge Basse**, con le loro quattro sentinelle agli angoli opposti: **Monte Rotondo** (Gioia del Colle), **Sgolgore** (Altamura), **Lamacupa** (Minervino) e **Monte Grosso** (Canosa). Le loro propaggini vanno a lambire quasi il mare in prossimità delle città di Molfetta, Bisceglie, Trani e Barletta.

Proseguendo sul tavolato carsico verso sud-ovest, ecco **le Murge Alte** che si estendono fino alle sponde tarantine. Si tratta di un enorme panettone calcareo ricchissimo di fenomeni carsici, povero di acque superficiali, da sempre vocato all'allevamento. Per chilometri e chilometri non si incontra anima viva e le uniche voci che si odono sono quelle del vento e delle allodole. Qui si nota chiaramente che la natura è stata particolarmente avara e sterile.

Le Murge di nord-est fronteggiano l'Adriatico, mentre quelle di sud-ovest guardano lo Jonio.

Il comprensorio delle Murge Alte comprende 16 comuni della provincia di Bari (Acquaviva, Altamura, Andria, Bitonto, Cassano, Corato, Gioia, Gravina, Grumo, Minervino, Noci, Poggiorsini, Ruvo, Santeramo, Spinazzola e Toritto) e 4 comuni della provincia di Taranto (Crispiano, Martina, Massafra e Mottola).

Una volta coperte di foreste (tanto che perfino Venezia si riforniva del nostro legname per le sue galee), **le Murge, nel corso dei secoli, hanno subito un disboscamento selvaggio** che ha provocato un calamitoso regime delle acque torrentizie, con l'inevitabile conseguenza di **un progressivo depauperamento agrario e sociale del territorio.**

Per secoli la Murgia è stata la terra dei grandi pascoli. Famosi erano i tratturi (le autostrade delle pecore) sui quali **avveniva la transumanza delle greggi tra la Puglia, l'Abruzzo, il Molise e la Lucania:** in primavera toccava ai pastori pugliesi e lucani, in autunno agli abruzzesi e molisani che, lungo i tratturi aspri e polverosi, come in una sorta di staffetta, si scambiavano il testimone della transumanza.

A testimoniare questo passato, ecco le **centinaia di jazzi** che costellano il territorio e che, **ormai, versano in uno stato di completo abbandono**. Per tutti c'è la stessa architettura: **grandi recinti di muretti a secco per riunire le pecore**; esposizione a sud per catturare tutto il calore possibile; leggera inclinazione su un pendio per il deflusso delle acque. **Accanto, poi, il ricovero coperto, il "lamione", destinato ai capi più pregiati.**

Oggi, di queste strutture e di questi antichi percorsi battuti per secoli per cercare l'erba più verde e per sfuggire ai rigori dell'inverno, resta poco o nulla.

Anche se in larga parte denudate e impoverite, le Murge vestono il loro corpo brullo e pietroso di **una vegetazione spontanea di straordinario interesse.**

Lungo le vallate, lame, doline, gravine, si rinviene una vegetazione spontanea tipica, quali: l'asfodelo, la ferula, l'acetosella, il cardo, varie graminacee, la roverella e, tra le specie fungine, il famoso cardoncello e numerose altre specie non commestibili. Autentiche rarità sono alcune specie di orchidee di origine mediterranea che vivono soltanto sulle Murge e da considerare dei veri monumenti naturali insieme a quei **pochi alberi plurisecolari,** i patriarchi verdi, che decorano ancora oggi le **rare zone boschive** dell'altopiano.

Grazie a questa vegetazione, **le Murge, a seconda delle stagioni, si vestono di colori ora smaglianti, ora tenui**. **A primavera** prevale il verde dell'erba novella, trapuntata dal rosso dei papaveri, il viola perlaceo dei fiori dei cardi, il giallo dei fiori dell'acetosella e della ferula. **In estate**, con il sottofondo musicale delle cicale di giorno, delle rondini al tramonto e dei grilli di notte, vestono il giallo intenso delle graminacee e dei campi di grano pronti per la mietitura. **In autunno**, l'oro brunito dei cardi ormai secchi si mescola al verde cupo dell'asparagina e al rosso e giallo delle bacche selvatiche. **D'inverno**, durante il grande sonno della natura, un velo di nebbia, una coltre di brina oppure un soffice manto di neve avvolgono la brulla nudità del paesaggio, trasmettendo un senso di vuoto e di desolazione.

A causa della relativa scarsità di cibo, sulle Murge non vivono molte specie di animali.

La presenza dei **mammiferi** si limita a qualche donnola, faina, lepre, oltre a roditori e volpi. Tra i **rettili** si rinvengono lucertole, tartarughe, gechi e vari serpenti tra cui la vipera, il cervone, la biscia. Numerose, invece, sono le specie di **uccelli** quali tordi, merli, corvi, cornacchie, gazze, colombi e tortore. Tra i notturni si annoverano civette, allocchi e gufi comuni. **Alti nel cielo volteggiano il gheppio, il falco pellegrino e il falco grillaio**, presenza importantissima, quest'ultima, a livello europeo in quanto specie a rischio di estinzione.

Qualunque sia la strada percorsa, **dappertutto, sulle Murge si incontrano**, isolate come cattedrali o simili a borghi fortificati, **le masserie**. Esse **simboleggiano**, nella maniera più solenne **la cultura contadina e pastorizia**. **Non meno di 2 mila sono le masserie di Puglia**: alcune sono aziende agricole, altre sono residenze dei proprietari, altre sono diventate aziende agrituristiche, altre ancora sono abbandonate fra le sterpaglie. Esse, in una terra di cattedrali e di castelli, sono a metà strada tra cattedrali e castelli: cattedrali con oasi di verde nell'arido altopiano; piccoli castelli muniti di fortificazioni per la difesa. In esse si sono consumati 400 anni di storia fatta di indicibili fatiche, di sopraffazioni e angherie, di sangue e sudore dei nostri contadini e dei nostri pastori.

Le masserie erano un insieme di costruzioni che ne facevano **cittadelle autonome per abitare, lavorare, allevare, produrre, immagazzinare, pregare**. Al centro l'aia, cuore pulsante intorno al quale si raccoglieva tutto il resto: le abitazioni (del massaro, dei contadini e dei pastori), le stalle, i fienili, gli opifici per il latte, i formaggi e la ricotta, il forno, il trappeto, la cantina, il deposito degli attrezzi, le cisterne per raccogliere l'acqua piovana, la chiesa. L'appartamento del padrone era su, fra le garitte e i camminamenti di ronda per la sorveglianza.

Anche **le mansioni erano nettamente distinte**: il massaro (braccio destro del padrone), il contadino, il pastore, il porcaro, il carrettiere, il casaro e talvolta anche il fabbro, l'aratore e il paretaro. Senza ruolo specifico le donne, ma fondamentali nella cura della famiglia, nella cucina, nella mungitura e nel governo delle bestie. Le masserie furono punto di riferimento nello sterminato latifondo, centro di organizzazione della produzione agricola, sistema di aggregazione e di difesa da turchi e briganti.

Queste sono le Murge, una grande enciclopedia delle scienze naturali, storiche e antropologiche.

Basta ricordare il suo paesaggio, i segni lasciati dalle varie ere geologiche, la lotta aspra e incessante dei contadini per strappare alla pietraia qualche pezzo di terreno da coltivare. Su di esse ogni era della terra e ogni età dell'uomo hanno lasciato la loro impronta, il loro sigillo indelebile, come sta a testimoniare **il ritrovamento,** nelle viscere calcaree della grotta di Lamalunga, in agro di Altamura, **dell'homo arcaicus e il plurisecolare giacimento archeologico del Garagnone**, in agro di Gravina.

Nel 2004, per evitare ulteriori spietramenti, discariche abusive, esercitazioni militari e la distruzione della flora e della fauna attraverso l'impiego scriteriato dei pesticidi, **è stata creata un'area protetta: il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, con sede in Gravina.** Previsto dalla Legge 9/12/98 n.426 e istituito con DPR 10/03/2004 **il Parco ha una superficie di 68 mila ettari** e interessa i comuni di Altamura, Andria, Bitonto, Cassano, Corato, Gravina, Grumo, Minervino, Poggiorsini, Ruvo, Santeramo, Spinazzola e Toritto.

Inghiottitoio della grotta Nisco

A PROPOSITO DI ... OCCHIALI 3D

Dott.ssa Camilla Di Gioia
Dirigente Medico di I livello ASL BA - Specialista Ambulatoriale in Oculistica

Il caso di una presunta improvvisa patologia ad un occhio di una bambina di tre anni che aveva assistito ad una proiezione 3D in una sala cinematografica a Milano, ha suscitato importanti reazioni sia tra la gente comune che nel mondo scientifico. Il **Ministero della Salute**, pressato dal Codacons e non disponendo di adeguate statistiche, il 13 marzo 2010 ha emanato una circolare avente come oggetto **"*Occhiali 3D per la visione di spettacoli cinematografici*",** basata sul parere del **Consiglio Superiore di Sanità**.

Essa ha posto dei paletti che appaiono dettati soprattutto da motivi prudenziali: in considerazione del fatto che l'apparato visivo di un bimbo raggiunge la piena e completa maturazione verso i due anni di età, per un comprensibile eccesso di prudenza si è previsto un limite all'utilizzo di tali ausili tecnici al di sotto dei sei anni.

La necessità di disporre di dati scientifici sull'argomento ha spinto la **Società Oftalmologica Italiana (SOI)** ad organizzare una apposita ***Consensus Conference*** sulle problematiche inerenti all'uso degli occhiali 3D. La SOI, che opera dal 1879 a difesa della vista e rappresenta il riferimento dei 7.000 oculisti italiani, ha riunito un Panel di Esperti oculisti a cui si è aggiunto un Esperto in igiene, al fine di approfondire le potenziali conseguenze dell'utilizzo delle tecnologie 3D sulla popolazione. L'argomento è stato oggetto di ampia trattazione del **Presidente SOI, Prof. Matteo Piovella,** sul Notiziario della Società.

Visione stereoscopica naturale

Per poter ottenere l'effetto tridimensionale l'apparato visivo utilizza una serie di sistemi che consentono la completa cooperazione tra i due occhi, integrando le immagini avviate al cervello da ciascuno di essi (fusione binoculare) e facendole interagire con il sistema labirintico (preposto all'equilibrio del corpo) e propriocettivo (che riceve informazioni sulle variazioni di posizione): il risultato di queste interazioni prende il nome di **"*visione stereoscopica*".**

Se la cooperazione tra i due occhi è imperfetta si perde la stereoscopia, mentre se si dissocia la via visiva da quella labirintica e propriocettiva compaiono sintomi di chinetosi (nausea, vertigine, sudorazione fredda, ecc.).

E' noto che la fusione binoculare s'instaura e si consolida tra i 3 ed i 6 mesi di vita; la stereoscopia diviene assimilabile a quella di un soggetto adulto ad 1 anno di vita e solo tra gli 11 ed i 18 mesi le funzioni visive raggiungono la maturità. L'integrazione tra i due sistemi, visivo e labirintico-propriocettivo, si raggiunge solo dopo i 2 anni di vita.

L'eventuale disagio che si può accompagnare alla visione tridimensionale virtuale è causato proprio dall'incongruità tra informazione sensoriale visiva (movimenti delle immagini di una scena) **e informazioni sensoriali labirintico-propriocettive** (la posizione del corpo è stabile e lo schermo è fisso). Per cui i rapporti normalmente esistenti tra i due sistemi (visivo, labirintico - propriocettivo) vengono distorti ed al cervello giungono informazioni contrastanti.

E' utile osservare che **la visione in 3D**, allo stato delle conoscenze, non risulta dannosa, anzi **può svolgere un importante ruolo nella diagnosi precoce di anomalie della visione binoculare**. Una persona che ha un occhio che non vede o vede molto poco non è in grado di percepire l'effetto 3D, lo scoprirà vedendo questo tipo di filmati e usando gli appositi occhiali.

Infatti, i soggetti con rilevanti anomalie della binocularità non avranno visione tridimensionale virtuale, mentre quelli con alterazioni lievi, che non sono tali da produrre effetti nella visione tridimensionale reale, potranno avere la comparsa di sintomi, che comunque si interromperanno rimuovendo gli occhiali 3D.

In questi casi è consigliabile sottoporsi ad una visita medica oculistica in quanto i disturbi potrebbero essere il segno di una patologia, non ancora diagnosticata, a carico dell'apparato visivo o del sistema labirintico-propriocettivo.

Tecnologie 3D

I filmati visibili in 3D sono realizzati con apposite videocamere dotate di due obiettivi distanti tra loro sul piano orizzontale di circa 6 cm (valore simile alla distanza tra i due occhi) che registrano separatamente le immagini destinate a ciascuno dei due occhi: durante la proiezione ogni fotogramma presenta due immagini,

una destinata all'occhio destro e l'altra all'occhio sinistro. Tale separazione avviene grazie a diversi **sistemi di filtraggio** applicati ai **proiettori** e all'uso di **occhiali dotati anch'essi di filtri.**

Le **tecnologie** utilizzate oggi per ottenere l'effetto 3D sono di tre tipi:

1) **filtri polarizzanti** (RealD): le immagini vengono proiettate sovrapposte sullo schermo e gli occhiali, anch'essi con lenti polarizzate, consentono ad ogni occhio di vedere solo una delle immagini e di sincronizzarle tra loro;

2) **filtri che separano lo spettro** (Dolby 3D): i tre colori primari (rosso, verde e blu) vengono separati in due tonalità diverse (una per l'occhio dx ed una per il sx) in modo che ogni occhio, con l'utilizzo degli specifici occhiali, possa vedere solo le immagini ad esso destinate;

3) **sistemi ad otturatore alternato** (XpanD 3D): le due immagini vengono proiettate in rapida sequenza; appositi occhiali "attivi", stimolati da una luce infrarossa inviata ad intermittenza in sala, reagiscono rendendo le due lenti alternativamente opache o trasparenti; in tal modo lo spettatore, senza accorgersene, vedrà ogni volta da un solo occhio.

Mentre la prima tecnologia impiega schermi particolari, definiti *silver screen* ed occhiali economici, le altre due non necessitano di schermi particolari ma impiegano occhiali molto costosi, che pertanto ne limitano fortemente l'impiego.

Gli occhiali che fanno apparire tridimensionali le immagini bidimensionali proiettate sullo schermo non danneggiano la vista e l'eventuale malessere nei soggetti ipersensibili si risolve semplicemente togliendoli.

Conclusioni

I punti importanti emersi dalla citata **Consensus Conference**, quindi, sono tre:

- **gli eventuali malesseri**, che possono colpire un numero limitatissimo di persone durante la visione 3D, **sono reversibili togliendo gli occhiali** (così come, se si avverte malessere mentre si legge viaggiando in auto, basta smettere di leggere);
- **le persone "a rischio" sono un numero limitato** di soggetti con particolare sensibilità, che soffrono di mal di mare o di claustrofobia (e pertanto eviteranno tale tipo di proiezione);
- **la visione di un film in 3D può essere rivelatrice di qualche altro disturbo** non ancora diagnosticato, soprattutto nei bambini, rappresentando addirittura uno screening di massa.

Un aspetto importante da prendere in considerazione, inoltre, è quello che riguarda l'**igiene**.

E' chiaro che sarebbe auspicabile l'utilizzo di occhiali monouso, ma ciò non è sempre possibile in considerazione del costo dei materiali utilizzati.

Inoltre, nella vita di ogni giorno, sono tante le occasioni nelle quali esiste il rischio di incorrere in cross-infection: basti pensare all'utilizzo di tastiere touch screen o di computers in luoghi pubblici, quali gli aeroporti, le stazioni ferroviarie, ecc.

A questo scopo, anche in presenza di occhiali forniti in busta sigillata dopo routinarie procedure di sterilizzazione, è preferibile effettuare, prima dell'uso, un'ulteriore pulizia degli occhiali con un fazzolettino detergente o disinfettante.

Avvertenze

Le principali **avvertenze sull'utilizzo di occhiali 3D** sono pertanto le seguenti:

- pulirli accuratamente prima di indossarli;
- toglierli prima di alzarsi dal posto;
- usarli su quelli da vista o lenti a contatto, altrimenti si può manifestare affaticamento oculare dopo pochi minuti di visione;
- toglierli subito se compaiono disturbi agli occhi o sensazione di malessere generale: i disturbi passano rapidamente.

Inoltre, ai **soggetti sottoposti di recente ad interventi di chirurgia oculare,** si consiglia di chiedere al proprio oculista di fiducia se si può fruire della visione tridimensionale virtuale.

Poiché a tutt'oggi non sono state eseguite indagini scientifiche su campioni rappresentativi della popolazione per valutare gli effetti della visione 3D virtuale, **si può solo ipotizzare che essa non sia dannosa per l'apparato visivo e la salute in generale.**

Ma, con l'espansione di questa tecnologia e quindi con l'aumento del numero di soggetti esposti e del tempo di esposizione, **sarà necessario effettuare studi per individuare i soggetti che potrebbero avere un maggior rischio di sviluppare segni e sintomi.**

Difendiamoci dal FREDDO e dalle sue conseguenze

ricerca a cura di Margherita Dolce

Quando fa freddo ci difendiamo coprendoci adeguatamente e ricorrendo a fonti di calore, ma occorre dire che siamo dotati di meccanismi interni che ci proteggono dalle basse temperature.

Sia con il caldo che con il freddo, **il nostro organismo attiva i sistemi di termoregolazione endogeni** che, in condizioni normali, mantengono pressoché costante l'equilibrio termico del corpo con l'ambiente circostante.

Quando la temperatura esterna è tanto bassa da provocare una diminuzione di quella interna al disotto dei 37°C, **si verifica una vasocostrizione cutanea** (riduzione della circolazione sanguigna sulla superficie cutanea e conseguente diminuzione della dispersione del calore all'esterno) **ed un'accelerazione del ritmo cardiaco.** In condizioni di freddo intenso, l'organismo **aumenta la produzione di calore interno** (termogenesi) anche attraverso l'incremento dell'attività muscolare e scheletrica (brividi involontari o attività fisica volontaria).

Si verifica, inoltre, un aumento del metabolismo; pertanto è importante un adeguato apporto alimentare per soddisfare le maggiori richieste metaboliche dell'organismo, orientate, appunto, ad una maggiore produzione di calore.

Per raggiungere una situazione di benessere termico **è necessario**, quindi, **creare un equilibrio tra la quantità di calore prodotta all'interno dall'organismo** (attività fisica e alimentazione) **e la quantità di calore assunta dall'esterno** (calore ambientale, indumenti pesanti).

POSSIBILI CONSEGUENZE

Sappiamo tutti che **gli improvvisi cambi di temperatura** ed **il freddo eccessivo** possono diventare **una minaccia per la nostra salute**, in particolare modo **per gli anziani, i bambini, le persone affette da malattie croniche, i senza dimora ed i lavoratori impegnati in attività in esterni.**

Al di là di alcune **patologie acute da freddo** (quali geloni, congelamento, ipotermia, quando la temperatura è inferiore a –5°C), **le più comuni conseguenze sono:**

- un **aggravamento di patologie croniche**, specialmente cardiopatie, broncopatie ed alcune malattie reumatiche;
- un picco di diffusione dell'**influenza**, che rappresenta una delle principali cause di assenza dal lavoro e da scuola nonché la terza causa di morte in Italia per patologia infettiva;
- un **aumento del rischio di incidenti domestici**, anche mortali, **causati dal cattivo funzionamento** o dalla scarsa manutenzione **di impianti di riscaldamento ed elettrici** (intossicazioni da monossido di carbonio, folgorazioni). Per evitarli occorre controllare lo stato degli impianti (sia elettrico che a gas) ed il corretto funzionamento di stufe e camini (con un camino a legna è importante assicurarsi della corretta pulitura della canna fumaria e che l'ambiente sia aerato costantemente). Ricordiamo che, per legge, **il controllo e la manutenzione degli impianti di riscaldamento va fatta** regolarmente (almeno **con cadenza biennale)** e **da una ditta abilitata** ai sensi della legge n. 46 del 1990.

CONSIGLI per proteggerci dal freddo

Il Ministero della Salute ha reso disponibili in rete ed attraverso un opuscolo alcuni basilari **consigli**:

- **ottimizzare il microclima dell'abitazione**: una casa troppo fredda ed un'aria troppo secca possono costituire, soprattutto se si svolge un'attività sedentaria, un'insidia per la salute. Pertanto, occorre regolare la temperatura degli ambienti interni (valori ottimali 19 / 22°C) e curarne l'umidificazione riempiendo le apposite vaschette dei radiatori (umidità relativa 40 / 50%);
- **controllare l'isolamento di porte e finestre**, riducendo eventuali spifferi con appositi materiali isolanti;
- **evitare il contatto ravvicinato** delle mani o di altre parti del corpo, **con stufe elettriche o altre fonti di calore;**
- **prestare particolare attenzione ai bambini molto piccoli e alle persone anziane non autosufficienti**, controllando anche la loro temperatura corporea, perché non in grado di segnalare un proprio disagio;
- **assumere, nelle giornate fredde, pasti e bevande calde** (almeno 1 litro e ½ di liquidi al giorno tra the, tisane o anche semplici spremute d'arancia), evitando gli alcolici perché non solo non aiutano contro il freddo, ma favoriscono la dispersione del calore prodotto dal corpo;
- **prediligere pasti a base di frutta e verdura** che contengono vitamine e sali minerali. Sono consigliati tutti gli alimenti contenenti beta carotene (carote,

zucca, patate, pomodori, spinaci, carciofi, barbabietole rosse, broccoli, cavolfiori, peperoni) e quelli ricchi di vitamina E (mandorle, nocciole, olio extravergine d'oliva, ...);

- **uscire nelle ore meno fredde della giornata**, soprattutto se si soffre di malattie cardiovascolari o respiratorie;
- **indossare vestiti idonei, sia in casa che fuori**;
- **alleggerire il proprio abbigliamento** quando si passa da un ambiente freddo ad uno caldo, **per evitare di sudare** e di raffreddarsi quando si esce di nuovo;
- **portare plaid e bevande calde quando si viaggia** in automobile.

LE CATEGORIE PIÙ A RISCHIO

Gli anziani, per la **diminuita risposta del sistema di termoregolazione,** per la **ridotta percezione del freddo** e perché possono **non essere in grado**, se soggetti a deficit fisici e/o psichici, **di gestire correttamente il riscaldamento domestico** e di adottare comportamenti adeguati. Oltre alle precauzioni consigliate per tutti, è opportuno che gli anziani non escano se non strettamente necessario, che abbiano in casa buone provviste alimentari ed una scorta adeguata di medicinali e che all'esterno stiano ben coperti ed evitino di compiere sforzi eccessivi.

E' bene, inoltre, che **gli anziani che vivono da soli siano spesso in contatto con parenti, amici o vicini,** in modo che le loro condizioni possano essere sempre sotto controllo.

I malati cronici, per i quali un grande freddo può peggiorare le condizioni di salute già precarie:

- ***i cardiopatici*** sono tra i più a rischio, pertanto devono evitare di compiere sforzi eccessivi, soprattutto all'aria aperta;
- ***le persone con insufficienza respiratoria cronica e gli asmatici*** devono evitare di respirare aria gelida, di esporsi alle intemperie che possono scatenare crisi d'asma o broncospasmo;
- ***le persone con disturbi mentali*** (in particolare con deterioramento delle capacità cognitive) sono a rischio elevato di ipotermia, perché non manifestano il disagio legato alle basse temperature e non hanno possibilità di proteggersi adeguatamente.

Occorre prestare particolare attenzione a questi malati!

I neonati, in quanto più suscettibili agli effetti delle basse temperature sia **per la diminuzione della risposta del sistema di termoregolazione**, sia perché **non sono in grado di manifestare apertamente il disagio** causato dal freddo e conseguentemente possono entrare rapidamente in situazioni di ipotermia. Se è indispensabile uscire, occorre coprire adeguatamente il bambino.

Un cappellino caldo deve sempre proteggere la testa del piccolo, **perché il 30% della perdita di calore avviene attraverso il capo**. Inoltre, è meglio **evitare di utilizzare il marsupio** per il loro trasporto: a livello delle gambe la circolazione è rallentata a causa dell'imbraco che comprime le cosce; **è preferibile usare carrozzina o passeggino in modo che possa muoversi e stimolare così la circolazione sanguigna.**

L'INFLUENZA STAGIONALE
come evitare il contagio

La trasmissione dell'influenza si verifica sia per via aerea attraverso minuscole gocce di saliva emesse da chi tossisce, starnutisce, parla o ride, **sia attraverso il contatto con mani contaminate** da secrezioni respiratorie (per esempio dopo essersi soffiato il naso).

Le più comuni ma fondamentali raccomandazioni per limitare la diffusione dell'influenza e procedere ad un'efficace prevenzione personale, sono:

- **una buona igiene delle mani** (in assenza di acqua e sapone, uso di gel lavamani a contenuto alcolico);
- **un buon controllo delle secrezioni respiratorie**

(coprire bocca e naso quando si starnutisce o tossisce, eliminare con attenzione i fazzoletti di carta, che sono da preferire a quelli di stoffa, e lavarsi le mani);

- **l'isolamento volontario a casa delle persone con malattie respiratorie** febbrili;
- **l'uso di mascherine** da parte delle persone con sintomatologia influenzale;
- **la vaccinazione antinfluenzale** che "**...** *rappresenta un mezzo* ***efficace e sicuro per prevenire forme gravi e complicate di influenza*** *in soggetti più vulnerabili come malati, bambini e anziani*" (dichiarazione del Ministro della Salute Ferruccio Fazio nel suo intervento del 19 ottobre alla Camera).

Fonti: *Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria, Ministero della Salute.*

IN GIRO PER LONDRA
TRA
STORIA CULTURA MUSEI E PUBS

di Teresa Cagnetti

Eccoci a Londra, partiti da casa armati di ombrello, giacche e stivali, troviamo ad accoglierci cielo azzurro, sole splendente ed alta temperatura, quindi ci rechiamo in Hotel e, indossati abiti leggeri, usciamo per una prima passeggiata nei dintorni.

Situato nei pressi del nostro albergo vediamo **HYDE PARK**: uno dei preziosi spazi verdi della città, un'oasi immensa di verde, un tempo riserva di caccia. Reca al centro un lago artificiale e una fontana dedicata a Lady Diana, la principessa ancora tanto cara ai londinesi.

Il mattino successivo ci attende David, la nostra guida, per un giro in bus per la città. Attraversiamo ampi viali su cui si affacciano sontuosi palazzi e raggiungiamo **TRAFALGAR SQUARE**, una grande piazza con al centro l'alta colonna con la statua dell'ammiraglio Nelson, il famoso condottiero morto nella battaglia contro Napoleone nel 1805. Ai piedi della statua accovacciati quattro leoni di bronzo a fargli da guardia.

Il giro prosegue attraverso **KENSINGTON**, una delle più esclusive e ambite zone di Londra dove risiedono ambasciate, consolati, college e negozi elegantissimi.

Raggiungiamo l'**ALBERT MEMORIAL**, un maestoso monumento eretto per il consorte della Regina Vittoria, che offre un esempio dello sfarzo degli edifici vittoriani. Proseguendo poi attraverso Wigt Hall ci appaiono le **HOUSES OF PARLIAMENT**, sedi del Parlamento, realizzate in stile gotico. Esse rappresentano il centro del potere politico del Paese dove si riuniscono i Pari d'Inghilterra.

Sulla torre dei quattro orologi svetta il **BIG BEN**, la risonante campana pesante quattordici tonnellate. L'orologio, il più grande d'Inghilterra, con i suoi famosi rintocchi è considerato il simbolo della nazione.

Raggiungiamo poi **BUCKINGHAM PALACE**, residenza della monarchia inglese; il solenne palazzo è circondato da giardini su cui si affacciano la maggior parte delle stanze ed è racchiuso da ampie cancellate ornate da stemmi dorati.

Delusi ascoltiamo David che spiega l'impossibilità di entrare nella reggia e che le poche stanze messe a disposizione dei visitatori sono accessibili solo d'estate.

Lasciatoci alle spalle l'austero monumento ci tuffiamo nella ridente atmosfera del **COVENT GARDEN**.

L'antico "orto del convento" è un polo d'attrazione turistica con i graziosi edifici vittoriani trasformati in negozietti, bar e pub nei quali si gustano ***fish and chips***, famoso piatto inglese a base di frittura di pesce e patatine. La piazza popolata da turisti è vivacizzata da attori di strada che cantano, recitano e ritraggono gente comune o attori famosi.

BUCKINGHAM PALACE

Nel pomeriggio **TOWER BRIDGE**, un'importante opera di ingegneria medioevale formato da due torri poste ai lati di un ponte che si stende sul Tamigi e, per mezzo di un meccanismo, viene sollevato in occasioni speciali.

Nelle vicinanze la **TORRE DI LONDRA** tra le cui mura un tempo venivano rinchiusi, torturati ed uccisi i nemici del Re; oggi all'interno della terribile torre vengono custoditi i gioielli della Corona, simbolo della ricchezza e del potere dei reali inglesi.

Al mattino dopo è la metropolitana, per gli inglesi ***Tube*** per la sua forma tubolare, che ci trasporta in giro e così mescolati a

una folla vociante di turisti di ogni paese, seguiamo David che ci conduce all'**ABBAZIA DI WESTMINSTER** nella parte medioevale di Londra.

Essa è famosa nel mondo perché luogo di sepoltura dei monarchi d'Inghilterra e anche sede delle incoronazioni e di altre importanti cerimonie (l'ultima il matrimonio del principe William). Entrati nella chiesa notiamo subito le sontuose decorazioni, il superbo soffitto a volta della **Lady Chapel** e gli scanni in legno del 1500 per il coro. Al centro della navata il bellissimo altare barocco dorato e alle spalle l'enorme sala delle incoronazioni con la **Coronation Chair**, il favoloso trono che dal 1300 accoglie re e regine. Intorno l'enorme loggione su cui siedono i lord per assistere alle solenni cerimonie.

Poi si va alla **CITY**, antico insediamento delle guarnigioni romane, oggi residenza di banche con colonnati di marmo e austeri edifici vittoriani che si mescolano con lucenti e moderni edifici, creando così un curioso contrasto; qui è un brulicare di impiegati in abiti scuri e severi tailleur che si aggirano tra i vari uffici ed è proprio qui che si trova la famosa **ROYAL EXCHANGE**, l'importante Borsa di Londra.

La CITY

Un breve spuntino e via per visitare il **BRITISH MUSEUM**, il più antico museo inglese che raccoglie innumerevoli reperti provenienti da tutte le parti del mondo.

Ammiriamo le collezioni greche e romane, le gallerie che illustrano la storia della civiltà mesopotamica e dell'antico Egitto con sculture, mummie e vari reperti archeologici tra cui la **Stele di Rosetta** che con i suoi segni permise di decifrare i geroglifici egizi.

Il TOWER BRIDGE

Giovedì David ci conduce alla **ST. PAUL'S CATHEDRAL**, la cui cupola unica a Londra, è considerata inferiore solo a quella di San Pietro a Roma.

Restiamo colpiti, all'interno, dalla luminosità della chiesa e dallo splendore barocco dei suoi decori.

Qui ebbero luogo cerimonie importanti come il funerale di Winston Churchill e il matrimonio del Principe Carlo e Lady Diana. Nella cripta sono conservate le spoglie di personaggi famosi tra cui l'ammiraglio Nelson e il duca di Wellington.

Lasciato il sacro per il profano, ci rechiamo in un quartiere londinese molto chic: **CHELSEA**, la cui arteria centrale **King's road** è affollata da giovani che cercano abiti alla moda (è proprio qui che negli anni 60 nacque la minigonna). David ci fa notare il **ROYAL HOSPITAL**, un grazioso complesso conosciuto come casa di riposo per soldati anziani o feriti, dove gli ospiti indossano ancora oggi cappotti rossi e cappelli tricorno, famose uniformi del XVII secolo.

Subito dopo è la volta di **HARROD'S**, il più rinomato grande magazzino di Londra, un enorme edificio a più piani con un assortimento impressionante di merce: dai cioccolatini alle borse, dagli abiti firmati dai sarti più famosi alla biancheria e poi gioielli, scarpe e così via.

David ci racconta la simpatica storiella di un aristocratico signore che chiese un giorno ad un commesso del negozio di voler acquistare un elefante vivo da

(continua) ➔

far pascere nel suo parco; il commesso non si scompose più di tanto e in risposta gli chiese se lo volesse indiano o africano!

Più tardi a malincuore lasciamo il favoloso magazzino, corriamo in Hotel e poi a cena in un locale caratteristico lungo il Tamigi, il Medieval Banquet che, come indica il suo nome, ci offre una cena allietata da cantanti, ballerini e fantasisti, tutti in abiti d'epoca.

Siamo alla fine e poiché l'ultimo giorno è completamente a disposizione, con l'impareggiabile Mimmo Valerio ed una parte del gruppo ci rechiamo a **CANTERBURY** per visitare la famosa **Cattedrale** posta tra le mura medioevali della contea di Kent.

L'enorme cattedrale, divenuta famosa a causa dell'assassinio dell'Arcivescovo Tomas Beckett avvenuta in quel luogo nel 1170, presenta sia all'esterno che all'interno elementi architettonici in stile gotico. E' impreziosita dalle magnifiche vetrate istoriate, uniche al mondo, che si trovano nella cappella della Corona e raffiguranti scene del Vecchio e del Nuovo Testamento. Nella cripta numerose tombe di personaggi illustri, ma gli unici sovrani sepolti sono re Enrico IV e la sua Regina.

A sera, rientrati a Londra, ci rechiamo a **SOHO** e, immersi in una folla allegra, ci aggiriamo curiosi per **Piccadilly Street** tra negozi di ogni genere.

Continuando per **Oxford Street** raggiungiamo **CHINATOWN**, il quartiere cinese di Londra; l'antico centro di fumatori di oppio è oggi una zona pittoresca, ricca di luci, colori, lampioni cinesi che ornano le strade pervase

dall'invitante odore delle pietanze cinesi.

La giornata si conclude a bordo del rosso bus londinese a due piani che, attraversando la bellissima città, ci riporta in Hotel e poi ... a nanna. Purtroppo domani sul presto si va in aeroporto per tornare a casa!

Grazie Mimmo, anche stavolta hai fatto centro !

La piccola località dell'avellinese, che da ben 29 anni organizza questa importante sagra, ci ha accolto con bracieri accesi, musica, profumo di caldarroste ed una serata mite, che ci ha consentito di aggirarci piacevolmente tra i vari banchi lasciandoci tentare

da tante proposte gastronomiche, che avevano per protagonisti non solo le castagne ma anche salumi, caciocavalli, salsicce, torroni e dolci a volontà.

La domenica mattina non ci siamo lasciati scoraggiare dalla pioggia battente e, tenaci, siamo saliti, con la cremagliera, sino al **Santuario di Montevergine**, dove abbiamo ascoltato la S.Messa ed ammirato i bellissimi presepi provenienti da diversi paesi del mondo (qui a fianco ed in copertina due bellissimi esemplari).

INCONTRI TERRITORIALI

di Andrea Dolce

Prima delle vacanze estive e ad inizio autunno il Consiglio Direttivo ha organizzato due incontri sulla scia di quelli svoltisi negli anni scorsi, con soci residenti in località lontane che, a causa della distanza, hanno difficoltà a partecipare alle iniziative centrali. E' stata la volta dei colleghi della provincia di **Lecce** e dell'**alta Murgia barese**.

La finalità di queste iniziative non è solo quella di favorire l'informazione aggiornata su attività e prospettive dell'Associazione e di raccogliere pareri e proposte, ma anche e soprattutto di mantenere vivo il senso di appartenenza ad un gruppo di colleghi con cui si sono condivisi anni di esperienze lavorative.

Questi tipi di incontro sono sempre commoventi e calorosi, fanno rivivere tanti momenti del passato e rinnovare la profonda amicizia che permane nonostante la lontananza ed il passare del tempo.

I soci convocati si sono ritrovati presso le filiali Carime di Lecce e Gravina, dove sono stati ricevuti con grande gentilezza dai rispettivi Direttori Ascanio Carlucci e Marco Tucci, i quali hanno presentato la squadra dei colleghi in servizio. A Lecce era presente anche Francesco Di Benedetto, al tempo Capo area della zona, che salutiamo e ringraziamo.

Sono grato ai due Direttori, nonché a tutti i colleghi delle due agenzie, per la simpatia accordata che, sono certo, proseguirà reciprocamente nel tempo.

Infatti, uno degli intenti della nostra Associazione è quello di agevolare, nel segno della continuità, i rapporti fra le generazioni dei dipendenti della banca.

Il raduno dei soci è proseguito a ristorante dove si è sprigionata l'allegria e fra racconti, ricordi e barzellette sono trascorse due ore spensierate e rigeneratrici.

Ai fini dell'organizzazione e della buona riuscita dell'incontro, **sono stati importanti,** per non dire essenziali, **la partecipazione e l'entusiasmo dei soci** delle due località.

Ringraziamo, quindi, tutti gli intervenuti. Un particolare plauso ad Arcangelo Ferrari (Lecce) **ed a Gino Langiulli** (Gravina) **per l'ottima organizzazione.**

Nella foto: Vito Cardascia, Aldo Divella, Luigi Divietri, Antonio Fierro, Stefano Giorgio, Saverio Gramegna, Domenico Iacobazzi, Gino Langiulli, Domenico Lopez, Aldo Minervini, Onofrio Pietragallo, Salvatore Schinco, Antonio Squicciarino, Deciano Stimola, Marco Tucci.

Nella foto: Lino Brindisino, Antonio Capodieci, Ascanio Carlucci, Giorgina Costantino, Francesco Di Benedetto, Arcangelo Ferrari, Lorenzo Ferrari, Simona Lupo, Francesco Mongelli, Roberta Ragogna, Andrea Rudan, Pierluigi Santoro, Marco Treggiari, Domenico Vissicchio.

Ai due incontri, per il Consiglio Direttivo, sono intervenuti alternativamente: Andrea Dolce, Franco Masi, Fedele Castellano, Mimmo Valerio e Piergiorgio Perlini.

leggendo ...leggendo...

rubrica di recensioni a cura di Brunella Colella Bruni

Ritrovandoci dopo la lunga pausa estiva, che ne direste di ricominciare a leggere qualche buon libro?

Agli amanti del genere storico consiglio "La Vendetta del longobardo" di Marco Salvador.
Un romanzo corposo (più di 400 pagine) ricco di riferimenti storici, che, per le vicende che racconta e per i personaggi che fa rivivere, appassiona, interessa e si legge con piacere.

Fa riflettere il secondo libro che propongo, "Il diavolo e la signorina Prym" di Paulo Coelho.
E' l'ultimo romanzo di una trilogia nella quale l'autore brasiliano affronta il tema dell'eterna scelta che la vita ci impone tra il Bene ed il Male.

BUONA LETTURA !!!

"La vendetta del longobardo"

di Marco Salvador
Edizioni PIEMME
427 pagine - € 18,00

Il terzultimo giorno di novembre dell'anno 751 la vita del giovane Evaldo subisce un terribile cambiamento.

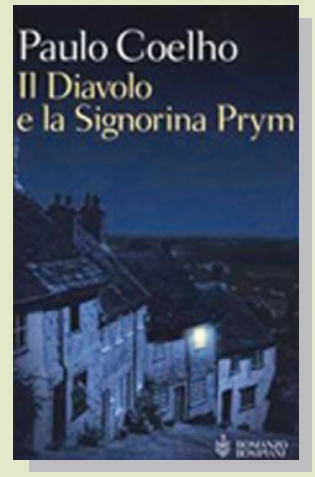
Mentre viaggia su un carro insieme al re franco Childerico ed a suo padre Reginaldo, scortati da otto fedeli a cavallo, cadono in una imboscata; Reginaldo viene ucciso ed Evaldo fugge inseguito dai sicari dell'usurpatore del trono, Pipino.

Durante il viaggio verso l'italica Cividale, patria della madre longobarda Rodelinda, questa muore a causa dei pesanti disagi.

Evaldo giurerà vendetta verso Pipino e diverrà un guerriero longobardo, uomo di fiducia di Re Desiderio, a fianco del quale combatterà per salvare il regno che rischia di sparire a causa dell'espandersi del regno franco nonché per le trame del regno pontificio.

"Il diavolo e la signorina Prym"

di Paulo Coelho,
Edizioni Bompiani
pagine 170 - € 18,00



Chi è lo straniero che giunge a Viscos, piccolo paese di solo duecentottantuno abitanti, quasi tutti anziani, sperduto fra le montagne?

E perchè la vecchia Berta lo vede camminare insieme al diavolo?

E cosa avrà mai detto questo straniero a Chantal, giovane abitante del luogo, da provare così tanto ribrezzo e terrore nel parteciparlo agli altri?

Tutti questi interrogativi in un racconto in cui il Bene ed il Male si sfidano travagliando gli animi dei protagonisti. In ciascun essere umano esiste la capacità di scegliere il giusto percorso da intraprendere, ma non è facile resistere a certe proposte.

Ci sarà, a Viscos, qualcuno che saprà dire quel "NO" che può far fallire il piano dello straniero e far riaffiorare sentimenti positivi ormai considerati persi?

ULTIME CONVENZIONI

Per l'elenco completo delle convenzioni consultare il nostro sito ***www.assobancrp.it***

Referente: Anna Cardone

Tel. 080.5217729 - 339.6008195

APPC

Associazione Piccoli Proprietari Case

Sede Provinciale e Regionale - **BARI**
Via Bonazzi n.18 (angolo Via Napoli 17)
Tel. - Fax 080.5234763
www.appc.it e.mail info@alacbari.it

L'Associazione si occupa di tutte le problematiche inerenti alla ***materia abitativa****, nonché* ***condominiale, catastale, contrattuale*** *con redazione e* ***registrazione contratti di locazione, conteggi Istat, sfratti, morosità, perizie e consulenze tecniche, pratiche fiscali, intermediazione affitti case.***
Effettua ***corsi per amministratori di condomini*** *in collaborazione con l'ALAC.*

Su presentazione della tessera associativa:
sconto del 10% sulla quota ordinaria di I° iscrizione e sulle tariffe per pratiche speciali;
sconto del 20% sulla quota di rinnovo annuale.

CENTRO MEDICO

Via Alberotanza n.21 **BARI**
Tel. 080.5640810

Martedì - Mercoledì - Venerdì:	9:00 - 12:30; 16:30 - 20:30
Lunedì - Giovedì	16:30 - 20:30

Il Centro Medico riunisce i seguenti medici specialisti: **Luciano Villani** *(Dietologia)*, **Anna Tempesta** *(Pediatria e Allergologia)*, **Gianni Caizzi** *(Ortopedia)*, **Giovanni Luzzi** *(Cardiologia)*, **Giuseppe Gozzo** (*Chirurgia Plastica*), **Gianni Trombetta** (*Ginecologia*), **Fabrizio Palumbo** (*Urologia/Andrologia*), **Roberto Mancini** (*Urologia*), **Rolando Perotti** (*Oculistica*), **Antonio Vischi** (*Oculistica*), **Pasquale Del Medico** (*Omeopatia/Agopuntura - rinnovo patente*), **Roberto Moretti** (*Endocrinologia*).

Su presentazione della tessera associativa, i soci ed i familiari potranno usufruire delle seguenti agevolazioni: l'onorario scontato per **la visita specialistiche di base non supererà l'importo di € 100,00**. Per eventuali altre prestazioni specialistiche ambulatoriali, è previsto uno **sconto del 20%** sul listino disponibile presso la segreteria del Centro.

La commedia di Mino De Bartolomeo e Rosaria Barracano "PETTEGOLE...PICCI E BARUFFE" andrà **in scena fino a domenica 11 dicembre 2012**, presso il Teatro Di Cagno Abbrescia di Bari.
Per i soci biglietto di € 10 anzichè € 15.

PROPOSTE TURISTICHE 2012

MONACO DI BAVIERA (maggio - 5 gg / 4 notti)

Alla scoperta di **Monaco di Baviera**, **Fussen**, i **castelli di re Ludwig II**, **Salisburgo** e visita al campo di concentramento di **Dachau.**

GITA A NAPOLI (marzo - 3 gg / 2 notti)

Visita dei **principali monumenti** ed escursione nella "**Napoli sotterranea**".
Eventuale visione di un'**opera lirica al teatro San Carlo.**

ROMA (primavera o autunno)

Ci stiamo attivando per avere l'opportunità di visitare le **sedi parlamentari**.
E' basilare conoscere la quantità di persone interessate all'iniziativa.

Per ragioni organizzative e la buona riuscita delle iniziative **è importante comunicare la propria disponibilità non vincolante** ad una o più proposte **entro il 10 gennaio 2012.**

Mimmo Valerio - tel. 080.742496 cell. 335.6733053 - valeriodom@libero.it

ISCRIZIONI

* Stefano **Alfieri**
* Giuseppe **Corrado**
* Renato **Dabbicco**
* Francesco **Falotico**
* Nicola **Cascella**
* Simona **Costa**
* Vita **Petruzzelli**

NASCITE

Il socio in festa è:

Gianni Borla per la nascita della seconda nipotina ***Anna Clara*** della figlia Barbara.

Ai felicissimi nonni e genitori, i nostri più vivi rallegramenti.

Alla piccola, tanti affettuosi auguri di buona salute, felicità e benessere.

MULTISALA "GALLERIA" - Bari

I biglietti al costo di **€ 4,50** e di **€ 6,50** (per i 3D), validi fino a novembre 2012 e per ogni giorno della settimana, sono reperibili presso l'Associazione.

MULTISALA SHOWVILLE

Mungivacca - Bari

I biglietti da **€ 4,50** e da **€ 6,50** (per i 3 D), acquistabili presso la multisala, sono utilizzabili tutti i giorni, su presentazione della tessera sociale, **per massimo 2 persone.**

Ci hanno lasciato

Vito Bungaro

Nicola De Giglio

Apollonio Stanca

Elio Zeppola

Li ricordiamo con affetto e vivo rimpianto.
Ai familiari rinnoviamo la nostra commossa partecipazione al loro dolore.

Notiziario dato alla stampa il 15 novembre 2011

GLI ARTICOLI PUBBLICATI IMPEGNANO TUTTA E SOLO LA RESPONSABILITA' DEGLI AUTORI.

SOMMARIO

BANCA

2 150 anni di CARICAL
di Andrea Dolce

4 Il progetto Europa e gli Eurobond
di Gennaro Angelini

5 Fondazione CRP
Rinnovo delle cariche
di Andrea Dolce

AMBIENTE

6 La pesca in Puglia
Potenzialità ed economia
di Giovanni Marano

8 La Murgia
di Gino Langiulli

SALUTE

10 A proposito di ... occhiali 3D
di Camilla Di Gioia

12 Difendiamoci dal freddo
e dalle sue conseguenze
a cura di Margherita Dolce

INIZIATIVE

14 In giro per Londra
tra storia, cultura, musei e pubs
di Teresa Cagnetti

16 Castagnata a Montella

17 Incontri territoriali
di Andrea Dolce

18 Leggendo .... leggendo
di Brunella Colella Bruni

19 Convenzioni e Programma turistico

20 Annunci

Nuova realtà Direttore responsabile Francesco Posca - Autorizzazione del Tribunale di Bari n. 1250 del 21.11.1995 - *Stampa:* Ecumenica Editrice s.c.r.l. via B. Buozzi, 46 - 70123 Bari