

LA «SPUMA MARIS» PER DENTIFRICI E BLUE JEANS

GIORNALE DI BRESCIA - Giovedì 13 luglio 2023

7

COMMENTI E OPINIONI

La Bottega Delle Curiosità

LA «SPUMA MARIS» PER DENTIFRICI E BLUE JEANS

ALESSANDRO GIRAUDO - Docente di Geopolitica delle materie prime a Parigi, e autore di «Storie Straordinarie delle Materie Prime» (1&2) e di «Quando il ferro costava più dell'oro» pubblicati da Add Editore

Plinio scrive che questa strana pietra galleggia sull'acqua del mare e proviene dai vulcani. Infatti, è una roccia ignea effusiva molto leggera e spugnosa. È il frutto delle eruzioni di tipo esplosivo dei vulcani che spesso eruttano delle pietre contenenti dei gas, ma questi fuoriescono lentamente e creano una struttura di gruviera nella roccia. La pietra pomice ha fatto la fortuna dell'isola di Lipari a partire dal V° millennio perché la pietra è utilizzata per affilare spade, coltelli e vari utensili per la cucina e per l'agricoltura. La lista dei vulcani che hanno prodotto molta pietra pomice è relativamente ridotta. Nel continente americano i giacimenti sono concentrati in Cile, in Argentina, Guatemala, Ecuador e nell'Idaho dove la cava di Malad City fornisce la pietra pomice più pura del mondo. Altrove si trova in Turchia, che attualmente è il principale produttore mondiale, in Uganda, Algeria, Etiopia, Grecia, Giordania, la penisola russa della Kamchatka.

Per molto tempo, l'isola greca di Gyalì e Lipari sono state i principali produttori ed esportatori mondiali. Dolomieu, il geologo francese che ha identificato le Dolomiti (da cui il nome), ha scritto dopo il suo viaggio a Lipari nel 1781: «L'isola è un immenso magazzino che fornisce la pietra pomice per tutta l'Europa». E già i Romani avevano capito la grande qualità di questa pietra: la Cupola del Pantheon, certe strutture del Colosseo, gli acquedotti, le cisterne impermeabili impiegano in larga misura la pietra pomice. Inoltre, le donne romane l'utilizzano come esfoliate per la pelle e nelle terme è il principale prodotto per pulire la pelle e come materia depilatoria. In seguito, il modo arabo fa grande ricorso alla pietra di Lipari nell'igiene personale. Le regole per l'estrazione della pietra nell'isola di Lipari sono fissate da Carlo d'Angiò nel 1276 e per vari secoli sono i minatori che vendono la loro produzione agli esportatori. Brunelleschi impiega per la cupola di Santa Maria del Fiore a Firenze la pietra pomice. A

partire del 1885 un'impresa italiana ed un mercante di pietre francese (monsieur Chemencin) ottengono il diritto di sfruttare le cave di Lipari. Ma due anni dopo sorge la società Eolia a cui è affidato il monopolio; le sue azioni sono perfino quotate sulla borsa di New York. I loro corsi salgono rapidamente e poi crollano miseramente con il fallimento della società nel 1892. L'industria della pietra pomice si sviluppa nell'isola ma nella grande confusione giuridica ed esplosione persino un conflitto legale che dura fra il 1911 e il 1921 fra il vescovo e il comune di Lipari. La chiesa sostiene che possiede le cave; ma questa diatriba giuridica termina con la vittoria del comune. Finalmente nel 1958 è creata la società Pumex che riesce a sviluppare esportazioni nel mondo intero e l'Italia diventa il principale produttore mondiale di pomice. Ma nel 2007 questa impresa fa fallimento e tutte le attività estrattive sono abbandonate: i minatori e i tagliatori di

«topolini», cioè i piccoli sassi di pietra pomice usati nell'igiene podologica personale, perdono il loro lavoro. La pietra pomice è stata largamente impiegata nel passato per la produzione di edifici ed attualmente come abrasivo per i metalli e il marmo, per trattare la pelle, nei dentifrici, nelle creme abrasive per l'igiene della casa e per «schiarire» i tessuti dei blue jeans. In Cina è stata utilizzata nella farmacopea per il trattamento di necrosi della pelle e delle ferite cutanee (potere cicatrizzante), il trattamento di problemi urinari, ed esportante (pietra pomice molto fine mescolata con del tè per favorire gli stamuffi!). I paesi ricchi che amano gli animali di compagnia utilizzano la pietra pomice per le lettine, nella preparazione delle terre per coltivare i bonsai, nelle gomme abrasive e nelle gomme che figurano all'altra estremità della punta delle matite...

La storia della pietra pomice dai Romani a New York. Lipari è la «capitale» mondiale

dalla prima

NATO SENZA DATE, MA È NECESSARIO CI SIA LUNGIMIRANZA

ANGELO SANTAGOSTINO

In effetti, un adagio turco recita: «La Turchia è il Paese delle sorprese». L'elettrizzante dello svegliarsi in qualunque sua parte è l'attesa di quanto avverrà, raramente si è delusi. Ancora lunedì 10 luglio, i media turchi, sottolineavano compiaciuti la ferma richiesta di Erdogan al governo svedese di dimostrare la propria determinazione alla membership Nato, soddisfacendo le sue richieste di sicurezza. Concludevano: «Il popolo turco sostiene il suo governo nel chiedere alla Svezia di mantenere le promesse». Forte deve essere stata la sorpresa, quando Jens Stoltenberg ha annunciato: «Il presidente Erdogan ha accettato di inoltrare il protocollo di adesione della Svezia alla Grande assemblea nazionale il prima possibile per la ratifica». I media turchi hanno accolto con entusiasmo l'annuncio, e non potevano fare altro, parlando di nuova era nei rapporti con l'Occidente. Senza chiedersi le ragioni del repentino cambio, appunto perché la Turchia è il paese delle sorprese.

Dietro quell'«al più presto» di Erdogan vi è quanto egli si attende dai partner. Lo sblocco dell'embargo della vendita di 40 aerei F-16 dagli Stati Uniti. Biden si è detto favorevole, ma c'è di mezzo il Congresso, dove i repubblicani detengono la maggioranza nella Casa dei rappresentanti. Quanto all'Ue, Erdogan si aspetta l'ampliamento dell'Unione doganale e la liberalizzazione dei visti. Qui c'è di mezzo il Consiglio europeo, con le sue divisioni, anche in politica commerciale. Dalla Svezia si attende l'implementazione degli accordi in tema di vendita di armi (sempre le armi!) e terrorismo, estradizioni incluse. Ma qui c'è di mezzo la magistratura svedese, non certo «agli ordini» come quella turca. Al più presto Erdogan riterrà queste tre richieste soddisfatte, al più presto procederà.

L'annuncio di Erdogan va, dunque, visto come una mera dichiarazione di intenti per passare la questione al parlamento da lui controllato.

Sull'altro fronte Volodymyr Zelensky ha prima fatto la voce grossa con la Nato, deluso dalla mancanza di una data, poi è stato più conciliante. La Nato ha dato molto alla sua Ucraina in questo vertice. Un consistente pacchetto per rafforzare le capacità militari, ma soprattutto una sorta di stato di paese candidato con negoziati, per giunta con una procedura semplificata, poi istituendo il Consiglio Nato-Ucraina, riunito per la prima volta a Vilnius. Fissare una data ora, in tempi di guerra, significa anche fissare la data della guerra tra Nato e Russia. D'altra parte, se ci fosse una data, Putin non andrebbe a negoziati di pace. Un dilemma? Non necessariamente. Perché, mentre la prima non è una possibilità, ma una certezza, la seconda è solo una possibilità. Agli inizi della guerra Zelensky era disposto a rinunciare alla Crimea e alle province contese, pur di arrivare alla pace, poi si è irrigidito. Se l'offensiva in atto darà buoni risultati potrebbe essere indotto a negoziare da un punto di maggior forza. Ma negoziare significa anche concedere qualcosa...

Le date non ci sono. Ma più di loro c'è necessità di buon senso, accortezza e lungimiranza.

Fondamentale la vittoria - di misura - sulla nuova legge europea

RESTAURARE LA NATURA FA BENE ANCHE A NOI

MONICA FRASSONI - Presidente di European alliance to save energy

Dopo settimane di tira e molla e una battaglia davvero inusuale su questi temi, il Parlamento europeo ha approvato per soli 36 voti la sua posizione sulla legge sul ripristino della natura. È stata una vittoria, anche se di misura. Ora la parola passa ai negoziatori di Parlamento e Consiglio per accordarsi sul testo finale. Ma la tensione intorno a questa legge dimostra che la battaglia sul Green deal - il grande piano europeo per trasformare positivamente il nostro modo di vivere, produrre e allo stesso tempo affrontare i cambiamenti climatici riducendo le emissioni che lo sconvolgono e investendo su energie rinnovabili, riduzione dei consumi e rispetto della natura - sta entrando in terre pericolose. Siamo di fronte a una battaglia fra chi pensa, in particolare agroindustria e settori fossili, che sia meglio l'uovo oggi e che comunque vada ci sarà per loro anche la gallina domani e chi invece è convinto che il modo migliore per garantire e migliorare la nostra qualità di vita, la sicurezza alimentare e il lavoro sia quella di prendere atto che bisogna cambiare aiutando chi è in difficoltà. Quello che è successo intorno alla direttiva sulle emissioni industriali e soprattutto la legge per il ripristino della natura lo dimostra chiaramente; e dimostra chiaramente anche la necessità di riprendere in mano l'iniziativa ecologista, ma non solo contando sugli ecologisti. Non è un caso che a sostegno della legge si siano schierati



Strasburgo. L'Europarlamento

innumerevoli scienziati e attivisti, ma anche importanti industrie ed esponenti dell'economia green, settore molto importante anche se costantemente sottovalutato dai media e dal pubblico.

Ma parliamo da numeri e fatti, che sono i grandi dimenticati in una discussione che è stata trasformata in una battaglia ideologica. La legge europea sul ripristino della natura ha l'obiettivo di rispondere al dato incontrovertibile di un grave degrado dell'80% dei nostri ecosistemi. E se questo degrado continuerà non ci sarà più terra fertile da coltivare o cibo da produrre. Per questo mira a fissare un obiettivo per il ripristino delle aree terrestri e marine nell'Unione europea entro il 2030 ed entro il 2050.

L'agricoltura dell'Ue dipende da suoli ed ecosistemi sani, oltre che da acqua e aria pulite, per la produzione di cibo. Contrariamente alle false affermazioni diffuse in queste settimane, le vere minacce alla sicurezza alimentare sono il cambiamento climatico e il collasso della biodiversità. Il cambiamento climatico (con la sua siccità e le sue

inondazioni) è già la più grande minaccia alla nostra produttività e sicurezza alimentare. Non è «natura contro cibo»: aumentare la biodiversità è un vantaggio per gli agricoltori, la natura, il clima e la salute umana.

Le norme proposte stabiliscono alcune regole, purtroppo molto più modeste del necessario, per «restaurare» la natura malata, in modo graduale, ponendo limiti e scadenze. È intorno a queste regole che si è scatenata una campagna rumorosa e spesso basata su dati scorretti. Per esempio, l'agroindustria sostiene di avere fatto grandi sforzi per ridurre le emissioni climateranti derivate dalla sua attività. Dati dell'AgenciA Europa dell'ambiente smentiscono questa affermazione (dato che le emissioni nocive sono rimaste praticamente le stesse nel corso degli ultimi quindici anni. Altro argomento spesso usato è che se la legge, pur nella versione pesantemente educata adottata a Strasburgo, metterebbe in pericolo la nostra sicurezza alimentare. Anche qui, dati e numeri dimostrano che al contrario, siamo sempre a rischio di sovrapproduzione in Europa. I rischi derivano invece da attività anche agricole poco attente agli effetti - su salute e ambiente - di emissioni inquinanti e in particolare di quello degli allevamenti intensivi, concentrati peraltro nella nostra regione. Per questo, sia detto per inciso, mi pare davvero una vittoria di Pirro quella di essere riusciti ad escludere dalla normativa europea sulle emissioni industriali quelle derivanti dagli attività agri-zootecnica, che sono importanti fonti di inquinamento e dovranno essere ridotte.

Negare l'importanza della cura della natura, alla fine, farà male a tutti e tutte noi.

La sicurezza alimentare è minacciata dal cambiamento climatico, non dalle nuove norme

GIORNALE DI BRESCIA - www.giornaledibrescia.it (11,1 milioni di visualizzazioni pagina/mese)

Direttore responsabile
NUNZIA VALLINI
Vice direttore:
Gabriele Colleoni
Caporedattore:
Giulio Tosini
Vicecaporedattori:
Gianluca Gallinari
Massimo Lanzini
Carlo Muzzi
Totale copie mese precedente
(carta + digital media): 85.582
25.000 lettori/giorno (Adspres 2023/1)

Editoriale Bresciana S.p.A.
Direzione, Amministrazione, Redazione, Tipografia
Via Solferino, 22 - 25121 Brescia. Info: tel. 030.3790.1
fax redazione 030.292226, fax abbonamenti 030.3790213,
fax amministrazione 030.3790289
TITOLO DEL TRATTAMENTO E RECAPITI DEL RESPONSABILE DELLA
PROTEZIONE DATI. Titolare del trattamento dei dati personali è
Editoriale Bresciana S.p.A. con sede in via Solferino 22, 25121 Brescia,
email privacy@giornaledibrescia.it
Il responsabile della protezione dati (R.P.D.) può essere contattato
all'indirizzo rpd@giornaledibrescia.it
Certificato n. 8140
del 6-4-2016
Federazione Italiana
Editori Giornali

Stampa
C.S.Q. S.p.A. via dell'Industria 52, Erbusco (BS)
Abbonamenti:
Info: tel. 030.37901, 030.3790210, abbonati@giornaledibrescia.it
Arretrati: € 3,00 versamento c.c.p. 1475250.
Spedizione abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. L.
27/02/2004 n. 46) art. 1, c.1, 0,03 BS.
Listino per il ritiro in edicola:
annuale: da € 219
semestrale: da € 129
Listino per il recapito postale o a domicilio:
annuale: da € 239
semestrale: da € 135

Reg. Trib. Brescia n. 07/7948 del 30/10/7948.
ISSN Print: 1590-346X, ISSN Digital: 2499-099X
Pubblicità: NUMERICA - divisione commerciale di
Editoriale Bresciana S.p.A.
Via Solferino, 22 - 25121 Brescia. Info: tel. 030.3740.1,
mail preventivo@numERICA.com - www.numERICA.com
Neurologie: tel. 030.2405048, fax 030.3772300
mail:neurologie@numERICA.com
http://neurologie.giornaledibrescia.it
Creati sportello: ore 9.00-12.30, 14.30-19.00.
Neurologie: 9.30-12.30, 14.30-22.30; sabato e festivi solo 17-22.30.
Tariffe a modulo (D. 41,67 - h. 18,22): Commerciali € 120;

Finanziari, Legali, Aste, Appalti € 150; Ricerca di personale
qualificato € 50; Ricercare € 120 (formato standard (iva inclusa)).
Posizioni di rigore: +20%; Venerdì, Sabato e Domenica +20%
Neurologie: centri € 230 a parola, aggiunta partecipazione
€ 350 a parola + IVA, Economici: € 130 a parola + IVA,
Domande di lavoro: € 0,50 a parola - Più IVA
Pubblicità nazionale:
O.P.Q. S.r.l., via G. B. Pirelli, 30 - 20124 Milano. Tel. 02.66992511.
I testi e le fotografie ricevuti, anche se non pubblicati, non si
restituiscono. L'adattamento totale o parziale e la riproduzione
con qualsiasi mezzo elettronico, in funzione della conseguente
diffusione on-line, sono riservati per tutti i Paesi.
© Editoriale Bresciana S.p.A. Brescia 2016



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato