

IL CONVEGNO. Promosso in salone Vanvitelliano dai Florovivaisti con Assofloro e Comune

«Gli alberi in città? Migliorano la vita e abbattano le Pm10»



Il tavolo del convegno dell'Associazione Florovivaisti Bresciani nel Salone Vanvitelliano di Palazzo Loggia FOTOLIVE

Baraldi: «Una sola pianta può assorbire ogni anno fino a 50 chili di anidride carbonica e restituire la quantità di ossigeno richiesta da venti persone»

Davide Vitacca

Che la presenza di alberi, parchi e giardini in città possa influenzare in modo decisivo il benessere psico-fisico e migliorare la qualità della vita della popolazione è ormai un dato accertato non solo dalla scienza ma anche dall'esperienza quotidiana. Non sempre però la progettazione edilizia e i piani di governo del territorio hanno tenuto conto, specialmente in Italia, della relazione che lega l'uomo al paesaggio che abita.

LA NECESSITÀ di ribadire questo concetto è tra le principali motivazioni che hanno spinto l'Associazione Florovivaisti Bresciani, in questi giorni protagonista della manifestazione «Florinsie-

me», a promuovere in collaborazione con AssoFloro Lombardia e il Comune un convegno tecnico interdisciplinare rivolto agli specialisti delle differenti professionalità che si occupano del medesimo macrotema: architetti paesaggisti, giardinieri, agronomi, assessori locali e amministratori di condominio.

Ieri mattina, nel salone Vanvitelliano, alcuni esperti hanno illustrato con dati scientifici i vantaggi di natura sanitaria, socio-economica e relazionale che derivano da una corretta opera di pianificazione e gestione degli spazi agricoli, prativi e boschivi all'interno delle aree urbane, periferiche e industriali.

Rita Baraldi, ricercatrice dell'Istituto di Biometeorologia del Cnr a Bologna, ha focalizzato il proprio interven-

to sull'efficacia di alcune specie arboree nella mitigazione degli effetti nocivi dell'inquinamento atmosferico antropogenico. «Un singolo albero - ha sottolineato - può assorbire annualmente fino a 50 chilogrammi di anidride carbonica e restituire la quantità di ossigeno richiesta da venti persone». Se l'ombreggiamento e la frescura prodotta dalla traspirazione dell'acqua dalle foglie porta a un risparmio energetico stimato attorno ai 100 euro annui per abitazione e limita gli effetti della cosiddetta «isola di calore urbana», diversa è la capacità delle singole specie di «combattere» l'anidride carbonica o le tanto temute polveri sottili: nel primo caso meglio utilizzare salici, pioppi, larici o cipressi, nel secondo risultano adatti robi-

nie, frassini e aceri, oppure ipocastani, tigli, olmi e gelsi.

Inoltre, liberando nell'aria sostanze aromatiche piacevoli all'olfatto umano, le specie vegetali contribuiscono a innalzare il livello di buonumore: si calcola che l'esposizione per «soli» 30 minuti alla settimana in un ambiente verde può ridurre del 7 per cento la probabilità di cadere nell'abisso nella depressione, senza contare poi il risparmio sui costi sanitari di ricovero. Anche la relazione «Il paesaggio che unisce» di Anna Letizia Monti, dell'Associazione italiana architetti del paesaggio, ha insistito sul valore di un approccio multidisciplinare, che consideri «un ambiente ricco di vegetazione indispensabile per lo sviluppo agricolo, turistico ed economico di un Paese». Da qui l'invito al recupero di aree degradate come ex cave o fabbriche e all'integrazione tra la flora circostante e le architetture dei luoghi di cura, di istruzione e di lavoro. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CUCINA. L'iniziativa promossa dal team «Four Star BBQ»

Per tre giorni Brescia capitale del barbecue

Al Mille Miglia il primo campionato mondiale Oltre alla gara, stand a tema e una finalità benefica

Tutto è pronto per rosolare la carne a puntino: la prima edizione del campionato mondiale di barbecue «4starbbq championship» è iniziata ieri ed entrerà nel vivo oggi e domani. Ospitata al Museo Mille Miglia in viale Bornata, vede 26 squadre da tutto il mondo - in gergo Pitmaster - contendersi la vittoria su quattro preparazioni: brisket (punta di petto di manzo), pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), ribs (costine di maiale) e pollo. Per aggiungere un po' di suspense è anche prevista una mystery box con tre ingredienti a sorpresa.

LA COMPETIZIONE vera e propria inizia oggi pomeriggio e solo dopo cotture lunghissime a bassa temperatura che dureranno tutta la notte, domani i team potranno sottoporre le loro preparazioni alla giuria. Le ricette non sono come un italiano potrebbe aspettarsi, ma seguono un mix di trend provenienti dalle culture gastronomiche di mezzo mondo. Il pollo è forse tra le carni che riservano più sorprese, perché prevede una caramellatura che lo rende particolarmente dolce.

L'evento è organizzato dai «Four Star BBQ», un team quasi interamente bresciano, composto da appassionati impegnati da tempo in gare internazionali. Tra queste come non ricordare il campionato di gennaio 2015 vicino a Bolzano, in cui il team cucinò la carne a meno venti gradi in particolari affumicatori. Uno sforzo che valse la vittoria nella categoria «ribs».

Ai Four Star va il merito di aver portato a Brescia una manifestazione nuova e curiosa. «La cucina barbecue è un trend in forte crescita, a



Alex Franzosi, uno degli ideatori della manifestazione

tal punto che sta diventando un vero e proprio sport - spiega Alex Franzosi -. In America ormai è praticato da anni, con competizioni, team affiatati e giudici certificati».

L'INTENZIONE dei Four Star, spiega il referente, non è solo far conoscere ai bresciani il mondo del barbecue, ma permettere anche ai partecipanti internazionali di scoprire Brescia, le sue bellezze artistiche, culturali e il patrimonio enogastronomico locale.

Oltre alla competizione, sono numerosi gli eventi da seguire: ad aprirli è stato il corso svolto ieri per diventare giudici certificati del circuito KCBS (ovvero Kansas City Barbecue Society, l'ente americano che regola il regolamento della competizione), unica data italiana

per il 2016, che permetterà ai partecipanti di accedere alle gare europee e americane come giudici. Durante l'iniziativa, dalle 11, curiosi e professionisti potranno intrattenersi negli stand dei team e ricevere importanti consigli sulla gestione della griglia. Domani, consegnati i piatti ai giudici, per pranzo si potranno assaggiare le prelibatezze cucinate dai team e alle 17 assistere alle premiazioni.

Non mancheranno gli spazi enogastronomici con una vasta scelta di specialità di american barbecue e birra. Parte degli incassi degli stand e le offerte dedicate agli assaggi saranno devoluti all'associazione bresciana «I Bambini Dharma», che sostiene i bimbi abbandonati o disagiati ricoverati al Civile. ● **MLBO.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TURBO ELITE

DOLCEVITA®

BARBECUE

SHOWROOM:
DOLCEVITA BBQ s.r.l. - 25050 PIAN CAMUNO (BS)
via G. Carducci, 3 - Tel. ++39.0364.599183
e-mail: info@dolcevitabbq.it

www.barbecue.it
www.ilbarbecue.it (accessori e ricambi online)
<https://dolcevitabbq.erashop.net/it/> (outlet barbecue online)

#quarzoradiante #cotturasana

**Punti vendita DOLCEVITA
I CONSULENTI DEL BARBECUE**

- **MUSEO MILLE MIGLIA**
BRESCIA - Tel: +39 030 3365631
- **FERRAMENTA ISEO s.n.c.**
ISEO - BS - Tel: +39 030 981961
- **CITS CENTER s.r.l.**
CHIARI - BS - Tel: +39 030 71 00794
- **PISCINE CAPELLI s.n.c.**
CAPRIOLO - BS - Tel: +39 030 736334
- **PROGETTO FUOCO s.r.l.**
PONCARALE - BS - Tel: +39 030 2548962
- **JOLLY GARDEN 2 sas**
MADERNO s/GARDA - BS - Tel: +39 0365 540012
- **EUROMERCATO s.r.l.**
TORBIATO DI ADRO - BS - Tel: +39 030 7356428
- **BRAVO OK**
c/ CENTRO COMMERCIALE ADAMELLO
DARFO BOARIO TERME - BS - Tel: +39 0364 533265