

Giugno 2022

Peace 

UN MONDO DI "BUFALE"



**Un presidio contro
disinformazione e fake news**

La divulgazione scientifica e la sua evoluzione moderna



di Giuseppe Antonio Terlizzi
Medico Veterinario

Nullis in verba letteralmente significa “non crederci sulla parola”! Questo è il motto della Royal society, l'accademia scientifica nazionale del Regno Unito nata dalla lungimiranza di un manipolo di filosofi e scienziati nel 1600. In quegli anni si gettarono le basi per articolare il concetto di comunicazione scientifica il cui motto metteva in dubbio, paradossalmente, la parola dei letterati e invitava i fruitori delle notizie a validarla prima.

Il 28 novembre 1966 la scienza venne presa per mano da personalità di spicco della filosofia, come Robert Boyle e John Wilkins, e venne fatta scendere dal piedistallo, tra la gente comune. Il seme della comunicazione era stato piantato: ben presto si svilupparono

germogli in tutta Europa con la nascita di riviste condotte con un rivoluzionario spirito divulgativo. Si tratta dei primi tentativi di creare il fil rouge tra scienziati e non-scienziati indirizzando le pubblicazioni a un lettore di media cultura. Il temperamento umano, però, non è sempre incline alla duttilità: la rigida formazione tipica delle ‘scienze dure’ non esaltava il lato comunicativo degli scienziati che, spesso, parlavano solo il linguaggio della matematica o della fisica. E ben presto si iniziò a diffondere l'idea che l'uomo comune non fosse in grado di comprendere a pieno il valore di studi e ricerche scientifiche.

Per questo motivo nel XX secolo nacque l'esigenza di una figura che mediasse l'informazione veicolandola dai laboratori

alle strade con chiarezza, sintesi e precisione: il giornalista scientifico. La divulgazione divenne un vero e proprio oggetto di studio di cui tutti volevano trovare l'equazione perfetta. Nel tempo la carta ha mutato la sua forma traslando le parole dall'inchiostro ai pixel e dando la possibilità di espressione a tutti, esaltando di fatto il concetto di comunicazione.

Rispetto al passato sono state completamente rimescolate le carte: mentre prima i canali di comunicazione erano pochi e monopolizzati solo dagli intellettuali, oggi i canali sono infiniti e infiniti sono coloro che scrivono. Questo crea una marea di informazioni diffuse da tutti e per tutti, in cui lo stesso evento o

“

Nel tempo la carta ha mutato la sua forma traslando le parole dall'inchiostro ai pixel e dando la possibilità di espressione a tutti, esaltando di fatto il concetto di comunicazione.

la stessa notizia può essere interpretata, commentata e condivisa nella performante cassa di risonanza del web senza un reale controllo. Questo crea impotenza da parte di un lettore di media cultura nel ricercare la ‘verità scientifica’ raggiungibile solo attraverso la validazione delle fonti bibliografiche.

Chi lo ha scritto? Come si è documentato? Dov'è stato pubblicato? Poche e semplici domande che ognuno di noi si deve porre quando fruisce di un contenuto scientifico. La cultura è un'azione attiva che non può essere subita ma va ricercata, approfondita e metabolizzata. Per cui... non credeteci sulla parola!



Il nuovo mondo dell'archeo - gastronomia



di Manuel Lombardi* e Sante Roperto
*Presidente Coldiretti Caserta

Essere agricoltori un tempo era una condizione sociale alla quale la miseria ti obbligava e dalla quale si provava ad emergere. Oggi il contadino è sempre più spesso un imprenditore che vive nuovi concetti, una nuova maniera di produrre e una diversa relazione con la terra. Valori come la difesa dei beni comuni della natura, la lotta contro la distruzione dell'ambiente, nonché i problemi della salute hanno conquistato il proscenio e rappresentano la nuova frontiera dell'agricoltura.

Obiettivi su cui costruire una dimensione più moderna di un mestiere antico. In questo contesto è nata l'archeo-gastronomia. Ma cosa è veramente? Negli ultimi anni sempre più spazio

ha guadagnato il recupero di piatti, cibi e sapori dimenticati. Una filosofia gastronomica trasformata in uno strumento per recuperare ciò che è sui libri di storia. Qualcosa di storico ma non vecchio, un modo di porsi e di ancorarsi al passato non solo attraverso ricette o ingredienti.

L'archeo-gastronomia offre un viaggio nel passato, tra biodiversità e agricoltura. E questo modello è un valore aggiunto per l'economia circolare, per il recupero delle qualità gastronomiche, delle tradizioni storiche locali e potenzialmente turistiche. La papaccella napoletana, il lupino gigante di Vairano, il conciato romano, la cipolla di Alife, le albicocche del Vesuvio, questi e molti altri prodotti (ormai tra i

tanti presidi slow-food della Campania) possono rappresentare per i consumatori una preziosa storicità con gusti nuovi e con l'equilibrio di alcune diete del passato.

Prodotti che raccontano un bene, un valore, una sorta di carta d'identità del territorio che va oltre il prodotto, ma che raccontano la necessità del tempo. Se ci fermassimo solo al prodotto, non ne capiremmo la versatilità, non riusciremmo a spiegare il costume o l'identità del territorio.

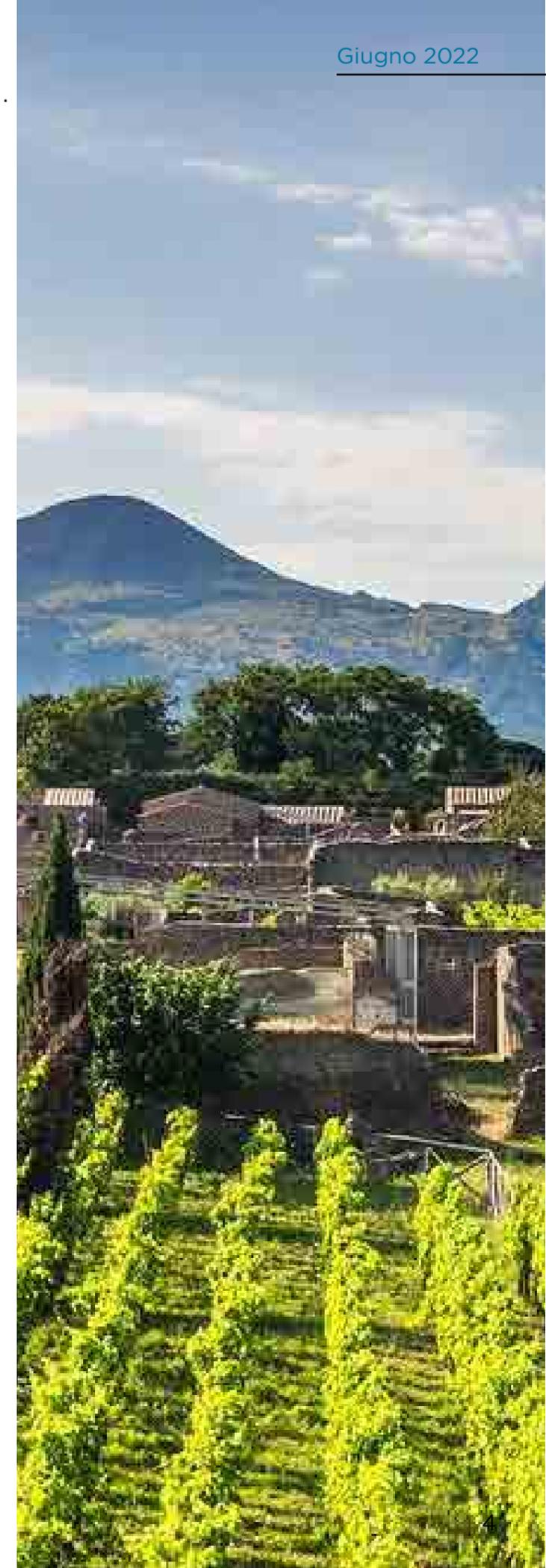
“

L'archeo-gastronomia offre un viaggio nel passato, tra biodiversità e agricoltura, con un valore aggiunto per l'economia circolare, per il recupero delle qualità gastronomiche, delle tradizioni storiche locali e potenzialmente turistiche.

Tutto questo oggi può essere una risorsa da valorizzare. Sulla quale costruire uno storytelling adeguato che in Italia non siamo mai veramente riusciti a realizzare (nel food storytelling i pubblicitari americani hanno sempre una decade di vantaggio).

È chiaro però che questo lavoro non coinvolge solo gli operatori del settore, ma si tratta di un'azione profonda da fare in sinergia per diffondere il valore di alcuni prodotti ed essere riconosciuti dal mercato locale e nazionale.

Abbiamo una risorsa unica al mondo sotto i nostri piedi e una cultura da riprendere e sviluppare nel tempo, con abnegazione e perseveranza. Ma che, come tutte le semine, ha bisogno di tempo per essere raccolta.



Davvero la cavalla durante il parto fa tutto da sola?



Parte 1: Previsione del parto

di Chiara Del Prete, Chiara Di Maio* e Francesca Perina**

*Università degli Studi di Perugia

**Medico Veterinario Libero Professionista

LIl parto è un evento naturale che avviene con modalità e tempistiche differenti tra le diverse specie ed è un errore pensare che negli animali non richieda particolari attenzioni come nell'uomo.

Nella specie equina il momento del parto risulta essere ancora più delicato che nelle altre specie poiché dall'inizio della fase espulsiva, con la 'rottura delle acque', non devono trascorrere più di trenta minuti, altrimenti le possibilità di sopravvivenza del puledro si riducono drasticamente. Nella maggior parte dei casi il parto decorrerà in maniera fisiologica e regalerà uno spettacolo della natura. Invece nell'eventualità

di una distocia, cioè di una qualsiasi difficoltà durante il parto, la tempestività di intervento può salvare la vita di fattrice e puledro. La presenza di qualcuno che controlli è necessaria affinché non si presentino problemi.

Anche se non potremo avere mai la certezza di quando la cavalla partorerà, alcuni segni clinici possono aiutarci a prevederlo. Le cavalle hanno la tendenza a partorire nelle ore notturne e in momenti in cui sono sole e tranquille. Circa quattro settimane prima del parto nella cavalla pluripara la mammella inizia a svilupparsi e la coda sembra più prominente (i muscoli della vulva e della groppa iniziano

a rilassarsi). Pochi giorni prima del parto i capezzoli diventano turgidi e il giorno del parto si formano le cosiddette 'perle' o 'cere' sulla punta del capezzolo, è una piccola parte di secreto che fuoriesce all'esterno.

Spesso invece, nella cavalla primipara l'evento si manifesta in maniera differente poiché lo sviluppo della mammella e la formazione delle perle può avvenire in maniera repentina, anche a poche ore dal parto. Bisogna sempre segnalare al proprio medico veterinario quando si assiste a una preparazione troppo precoce della mammella con conseguente perdita di latte: tale condizione si può associare a placentite, patologia non rara nelle cavalle gravide.

“

Nella specie equina il momento del parto risulta essere ancora più delicato che nelle altre specie animali.

Nelle ore precedenti al parto, la cavalla può presentare segni di irrequietezza: gira in circolo, alza la coda e urina spesso. Ma l'unico segno oggettivo di parto imminente è l'aumento della concentrazione di calcio nel secreto mammario, quantificabile solo usando uno dei numerosi test presenti in commercio.

Negli anni sono stati sviluppati una serie di dispositivi (es. trasmettitori

vulvari, vaginali e da capezza) più o meno efficienti che ci possono avvertire dell'inizio della fase espulsiva del parto e che ci permettono di raggiungere la nostra fattrice per assisterla.

La possibilità di videosorvegliare la fattrice risulta il metodo più efficiente per monitorarla costantemente senza disturbarla, permettendole di iniziare il parto in tutta tranquillità.



Il sovrasfruttamento delle risorse ittiche inizia sulle nostre tavole

di **Gianluigi Paduano**

Dipartimento di Sanità Animale - U.O.S. Ittiopatologia IZS del Mezzogiorno
Contributo a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno



L Per quanto tempo ancora le riserve idriche e alimentari della superficie e dei mari potranno sostenere i quasi otto milioni di individui che abitano il pianeta terra?

Oggi dobbiamo fare i conti con l'esplosione demografica globale e capire come sopperire al problema dell'eccessivo sfruttamento delle risorse ittiche. Il rapporto SOFIA della FAO "Lo stato della pesca e dell'acquacoltura mondiale" (giugno 2020) fornisce i trend dell'ultimo biennio relativi alla produzione ittica e al consumo di pesce sull'intero pianeta. Si stima che la produzione ittica globale attualmente sia di 179 milioni di tonnellate, di cui 156 milioni destinati al consumo umano. Ancor più allarmanti sono le previsioni relative al prossimo

decennio: si prevede, infatti, che nel 2030 la produzione ittica totale sia destinata ad arrivare a 204 milioni di tonnellate, con un incremento del 15% rispetto al 2018. Anche le stime relative al consumo di pesce pro capite mondiali sono destinate ad aumentare e raggiungere i 21,5 kg rispetto agli attuali 20,5 kg/pro capite.

L'Italia è al quarto posto in Europa per consumo di pesce con 25,4 kg/pro capite. La categoria di prodotti ittici più consumata è quella dei freschi pescati rispetto a quelli di allevamento. Analizzando la ripartizione percentuale per varietà ittica dei consumi domestici, si osserva come nel 2019 i pesci incidano per oltre il 60% in volume, seguiti dai molluschi, con un'incidenza del 26% in volume (per il 50% cozze) e i crostacei

con una quota pari al 5%. Le tre specie ittiche più consumate sono rappresentate dall'orata (17,1%), spigola (9,2%) e alici (9,1%) (BMTI, 2019).

La pesca più insostenibile è quella praticata nel Mar Mediterraneo e nel Mar Nero che registra un sovrasfruttamento degli stock ittici del 62,5% (SOFIA). Molte delle sub-aree geografiche, in cui è suddiviso il Mar Mediterraneo, sono sottoposte ad un'eccessiva pressione di pesca. Ad esempio, nel Mar Adriatico settentrionale e meridionale si registra una pesca eccessiva di acciughe e sardine. Situazione analoga per la sogliola nell'Adriatico settentrionale e Mar Ionio Occidentale e per il nasello, che addirittura, è sovra pescato in tutte le sette sub-aree geografiche d'Italia.

“

Circa l'80% delle specie ittiche che giunge sulle nostre tavole è rappresentato da prodotti della pesca di importazione, di cattura o allevamento.

Il rapporto SOFIA prevede che, su scala mondiale, "l'espansione dell'acquacoltura continuerà, anche se con un ritmo più lento e nel prossimo decennio il pesce d'allevamento contribuirà ad incrementare la quota del consumo e del commercio".

Attualmente l'Italia con 814 impianti attivi di acquacoltura produce 140 mila tonnellate l'anno di prodotti freschi, che rappresentano circa il 40% della produzione nazionale, concentrati per circa la metà sulla molluschicoltura.

Tuttavia, delle circa 100 mila tonnellate di orate e spigole annualmente consumate in Italia, solo 15-16 mila tonnellate derivano

da impianti di acquacoltura nazionali. La restante quota deriva da allevamenti di Grecia, Croazia e Turchia. Circa l'80% delle specie ittiche che giunge sulle nostre tavole è rappresentato da prodotti della pesca di importazione, di cattura o allevamento.

La stretta dipendenza tra domanda e offerta crea un circolo vizioso che vede il consumo reiterato delle medesime specie. Al momento dell'acquisto, al banco del pesce, sarebbe giudizioso scegliere le specie in base alla stagionalità delle stesse e, preferibilmente, ricercare 'il miglio 0', anche nell'ottica della prevenzione di problematiche di tipo sanitario.

La scarsa conoscenza di alcuni prodotti della pesca influenza negativamente il consumatore al momento dell'acquisto, lasciando in penombra specie ittiche con caratteristiche eccellenti sia dal punto di vista organolettico che nutraceutico. Ad esempio, alcune specie della famiglia Scombridae in questo periodo dell'anno sono particolarmente frequenti lungo le nostre coste. Il tombarello, il tonno alletterato, la palamita e lo sgombro rappresentano specie 'neglette' con un altissimo valore gastronomico.

TOMBARELLO (Auxis Rochei)



TONNO ALLETTERATO (Euthynnus Alletteratus)



PALAMITA (Sarda sarda)



SGOMBRO (Scomber scombrus)



Comitato di redazione:

Giuseppe Borzacchiello | giuseppe.borzacchiello@unina.it

Serena Calabrò | serena.calabro@unina.it

Manuela Gizzarelli | manuela.gizzarelli@unina.it

Raffaele Marrone | raffaele.marrone@unina.it

Nicoletta Murru | nicoletta.murru@unina.it

Sante Roperto | sante.roperto@unina.it

Antonio Calamo | antonio.calamo@unina.it

<https://www.mvpa-unina.org/>