

Ideologia borghese o ideologia socialista

Dal momento che non si può parlare di una ideologia indipendente, elaborata dalle stesse masse operaie nel corso del loro movimento, la questione si può porre solamente così: o ideologia borghese o ideologia socialista. Non c'è via di mezzo (poiché l'umanità non ha creato una "terza" ideologia e, d'altronde, in una società dilaniata dagli antagonismi di classe, non potrebbe mai esistere una ideologia al di fuori o al di sopra delle classi). Perciò ogni diminuzione dell'ideologia socialista, ogni allontanamento da essa implica necessariamente un rafforzamento dell'ideologia borghese.

V.I. Lenin

Fatto Quotidiano – 24.6.13

Patrizia Cavalli, altro che twitter questa è poesia - Caterina Bonvicini

“Adesso che vanno di moda i tweet, io scrivo questi malloppi lunghi”, dice Patrizia Cavalli, ridendo, davanti a Datura, la sua nuova raccolta (Einaudi), ora in libreria. Del resto, lei è così: sempre ironica. Fin dal titolo della sua prima raccolta *Le mie poesie non cambieranno il mondo* (una citazione scherzosa da Elsa Morante), titolo che ha dato anche all'antologia che uscirà a settembre negli Stati Uniti per Farrar Straus. Allora sarebbe interessante chiedersi: perché hanno cambiato il mondo, invece? Cosa c'è nella poesia di Patrizia Cavalli che la rende tanto grande? Per cercare di dirlo, possiamo solo fare con la sua poesia quello che lei fa con la realtà: smontarla e rimontarla, per capire come funziona. Subito ci si accorge di una peculiarità: che nella sua poesia il pensiero si muove fino a raggiungere un punto inaspettato. “Non amo le poesie ferme – dice la Cavalli – benché ne abbia scritte alcune, quel che mi piace soprattutto è arrivare, anche in pochi versi, a una specie di colpo di scena che sorprenda pure me”. Un esempio è *Datura*, che dà il nome alla raccolta. Nasce da un'occasione: una frase di un amico, che la colpisce. La Cavalli la trascrive, naturalmente in versi, e da lì parte un ragionar cantando che arriva dove nessuno si aspettava che arrivasse, nemmeno lei. “L'occasione da cui nasce una poesia è un'incandescenza latente dove c'è già tutto quello che poi si andrà scoprendo, senza però saperlo prima. Sono sempre i primi versi che ti spingono all'avventura del conoscere. È per questo che si scrivono poesie, per vedere cosa succede quando i sensi della mente sanno accogliere le parole giudicandone la verità. Se si riesce a esercitare questo controllo cedevole, si hanno bellissime sorprese. Ma può capitare che ti affezioni a una parola, a un giro di frase, magari solo perché ti suona bene, e non vuoi disfarmene anche se ne intuisce la non verità, in questo caso il tuo pensiero si accascia e resti dove sei”. “In realtà la mia non è una poesia lirica”, dice, “uso parole che pensano senza però volerlo ostentare. Se una poesia, nel rileggerla, sembra quasi che si sia formata da sola, allora la giudico bella”. Ora che abbiamo capito come funziona, possiamo chiederci di cosa è fatta e di cosa non è fatta. Anche se si fonda su un pensiero che si muove, non è una poesia concettuale. Perché la Cavalli diffida delle astrazioni, lo dice chiaro in *La patria*, si fida solo dei “sensi, quelli ufficiali, cinque | e gli altri, i clandestini, imprecisabili”, perché i sensi “hanno un limite oltre il quale è difficile procedere”, un limite che ci difende dal male “che si gonfia dell'irrealtà”. Quindi è una poesia del sensibile, ma non sentimentale. “La mia poesia non ha psicologismi”, ci tiene a sottolinearlo, “né sentimentalità, è piuttosto una specie di scienza dei sentimenti”. L'innamoramento meteoropatico descritto in *Tre risvegli*, un vero e proprio “dramma molecolare”, ne è la prova. Come nei poemetti medievali, l'amore ha sempre una spiegazione fisiologica, è il teatro degli spiritelli governati dal “dio ormonale”. Ora che la macchina è smontata, resta da smontare la musica, che la rende tanto bella. “Endecasillabi e compagni purtroppo mi vengono da soli. Dico purtroppo perché a volte mi infastidisce questa pulsazione naturale dei versi canonici, mi sento in una gabbia”. Cerca una poesia dove secondo lei non ci sono, poi conta con le dita e si accorge che invece ci sono anche lì: “Oddio, è un endecasillabo pure questo...tutti...Ah, questo no, finalmente!”. Ride e solleva la testa: “D'altronde che senso ha, io non credo ai versi liberi con suoni arbitrari e sgangherati, gli accenti sostengono la memoria e la comprensione, altrimenti non si capisce perché uno debba scrivere delle poesie”.

Milano, da Jannacci a Franca Rame, una città che muore e ci lascia qui

Gino & Michele

Arbasino, perentorio, ebbe un giorno una felice intuizione ripresa con intelligenza da Edmondo Berselli: “In Italia c'è un momento stregato in cui si passa dalla categoria di brillante promessa a quella di solito stronzo. Soltanto a pochi fortunati l'età concede poi di accedere alla dignità di venerato maestro”. Ci piacerebbe essere approdati alla terza fase, se non altro per motivi anagrafici; ma siccome temiamo tanto di essere ancora in piena seconda, pensiamo che sia proprio in questo Tra-il-qua-e-il-là che occorre iniziare a fare i conti con l'oste. E se l'oste è colui che ti ha insegnato a bere e forse anche a cucinare, allora viene l'urgenza di cercare, ritrovare i Maestri di una o più generazioni, quelli che, a volte inconsapevoli, hanno accompagnato i nostri percorsi. Recuperare la memoria, le radici, si diceva in passati recenti. Il luogo prescelto è Milano, ça va sans dire. È un'epoca, quella della nostra memoria, che se ne sta andando velocemente, oltre ogni aspettativa, forse perché certe figure simbolo si pensava ingenuamente che potessero durare in eterno. È di queste ore la dedica – tardiva davvero! – di un giardinetto davanti all'Università Statale, a Camilla Cederna, la aristocratica più democratica che ci abbia regalato il giornalismo da combattimento. È stata una grande donna di Milano, così come lo sono state Franca Rame e Mariangela Melato, professione attrici, presenti nella nostra cultura in modo diverso, ma che non si sono mai tirate indietro. Come la Cederna, ci piacerebbe che anche la Melato e la Rame avessero, in dedica lieve, ognuna un giardinetto di quartiere. Molto meglio che una via minuscola, o peggio il vialetto anonimo di un parco di periferia. I “giardinetti” di Milano – così debilitati, ma così “nostri” – sono l'anima della città. Ci abbiamo consumato infanzie e prime giovinezze condividendo con i nostri figli, in epoche diverse, gioie e dolori

fatti di adolescenziali baci rubati sulle panchine, infantili cadute in bicicletta, gare di biglie o “tollini”, fumi più o meno leciti. C’è da dire che sono settimane intense a Milano, queste. La città, quella istituzionale, pare improvvisamente accorgersi che qualcuno, venerato Maestro, le ha segnato la strada, e l’anima. E così per esempio dedica pezzi d’Idroscalo a Gaber, Jannacci, Walter Chiari. Ma si è dimenticata, per esempio, di Oreste del Buono, suo figlio adottivo e irrefrenabile, intellettuale con l’animosità milanese e l’animalità – cattiveria creativa allo stato brado – dell’elbano di Poggio. Scrisse in un suo saggio romanzato, Amori neri: “Chi ha la testa riflette, chi non ce l’ha chiacchiera”. Sapeva perdersi e farci perdere in apparenti cazzate e subito dopo dire qualcosa di spiazzante, quasi sempre intuizioni provocatorie ma decisive. La sua forza era averle dentro tutt’e due, queste anime: “alta” e “bassa”, come le storie di ognuno di noi. OdB ci convinse a fare questo lavoro, portandoci al “suo” Linus dove ci tenne dieci anni. A lui dobbiamo molto. Gente che ha lasciato il segno, pachidermi che hanno costruito dal dopoguerra la storia del nostro Paese perché hanno ricostruito la storia di Milano, luogo da cui l’Italia tutta, volente o nolente, deve passare per esserci. Di Jannacci, di cui abbiamo scritto recentemente su queste pagine, e di Gaber, suo gemello diverso, abbiamo appunto detto in più sedi. Senza di loro la nostra generazione, così com’è, non sarebbe esistita. Una generazione che non ha mai saputo volare del tutto, ma almeno ci ha provato. E chissà quanto pagherebbero le generazioni venute dopo, per poterlo fare, se sapessero cosa vuol dire. Lucio Dalla, non-milanese che Milano l’ha amata e non amata (mentre cantava Milano vicina all’Europa si beccò una molotov sul palco, nel corso di un drammatico concerto al Castello, in piena estate 1978), in una delle sue più belle canzoni ha cantato: “Se io fossi un angelo chissà cosa farei, alto biondo, invisibile, che bello che sarei, sfruttandomi al massimo è chiaro che volerei”. È chiaro che si poteva provarci, a volare, se le ali te le proponevano loro, questi costruttori di ponti tra storia e innovazione, tra raziocinio e sogno. Sono stati gli esempi da seguire per crescere. Infine, a chiudere questo parziale riconoscimento a chi ci ha segnato la strada, il delizioso, sofferto, divertente libro di Marina Viola, la figlia “americana” del Beppe, che fu suo padre vero e nostro padre putativo (a sua insaputa o quasi). S’intitola, appena uscito, “Mio padre è stato anche Beppe Viola” (Feltrinelli). Un severo atto d’amore filiale, ma anche una ricerca, appunto, delle radici, le sue, le nostre, nella famiglia, nel quartiere, nella città, nell’utopia in cui siamo cresciuti. Piccole storie, solo apparentemente aneddotiche, geniali, ora esilaranti, a volte drammatiche. Come lo è stata l’Italia in cui siamo diventati adulti a strappi, quella di questi decenni. Senza i racconti centellinati da Beppe Viola noi probabilmente il nostro lavoro di scrittori e autori non l’avremmo mai portato a compimento. O almeno, non con lo stesso humus a farci da concime. Viola, Jannacci, Gaber... prima di loro Bianciardi. Come si fa a non provare a volare con gente così. “Il volatore di aquiloni,/ ladro di sogni proibiti,/ si ruppe quasi tutti i diti/ ma partì deciso per capire il mare.” L’ha scritta Jannacci per Pozzetto, ma poteva averla scritta per chiunque di noi; è la storia di uno che poi il mare non lo vide “Il volatore di aquiloni/ non ci arrivò mai davanti al mare,/ senza sapere che/ il mare se ne frega di te.” Già, il mare è troppo grande per starci dentro tutto in uno sguardo, ma l’importante è averci provato. Questi, i grandi del nostro presente, gente passata via ma per un pelo, tanto che c’è ancora, è la nostra anima. Si parte da loro, anche per chi viene dopo di noi. Quando OdB vide Nostra signora di Turchi, film di Carmelo Bene, altro “venerato maestro” quasi già dimenticato, scrisse: “Il primo film di Carmelo Bene pone impetuosamente alcuni problemi. Per cominciare, questo: in Italia abbiamo un genio, ce lo meritiamo?”. Ecco, noi “soliti stronzi” gente così ce la siamo meritata?

Sla, “i primi test con cellule staminali cerebrali sono positivi”

Sono considerati positivi (senza effetti avversi) i primi test di trapianto di cellule staminali cerebrali su sei pazienti affetti da Sclerosi laterale amiotrofica (Sla). Lo ha annunciato il professor Angelo Vescovi, coordinatore degli studi, in un convegno a Roma. La ricerca è stata autorizzata dall’Istituto Superiore di Sanità e concepita dall’associazione Neurothon. La prima parte della sperimentazione, iniziata il 25 giugno dello scorso anno con il primo trapianto al mondo di cellule staminali cerebrali umane, scevre da qualunque problematica etica e morale, è terminata con successo a fine marzo di quest’anno. “Siamo soddisfatti e orgogliosi di aver mantenuto la promessa fatta ai nostri sostenitori, ai malati e alle loro famiglie di avviare una sperimentazione clinica di terapia cellulare sulla Sla”, spiega Vescovi, professore di biologia cellulare all’università Bicocca di Milano, direttore Scientifico di Neurothon e direttore dell’Ircs Casa Sollievo della Sofferenza San Pio di San Giovanni Rotondo. “Il nostro è uno studio sperimentale condotto secondo i più rigorosi criteri scientifici ed etici, per una malattia neurologica mortale. La sperimentazione viene svolta secondo la normativa internazionale vigente, in accordo alle regole Ema-European Medicine Agency e con cellule prodotte in stretto regime Gmp (Good Manufacturing Practice, Norme di Buona Fabbricazione). Il passo successivo – ha aggiunto Vescovi – sarà avviare la seconda parte della sperimentazione, eseguendo il trapianto in regione midollare cervicale, più complesso ma diretto a una regione del midollo più rilevante per il decorso della malattia e quindi foriero, da un punto di vista terapeutico, di risultati più promettenti”. Obiettivo della sperimentazione, come in ogni studio di fase 1 – spiegano gli esperti intervenuti al convegno – è solo ed esclusivamente quello di valutare la sicurezza delle procedure di trapianto e l’innocuità delle cellule innestate. Non si tratta, quindi, di valutare in questa fase l’efficacia del trapianto per influenzare il decorso della malattia né tantomeno di trovare già una cura per la Sla. La tecnica tutta italiana, messa a punto nel 1996 da Vescovi, impiega cellule staminali cerebrali scevre da qualunque problematica etica poiché provenienti da un tessuto cerebrale prelevato da feti deceduti per cause naturali, utilizzando una procedura analoga a quella della donazione volontaria di organi negli individui adulti. Le cellule prodotte nella Banca delle Staminali Cerebrali di Terni, saranno sufficienti per l’intera sperimentazione in corso sulla Sla e per quelle successive che la stessa equipe sta già organizzando su altre malattie neurodegenerative, in collaborazione anche con cliniche europee e statunitensi. Il trattamento, in questo primo momento dello studio, è stato effettuato nei sei pazienti reclutati, trapiantando le cellule staminali cerebrali umane nel midollo spinale lombare. In particolare, secondo il protocollo, i primi tre pazienti hanno ricevuto l’inoculazione in tre punti da un solo lato del midollo mentre i rimanenti tre pazienti hanno ricevuto l’inoculazione bilateralmente per un totale di sei punti, ricevendo, rispettivamente 2,5 e 5 milioni di cellule in totale. Le cellule staminali sono state trapiantate in prossimità delle cellule

nervose chiamate motoneuroni, che nella Sla muoiono gradualmente, paralizzando progressivamente i muscoli, fino a causare la morte del paziente.

Allergie alimentari, in Europa ne soffrono 17 milioni. In arrivo le linee guida

Esplosione delle allergie alimentari in Europa, dove a soffrirne sono 17 milioni di persone, di cui 3,5 milioni di bambini, quasi il doppio rispetto a dieci anni fa quando il problema riguardava 9 milioni di europei. Tanto che le ammissioni in ospedale per serie reazioni allergiche ai cibi sono aumentate di sette volte in dieci anni. In Italia i pazienti sono circa 2 milioni, 570.000 con meno di 18 anni. Per i pazienti, ma anche per i medici e per gli insegnanti, per i produttori alimentari e per i ristoratori, arrivano le prime Linee Guida al mondo ad affrontare la gestione delle allergie alimentari dalla 'A alla Z'. E si studia anche la possibilità di addestrare i gestori dei ristoranti ad affrontare una eventuale crisi allergica grave per potere utilizzare l'adrenalina così come si sta facendo già per l'uso del defibrillatore. Le indicazioni sono state presentate a Milano dall'European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) durante il World Allergy Asthma Congress che la Società europea ha organizzato assieme alla World Allergy Organization (WAO). Il documento offre indicazioni per quanti ne soffrono, ma anche per coloro che se ne debbono occupare, con particolare spazio alle donne in attesa, che per la prima volta hanno a disposizione indicazioni chiare e complete per la prevenzione delle allergie alimentari nei bambini. Il documento si occupa di diagnosi, trattamento, prevenzione, qualità di vita. L'obiettivo è costituire una piattaforma comune e condivisa di dialogo fra quanti devono gestire i pazienti e quanti possono prendere iniziative che incidano sulla loro vita: dai livelli di assistenza da garantire, ai test diagnostici gratuiti, a terapie e prodotti speciali, dalle regole per l'etichettatura dei cibi agli standard di cura, dalla necessità di lavorare gli alimenti potenzialmente allergenici in aree e linee di produzione fisicamente isolate nelle aziende agli interventi educativi necessari per la gestione delle allergie alimentari. Per le donne in gravidanza: per la prima volta tutti gli esperti nel settore, sulla base dell'analisi di tutte le evidenze scientifiche raccolte a oggi, concordano su una serie di raccomandazioni per prevenire le allergie alimentari nei bambini. "Le ricerche solo in parte confermano le 'credenze' che circolano sull'argomento – spiega Maria Antonella Muraro, responsabile del Centro di Riferimento Regionale per lo Studio e la Cura delle Allergie e delle Intolleranze alimentari del Dipartimento di Pediatria dell'Università di Padova – E' vero ad esempio che l'allattamento esclusivo al seno fino al quarto o al sesto mese ha un effetto di prevenzione, ma non sembra utile per la donna in attesa o che allatta evitare determinati alimenti. Quando il latte materno non è disponibile o sufficiente, nei bambini a maggior rischio (ad esempio con genitori o fratelli che hanno sviluppato allergie o asma) si raccomanda di utilizzare nei primi 4 mesi del latte artificiale dai provati effetti ipoallergenici, basati su latte vaccino idrolizzato. Passato il quarto mese l'esposizione ad alimenti potenzialmente allergenici (ad esempio latte o uova) non aumenta il rischio di sviluppare allergie o intolleranze. Non è invece necessaria nessuna restrizione durante la gestazione e l'allattamento, le madri in attesa possono seguire una dieta normale".

La Stampa – 24.6.13

A lezione di Ignoranza - Piero Bianucci

Sapevate che alla Columbia University di New York c'è un corso di Ignoranza? Lo tiene Stuart Firestein, che è anche professore di neuroscienze e direttore del Dipartimento di biologia. Immaginare come funzioni un corso di Ignoranza porta a paradossi curiosi. L'esame misura quanto si sa sull'ignoranza o quanto si ignora? Per gli studenti è meglio prendere 18 o 30 e lode? Ancora: con quali criteri si organizza un concorso alla cattedra di Ignoranza? Come si forma la commissione? Con docenti di quali discipline? I suoi componenti dovranno essere di chiara fama o precari sfigati? I candidati presenteranno una lista di pubblicazioni scadenti? Vincerà la cattedra chi ha il curriculum peggiore? Messa così non sembra una cosa seria. Invece lo è. Possiamo immaginare la conoscenza come un'isola che cresce in mezzo a un oceano che rappresenta l'ignoranza. All'inizio la scienza era un atollo piccolissimo, oggi è una grande isola divisa in varie regioni: fisica, chimica, biologia, informatica e così via. E si allarga sempre più rapidamente. Ma attenzione: con la stessa velocità si allunga la sua linea di costa. Cioè il confine con l'oceano dell'ignoranza. Dunque, osserva Firestein, il prodotto finale della conoscenza è l'ignoranza. Però, aggiunge, una «ignoranza informata», che si configura come nuove domande, che a loro volta produrranno risposte, cioè conoscenza, e quindi altra ignoranza. Fin qui è tutto abbastanza normale. Socrate insegnò che la vera conoscenza è sapere di non sapere e il cardinale Nicola Cusano (1401-1464) parlava di «dotta ignoranza», intendendo che si può conoscere l'ignoto solo mettendolo in relazione con ciò che già si conosce, ma perché ciò avvenga, occorre avere qualche vaga conoscenza dell'ignoto; solo Dio possiede una conoscenza infinita. È tuttavia necessario un passo ulteriore, e Stuart Firestein lo fa: al di là dell'ignoranza che sappiamo di avere perché è il confine con il conosciuto (la linea di costa dell'isola), bisogna sapere che può esistere qualcosa che ignoriamo di ignorare. È un po' come se, dalla costa dell'isola, vedessimo soltanto oceano e oceano: ciò non significa che oltre l'orizzonte non ci siano altri continenti, cioè l'ignoto immerso nell'ignoto. Questa, se volete, è una «dotta ignoranza» di secondo livello. Una meta-ignoranza o, da un altro punto di vista, una meta-conoscenza. Stuart Firestein, da buon americano, non si avventura in ragionamenti così sottili, tipici della nostra filosofia europea. Però coglie il centro del bersaglio: la scienza progredisce tanto più rapidamente quanto più gli scienziati prendono consapevolezza della loro ignoranza e – ancora meglio – del fatto che esiste una ignoranza che ignorano. Oggi quasi tutti i ricercatori lavorano chiusi dentro le soffocanti pareti della specializzazione. Firestein ricorda che nel 2002 «sono stati archiviati nel mondo cinque esabyte di informazioni, cioè quanto basta a riempire la Biblioteca del Congresso Usa trentasettemila volte». Ma dal 2002 «questo dato è cresciuto di un milione di volte». Nessuno potrà mai dominare una tale massa di informazioni neppure nell'ambito della propria disciplina. Figuriamoci che cosa potrà sapere delle discipline altrui. Eppure le cose più interessanti (le scoperte) si fanno sulla frontiera tra scienze diverse. Una dotta ignoranza dovrebbe portare a questa consapevolezza. Se poi si vuole davvero scoprire

qualcosa di rivoluzionario, serve la meta-ignoranza: sapere che può esserci qualcosa che ignoriamo di ignorare. Ecco perché, nel suo corso alla Columbia University, Firestein invita colleghi fisici, biologi, chimici, matematici, e chiede loro di tenere una lezione su ciò che non sanno. Non contento, ha scritto un libro - Viva l'ignoranza!, ora tradotto per Bollati Boringhieri (pp. 156 pagine, € 14) - dove ha raccolto il suo messaggio e una serie di «case history». Tra le «case history» c'è anche la sua. Incominciò a lavorare come aiuto direttore di scena di una compagnia teatrale e fece carriera fino a diventare regista. A quel punto, senza abbandonare il palcoscenico, si laureò in etologia alla San Francisco State University. Dopo aver indagato sul ruolo dell'olfatto negli animali, poiché il senso dell'odorato è costituito da terminazioni nervose, passò allo studio del cervello, l'organo più misterioso. Un percorso dall'ignoranza totale all'ignoranza che sa di ignorare e sa che potrebbe non sapere di non sapere. Non vorrei però che qualcuno, scoprendo i paradossi di Firestein, giungesse alla conclusione che la scienza sa poco o niente e finisse con lo svalutarla, come tanti oggi tendono a fare. Se così fosse, il rimedio c'è. È il libro di Gilberto Corbellini Scienza (Bollati Boringhieri, pp. 156, € 9): qui troverete risposta a tutte le critiche che una cultura ignorante della propria ignoranza muove alla conoscenza scientifica. Tipo: la scienza è riduzionista e quindi inadeguata a spiegare la complessità del reale, gli scienziati non vanno d'accordo neppure tra loro, la scienza è un'organizzazione di potere, la scienza non genera valori e quindi è sottoposta all'etica, la scienza annulla la soggettività e quindi è sorda ai valori umanistici.... E se fosse vero proprio il contrario?

La Belle Epoque Floreal edition di Makoto Azuma - Giorgia Garbuggio (Nexta)

La prestigiosa azienda vinicola di champagne Perrier-Jouet vanta una storia secolare: fondata nel 1811, da Pierre Nicolas Perrier e Rose Adélaïde Jouët, negli anni è diventato uno dei marchi di Champagne più autorevoli del settore che racchiude con sé qualità ed eleganza. Nel 1825 grazie ad una distesa di vigneti di eccezionale raffinatezza nasce La Belle Epoque, la più antica cuvée del mondo, riconoscibile per il gusto fruttato di agrumi e fiori bianchi, di rosa e peonia, con sentori di miele e limone e note mediterranee di mandorla e torrone. Come ogni Champagne che si rispetti, il prestigio arriva dalle uve accuratamente selezionate ma anche dall'eleganza della bottiglia: nel 1902 Emile Gallé, maestro vetraio dell' Art Nouveau, decorò la bottiglia della Cuvée Belle Epoque con i famosi anemoni che sono rimasti nella storia della casa e che hanno identificato per generazioni il tratto raffinato e lussuoso di questa grande azienda. Oggi, grazie all'artista giapponese Makoto Azuma, lo Champagne Belle Epoque si veste di luce nuova e sfoggia una bottiglia omaggio al celebre disegno Art nouveau di Gallé realizzato a mano sulla bottiglia Belle Epoque 2004 selezionata con cura dallo mastro vinificatore di Perrier-Jouët, Hervé Deschamps. "Volevo visualizzare quello che la gente immagina quando beve questo champagne" ha commentato Azuma parlando del progetto. L'artista nipponico è un sapiente florist che nel 2002 ha aperto un elegante atelier di fiori a Tokyo. Dal 2005 ha sviluppato l'attività a livello internazionale cercando di esplorare ogni aspetto dei fiori e delle piante elevandoli a opere d'arte. La Belle Epoque Floreal edition by Makoto Azuma presenta una bottiglia con un delicato arabesco botanico dove gli anemoni bianchi, evidenziati da sottili righe d'oro, ricordano le atmosfere dell'art Nouveau come quelle dell'arte giapponese. L'edizione limitata è disponibile in Italia presso i rivenditori più esclusivi dei principali mercati di distribuzione di Perrier-Jouet ad un prezzo che si aggira intorno alle 250€ a bottiglia.

Firenze: il museo più grande

"Collaboriamo per riqualificare la Piazza del Duomo a Firenze con un tavolo comune di lavoro", questo l'appello lanciato alle istituzioni da Franco Lucchesi, presidente dell'Opera di Santa Maria del Fiore. "La piazza", ha spiegato "versa oggi in una situazione di vero e proprio degrado, il modo con cui è utilizzata è incompatibile con il valore dei suoi monumenti e di ciò che rappresentano nel mondo." Per questo motivo l'Opera di Santa Maria del Fiore ha avviato un progetto di riqualificazione per il quale, fino all'autunno 2015, data in cui Firenze ospiterà il decennale Convegno nazionale della Chiesa italiana, investirà 30 milioni di euro da qui all'autunno 2015. Oltre alla pulitura e al restauro di tutte le facciate dei monumenti, il progetto – affidato ad Adolfo Natalini, Guicciardini & Magni Architetti, Rovai Weber Design – prevede il riordino dell'arredo urbano della piazza con sedute, aiuole e una nuova cartellonistica che daranno un senso di unitarietà ad un luogo, simbolo stesso di Firenze nel mondo, dove ogni anno passano ben 8 milioni di visitatori. Dal 25 giugno, inoltre, i monumenti del Complesso di Santa Maria del Fiore (la Cupola del Brunelleschi, il Campanile di Giotto, il Battistero di San Giovanni Battista, la Chiesa di Santa Reparata nel Duomo di Firenze) – e il Museo dell'Opera di Santa Maria del Fiore saranno visitabili con un biglietto unico che andrà a sostituire, unificandoli, i cinque attuali. Il nuovo biglietto potrà essere acquistato on line sul sito dell'Opera, nelle tre casse predisposte presso il Centro Arte e Cultura, il Campanile di Giotto e il Museo, oppure nei cinque distributori automatici (tre nel Centro Arte e Cultura, uno all'esterno del Campanile di Giotto e un altro della Porta della Mandorla). Il nuovo ticket, personale e non cedibile, sarà valido per 24 ore e prevede delle agevolazioni: avrà, infatti, un costo di 10 euro contro gli attuali 23 e sarà gratuito per i bambini sotto i sei anni e fino a quattordici se accompagnati da un familiare. Oltre al biglietto unico, è previsto anche l'uso di un nome unitario in grado di rappresentare questo insieme culturale, vale a dire "Grande Museo del Duomo", denominazione che da ora in poi designerà questo grandioso museo che gravita intorno a Piazza del Duomo e le cui entrate sono i monumenti che convergono sulla piazza.

Bruce Willis: chi salva il mondo non va in pensione - Lorenzo Soria

NEW YORK - La striscia RED della Dc Comics, non è mai stata particolarmente popolare. E quando nel 2010 ne hanno tratto un film aveva ben poco della serie creata da Warren Ellis e Cully Hamner: solo il concetto di base di questi vecchi agenti segreti che riemergono dalla pensione e fanno ancora come essere più pericolosi e letali dei loro tanti nemici. RED, non a caso, sta per «Retired Extremely Dangerous» e oltre ad essere estremamente pericolosi Bruce Willis, Helen Mirren, John Malkovich, Mary Louise Parker e Morgan Freeman hanno saputo unire con successo

azione, commedia e anche amore. Tre anni dopo arriva l'inevitabile RED 2, senza Freeman che era morto ma con Catherine Zeta-Jones nella parte di un'avvenente spia del KGB e Anthony Hopkins in quella dello scienziato pazzo e cattivo che vuole far saltare il mondo. Al centro del celebre cast c'è ancora una volta Bruce Willis, che arrivato a 58 anni sembra essersi immerso sempre di più nell'azione. A pochi mesi da Die Hard: un buon giorno per morire, lo abbiamo infatti visto anche in I mercenari 2 e in G.I. Joe: la vendetta. Indossa un vestito grigio di buona fattura senza cravatta, oggi. E sembra più aperto del solito all'introspezione. **Partiamo dal primo giorno di riprese...** «Erano passati tre anni ma è stato come se ci avessero dato un paio di giorni di vacanza. Ognuno è entrato da subito nel personaggio e stavolta ci siamo divertiti ancora di più. C'è più commedia, più azione e più romanticismo che nel primo film». **E, alla base, il concetto di questi vecchietti che non sanno adattarsi alla vita dei pensionati. Pensa mai a ritirarsi?** «Ci penso solo quando qualcuno me lo domanda, ma la verità è che mi piace lavorare e che continuo a divertirmi. E ho la fortuna di lavorare a Hollywood dove volendo puoi continuare molto a lungo. O almeno sinché c'è ancora gente che vuole vederti». **Nel film John Malkovich a un certo punto dice che il personaggio di Catherine Zeta-Jones è la sua criptonite. Nella vita reale?** «Ho dovuto pure baciarla, una cosa che non sono molto abituato a fare sullo schermo. Di solito sparo, non bacio! Quanto alla mia criptonite non lo so, bisognerebbe chiederlo a L'uomo d'acciaio. Ma penso siano le mie quattro figlie: possono avere da me tutto quello che vogliono. "Papà mi compri questo? E quest'altro?" E io ci casco sempre. Pensavo che sarei stato duro almeno con i loro ragazzi, ma invece ci vado d'accordo e sinora non ne ho ancora mandato nessuno all'altro mondo!». **Nel film dice anche di essere uno che non piange mai...** «E invece piango sempre e non necessariamente per le cose tristi. La tv mi fa piangere, vedere le Olimpiadi mi fa piangere. Più divento vecchio e più divento emotivo anche se penso che non dobbiamo prendere le nostre emozioni troppo sul serio». **Che cos'altro le succede con gli anni?** «Ho imparato che dobbiamo trattare tutti con rispetto e che dobbiamo essere umili e accettare i consigli degli altri. A mia moglie chiedo consiglio su tutto. Che cosa devo indossare oggi? Dove andiamo? Che cosa devo mangiare? Quando andiamo in piscina? Su tutto». **Ha rimpianti?** «Penso che nella vita non ci sia spazio per i rimpianti. Quando sei adulto devi accettare le tue scelte, quelle buone e quelle cattive, quelle che hai fatto e quelle che non hai fatto. Devi accettare e basta».

Fumo di "terza mano" peggio che quello passivo - LM&SDP

Il fumo uccide. Uccide chi appunto fuma, chi lo respira suo malgrado e, infine, danneggia gravemente anche chi ne viene in contatto tramite i suoi residui, che restano aggrappati per anni e anni su tutte le superfici che ne vengono esposte. A lanciare l'allarme sono i ricercatori statunitensi del Lawrence Berkeley National Laboratory, i quali hanno scoperto che anche se in casa (o in un qualsiasi locale) il fumo non è più visibilmente presente, le sue spire velenose vi restano per molto tempo. Questi residui sono fonte di notevoli danni genetici nelle cellule umane e l'esposizione cronica poi è peggio di un'esposizione acuta, poiché pare che i residui del fumo diventano più dannosi nel tempo. «Questo è il primo studio a scoprire che il fumo di terza mano è mutageno – ha spiegato Lara Gundel, coautore dello studio – Le nitrosammine specifiche del tabacco, alcuni dei composti chimici nel fumo di terza mano, sono tra i più potenti agenti cancerogeni che ci sono. Restano sulle superfici, e quando quelle superfici sono vestiti o tappeti, il pericolo per i bambini è particolarmente grave». Lo studio, i cui risultati sono stati pubblicati sulla rivista Mutagenesis, è stato condotto per mezzo di due noti test in vitro per testare la genotossicità del fumo di terza mano. Per le analisi sono stati utilizzati il Comet e il Long amplicon-qPCR. I risultati hanno mostrato in entrambi i casi che il fumo di terza mano può causare la rottura dei filamenti del Dna e causare danni ossidativi al Dna, il che può portare a mutazione dei geni. La genotossicità è stata associata allo sviluppo di diversi tipi di malattie, ma non solo: si ritiene sia infatti un meccanismo basilare nello sviluppo di molti tipi di cancro causati dal fumo e l'esposizione al fumo passivo. Un ennesimo studio dunque a conferma di come il vizio del fumo possa essere un vero e proprio flagello non solo per chi ce l'ha ma anche per chi non ce l'ha. Ancora una volta, pensiamoci prima di accendere una sigaretta.

Frutta e verdura sono ancora vive dopo la raccolta - LM&SDP

I ricercatori della Rice University di Houston (Usa) hanno scoperto che la frutta e la verdura, dopo che sono state colte, non muoiono immediatamente ma restano vive per un po' di tempo. Questa scoperta è importante perché può essere determinante per il valore nutrizionale dei cibi. «Frutta e verdura, anche dopo la raccolta, sono in grado di rispondere ai segnali di luce e di conseguenza cambiare la loro biologia in modi che possono influenzare il valore della salute e la resistenza agli insetti – ha spiegato la dottoressa Janet Braam della Rice – Forse dovremmo conservare i nostri ortaggi e la frutta in base ai cicli di tempo, luce/buio, e quando li cuciniamo e mangiamo, al fine di migliorare il loro valore salutare». Nel loro studio, la dottoressa Braam e colleghi hanno analizzato diversi tipi di frutta e verdura, tra cui cavolo, lattuga, spinaci, zucchine, patate dolci, carote, mirtili... In tutti i vegetali oggetto dello studio, i ricercatori hanno scoperto che le piante cambiano la propria fisiologia durante le diverse ore della giornata, e questo processo è pilotato dai ritmi circadiani – così come avviene negli esseri umani. Tuttavia, la differenza tra gli animali e i vegetali, è che questi ultimi essendo costituiti da molte e distinte parti (radici, foglie, rami eccetera) possono continuare a metabolizzare e sopravvivere indipendentemente per un certo tempo – cosa che invece non accade negli animali quando, per esempio, un organo smette di funzionare. I vegetali, anche se raccolti o staccati dalla pianta, o ancora tagliati, rimangono infatti attivi e vivi a livello cellulare. Se dunque le cellule di frutta e verdura rimangono attive e vive per un certo periodo, anche una volta raccolte i loro orologi biologici continuano a ticchettare, spiegano i ricercatori, poiché reagiscono al cambiare della luce durante la giornata. Tra le varie funzioni, gli autori dello studio hanno scoperto che queste modifiche a livello molecolare permette ai vegetali di agire sui livelli delle sostanze chimiche in esse presenti – questo li proteggerebbe anche dall'essere divorate dagli insetti o animali erbivori. Il vantaggio per l'uomo derivante da queste modifiche fitochimiche nei vegetali si esplica con effetti anticancro, sottolineano i ricercatori. I risultati completi dello studio sono stati pubblicati sulla rivista Current Biology.

Staminali, bene i primi test per la Sla

Sono considerati positivi (senza effetti avversi) i primi test di trapianto di cellule staminali cerebrali su sei pazienti affetti da Sclerosi laterale amiotrofica. Lo ha annunciato il professor Angelo Vescovi, coordinatore degli studi, in un convegno a Roma. La ricerca è stata autorizzata dall'Istituto Superiore di Sanità e concepita dall'associazione Neurothon. La prima parte della sperimentazione, iniziata il 25 giugno dello scorso anno con il primo trapianto al mondo di cellule staminali cerebrali umane, scevra da qualunque problematica etica e morale, è terminata con successo a fine marzo di quest'anno. Non sono stati rilevati eventi avversi legati alle procedure mediche con risultati migliori della sperimentazione parallela in corso in Usa.

Repubblica – 24.6.13

Diabete, contro le ipoglicemie notturne in arrivo 'nuove insuline' a rilascio

lento - Irma D'aria

CHICAGO - Controllo delle ipoglicemie, interventi più mirati sugli stili di vita e nuovi test per arrivare alla diagnosi del diabete di tipo 1 il prima possibile. Sono alcune delle novità presentate al 73° congresso dell'American Diabetes Association in corso a Chicago. Le nuove insuline. L'attenzione dei ricercatori è sempre più focalizzata sul controllo delle ipoglicemie che sono una delle principali conseguenze del paziente in terapia con le insuline. Uno spiacevole effetto collaterale che può indurre il paziente a somministrarsi una dose inferiore del farmaco o addirittura a non prenderlo per scongiurare questo rischio. L'ipoglicemia può causare perdita dei sensi, coma, cadute e quindi fratture e nei casi più gravi persino la morte, specie se si tratta di episodi notturni. Tra le novità in corso di sperimentazione presentate all'Ada, c'è un dispositivo intelligente in grado di intervenire quando i livelli di glicemia nel sangue scendono troppo, riducendo così la durata e l'incidenza delle ipoglicemie notturne. "Questa nuova tecnologia che l'FDA sta valutando rappresenta una svolta strategica nello sviluppo di un pancreas artificiale", ha dichiarato al congresso Rich Bergenstal, direttore esecutivo dell'International Diabetes Center e principale autore dello studio ASPIRE (Automation to Stimulate Pancreatic Insulin Response) pubblicato sul New England Journal of Medicine. Mirano alla riduzione delle ipoglicemie anche i nuovi farmaci in arrivo tra cui degludec, un'insulina basale a lento rilascio che ha dimostrato di ridurre del 43% il rischio di ipoglicemie notturne. "Il meccanismo d'azione del degludec è davvero innovativo perché assicura il rilascio di insulina in modo costante nell'arco di 24 ore con una durata superiore alle 42 ore", spiega Francesco Giorgino, ordinario di Endocrinologia all'università di Bari. "Questo significa che se il paziente dimentica di assumere l'insulina alla solita ora, non corre il rischio di andare in ipoglicemia perché degludec permette una flessibilità nell'orario di somministrazione con un intervallo minimo di otto ore". La qualità di vita. Proprio all'Ada sono stati presentati i dati su degludec dello studio Once Long condotto nell'arco di due anni su 4330 pazienti con la compilazione di un questionario internazionale utilizzato per misurare la qualità di vita dei pazienti. I dati hanno evidenziato un miglior punteggio relativo allo svolgimento delle comuni attività quotidiane, come camminare e vestirsi. Inoltre, il gruppo trattato con degludec ha totalizzato un punteggio più favorevole in relazione al malessere fisico, in grado di condizionare le attività giornaliere. La 'nuova insulina' ha già ricevuto l'approvazione dell'Agenzia europea del farmaco e dovrebbe essere disponibile a breve anche in Italia. Quanto contano davvero gli stili di vita. Fare attività fisica e seguire una dieta equilibrata purtroppo non basta a far diminuire il rischio di eventi cardiovascolari nei pazienti obesi affetti da diabete di tipo 2. È quanto emerge dallo studio Look Ahead (Action for Health in Diabetes) condotto su oltre 5000 adulti obesi o sovrappeso tra i 45 e i 76 anni diagnosticati con diabete di tipo 2 e seguiti per oltre 11 anni. I partecipanti sono stati suddivisi in due gruppi: uno ha seguito una dieta e un programma di attività fisica e l'altro, invece, ha frequentato delle sessioni di counselling su nutrizione, attività fisica e in generale stili di vita. Al termine si è visto che anche se nel primo gruppo c'è stata una riduzione del peso dell'8,6%, il rischio di complicanze cardiovascolari non si è ridotto in confronto al gruppo di pazienti che avevano ricevuto solo un supporto informativo senza seguire alcuna dieta o programma sportivo. Dunque, quanto contano gli stili di vita? "I risultati di questo studio non devono indurci a pensare che l'attività fisica non svolga un ruolo fondamentale per la prevenzione e la cura del diabete", chiarisce Stefano Del Prato, presidente della Società italiana di Diabetologia. "Numerose ricerche hanno dimostrato che muoversi serve sia perché permette la perdita di grasso addominale sia perché migliora la captazione del glucosio. Per cui il paziente va sempre incoraggiato a svolgere un'attività fisica". Fondamentale naturalmente anche l'alimentazione. "Non esiste una dieta per il diabetico, ma ci sono delle regole alimentari che dovremmo seguire tutti a partire dai nostri figli". Prima regola, quella di imparare a contare quanti carboidrati portiamo in tavola sia quelli a tutti noti (pane, patate, pizza) sia quelli nascosti per esempio nelle banane, nei mirtili o nelle carote disidratate. Test del rischio. Individuare il prima possibile i soggetti a rischio di diabete di tipo 1. È questo l'obiettivo dei ricercatori dell'American Diabetes Association che insieme alla Juvenile Diabetes Research Foundation stanno elaborando un test del rischio che include parametri come l'Indice di Massa Corporea, i livelli di C-peptide a digiuno e quelli di glucosio.

Google Glass in sala operatoria: chirurgo trasmette intervento in diretta

ROMA - Degli ormai noti occhiali a "realtà aumentata", Google Glass, se ne parla da mesi, sia in termini di funzionalità che di privacy, ancora prima che approdino sul mercato. E dagli Stati Uniti arriva una notizia di un altro possibile impiego: un medico li ha indossati in una sala operatoria per un intervento di chirurgia allo stomaco e ha documentato il tutto in tempo reale sul suo blog. Si chiama Rafael Grossmann e lavora all'Eastern Maine Medical Center. "Ho preso ogni precauzione per assicurare che la privacy del paziente, da cui ho ottenuto un consenso informato, fosse tutelata", spiega Grossman sul suo blog - in un post intitolato 'Glass, passami il bisturi' - specificando che lo streaming di video e foto non hanno mai mostrato dati identificativi né il volto del paziente. "Volevo dimostrare - aggiunge il medico - che

questo è uno strumento intuitivo con grandi potenzialità per la salute, in modo particolare per la chirurgia. Potrebbe migliorare le consultazioni all'interno di una équipe, favorire il parere di esperti dall'esterno, ma anche rivelarsi un utile strumento didattico". Grossmann ha indossato i Glass per tutta la durata dell'intervento e le immagini che i suoi occhiali carprivano erano proiettate sul display di un iPad. Oltre al suo blog, il medico ha documentato l'operazione in tempo reale grazie ad un 'hangout' su Google, la funzione che permette le conversazioni di gruppo. "Credo sia la prima volta che i Glass entrino in una sala operatoria - conclude Grossmann - siamo riusciti a mostrare anche la tecnica endoscopica in modo veloce, economico e mantenendo anonima l'identità del paziente". Il problema di come la raccolta di informazioni di persone che, a loro insaputa, vengono "riprese" e "registrate" tramite i Glass è stato la base delle polemiche. Il dottor Grossmann però ha chiesto un permesso preventivo al paziente. "Le nuove tecnologie sono state sempre connotate dal binomio "opportunità-rischi" - aveva detto in un'intervista a Repubblica.it Antonello Soro, presidente del garante privacy - ma certo i Google Glass lasciano prevedere grandi pericoli per la vita privata". Ma non è stato questo il caso.

Corsera – 24.6.13

Giallo al museo, la statua egizia si muove da sola - Elmar Burchia

Fenomeno inquietante e, al momento, ancora inspiegabile al Museo di Manchester: una statuette egizia di 4.000 anni ha iniziato improvvisamente a girare su se stessa. Il tutto è stato documentato ora dalle [immagini di una telecamera](#) puntata sul reperto e montate in time-lapse. Egittologi e curatori sono perplessi. DIO DELL'OLTRETOMBA - Il museo a Manchester raccoglie numerosi pezzi d'esposizione di antichità egizie. La statua protagonista del giallo raffigura un uomo in piedi chiamato Neb-Senu. Era stata scovata nella sua tomba risalente al 1800 avanti Cristo ed è entrata in possesso del museo dal 1933. È un dono offerto al dio della morte e dell'oltretomba Osiride. Gli antichi egizi credevano infatti fermamente nella eterna ultraterrena e svilupparono perciò un complesso culto funerario che gli permetteva la vita dopo la morte. Per vivere nell'aldilà, gli egizi preservavano il defunto attraverso la mummificazione, per consentire all'anima di vivere nel corpo imbalsamato. Ai morti veniva poi fornito tutto ciò che poteva essere loro utile dopo la morte, prima di consegnarli per sempre all'eternità. Tra gli oggetti c'erano anche delle statuette raffiguranti il defunto. 180 GRADI - In ogni caso, la statua si trova nel museo del Regno Unito da quasi ottant'anni, custodita dietro una teca di vetro. Alta circa 25 centimetri la scultura ha però iniziato a ruotare lentamente su se stessa, per 180 gradi. Un fenomeno iniziato nel febbraio di quest'anno e che nelle settimane scorse è stato documentato con una telecamera puntata sul reperto. Esperti e storici dicono di non riuscire a dare una spiegazione logica, riferiscono, tra gli altri, il Daily Mail e . Forse, suggerisce qualcuno, la rotazione è dovuta alle lievissime vibrazioni causate dai visitatori. Una tesi che però non trova riscontri visto che la statuette avrebbe roteato per esattamente 180 gradi. I curatori del museo optano invece per un spiegazione più «spirituale», parlando addirittura una «maledizione dei faraoni». Magari il «misterioso movimento della statua egizia» potrebbe avere una soluzione molto più terrena: una burla ben architettata per un po' di pubblicità al museo?

Hemingway, quel manoscritto inedito conteso tra «Vanity Fair» e gli eredi

Alessia Rastelli

Non scoraggiatevi se il vostro manoscritto viene rifiutato da riviste o editori. Accadde pure a Ernest Hemingway, l'autore de Il vecchio e il mare. E adesso quel testo è al centro di una disputa tra gli eredi dello scrittore e «Vanity Fair», il magazine che quasi novant'anni fa non volle pubblicarlo. I DUE FRONTI - La mia vita nell'arena con Donald Ogden Stewart, il titolo della storia, scritta da Hemingway all'età di 25 anni. Cinque pagine, di tono leggermente umoristico, ideate mentre l'autore ultimava Fiesta e Torrenti di primavera. Oggi - secondo il sito del quotidiano britannico «The Independent» - il direttore di «Vanity Fair», Graydon Carter - vorrebbe pubblicare quel testo rimasto inedito. Ma gli eredi dello scrittore si oppongono. «Che ci crediate o no, Hemingway sapeva essere umoristico - interviene il figlio Patrick -. Si è ispirato a Mark Twain». Ma, precisa, «la storia non ha alcun valore letterario». E ancora: «Non sono una grande fan di "Vanity Fair". È un magazine destinato a una sorta di pensatore del lusso, a chi trae soddisfazione dal guidare una Jaguar anziché una Mini». «Prestiamo molta attenzione alle opere non pubblicate» aggiunge Michael Katakis, il manager che si occupa dei diritti di Hemingway. «La questione è - spiega -, se fosse vivo vorrebbe che uscissero in una rivista come "Vanity fair" o vorrebbe piuttosto destinare i suoi lavori a un tipo di analisi erudita che mostri come uno scrittore si evolve»?. La decisione finale degli eredi è, infatti, che il manoscritto veda la luce ma non sul magazine americano. Uscirà nel secondo volume delle Lettere di Ernest Hemingway - 1923-1925, che sarà pubblicato entro l'anno.

Internet: nasce la prima costellazione satellitare per la banda larga – G.Caprara

Era il sogno di Bill Gates, ma impossibile all'epoca. Nella metà degli anni Novanta il fondatore di Microsoft si appassionava all'idea di Internet via satellite. Così tanto che accettava di dare il via a un progetto faraonico investendo subito 10 milioni di dollari per iniziare il progetto. L'obiettivo era il lancio di una costellazione di addirittura 840 satelliti e così la rete terrestre si sarebbe materializzata grazie a un parallela rete satellitare. Il sogno si rivelò impraticabile (sia per gli investimenti che per la tecnologia) e svanì rapidamente come era nato. Sono passati quasi vent'anni e quell'idea pesantemente rivista doveva diventare realtà lunedì alle 20.53 (ora italiana) con i primi quattro satelliti O3b dedicati appunto all'impiego di Internet via satellite utilizzando la banda Ka (18-40 GHz). Ma il lancio del razzo russo Soyuz è stato rinviato per forti venti sulla Guyana francese. DODICI SATELLITI - Ma è il primo quartetto di una costellazione di dodici satelliti che sarà completata entro i primi mesi del 2014. Il secondo gruppo sarà spedito in cielo infatti entro l'anno in corso. Finora erano stati lanciati rari satelliti singoli dedicati alla banda larga Ka (ad esempio il di

Eutelsateuropeo nel 2010 e ViaSat americano l'anno successivo), ma il vero balzo nelle possibilità si compie ora con O3b, dal nome della società fondata nel 2007 da Greg Wyler, sigla derivata dalle iniziali di (The) Other 3 Billion, dove i tre Billion rappresentano la popolazione del mondo che oggi non ha accesso a Internet. La costellazione sarà invece in grado di raggiungerla. INTERNET - Nella società battezzata O3b Networks entravano poi Google, Hsbc, Ses World Skies, John Malone, il magnate della Tv via cavo, più altre compagnie e gruppi bancari. I satelliti pesanti 700 chilogrammi, sono sistemati su orbite alte 8 mila chilometri (quindi più vicini rispetto ai satelliti precursori che sono in orbita geostazionaria a 36 mila chilometri). La costellazione servirà soprattutto i service provider di Internet e gli operatori di servizi mobili garantendo alta velocità (simile a quella delle reti in fibra ottica), costi contenuti e, appunto, Internet e servizi di telecomunicazione agli abitanti e ai mercati dei Paesi emergenti. IL CONTRIBUTO ITALIANO - I satelliti copriranno con le loro antenne la fascia della Terra tra le latitudini 45 gradi Nord e 45 gradi Sud; vale a dire tutta la maggior parte del mondo abitato. Ogni fascio di trasmissione in salita viaggia a 300 Mbps e ogni fascio in discesa (a 100 Mbps) arriva a coprire un'area circolare larga 600 chilometri. Nove gateway sono distribuite nei continenti e ad esse possono connettersi le infrastrutture regionali in fibra ottica. I satelliti sono stati realizzati nelle camere bianche di Thales Alenia Space di Roma, diventata la più grande catena di montaggio satellitare esistente al mondo. Qui oltre i dodici O3b si producono 81 Iridium Next e 24 Globalstar II. Il tutto organizzando un innovativo sistema produttivo che include nelle sale anche gli impianti di prova. Così all'uscita i satelliti sono pronti per essere spediti alla base di lancio.

Istanbul, una bomba a tempo a 20 km dal centro - Paolo Virtuani

Se prima era un'ipotesi, ora è una certezza. A soli 15-20 km dal centro storico di Istanbul c'è una zona in grado di provocare terremoti superiori a 7 gradi della scala Richter. Quindi disastrosi. Lo studio è stato pubblicato il 18 giugno su ed è stato effettuato da un gruppo di sismologi guidati da Marco Bohnhoff del Gfz-Centro tedesco di geoscienze di. ATTIVITÀ ZERO - «Lungo la faglia Nord-Anatolica c'è un'area di fronte a Istanbul profonda 10 km e lunga 30 che nei quattro anni del nostro monitoraggio non ha mostrato alcuna attività sismica», ha spiegato Bohnhoff. «Questa è un'indicazione che il prossimo atteso terremoto nel mar di Marmara si potrebbe generare proprio in quella zona». Riassumendo: che un terremoto ci sarà lungo la faglia Nord-Anatolica è sicuro (c'è una lunga sequenza di scosse molto forti che si sono progressivamente spostate verso ovest), che la magnitudo possa essere molto alta è altrettanto certo (il 17 agosto 1999 a Izmit, a un centinaio di chilometri di distanza sulla sponda asiatica, una scossa di 7,4 gradi ha causato circa 17 mila vittime). Può essere solo una questione di tempo? «Prevedere un terremoto è scientificamente impossibile», chiarisce Bohnhoff. «Ma uno studio come questo consente di caratterizzare meglio un terremoto in termini di localizzazione, magnitudo e progressione della frattura. E quindi prendere le dovute contromisure rispetto ai rischi». CONTROLLI - Infatti gli studiosi tedeschi hanno lavorato a stretto contatto con l'Afad, il servizio di protezione civile turco, e con l'Osservatorio sismico di Istanbul. Nelle isole dei Principi nel mar di Marmara sono stati scavati fori fino a 300 metri di profondità in cui sono stati calati sismografi ultrasensibili. Le isole dei Principi, infatti, offrono la favorevole opportunità di monitorare la zona sismica che scorre a pochi chilometri di distanza nel fondo del mare. Ad attirare l'attenzione degli scienziati è stato il fatto che proprio esattamente sotto queste isole si è arrestata la frattura della faglia Nord-Anatolica innescata dal terremoto del 1999. FAGLIA NORD-ANATOLICA - La faglia Nord-Anatolica è ben conosciuta dagli studiosi. È una faglia di tipo trascorrente, in cui le placche non hanno movimenti verticali ma orizzontali. Ossia scorrono una di fronte all'altra in direzioni opposte. La più famosa di questo tipo di faglie è quella di Sant'Andrea in California. La Turchia è impostata in gran parte su una piccola placca, che fa la parte del manzoniano vaso di coccio tra i vasi di ferro. La piccola placca Anatolica è incuneata tra tre vicine molto più grandi di lei: quella Euro-asiatica a nord e quelle Africana e Arabica a sud. Quest'ultima sta spingendo verso nord, ma la grande placca Euro-asiatica impedisce alla placca Anatolica di spostarsi a sua volta a settentrione. Il risultato è che la placca Anatolica viene letteralmente fatta schizzare verso ovest a una velocità di 2,5-3 cm/anno: lo stesso effetto del dentifricio che esce dal tubetto quando questo viene premuto dalle dita (le due placche Euro-asiatica e Arabica). Una delle due linee dove la placca Anatolica scorre verso ovest è proprio la faglia Nord-Anatolica, che passa sulla terraferma appena all'interno della costa turca sul mar Nero.

«La bellezza sia sicura»: lo chiede l'Europa - Maria Giovanna Faiella

MILANO - Creme idratanti o antirughe, maschere di bellezza, ombretti, rossetti, tinture per capelli, profumi. E anche saponi, shampoo, deodoranti, dentifrici. Cosmetici non solo "voluttuari" per migliorare l'aspetto, ma anche prodotti che usiamo ogni giorno nel prenderci cura della nostra igiene. Per garantire la loro sicurezza ai consumatori, il prossimo 11 luglio diventerà pienamente "operativo" in tutti gli Stati europei un Regolamento che l'Unione ha varato nel 2009 (alcune norme sono già in vigore, altre lo saranno nei prossimi mesi). Le norme riordinano l'intero settore della cosmesi, introducendo anche nuovi obblighi a tutela della salute: sulla composizione dei prodotti e sulla loro etichettatura, sui controlli nei processi di produzione e distribuzione, sulla vigilanza degli effetti avversi. ETICHETTE - «Il Regolamento mira a uniformare le procedure in tutti i Paesi Ue, visto che i cosmetici circolano liberamente nel mercato interno» spiega Marcella Marletta, a capo della Direzione generale Dispositivi medici, servizio farmaceutico e sicurezza delle cure, del Ministero della Salute. A fare chiarezza sulle sostanze ammesse, vietate o da utilizzare solo in misura limitata perché potenzialmente nocive sono i diversi elenchi allegati al Regolamento. Ma come orientarsi nelle scelte? Le informazioni sugli ingredienti contenuti nel singolo prodotto si trovano sull'etichetta, che quindi va letta in modo accurato per evitare di usare cosmetici che, per esempio, contengono sostanze cui si è allergici. Con le nuove norme, in particolare, i recipienti e gli imballaggi dei prodotti devono riportare, nella lingua dello Stato membro in cui il cosmetico è venduto, oltre a informazioni chiare sul produttore, l'elenco degli ingredienti contenuti e le precauzioni per l'impiego (anche per i cosmetici di uso professionale). Altra novità è l'indicazione in etichetta dell'eventuale presenza di nanomateriali, particelle di dimensioni estremamente ridotte, utilizzate per esempio in conservanti o coloranti. METALLI

- «È un'utile precauzione, soprattutto per avere dati sul grado di tossicità di questi specifici materiali ottenuti con particolari tecnologie, e di conseguenza, per poter decidere se dare o no il via libera al loro uso» commenta Marletta. La presenza nei cosmetici di "tracce" di sostanze vietate, come i metalli pesanti (per esempio, piombo o cromo) è tollerata a condizione che sia "involontaria", "tecnicamente inevitabile", che si verifichi nonostante "l'osservanza di buone pratiche di fabbricazione" e che il prodotto risulti sicuro "nelle condizioni d'uso ragionevolmente prevedibili". La norma stabilisce che il valutatore della sicurezza del prodotto cosmetico debba certificare l'eventuale rischio per il consumatore, caso per caso e prodotto per prodotto, in base al tipo di metallo, alla reale concentrazione e alla tipologia. Misure più stringenti sono introdotte anche per l'immissione in commercio di nuovi cosmetici. Già adesso i prodotti sono sottoposti a rigorosi test. «Occorre assemblare una documentazione sul prodotto, che però, d'ora in poi, dovrà essere corredata da un cosmetic safety report, cioè un rapporto ben specificato sulla sicurezza - spiega Stefano Dorato, direttore delle relazioni scientifiche e normative di Cosmetica Italia (già Unipro), l'Associazione italiana delle imprese cosmetiche -. La normativa europea stabilisce con maggiore chiarezza e rigore alcune cose, per esempio la raccolta dei dati sulla sicurezza delle materie prime, l'obbligo di riportare un riferimento ai profili tossicologici delle sostanze e agli studi di esposizione al cosmetico, oltre alle informazioni sul packaging, cioè sul contenitore».

SEGNALAZIONI - Per ogni cosmetico immesso sul mercato va designato un responsabile che garantisce la conformità alle disposizioni, cioè tuteli la sicurezza dei consumatori e il loro diritto a una corretta informazione. Quanto agli "effetti indesiderabili gravi", peraltro rari (per esempio, la perdita temporanea di una funzione, o una disabilità), provocati da un prodotto che pure è conforme alle regole, diventa obbligatorio segnalarli all'autorità competente - nel nostro Paese il Ministero della Salute - che, a sua volta, "allerta" la Commissione europea. Le segnalazioni al Ministero possono essere fatte dagli operatori sanitari e direttamente dai consumatori: viene creato un sistema di cosmetovigilanza a livello europeo, anche per porre un freno alla contraffazione e alla produzione di cosmetici con sostanze nocive o poco sicure. «Da noi già esiste un sistema di vigilanza - osserva Marletta -. Ora, però, viene centralizzato a livello europeo, in modo che le comunicazioni tra gli Stati membri consentano di mettere in atto tempestivamente i provvedimenti necessari». Attualmente il Ministero della Salute può richiedere all'Istituto Superiore di Sanità un parere tecnico sia sul dossier informativo del prodotto prima dell'immissione nel mercato, sia nel caso si sospetti che il cosmetico abbia provocato reazioni avverse. Il Regolamento introduce in tutti i Paesi Ue l'obbligo della tracciabilità del cosmetico. «Consente maggiori controlli in tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione - sottolinea Marletta -. Identificando il lotto, è possibile risalire al prodotto che ha provocato una reazione avversa e, se non conforme alle regole, adottare le misure per renderlo conforme o ritirarlo dal mercato in tutti i Paesi membri».