

RUBRICA FISCALE (5a).

NOSTRA E-MAIL: poterciv@tin.it
Rappresentanti: costi detraibili.

Richiesta di Stefano V. -Pg- 12/4/01.

Vi sarei grato di essere informato su tutto quello che è detraibile dal reddito dei rappresentanti. Grazie, saluti.

Risposta di Potere Civico dei primi/5/01:

a) se un agente di commercio deve fare anche qualche consegna di merce e acquista un furgone o un veicolo di trasporto merci, con 2 posti (autista+passaggero), intestato alla propria attività, l'Iva è detraibile e il costo ammortizzabile per intero (aliquota 25%).

b) se invece utilizza un'autovettura normale, pur se intestata alla propria ditta o attività, l'Iva è detraibile solo all'80% e il suo costo è ammortizzabile sempre all'80%, però sul tetto massimo di 50.000.000 del suo valore di acquisto (come da finanziaria), aliquota 25%.

PER I SEGUENTI PRIMI 4 PUNTI: ci si deve riferire alle norme del punto a) per i furgoni e veicoli di trasporto merce; e a quelle del punto b) per le autovetture normali di trasporto di sole persone.

- 1) Carburanti, lubrificanti e antigelo.
- 2) Materiali di consumo degli automezzi, ovvero batteria, gomme, candele, filtri, cinghie, etc..
- 3) Bollo e polizza assicurazione auto.
- 4) Manutenzioni e riparazioni ordinarie e straordinarie automezzi e altro (vedasi ns/ Ediz. n. 25 del Marzo scorso).
- 5) Acquisto cellulare (intestato alla ditta: Iva e costo detraibili all'80%), schede o canoni compresi scatti.

PER TUTTI I PUNTI SEGUENTI AL 100%.

- 6) Pedaggi autostradali, scontrini dei propri pranzi fuori sede (Iva indetraibile).
- 7) Acquisto mobili e macchine ufficio, antifurti, computer portatili, etc., quelli di costo superiore al milione con ammortamento pluriennale, in base alle aliquote annue di legge (allegate, n/Ediz.27 elenco intero), mentre quelli inferiori al milione sono detraibili nell'esercizio, cosippure lo sono tutti i materiali di consumo dell'ufficio: cancelleria, carta per fotocopie stampanti, calcolatrici e fax, bollettari, buste, valori bollati, etc..
- 8) Costi elettricità, telefono, fax, riscaldamento, condizionamento, acqua.
- 9) Tasse e licenze varie per l'esercizio dell'attività, comprese quelle Camerali, tessere sindacali di categoria; escluse: Ici, Irap, Irpef e multe.
- 10) Spese Consulenza, Legali ed even-

POTERE CIVICO

tuali perizie per incidenti stradali.
11) Regalie (ns/ Ediz.23 Gen. 01).
12) Cene e pranzi di lavoro con clienti o fornitori (ns/ Ediz.23 Gen. 01).
13) Polizze infortuni, ospedaliere e vita: fino a £. 2.500.000/annue, se stipulate con la vecchia legge, restano in vigore sino alla loro scadenza (Se nuove, vedasi ultima finanziaria, ns/ Ediz.23 Gen. 01).
14) Contributi propri di legge: Inps, Inail.
15) Oneri e interessi bancari su portafoglio, fido di cassa e mutui.
16) Affitti passivi e canoni leasing.
17) Costi di eventuali dipendenti.
18) Possibili prestazioni d'opera occasionali. Saluti. www.poterecivico.it

RUBRICA FISCALE (6A).

Tablelle aliquote di ammortamento.

Richiesta di Romana R. Apr.01.

Potreste fornirmi le tabelle ministeriali contenenti i coefficienti di ammortamento? Sono, in particolare interessata a quelli del settore agricolo. Grazie.

Richiesta di Simona-S. Spa- Apr.01.

Non sono certa che il seguente quesito sia di Sua competenza, sono con la presente a richiederLe cortesemente la tabella con le aliquote standard di ammortamento delle immobilizzazioni materiali. Nel caso in cui Le abbia rivolto una richiesta che non Le compete, La prego di scusarmi per averLa contattata inutilmente. RingraziandoLa fin da ora per la disponibilità, colgo l'occasione per porgere distinti saluti.

Risposta di Potere Civico del 17/05/01.

Qui di seguito le riporto le varie voci con i coefficienti di ammortamento previsti dalle tabelle ministeriali:

- 1) Autovetture, motoveicoli e simili: 25%, con le limitazioni normate per le varie categorie di attività. (Es.: artigiani di produzione e servizi, Ediz.26/Apr.; agenti di commercio, medici, Ediz.27 ns/ risposte in questa stessa pagina). Per agricoltori e aziende di produzione: (1 furgoni e auto trasporto merci al 25% sul totale = punto a) 1a colonna). Per le auto di trasporto persone, l'Iva è indetraibile, diventa costo e il totale va ammortizzato al 25%, sul tetto massimo di 35.000.000 del suo prezzo d'acquisto (TRANNE RAPPRESENTANTI E MEDIATORI).
- 2) Autoveicoli da trasporto pesante (anche interno), autocarri, carrelli elevatori, muletti, gru, carriponte, etc., trattori, carri e rimorchi, trebbiatrici, etc.: 20%.
- 3) Macchine e macchinari di produzione etc., elettronici e attrezzature varie con obsolescenza breve: 20%.

4) Computer, hardware, software, telefoni, macchine elettroniche: 20%.

5) Macchine e macchinari specifici e di produzione: agricoltura 15% e generici 9%; metalmeccaniche 12%.

6) Impianti elettrici, meccanici, pneumatici, idraulici, e relative attrezzature (agricoltura): 15%; per le aziende metallurgiche e metalmeccaniche: 12%.

7) Mobili e macchinari ufficio non elettronici, scaffalature, banchi lavoro, armadi officina, etc.: 12%.

8) Tettoie, portici e costruzioni leggere, anche agricole: 10%.

9) Capannoni, immobili industriali e per uffici: 5%, per aziende metalmeccaniche e metallurgiche, mobilifici, pannelli e compensati in legno (purtroppo, oggi questo coefficiente è da considerarsi perlomeno anacronistico, se non una truffa legalizzata).

10) Capannoni, immobili industriali e per uffici: 3%, per aziende agrarie, boschive, zootecniche, selvaggina e pesca, estrattive e del legno (falegnamerie, segherie, etc.), carrozzerie e meccanici auto (questa aliquota è da considerarsi come una truffa legale).

Tenga presente che l'ammortamento di qualsiasi bene materiale acquistato in un determinato periodo, nel primo esercizio in corso la quota di ammortamento deve essere dimezzata, dal secondo in poi intera o secondo il tipo di ricupero del costo scelto.

Se volesse ulteriori informazioni sugli ammortamenti anticipati o ritardati, oppure sulle manutenzioni, sulla obsolescenza dei macchinari, veda le ediz. precedenti di Potere Civico, rimandi un'e-mail o consulti il sito: www.poterecivico.it

RUBRICA FISCALE (7A).

MEDICI.

Richiesta di Giacomo C. del 16/05/01. Sono un libero professionista (esente Iva), vorrei sapere in quanti anni posso scaricare i beni strumentali superiori al milione e la quota di ammortamento. Devo inoltre scaricare l'acquisto di un'auto per uso promiscuo, in quanti anni e senza l'Iva? Stefania T.

Risposta di Potere Civico di fine Maggio:

Per l'ammortamento beni strumentali, vedasi le risposte di questa pagina. Per il ricupero del valore dell'auto: l'Iva è indetraibile, diventa un costo, e quindi il suo importo totale va ammortizzato solo al 50%, con il tetto massimo di 35.000.000 sul suo valore di acquisto e con il coefficiente del 25%. Tutti i costi auto sono detraibili al 50%. Per altri costi veda risposte sopra.

POTERE CIVICO

ATTO CREATIVO SCIENTIFICO: IDENTIFICATO NELLA LUCE E LA FIDES ET RATIO (9a).

Facendo riferimento alla censura oscurantistica sulla scienza tuttora operante in Italia, voglio raccontare la storia legata alla pubblicazione di una mia monografia dal titolo **Scienza attraverso arte e colore**, già pronta per la stampa nel 1985, e nello stesso anno fui contattato da Giuseppe Mazzi, amministratore delegato delle Edizioni ALMA di Milano; e sempre nello stesso anno fu stipulato un contratto (con esclusiva mondiale) per la pubblicazione di tale monografia, ma gli anni passavano e con scuse varie questa pubblicazione veniva rinviata.

A questo primo contratto ne segui un secondo con l'esclusiva mondiale estesa anche alle mie opere pittoriche; e un certo giornalista, Eugenio Grignani, doveva occuparsi delle mie mostre personali da organizzarsi in Italia e all'estero, ma altri anni passarono senza che nulla accadesse, mentre mi rinnovavano promesse e scuse varie, fin quando, passati sette anni li minacciai dicendogli che avrei messo il tutto in mano al mio avvocato.

E di fronte a queste minacce, in fretta e furia fu costituita una casa Editrice, **Edizioni Eccellenti**, attraverso la quale mi pubblicarono un altro libro **I falsi paradossi della fisica** in alternativa alla monografia da anni in programma.

E questo libro me lo pubblicarono in occasione di una mia assenza da Milano, e lasciandovi molti errori in parte dovuti ai tanti rimescolamenti fatti, a loro dire, solo per migliorarne la forma: ma certi errori ed omissioni con la forma non c'entravano affatto!

Tale libro - non certo per merito loro - fu presentato al **Caffè di Romano Battaglia** in occasione di una mia mostra d'arte alla Villa "La Versiliana" (1992): mostra che in teoria avrebbe dovuto organizzarmela il già citato Eugenio Grignani, ma che invece dovetti organizzarmela da solo.

Poi scopersi casualmente che le Edizioni ALMA sono del clero. Ecco il perché di tanti inspiegabili rinvii. Ecco perché è stata costituita la Casa Editrice **Edizioni Eccellenti** con sede in Rozzano (MI), poi subito disciolta; e del mio libro, stampato in 3000 copie, con 12 pagine a colori attestanti vari fenomeni di cromatica ottica, mai fu posto in vendita nelle librerie.

Libro che fu presentato anche al **Mau-**

rizio Costanzo Show. Se il contenuto di un testo non interessa, l'Editore te lo respinge subito e tanti saluti. Ma i motivi di non pubblicare certi dati erano quelli consistenti nella paura che altri editori potessero farlo.

Molte volte inviai articoli attestanti fenomeni nuovi a Riviste Scientifiche, ma anche se gli articoli - detto da esperti - erano importanti e ben documentati, non vennero mai pubblicati: salvo alcuni dove i fenomeni inconsueti erano presentati senza alcun commento scientifico che li giustificasse. È una vergogna che persone che hanno dedicato talvolta tutta la loro vita alla ricerca scientifica, e speso molto denaro di tasca loro (come anche nel mio caso), non abbiano il diritto di esporre le proprie teorie: per colpa di "pseudoscientziati" opportunisti e corrotti, posti da sentinelle perché in scienza si dica "solo" quello che vuole il Sacro Impero, e questi scienziati veri debbano magari "suicidarsi" dalla disperazione per non poter divulgare le loro ricerche, e magari non avere neanche più il denaro per il pane quotidiano.

QUESTA È UNA VERGOGNA TIPICA DI UN PAESE DOVE IL "SACRO IMPERO" IMPONE ANCORA LE SUE LEGGI: E DI FATTO LA VERA SCIENZA È ANCORA OSTACOLATA COME AI TEMPI DELLA "SANTA INQUISIZIONE"!!! LA VERA SCIENZA RICERCA LA "VERITÀ VERA", OVVERO UNA VERITÀ IN ACCORDO CON LE LEGGI DELLA NATURA, MA ALLA CHIESA DI ROMA QUESTA VERITÀ FA ANCORA PAURA, PERCHÉ LE LORO COSCIENZE SONO SPORCHE, E IL LORO CREDO CONSISTE NEL VENERARE IL "DIO" ... DENARO PER POTER COMPRARE L'EGEMONIA CHE CONSENTA D'IMPORSI SU TUTTO IL POPOLO: USANDO LA STRATEGIA DI MANTENERLO "UMILMENTE SOTTOMESSO E IGNORANTE"!!

PER CUI A COSTORO NON BASTA LA SOVRANITÀ SUL PROPRIO TERRITORIO, MA PRETENDONO CHE L'ITALIA, E, IL MONDO INTERO S'INCHININO ALLA LORO "PRESUNTA" VERITÀ RIVELATA...CON CUMULI DI MENZOGNE!! LE VERE LEGGI DELLA NATURA, NON SONO IN CONTRASTO CON UN EVENTUALE DIO INTESO COME DUE ESSENZE DIVINE, E LA RELIGIONE CHE PER PRIMA CAPIRÀ QUESTO, IN FUTURO RICOPRIRÀ "DEGNAMENTE" IL RUOLO DI RELIGIONE MADRE, O COSMICA: CON PRETI E SUORE LIBERI DI SPOSARSI (PER EVITARE A COSTORO DI TRASGREDIRRE, IN CIÒ CHE LA NATURA GLI HA DONATO).

LASCIANDO GLI SCIENZIATI LIBERI DI OPERARE A PRO DELL'UMANITÀ E CONTRO OGNI FORMA DI VIOLENZA E SUL PIANO PSICO-

LOGICO, LASCIANDO LIBERTÀ DI PENSIERO PURE AI FILOSOFI, COME AD OGNI SINGOLO ESSERE UMANO, IN MODO CHE POSSA SCEGLIERE CIÒ CHE RITIENE PIÙ GIUSTO. L'IGNORANZA È SEMPRE LA CAUSA PRINCIPALE DI OGNI DISSIDIO E DI OGNI GUERRA! (Fine) **Mario Agrifoglio**

NUTRIZIONE (12A), ORTAGGI (3A): IL RABARBARO E L'ACIDO OSSALICO.

Gli studiosi di botanica lo considerano qual è, un ortaggio, i buongustai invece sanno che il rabarbaro, notoriamente amaro, è una vera leccornia se gustato con molto zucchero.

La pianta è originaria dell'Asia, nota in Cina da millenni, ed è utilizzata per le sue caratteristiche organolettiche.

Se ne conoscono tre varietà: quella cinese, una indiana e l'altra inglese.

Per chi non vuole rinunciare al rabarbaro, ma vuole usare meno zucchero: si consiglia di cuocere il rabarbaro aggiungendo una presa di sale, per smorzare il sapore amaro-gnolo. Inoltre, chi è veramente a dieta, può cuocerlo con un po' di edulcorante.

Visto che il rabarbaro contiene, oltre agli acidi citrico e malico, anche quello ossalico che corrode il metallo, è assolutamente sconsigliato l'uso di pentole di alluminio per la sua cottura.

Con l'occasione rammentiamo anche di non utilizzare i recipienti e stoviglie di rame e di ottone e cosippure zuccheriere di peltro che rilascia piombo.

Il rabarbaro, come gli spinaci, le barbabietole e i chicchi di cacao, è un alimento ricco di acido ossalico, che insieme al calcio forma l'ossalato di calcio e che quest'ultimo, se si cristallizza nei reni e negli ureteri, favorisce la formazione di calcoli.

Tuttavia, se lo si consuma in modo ragionato, non esiste alcun pericolo per la salute. La crostata di rabarbaro è una golosità a cui pochi rinunciano e sarebbe un peccato non gustarla.

Chi ha problemi renali deve cibarsi di pochi alimenti ricchi di acido ossalico e per ridurre i depositi di ossalato di calcio deve bere molta acqua.

Prima di mangiare il rabarbaro, pelatelo bene, sbollentatelo, buttate l'acqua di cottura e gustatelo con il latte e suoi derivati.

PER UNA VITA SICURA IN CASA (4a).

ELETTRICITÀ E GAS, SICURI.

Basta usare il buon senso e rispettare alcune regole.

In questa parte di pubblicazione troverete due tipi di suggerimenti:

- 1) quelli che riguardano l'uso intelligente degli apparecchi e degli impianti;
- 2) quelli che toccano le scelte "tecniche" in materia di installazione, manutenzione e modifiche di impianti e apparecchi, sia elettrici che a gas.

A questo proposito un avviso importante: **QUANDO ACQUISTATE APPARECCHI E MATERIALI PER L'USO DI GAS ED ELETTRICITÀ, VERIFICATE CHE ABBIANO IL MARCHIO IMQ: SOLO LA SUA PRESENZA GARANTISCE CHE SIANO STATI COSTRUITI RISPETTANDO LE NORME DI LEGGE SULLA SICUREZZA.**

A PROPOSITO DI ELETTRICITÀ.

FATE REALIZZARE IL VOSTRO IMPIANTO ELETTRICO DA PERSONALE ESPERTO E ABILITATO. All'amico volenteroso che si offre di darvi una mano per l'impianto elettrico, rispondete: "Grazie, ma preferisco uno del mestiere che conosca a menadito le norme emanate dal Cei (Comitato elettrotecnico italiano)". Per la loro importanza, queste norme sono riconosciute dalla legge n. 186 dell'1/3/1968.

Fate installare un "interruttore differenziale" salvavita.

È un congegno, sistemato subito dopo il contatore, che interrompe l'energia elettrica in caso di dispersione o folgorazione ("scossa"). È una sicurezza in più, anche se non sostituisce la "messa a terra". Deve essere installato da un esperto, il solo che può garantirne l'efficacia sul vostro impianto.

La "messa a terra" è obbligatoria.

In caso di guasti con dispersione di energia elettrica, la "massa a terra", coordinata con le opportune protezioni, riduce il rischio di folgorazione. Anche questo impianto e il coordinamento delle protezioni devono essere realizzati e verificati solo da persone abilitate.

Quando cambiate una lampadina, staccate l'interruttore generale.

Niente di più banale che cambiare una lampadina. Tuttavia l'interruttore che dà corrente al lampadario non interrompe i due fili della alimentazione. Anche quando è "spento", il porta-lampade può essere "in tensione". "Spegnerne" l'interruttore generale è quindi la 1a cosa da fare, prima di ogni lavoro sull'impianto elettrico, anche il più semplice.

Non togliete la spina dalle prese tirando il filo.

Quante volte lo avete fatto? **Non fate-**

POTERE CIVICO

lo più. Potreste rompere il cavo o l'involucro della spina rendendo accessibili le parti in tensione, percorse cioè dalla corrente. Inoltre si potrebbe "strappare" la presa dal muro.

Quando una spina si rompe, sostituirla con una nuova.

Non tentare di "rattoparla" con nastro isolante o con l'adesivo. È un rischio inutile. È meglio comprare subito una spina nuova, naturalmente con marchio IMQ; una piccola spesa in più per tanti grattacapi in meno.

Non stirate con le mani bagnate o a piedi nudi.

Niente di più sbagliato e pericoloso. In caso di "scossa" le mani bagnate e i piedi nudi facilitano il passaggio della corrente che, attraverso il corpo, scarica a terra folgorandovi.

Non avvolgete il filo elettrico sul ferro da stiro o altro apparecchio caldo. L'alta temperatura della piastra danneggia l'isolamento del cavo: aspettate dunque che il ferro sia freddo prima di avvolgere il cordone. Per lo stesso motivo non arrotolatelo strettamente intorno all'apparecchio.

Staccate la spina prima di mettere l'acqua nel ferro a vapore.

I ferri da stiro a vapore sono comodi, ma acqua e elettricità insieme sono sempre pericolosi. Perché allora non togliere la spina, prima di aggiungere acqua al ferro a vapore?

Per star sicuri: a una presa attaccate un solo apparecchio.

Se attaccate più di un elettrodomestico ad una sola presa, questa si surriscalda con pericolo di corto circuito e incendio. Lo stesso pericolo può esserci se usate contemporaneamente più elettricità rispetto alla "potenza" indicata nel contratto stipulato.

Quando avete finito di usare una prolunga, staccate prima la spina a muro.

Dopo aver spento l'elettrodomestico, per prima cosa staccate la spina collegata alla presa a muro. In questo modo non ci sono parti di filo elettrico in tensione e si evita un rischio inutile.

TOGLIETE LA SPINA O LA CORRENTE QUANDO PULITE GLI ELETTRODOMESTICI.

Quando lavate il frigorifero o qualunque altro apparecchio con alimentazione elettrica, le mani bagnate toccano anche quelle parti dell'apparecchio che, in caso di guasto all'isolamento, potrebbero creare un grave pericolo. Se togliere la spina è difficile, conviene staccare l'interruttore generale.

Installate solo prese di sicurezza.

Per evitare gravi pericoli, soprattutto ai bambini, fate installare le prese di

sicurezza marchiate IMQ, **meglio bivalenti**. Nei fori di tali prese è impossibile, infatti introdurre corpi estranei. Diffidate di chi vi suggerisce strani sistemi per prelevare o risparmiare energia elettrica: potreste compiere atti illeciti e mettere a repentaglio la vostra e l'altrui incolumità.

NON USATE MAI ASCIUGA CAPELLI E RASOIO ELETTRICO QUANDO SIETE BAGNATI.

Mani asciutte, pantofole o zoccoli ai piedi è il modo sicuro per usare il rasoio elettrico o l'asciugacapelli e stare lontani da vasche e lavandini con acqua.

A PROPOSITO DI FUOCO E GAS.

Attenzione alla caldaia.

Se la caldaia si incendia azionate subito l'interruttore elettrico e interrompete l'afflusso di combustibile. L'interruttore è installato di norma accanto alla porta d'ingresso al locale. Chiamate i Vigili del Fuoco direttamente al 115 o tramite il 112 (Carabinieri) o il 113 (Polizia).

GLI IMPIANTI A GAS DEVONO ESSERE REALIZZATI SECONDO LE NORME DI LEGGE.

Il gas è un elemento assolutamente "docile", ma deve essere trattato come si deve. Non per niente esiste la legge n. 1083 del 6/12/71 che stabilisce le norme per la costruzione degli impianti interni; norme che sono specificate nella tabella UNI-CIG. UNI sta per Ente nazionale di unificazione e CIG per Comitato italiano gas.

Fidarsi solo di personale specializzato ed esperto, e abilitato.

Come per gli impianti elettrici, anche per quelli a gas è bene non improvvisare. Se dovete progettare, installare o riparare un impianto a gas, chiamate dunque persone che possano garantire l'applicazione delle norme UNI-CIG: è per la vostra sicurezza.

IL RICAMBIO D'ARIA È INDISPENSABILE DOVE C'È UN APPARECCHIO A GAS E LA PRESA D'ARIA È OBBLIGATORIA.

È possibile lo scarico diretto nell'atmosfera, ma bisogna osservare alcune misure precauzionali come l'applicazione allo scarico esterno, di un tubo verticale a "T" o fungo, con la regola del "tre": 1) le parti del tubo sporgenti devono essere lunghe almeno tre volte il suo diametro; 2) il tratto orizzontale dello scarico deve avere la pendenza verso l'alto; 3) la parte superiore del tubo a "T" o del fungo dev'essere almeno 1 m. più sopra dell'apparecchio a gas.

L'uscita dei fumi non deve finire sotto il balcone del piano superiore.

Fate installare degli idonei estintori e rilevatori acustici di gas e incendio.

(Continua) [Dal ns/servizio informazioni](#)

POTERE CIVICO

l'ostruzione bronchiale del paziente.

Anche l'inquinamento atmosferico ha un suo ruolo importante nello sviluppo di questa malattia: in particolare l'anidride solforosa, presente nei gas di scarico delle automobili.

Altri fattori che possono causare l'insorgenza di bronchite cronica possiamo trovarli anche in ambienti confinati: **in alcuni luoghi di lavoro particolari dove si respirano polveri o gas nocivi (industria siderurgica, del cemento, della gomma, del legno, saldatura, verniciatura, ecc.),** ma anche nell'ambiente domestico **(pensiamo al fumo di sigaretta passivo o ai prodotti della combustione dei gas usati per cucinare e riscaldare).**

Quanto è diffusa la bronchite cronica?

Attualmente in Italia i bronchitici cronici sono circa 3-4 milioni (il 40% dei quali è affetto da bronchite cronica ostruttiva). Questa malattia si sviluppa di solito tra i 40 e i 50 anni e colpisce prevalentemente gli uomini.

Purtroppo, in questi ultimi anni, la bronchite cronica sta registrando un preoccupante incremento, e questo in seguito soprattutto all'aumento della concentrazione atmosferica di polveri inquinanti - in particolare nei grandi centri industriali - e all'allungamento della vita media.

È una malattia grave?

Sono distinguibili due diverse forme di bronchite cronica.

Talvolta la bronchite cronica può arrestarsi allo stato di "bronchite cronica semplice" in cui l'infiammazione non interessa i bronchi di diametro più piccolo (2 mm. o meno).

In questo caso, molto comune tra i fumatori, non vi è un significativo ostacolo al passaggio dell'aria e non vi sono apprezzabili alterazioni della funzionalità respiratoria.

Molto più severo è il quadro della cosiddetta "bronchite cronica ostruttiva" nella quale sono colpiti anche i bronchi più piccoli.

L'interessamento dei piccoli bronchi comporta una "ostruzione" al passaggio dell'aria, per cui chi ne soffre accusa difficoltà del respiro ("dispnea") in aggiunta ai sintomi abituali.

La bronchite cronica ostruttiva, se non opportunamente curata, può sfociare in severe complicazioni ad esito gravemente invalidante per l'individuo e addirittura potenzialmente fatali.

(Continua) [Dal ns/servizio informazioni](#)

CURIOSITÀ (4a):
QUANDO GLI ASTRIGIOCANO A NASCONDINO.

Come avviene un'eclisse?

L'eclisse (o eclissi) è un fenomeno che si produce quando un corpo celeste "nasconde" in tutto o in parte la luce di un corpo luminoso.

Normalmente, dalla Terra, si distinguono due eclissi: quella di Sole e quella di Luna. Nel primo caso la Luna si interpone tra la Terra e il Sole, nel secondo caso invece è la Terra che si trova tra la Luna e il Sole.

Più in generale, il termine eclissi viene usato anche quando i satelliti di Giove o di Marte penetrano nei coni d'ombra dei pianeti, o quando i satelliti artificiali terrestri entrano nel cono d'ombra proiettato dalla Terra. Ma un fenomeno simile può accadere per molti altri sistemi pianeti-satellite-stella.

È noto che la Terra si muove intorno al Sole percorrendo un'ellisse situata in un piano detto "eclittica", e che c'impiega 1 anno a percorrerla interamente.

La Luna si muove invece intorno alla Terra (e naturalmente al tempo stesso intorno al Sole), in un piano che però non coincide con quello dell'eclittica, ma "sfasato" di circa 6 gradi. Le due orbite si incrociano in due punti, detti nodi, la cui posizione varia a poco a poco.

Può capitare che tali nodi si trovino esattamente sulla retta che congiunge la Terra col Sole: in questo caso avviene un'eclissi. Le eclissi lunari si verificano nella fase di Luna piena, quando il nostro satellite nella sua orbita passa nel cono d'ombra o di penombra della Terra, e si distinguono in totali, parziali o penombrali, a dipendenza della posizione della Luna rispetto all'asse del cono d'ombra.

Le eclissi del Sole avvengono invece in fase di Luna nuova e sono dovute appunto all'interposizione della Luna fra il Sole e la Terra. Le eclissi, a causa delle dimensioni dei pianeti e delle distanze tra essi, non sono visibili in maniera totale in tutto il pianeta, ma soltanto in alcune "fasce" della Terra di un'ampiezza definitiva. Allontanandosi da questa fascia, l'eclissi diventa sempre più parziale.

Dalla nostra redazione

NUTRIZIONE (10a):
OPERAZIONE PESCE TRASPARENTE (3a).
GUIDA ALL'ACQUISTO:
I CROSTACEI.

Per i crostacei la cosa migliore è acquistarli vivi, ciò avviene spesso per aragoste, cannocchie e, meno di frequente, per scampi e gamberi. I crostacei dopo la morte perdono rapidamente acqua riducendo la consistenza ed il peso. Inoltre con il passare delle ore fuori dall'acqua proseguono veloci i processi di putrefazione del cibo da loro mangiato e si ha un rapido annerimento della testa (ove c'è l'apparato digerente). Se alla base delle zampe o all'interno della testa del crostaceo vedete delle strisce o macchie nerastre, sappiate che l'animale è morto da diverse ore. Se poi prendendo un gambero o uno scampo per la testa trovate che il corpo penzola stanco o si stacca addirittura, significa che il prodotto è stato pescato da diverso tempo.

GUIDA ALL'ACQUISTO:
I PESCI D'ACQUACOLTURA.

Tali prodotti provengono da differenti tipologie di allevamento: **INTENSIVO**, **SEMI-INTENSIVO ED ESTENSIVO**. Nel caso di **maricoltura**, allevamento **intensivo** in mare aperto, i pesci sono alimentati con diete artificiali e vengono allevati, anziché in vasche, in grosse gabbie galleggianti o sommerse. Nel caso di allevamento **estensivo**, gli animali sono seminati allo stato giovanile e si nutrono con le risorse naturali, come per la vallicoltura e l'allevamento dei molluschi. In tutti gli altri casi di acquacoltura si fa ricorso all'uso di mangimi e, in quantità minima e in caso di bisogno, all'uso di farmaci per prevenire le malattie tipiche degli animali d'allevamento. Gli eventuali trattamenti, comunque, sono sempre effettuati sotto il controllo veterinario, nel rispetto delle disposizioni di legge.

I MANGIMI

Per una migliore formazione corporea del pesce allevato, le materie prime per la composizione dei mangimi, sono scelte con particolare attenzione alla loro digeribilità ed ecocompatibilità complessiva dell'attività di acquacoltura. I mangimi utilizzati per la produzione di pesce sono composti principalmente da **farina e olio di pesce**, in percentuali che variano dal 50 all'80%. Dette materie prime non sono sottoprodotti, ma derivano da pesce fresco di basso pregio commerciale, costituen-

do quindi un prodotto di qualità. Vengono poi usate delle materie prime proteiche di origine vegetale, costituite per la quasi totalità da farine di soia, come leganti, vengono utilizzati amidi derivanti dal frumento.

Per quanto concerne le proteine animali, ed in particolare le farine di carne, non sono ormai da tempo utilizzate nei mangimi per pesci.

Le autorità sanitarie competenti (ASL) - visto il modesto numero degli impianti di acquacoltura presenti in Italia (poco più di un migliaio) - possono effettuare **costanti controlli** su tutti gli impianti di loro competenza territoriale, con prelievo non solo sul prodotto, ma anche sui mangimi, riducendo al minimo il rischio di comportamenti illeciti. Del resto gli stessi operatori del comparto sono perfettamente consapevoli dei gravissimi danni che potrebbero derivare al settore qualora emergessero situazioni di irregolarità.

Le aziende mangimistiche hanno comunicato al Ministero delle Politiche Agricole di voler continuare nella strada già intrapresa di usare esclusivamente farine di pesce provenienti da pesce intero e non da scarti di lavorazione.

UNA SCELTA TRASPARENTE ...

nasce dallo sforzo comune di produttori e consumatori e non può basarsi solo sulle leggi dello Stato.

La nostra ricerca di trasparenza non ci deve trasformare in tecnici che vanno al mercato con strumenti di analisi (il che sarebbe impossibile), ma deve comunque stimolarci a saperne di più per difendere salute e portafoglio. Ogni prodotto, sia pescato, sia allevato, non può essere giudicato senza l'uso del buon senso. Un pesce non è migliore dell'altro a priori.

In genere i prodotti della pesca, se freschi e ben conservati, danno la massima garanzia di sicurezza. Certo non si può escludere che un prodotto provenga da un'area inquinata. È per questo che dobbiamo richiedere sempre l'origine di un prodotto, dove è stato pescato e quando.

PREMIATE CON LA VOSTRA SCELTA CHI VI OFFRE IL MASSIMO DELLE INFORMAZIONI SULL'ORIGINE DEL PRODOTTO ACQUISTATO. ... ANCHE VERSO L'AMBIENTE. LE SPECIE PROTETTE

Una migliore conoscenza di ciò che trovate in pescheria ed il vostro impegno saranno d'aiuto anche all'ambiente. In particolare ricordate che tra le specie che non devono essere pescate ne consumate troviamo i **datteri di mare**, molluschi dalla conchiglia lunga e

stretta di colore scuro che hanno il proprio habitat nelle rocce calcaree. La cattura ed il consumo dei datteri di mare sono stati vietati dal 1988. La pesca dei datteri di mare causa infatti la distruzione delle rocce sulle quali crescono questi molluschi che impiegano 20 anni per raggiungere la dimensione di 5 centimetri e ben 80 anni per arrivare a 8 centimetri. L'uso continuo di martelli pneumatici e scalpelli ha procurato devastazione irreparabile di interi litorali. Oltre ai datteri di mare, **delfini** e **tartarughe** sono specie protette.

Per i **bianchetti**, invece, costituiti soprattutto da piccoli della sardina, la pesca e il consumo sono consentiti solitamente nel periodo fra metà gennaio e metà marzo salvo eccezioni previste in alcune regioni.

La stessa regola vale per i **rossetti**, piccoli pesci poco più grossi dei bianchetti, che hanno una leggera striatura rossa.

In conclusione, quando si va in pescheria o al ristorante e vi vengono offerti datteri di mare o, al di fuori dei periodi consentiti, bianchetti bisogna rifiutarsi di acquistarli o consumarli: un piccolo sacrificio contribuirà ad un grande obiettivo, **la difesa dell'ambiente**. (Pesce, fine). **Milly**

NUTRIZIONE (11A), ORTAGGI (2A):
GLI ASPARAGI.

Da un paio di mesi nei negozi e nei supermercati vi propongono gli asparagi, verdi o bianchi che siano, **depurano i reni e sono sempre una delizia!**

L'asparago si coglie in primavera ed è uno degli ortaggi più pregiati, la parte commestibile è quella che fuoriesce dal terreno ed è chiamata pollone o turione, **ha proprietà diuretiche e il suo gusto è molto delicato.**

Quelli verdi inoltre vi rendono la vita più semplice, poiché non devono neppure essere pelati.

Chi preferisce la cucina classica, li può servire con prosciutto crudo, oppure su risotti e pastasciutte, chi invece è alla ricerca di gusti nuovi, con una marinata all'olio di nocciola.

Gli asparagi sono anche il contorno ideale per piatti raffinati come ad esempio i gamberetti all'aglio.

Milly

AVVENTURA NAPOLETANO-ARABA.(9a):
SOTTANA ROSSA - CARRIERA GROSSA.

All'angolo del vicolo, vicino a casa mia, vidi un'immagine della Madonna dipinta sul muro, con sotto un altarinico carico di lumini e di candele mezze consumate. Una donnetta, in punta di piedi, cercava di porvici sopra un mazzolino di violette in mezzo bicchiere di acqua, ma l'altarinico era troppo alto e lei non ci arrivava.

- Signorino - mi disse - metteteli voi che siete più alto. È la mia Madonna, la Madonna della Napoli povera. - Presi il bicchiere con i fiori e lo posi a lato di una candela che stava per spegnersi. Guardai l'immagine, le sorrisi e le chiesi consiglio.

L'immagine socchiuse le labbra, mi sorrise e mi strizzò l'occhio destro. - È la Madonna del napoletano dritto, è la Madonna del napoletano che tira a campà. -

Così gridai, poi abbracciai la donnetta e la baciai e tolto di tasca un biglietto da centomila lo deposi nella sua mano ruvida e rugosa mente quella risaliva il vicolo inneggiando al miracolo e sventolando la banconota io di corsa scesi giù sino a casa.

A casa si decise della mia partenza. Furono scelti quattro esattori che mi avrebbero accompagnato.

Si parlò della futura società alberghiera. Una società per azioni di cui, metà ai Pucillo e metà ai Ciaccio.

Il ventun del mese c'incontrammo tutti all'aeroporto per il saluto di commiato. Gli esattori avevano già preso posto sull'aereo e le loro facce apparivano appaiate ai due finestrini dell'aereo, come in una foto-ricordo.

Facce brutte, scialbe. Ebeti nel sorriso, irose nella grinta, grigie nell'espressione. L'occhio cerchiato da un solco nerastro testimoniava le ultime notti insonni passate con la loro donna.

Prova d'amore, prova di forza, stimolo alla lealtà, avviso allo sgarro. Povere donne, loro manco pensavano a sgarrar marchette al maschio lontano, ma il maschio avvertiva.

Forza d'amore oggi, ma domani chissà, forza e violenza nel battere e castigare. L'altoparlante sollecitava a raggiungere l'aereo in imminente partenza. Mi staccai dal gruppo per raggiungere la porta d'imbarco.

Don Domenico Pucillo, con le guance irrigate di lagrime, esprimeva con ampi e disordinati gesti delle braccia la sua gioia e singhiozzava sborbottando e

sborbottava singhiozzando: - Mamma mia, Pasqualino, sei un cervello sopraffino ... sei una vera consolazione, sei l'onore della nazione. - Don Cataldo Ciaccio, altero, impavido, attillato nel doppio-petto a righe giallo-bleu, con la mano destra si scappellava e si ricopriva il capo con la lobbia grigia, mentre sventolava il braccio destro alzato, con il palmo della mano rivolto all'aereo, da destra a manca e da manca a destra, inneggiando lodi e gloria alle rispettive città d'origine.

- Cätanzaro, Napòli, paesi unici, paesi di grandi furbi Ambasciatori e Imprenditori. -
(Fine). **Pietro Fossati**
Nel prossimo numero: un'altra novella.

LA TINTARELLA CON O
SENZA...ROSSORI (1A):
PER I PALLIDI
UN'ESTATE DI...SOFFERENZA.

Hanno un bel dire gli specialisti! Abbronzatevi sì, raccomandano, ma con parsimonia. Saranno di quelli che si scuriscono in fretta, perché per gli altri è un vero supplizio.

D'inverno sono lì, con l'aria pallidina e malaticcia. Ma, si dicono, mi rifarò quando arriverà l'estate.

Mentre a Maggio c'è l'immane amico che si piazza mezz'oretta sul terrazzo di un bar e sembra tornato dritto dritto dalle Baleari o da Taormina.

"Sai - sentenza - forse è perché ho un po' di sangue meridionale..."

Voi, invece, che avete i geni nordici, rimedierete al massimo (ma solo se siete fortunati) qualche lentiggine in più. Passano le settimane, la temperatura sale e anche la voglia di mettere qualcosa di corto e leggero.

Poi ci si guarda le gambe, si vedono due mozzarelle allungate e si ripiega su un bel paio di jeans.

Intanto il sole impazza e la voglia di tintarella anche, certo di esporsi subito ai suoi raggi sulla riva di un fiume o sul lido lacustre non se ne parla.

Così c'è chi si industria piazzando una sdraio nel punto più nascosto del giardino oppure nell'unico angolino soleggiato della terrazza.

E qui esplose il dilemma della crema solare anticottature e degli abbronzanti, e per non avere brutte sorprese si va in farmacia per farsi consigliare. Risultato: un prodotto con fattore 20 (quando va bene) e la raccomandazione di esporsi gradatamente e poi di non stare al sole oltre un'ora, ovvio non

nei momenti più caldi della giornata. Quindi uno se ne esce con un sacchettino contenente la crema più adatta per la propria pelle e con la consapevolezza che la sua abbronzatura diventerà accettabile nel giro di 6 o 7 mesi.

"Ma poi - vien da pensare - che male mi farà star lì fuori due o tre orette senza metter niente. Perlomeno mi farò un fondo bronzato visibile".

Gettata a mare ogni prudenza, ci si sottopone "ingenuamente" all'arrostitura, resistendo il più a lungo possibile.

Poi dopo una doccia rinfrescante, si esce con gli amici, i quali assisteranno impotenti, e con una certa commiserazione, al fenomeno della "gamberatura".

Si passa dal bianco trasparente al rosato, per finire con un bel rosso acceso e doloroso. Soprattutto di notte il dolore si fa insopportabile, non ci lascia dormire e al mattino dopo, quando bisogna tornare in ufficio, muovendoci al rallentatore per non soffrire troppo e cercando di nascondere ai colleghi.

"Mai più cadrò nel tranello di cercare di avere una tintarella esotica - avendo un'epidermide troppo pallida e i capelli giallo-rossi e si conclude - d'ora in avanti starò solo all'ombra. Essere smorti non sarà "in", ma fa molto intellettualmente....".

Barbara Gianetti

TROPPO BELLO SE CAPITO: MA A FIN DI BENE.

MIGLIAIA, MILIONI D'INDIVIDUI PRODUCONO E RISPARMIANO NONOSTANTE TUTTO QUELLO CHE NOI, POLITICI, SINDACALISTI E BUROCRATI PUBBLICI, POSSIAMO INVENTARE PER MOLESTARLI, INCEPPARLI, SFRUTTARLI, SCORAGGIARLI.

È LA VOCAZIONE NATURALE CHE LI SPINGE E NON SOLTANTO LA SETE DI DANARO, IL GUSTO, L'ORGOGGIO DI VEDERE LA PROPRIA AZIENDA PROSPERARE, ACQUISTARE CREDITO, ISPIRARE FIDUCIA A CLIENTELE SEMPRE PIÙ VASTE, AMPLIARE GL'IMPIANTI, ABBELLIRE LE SEDI, COSTITUISCONO UNA MOLLA DI PROGRESSO ALTRETTANTO POTENTE CHE IL GUADAGNO.

SE COSÌ NON FOSSE NON SI SPIEGHEREBBE COME CI SIANO IMPRENDITORI, CHE NELLA LORO AZIENDA PRODIGNO TUTTE LE ENERGIE E INVESTONO TUTTI I CAPITALI PER RITRARRE UTILI SPESSO DI GRAN LUNGA PIÙ MODESTI DI QUELLI CHE POTREBBERO SICURAMENTE E COMODAMENTE OTTENERE CON ALTRI IMPIEGHI.

LUIGI EINAUDI(1874 -1961)

Economista, uomo politico Piemontese. Governatore Banca d'Italia 1945-1948. Capo dello Stato dal 1948 al 1955.

Ha propugnato l'economia di mercato e il liberalismo politico.

La sua politica di economicità della gestione pubblica arrestò l'inflazione post-bellica, favorendo il "miracolo italiano".