Giugliano / 1 - Il sindaco Pianese (PDL): “Non vogliamo che la zona ASI diventi un ghetto”

Il consiglio comunale di Giugliano ha detto 'No' all'insediamento di circa 500 Rom in dimore stabili rientranti nel territorio cittadino. Lo scorso 17 aprile la massima assise municipale, al termine di un ampio dibattito che si è avvalso dei contributi di 8 consiglieri di maggioranza (Giulio **Pezzella**, Antonio **Dell'Aquila**, Giulio **Di Napoli**, Franco **Carlea**, Pietro **Ciccarelli**, Umberto **Sequino**, Francesco **Mallardo** e Raffaele **Vitiello**) e 6 di minoranza (Nicola **Pirozzi**, Luigi **Palumbo**, Mimmo **Taglialatela**, Luigi **Sequino**, Luigi **Aruta** e Giovanni **Russo**), ha respinto in modo categorico questa linea di intervento recentemente ipotizzata dal commissario nazionale Alessanrdo **Pansa** e, nel contempo, ha anche stilato un significativo documento, che è stato approvato da tutti i presenti in aula e che, tra l'altro, proprio in questi giorni sta per essere inviato sia al ministero dell'Interno che all'ufficio territoriale di Governo. E' da notare inoltre che, durante lo svolgimento del Consiglio, convocato dal presidente Luigi **Guarino** per discutere esclusivamente dell'emergenza Rom, il sindaco Pianese, nel suo intervento che ha preceduto le operazioni di voto, ha sintetizzato i motivi per i quali la classe politica giuglianese non è disposta a cedere rispetto alla soluzione avanzata da Pansa e relativa, appunto, alla sistemazione in dimore residenziali di alcune centinaia di Rom che - va ricordato - da circa un ventennio vivono nel territorio ASI di Giugliano-Ponte Riccio tra vecchie roulottes e baracche di legno e - fattore da non trascurare - in condizioni di estremo degrado igienico-sanitario.

"Attraverso il documento che stiamo per approvare stasera - ha affermato **Pianese** - *intendiamo spiegare al commissario Pansa che l'integrazione dei Rom, per fattori di tipo culturale, può avvenire solo in tempi lunghi e solo se si realizzano interventi graduali. Proprio per tali motivi, in linea di continuità con i progetti* (socio-assistenziali, ndr) *già messi in campo dalle amministrazioni che ci hanno preceduto, abbiamo provveduto ad appaltare, in zona ASI, i lavori per la realizzazione di un campo attrezzato esteso su circa 8400 metri quadri e pronto ad ospitare non più di 120 Rom"*. Secondo Pianese, infatti, *" l'emergenza nomadi è un problema che non investe solo Giugliano, ma l'intera provincia di Napoli"* e, proprio per tale motivo, *"essa va risolta 'spalmando' la presenza di queste persone in più aree attrezzate da individuare nel vasto territorio metropolitano"*. In tal senso, il primo cittadino ha poi proseguito, affermando che *"Giugliano non può diventare ricettacolo di ciò che gli altri non vogliono accettare"* e che *"se invece si procederà verso la realizzazione di un ghetto, allora si andrà nella direzione del 'modello' 167 di Scampia"*. Giovanni Pianese ha concluso il suo intervento puntando l'attenzione sul fatto che, in considerazione della volontà di abbandonare la zona ASI manifestata da alcuni imprenditori in essa operanti, *"questa amministrazione comunale ha l'assoluta necessità di procedere ad una riqualificazione dell'area di Ponte Riccio, in quanto tale zona, una volta liberata dalla presenza indiscriminata dei Rom, può diventare uno dei punti cardine dello sviluppo socio-economico e industriale di Giugliano"*.

Giugliano / 2 - Sviluppo del territorio

Un protocollo d'intesa, finalizzato allo sviluppo turistico-ricettivo della fascia costiera compresa tra il lago del Fusaro e la foce del fiume Volturno e imperniato su un concorso internazionale di idee avente come tema la riqualificazione ambientale e la valorizzazione economica e produttiva del territorio, è stato firmato il 17 aprile 2009, presso il Comune di Giugliano, dai sindaci Giovanni Pianese (Giugliano), Pasquale Giacobbe (Pozzuoli) e Francesco Nuzzo (Castelvolturno). Tale atto è in linea con le direttive recentemente indicate dalla Regione Campania, ente che, attraverso il Quadro di Orientamento Stategico, ha decretato la necessità di pianificare l'unità geomorfologica e ambientale della fascia costiera. E, in tale ottica, il “Waterfront dell'area metropolitana campana” nasce proprio con il proposito di costruire, in ambito locale, un'intesa istituzionale finalizzata a trovare delle soluzioni progettuali con la prerogativa di soddisfare il fabbisogno interno di godimento del patrimonio ambientale, archeologico e culturale del litorale flegreo-domitiano. La fascia litoranea costiera, che si spinge dal Fusaro alla marina di Varcaturo per arrivare fino alla foce del fiume Volturno, costituisce, infatti, secondo gli addetti ai lavori, il Fronte del Mare della città nord-occidentale e flegrea, in direzione di Formia e di Roma.

C.S.

Mugnano, parte un monitoraggio sull'inquinamento ambientale ed elettromagnetico

"Entro la fine di quest'anno sapremo quali sono i punti critici della città per quel che concerne l'inquinamento ambientale generato da gas di scarico e da fonti elettromagnetiche". Ad annunciarlo è il consigliere comunale Domenico **Puzone**, eletto nei Verdi ed aderente al Movimento Cattolico Ecologista. In pratica, una ditta specializzata, vincitrice di regolare appalto semestrale, nei prossimi mesi si occuperà innanzitutto di individuare, in collaborazione con l'ufficio tecnico municipale, le aree di criticità esposte ai vari tipi di campi elettromagnetici, quelli a bassa frequenza (generati da elettrodotti, ferrovie e cabine di trasformazione elettrica) e quelli ad alta intensità (stazioni radio-base per telefonia cellulare, impianti di radiodiffusione e televisivi, centri di comunicazione radio-amatoriale). Ma non è tutto. Un secondo 'filone' di dati verrà acquisito sul fronte dell'inquinamento da smog, da impianti di riscaldamento e da impianti industriali. In tale ottica saranno individuate determinate aree del territorio cittadino, all'interno delle quali verranno effettuate rilevazioni riguardanti le concentrazioni di monossido di carbonio, monossido di azoto, biossido di azoto e ozono. Infine, una volta monitorate tutte le fonti di radiazione elettromagnetica e di inquinamento da 'polveri sottili', la ditta incaricata dello screening dovrà, da un lato, segnalare all'amministrazione comunale eventuali valori fuori norma e, dall'altro, elencare possibili azioni da intraprendere in tema di risanamento. Tale progetto, avallato nei mesi scorsi dal sindaco Daniele Palumbo, dall'assessore all'ambiente Gennaro Totaro e dall'intero consiglio comunale, costerà alle casse municipali di Mugnano circa 25mila euro.

C.M.O.

Un volume sulla celiachia

Sono 9.473 i campani che presentano problemi di celiachia, di cui circa 6.500 sono donne e circa 2.000 hanno meno di 10 anni di età. Con questi numeri la Campania risulta essere, insieme alla Sicilia, la regione con il maggior numero di casi accertati di pazienti celiaci. Alla luce di questi dati e della presenza sul territorio dell'ASL Napoli 2 Nord di circa 200 strutture tra mense scolastiche, mense aziendali e centri di preparazione dei pasti, il dipartimento di Prevenzione, in continuità con i percorsi formativi avviati sul tema della sana alimentazione, ha realizzato un manuale diretto ai cuochi di mense e ristoranti ed uno specifico corso di formazione. L'iniziativa mira inoltre a sensibilizzare l'opinione pubblica su un tema che non emerge ancora in tutta la sua interezza, in quanto i casi accertati di celiachia costituiscono solo una minima percentuale di quelli che in realtà si sospetta siano presenti tra la popolazione. Su tale argomento, Armando Orlando, il direttore del dipartimento di Prevenzione con sede a Quarto, afferma: "Abbiamo ritenuto utile avviare un lavoro sulla celiachia, sia per



dare risposta a delle esigenze connesse ad un fenomeno che nella nostra regione è estremamente presente, sia per sensibilizzare, su questo specifico tema, una maggiore fetta di popolazione. Attualmente in Italia, così come in molte altre nazioni del mondo, migliaia di persone soffrono di disturbi per i quali non viene posta una diagnosi precisa ma che, persistendo, condizionano negativamente la qualità della loro vita. Questi disturbi - conclude Orlando - spesso vengono trattati senza che tuttavia venga riscontrata, per gli stessi, una causa specifica. In molti casi tali disturbi sono riconducibili ad una celiachia non diagnosticata".

Le muffe negli alimenti

Gli alimenti possono andare incontro a numerose alterazioni di tipo microbiologico. Alcune di esse sono causate dallo sviluppo di una classe di microrganismi, le muffe, le quali si sviluppano in maniera micro o macroscopica determinando alterazione del prodotto in termini di consistenza, sapore, odore. Le muffe sono funghi filamentosi, molto diffusi in natura per la loro capacità di adattamento alle differenti condizioni ambientali. Esse si possono riprodurre asessualmente, attraverso la diffusione delle spore asessuate dette conidi, ovvero attraverso spore sessuate che prendono nomi diversi in funzione delle strutture cellulari che le portano o le contengono. Malgrado alcuni alimenti siano prodotti grazie al contributo di alcune specie di muffe, basti pensare agli insaccati carnei, ai formaggi erborinati o al sakè, le muffe sono considerate nel settore alimentare prevalentemente come microrganismi alterativi. Gli alimenti di origine vegetale, sia freschi che trasformati, possono andare incontro ad alterazioni dovute allo sviluppo delle muffe. L'incidenza dei microrganismi nei prodotti vegetali è strettamente correlata alla qualità igienica dei processi tecnologici, nonché allo stato microbiologico nel momento della raccolta. In entrambi i momenti le muffe costituiscono dei possibili contaminanti e quindi una possibile causa di



alterazione. Per alimenti di origine vegetale, nell'accezione più generale del termine, si intendono tutti quegli alimenti la cui materia prima è costituita appunto da un vegetale. Quindi, possiamo inserire in questa categoria prodotti molto diversi tra loro, dal pane alla frutta, dal vino alle conserve, dai crauti alle insalate. Molti di questi alimenti hanno come principali agenti alterativi proprio le muffe, tra questi vi sono gli ortaggi e la frutta. Le alterazioni di questi alimenti dovute allo sviluppo di muffe sono associate ad alcune attività metaboliche di questi microrganismi e in particolare l'attività cellulosolitica e pectinolitica. Attraverso tali attività le muffe sono in grado di procurarsi i carboidrati più semplici, per la produzione dell'energia metabolica necessaria alla crescita. Ma proprio queste attività contribuiscono allo scadimento dell'alimento, in quanto la struttura fisica di un frutto o un ortaggio è costituita proprio da cellulosa e pectina. Negli ultimi anni sono sempre più frequenti sul mercato, in seguito soprattutto al cambiamento negli stili di vita, prodotti vegetali pronti al consumo. Tali prodotti, particolarmente sensibili alle alterazioni microbiche e - tra queste - a quelle fungine, hanno spinto alla ricerca di soluzioni innovative di confezionamento volte al prolungamento della loro *shelf life*. Tra queste soluzioni, grande interesse suscita l'*active packaging*, un concetto di recente introduzione nella legislazione europea che fa riferimento a sistemi di *packaging* in cui la confezione non è solo una barriera tra alimento e ambiente esterno ma anche un veicolo di sostanze volte a migliorare alcune caratteristiche di qualità del prodotto. Quando il *packaging* migliora la sicurezza d'uso e riduce le possibilità di alterazione microbica dell'alimento, si parla di *packaging* antimicrobico. Tale sistema prevede l'impiego di sostanze che svolgono azione antimicrobica nei confronti di microrganismi patogeni e/o alterativi, sostanze che vengono immesse dentro o sulla superficie del materiale che costituisce la confezione. Le sostanze antimicrobiche utilizzate possono agire per diretto contatto con l'alimento o attraverso la diffusione nello spazio di testa.

*** Articolo tratto dal sito www.asl2.napoli.it // Lezione svolta dal *prof. Gianluigi Mauriello, 'Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università degli Studi di Napoli Federico II'* durante il recente corso intitolato “Analisi e controllo microbiologico degli alimenti” organizzato dal dott. Maurizio Tammaro e dal dott. Fiore Rosse nell'ambito del “Servizio SIAN” (direttore dott. Luigi Castellone) e del “Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti di origine animale” (direttore dott. Giacinto Della Gala)

ASL Napoli 2 Nord - Unità operativa “Comunicazione e Qualità ex ASL Napoli 2”

TOPSERVICE
SERVIZI PRESSO
Tribunale - Camera di Commercio - Equitalia Polis
Agenzia delle Entrate - Agenzia del Territorio
Conservatoria - Certificati
INOLTRE
Pony Express
80014 Giugliano in Campania
Via Aniello Palumbo, 90
Tel. 081.894.17.67
Fax 081.330.29.22
e-mail: topservice1969@libero.it
www.topservicesas.it

VALLETTA PARRUCCHIERI
tagliati X il successo
(Dentro i limiti, fuori dalle regole)
C.so Europa, 260 - VILLARICCA (NA)
Tel. 081.506.80.68

Nuova PUBBLICITA' by NOVIELLO
insegne striscioni segnaletica
Pubblicità Esterna
Promozioni pubblicitarie
MARANO - tel. e fax 081.5873015 -347.6537686

ANALISI CLINICHE
CENTRO ANTIDIABETICO
DOSAGGI ORMONALI
BISIGNANO-GRANATA
Via S. Maria a Cubito, 155 - Qualiano (Na)
tel. 081.818.50.55 - fax 081.818.80.97

MELITO
Sma
GRUPPO RINASCENTE
OFFERTA “PREZZI IMBATTIBILI”
Iniziativa valida dal 4 al 16 maggio 2009
OFFERTA “PREZZI MIRATI”
Iniziativa valida dal 18 al 30 maggio 2009
upim
Gruppo Rinascente
MELITO
Melito di Napoli - S.S. 7 bis - Km. 20,086, n. 560 - Tel. 081.710.17.90 - Fax 081.710.17.91