

Domenica 26 novembre 2006

---

## BREVI

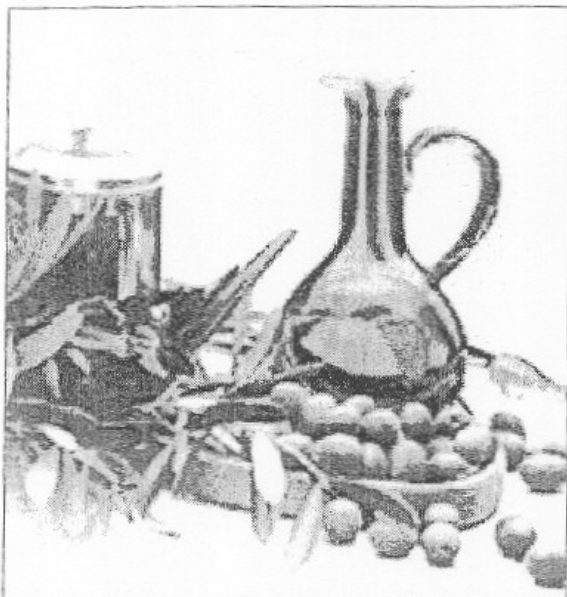
### UNIVERSITÀ TERAMO Convegno sulla globalizzazione

Si parlerà di globalizzazione e di governo locale al convegno, organizzato dalla Facoltà di Scienze della Comunicazione, che si terrà martedì 28 novembre nella sala delle lauree della stessa facoltà. Durante un confronto tra docenti, studiosi, dirigenti della pubblica amministrazione, uomini d'azienda e politici saranno analizzate le trasformazioni mondiali della globalizzazione e la loro incidenza in ambito locale. Nell'occasione saranno presentati i project-work degli allievi del master in Comunicazione sociale e istituzionale e in Facilitazione organizzativa coordinati da Parisio Di Giovanni. Al termine del convegno saranno consegnati i diplomi di partecipazione agli allievi del master.

Domenica 26 novembre 2006

Domani al Mutac di Picciano convegno sull'olio d'oliva organizzato dalla Prefettura

## Segreti e qualità dell'«oro d'Abruzzo»



PICCIANO - "Dall'ulivo all'olio attraverso il Mediterraneo: esperienze abruzzesi a confronto". È il titolo del convegno che di terrà domani dalle 9.30 nell'auditorium del Museo delle tradizioni ed arti contadine di Picciano per celebrare la Giornata mondiale dell'alimentazione. L'incontro, ad ingresso libero, è organizzato dalla Prefettura di Pescara, in collaborazione con la Regione Abruzzo, la Provincia di Pescara e il Comune di Picciano. Protagonista dell'iniziativa sarà appunto l'olio d'oliva, uno dei prodotti di punta della produzione agricola pescarese. E l'argomento non poteva essere affrontato in una cornice più adatta del Mutac, riaperto al pubblico il 30 settembre scorso dopo una complessa opera di restauro e restyling, che ha reso l'esposizione permanente dedicata alla civiltà rurale ancora più ricca e suggestiva. I relatori che saliranno in cattedra nel corso della mattinata affronteranno i vari aspetti che riguardano il passaggio dell'olio dalla terra alla tavola, approfondendo la storia millenaria, le tecniche di lavorazione, la commercializzazione e le preziose proprietà nutrizionali del versatile "oro giallo". Dopo i saluti del sindaco Marino Marini,

del presidente della Provincia Giuseppe De Dominicis e del prefetto Giuliano Lalli, prenderanno la parola Sandro Santilli, dirigente dell'Ufficio provinciale scolastico, che parlerà di "Olio nella cultura dei popoli del Mediterraneo"; Donatella D'Amico, dirigente scolastico del Circolo didattico di Loreto Aprutino, che si occuperà di "Educazione all'olio nella scuola primaria"; DonAntonio De Falcis, direttore generale dell'Arssa Abruzzo, che tratterà di "Economia agricola regionale in materia di olio d'oliva"; Angelo Cicchelli, presidente del corso di laurea in Economia ambientale dell'Università "d'Annunzio" che spiegherà la "Qualità dell'olio delle produzioni regionali"; infine "L'olio d'oliva nelle formulazioni alimentari" sarà l'intervento di Dino Mastrocola, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo. Seguiranno i contributi di Giovanna Vlahov, direttore dell'Istituto sperimentale per la Elaiotecnica di Città S. Angelo, e del preside dell'Istituto Agrario "Cuppari" di Alanno, Manfredi Tricca. La conclusione saranno affidate all'assessore regionale all'Agricoltura Marco Verticelli.

Na.Mir.

Il convegno domani al Museo delle arti e delle tradizioni contadine di Picciano

# L'olio di oliva e il Mediterraneo

*Il prodotto come volano di sviluppo per l'economia abruzzese*

PICCIANO - L'olio d'oliva. Elemento prezioso e insostituibile nell'alimentazione italiana, ma anche prodotto strategico per l'economia rurale. Le realtà produttive dell'Abruzzo sono abbastanza consapevoli del suo ruolo? Come si relazionano con i mercati internazionali? Risposte a queste e ad altre domande saranno date durante il convegno dal titolo 'Dall'ulivo all'olio attraverso il Mediterraneo: esperienze abruzzesi a confronto' che si svolgerà nella mattinata di domani, a partire dalle ore 9.30, presso l'auditorium del Mutac, il Museo delle arti e delle tradizioni contadine di Picciano. Il convegno, organizzato

dalla Prefettura di Pescara, in collaborazione con la Regione Abruzzo, la Provincia di Pescara e il Comune di Picciano, rientra nelle numerose iniziative legate alla 'Giornata mondiale dell'alimentazione', promossa dal ministero dell'Interno lo scorso 16 ottobre, che ha previsto manifestazioni su tutto il territorio nazionale, che si concluderanno entro l'anno. Protagonista dell'incontro di domani, sarà, dunque, l'olio d'oliva, un argomento che centra appieno il tema scelto dal ministero per il 2006, 'Investire nell'agricoltura per la sicurezza alimentare', che riguarda particolarmente la nostra provincia, per il ruolo che l'olio

riveste nel settore agricolo. Significativa la scelta della sede del convegno: il museo delle tradizioni contadine di Picciano, infatti, offre una cornice degna ad un tema profondamente legato all'identità culturale del territorio. Molti i relatori che affronteranno tematiche legate alla storia, alla produzione, alla commercializzazione e alla 'consocenza' di questo elemento tanto prezioso. E più precisamente si parlerà dell' 'Olio nella cultura dei popoli del Mediterraneo' con Sandro Santilli, dirigente regionale della Pubblica Istruzione; di 'Educazione all'olio nella scuola primaria', con Donatella D'amico, dirigente scolasti-

co del Circolo didattico di Loreto Aprutino. Si illustreranno anche i vari aspetti della 'Economia agricola regionale in materia di olio d'oliva', con DonAntonio De Falcois, direttore generale Arssa; della 'Qualità dell'olio delle produzioni regionali', con Angelo Cicchelli, presidente del corso di laurea in Economia ambientale dell'Università d'Annunzio di Pescara. 'L'olio d'oliva nelle formulazioni alimentari' sarà l'intervento di Dino Mastrocola, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Teramo; mentre Giovanna Vahov, direttore Cra dell'Istituto sperimentale per la elaiotec-

nica di Città S. Angelo, illustrerà le 'Innovazioni per la definizione dell'autenticità dell'olio d'oliva'. Infine, un caso d'eccellenza rappresentato dall'Istituto tecnico agrario Cuppari di Alanno: il preside, Manfredi Tricca, parlerà, infatti, di come la formazione delle nuove generazioni di studenti costituisca una grande risorsa nello sviluppo dell'olivicultura. L'olio, infatti, costituisce un prodotto che favorisce l'incontro tra le diverse culture dei popoli del Mediterraneo: l'istituto di Alanno ne è un esempio. Presso la scuola professionale per l'agricoltura, infatti, vengono formati parecchi studenti nordafricani che dopo il diploma

riportano le conoscenze apprese nelle loro terre, favorendo lo sviluppo del settore olivicolo. Al convegno prenderanno parte Giuliano Lalli, prefetto di Pescara; Marco Verticelli, assessore regionale all'Agricoltura; Giuseppe De Dominicis, presidente della Provincia di Pescara, e Marino Marini, sindaco di Picciano. Al termine della giornata, il prefetto Giuliano Lalli consegnerà dei riconoscimenti ai dirigenti dei due istituti che si sono distinti per il contributo dato alla formazione delle giovani generazioni sul tema dell'olio d'oliva: Manfredi Tricca e Donatella D'Amico. Insomma, un appuntamento

Domenica 26 novembre 2006



Alessandro Del Piero riceverà il 7 dicembre a Chieti il premio Prisco per lealtà, correttezza e simpatia sportiva

## Premio Prisco, Del Piero a Chieti il 7 dicembre

CHIETI - Non aveva potuto prendere parte alla cerimonia con tutti gli altri premiati, ma aveva promesso di tornare a Chieti per ricevere il riconoscimento che gli era stato assegnato: Alessandro Del Piero è stato, come sempre di parola, ed il prossimo giovedì 7 dicembre sarà nel capoluogo teatino per ritirare il premio "Giuseppe Prisco" destinato a quanti si sono distinti per lealtà, correttezza e simpatia sportiva. E non c'è dubbio che Del Piero sia leale, corretto ed anche uno dei campioni più simpatici del nostro sport nazionale, il calcio. Dunque nessuno più di lui era indica-

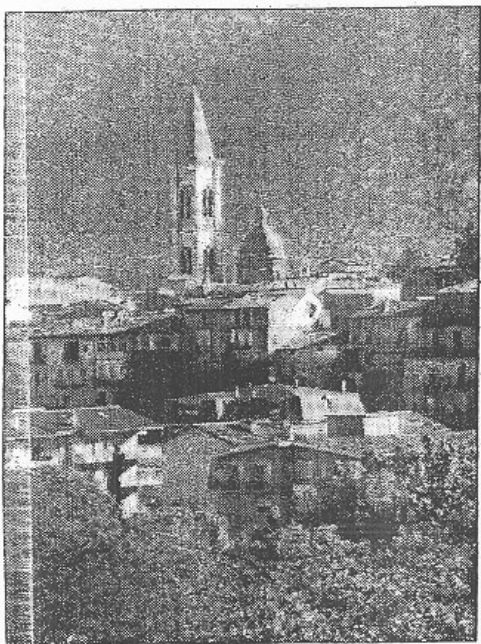
to ad essere scelto dal comitato che promuove il premio intitolato all'indimenticabile vice presidente dell'Inter come esempio delle tre qualità che caratterizzano la manifestazione. Il capitano della Juventus sarà dunque premiato dal presidente del comitato, generale Corinto Zocchi, e dagli altri membri della giuria, alle ore 17 nel teatro Marrucino. E sicuramente vorranno essere in tanti a salutare il fuoriclasse bianconero, una delle ultime, vere "bandiere" del calcio italiano, idolo incontrastato dello sterminato popolo juventino.

Domenica 26 novembre 2006

Sorgerà un coordinamento per sviluppare un progetto di rilancio

# Calo turistico: ecco la cura

Ne faranno parte anche banche e Consorzio universitario



Il rilancio economico del Centro Abruzzo passa per il turismo attraverso un coordinamento che stilerà un progetto

di GIUSEPPE FUGGETTA

SULMONA — Il rilancio economico del Centro Abruzzo passa per la "via turistica". Nascerà per questo un coordinamento tra Consorzio Universitario, banche, imprenditori, associazioni culturali e associazioni di categoria, esperti di marketing territoriale e operatori di settore per avviare un itinerario programmatico che punti con decisione sul turismo. È stata questa la conclusione del convegno di venerdì scorso, promosso dal Consorzio Universitario e dalla Facoltà di Economia del Turismo, al Caffè del Teatro, per presentare il quarto Rapporto Ecotur sul turismo natura. L'idea di una cabina di regia per passare dall'enunciazione teorica ad obiettivi concreti, idonei a promuovere il turismo nel Centro Abruzzo, è stata lanciata dal segretario della Cisl zonale, Augusto De Panfilis e raccolta con entusiasmo dal presidente del Consorzio Universitario, Fabrizio Politi e da Tommaso Paolini, docente di Economia all'Università dell'Aquila. I dati sul movimento turistico nell'area centroabruzzese già da due anni fanno segnare

rosso, con un calo costante di presenze.

I dati raccolti dalla Facoltà di Economia del Turismo e illustrati dal professore Paolini parlano chiaro: il calo di presenze nel Centro Abruzzo si attesta in media intorno al 20% di turisti, italiani e stranieri, rispetto al 2005.

«Davanti ad un'economia industriale prossima alla fine non possiamo che prestare impegno ed attenzione costanti al turismo, la vera unica risorsa di questo territorio - ha ripetuto Paolini - invece gli amministratori di questa zona sono spesso ancora indifferenti e immobili davanti alle potenzialità turistiche che vanno valorizzate per rilanciare l'economia territoriale e offrire ai giovani prospettive incoraggianti». Già entro la metà di gennaio potrebbe nascere il coordinamento, con l'avvio di consultazioni con le categorie ed i cittadini interessati ad offrire sostegno ad una politica di sviluppo turistico. «Primo passo da compiere resta comunque il superamento di una mentalità e di una cultura poco congeniali allo sviluppo turistico» ha ricordato Fabrizio Politi.

## La prima volta di una russa. L'ha spuntata su Job e Montefoschi Il Premio Penne incorona la Ulickaja

di BERARDO LUPACCHINI

PENNE - Dopo l'incontro pubblico con la Toni Morrison, Nobel nel '93, il premio Penne edizione 2006 organizzato da Igino Creati ha chiuso i battenti con i verdetti delle giurie. Janna Carioli vince la sezione per la letteratura e per l'infanzia "Premio Penne-Fondazione PescarAbruzzo" firmando "Nato straniero", editore Fatatrac, precedendo Caterina Bonvicini autrice di "Uno due tre liberi tutti!", edito da Feltrinelli, e Paola Mingoni con "La torre nera", Giunti. Netto il trionfo decretato poi per Daniele Piccini che ha iscritto il proprio nome nell'albo dei vincitori nell'edizione della poesia edita, premio "Penne-Bls". "Altra stagione" (Aragno editore) prevale su Massimo Pamio autore di "Bucanotte" (Noubs) e su Annamaria Giancarli che aveva presentato "Sconfina/menti", edito da Campanotto. Il parlamentare della Margherita Dario Franceschini aveva ottenuto il successo nell'opera prima grazie a "Nelle vene quell'acqua d'argento", Bompiani. La poe-

tessa Mariarita Stefanini con "Nell'ora bianca" (Marietti editore) si aggiudica il premio per la "Opera prima-Fondazione Marino Piazzola". Segnalate anche la pescarese Valeria Di Clemente e la romana Martina Berrettini. Una scrittrice russa, Ljudmila Ulickaja, contro due notissimi intellettuali italiani, Giorgio Montefoschi ed Enrico Job, quest'ultimo marito di Lina Wertmüller: serrata la lotta a tre per la narrativa che ha visto prevalere proprio la Ulickaja (la prima volta di una russa al primo posto) con il suo libro "Il dono del dottor Kukpckij" (edito da Frassinelli). È la vicenda di un medico dal dono unico: vede all'interno del corpo umano. Job, scenografo e costumista, aveva proposto il suo terzo romanzo dal titolo "Il cavallo a dondolo" (Frassinelli), ambientato a Venezia per riecheggiare l'atmosfera di "Senso" portato al cinema da Visconti. Di Montefoschi "L'idea di perderti" (Rizzoli): triangolo sentimentale con due uomini e una ragazza che mette a nudo i tormenti dei protagonisti.

# Il cinema interpreta il gusto

*Incontro oggi a Pineto dell'Accademia della cucina*

Cibo e cinema, legame forte e ricorrente. Nei film quando ci si siede a tavola non è mai solo per mangiare: dalla «Grande abbuffata» a «Festen», da «Alice non abita più qui» al «Padrino», da «Amarcord» al «Cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante», e mille altri titoli ancora, a tavola si scoprono altari, si spezzano relazioni, o, all'opposto, si ricompongono, si tendono trappole, si organizzano orge e delitti, si divorano reputazioni insieme alle portate. La tavola serve per celebrare la propria potenza economica e sociale, come nel ricevimento dei Van Der Leyden che apre «L'età dell'innocenza» di Scorsese; e può perfino nascondere un cadavere, come accade in «Nodo alla gola» di Hitchcock.

Sul versante comico, citatissima è la scena di Alberto Sordi in «Un americano a Roma», che mette da parte il fi-

loamericanismo per «distruggere» il maccherone provocatore.

Si potrebbe scrivere un trattato sulle relazioni di senso che corrono tra cibo e cinema, così frequenti anche per via del forte simbolismo di entrambi. E infatti sono diverse le pubblicazioni dedicate alla cucina del cinema, come i libri di ricette che ricostruiscono alcuni celebri piatti di altrettanti celebri film, dalle complicate quaglie *en sarcophage* del «Pranzo di Babette» al sontuoso timballo di «Big Night».

Un argomento tanto ghiotto, per cinefili e cultori della buona tavola, è al centro questa mattina del convegno «Il cinema interpreta il gusto», organizzato dalla delegazione atriiana dell'Accademia italiana della cucina, nata ad Atri due anni fa.

L'incontro, in programma dalle 9.30 nelle sale di Villa Filiani, a Pineto, è in collabo-

razione con Comune, università D'Annunzio, Arssa, Napoli. Protagonisti del convegno il delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, medico scrittore, e i cineasti Francesco Calandra, pescarese, dal 1999 direttore del CineTollo&Fest, festival dedicato a cinema e vino, e Giuseppe Gagliardi, del quale è appena uscito nelle sale il primo lungometraggio, «La vera leggenda di Tony Vilar», presentato nella Festa del cinema di Roma. Modera Giselda Antonelli, docente di Sociologia della comunicazione nell'ateneo chietino.

Nel corso del convegno saranno proiettati alcuni cortometraggi, tra cui due lavori in tema di Gagliardi: «Peperoni», Sacher d'argento nel festival di Nanni Moretti, e «Doichlandia», un documentario musicale che ha vinto il premio della giuria al Torino Film Festival 2003. Info 085 9493219 e 338 3337359.

GUADAGNAVANO DI PIÙ NEL 2001

## E l'Italia affama i neolaureati

**RAPHAEL ZANOTTI**  
TORINO

In Italia stare con la testa china sui libri comincia a non valere più la pena. Dopo anni di tasche vuote, alla fine il rischio per uno studente è di vederselo riempire solo di un pezzo di carta, la laurea, e una manciata di crucci. Soldi, niente. La statistica non mente. Negli ultimi anni lo stipendio medio di un neolaureato è andato liofilizzandosi, con buona pace di chi «punta sui giovani», «sceglie la professionalità», «scommette sulla formazione». Secondo AlmaLaurea, il consorzio formato da 45 atenei italiani che ormai rappresenta il 66% degli stu-

denti universitari, nel 2002 il guadagno mensile netto di un neolaureato a un anno dalla laurea era di 1.015 euro. Nel 2005 è sceso a 997, con un taglio del 4,5% tra il 2002 e il 2003 che solo in parte è stato recuperato.

Che i salari siano andati via via impoverendosi, lo dice anche un recente studio commissionato dall'Adecco, l'azienda di lavoro interinale, alla società di ricerca Od&M. Il sondaggio mostra un generale tracollo degli stipendi in tutti i settori, ma è soprattutto il trend previsto per il biennio 2005-2006 a impressionare. Chi negli ultimi tempi è entra-

to nel mondo del lavoro dopo aver lasciato l'università da uno o due anni si è visto decurtare lo stipendio rispetto ai suoi predecessori del 5,1% nell'industria, del 5,2% nel commercio, del 5% nel settore media e informazione e del 4,8% nel campo giuridico-finanziario. Persino il settore tecnico-ingegneristico, da sempre quello che ha più «fame» di laureati, presenta il conto: -2,8% ai salari delle «matricole».

Tempi di magra, tutti devono tirare la cinghia? Non proprio. La ricerca di Od&M sostiene che nell'ultimo lustro ci sono categorie che hanno guadagnato. In particolare dirigenti e operai. Come dire: la forbice si amplia. Da una parte i manager che prendono il volo, dall'altra le storiche categorie dei dipendenti che possono contare sull'ombrello dei sindacati. Ma in mezzo è rimasta la

classe media e impiegatizia, quella che più di altre attinge dalle università italiane. Ed è evidentemente sotto attacco.

Ci sono professioni che è meglio evitare. Con un occhio anche al proprio sesso. L'anno scorso uno psicologo maschio appena laureato ha intascato in media 807 euro netti al mese. Meno dei 1.083 del 2004, o dei 1.090 del 2003. Le donne più bersagliate, invece, sono quelle che hanno scelto un lavoro in campo giuridico. Nel 2003 guadagnavano 1.010 euro al mese di media, l'anno scorso 968. Nessuna discriminazione

sessuale, invece, per geologi e biologi. Le donne guadagnavano 1.048 euro al mese tre anni fa, nel 2005 si sono ridotte a campare con 919 euro. I maschi sono andati un po' meglio con i loro 1.133 euro, ma come combattere l'inflazione visto che tre anni prima guadagnavano tre euro in più? Gli stipendi sono calati anche in altri settori: per i maschi è andata male in quello linguistico, scientifico, politico sociale e agrario. Per le donne cali in ingegneria, politico-sociale e agrario. Le cose sembrano migliorare se si allarga l'orizzonte, prendendo

in esame gli stipendi a cinque anni dalla laurea. Ma non sempre. Un dato su tutti: la ricerca, che dovrebbe essere la punta di diamante del sistema, ha visto un calo degli stipendi: si guadagnavano 1.052 euro al mese l'anno scorso. Quello prima erano 1.061.

Fregiarsi del titolo di dottore, insomma, è sempre più uno sfizio personale. Il rischio è far saltare quel sistema che ricompensava con un premio (stipendio più alto) chi decideva di affrontare il sacrificio di studiare entrando dopo nel mondo del lavoro.



Docenti universitari concordi nel criticare gli abusi del legislatore sui tempi delle norme fiscali

## Anche dalle cattedre «no» alla retroattività

**valentina meis**  
MILANO

■ L'emergenza finanziaria può essere un'attenuante per il legislatore che scrive norme fiscali riferite al passato, ma non può giustificare l'abuso di disposizioni retroattive. I diritti del contribuente e la chiarezza delle leggi devono essere comunque tutelati. È questo il senso delle riflessioni di alcuni studiosi di diritto tributario interpellati dal Sole-24 Ore dopo l'analisi, pubblicata venerdì, delle norme retroattive presenti nel disegno di legge Finanziaria 2007 e nel collegato fiscale alla manovra appena approvato (Dl 262/06).

«La situazione di emergenza dei conti pubblici — spiega Gianni Marongiu, docente di diritto finanziario all'università di Genova — non può essere una giustificazione valida per derogare allo Statuto dei diritti del contribuente, perché è ovvio che tutte le norme fiscali siano varate per ottenere un maggiore gettito. La causa della deroga allo Statuto e della retroattività della disposizione fiscale deve essere specifica, come stabilito dalla Corte Costituzionale».

E neanche può valere, per giustificare la violazione del principio generale della irretroattività delle norme fiscali, la formula più volte usata dal legislatore (anche nel decreto legge collegato alla manovra): «in deroga allo Statuto del contribuente». «Questa — aggiunge Gianni Marongiu — è una sorta di foglia di fico per il legislatore: in realtà, prima o poi, la Corte Costituzionale dovrà fare chiarezza su questo punto e far capire che nel nostro ordinamento esistono anche i principi, oltre alle esigenze di bilancio».

I principi di tutela del cittadino a cui fanno riferimento i giuristi, sono quelli costituzionalmente garantiti dell'affidamento e della capacità contributiva. Secondo Gaspare Falsitta, avvocato specialista in diritto tributario, a ledere pesantemente il diritto di difesa in caso di contestazio-

ni da parte del Fisco, è l'introduzione di disposizioni retroattive sulle prove. «In questo campo — spiega Falsitta — secondo la dottrina più accreditata, che l'amministrazione spesso ignora, vale il chiaro divieto di retroattività. Non si possono esibire prove a propria difesa se non da quando esiste una legge che impone di procurarsele».

Secondo i giuristi, insomma, il legislatore sarà costretto a rivedere il proprio atteggiamento sulla "retrodatazione" delle norme fiscali: «Quest'anno c'è una situazione di emergenza dei conti pubblici che si può considerare come una sorta di attenuante — spiega Massimo Basilavecchia, docente di diritto tributario all'università di Teramo — ma serve un movimento di opinione per ripristinare davvero il rispetto dei diritti del contribuente». Intanto, come si può tutelare il cittadino? «Nell'interpretazione delle norme, soprattutto procedurali — aggiunge Basilavecchia — si può limitare l'applicazione della retroattività. La Cassazione, peraltro, si è mobilitata più volte per valorizzare lo Statuto del contribuente come fonte di principi fondamentali che si impongono all'interprete delle leggi».

Sono infatti una quarantina le sentenze in cui la Suprema Corte ha già applicato lo Statuto, uno strumento evidente-

mente più apprezzato dalla dottrina e dalla giurisprudenza che dal legislatore.

Secondo Cesare Glendi, ordinario di diritto processuale civile all'università di Parma, negli ultimi anni è aumentato il ricorso a norme fiscali retroattive. «È necessario — spiega — arrivare al più presto alla formulazione di un Codice tributario che stabilisca le linee guida e le logiche del sistema fiscale, in modo che le leggi finanziarie incidano solo sulle aliquote. I risultati di continui interventi del legislatore possono essere solo l'approssimazione, la mancanza di un disegno sistematico e di norme trasparenti. E in questo contesto — aggiunge Glendi — è anche più difficile indurre il contribuente a un comportamento corretto».

**Che cosa vi siete persi**

# È rinata la terapia genica

di **Sylvie Coyaud**

**N**el 1990 sono iniziati gli esperimenti di terapia genica detta "somatica": un gene sano andava a sostituire uno difettoso, ma non nelle cellule germinali. Né il gene nuovo né i suoi eventuali benefici potevano essere ereditati dai discendenti del

paziente. Nel 2000, la Food and Drug Administration americana pubblicava un bilancio ambivalente già dal titolo: «Dure lezioni. Grandi speranze». Ancora oggi i successi sono rari e incerti — come nel caso in cui due bambini affetti da immunodeficienza grave sopravvivono alla cura e due ne muoiono — perché i virus usa-

ti come vettori mischiano i propri geni con quelli del paziente e provocano mutazioni, o reazioni immunitarie, entrambe pericolose.

Nel laboratorio di medicina molecolare che dirige all'università di Milano-Bicocca, Marialuisa Lavitrano ha saltato l'ostacolo. È ripartita dall'idea che, quasi vent'anni

fa, le era valsa la copertina della rivista «Cell». All'epoca sembrava ovvio che i gameti fossero fatti per mantenere integro il proprio corredo genetico e non potessero assorbire Dna estraneo, ma lei dimostrava che nel caso dello spermatozoo non era vero. Questa volta, sui «Proceedings of the National Academy of Sciences» del 14 novembre, dimostra che lo spermatozoo può addirittura servire da traghetto. Insieme al suo gruppo di ragazzi svegli e a Hans Lipps dell'università di Witten, ha aggiunto un «vettore episomale non virale» contenente un gene marcatore. Ha inserito il tutto negli spermatozoi di un maiale, i quali sono poi serviti all'inseminazione artificiale. A stragrande maggioranza, nei feti che ne sono nati il gene ha espresso la sua brava proteina in vari tessuti senza le conseguenze negative dovute ai virus.

Adesso Marialuisa Lavitrano pensa di applicare quel metodo, brevettato dalla sua università, per creare animali transgenici da ricerca, o capaci di produrre particolari farmaci. E che altri lo useranno per cercare terapie geniche germinali. Sono ancora tabù, ma non vuole escluderle a priori. Né le escludono i membri dell'Associazione italiana corea di Huntington ([www.aich.it](http://www.aich.it)), una delle poche malattie ereditarie dovute a un difetto su un unico gene, tremenda e incurabile. Per loro, le grandi speranze deluse dalle terapie somatiche sono state lezioni fin troppo dure.



**Biologa.** Maria Luisa Lavitrano

# Internet, la Rete senza rete

## Impossibile controllare i contenuti - I casi YouTube e MySpace

**Marco Magrini**

■ Ai tempi del collocamento in Borsa — correva l'agosto di due anni fa — nel prospetto per gli investitori c'era scritto che Google si adoperava per tutti i buoni fini del mondo: dalla pace al rispetto della dignità umana. «Allora vorrei sapere perché abbiamo accettato i ricatti del Governo cinese», si è lamentata una dipendente della società di Mountain View, in California, durante una conferenza che George Soros ha tenuto presso il Googleplex, come viene affettuosamente chiamato il quartier generale della società. Eric Schmidt, l'amministratore delegato, gli ha risposto garbatamente che, anche con la censura, i cinesi possono contare oggi su più informazioni che mai.

Bisogna ammettere che quella domanda — per scomoda o impertinente che fosse — non è stata censurata: l'incontro con Soros è interamente pubblicato su Google Video e visionabile dal mondo intero.

### Rivoluzione a due facce

Prima dell'avvento di internet, tutto questo sarebbe stato impossibile. Sarebbe stato impensabile vedere la nascita di una piccola società, di fatto basata solo su un algoritmo — l'algoritmo che fa funzionare il motore di ricerca più ricercato del mondo — che tratta con il Governo cinese, che manda in bestia gli editori francesi, che si quota in Borsa a 85 dollari e due anni dopo ne vale 500. E che si becca — si vedano «Il Sole-24 Ore» di ieri, nonché le schede qui accanto — due avvisi di garanzia dalla magistratura italiana per «non aver impedito un evento che aveva l'obbligo di prevenire»: la pubblicazione in Rete di un filmato, dove la cretinaggine del bullismo travalica i limiti già troppo incerti della dignità umana. Anche questo sarebbe stato impensabile, pochi anni fa.

La rivoluzione digitale è andata ben al di là del commercio elettronico, della comunicazione istantanea, del sapere a costo zero. Sul lato più nobile della medaglia che porta al collo, il mondo parallelo fatto di bit può fregiarsi di aver contribuito alla libera circolazione del pensiero, di aver santificato il diritto di parola e — in qualche modo, come il caso cinese dimostra a metà — anche di aver oliato le ruote della democrazia. Mica male. Come tutte le medaglie, però, anche quella digitale ha i suoi bravi rovesci: la criminalità organizzata, ad esempio, ha trovato un modo eccellente per operare, saltando a piè pari le leggi nazionali e nascondendosi nelle zone oscure del diritto internazionale.

### La parola agli utenti

Poi è arrivato il Web 2.0, come lo chiamano gli addetti ai lavori: la seconda versione della Rete. Quella del *social networking*, dove i siti sono come gigantesche lavagne multimediali, e dove sono gli utenti a portare materia prima (la creatività) e valore aggiunto (i contenuti originali).

All'inizio fu Wikipedia, l'enciclopedia scritta da chiunque. Poi è arrivato Flickr (oggi posseduto da Yahoo), che consentiva di pubblicare interi album fotografici e di metterli a disposizione del mondo. Su MySpace (comprato da Rupert Murdoch per quasi 700 milioni di dollari), chiunque può prendere una sorta di cittadinanza virtuale e collegarsi con comunità fatte di persone di tutto il pianeta, ma con gli stessi interessi.

Più tardi è apparso del.icio.us, una grande raccolta di *bookmarks* (i «Preferiti») di siti compilata dai soliti utenti. E infine YouTube che, arrivato un anno e mezzo fa, ha aperto le porte a tutti coloro che avevano dei filmati — brevi o corti, belli o brutti — da far vedere al mondo. Il successo di YouTube è stato così rapido e fulmineo che Google, certo non a corto di liquidità, se l'è comprato poche settimane fa per la non modica cifra di 1,65 miliardi di dollari.

Oggi YouTube ha 20 milioni di utenti che, nonostante l'imbarazzo della scelta, guardano 100 milioni di videoclip al giorno: ogni giorno, la gente aggiunge mediamente 65mila nuovi film.

Certo, Google ha l'obbligo di non infrangere la legge. Così come MySpace che, sotto il profilo dei controlli, ha già regalato a Murdoch dei bei grattacapi. YouTube, ad esempio, deve fare attenzione che non vengano pubblicati film che violano le norme sul copyright: si dice ogni giorno ne vengano tolti dalla Rete a centinaia. E i casi di video-bullismo non sono una novità: in Inghilterra è già successo un caso analogo a quello italiano.

Ma controllare ogni giorno i contenuti di 65mila filmati sarebbe impossibile. Ci vorrebbe un altro algoritmo, capace di separare le nefandezze dalla comicità. Sarà un'impresa ardua. Chissà che in California non ci stiano già lavorando sopra.

## NELL'EPOCA DEL DNA DECIDE CHI SOFFRE

UMBERTO VERONESI

Il grande progresso della scienza che celebriamo con la giornata nazionale per la ricerca sul cancro dell'Airc è che dalla conoscenza dei geni che sono all'origine del cancro stanno nascendo le nuove cure che lo guariranno. Ma i geni non amano e non hanno paura di morire, mi ha detto un giorno una paziente.

La gente teme che le nuove terapie delle molecole perdano di vista l'orizzonte della persona e relegino nel silenzio un rapporto con i medici che già ora manca, in molti casi, di dialogo e di comprensione.

IL CANCRO non è mai una questione puramente biologica, ha ricordato in questi giorni Gianfranco Ravasi, e l'ambiente assetico dell'approccio medico non deve diventare asetticità umana.

Ma se già oggi quando entriamo in ospedale a volte diventiamo dei numeri (il numero del nostro letto o della nostra cartella clinica), che succederà quando la nostra cura verrà decisa da un computer sulla base di un microchip che contiene la fotografia molecolare della nostra malattia, ma non certo l'immagine della nostra sofferenza?

Il dubbio è legittimo ma la verità è l'esatto contrario.

Nell'epoca del Dna decide chi soffre. La conoscenza genetica introduce una revisione culturale della malattia, basata su una visione razionale, che riporta la persona malata, con le sue specificità, al centro della riflessione. Lo studio dei geni ci ha insegnato che ogni essere vivente rispecchia la natura: il Dna dell'uomo non è poi tanto diverso da quello di un filo d'erba.

Questo è vero nella salute e nella malattia e dunque vale anche per il cancro. Basta con il binomio malattia-maledizione, malattia-punizione e soprattutto malattia-mistero. La cellula neoplastica è una cellula «sprogrammata», che non segue l'ordine armonico del resto del nostro corpo.

E' così non per magia, ma perché l'assetto dei suoi geni è diverso rispetto a quello normale e tale diversità è dovuta a un'alterazione che uno o più di essi hanno subito. Per questo ogni tumore è diverso in ogni malato, un po' come sono diversi i nostri organi, anche se molto simili: il mio cuore o il

mio stomaco non è identico a quello di nessun altro. L'obiettivo delle nuove terapie è di andare a riparare quell'alterazione specifica per ogni neoplasia e riconvertire la cellula malata alla normalità: questo sono i «farmaci intelligenti» alcuni dei quali già sono utilizzati in clinica e a centinaia sono in sperimentazione nel mondo.

L'obiettivo del medico, di conseguenza, non è più di scacciare i fantasmi, ma di spiegare gli aspetti sconosciuti di un enigma biologico, quale è il tumore, di discutere i perché di una terapia piuttosto che un'altra, di seguire il malato passo dopo passo e decidere con lui. Le terapie molecolari segnano la fine del principio dello «standard», cioè le cure generalizzate e tossiche, e moltiplicano le opzioni terapeutiche personalizzate, i cui limiti e le cui frontiere sono poste dalla persona malata, dalla sua percezione della malattia, dal suo progetto di vita e dalla sua capacità di autodeterminarsi.

Questo impone alla società di ripensare alla sua etica della cura, ma in primo luogo alla medicina di rivedere completamente i suoi rapporti con i malati.

Non bisognerà più curare gruppi di pazienti, ma occorrerà imparare invece a curare la persona, abbandonando il concetto di «protocollo» che, stabilendo regole generali di trattamento, può essere rassicurante, ma può anche imporre terapie

molto tossiche a malati che non ne beneficeranno. Non sarà facile a livello formativo, ma il medico dovrà essere sempre più psicologo, saper capire la persona malata, perché chi ha di fronte non è «un» paziente, ma «il suo» paziente, con cui stabilire un lucido patto di fiducia per prendersi cura di lui per tutta la durata della malattia.



120mila

### NUOVI CASI

Ogni anno in Italia ci sono 120mila nuovi casi di tumore. +94% quelli alla prostata

156mila

### I DECESSI

Iniziano a diminuire negli anni '90: 156mila le vittime nel 2002 (90mila uomini)

+29%

### SENO

Aumentati del 23% dal 1988 al 2002 i casi di tumore alla mammella

+23%

### POLMONE

I casi di tumore al polmone nelle donne sono in aumento. In totale invece -11%

uno su tre

### PROBABILITÀ

Un uomo su 3 e una donna su 4 hanno la probabilità di avere un tumore nella vita