

### Referendum sull'acqua

**Il 29 maggio o il 12 giugno si vota il referendum sull'acqua, qualche informazione in più sull'acqua che beviamo.**



Primo dubbio immediato: meglio bere l'acqua del rubinetto o quella comprata al supermercato?

D'istinto vorremmo dire: molto meglio l'acqua del rubinetto! Ma poi per forza prevale una sorta di mediazione: è meglio bere l'acqua del rubinetto ma a volte que-

sto non è vero, tuttavia l'acqua del rubinetto, nella maggioranza dei casi, è migliore di quella comprata al supermercato. Ovvero:

- La Commissione Europea ha fatto valutare le acque potabili italiane che provengono dai rubinetti di casa e ha trovato, in molti casi, livelli pericolosi di arsenico, boro, fluoruro. In alcune regioni i livelli sono 5 volte superiori a quelli consentiti.

- Ma le acque minerali sono peggio. Tra gli elementi presenti in tracce nelle acque in quelle italiane ci sono arsenico e uranio, ma anche alluminio, berillio, fluoro e altro ancora. E **i limiti che regolamentano i contenuti di questi elementi nelle acque minerali sono più alti di quelli fissati per le acque potabili**, se non, in alcuni casi, addirittura inesistenti.

- L'acqua del rubinetto risulta più controllata, evita la produzione di rifiuti plastici e diminuisce gli effetti del trasporto su gomma.

- Nel nostro territorio, il Consorzio Hera distribuisce e potabilizza la nostra acqua e ultimamente ha avviato una campagna di sensibilizzazione per l'uso dell'acqua del rubinetto fornendo anche una documentazione (disponibile dal sito [www.gruppohera.it](http://www.gruppohera.it)) per stabilire una propria opinione. Non scordiamoci che l'Italia è il paese con il più alto consumo pro-capite al mondo di acqua minerale (oltre 190 litri/anno): quindi solo riflettere di più su questo primo dilemma e scegliere di conseguenza per l'acqua del rubinetto comporterebbe un bel cambiamento di rotta, su molte direzioni. Lo stesso ragionamento deve averlo fatto chi ha ideato la **Casa dell'Acqua**, ovvero una mini struttura dove è possibile "spinare" l'acqua, gratuitamente. Il tutto sotto il controllo di una società che realizza e gestisce impianti di depurazione di acque civili e industriali. In Italia ce ne sono adesso 172, concentrate nel Nord e Centro; in Emilia Romagna sono 6 gli impianti attivi (Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, due impianti in provincia di Piacenza e altri due in provincia di Parma). Un'altra piccola realtà ma in crescita che sottolinea l'importanza di un uso ragionato dell'acqua pubblica che "virtuosamente" incide sulla salute, sull'ambiente e, perché no, sul vivere meglio insieme.



Fonte: *atuttogas nr 1*

### Autoproduzione yogurt

I vasetti di yogurt da 125 grammi sono comodi, ma producono molti rifiuti, essendo molto "imballati", per risparmiare denaro e produrre meno rifiuti vi consigliamo di fare il vostro yogurt in casa. Ecco due metodi semplici e veloci.

#### Per gli "integralisti"

Si parte dal latte: comprate una bottiglia di vetro (riutilizzabile) e recatevi presso un distributore di **latte crudo** ad acquistare un litro di latte. La prima volta che si produce lo yogurt è necessario comprare un vasetto di yogurt biologico dove tra gli ingredienti ci sia specificato anche un fermento lattico vivo. Ora prendete il latte, mettetelo in un pentolino, fatelo bollire e quando sarà tornato ad una temperatura di 38° poi unite lo yogurt, mischiate con cura, spegnete e travasate tutto in un termos,

chiudetelo bene e copritelo con uno strofinaccio e lasciate riposare tutto per circa 12 ore. Passato il tempo di riposo e di lavoro per i fermenti lattici andiamo a travasare il nostro yogurt in un contenitore ed a riporlo in frigorifero. La densità dello yogurt dipenderà dal tipo di yogurt usato (se ha molti o pochi fermenti) e dal tipo di latte, con quello intero viene più denso quasi compatto, perché più grasso.



#### Per i più pigri

Comprate una **yogurtiera**, ce ne sono con vasetti singoli e con un unico contenitore da 1 litro, costano pochissimo, nell'ordine dei 10-20 euro al massimo, e durano una vita. Utilizzate il latte UHT che, differenza di quello fresco e di quello crudo, non va bollito prima di fare lo yogurt. Mescolate nella yogurtiera il latte UHT e un vasetto di yogurt, che devono essere rigorosamente della stessa temperatura. Nelle istruzioni della yogurtiera ci sono i tempi di riposo, in genere una decina di ore. Poi fate raffreddare e mettete in frigorifero.

Per fare lo yogurt alla frutta inserire la frutta solo dopo aver prodotto lo yogurt: inserita durante la fermentazione potrebbe impedirla.

Fonte: *redazione ecoNews*

### ecoAppuntamenti

Giovedì 24 marzo

#### PRENDIAMOCI CURA DEL NOSTRO FUTURO

Sala conferenze del GAS GAS in via Merlini 2 - Forlì - dalle ore 20.30.

Un incontro «sostenibile» per confrontarsi su: risparmio energetico e produzione di energia da fonti rinnovabili.

