Al via la Notte dei ricercatori 2019

Il 27 settembre riparte la 'Notte europea dei ricercatori', manifestazione promossa dalla Commissione Europea che coinvolge ogni anno migliaia di ricercatori e istituzioni di ricerca in tutti i Paesi europei per diffondere la cultura scientifica e far incontrare ricercatori e cittadini. In Italia, sono oltre cento le città coinvolte con l'obiettivo di far vivere momenti per la divulgazione della cultura scientifica in un contesto interattivo e partecipativo a cui aderiscono migliaia di ricercatori con workshop, laboratori e intrattenimento per adulti e bambini. Appuntamento rinnovato in molti centri ed istituti di ricerca italiani tra cui il Cnr di Tor Vergata (Via Fosso del Cavaliere, 100- Roma) che partecipa, come ogni anno, all'evento in collaborazione con 'Scienzainsieme' e il progetto europea ERN-Apulia, coordinato dall'Università del Salento, nell'ambito delle azioni Marie Sklodowska- Curie di Horizon 2020 che vede il coinvolgimento tra gli altri di Asi, Enea, Infn, Ispra, Università di Roma 'Sapienza. Decine le proposte per i visitatori: workshop, padiglioni della scienza, laboratori, eventi, e spettacoli, e visite sui temi della scienza, della tecnologia e della realtà ad essi connesse. Tra le attività in programma:

- l'Istituto di ingegneria del mare (Inm) che presenta il laboratorio 'Energie dal Mare e...molto altro!', dove i ricercatori rispondono alle varie domande del pubblico, dal galleggiamento delle navi allo sfruttamento dell'energia del mare grazie a una serie di esperimenti dal vivo, effettuati su corpi galleggianti e modelli di navi in scala;
- 'A Clean Room', proposta dall' Istituto di microelettronica e microsistemi, è una camera depolverizzata utilizzata per la realizzazione di dispositivi elettronici tramite differenti tecniche di fabbricazione (fotolitografia, tecniche di stampa,

tecniche laser, ecc.), dove sarà possibile accedere ad una parte della struttura dove sono collocati i vari sistemi di crescita dei materiali e di fabbricazione dei dispositivi.

- 'Nubi, acqua ed arte', a cura dell'Istituto di scienze dell'atmosfera e del clima è un viaggio attraverso i segreti della delle metodologie e delle indagini scientifiche che i ricercatori utilizzano per misurare i fenomeni atmosferici legati alle piogge e l'impatto che queste hanno sui beni culturali.

L'ingresso à gratuito. Per conoscere nel dettaglio attività, modalità di prenotazione ed orari, consultare il sito www.nottedellascienza.it

A come agricoltura, G come giovani

In occasione della cerimonia del Giuramento dei ministri del Conte-bis al Quirinale, Teresa Bellanova, la neo ministra delle Politiche agricole, alimentari e forestali è finita sotto il fuoco dei commenti sessisti e di cattivo gusto degli utenti dei social e non solo, per il suo grado di istruzione e l'abito di colore blu elettrico, di organza e chiffon che indossava. Dopo la cerimonia, l'ex sindacalista e sottosegretario di Stato al lavoro nel governo Renzi, ha risposto con garbo a queste offese ed ha reso subito note le sue priorità: export, innovazione, tutela ambientale, caporalato e giovani. "Ho sempre sostenuto la necessità di un'agricoltura finalmente attrattiva per le nuove generazioni", ha spiegato la ministra. 'Agricoltura di qualità significa futuro, imprese, posti di lavoro. Una grande

occasione per le nuove generazioni. Soprattutto, ma non solo, quelle del Mezzogiorno'.

Gli under 35, complice il precariato e la nuova ondata di disoccupazione giovanile, malgrado anche una laurea, hanno fatto ritorno all'agricoltura,

il cosiddetto Millenial Farm, per 'tamponare' la mancanza di lavoro. I giovani agricoltori possono contare sui fondi europei per iniziare l'attività: nel 2016/17 30 mila giovani hanno presentato domanda per i Piani di sviluppo rurale dell'Unione Europea. L'ostacolo maggiore, neanche a dirlo, è il prezzo elevato della terra arabile: l' Italia, spiega Coldiretti, con un prezzo medio di 40.153 euro all'ettaro, è la più cara d'Europa.

Innovazione e sostenibilità

sono le parole chiave dell'attività dei Millennial Farmers: organizzano

attività su ambiente e attenzione al sociale, con fattorie e orti didattici, percorsi

rurali di pet-therapy e sperimentano nuove tecniche meccaniche e hi tech per

mangimi bio e irrigazione, assieme a sistemi di sorveglianza dei campi tramite

droni e intelligenza per predire malattie su terreni e piante.

Grande incremento, negli ultimi tempi, di iscrizioni alle superiori di agraria e all'università. I ragazzi che alle superiori hanno scelto] l'agrario sono stati 45.566 nell'anno scolastico 2017/18. Per chi prosegue questo genere di studi anche dopo il diploma, tra agraria e veterinaria, l'Italia offre 213 facoltà a livello nazionale di cui 86 nel nord Italia, 71 nel sud e sulle isole e 56 al centro.

Da sempre l'agricoltura e l'allevamento

sono state fonti di sostentamento principale per l'uomo; con le scoperte dello

scorso secolo e l'avvento della scienza e delle diverse

rivoluzioni

industriali, queste due fonti primarie di lavoro sono 'diminuite' fino a

scomparire in alcuni casi. L'agricoltura dei nostri tempi propone imprese

agricole 2.0 che usano la tecnologia e rispettano l'ambiente, ma che devono

affrontare elevati costi per l'affitto del terreno, con una spesa media di 700

euro a ettaro all'anno, cui bisogna aggiungere fra gli 800 e i 1.200 euro

all'ettaro per lavorazioni, semi, piantine, manodopera, attrezzature e acqua.

]

[

Animali...da toccare

Fino al 20 dicembre 2019 è visitabile la mostra 'Gli animali a portata di mano', percorso tattile sensoriale adatto anche alle persone con disabilità, allestito presso il Museo civico di zoologia di Roma (www.museodizoologia.it), con l'intento di abbattere le barriere fisiche e architettoniche, ma anche quelle percettive e culturali. Promosso da Roma Capitale, Assessorato alla crescita culturale — Sovrintendenza capitolina ai Beni culturali, il percorso è realizzato dallo staff del Museo in collaborazione con l'Istituto Sant'Alessio, la Cooperativa di educazione e mediazione scientifica 'Myosotis' e i servizi museali di Zètema Progetto cultura.

L'iniziativa, che rientra nelle attività del programma 'Musei da toccare' del Sistema musei civici per la creazione di esposizioni senza frontiere con accesso facilitato al patrimonio culturale, valorizzando le pratiche dell'inclusione, prevede visite guidate condotte da personale scientifico specializzato che consentono di avvicinare i visitatori a forme e voci di alcuni degli animali esposti nelle sale museali, manipolando i vari modelli, ossa e alcuni esemplari di varie specie preparati direttamente in pelle.

In alcune sezioni le persone non vedenti possono interagire con i reperti attraverso pannelli tattili con caratteri in braille (il sistema di scrittura per i non vedenti), che descrivono quanto esposto, oltre a degli specifici QRCode. Il percorso propone i sistemi di comunicazione degli animali, attraverso odori e suoni, fino a descrivere i grandi vertebrati e invertebrati che popolano le barriere coralline grazie ai sistemi multimediali.

L'ingresso è gratuito, con prenotazione obbligatoria allo 060608 (tutti i giorni ore 9 -19). La visita è riservata alle persone con disabilità.

Fermagli, il grande ritorno

Sono l'accessorio must del momento, si indossano di giorno e di sera, in ufficio e in vacanza e sono adatti ad ogni look. Sono i fermagli per capelli, le hair clip, oggetti senza tempo che ci consentono di dare un tocco 'speciale' ai nostri capelli per realizzare acconciature sia semplici che raffinate.

Tanti sono i modelli in commercio e non c'è che l'imbarazzo

della scelta: da quelli griffati a quelli a tinta unita, da quelli anni '90 con frutta e cartoni animati ai vintage con perline e figure geometriche. Per l'estate sono stati 'riesumati' nastri, forcine, fascette, piume e foulard. Due i filoni prevalenti, romantico e rock: nel primo sono previsti fiori e strass, mentre nel secondo elastici in caucciù, coroncine di ferro e bandane colorate; un'altra tendenza è quella minimal, con pinze e ferrettini semplici che di solito si indossano a casa o al mare.

Molte grandi maison della

moda hanno partecipato a questo revival di accessori per capelli, tra cui Dolce

e Gabbana e Versace, con materiali e fantasie in tessuti raffinati come raso,

seta e velluto, ma anche metallo e monete, o ancora con fiori applicati,

farfalle, cappellini di tulle e gioielli. In voga, soprattutto per gli eventi

mondani e di gala, i pettini-gioiello tornati alla carica con trame e modelli

classici ottocenteschi, anche come pezzi unici e d'avanguardia con pendenti e

figure geometriche minimal e quasi uniformi all'acconciatura che viene

realizzata.

Nelle sfilate autunno/inverno 2019-2020 dei vari brand tra cui Chanel, Versace e Ferragamo sono stati presentati fiocchi, cerchietti a coroncina, a catena e bombati che donano all'acconciatura colore e carattere.

La moda vera e propria delle pinze per capelli relativa ai tempi moderni risale al 1901, spopolò poi tra gli anni '50 e '80, per poi riprendersi negli anni '90 e tornare in auge quest'estate. Ma il fermaglio, insieme ad altri accessori per acconciature, è un oggetto femminile che risale ai tempi degli antichi egizi, utilizzato dalle mogli dei faraoni nelle

cerimonie, ma anche dalle schiave. Usi di ornamenti per capelli si trovano anche in Polinesia e nelle popolazioni indigene dei Maori, realizzate con ossa, setole di denti di balena e conchiglie. Anche nella tradizione della cultura giapponese ci sono i Kanzashi, pinze che venivano indossate dalle ragazze in età da marito nelle cerimonie. Ancora ai nostri giorni le donne giapponesi le usano nelle cerimonie, ma le indossano anche nei momenti del rito del thè. L'uso di questi ornamenti viene attribuito al periodo Edo del Giappone (1600/1800 circa) quando la tradizione non prevedeva più per le donne di tenere i capelli sciolti e lunghi, ma acconciati e composti.

Estate, tra sole e…cocktail

Nel periodo estivo si dedica molto tempo, soprattutto se si è giovani, alla vita di mare tra spiagge e sole, ma anche a gustosi cocktail da bere in compagnia con gli amici. Ma cos'è un cocktail e come è nata l'ultima moda di miscelare alcolici, superalcolici, succhi e frutta, con annesse acrobazie nel versare tutto insieme? Coniato nel 1806 dalla Balance and Columbian Repository, il cocktail è "una bevanda stimolante composta da superalcolici di vario tipo, zucchero, acqua e amari", anche se la sua origine non è ancora ben nota, si registra la prima traccia di questa miscela di aromi e sapori nel 1400, nelle campagne inglesi. Per evitare l'abuso di queste 'opere d'arte', l'International Bartenders Association, l'organizzazione che riunisce i barman di tutto il mondo fondata nel Regno Unito dal 1951, ne ha riconosciuti 77, lista da cui ogni anno se ne aggiungono e se ne tolgono alcuni. Alla base di questi miscelati ci sono, oltre che la sapiente esperienza di chi li prepara, ormai formati in vere e proprie accademie, strumenti e procedimenti che se non ben eseguiti portano al 'guasto' dei cocktail stessi.

Tra i principali utensili per crearli ci sono lo shaker, formato da una sola parte, ed in questo caso si parla dello shaker comunemente chiamato Miami che ha le sembianze di una borraccia di alluminio, oppure lo shaker Boston formato da due parti che vanno ad incastro; entrambi sembrano dei bicchieri all'apparenza, ma uno è di alluminio per poterlo all'occorrenza refrigerare e l'altro è in vetro. Altri strumenti, non meno importanti, sono i dosatori, situati al posto del tappo per far confluire a seconda dell'inclinazione data alla bottiglia più o meno liquido, e poi i miscelatori, adoperati maggiormente nella preparazione di cocktail sofisticati e con maggior numero di ingredienti, per rendere la degustazione bilanciata.

Le bevande maggiormente usate nel preparare questi miscelati sono succhi di frutta esotici o semplici sciroppi, spumanti o vini frizzanti, gin, vodka, rum, distillati di vario genere guarniti in genere da scorze di frutta, pezzi di erbe aromatiche o cannucce colorate. A seconda del tipo di cocktail e del momento della giornata, cambiano i bicchieri impiegati. Ad esempio se il drink non supera i 6/7 centimetri di liquido si può parlare di un pre-dinner o aperitivo ed in genere è servito in calici, coppe o bicchieri da spumante. Se invece il drink è classificato come amaro o shot, la bevanda viene servita direttamente nel bicchiere e miscelata all'occorrenza con uno stirrer, un bastoncino per mescolare liquidi. Di norma ci sono gli

alcolici e gli analcolici, poi gli shot, bevande simili ai cocktail alcolici,

ma serviti in bicchieri appositi e concentrati nelle quantità, i long drink, il

cocktail da spiaggia colorato, generalmente servito in bicchieri a coppa, dal

gusto frizzante e fresco.

Ma quali sono le tendenze di questa estate? Ormai il cocktail

non è solo una bevanda, ma è diventato un soggetto molto fotografato nella calda estate delle riviere italiane e non solo. Oltre ai blogger e influencer che spopolano sui social tendenze, gaming e viaggi, troviamo lanciando drinkstagrammer, veri e propri ricercatori del cocktail perfetto, artistico e soprattutto ad impatto zero. Questa estate spopolano i cocktail creati con composizioni naturali prive di plastiche: ad esempio gli abbellimenti classici sono stati sostituiti da fiori commestibili, foglie congelate nell'azoto, composizioni di frutta candita e da cannucce di bambù, seppur usa e getta completamente biocompostabili o ancora realizzate con dolciumi o grissini cavi. drinkstagrammers oltre e prediligere il bio sono affascinati dal cocktail lavorato, miscelato con altri ingredienti insoliti, colorato o immerso in azoto liquido, sotto una campana di vetro fumante o richiamando il vintage, facendoselo servire in tazze di ceramica o in rame.

Tra le stranezze in fatto di cocktail di quest'anno, i locali più 'a la page' italiani propongono cocktail alla cannabis e agli umami, tipico fungo giapponese.

Overshoot Day 2019, finite tutte le risorse annuali della Terra

Dal 29 luglio 2019, giorno dell'Earth Overshoot Day (sovrasfruttamento degli ecosistemi della Terra) consumiamo più di quello che il Pianeta riesce a rigenerare nel corso dell'anno: come riporta il Global Footprint Network, l'organizzazione

internazionale di ricerca che monitora lo sfruttamento delle risorse naturali (cibo, assorbimento CO2, fibre, legname e spazio), nel 2019 tutto il mondo esaurirà le risorse di 1,75 Pianeti bruciando in anticipo quelle per il futuro. L'Overshoot Day 2019 chiama in causa tutte le nazioni: il Giappone consuma di più in rapporto a quello che produce (7,7 volte), poi ci sono Svizzera (4,6), Gran Bretagna (4,0) e Cina (3,8). In assoluto gli Stati Uniti sono la nazione che consuma di più; l'Italia ha raggiunto il suo Overshoot Day già il 15 maggio ed è al nono posto. Le conseguenze del sovrasfruttamento della Terra, che dal 1970 ad oggi ha portato deforestazione, erosione del suolo, perdita della biodiversità accumulo della CO2, ha creato come conseguenza l'inquinamento, il riscaldamento globale e i sempre più noti cambiamenti climatici che stanno devastando il Pianeta. Non dunque, piante e animali, ma anche la nostra sopravvivenza oramai è a rischio. Per il Gfn cinque sono gli ambiti in cui si può incidere: energia, cibo, città, popolazione, e pianeta.

Per l'associazione Coldiretti, che ha condotto di recente una ricerca assieme a Ixè, per soddisfare i consumi degli italiani servono le risorse di 4,7 Paesi come l'Italia. Per quanto riguarda gli sprechi domestici, Coldiretti denuncia che rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell`agricoltura (8%) trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno. 36 sono i kg. pro-capite di spreco di cibo nelle case degli italiani che aumentano durante l'estate con l'alzarsi delle temperature (dati Waste Watcher): fra gli alimenti più 'colpiti' verdura, frutta, pane fresco, latte, yogurt, formaggi, salse e sughi. Ma ci sono anche notizie positive sul piano della riduzione dello spreco alimentare, che ovviamente vanno a ripercuotersi sul piano economico e ambientale. Oltre sette italiani su dieci (71%) hanno diminuito gli sprechi alimentari nell'ultimo anno

ponendo maggiore attenzione alla data di scadenza degli alimenti, richiedendo la doggy bag al ristorante e facendo la spesa a chilometri zero in piena adesione della legge 166/16 in vigore sugli sprechi alimentari che tra l'altro "promuove l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo".

Un aiuto, per gli esperti, potrebbe arrivare dalla diminuzione del consumo di alimenti di origine animale, perché gli allevamenti intensivi producono enormi quantità di CO2, principali responsabili del riscaldamento globale.

Codice Rosso, è legge

Lo scorso 17 luglio è stato approvato dal Governo, con 197 voti a favore, 47 astensioni e nessun voto contrario, la cosiddetta legge 'Codice Rosso' che dispone le misure per tutelare le donne vittime di violenza domestica e di genere. Il ddl si compone di 21 articoli ed è indirizzato, come affermano i suoi sostenitori, ad incidere sul codice penale per prevenire e contrastare violenze, maltrattamenti e femminicidi, inasprire le pene e puntare sul 'fattore tempo' come elemento determinante per scongiurare l'irreparabile. Dagli ultimi dati istituzionali sul tema, nel nostro Paese si registra una vittima di femminicidio ogni 72 ore, che fa emergere come il problema della violenza contro le donne sia prima di tutto culturale e riguarda ognuno di noi, e non solo indagini giudiziarie e pene per chi commette il reato. Vediamo cosa prevede la legge.

Indagini e procedimenti giudiziari più veloci e più tempo per la denuncia -Le Forze dell'Ordine, a fronte di notizie di reato sui delitti di violenza domestica e di genere, saranno tenuti a riferire immediatamente al Pubblico Ministero anche in forma orale, il quale, entro 3 giorni dall'iscrizione del reato, ascolta la persona offesa o chi ha denunciato e, nel caso, scattano le indagini di polizia giudiziaria. Anziché i sei mesi attuali, una donna avrà 12 mesi per denunciare una violenza sessuale, un po' più di tempo per decidere e superare l'inevitabile paura e vergogna.

Maltrattamenti in famiglia - Pene

più severe per i reati contro familiari o conviventi. La reclusione da 2 a 6 anni prevista finora

diventa da 3 a 7 anni. La sanzione base aumenta quando le vittime sono minori,

donne incinte e disabili e quando viene usata un'arma.

Violenza sessuale -Le violenze sessuali sono punite con il carcere da 6 a 12 anni e con

pene aggravate nel caso di abusi su under 14, adescati con soldi o altri

regali, anche solo promessi. Per lo stupro di gruppo la pena passa da 12 a 14

anni. La reclusione per gli stalker

passa da 6 mesi a 3 anni. L'articolo 13 inasprisce le pene per i delitti

di violenza sessuale che, in caso di violenza su un minore di dieci anni, parte

de un minimo di 12 fino a un massimo di 24 anni di reclusione.

Divieto

di avvicinamento rafforzato - Vengono

rafforzate le norme in vigore che disciplinano il reato di violazione dei

provvedimenti di allontanamento dalla casa familiare e del divieto di avvicinarsi

ai luoghi frequentati dalla persona offesa; la pena sale da sei mesi a tre anni

per chi viola questi divieti dell'autorità giudiziaria.

Il revenge porn, punito anche chi diffonde immagini -È uno dei nuovi articoli aggiunti al Codice penale che punisce chi realizza e diffonde immagini o video a contenuto sessualmente esplicito destinati a rimanere privati, senza il consenso delle persone coinvolte, utilizzate per vendetta o rivalsa personale. Si rischiano da 1 a 6 anni di reclusione e da 5 mila a 15mila euro di multa. Previste aggravanti nel caso in cui, ad esempio, il reato di pubblicazione illecita sia commesso dal coniuge, anche separato o divorziato o da una persona che è o è stata legata affettivamente alla vittima, e se sono stati utilizzati strumenti informatici.

Lo sfregio del volto -Questo

nuovo reato è stato introdotto dopo i numerosi casi di cronaca con donne colpite

al volto da acido corrosivo da parte di uomini che non si erano rassegnati

all'interruzione della relazione sentimentale. Pena da 8 a 14 anni a chi causa

lesioni gravi e permanenti come deformazione o sfregio del viso. Se lo sfregio causa la morte della vittima, l'ipotesi massima è l'ergastolo.

Matrimoni imposti e spose bambine — Un'innovazione introdotta dalla legge

riguarda chi induce un altro a sposarsi (anche con unione civile) usando

violenza, minacce o approfittando di un'inferiorità psicofisica o per motivi

religiosi. La reclusione va da 1 a 5

anni e la pena aumenta se

vengono coinvolti under 18 e under 14 (da 2 a 7 anni in più). Si vuole contrastare,

in attesa di una legge organica, il fenomeno delle sposebambine e dei

matrimoni precoci e forzati.

Formazione delle Forze dell'Ordine -Corsi di

formazione obbligatori per il personale della Polizia di Stato, dell'Arma dei

Carabinieri e della Polizia penitenziaria, che pure già vengono fatti, sia nell'ambito della prevenzione sia su quello del

perseguimento dei reati di violenza domestica e di genere. Se la maggioranza è

soddisfatta, l'opposizione contesta la legge che definisce a costo zero, in quanto con la

dicitura 'invarianza finanziaria' non c'è stanziamento di risorse e quindi difficilmente

ci saranno gli effetti positivi annunciati. Gli emendamenti proposti

dall'opposizione sono stati tutti respinti, e i rilievi fatti dal Consiglio Superiore

della Magistratura non sono stati tenuti inconsiderazione.

Risorse per gli orfani del femminicidio -La legge recepisce il finanziamento

di 7 mln. a partire dal 2020, già previsto nella Legge di Bilancio.

Per l'Associazione nazionale donne in rete contro la violenza (D.i.Re), che da oltre 10 anni riunisce i centri antiviolenza non istituzionali gestiti da gruppi di donne e affronta il tema della violenza maschile sulle donne in base alla differenza di genere, le donne vittime di violenza quasi mai vogliono vendicarsi dei maltrattanti e mandarli in galera, ma sono invece interessate a processi veloci, riconoscimento del reato subito, il rispetto delle proprie dichiarazioni e del riappropriarsi della propria vita. Le rappresentanti di Di.Re. sono, ad esempio, critiche riguardo ai 3 giorni che sono il limite entro cui il magistrato è tenuto ad ascoltare la donna. Può sembrare un passo avanti, dicono, mentre non lo è in quanto le vittime devono ripetere continuamente il racconto che si configura come reato; invece occorre calma e sicurezza per affrontare una denuncia senza subire poi ritorsioni.

Inoltre segnalano altre due cose positive: la comunicazione immediata del reato alla Procura, che permette una interlocuzione importante con il Pm se necessario, e l'introduzione del reato di violazione della misura dell'ordine di allontanamento o divieto di avvicinamento, che presenta, finalmente, effettività a quelle misure. Sottolineano anche che i soldi per

la formazione degli operatori delle Forze dell'Ordine e per allargare gli

organici della Magistratura che si occupa di violenza contro le donne non ci

sono. Da un recente censimento dei 338 centri antiviolenza in Italia reso noto

dal Dipartimento per le Pari

Opportunità, risulta che i servizi che

le donne trovano in un centro antiviolenza vanno dall'ascolto ad un rifugio per

sé e per i figli, dal supporto legale a quello per bambini vittime di violenza

assistita, dalla formazione agli abusi su anziane, straniere e disabili.

Zuppa di plastica

L'acqua è una fonte preziosa per lo sviluppo e il sostentamento di tutte le forme di vita e per questo va tutelata da ogni minaccia. Tra queste ci sono i materiali plastici che finiscono in mare, danneggiano gli ecosistemi marini e rappresentano un rischio sempre maggiore per ambiente, biodiversità, salute ed economia. Anche se si parla di rifiuti marini, in gran parte arrivano da discariche abusive e da smaltimenti scorretti che si trovano sulla terra. Si parla di 'microplastiche' dal 1990 quando l'ornitologo

Peter Ryan coniò il termine per indicare quei frammenti inferiori ai 5 millimetri visibili solo al microscopio; mentre si fa riferimento alla 'zuppa di plastica' dal 1997, quando il termine plastic soup venne utilizzato dal comandante Cherles J. Moore per indicare l'enorme concentrazione di plastica casualmente scoperta durante la navigazione nel Pacifico. Più del 70% dei rifiuti in mare è formato dalle micro e nanoplastiche che possono raggiungere chilometri quadrati di estensione. Questo tipo di inquinamento, oltre a quello legato a sigarette, vetri, sacchetti, metalli, ami, lenze e molti oggetti insoliti o 'antichi' come telefoni, cartelli stradali e tessere telefoniche è pericoloso per tutta la vita marina, compresi uccelli e tartarughe ai quali causa lesioni, morte per annegamento e danni legati all'ingestione.

ll Mediterraneo, con il 7% di

concentrazione di microplastiche, è uno dei mari più inquinati del Pianeta.Recenti studi dell'Istituto di

scienze marine (Ismar) del Cnr hanno dimostrato come nelle acque mediterranee sono

stati stimati in media circa 1,25 milioni di frammenti di plastica per km²,

cifre enormi rispetto ad esempio al vortice subtropicale del Pacifico

settentrionale dove ne sono stati contati circa 335.000. Dati che sottolineano

la pericolosità delle microplastiche, facilmente scambiate dai pesci per

plancton o cibo, con inevitabili ripercussioni sulla catena alimentare di tutto

l'ecosistema marino. Dalle alici alle balene, dalle tartarughe agli uccelli

marini sono almeno 135 le specie marine del nostro mare che ingeriscono oggetti

di plastica o vi finiscono intrappolati, con risultati spesso fatali. Ma i rifiuti costituiscono anche un problema economico:

si calcola che ogni anno in Europa si spendano 630 milioni di euro per la pulizia delle coste.

Di recente anche le grandi

compagni energetiche, per fronteggiare incuria, inquinamento e dispendio

inutile di energie derivanti da combustibile fossile, hanno portato avanti studi

sulle energie alternative, a basso impatto ambientale, mentre attraverso l'intervento

legislativo si è cominciato a vietare in spiaggia materiali e imballaggi in

plastica per cibo, con multe salate per chi non rispetta le ordinanze,

sospendere la vendita dei 'cotton fioc' non biodegradabili. Dal 2020 saranno

vietati in commercio i cosmetici contenenti microplastiche, come scrub ed esfolianti

che sfruttano la polvere di plastica, in particolare il polietilene. Importante

è coinvolgere i cittadini, a

partire soprattutto da una maggiore conoscenza dell'ambiente marino da parte

delle giovani generazioni, attraverso percorsi scolastici mirati e mediante una

più stretta e continua collaborazione fra mondo della ricerca, amministrazioni

locali, parchi marini e associazioni di volontariato.

Ognuno di noi può però dare

un piccolo, ma costante contributo per tenere il mare pulito, anche attraverso

piccoli gesti, a partire dalle 4 R: rifiutare, riutilizzare, ridurre e riciclare

come per esempio:

acquistare

borse riutilizzabile (meglio se di stoffa), anziché di plastica;

- rifiutare chewing gum e cannucce di plastica;
- mettere
 il cibo nei contenitori riutilizzabili;
- evitare
 - i surgelati, che sono sempre avvolti nella plastica;
- sostituire
 - i pannolini di plastica con quelli di stoffa: in quelli di plastica c' è una

gran quantità di plastica (solo negli Usa vengono smaltite circa 3,5 milioni di

tonnellate di pannolini ogni anno);

- usare
 - saponi rispettosi della natura e sostenibili;
- sostituire
 - il rasoio usa e getta con uno dalle lamette riciclabili e sostituibili;
- acquistare
 vestiti realizzati con fibre naturali come cotone e lino
 ed evitare quelli in
 materiali sintetici;
- usare
 contenitori e borse riutilizzabili.

Con il Pride sfilano i diritti

Si svolgerà l'8 giugno 2019, nella Capitale, il venticinquesimo Roma Pride, evento per ribadire non solo i diritti delle persone lesbiche, gay, bisessuali e transgender

(Lgbt), ma anche per promuovere dibattiti, spettacolo, politica ed arte. Organizzato dal Coordinamento Roma Pride (https://www.romapride.it/), il corteo partirà alle ore 16,00 da P.za della Repubblica e si concluderà a P.za della Madonna di Loreto. La manifestazione è stata 'preannunciata' da una settimana di eventi, mostre e concerti gratuiti come la mostra fotografica di artisti internazionali, Queer 'Discriminazioni e inclusioni nel mondo del lavoro' con Maurizio Landini. L'edizione di quest'anno è arricchita dalle celebrazioni per il cinquantesimo anniversario del primo Gay Pride, che fa riferimento al 28 giugno 1969 quando la comunità gay di New York organizzò una sfilata dopo la rivolta di Stonewall, un bar frequentato da donne lesbiche e uomini gay dove i poliziotti usarono la forza e che portò ad una rivolta durata 5 giorni, ma che fu l'inizio della presa di coscienza da parte della società dell'emancipazione di tutti i gay e le lesbiche.

Oltre a Roma, anche altre città ospiteranno eventi e manifestazioni, come Trieste, Palermo, Cagliari, Matera, Napoli, Pavia a cui parteciperanno non solo esponenti della comunità Lgbt, ma tutti i cittadini che vogliono manifestare la voglia di trasmettere un messaggio di parità, di diritti e libertà di espressione. Nel mese di giugno in tante altre nazioni del mondo, dalla Francia al Brasile, verranno organizzati cortei per la parità e per i diritti a sostegno del concetto che non essere etero non è sinonimo di malattia, perversione e derisione. Spesso le persone Lgbt, specialmente giovani e studenti, subiscono violenza fisica e psicologica e vengono derise e vessate in ambito scolastico. Anche in Italia, negli ultimi tempi, si sono registrati attacchi e aggressioni contro di loro, in un momento storico-sociale in cui poca è l'attenzione nei confronti dei bisogni dei cittadini, ma tanta è l'arroganza che cavalca l'onda del razzismo e dell'omofobia. Peggio avviene nei Paesi dove è forte la presenza di esponenti politici dittatoriali o conservatori dove prevale la convinzione che avere una

sessualità non etero equivalga ad essere un malato, un depravato, perseguibile dalla legge ed anche arrestato, abusato o addirittura ucciso per le vie della città, per essere d'esempio per tutti coloro con il medesimo atteggiamento.

L'acronimo Lgbt, in uso dagli anni Novanta, enfatizza la

diversità delle culture basate su sessualità e identità di genere e a volte è

utilizzato per riferirsi a chiunque sia non-eterosessuale; è un riadattamento dell'acronimo Lgb che negli

anni Ottanta sostituì il termine gay, utilizzato poi convenzionalmente dalla

maggior parte di media e centri che si occupano di questo tipo di diritti. Una

variante è rappresentata dalla lettera Q, Queer o 'questioning' (in dubbio) per

indicare una persona non identificabile sotto le altre lettere dell'acronimo, e

che dà origine a Lgbtq.

Google, per i 50 anni dal

primo Gay Pride, ha dedicato un Doodle speciale, realizzato da Nate Swinehart

che ha voluto sottolineare l'aumento progressivo dei partecipanti alle parate,

attraverso l'uso dei colori.

Al via il premio sulla

divulgazione scientifica

L'Associazione italiana del libro (Ail) lancia il Premio nazionale di divulgazione scientifica Giancarlo Dosi rivolto a ricercatori, docenti di ogni ordine e grado, studiosi, giornalisti e autori italiani o stranieri, per sostenere la divulgazione della ricerca, l'innovazione e la cultura scientifica. Suddiviso in tre sezioni, libri, articoli e video in lingua italiana, pubblicati per la prima volta nel 2018 o nel 2019, incluse le opere autopubblicate o pubblicate soltanto in formato elettronico o digitale, il concorso propone cinque aree scientifiche: Scienze matematiche, fisiche e naturali, Scienze della vita e della salute, Ingegneria e architettura, Scienze dell'uomo, storiche e letterarie e Scienze giuridiche, economiche e sociali. Le candidature devono essere inviate entro il 31 luglio 2019, tramite la procedura online disponibile sul www.premiodivulgazionescientifica.it, indicando la sezione a cui si vuole partecipare. I libri, esclusi quelli pubblicati soltanto in formato elettronico o digitale, devono pervenire entro il 16 ottobre 2019 in duplice copia cartacea al seguente indirizzo postale: Agra s.r.l., Premio nazionale di divulgazione scientifica, Associazione italiana del libro, via Nomentana 257, 00161 Roma. La giuria del premio, formata da esperti del mondo scientifico e della comunicazione, selezionerà le opere e premierà i vincitori con targhe e diplomi nel corso della cerimonia conclusiva che si terrà il 12 dicembre 2019 al Cnr di Roma.

Novità di questa edizione è l'introduzione del Premio Junior Video-Contest per valorizzare la conoscenza scientifica e la crescita dei giovani. Il concorso è rivolto a chi è nato nel 2000 e negli anni successivi ed è interessato a realizzare brevi video su due tematiche: il cambiamento climatico e la mobilità sostenibile. Possono partecipare, con uno o più video divulgativi inediti e di massimo tre minuti, sia singoli

studenti (se minorenni rappresentati da un genitore/tutore) sia l'intera classe, coordinata da un professore. Gli elaborati possono essere: monologhi, interviste, documentari, ecc. Le domande vanno inviate tramite l'apposita procedura online del sito da parte di un rappresentante maggiorenne (docente, genitore) entro il 30 settembre, seguendo le indicazioni del bando. La giuria del premio sceglierà le opere finaliste entro il 31 ottobre; fino all'8 novembre 2019 la votazione proseguirà online da parte del pubblico per decretare chi accederà alla finalissima in programma a novembre a Modena, nel corso della quale verranno eletti i vincitori a cui andranno premi in libri per un valore complessivo di 1.000 euro.

Il premio ha il patrocinio del Cnr, dell'Associazione italiana per la ricerca industriale (Airi) e dell'Università telematica internazionale Uninettuno.

Curare la terra per stare meglio

La cura di

un orto, non solo di un giardino, è un'attività sempre più frequente, anche se viviamo

in un'epoca tecnologicamente avanzata. Ma perché sentiamo il bisogno di tornare

alle 'origini'?

Nata nei

Paesi anglosassoni, l'ortoterapia è ormai diffusa in tutto il mondo. Negli anni

è diventata una cura alternativa per migliorare il benessere

psicofisico delle

persone, la cui efficacia è stata approvata anche in ambito medico; sintetizzando

al massimo si tratta di un connubio tra natura e salute, pratica che già si osservava

in manoscritti e raffigurazioni antiche.

Coltivare e

prendersi cura delle piante ha un grande potere su di noi, non solo sul nostro benessere

fisico, ma anche con ricadute positive sulla sfera psichica. Con benefici sulla

qualità della vita. Occuparsi con costanza e dedizione ad un orto aiuta a

scaricare lo stress, diminuendo ansia ed irritabilità. Inoltre, consente di

mettersi in sintonia con la natura, in quanto i cicli delle piante insegnano il

senso del tempo e delle stagioni. Per raccogliere i prodotti dell'orto bisogna

aspettare i tempi delle varie fasi di crescita, quindi coltivare aiuta ad

essere più pazienti. Infine, semina, potatura e lavorazione della terra

favoriscono l'attività motoria e quindi a mantenersi in forma. Tali effetti sono

ben visibili su individui sani che hanno cominciato a prendersi cura di orti e

piante, tra hobby e relaxing. Ciò ha fatto sì che l'ortoterapia sia divenuta

una disciplina sperimentale per riabilitare socialmente chi ha subito traumi,

più o meno importanti, o chi soffre di malattie. Oltre a ciò è anche una pratica utile per

aumentare l'autostima e affrontare i problemi del quotidiano in modo diverso, superare

periodi di 'down' o eventuali traumi in corso.

La

manutenzione di un orto, se fatta in gruppo, ha benefici per l'individuo, in

quanto favorisce la socializzazione, il lavoro di squadra e il relazionarsi con

l'altro, e permette alla persona di trovare un equilibrio tra le proprie

esigenze e quelle del gruppo. Tutti i partecipanti svolgono un ruolo attivo in

un lavoro di cui poi potranno goderne i frutti, sviluppando nel frattempo la

capacità di interagire e partecipare.

L'ortoterapia,

sempre più diffusa anche in Italia, si sta sviluppando come tecnica

riabilitativa sperimentale, ma anche come momento ricreativo e costruttivo utilizzato

nelle case di cura per anziani e per persone che soffrono del morbo di Alzheimer.

I risultati sono positivi, dovuti alla vicinanza con gli spazi verdi e

l'attivazione dei cinque sensi che porta nei pazienti benessere e padronanza

con se stessi e con ciò che li circonda. Altri impieghi riguardano soggetti

stressati, obesi e persone affette da disturbi come sociopatia e depressione,

nei quali si assiste a un miglior contenimento degli stati ansiosi, un aumento

di autostima, una più facile eliminazione dello stress e ad un migliore

approccio alle problematiche personali e sociali.

L'uso

dell'ortoterapia chiama in causa i cinque sensi, tatto, vista, udito, sapore e

odore, un input naturale umano che porta a sensazioni di benessere fisico e di

calma a contatto con la natura.

L'orto,

soprattutto nelle periferie cittadine o in zone poco urbanizzate, diventa anche

'sociale': è un fenomeno che si sta diffondendo sempre più e risulta essere un incentivo

per quei cittadini che non hanno lavoro, sono soli o stanno facendo un processo

riabilitativo nella società. A Roma sono molte le realtà nelle quali le

periferie e i quartieri hanno messo a disposizione aree verdi per incentivare

il processo di sensibilizzazione alla cura dell'ambiente e, per i più piccoli,

al consumo abituale di ortaggi e frutta.

Al via il programma per il lavoro e lo studio dei giovani

Sono aperte le iscrizioni alla sesta edizione del programma 'Torno subito' della Regione Lazio, gestito da Laziodisu, rivolto a universitari o laureati, residenti o domiciliati nella Regione Lazio dai 18 ai 35 anni, che finanzia progetti di lavoro e studio in Italia e all'estero per potenziare le competenze dei più giovani, per un importo complessivo di 13,5 milioni di euro.

Le domande di partecipazione devono essere presentate online entro il 21 giugno 2019, tramite la compilazione di un modulo che va inviato, con tutta la documentazione richiesta, http://www.tornosubito.laziodisco.it/, sequendo all'indirizzo le procedure specificate nel bando. L'iter dei progetti segue due fasi: la prima è di formazione, per acquisire maggiori conoscenze e abilità professionali, da svolgersi presso un soggetto ospitante come università, ente di ricerca o organizzazione, pubblica o privata, già indicata in fase di presentazione della domanda, l'altra di reimpiego delle competenze acquisite nella prima fase, da riutilizzare tramite di work experience o di accompagnamento percorsi all'autoimprenditorialità da svolgersi presso enti ed aziende obbligatoriamente nel territorio regionali, per un futuro inserimento nel mercato del lavoro.