



EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA E DONAZIONE SOTTO L'ALBERO IL LATO GENUINO E SOLIDALE DELLA RICERCA

○ Oltre 150 quintali di semola integrale di grano duro prodotti con il progetto PSR Regione Sicilia 2007-2013 - Misura 124, con l'obiettivo di valorizzare le cultivar tradizionali attraverso processi innovativi

Alimentazione, educazione, sperimentazione, divulgazione. Una rima che riunisce le parole chiave di un percorso che intende valorizzare un prodotto identitario della Sicilia: il grano duro di alta qualità, noto per il suo valore nutritivo e tecnologico. Basti pensare che se in Italia la coltivazione di questo pro-



dotto copre circa il 50% della produzione comunitaria, al Sud si realizza il 70% della produzione nazionale, con in testa la Puglia e la Sicilia che contribuiscono con il 42% ad arricchire la filiera. Capofila del progetto "Filiera di grano duro corta, autenticata e rintracciabile, finanziato dal PSR Regione Sicilia 2007-2013 - Misura 124" è il Parco scientifico tecnologico della Sicilia, che insieme a cinque produttori primari, un'azienda di trasformazione e centri di ricerca, ha avviato un'azione di studio e promo-

zione attraverso seminari, dimostrazioni ed eventi di educazione alimentare. «Non c'è valorizzazione senza promozione e condivisione - spiega il presidente del Pst Sicilia Marco Romano - perciò tutte le fasi di tale processo e i suoi risultati, sono al centro di un'intensa attività di comunicazione che se da un lato mira a reindirizzare il gusto dei consumatori verso i prodotti tradizionali ottenuti con semole di qualità, dall'altro intende riposizionare le imprese dell'intera filiera sui mercati. Non ultimo l'aspetto prettamente formativo che vede coinvolte le scuole».

Il Parco Scientifico, infatti, ha organizzato giornate di educazione alimentare rivolte agli alunni, durante le quali ad ogni studente è stata consegnata una confezione di 1 Kg di semola integrale rimacinata di grano duro prodotta con molino a pietra, adatta per la preparazione di impasti lievitati quali pane, pizze e focacce. La prima tappa è stata all'Istituto Comprensivo Giorgio Arco-
leo di Caltagirone che riunisce 950 alunni tra elementari e medie (giovedì 13 e venerdì 14 dicembre), continuando lunedì 17 e martedì 18 dicembre con i 600 studenti dell'Istituto Comprensivo Galileo Galilei di Grammichele, organiz-

zato in collaborazione con la Soat. In queste occasioni i più giovani hanno potuto assaporare il pane ottenuto utilizzando il lievito naturale fornito dal Pst Sicilia, selezionato da oltre 100 ceppi di lievito isolati da paste acide artigianali di varie aree di produzione della Sicilia e prodotto da un panificatore del Comune di Grammichele. A completare il quadro, in linea con lo spirito natalizio, c'è anche un nota di solidarietà: la semola integrale, confezionata in sacchi da 25 chili, è stata donata al Banco Alimentare della Sicilia Onlus Catania, all'assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Caltagirone e al centro di accoglienza di Fratel Biagio Conte, "Missione di Speranza e Carità" a Palermo, nella giornata di lunedì 17 dicembre. Mentre all'assessore alla Famiglia del Comune di Catania, Carlo Pennisi, sono state consegnate 800 confezioni da 1 Kg, per contribuire al programma di educazione alimentare rivolto a famiglie bisognose.



□ IL PROGETTO

Il progetto si riferisce a grani duri mediterranei coltivati nell'area del Calatino. La sperimentazione ha preso in considerazione alcune cultivar che si sono distinte negli ultimi anni per la loro qualità, sulla base dei risultati delle prove sperimentali della Rete nazionale frumento duro condotte in Sicilia. Sono state utilizzate cinque varietà, di cui tre di recente costituzione (Ancomarzio, Bronte e Ciclope) e due (Duillio, Simeto) scelte come riferimento perché maggiormente diffuse nel territorio, con cui sono stati prodotti oltre 150 quintali di semola. Non a caso quindi la prima presentazione è avvenuta a Caltagirone: il Parco è presente con uno spazio informativo presso l'ufficio turistico: il 21 dicembre il presidente Marco Romano ha consegnato al sindaco della città Nicolò Bonanno, 100 sacchi da 25 kg e 1.500 da 1 kg di semola integrale affinché vengano distribuiti, in parte alle famiglie più disagiate, in parte come dono alla comunità locale e ai turisti in visita.

TEMPERATURE COSTANTI E RISPARMIO ENERGETICO La cantina interrata rispetta l'ambiente

di Marianna Martorana

Tredici gradi all'ombra dell'Etna grazie al progetto del Parco scientifico della Sicilia

Efficienza energetica, ambiente, sostenibilità: a forza di sentirne parlare possono sembrare obiettivi facili da raggiungere. Invece richiedono un elevato grado di tecnologia e innovazione, anche nel settore primario. I progetti in corso sono numerosi e tra questi, "Agro – Environmed Leaders in EcoInnovation" nell'ambito del programma Med cofinanziato dal Fers, ha promosso la diffusione



L'azienda agricola Scilio e l'Etna sullo sfondo. Il progetto mira anche a preservare il paesaggio di questo angolo della provincia di Catania.

di tecnologie ambientali e di pratiche ecoinnovative in sei Paesi dell'area del Mediterraneo con riferimento ai comparti dell'olio d'oliva, vino, frutta e verdura, carne e latte. In particolare il sistema vitivinicolo, uno dei settori trainanti dell'economia siciliana, è continuamente alla ricerca di soluzioni che incrementino la qualità del prodotto. Dal punto di vista ambientale le aree tematiche più rilevanti nella produzione di vino in Sicilia sono il consumo energetico e il consumo di acqua, seguite dalla gestione dei rifiuti solidi e dalle emissioni di gas.

Il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia ha individuato tecnologie e buone pratiche a basso impatto, tra cui figura la "cantina interrata" progettata e realizzata nel 2008 dall'Azienda Agricola Scilio, sita in contrada "Valle Galfina" del Comune di Linguaglossa, provincia di Catania. L'innovativa tecnologia costruttiva della struttura permette di avere, spontaneamente, condizioni ottimali di umidità e di temperatura per l'affinamento dei vini, sia in bottiglia che in botti.

«La cantina – spiega Nicoletta Paparone del Parco Tecnologico e Scientifico della Sicilia – è totalmente interrata, fino ad una profondità di 6,5 metri. Gli accorgimenti costruttivi adottati consentono un risparmio energetico pari al 100% rispetto ad un'analoga struttura tradizionale posizionata sul piano di campagna. Infatti, non occorre climatizzare l'ambiente, contrariamente a quanto accade per un normale edificio fuoriterra».

I particolari costruttivi che hanno consentito di raggiungere tale risultato sono numerosi: le pareti della cantina sono interrate e realizzate in modo da rimanere, su tutti i lati, a contatto diretto con il terreno circostante. Tale accorgimento consente di avere la massima dispersione termica, dall'interno verso l'esterno, limitando così l'innalzamento termico durante i periodi più caldi dell'anno; il pavimento è stato realizzato utilizzando una carpenteria a forma di igloo, in modo da creare una canalizzazione, al di sotto del pavimento stesso, che "collega" le pareti contrapposte. Si ge-

nera così una corrente d'aria interna, che attraversando la canalizzazione si raffredda e si umidifica allo stesso tempo, limitando ulteriormente l'innalzamento della temperatura durante i mesi estivi e mantenendo comunque un'alta umidità utile al buon "funzionamento" delle botti di legno; sul solaio della cantina sono collocati circa 50 cm di terreno vegetale. L'accesso avviene lateralmente a mezzo di ascensore montacarichi, oppure attraverso scala. La conferma della validità del progetto è data dalle misurazioni delle temperature. Le letture interne alla cantina durante il 2011 hanno fatto registrare una bassa variabilità (temperatura minima 13°C, massima 21°C) dovuta all'enorme inerzia termica dell'edificio e del terreno circostante, unitamente ai particolari accorgimenti costruttivi adottati. Naturalmente le temperature esterne di picco, massime e minime, sono state ben superiori o inferiori. Sotto il profilo dell'impatto ambientale la cantina, essendo interrata e non visibile dall'esterno, preserva il paesaggio rurale e risulta totalmente integrata.

L'applicazione di questa pratica costruttiva, rispetto ad un'analoga struttura tradizionale adibita allo stoccaggio e all'affinamento dei vini, comporta un incremento di costo di circa il 20%. «La cantina interrata realizzata ha una superficie 600 mq – spiega Salvatore Scilio, titolare dell'azienda Agricola Scilio – e consente di stoccare oltre 150mila bottiglie, anche se teoricamente può ospitarne il



Temperature costanti (13-21°C)
Ideali per l'affinamento del vino in cantina

doppio». Il costo di costruzione è di circa 450mila euro (750 €/mq) ossia circa il 25% in più rispetto ad un'analoga struttura fuori terra. Per mantenere le stesse condizioni di temperatura e di umidità in un'analoga cantina tradizionale, il costo per consumo energetico è di circa 8mila €/anno. Pertanto il rientro del maggiore costo sostenuto avverrà in circa 11 anni, al costo attuale dell'energia, anche se prevedendo un aumento del costo energetico probabilmente i tempi sono più ridotti. Scilio consiglia questo tipo di investimento per aziende con elevati volumi produttivi che necessitano di stoccare cospicue quantità di bottiglie o comunque botti a temperatura controllata. Il legame tradizione/innovazione è molto forte e i vitigni impiegati sono essenzialmente autoctoni dell'Etna (tra i rossi il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio, tra i bianchi il Carricante). L'azienda applica il metodo di coltivazione biologico ed è sensibile al rispetto dell'ambiente e della salute, anche attraverso il riutilizzo degli scarti solidi derivanti dalle tecniche di campo (potature) e dal processo di vinificazione (fecce e vinacce) per la concimazione, così come l'utilizzo di gas refrigeranti a basso impatto ambientale.

IMPRENDITORIALITÀ GIOVANILE: «CATANIA "START UP CITY" DELL'ISOLA»

Seminario universitario a Palazzo Fortuna. Dalla storia di Mimi La Cavera alle nuove traiettorie di sviluppo in Sicilia



centrale del percorso didattico e di ricerca avviato da anni dal Dipartimento di Economia e Impresa: «Il nostro obiettivo – ha dichiarato la Schillaci – è trasformare la città di Catania nell'hub dell'imprenditorialità digitale e sostenibile dell'Isola. Ci muoviamo in questa direzione perché in Sicilia esistono storie positive, esempi virtuosi che dimostrano come le idee possano funzionare». Un'importante storia siciliana che ricalca queste orme è quella di Mimi La Cavera, fondatore nel 1949 di Confindustria Sicilia - che con lui si chiamò Sicindustria: Nino Amadore ne ha descritto la figura e il valore nel libro "L'eretico, un liberale contro la razza padrona". «Siamo abituati a concepire la Sicilia come una regione arretrata – ha affermato il giornalista – ma i siciliani sono abituati ad adeguarsi ai cambiamenti e quindi a rinnovarsi e innovare. La soluzione non è nella politica che si manifesta ottusa, ma nei giovani». A dimostrazione che l'Isola può essere d'esempio anche per il Nord, Perdichizzi ha sottolineato che «nell'ambito di Confindustria diverse prassi nate in Sicilia sono divenute modello per l'intero Paese. Lo sportello "ImprendiCatania", che supporta gratuitamente le giovani imprese, dopo essersi esteso alla regione diventando "ImprendiSicilia", è stato apprezzato dai colleghi del Nord Italia. È in progetto quindi "ImprendiItalia».

mano, il giornalista del "Sole24Ore" Nino Amadore, e il presidente di Giovani Imprenditori di Confindustria Catania Antonio Perdichizzi.

«La Sicilia – ha affermato Romano – deve recuperare il potenziale che possiede nel sistema delle imprese e deve accrescere la capacità dei giovani che vogliono spendersi in questo campo per determinare il successo del nostro territorio. Il binomio fondamentale è "Ricerca e Innovazione" in un contesto che deve superare l'ambito locale per approdare su scenari internazionali. Anche le imprese già esistenti devono tradursi in globali perché viviamo in un'era in cui le tecnologie consentono in tempo reale di connettersi con gli altri mercati». A ciò il presidente Romano ha affiancato la caratteristica ineliminabile della "buona volontà": «Siate simpatici e coinvolgenti – ha detto – perché solo instaurando una rete di relazioni potete conoscere il territorio e intercettare le esigenze». L'iniziativa e il management giovanile sono d'altronde il tema

Catania come "Start up City", porto imprenditoriale d'eccellenza da cui salpano idee innovative e globali. È una visione che può e deve essere reale, lontana da falsi pregiudizi sull'incapacità di crescita dell'Isola. I protagonisti sono i giovani, studenti e neolaureati, gli stessi a cui mercoledì 19 dicembre è stato rivolto il seminario "Traiettorie di sviluppo in Sicilia", a Palazzo Fortuna, una delle sedi del Dipartimento di Economia e Impresa dell'Ateneo catanese. Come individuare queste traiettorie? È la domanda a cui hanno voluto dare una risposta concreta la docente ordinaria di Economia e Gestione delle imprese presso l'Università Elita Schillaci; il presidente del Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia Marco Ro-

Protocollo di Intesa tra il PSTS e il Laboratorio di Cartografia dell'Università di Catania

Il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia ha stipulato un protocollo d'intesa con il Laboratorio di Cartografia del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania (Disum).

Nell'ambito delle proprie prerogative e competenze, i due enti intendono infatti collaborare al fine di sviluppare congiuntamente attività di ricerca e formazione volta al recupero, alla conservazione, alla valorizzazione e alla fruizione di beni storico-culturali nel territorio siciliano; di aderire a iniziative di sostegno regionale, nazionale e comunitario nel campo della formazione, della ricerca, dello sviluppo delle risorse umane, della qualificazione e specializzazione del personale che opera sul territorio siciliano; di innescare processi di sviluppo economico locale, a partire dalla valorizzazione del patrimonio culturale e storico del territorio; di agevolare il sistema di knowledge transfer tra il mondo della formazione e della ricerca e il territorio regionale. Il Pst e il laboratorio si impegnano dunque tenersi reciprocamente e periodicamente informati sulle attività e sugli sviluppi delle attività; di scambiarsi infor-

mazioni utili sulle iniziative di propria competenza; di promuovere congiuntamente progetti di ricerca e formazione relativi alla conoscenza, alla catalogazione, alla documentazione dei Beni Culturali siciliani (con particolare riguardo alle aree delle riserve marine e terrestri e dei parchi archeologici) ai fini della redazione di carte tematiche archeologiche indirizzate alla valorizzazione e alla fruizione di tali beni.

Il Laboratorio, in particolare, s'impegna a supportare il Pst nell'organizzazione e gestione di una banca dati territoriale (SIT) dei beni archeologici. Dal proprio canto il Parco s'impegna a progettare e realizzare con il Laboratorio percorsi informativi, formativi e di ricerca, anche attraverso la fruizione degli strumenti agevolativi presenti nella legislazione comunitaria, nazionale e regionale, volti a promuovere la topografia antica, con particolare riferimento al territorio siciliano, e la topografia e l'archeologia subacquee; a valutare la possibilità di istituire borse di studio per incentivare la partecipazione dei giovani alle attività di ricerca svolte dal Laboratorio, a favorirne i contatti con organizzazioni locali, nazionali e internazionali.

Save
the date

Il **25 gennaio 2013** in occasione della fiera annuale dell'agricoltura friulana, si svolgerà presso l'Ente Fiera di Udine (Via Cotonificio 96. 33035, Martignacco UDINE. Contatti: Tel: 04324951) il convegno: **Fillere agro-energetiche - In FVG: valutazione della sostenibilità aziendale e territoriale** che rappresenta il risultato di un progetto di ricerca finanziato dall'ERSA finalizzato a migliorare i risultati della filiera agroenergetica attraverso la sostenibilità economica, energetica e ambientale acquisita a livello aziendale e una migliore pianificazione del territorio.

EUROPEAN E-HEALTH COMPETITION CANDIDATURE APERTE

E-health Competition è il concorso europeo - sostenuto dalla direzione ICT for Health della Commissione - che premia la migliore soluzione e-health sviluppata da una piccola/media impresa innovativa europea. L'edizione 2012 ha visto ben 4 imprese italiane tra le finaliste. La raccolta delle candidature è aperta e si concluderà il 31 gennaio 2013. La finale del concorso avrà luogo a Dublino il 13 maggio 2013 durante la eHealth Week. È anche possibile sponsorizzare l'iniziativa. Chi fosse interessato e desiderasse ulteriori informazioni in merito può contattare il Polo bioPmed, nella persona del Dott. Alberto Baldi, baldi@bioindustryPark.it



Start up innovative: via alla registrazione

Nel Registro delle imprese è stata appositamente istituita una sezione "speciale" per le Start up innovative (Sti). L'iscrizione è requisito fondamentale per l'ottenimento dei benefici che la normativa riserva a queste strutture introdotte dall'art. 25, legge 17/12/2012 num. 221 di conversione del decreto sviluppo bis. In sintesi i benefici consistono in:

- esenzione quadriennale dal pagamento dei diritti di segreteria della Cciaa, dell'imposta di bollo e del diritto annuale;
- diverse e importanti deroghe al diritto societario "ordinario" (es.: l'affievolimento delle norme che, nelle società di capitali, salvaguardano l'esistenza del capitale sociale minimo);
- particolare disciplina dei rapporti di lavoro nell'impresa;
- sgravio fiscale e contributivo per i piani di incentivazione basati sull'assegnazione di azioni o di quote ad amministratori, dipendenti, collaboratori e fornitori.

Le Camere di commercio, con il coordinamento del ministero dello Sviluppo economico, hanno elaborato una prima "guida sintetica" alle formalità occorrenti. Si tratta di una "disciplina transitoria" per l'iscrizione alla sezione "speciale", tuttavia ancora non è stato emanato il decreto ministeriale di approvazione del modello digitale di domanda da produrre per chiedere l'iscrizione.

Ad oggi dunque la Sti può essere iscritta, oltre che nella sezione "ordinaria" del Registro, anche in quella "speciale" solo se si tratta di una società "attiva"; in tal caso è possibile richiedere l'iscrizione contestuale nelle due sezioni abbinando al modello S1 (che si usa per l'iscrizione nella sezione "ordinaria") il modello S5, solitamente utilizzato per pubblicizzare l'inizio, la modifica o la cessazione di attività da parte dei soggetti già iscritti, e che viene transitoriamente utilizzato per quest'evenienza; effettuando questa contemporanea iscrizione non è dovuto alcun onere per tale formalità né è dovuto il pagamento del diritto camerale annuale. Se invece si tratta di iscrivere come Sti una società "inattiva", l'iscrizione può essere eseguita solamente nella sezione "ordinaria", in quanto per la "speciale" occorrerà attendere la dichiarazione di inizio attività; potendo quindi produrre, per il momento, unicamente il modulo S1 si deve effettuare il pagamento del diritto di segreteria, dell'imposta di bollo e del diritto camerale annuale.

Le Sti possono essere sia società di nuova costituzione che già esistenti (le quali, ovviamente, abbiano i requisiti richiesti dalla legge per essere qualificate come tali) e quindi già iscritte nella sezione "ordinaria" del Registro delle imprese. Queste ultime dovranno, entro il 17 febbraio 2013, presentare la domanda d'iscrizione nella sezione "speciale" del Registro. Sia le imprese di nuova costituzione che quelle già costituite autocertificano la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge mediante una dichiarazione il cui fac simile è allegato alla "guida" delle Camere di commercio.

Per maggiori informazioni e per consultare la guida all'iscrizione collegarsi al sito www.ilsole24ore.com/norme

LAVORO, «LA NUOVA RIFORMA ALLA LUCE DEI DIRITTI FONDAMENTALI SANCITI DALL'EUROPA»

Viviamo un'epoca in cui i diritti fondamentali dell'uomo sono in aperto contrasto con il mondo del lavoro? Il diritto allo sciopero, alla protesta, come si inquadra in un panorama in cui aumentano le vertenze? La nuova ed epocale riforma del mercato lavoro come affronta queste delicate questioni? Sono gli interrogativi, oggi più che mai attuali, a cui si è voluta dare una risposta durante il seminario del 14 dicembre al Palazzo di Giustizia di Catania, organizzato dall'Associazione socio-culturale Haruka e promosso dal Pst Sicilia, insieme alla Camera di Commercio di Catania, agli Ordini provinciali dei Commercialisti e degli Avvocati, Confindustria e Apindustria Catania, il Centro Studi di Diritto del Lavoro "Domenico Napoleano". Il seminario ha voluto puntare l'atten-

zione su una lettura della Legge Fornero in linea con l'evoluzione del diritto europeo. «In caso di licenziamento, ad esempio, ciò significa valorizzare al massimo la tutela antidiscriminatoria che opera un bilanciamento a una riduzione della tutela reintegratoria. Il tema della discriminazione costituisce uno dei pilastri dell'ordinamento Ue. In particolare, oggi la regola è che il licenziamento illegittimo ha come sanzione un'indennità, mentre l'eccezione è la reintegrazione. Tale riduzione di tutela trova compensazione nel rafforzamento della tutela antidiscriminatoria» ha dichiarato Roberto Cosio, presidente della sezione siciliana degli Avvocati Giuslavoristi Italiani (Agi) nonché componente della Commissione Lavoro dell'Unione degli Avvocati Europei (Uae).