



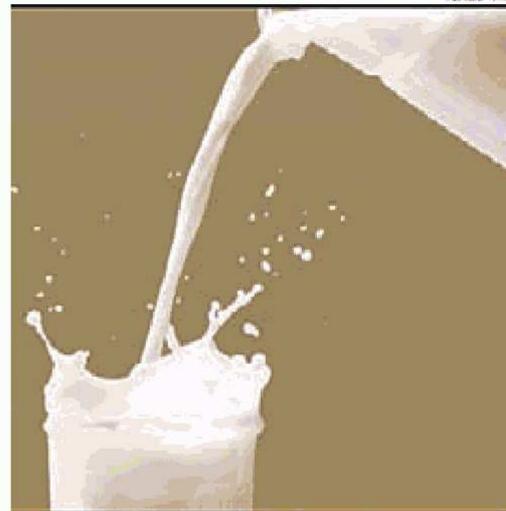
### L'esperienza di un Itis di Roma

#### A SCUOLA SI PEDALA PER PRODURRE ENERGIA A STUDENTI PREMI IN LIBRI E INGRESSI AL CINEMA

Il problema dell'obesità e dell'approvvigionamento energetico possono andare 'a braccetto'. Lo sanno bene i ragazzi dell'Itis G. Vallauri di Roma, che dopo aver vinto il Bmw Clean Energy Award 2006-2007, con la tv a pedali, hanno progettato, e questa volta realizzato, la scuola a pedali. 18 postazioni in grado di produrre energia elettrica, per mezzo di alcune dinamo attivate dalle pedalate o rotazioni a manovella. Ogni studente, inoltre, sarà dotato di una card per accumulare i propri crediti energetici. I 'watt pedalati' prodotti e consumati in modo virtuoso saranno premiati dalla scuola con, ad esempio, ingressi al cinema, libri o musica in rete.

### Inquinamento PER OGNI SPAM 0,3 GRAMMI DI CO2

Gli spam danno fastidio non solo ai cybernauti ma anche all'ambiente. Secondo Wired ogni spam contiene 0,3 grammi di Co2 che diventano 0,7 grammi se il messaggio viene cliccato.



## DN Life Eco

**Salute** Gli esperti: controllare anche mangimi per bovini e trasporto

# Latte doc, la filiera finisce sotto la lente

Ogni italiano ne consuma in media 56 litri l'anno. Il 44,7% lo sceglie fresco mentre il 55,3% predilige il prodotto a lunga conservazione. Il latte è uno degli alimenti cardine dell'alimentazione e i nutrizionisti consigliano di consumarne un bicchiere al giorno in quanto è un integratore naturale: un valido aiuto all'organismo vista la dispo-

ponibilità di calcio e vitamine e il basso apporto di calorie. Ma per un prodotto qualità serve una filiera controllata. L'anello della filiera più a rischio che deve essere maggiormente controllato «è la razione alimentare, ossia i mangimi, ma anche l'aspetto igienico-sanitario delle bovine» spiega Andrea Sisti, presidente del Conaf, il Consiglio dell'ordine nazionale dei dottori agronomi e

dottori forestali. In Italia, sottolinea Sisti, «abbiamo degli allevamenti molto controllati ma dobbiamo prestare attenzione anche ai mangimi che possono non essere prodotti dall'azienda stessa». Dunque, «occorre garantire la rintracciabilità dei foraggi impiegati che devono contenere il giusto apporto di proteine, grassi e fibre» utile agli animali per produrre un latte di qualità. Il con-

trollo, però «ci deve essere in tutte le fasi di gestione, fino alle centrali del latte». Molto importante, infatti, è la modalità di trasporto che se non è adeguata «non solo può far perdere qualità al prodotto ma può anche danneggiarlo». È ovvio che «il latte della Centrale di Roma non si può trovare a Milano» in quanto è un latte locale e quindi il trasporto dalla stalla non crea disagi. Quanto al latte crudo,

cosiddetto a km zero, per il presidente del Conaf, «bisogna stare attenti», in quanto, non avendo subito il processo di pastorizzazione nella centrale, deve essere bollito dal consumatore che se non applica un trattamento adeguato «può incorrere in qualche mal di pancia». Certo è, conclude il presidente del Conaf, «il latte pastorizzato garantisce una tracciabilità della filiera». <<



*Difficoltà con la compravendita di immobili?*

*Problemi con la ristrutturazione?*

*Chiamaci, potremmo avere delle soluzioni*

**CTL S.r.l. Via Vetulonia 52F**

**info@ctlitalia.it**

**348/8874677 06/45473121**

**www.ctlitalia.it**