U Ciondale

a cura di **Bruno Benedetti**

SAN GIUANNI



Ho 'ndisu 'e di' che pe' ov'anno 'ngura se ce po' sposa', però da stadr'anno non ce fau sposa' più gnisciunu, non conoscio 'e raggiuni de 'sta decisio' però tanti cristiani dicu che non è 'na decisio' saggia e giusta. M'è recapitatu tempu fa de reicce a messa, ott'anni fa se c'è sposata figghioma Roberta, però gnacche ch'ero troppu emozzionatu e non me c'è scappatu nemmancu 'n momentu pe' distramme, però mo, 'che mese fa se c'è sposata nepoteme Fabiola e pure se stevo 'n prima fila me sentivo minu tisu, non 'o sacciose poterria esse' peccatu vistu che m'o fatta pure a comunio': però 'gni tantu me mettevo a remmira' 'e colonne, 'e pareti nuacchie, l'ardale missu pe' stortu, co' Padre Raffaele che ha fattu 'na cerimonia rengiovanita de 'n so quant'anni... allora loco sci, 'a capoccia mea è reìta a partarretu de 'n fregacciu d'anni, pure pe' merito d'a mente renfrescata da un volantinu de 'che anno fa che m'è reccapitatu 'n mani lutimamente, firmatu da Alessandra Zielli.

So' reitu pure a ruspa' ne' scatule de' fotografie che tenevo repusate, me pariva de teneccene chiduna da 'che parte, 'sta foto è una de quelle de Costanzo che iva sempre 'n giru co' 'a machinetta, 'a data non ci sta però è stata fatta nel "48 o "49. De 'lli tempi a gioventù era 'ngura 'ttirata da 'na gita a "Sangiuanni". Ce partivemmo a gruppi, ognunu portava quello che poteva, io portavo sempre 'a chitarra e Sirello 'a fisarmonica, ce 'ncammenevemo a pedagna, Santa Maria, i colli po' pe' nella' e quanno stevemmo pe' 'rriva' da loco de sopre già se sentiva u rumore de' 'a gente che ci steva, chi se ce portava u pranzu, chi ce iva pe' bèvese 'n po' d'acqua fresca sott'u priulatu o solu pe' a curiosità de vede' 'a pietra trasparente ch'eva ndisu 'e mentoa'. Se po' di' ch'era como che 'na Pasquetta estiva, eppo' co' quell'aria de tradizzio', de santità, de mistero pe' nu a quell'età era ngura checcosa che ce toccava l'anima e... quell'aria festosa che se creava 'n mezzu a lo verde co' e tuagghie spase all'ombra dell'arburi e, magara co' 'n po' 'e musica che se ce potevanu fa' quattro zumpi co' pure l'occasio' de socializza' o troacce l'anima gemella, era peddaviro checcosa de magicu che teneva unita 'a gioventù.

Mo pare che ste gite a Sangiuanni pe' merito de 'che associazio' se 'ncomincianu a refa', eppo' fra 'n poc'anni po' esse pure che se rescopre u piacere de reicce a pedagna.



Attualità
Cultura
Informazione
Spettacolo
a Palombara Sabina

Mensile Indipendente ~~€ 3000~~ **Omaggio**
Reg. Trib. Roma n. 306/95 **anno VII n. 6**

GIUGNO 2001

Prima Parte



Gabrifoto

La "Farfalla", carro vincitore della sfilata della 73ª Sagra delle Cerase.

73ª Sagra, fra farfalle, cavalli alati e ... le miss cerasare

Anna Stefoni a pag. 10-11

CHI CONSIGLIA I NOSTRI AMMINISTRATORI
Elido Massimiani a pag. 6-7

PARATA DI STELLE AL CINEMA NUOVO TEATRO
NANNI MORETTI AL FESTIVAL DELLE CERASE
Anna Imperiali a pag.12

MALATTIE ALIMENTARI: INTOSSICAZIONI, INFEZIONI
Vito Ruscio a pagg. 20-21

ed inoltre...

APPUNTAMENTO CON LO SPORT
Renzo Tommasi a pag. 13

DELIBERE DEL CONSIGLIO COMUNALE
pagg.14-15
DELIBERE DI GIUNTA
pag.18
U' CIONDALE a cura di Bruno Benedetti
pag.24
CONTROLUCE a cura di Giuliano Belloni
pag.19

73ª Sagra delle Cerase, fra farfalle, cavalli alati, cartoons e... le miss cerasare



Miss-cerasara edizione 2001 (la cronaca)

di **Anna Stefoni**

Quest'anno, l'organizzazione di miss-cerasa, è stata affidata all'associazione culturale "Il Castello" la cui presidentessa la sig.ra Daniela Fava si è fatta carico di curare la manifestazione dedicata alle ragazze in costume in collaborazione con la pro-loco e il comitato organizzatore sagra delle cerase.

Negli scorsi anni la manifestazione è stata curata da altre associazioni quali "amici del castello" "e femmone e Palombara" ecc.

Ogni anno lo scettro fatto di mazzetti di ciliegie "a ciarrocca" viene consegnato dalle mani della miss precedente alla nuova.

Quest'anno si è verificato un evento molto particolare, vale a dire che lo scettro è passato dalle mani di Maria Pochetti miss 2000 a quelle della sorella Claudia.

La giuria ha voluto premiare l'abito ben curato, ben indossato e anche l'originalità della presentazione, poiché la signora Claudia, neo-mamma da pochi mesi ha vestito da cerasara la sua piccola Alessia ponendola in una grande cesta proprio come usavano le nostre nonne per trasportare i neonati fino in campagna dove svolgevano il loro lavoro.

Il secondo e terzo premio sono andati alle Signore Luttazi Anna Maria e Volpe Lucia.

Come già accadeva negli anni scorsi, sono stati consegnati anche i premi Miss-cerasaretta e mister cerasaretto rispettivamente alla bimba Ilaria Pasquarelli e ai gemelli Domiziana e Gianmarco Egidi.

Per la prima volta inoltre è stato dato spazio anche ai maschietti con l'assegnazione di tre premi al mister cerasaro:

1^ premio a Catena Egidio
2^ premio a Blasetti Emanuele
3^ premio a Palazzi Valerio

Una menzione particolare è andata alla signora Lucci Maria (la moglie di Nano) la più entusiasta e anche la più grande tra le partecipanti al concorso.

Tutti i premiati hanno ricevuto una coppa.

Complimenti soprattutto vanno agli altri partecipanti che con entusiasmo e amore per la tradizione hanno colorato con lo loro presenza le strade della nostra cittadina, è a loro che secondo me va un riconoscimento in più oltre la medaglia che hanno ricevuto ed è per questo che voglio elencarne i nomi:

RAINALDI BARBARA, RICCI MARIA RITA, DE LUCA SAMANTHA, ANGELINI FABIANA, ANGELINI ELEONORA, BENEDETTI ALESSIA, COLA VERONICA, CROCE ARIANNA, DELL'ARMI LICIA, CONTI LUIGIA, PASQUARELLI ILARIA, PROIETTI ELEONORA, TONCHEI VALENTINA, TOPPI FABIA, PAPARELLI MARTINA, LUTTAZZI ELEONORA, VERGARI BENEDETTA, BRAI FEDERICA, MASSIMI ANDREA; MASSIMI STEFANO, POSSENTI VITTORIO.



Miss-cerasara 2001 (come mi piacerebbe)

La giuria era composta da i signori Fagiani Ezio, Pochetti Mirna, Lucci Gina, Luttazi Clelia e da me, Anna Stefoni che ho anche presentato la manifestazione.

Le selezioni si sono svolte presso le sale del castello, cornice naturale per una sfilata in costume palombarese, mentre la premiazione, alla presenza dell'assessore alla cultura Dott. Giancarlo Marroni, si è svolta in Piazza V. Veneto dopo una breve sfilata intorno al fontanone.

Poiché sono sempre stata del parere che il costume palombarese deve essere valorizzato, mi auguro, come faccio ormai da troppi anni che i vari comitati, in futuro, decidano di dare più spazio a coloro che vogliono di indossarlo, assegnando un



ruolo preciso ed importante per tutti quelli che decidono di arricchire e valorizzare la festa in questo modo. Occorre dare importanza ai cerasari e alle cerasare, invitandoli ad esempio a presenziare alle premiazioni, alle mostre, all'accoglienza di ospiti importanti, presso gli stand più rappresentativi ecc. Io credo che la sagra si potrebbe rilanciare anche partendo da queste piccole cose, non occorre inventarsi chissà che. Le idee in realtà ci sono già, basta metterle in pratica. Un mese prima della sagra si dovrebbero organizzare

dei brevi corsi di "vestizione" tenuti dalle signore che ancora sanno farlo magistralmente, visto che con gli anni si stanno dimenticando alcune tecniche importantissime, come ad esempio la piegatura del fazzoletto. I più anziani tra i Palombaresi ricorderanno che il giorno della sagra, presso gli abbeveratoi, si mettevano le cerasare, che offrivano mazzetti di cerase, contenuti nei bigonci "biunzi" ai turisti che arrivavano. A mio parere questo era già un bellissimo gesto di accoglienza e ospitalità, tanto più che quelli che vengono a Palombara tutt'ora il giorno della sagra, per prima cosa cercano un assaggino di ciliegie che comprerebbero volentieri ma che gradirebbero ancor più se fosse un omaggio. Anticamente la miss veniva eletta da tutti i presenti alla festa poiché le persone, durante tutta la giornata compravano dalla ragazza che preferivano dei biglietti, e alla fine veniva premiata quella che ne aveva distribuiti di più. Le ragazze più belle guarda caso le troviamo pubblicate nei calendari nei libri che oggi tanto apprezziamo. Se c'erano personaggi importanti questi venivano fotografati insieme alle miss, questo secondo me significa che lo spazio dato alle cerasare e ai cerasari era di gran lunga diverso rispetto a quello che gli si da oggi dove spesso assistiamo allo spettacolo (a volte un po' triste) di cerasare (magari molto belle e ben vestite) che però si aggirano per le vie del paese così, senza meta, senza un perché, senza un ruolo, fino a quando annoiate e per niente gratificate per la scelta di indossare l'abito, se ne tornano a casa sconsolate a cambiarsi per godersi le "bancarelle" come gli altri.

Per rivalutare il costume tradizionale Palombarese occorre cercare di dare una motivazione a tutte quelle persone che ogni anno dicono: "mi piacerebbe vestirmi ma..."

Dando più importanza al costume palombarese, e creando anche un po' di competizione e con premi accattivanti, credo si risveglierebbe quello spirito campanilista che alberga in ognuno di noi che vorremmo una festa migliore fatta di carri allegorici... ma non solo!







I CARRI PARTECIPANTI ALLA SFILATA ALLEGORICA

Le foto dei carri sono state gentilmente concesse da Gabrifoto



LOTTERIA SAGRA

1. 3332
2. 0587
3. 4900
4. 3423
5. 0276
6. 4294
7. 0997
8. 4217
9. 0800
10. 2872
11. 4118
12. 0739



Parata di stelle al Cinema Nuovo Teatro



NANNI MORETTI AL FESTIVAL DELLE CERASE: per una notte Palombara diventa una piccola Cannes

di **Anna Imperiali**

9 giugno 2001: una data storica negli annali del Festival delle Cerase, la rassegna cinematografica dedicata alla produzione italiana. Con commozione e anche grande orgoglio, la rassegna più piccola d'Italia ha premiato ed ospitato uno dei nomi più importanti della cinematografia nostrana. Nanni Moretti, il pluripremiato autore ed interprete della struggente "La stanza del figlio", è venuto alla serata di gala del Festival a ritirare il premio per il miglior film tra tutte le pellicole in concorso (il premio è stato ottenuto ex equo con un altro capolavoro italiano, "L'ultimo bacio" che ha fatto discutere una generazione di trentenni mettendola di fronte alle proprie debolezze e ai propri egoismi, di Gabriele Muccino, anche lui presente nella notte "delle ciliegie"). Evento di per sé già eccezionale (non è facile far venire in una piccola provincia un mostro sacro come lui), tanto più di rilievo se si considera che in genere l'autore-attore non ama farsi vedere in pubblico né fare l'ospite in manifestazioni analoghe alla nostra.



scena tratta dal film: *"La stanza del figlio"*, vincitore al Festival

L'eccezionalità del fatto è stata sottolineata da un Riccardo Pazzaglia (pigmalione della serata assieme alla brava e simpatica Laura Ruocco), che ha presentato Moretti affermando "Questa sera a Palombara si sta verificando un evento planetario..."

Giunta alla XVI edizione, la rassegna ha premiato nel corso degli anni molti film di qualità. In genere però si è sempre creato un divario tra le scelte della giuria di esperti e i gusti degli spettatori che frequentano le sale. Quest'anno, evento raro e degno di essere sottolineato, film di altissima qualità, presenti in concorso, hanno ottenuto un ottimo successo di pubblico, e non a caso il film vincitore (anzi i film vincitori), sono stati tra quelli che hanno ottenuto il maggior successo tra il pubblico. "Forse il festival, per la qualità dei prodotti presentati, ha contribuito, sia pure in maniera minima, una goccia nel mare, a questa nuova tendenza nei gusti del pubblico", ha ribadito orgogliosamente il patron della manifestazione, Silvio Luttazi.

Tra i premiati della serata di gala, la giovanissima Jasmine Trinca, attrice non protagonista de La stanza del figlio, che ha dedicato il premio al suo papà artistico e scopritore Nanni Moretti, con una commozione ed un entusiasmo ancora maggiore considerando che è questo il primo riconoscimento importante per un talento tutto da scoprire. Il film ha ottenuto anche un premio per la produzione nella persona di Angelo Barbagallo e per il montaggio a Esmeralda Calabria.

Le ciliegie d'oro al miglior attore sono andate a Luigi Lo Cascio, interprete appassionato e coraggioso de I cento passi, il quale ha voluto ringraziare il pubblico (numerosissimo) presente in sala con alcuni versi di Andrea Zanzotto "...Andare al cinema è come gustare una cerasa: in sala gusti il succo e a casa resta l'osso"

Miglior regia a Ferzan Ozpetek, autore de Le fate ignoranti, film discusso e delicato.

Nanni Moretti ha ottenuto anche un riconoscimento particolare, il Premio Presidente della Repubblica, un premio alla carriera, molto ambito dagli autori italiani.

Nella sezione delle nove proposte , il premio è andato a Non mi basta mai, di Guido Chiesa e Daniele Vicari, un documentario riguardante le lotte sindacali alla Fiat.

Infine, per la prima volta nella storia del festival le ciliegie d'argento sono andate al giapponese Masato Izuka, interprete del "corto", risultato vincitore nella sezione "I corti di Primavera ". C'è qualche cosa che accomuna Palombara con il lontano Giappone: il ciliegio, ma mentre da noi le cerase si gustano, all'ombra delle piante da frutto nel Paese orientale si prega e si medita.

A guastare un po' l'atmosfera una nota polemica di Luttazi verso le multisale ultramoderne, che "..uccideranno entro pochi anni le piccole sale di provincia come questa" (la polemica era sorta perché l'assessore alla cultura di Guidonia Montecelio venuto a premiare il giapponese Izuka, aveva offerto alla direzione del festival la possibilità di ospitare la manifestazione nella nuova multisala progettata nel comune dell'aeroporto).

Infine, ma non per ultimo Paolo Della Rocca, consigliere di minoranza di AN ha offerto agli ospiti assieme ai premi canonici della manifestazione anche una copia del libro "Una Tira l'altra", il volume che attraverso la storia della Sagra delle Cerase, racconta la storia del nostro Paese. "L'idea era nata perché si correva il rischio di perdere ogni traccia della storia dell'evento più importante della nostra vita cittadina, partendo da un caffè al bar tra amici , una domenica di giugno, al termine di una edizione della Sagra..."



Nanni Moretti e Riccardo Pazzaglia al Cinema Nuovo Teatro di Palombara

PALOMBARA SPORT

di **Renzo Tommasi**

CALCIO



Sabato 9 Giugno 2001, al campo sportivo "G.Torlonia" davanti a un pubblico delle grandi occasioni si è concluso nel migliore dei modi il "Torneo Giovanile delle Cerase" ormai giunto al settimo anno. La competizione era riservata ai giovani e promettenti giocatori in erba appartenenti alla categoria Esordienti. Novità assoluta in questa competizione la partecipazione di due società professionistiche come la S.S. Lazio e la terza società romana la A.S. Lodigiani oltre le formazioni di Villanova, U.S. Monterontondo, Pol. Achilla, Cisco T.S., A.S. Albula e naturalmente l'A.S. Palombara. Dopo vari incontri disputati a livelli accettabili, si qualificano per le finali le compagini di Monterotondo, Lodigiani, Lazio e Albula. Come era nelle previsioni a disputare la finalissima sono le squadre della S.S. Lazio e A.S. Lodigiani. Netta e pesante vittoria della Lodigiani ai danni della Lazio che con un risultato tennistico (5-0) supera la formazione biancoceleste conquistando l'ambito "7° Trofeo delle Cerase".

L'attenuante per la S.S. Lazio è di aver fatto scendere in campo molti ragazzi della classe 1990 contro i più esperti e "anziani" giocatori della formazione aziendale. Tripudio negli spalti da parte dei tantissimi genitori e del pubblico che hanno animato questa bellissima festa. Erano presenti tra gli altri il Sindaco Dott. Massimo Fieramonti e il Delegato della F.I.G.C. Mosalli. Al termine l'Assessore allo sport Alberto Massimi oltre alle premiazioni di rito ha consegnato una targa alla signora Angela come ricordo e di riconoscimento al compianto Luciano, torneo a lui dedicato. Ora tutti in vacanza! La A.S. Palombara Calcio annuncia agli interessati che riprenderà l'attività il 20 Agosto con la preparazione della prima squadra e per le iscrizioni alle varie categorie nei diversi tornei giovanili.

FESTA SCUDETTO

della

MAGICA ROMA

a PALOMBARA SABINA

PROGRAMMA

VENERDI 6 LUGLIO 2001

ORE 18.00 Raduno giallorosso presso il piazzale CO.TRA.L.

ORE 18.30 **CORTEO STORICO** per le vie principali per concludersi in P.zza Vittorio Veneto

ORE 20.00 Apertura **STAND GASTRONOMICO**

ORE 21.00 Grande **SPETTACOLO MUSICALE** con ballerine brasiliane e il Gruppo "Cocco Latino"

ORE 22.45 **Er GALOPEIRA in CONCERTO** e simultanea proiezione su maxi schermo dei goal della Roma

ORE 24.00 **SPETTACOLARI FUOCHI D'ARTIFICIO**

Durante la manifestazione sarà presente uno stand delle "POSTE ITALIANE" con annullo filatelico e folder emissione primo giorno

"Roma Campione d'Italia 2001"

Aiutaci a colorare Palombara e la Piazza con vessilli e bandiere giallorosse.

IL COMITATO ORGANIZZATORE



Alla cittadinanza tutta del Comune di Palombara Sabina

OGGETTO: Ringraziamenti

Con la presente esprimo a nome di tutto il personale del Pronto Soccorso dell'Ospedale di Palombara Sabina i più vivi ringraziamenti per la partecipazione alla nostra iniziativa ddi raccolta fondi.

In particolare il ringraziamento va alla Pro Loco di Palombara Sabina per il supporto tecnico e la disponibilità offertaci.

Con la speranza che questo momento sia stato il primo passo di inziative fututte che uniscono il "pubblico" al Pubblico porgiamo i più distinti saluti.

Vi allego un resoconto dettagliato degli introiti.

Palombara Sabina 18/06/2001

Ugo Donati

RESOCONTO DELLA RACCOLTA FONDI PRO PRONTO SOCCORSO

DOMENICA 3	£. 678.000
DOMENICA 10	£.1.102.000
LUNEDI' 11	£.1.039.000
MERCOLEDI' 13	£.1.835.000
SALVADANAIO C/O BAR MILLENNIUM	£. 246.000
TOTALE	£.4.900.000

COMUNICATI STAMPA
PARCO NATURALE REGIONALE DEI MONTI LUCRETILI

Piazza Vittorio Veneto, 12, 00018 Palombara Sabina RM
tel. 0774/637027 - fax 0774/637060 - e-mail: parco@uni.net, montilucretili@libero.it

A cura di Stefano Panzarasa (Ufficio Tecnico Parco)

N.d.R.: Pubblichiamo di seguito alcuni COMUNICATI STAMPA pervenuti dall'Ente Parco. Ci scusiamo, sia con l'Ente che con i lettori se alcuni di essi sono ormai anacronistici in quanto inerenti manifestazioni già avvenute. Ciò è dovuto alla cadenza mensile con cui esce il nostro giornale. Riteniamo comunque opportuno, per esigenza di informazione, dare comunicazione al pubblico di quanto a noi pervenuto

COMUNICATO STAMPA
n. 11/2001 – Ricettività extralberghiera nei Comuni dei Parchi Naturali dei Monti Lucretili e Monti Simbruini

I Parchi Naturali Regionale dei Monti Lucretili e dei Monti Simbruini, in collaborazione con il consorzio TIR.SO e l'Agenzia Regionale per i Parchi, hanno iniziato il censimento del patrimonio abitativo potenzialmente votato alla ricettività.
In pratica si tratta, da parte di coloro che hanno una abitazione e vogliono affittarla tutta o in parte ai turisti, di aderire al censimento compilando una apposita scheda che si può ritirare presso le sedi dei due Parchi interessati.
L'Agenzia di Turismo Ambientale che sarà attivata dal consorzio TIR.SO, curerà la realizzazione della banca dati sull'ospitalità locale e la pubblicizzazione dell'iniziativa completamente gratuita per i partecipanti all'iniziativa.
L'occasione è quindi duplice: un reddito integrativo per chi decide di affittare la propria abitazione o parte di essa, e la possibilità per i visitatori del Parco italiani e stranieri, di vivere più da vicino, insieme agli abitanti del posto, le tradizioni culturali, storiche e ambientali dell'area protetta.
Per chi fosse interessato è possibile compilare la Scheda relativa al Parco N. R. Monti Lucretili presso la sede dell'Ente in Via Vittorio Veneto, 12, Palombara Sabina, tel. 0774/637027

COMUNICATO STAMPA
n.12/2001 - La Mappa delle Opportunità del Parco dei Monti Lucretili

Nell'ambito del Cantiere Scuola Lavoro che sta vedendo impegnati 75 giovani in lavori sul territorio e corsi di formazione nel Parco N. R. dei Monti Lucretili è stata redatta in collaborazione, con il BIC Lazio, la *Mappa delle Opportunità del Parco dei Monti Lucretili* (pubblicata per ora in bozza nel dicembre 2000). La Mappa costituisce il risultato ancora comunque in itinere, di un ampio lavoro di lettura del territorio, che ha visto impegnati direttamente i 75 giovani del Cantiere Scuola Lavoro, di interpretazione dei dati e delle informazioni, di individuazione di microsettori interessati nell'ottica di creazione di nuove imprese.
La mappa si articola in due parti. Nella prima, insieme all'enunciazione degli obiettivi della ricerca e delle metodologie adottate è presentato e commentato il quadro (macroeconomico) di contesto. Nella seconda parte, invece, in virtù di quanto emerso dall'analisi territoriale, sono individuati i microsettori più interessanti per la creazione di nuove imprese.
La mappa è quindi uno strumento molto utile per conoscere le potenzialità occupazionali del territorio del Parco e sono citate una per una, anche tramite schede specifiche, le possibilità di nuove attività da intraprendere o potenziare se già esistenti. Ne citiamo alcune a titolo di esempio:

- *Manutenzione del verde*
- Ristorante specialità tipiche locali
- *Equitazione, maneggio, gite a cavallo*
- *Trekking, mountain bike*
- *Servizi per il turismo, per l'animazione culturale e la promozione di prodotti locali*
- *Apicoltura*
- *Specialità alimentari tipiche*
- *Ricettività turistica (agriturismo, bed&breakfast, rifugio, ostello, circuito di appartamenti, campeggio naturalistico)*
- *Didattica ambientale*
- *Coltivazioni biologiche*
- *Vivaio specie autoctone*
- *Falegnameria del Parco*
- *Artigianato artistico (legno, ferro, ceramica, fiori secchi, ecc.)*
- *Coltivazione piante officinali*
- *Raccolta frutti del bosco*
- *Packaging center (confezionamento per terzi)*

Per chi fosse interessato è possibile consultare la Mappa presso la sede del Parco N. R. Monti Lucretili, Via Vittorio Veneto, 12, 00018 Palombara Sabina.

COMUNICATO STAMPA
n. 13 / 12.6.2001 - Le azioni dell'Ente Parco Regionale Monti Lucretili riguardo al fenomeno degli insetti defoglianti e la salute dei boschi e della popolazione

In seguito al fenomeno della defogliazione delle querce ad opera di insetti (lepidotteri) defogliatori, tra cui la *processionaria della quercia*, che sta avvenendo in questi giorni nel territorio del Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili, nei Comuni di Palombara Sabina e Monteflavio, il 5.6.2001 l'Assessorato per le Politiche dell'Agricoltura della Regione Lazio, ha diffuso un comunicato in cui viene affermato che il fenomeno, del tutto naturale, si è già verificato in passato in altri boschi del Lazio, risolvendosi spontaneamente senza apprezzabili danni nel tempo e che il controllo di queste popolazioni, mediante prodotti biologici, spesso ha disatteso le aspettative oltre che ha creare un rischio di alterazione ambientale per i complessi ecosistemi boschivi in cui sono stati usati. Inoltre difficili sono le modalità di applicazione di tali prodotti che necessitano di applicazioni in dosi massicce e con mezzi aerei.
Lo stesso comunicato ha ricordato che per quanto riguarda la salute pubblica, dato che la processionaria della quercia presenta peli urticanti in notevole quantità, va verificata la sua presenza in aree urbane ed eventualmente intervenire per la asportazione e distruzione dei nidi con il fuoco e con una adeguata attrezzatura protettiva individuale.
Attualmente l'Ente Parco ha indetto un incontro con l'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", con il Dipartimento di Sviluppo Agricolo e Mondo Rurale della Regione Lazio, con il Settore decentrato Agricoltura della Regione Lazio e con i tecnici comunali dei 13 Comuni del Parco al fine di attivare una azione congiunta diretta alla salvaguardia delle persone e del patrimonio boschivo del proprio territorio, comprese le aree urbanizzate anche tramite un monitoraggio continuo dei boschi coinvolti e lo studio della biologia degli insetti defoglianti.

COMUNICATO STAMPA
n. 14 / 12.6.2001 – Pinocchio in visita al Parco dei Monti Lucretili...

Giovedì 7 giugno, 50 bambini della Scuola materna e elementare "Pinocchio" di Borgo S. Maria (Montelibretti, insieme ai loro insegnanti, sono venuti in visita al Parco dei Monti Lucretili invitati dall'Ente gestore.
I bambini, accompagnati dalle guide naturalistiche della Cooperativa "Mella Bianca, hanno visitato il Museo Naturalistico del Parco al Castello Savelli di Palombara Sabina e poi si sono recati al castagneto di S. Polo dei Cavalieri per una passeggiata all'interno del bosco.
Molti bambini non avevano mai visitato il Parco dei Monti Lucretili e il loro interesse è stato grande così come la loro curiosità per l'ambiente naturale. Noi del Parco siamo stati molto contenti di averli avuti come ospiti e speriamo rimangano per sempre nostri amici...

COMUNICATO STAMPA
n. 15 / 18.6.2001 – Prevenzione e lotta agli incendi boschivi

Il bosco produce vita, lavoro, sicurezza, salute: proteggilo!

Il Parco Naturale Regionale Monti Lucretili ha avviato **la campagna di prevenzione e di lotta agli incendi per l'anno 2001**. Il progetto prevede l'installazione sulle Land Rover di proprietà dell'Ente di unità di spegnimento dalla capacità di autonomia di 500 litri di acqua.
Gli automezzi adibiti a tale servizio di vigilanza, affidati alle Associazioni di Protezione Civile operanti nel territorio (Ass.ni AVPC di Palombara Sabina, AVPC di Percile e Ass. Volontari Radio Soccorso di Vicovaro), effettueranno monitoraggio ambientale e interventi in stretto raccordo con la Centrale Operativa della IX Comunità Montana, con il Corpo Forestale dello Stato e con le strutture della Protezione Civile.
Chi dovesse avvistare focolai d'incendio lo segnali subito a:
-Corpo Forestale dello Stato - n. verde: 1515
-Vigili del Fuoco – n. verde: 115
-IX Comunità Montana – n. verde: 800.249505
-AVPC Palombara S., n.: 0774.634853 – 0349.2888195 -AVPC Percile, n.: 0774.46349 – 0347.5043065
-AVRS Vicovaro, n.: 0774.499112 – 0774.498404 – 328.8681524 – 335.7846537

COMUNICATO STAMPA
n. 16 / 18.6.2001 –
Il Parco, un'oasi da salvaguardare

Da una scuola elementare una ricerca per il Parco dei Monti Lucretili

La Direzione Didattica del 5° Circolo di Guidonia, con il contributo dell'Ente Parco Naturale Regionale Monti Lucretili, ha visto pubblicata in un piccolo e gradevole libro **la ricerca effettuata dai bambini, insieme ai loro insegnanti, sul tema della raccolta differenziata ed il riciclaggio dei rifiuti urbani.** I bambini hanno realizzato fumetti, giochi, disegni per apprendere e far apprendere, anche agli adulti, l'importanza del riciclaggio dei rifiuti, in particolare della carta, anche pensando ai bellissimi boschi presenti nel Parco e di cui il Parco si è fatto custode.
Il Presidente del Parco, Dr. Augusto Forti, si è congratulato per questa iniziativa ricordando che *"le risorse ed i valori che la Natura ci offre saranno salvaguardati solamente con una vera formazione culturale che ha nella scuola le sue profonde radici".*
Il volume è in distribuzione gratuita presso la sede dell'Ente, in Piazza Vittorio Veneto, 12, a Palombara Sabina.

COMUNICATI STAMPA
Comunicato n. 17 / 25.6.2001
Montagna Sicura
Convenzione tra il Parco N. R. Monti Lucretili e il Soccorso Alpino

Il giorno 23/giugno nella sede dell'Ente P.N.R. Monti Lucretili il Presidente Augusto Forti ha firmato una convenzione con il Sig. Michele Gaglione, Presidente del **Servizio Regionale Lazio del Corpo Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico**, Associazione di volontariato che ha come compito principale la ricerca, il soccorso e il salvataggio della vita umana in ambiente montano.
Il progetto **Montagna Sicura** relativo alla convenzione tra il Parco e il Soccorso Alpino che si baserà su una *squadra operativa dedicata al territorio dei Monti Lucretili*, riguarda quindi l'intero territorio protetto e soprattutto molteplici attività di soccorso, monitoraggio ambientale, in particolare contro gli incendi, informazione sui temi della sicurezza e prevenzione e la attivazione in locali messi a disposizione dall'Ente Parco, della Scuola Regionale Tecnici di Soccorso Alpino del Lazio.
Si ricorda infine che in caso di incidenti si può chiamare:
- il numero telefonico **118** specificando l'intervento del Soccorso Alpino;
- la Stazione di Subiaco a cui fa capo la Squadra Operativa Monti Lucretili, tel. **0335.5836521**, Capo Stazione Claudio Marini **06.44290085 - 064130701**

COMUNICATO STAMPA
n. 18 / 25.6.2001 - Le aree protette in Italia
Tra conservazione della natura e occupazione locale ecocompatibile

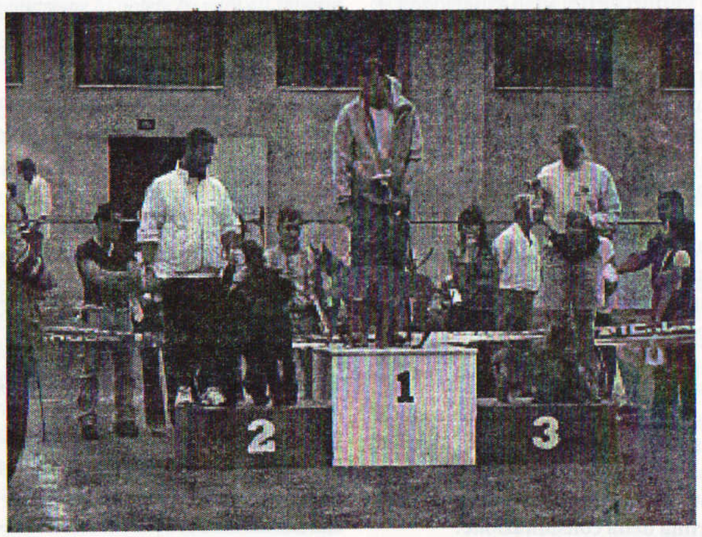
Riportiamo di seguito i dati di una recente ricerca effettuata dalla Federparchi sulla situazione della conservazione della natura in Italia e l'occupazione locale indotta. Da questi dati si evince che l'istituzione di parchi e riserve naturali oltre ad un grande beneficio per la tutela del territorio, di piante e animali, ha prodotto molte possibilità nuove di lavoro specialmente per i giovani e i disoccupati.
21 parchi nazionali
110 parchi regionali
159 riserve naturali statali
252 riserve naturali regionali
128 altre aree naturali protette
3.030.000 ettari di superficie totale protetta
5600 specie di piante superiori
57 mila specie faunistiche.
(Un patrimonio naturale che è il più ricco d'Europa, che raccoglie da solo la metà dell'intera flora europea)
2.000 unità in organico in parchi e riserve naturali
10.000 persone circa che lavorano nei cantieri aperti all'interno dei parchi per la costruzione di infrastrutture
1.000 persone circa impegnate nella manutenzione del territorio.
500 le cooperative di servizi e di lavoro
10.000 giovani tra i 20 ed i 35 anni che gestiscono i centri visite e svolgono varie attività per le aree protette
25 milioni di visitatori ogni anno
2 mila miliardi di introiti
60.000 unità circa per l'indotto largo divise tra turismo, artigianato, commercio ed agricoltura.
(ulteriori notizie su questo argomento sono disponibili sul sito internet www.parks.it)

Il Direttore dell'Ente Dr. Giuseppe Valeriani

Palombara invasa dai cani…

di Anna Stefoni

Erano circa 200 i cani che con i rispettivi proprietari si sono radunati domenica 3 giugno allo stadio comunale di Palombara per partecipare alla 2^ manifestazione cinofila amatoriale voluta da PET SHOP di Egidio Ranieri. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, l'organizzatore ha voluto ampliare il programma della manifestazione che ha occupato l'intera giornata con più di 10 gare. Tantissimi erano gli sponsor Palombaresi e non, che avevano offerto le coppe e 15 erano gli stand che facevano da cornice alla manifestazione e contribuivano a rendere più piacevole la permanenza allo stadio anche a quelle persone che erano intervenute solo per curiosità.



Certamente i bambini sono quelli che si sono divertiti di più partecipando con i propri cani o solamente osservando quelle razze che non capita di incontrare tutti i giorni: dalmata, pitbull, ciuaua, dogo, pastore maremmano e abruzzese, Boxer, pastore tedesco, pincher, Aschy, stafforshire, cani da caccia, bassotti ecc.

Interessante era anche osservare con quale orgoglio i proprietari mostravano il proprio cane che per l'occasione era stato preparato, lavato e pettinato, proprio come facciamo noi umani nelle occasioni importanti, alcuni indossavano vestitini, mentre quelli più alla moda ostentavano una bandana annodata intorno al collo.

Un vero spettacolo nello spettacolo!

Le premiazioni sono state varie, per categoria, per razza, da compagnia e per meticci.

Ricordiamo tra i presenti alla manifestazione parecchi nostri concittadini tra i quali ricordiamo il Sig. Ivano Angelini che si è presentato orgogliosamente alla gara "trainato" dai suoi due magnifici pastori tedeschi, madre e figlio rispettivamente di 4 e 2 anni. I due esemplari hanno vinto un 2° premio nella categoria "cani di razza". C'era anche Livio Agostini con i suoi due cani da caccia e Giusi Misuraga che mostrava con soddisfazione il suo piccolo meticcio che ha vinto il premio "cani da compagnia". Sempre per la categoria "cani da compagnia" ma di razza ricordiamo la vittoria di un Boxer premiato per la sua funzione importante di sostegno e aiuto al suo padrone portatore di handicap.



Per la categoria "piccoli conduttori" è stato premiato un pastore maremmano accompagnato da due bambini di 7-8 anni.

La manifestazione è proseguita fino alle 18 quando il vento aveva spazzato via le nubi minaciose che durante la mattinata coprivano monte Gennaro. L'ultima gara, la più attesa si è quindi svolta sotto un piacevolissimo sole, il meglio del meglio era in gara alla finalissima chiamata dagli addetti ai lavori "BEST IN SHOW".

Cinque giurati hanno osservato attentamente i cani in gara e dopo una spietata e difficile selezione rimanevano 3 esemplari bellissimi e correttissimi nel comportamento tenuto durante tutta la gara. Impettiti, buoni, ubbidienti, silenziosi, sfilavano come professionisti su una passerella, un tutt'uno con il padrone. Al termine il 1° premio andava al dobermann, il secondo ad un meraviglioso pastore tedesco ed il 3° ad un Pincher che si era fatto notare per l'atteggiamento impettito e corretto mantenuto in "pendant" col proprietario. Le coppe sono state consegnate dal Sindaco di Palombara Fieramonti, dall'assessore allo sport Massimi e dal sig. Alivernini.

Veramente una bella giornata quella trascorsa insieme agli amici a quattro zampe!

Complimenti agli organizzatori che sicuramente stanno già pensando alla 3^ edizione.

La PET-SHOP di Egidio Ranieri, ringrazia tutti coloro che hanno voluto partecipare alla 2^ mostra canina amatoriale svoltasi il 3 giugno scorso. Uno speciale ringraziamento va a tutti gli sponsor e alla redazione di "Obiettivo". Distinti saluti, Egidio Ranieri





Palombara, terra d'olio

di Giulio Paluzzi

Fin dalla mia infanzia sono cresciuto tra la raccolta, la spremitura e il consumo dell'olio della nostra terra, senza dare peso più di tanto, al reale valore del prodotto di cui mi accingo a parlare. Ora che per varie vicissitudini sono venuto a diretto contatto con la realtà produttiva e la coltivazione di questo inestimabile prodotto, ricco d innumerevoli pregi alimentari, cosmetici, economici ed altro, voglio mettere a disposizione le mie conoscenze a riguardo, di tutti coloro che, sono interessati a scoprire i segreti e le peculiarità del nostro olio.

Le notizie che racconterò sembreranno scontate per alcuni, superficiali per altri, ma, il mio proposito e quello di Obiettivo è quello di far chiarezza su alcuni concetti, prevalentemente tecnici, su cui generalmente ruotano i dubbi più comuni.

Per avere l'idea dell'importanza economica che riveste la coltivazione dell'olivo a Palombara, basta affacciarsi dal belvedere della piazza, da quello dello stradone o da qualsiasi finestra di una nostra casa che si affaccia sul meraviglioso panorama che si gode dal nostro paese. Agli occhi giunge subito il colore predominante: un verde scuro tendente al cenere, che si evidenzia maggiormente nelle giornate ventose, quando il tutto sembra diventare d'argento: è il caratteristico verde olivo, dato dall'infinità di piante disseminate in tutto il territorio. Dalla visione di tale meraviglia è facile pensare alla quantità d'olio che tutte queste piante possono produrre ogni anno.



La Sabina, al contrario di altre terre su cui è coltivata questa pianta, è una zona particolarmente vocata a tale coltivazione; nonostante ciò a livello nazionale ed internazionale è poco conosciuta, e per questo motivo il nostro olio, se viene commercializzato, costa almeno il 50% in meno dell'olio prodotto in Umbria od in Toscana.



Il costo è uno dei problemi fondamentali che affliggono i produttori, poiché i prezzi attuali non garantiscono minimante un profitto dignitoso.

Sul costo, ovviamente incidono in maniera determinante, i costi di coltivazione, di raccolta e di frangitura e proprio di queste tre mansioni mi accingerò a parlare nei prossimi numeri di Obiettivo.

che cos'è l'olivo:

- ha origini molto antiche: proviene dall'Asia Minore, da dove si è diffuso grazie all'opera di esportazione dei Fenici, Greci e Romani, che hanno determinato la sua diffusione per tutto il bacino del Mediterraneo.E' per sua natura una pianta particolarmente resistente, che però ha le sue esigenze in fatto di cura e manutenzione. Predilige i climi temperati, sopporta molto bene il caldo e soffre, invece, durante l'inverno ed in special modo nelle primavere particolarmente fredde, quando si raggiungono temperature inferiori ai –5/-6°c.

Necessita di molta luce, predilige quindi, esposizioni a pieno sole, mentre malsopporta nebbie e piogge ricorrenti, soprattutto nel periodo primaverile della fioritura.

Per quanto riguarda il terreno, preferisce i terreni calcarci, profondi, ben drenanti, meglio se vi è presente dello scheletro (ghiaia e sassi di piccola consistenza), anche se, e Palombara ne è un esempio, offre una grandissima adattabilità anche in zone pedemontane, ricche di sassi, e terreno particolarmente superficiale. Soffre particolarmente terreni con ristagni d'acqua e poco drenanti.

MALATTIE ALIMENTARI

(Intossicazione alimentare, infezione alimentare)

del dott. Vito Ruscio

Quella che andiamo a pubblicare è la seconda di tre dispense consegnate durante gli incontri di 'educazione alimentare dai medici della nostra ASL ai ragazzi della Scuola Media. Adeguata presentazione la potete trovare all'interno delle pagine di Obiettivo Junior del mese di aprile.

Ci scusiamo con il dott. Vito Ruscio per non aver inserito il suo nome nel precedente articolo intitolato: "Patologie da eccesso e da difetto di alimentazione", ed approfittiamo dell'occasione per ringraziarlo a nome di tutti i lettori per la collaborazione.

La conoscenza di una corretta manipolazione e conservazione degli alimenti ci permette di evitare alcune patologie derivanti dall'ingestione di alimenti.

Obiettivi dell'incontro rendere consapevoli i bambini:

1) **dell'importanza dell'igiene personale di chi manipola alimenti e della corretta manipolazione degli alimenti (educazione sanitaria)**

2) **importanza delle temperature di conservazione degli alimenti**

3) **importanza delle infrastrutture di una città (condotte idriche e impianti di smaltimento delle acque reflue)**

Per raggiungere questi tre obiettivi sono stati descritti cinque microrganismi, Salmonelle minori, Stafilococchi, Clostridio Botulino, Epatite A, Virus del Polio, che hanno meccanismi d'azione diversi.

Prima di ogni cosa è necessario sottolineare che l'alimento **deve essere contaminato dal microrganismo** questo comporta che comunque c'è stata una cattiva manipolazione o conservazione. In questa fase è molto importante l'educazione sanitaria di coloro che manipolano alimenti ma è altrettanto importante in un paese a clima mite come l'Italia la lotta agli insetti.

Gli insetti si possono poggiare nei luoghi più sporchi e poi contaminare gli alimenti. La lotta alle mosche insieme a buone infrastrutture cittadine come reti fognarie con depuratori ed acquedotti di acqua potabile rendono molto efficace la lotta a queste malattie che si trasmettono tramite gli alimenti. Gli alimenti contaminati non sono guasti o sgradevoli non danno cattivi odori .

L'importanza di sistemi tecnici come il lavandino con il rubinetto a comando non manuale (pedale o fotocellula) che si trova nei ristoranti o nelle mense serve proprio ad eliminare la possibilità di contaminazione degli alimenti.

Modalità con cui il lavandino a comando non manuale evita di uscire dal bagno essendo ancora sporchi:

1. Pulizia personale dopo aver fatto i propri bisogni, contaminazione delle mani;
2. Apertura del lavandino con le mani sporche e contaminazione del rubinetto;
3. Lavaggio delle mani;
4. Chiusura del rubinetto con ricontaminazione delle mani

Questa sequenza viene interrotta dal comando a pedale o con fotocellula del rubinetto.

Nei bagni dei locali pubblici in special modo per chi lavora in cucina è obbligatorio avere il lavandino con comandi non manuali ed asciugamani monouso.

L'importanza di infrastrutture cittadine tipo le condotte idriche con acqua potabile e il sistema fognario diminuiscono sia la possibilità di tossinfezioni alimentari come salmonella che malattie come l'epatite A ed la Poliomielite.

L'epatite A si trasmette in Italia in prevalenza tramite il consumo di mitili crudi (Cozze).

Le cozze che crescono in ambiente in mare contaminato da scarichi di fogne senza depuratori possono concentrare sia virus dell'epatite A o Poliovirus che Salmonella quindi il consumo di mitili crudi comporta il rischio di queste patologie.

In Italia la Poliomielite attualmente non è più presente da molti anni in quanto tutti i nuovi nati sono vaccinati dal 1963 e questa campagna vaccinale ha portato all'eliminazione di questa malattia. Non è la stessa cosa né per l'epatite A né per la salmonellosi che come si può vedere dai dati del ministero della sanità sono ancora numerosi.

Bisogna comunque continuare a vaccinare i bambini in quanto nella vicina Albania anche di recente ci sono stati casi

climaPoint
Sistemi di climatizzazione
SISTEMI DI CLIMATIZZAZIONE D'ARIA
Concessionaria OMRON
registratori di cassa e
bilance elettroniche
Riparazioni frigoriferi
industriali
Attrezzature varie per negozi
Via di Valle Cupa, 1 - Palombara S. (RM)
Tel. 0774 63.54.08 Cell. 0328 7710351

di patologia poliomielitica.

Le Salmonelle sono dei microrganismi (batteri) che provocano la malattia invadendo l'intestino.

Per provocare la malattia è necessario che nell'alimento ingerito ci sia un numero elevato di microrganismi. L'alimento deve quindi essere contaminato con un numero molto alto da questi microrganismi.

Microrganismo: Salmonella

Periodo d'incubazione: 6-72 ore, generalmente 12-36 ore.

Sintomatologia: dolori addominali, diarrea, vomito, febbre.

Alimenti: cibi crudi a base di carne, frutti di mare, uova, latte crudo, cibi cotti contaminati dopo la cottura

I punti critici che possono provocare questa patologia sono:

1. chi manipola gli alimenti non si lava correttamente le mani
2. la carne può essere contaminata per una cattiva macellazione
3. i cibi dopo cotti sono conservati a temperatura ambiente e possono venire a contatto con mosche ed altri insetti
4. la cottura dell'alimento non raggiunge la temperatura di almeno 75° gradi che permette l'eliminazione del microrganismo

Gli Stafilococchi sono microrganismi che provocano la malattia tramite la produzione di una tossina termoresistente (resistente al calore). Per provocare la malattia è necessario che i microrganismi siano un numero sufficiente per produrre la tossina che quindi provoca la malattia.

Questi microrganismi si trovano sulla cute e rinofaringe (naso e bocca) delle persone.

Microrganismo: Staphylococcus aureus

Periodo d'incubazione: 30 minuti a 7 ore, di solito tra 2-4 ore.

Sintomatologia: nausea, vomito, sudorazione, cefalea, diarrea

Alimenti: panna, latte, creme, gelati, altri alimenti contaminati da soggetti portatori.

I punti critici che possono provocare questa patologia:

1. Contaminazione degli alimenti tramite cute infetta o tramite starnuti o colpi di tosse;
2. L'alimento deve poi essere conservato a temperatura ambiente in maniera tale che i microrganismi producono la tossina;
3. La tossina è termoresistente quindi una volta prodotta non può essere eliminata tramite cottura;

I Clostridi sono microrganismi sporigeni. Nella fase di spora il microrganismo è resistente alla temperatura di 100° quindi la bollitura casalinga non è sufficiente alla sua eliminazione. Il meccanismo con cui provoca la malattia è la produzione di una tossina termolabile (viene distrutta tramite bollitura). La tossina provoca una paralisi dei muscoli. Il microrganismo si trova sul suolo.

La tossina viene prodotta in condizioni di anaerobiosi (assenza di ossigeno) quindi in alimenti conservati sott'olio o in salumi. Il cibo contaminato consumato senza un'adeguata cottura provoca la malattia. Le conserve preparate in casa sono quelle maggiormente coinvolte in questa tossinfezione.

L'ebollizione per 15 minuti permette la distruzione della tossina. Gli alimenti che provocano questa malattia sono sott'oli, salumi **che non vengono cotti prima della consumazione**.

Microrganismo: Clostridium botulinum

Periodo d'incubazione: 12-36 ore.

Sintomatologia: prima sintomi gastrointestinali, poi nervosi quali lo sdoppiamento della vista, difficoltà di parola, debolezza muscolare fino alla paralisi

Alimenti:

tipo A: conserve di carne e verdure
tipo B: prodotti a base di carne
tipo E: prodotti ittici
tipo F: conserve a base di carne e pesce.

I punti critici che provocano la contaminazione:

1. contaminazione dell'alimento
2. mancata sterilizzazione dell'alimento (120° per 15 minuti)
3. conservazione sott'olio o salumi (anaerobiosi mancanza di ossigeno) e in questa fase avviene la crescita batterica e la produzione della tossina.

L'Epatite A è una patologia virale . Il virus dell'epatite viene eliminato a seguito di cottura. Gli alimenti coinvolti per questa malattia sono i mitili (cozze).

Microrganismo: Virus epatite A (enterovirus)

Periodo d'incubazione: 30 giorni

Sintomatologia: l'esordio di solito brusco con febbre malessere, anoressia, nausea dolori addominali, seguito dopo pochi giorni da ittero. La sintomatologia acuta dura di 1-2 settimane.

Alimenti: Alimenti contaminati con materiale fecale. **Mitili consumati crudi**

I punti critici che provocano la contaminazione:

1) città senza depuratori
2) allevamento di mitili (cozze) in prossimità di scarichi fognari

Punto critico che causa la malattia:

1) cattiva cottura dell'alimento (almeno 5 minuti di ebollizione)

La malattia dovuta ai Virus della Poliomielite è stata trattata perché si trametta per via orofecale quindi anche tramite alimenti ma che attualmente non è più presente in Italia poiché la campagna vaccinale obbligatoria ha dato degli ottimi risultati.

Periodo d'incubazione: è il tempo che intercorre tra il contatto con agente infettivo e il momento con cui appaiono i primi sintomi della malattia.

Sintomatologia: descrizione dei sintomi della malattia

Nel 1998 sono stati segnalati in Italia:

14358 casi di Salmonellosi;

33 casi di Botulino di cui due infantili (due mesi e cinque mesi) dovuti al latte in polvere industriale e l'altro al miele casalingo;

2962 casi di Epatite A di cui 915 in Puglia 750 in Campania che si spiegano sia per la mancanza di depuratori che per la tradizione di mangiare frutti di mare crudi.