

**PAGINE BIOLOGICHE** Ogni venerdì Carta e Aiab [Associazione italiana per l'agricoltura biologica] dedicano una pagina del quotidiano on line [scaricabile in pdf ogni giorno dalle 17 su [www.carta.org](http://www.carta.org)] all'agricoltura. Per segnalazioni, scrivete a [carmosino@carta.org](mailto:carmosino@carta.org)

**VOGLIA DI PRIMAVERA** Anche quest'anno Aiab promuove PrimaveraBio: dal 19 aprile al 18 maggio 2008, nei fine settimana. Volete partecipare? Volete organizzare una visita in gruppo in un'azienda della vostra regione? Scrivete a: [primaverabio@aiab.it](mailto:primaverabio@aiab.it)

LA CAVIA

[cavia@carta.org](mailto:cavia@carta.org)



## Le patatine con la sorpresa

**P**ER LA SECONDA VOLTA IN SETTE MESI gli stabilimenti della Pai di Novara sono stati chiusi con un'ordinanza del sindaco. La serrata è scattata per motivi di igiene, inverando le fantasie delle mamme che sconsigliano le patatine e le leggende metropolitane che vogliono i sacchetti di chips infestati da topi, scarafaggi e animali mitologici metà cimici e metà salamandra. Negli ultimi mesi, sarebbero stati trovati prima un insetto e poi dei residui organici non meglio identificati all'interno di un sacchetto di chips. Il blitz dei Nas sarebbe scattato proprio in seguito a una segnalazione di un consumatore della provincia di Salerno, che avrebbe trovato in una confezione di patatine resti di «materiale organico». Dal laboratorio della Asl campana, che sta facendo le analisi, arriva un commento eufemistico ma più che esplicito: «Quei resti appartengono a qualcosa che non appartiene al mondo vegetale». E allora il sindaco di Novara non ha avuto scelta, e ha chiuso lo stabilimento che dà lavoro a tanti suoi concittadini.

La Pai appartiene al gruppo San Carlo, azienda leader del settore chips, snack e merendine, pane quotidiano della Cavia. Nello stabilimento di Novara lavorano 130 persone: ogni giorno producono 65 tonnellate di patatine, circa 55 mila l'anno. E ogni giorno escono 27 Tir diretti a supermercati e negozi di tutta Italia. Il mercato italiano assorbe circa il 95 per cento della produzione.



SICILIA

## Due grazie agli asini

LA NOTIZIA della raccolta differenziata a dorso di asini organizzata dall'amministrazione comunale di Castelbuono [Palermo], nei mesi scorsi è rimbalzata in tutto il mondo. Anche alcune agenzie internazionali, infatti, hanno raccontato questo originale esempio di gestione dei rifiuti, che in realtà altro non è che il recupero di un vecchio, «leggero» e molto efficace sistema di trasporto delle Madonie, che ha fatto aumentare la quantità di rifiuti differenziati raccolti e risparmiare le casse comunali. Ora l'amministrazione ha deciso di andare oltre e, seguendo le vecchie usanze locali, ha ripreso insieme a gruppi di allevatori e a diversi istituti di ricerca [tra cui l'Istituto scienze alimentari del Centro nazionale di ricerche di Avellino] a studiare e a preparare il latte d'asina. Per la sua composizione, il latte d'asina è un alimento importantissimo per quanti, soprattutto i lattanti, soffrono di allergie al lattosio [allergie in aumento ovunque per gli alti livelli di inquinamento dell'aria], e in più, a paragone con il latte materno, ha un contenuto di grassi nettamente inferiore.



[www.comune.castelbuono.pa.it](http://www.comune.castelbuono.pa.it)

dal 9 febbraio in edicola  
con **Liberazione**

Il DVD

**Giornata di solidarietà con i lavoratori della Thyssenkrupp**

Il DVD € 0  
il prezzo del quotidiano

Liberazione devolverà  
il ricavato della vendita del DVD al  
"Fondo solidarietà Lavoratori Thyssenkrupp"

All'iniziativa partecipa anche il Gruppo Editoriale MINERVA RAROVIDEO in collaborazione con **coop**