



Finanza

Unicredit e Ras
collaborano
col Kyoto Club

Unicredit e Ras hanno siglato un accordo con il Kyoto Club, organizzazione non profit d'impresa per la tutela ambientale, per promuovere la tematica dell'ambiente nel mondo industriale. Le due società si propongono di collaborare con le aziende proprie clienti per renderne più incisive le strategie ambientali e per individuare soluzioni compatibili sia dal lato ambientale sia da quello economico.

In particolare - è stato detto nel corso della conferenza stampa cui hanno partecipato gli amministratori delegati di Unicredit, Alessandro Profumo, e di Ras, Mario Greco - Unicredit metterà a disposizione delle imprese che aderiscono al Kyoto Club un pacchetto di prodotti e servizi, "Formula A", che prevede il finanziamento agevolato della certificazione ambientale, polizze assicurative a premio scontato e la consulenza a prezzi ridotti.

La banca offrirà inoltre la possibilità di sottoscrivere il prestito obbligazionario di 25 miliardi di lire "Green bond", di futura emissione, mentre la compagnia assicuratrice Ras offrirà alle aziende del Kyoto Club le proprie polizze e servizi collegati alla promozione della certificazione ambientale, con particolare riguardo ai lavori d'adeguamento degli impianti, ai rischi relativi all'inquinamento, alla concessione di cauzioni eventualmente richieste per l'esercizio delle attività.

Unicredit e Ras sosterranno inoltre l'adesione al Kyoto Club attraverso la copertura dell'intera quota associativa annuale, per la durata di tre anni, delle imprese che utilizzeranno "Formula A" e le polizze assicurative di Ras.

ATTENTI AL LUPO

L'osteoporosi «a comando» delle iguane delle Galápagos

BARBARA GALLAVOTTI

Quando nel 1835 Charles Darwin visitò le Galápagos rimase folgorato dalla fantastica varietà di specie che vi vivevano e dai loro adattamenti all'ambiente. Proprio queste osservazioni gli furono fondamentali per elaborare la teoria dell'evoluzione. Non poté però notare una caratteristica delle iguane marine che sicuramente lo avrebbe deliziato e della quale hanno dato notizia sul numero di "Nature" del 6 gennaio Martin Wikelski e Corinna Thom, dell'Università dell'Illinois: secondo i due ricercatori, questi rettili hanno la capacità di modificare le loro dimensioni corporee, rimpicciolendosi se le condizioni ambientali divengono particolarmente avverse e ingrandendosi quando passa l'emergenza. È la prima volta che un fenomeno del genere si osserva tra i vertebrati, anzi fino a oggi sembrava impossibile che in tali animali le dimensioni degli adulti potessero ridursi o aumentare a seconda delle necessità del momento.

Le iguane marine vivono in colonie sulle coste delle isole Galápagos. Trascorrono la notte sugli scogli, le une strette alle altre per raffreddarsi il meno possibile. Come tutti i rettili, infatti, non sono in grado di mantenere stabile la loro tempera-

tura corporea, che questa varia al mutare di quella esterna. All'alba devono crogiolarsi al Sole per almeno una o due ore, fino a raggiungere la temperatura alla quale il loro metabolismo è pienamente efficiente e può fornire l'energia necessaria per una normale attività. Quando ciò avviene, le iguane marine iniziano la ricerca del cibo, costituito da alghe verdi e rosse che trovano in acqua o che brucano nelle zone lasciate scoperte dalla bassa marea. Dunque, nonostante l'aspetto da temibili draghi conferito dalla forma del muso e dalla cresta cornea che profila il loro dorso, questi rettili sono erbivori e pacifici. Anche gli enormi unghioni di cui sono dotati servono principalmente per arrampicarsi sugli scogli, non all'attacco alla difesa. Le dimensioni delle iguane marine adulte, peraltro, sono veramente imponenti (i maschi più grandi possono raggiungere la lunghezza di 1,5 metri) e da sole bastano a scoraggiare i normali predatori.

In passato anche i piccoli, naturalmente più indifesi, dovevano temere solo il falco delle Galápagos e alcuni serpenti, che comunque producevano un numero di vittime ridotto. La situazione purtroppo è mutata con l'arrivo dei coloni e dei lo-

ro cani, maiali e gatti, i quali compiono vere stragi di uova e costituiscono un serio pericolo per la sopravvivenza della specie. Interferenze umane a parte, però, sembra che il più terribile nemico naturale delle iguane sia El Niño, il periodico riscaldamento di alcune zone del Pacifico che ha effetti su scala quasi mondiale. Nelle Galápagos esso determina un riscaldamento della superficie delle acque che le porta da una media di 18° fino a punte di 32. In tali condizioni le alghe verdi e rosse scompaiono e al loro posto ne prosperano altri tipi, indigeribili per le iguane: in questi periodi tra i nostri rettili si può registrare una mortalità per fame che supera il 90%.

La specie però sembra attrezzata a superare le carestie, le quali debbono presentarsi più volte nel corso dell'esistenza di un'iguana marina, visto che esse possono vivere più di 28 anni mentre El Niño si verifica in media ogni 3-7 anni. Il segreto della sopravvivenza sembra essere proprio la capacità di ridurre le proprie dimensioni, diminuendo parallelamente anche la quantità minima di cibo necessaria. Durante gli ultimi 18 anni, i ricercatori americani hanno tenuto sotto controllo due popolazioni di iguane marine e hanno ripetutamente os-

servato il rimpicciolimento degli esemplari durante El Niño, seguito da un ingrandimento nei periodi in cui si verifica La Niña (il fenomeno opposto che coincide con un aumento delle alghe verdi e rosse). La riduzione è più marcata negli esemplari più grandi e nelle femmine, che devono investire maggiori energie nella riproduzione, e si calcola che in due anni un individuo possa accorciarsi del 20%. Una percentuale tanto elevata non può essere addebitata unicamente all'assottigliamento delle cartilagini, ma deve essere dovuta a un vero e proprio riassorbimento di parte delle ossa. Il meccanismo fisiologico con cui ciò avviene però non è del tutto chiaro. I ricercatori sospettano il processo sia connesso con il fatto che durante i periodi di carestia le iguane marine si muovono molto poco e hanno livelli particolarmente alti dell'ormone chiamato corticosterone. La mancanza d'esercizio fisico e gli alti livelli di corticosterone sono una delle cause dell'osteoporosi, la riduzione di densità e lunghezza delle ossa che negli esseri umani si verifica con l'invecchiamento. Purtroppo per noi però l'osteoporosi è in gran parte irreversibile, mentre le iguane sembrano in grado di ricrescere e accorciarsi più volte.

PREVISIONI DEL TEMPO



Phil, marmotta meteorologa, predice altre sei settimane d'inverno

Si chiama Phil, è una marmotta americana della specie Marmota monax, nella foto tra le braccia del suo padrone, Bill Deeley. E di mestiere - anche se non lo sa - fa il meteorologo. È stato Phil uno dei protagonisti della centoquattordicesima Giornata della marmotta celebrata mercoledì al

Gobbler's Knob dell'impronunciabile località di Punxsutawney in Pennsylvania. Tradizione vuole che il comportamento delle marmotte al risveglio dal letargo consenta di trarre previsioni attendibili sull'andamento della stagione e quindi indicazioni sulle attività agricole. La brava marmotta

ha fatto il suo dovere, stircchiandosi e guardandosi intorno. Ma con gran dispiacere dei diecimila infreddoliti spettatori Phil non è riuscito a vedere la propria ombra, decretando così - secondo una credenza ormai codificata - altre sei settimane di rigori invernali.

Alimentazione

Dal Giappone l'olio di riso
parte alla conquista
dei mercati dell'Occidente

In Oriente è conosciuto fin dai tempi più antichi: nel diario di un'anima poetessa giapponese dell'XI secolo si legge che la forza e la salute del corpo si ottengono aggiungendo olio di riso ai piatti più raffinati, mentre poche gocce dello stesso olio, versate nell'acqua del bagno, garantiscono una pelle satinata. Come mille anni fa, ancora oggi l'olio di riso si ottiene dalla pula e dalla lolla che avvolgono la cariosside del cereale. Ma fino a qualche decennio fa il prodotto ricavato si deteriorava facilmente e doveva essere consumato in un breve arco di tempo. Negli anni Settanta in Giappone è stata messa a punto la tecnologia necessaria per rendere l'olio di riso stabile all'ossidazione e quindi commerciabile su larga scala, per usi sia alimentari sia cosmetici. Pula e lolla sono esposte per pochi minuti ad alte temperature (fra i 95° e i 105°C), per eliminare gli enzimi responsabili del deterioramento, e successivamente vengono essiccate fino al 6-7 d'umidità. Solo a questo punto si procede alla spremitura e infine alla raffinazione.

Ora questo prodotto orientale parte alla conquista dell'Occidente. In Italia in realtà è già presente da circa un anno e fa bella mostra di sé sugli scaffali delle farmacie, accanto ad antibiotici e aspirine. Tale collocazione può sembrare strana, ma l'olio di riso costituisce - sostengono gli esperti - un ottimo baluardo contro gli alti tassi di colesterolo che tanto affliggono le nostre società opulente. Come è stato evidenziato in un recente convegno a Kyoto, numerose ri-

cerche indicano che il gamma-ozanolo, un principio attivo contenuto in quest'olio, diminuisce l'assorbimento del colesterolo da parte dell'organismo e ne aumenta l'eliminazione naturale. Un'altra caratteristica interessante dell'olio di riso è il suo elevato punto di fumo, cioè la temperatura alla quale cominciano a comparire i fumi (con contemporanea produzione di sostanze tossiche): 220°C, superiore a quelli dell'olio d'oliva (180°) e degli oli di semi (160°). Caratteristica grazie alla quale i cibi risultano maggiormente digeribili, perché possono essere cotti a temperature sufficientemente alte da garantire un limitato assorbimento d'olio.

Ecco perché, dall'uso terapeutico, quest'olio tenta ora di passare sulle nostre tavole. Un obiettivo non facile da raggiungere non solo per il prezzo piuttosto elevato con cui si presenta sul mercato, ma perché dovrebbe scalzare il predominio dell'olio d'oliva, tradizionale condimento della cucina mediterranea. Le nostre abitudini alimentari sono in effetti ben diverse da quelle delle popolazioni orientali. Basti pensare che in Asia, dove il riso rappresenta la principale fonte alimentare (quello che per noi è il frumento), viene prodotto e consumato il 90% di questo cereale a livello mondiale. E dall'antica Cina ci vengono numerose ricette di minestre a base di riso, che «risana la milza, nutre lo stomaco, protegge le mucose, guarisce le ulcere». Come si vede, già allora l'accento era posto, più che sulle proprietà nutritive, su quelle medicinali. N.I.M.

Domani su

Metropolis

Le cento città



Vite vissute
Voglia di vita
malgrado l'handicap

Vito Faenza



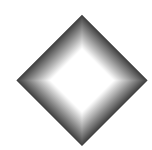
Concorsi
Avventure di un precario
nel giorno del giudizio

Alessandra Ottaviani



Investimenti
Buongiorno a Rubiera
nel segno della cultura

Dario Ceccarelli



Isola d'Elba
Il parco della miniera
che non c'è più

Marco Ferrari

