

Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

Isolando al meglio anche meno smog

Siamo agli ultimi posti in Europa (persino dietro Turchia, Slovacchia e Polonia, con tutto il rispetto per questi paesi) in quanto a isolamento termico e acustico degli edifici. Questo mancato intervento, oltre ad aggravare il crescente livello di inquinamento ambientale, determina uno spreco di energia di oltre il 40 per cento sui consumi totali in Italia e problemi a volte irrisolvibili sul fronte del rumore che "impattano" sulla vita di tutti i giorni (a proposito di qualità e vicinato).

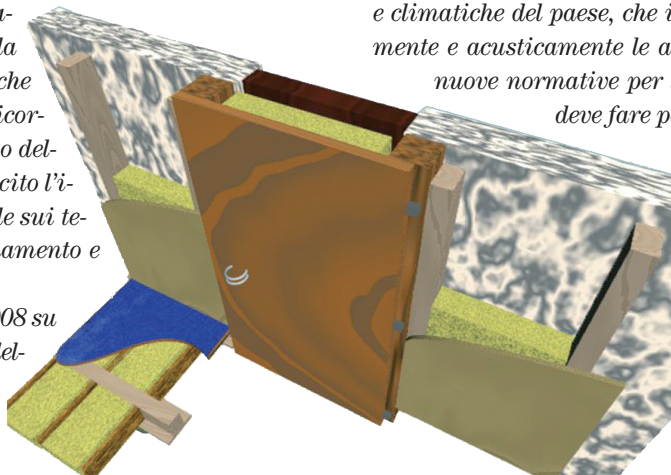
Proprio in questi giorni è al via la campagna nazionale "Isolando" all'interno della Settimana Amica del Clima, un evento che Legambiente organizza da 4 anni per ricordare alla pubblica opinione l'anniversario della firma dell'accordo di Kyoto, che ha sancito l'inizio di una coscienza collettiva mondiale sui temi del riscaldamento globale, dell'inquinamento e del risparmio energetico.

Legambiente "ha scelto di puntare per il 2008 su questa campagna a favore dell'isolamento delle abitazioni", dice Rossella Muronì, diret-

trice generale dell'associazione ambientalista, "convinti che l'isolamento termo-acustico costituisce una parte molto importante del più articolato percorso del risparmio energetico. Spesso, quando si pensa all'inquinamento, si tende ad associare lo smog solo agli scarichi delle automobili. Questo è vero solo in parte. In realtà, una grande parte delle emissioni dei gas serra nelle nostre aree urbane la si deve alla scarsa efficienza energetica degli edifici, dovuta all'assenza di sistemi di isolamento adeguati e a un uso poco razionale degli impianti di condizionamento e di riscaldamento delle abitazioni".

"Isolando" è solo il primo di una serie di appuntamenti con i cittadini che desiderano capire come è possibile risparmiare sui costi energetici della propria abitazione e guadagnare benessere grazie all'abbattimento delle emissioni di CO₂. Sarà distribuito nelle 200 piazze delle principali città un decalogo, di facile lettura, corredato di esempi pratici studiati tenendo conto delle differenze geografiche e climatiche del paese, che informerà sui modi per isolare termicamente e acusticamente le abitazioni, su quanto risparmiare, sulle nuove normative per la certificazione energetica e su cosa si deve fare per accedere alle detrazioni fiscali.

L'iniziativa proseguirà dopo febbraio in altri eventi di Legambiente, come il Treno Verde, e promuoverà per tutto il 2008 numerosi eventi pubblici con gli altri partner della campagna: Anci, Anaci, Cittadinanzattiva e Kyoto Club (per informazioni, e per scaricare il "Decalogo Isolando", www.isolando.it).



Sì, mangiare

Martino Ragusa

Baccalà, ricette da collezione

È ora di aggiungere nuove preparazioni alla nostra collezione di ricette di baccalà, che ormai ha raggiunto un numero considerevole benché lontano dai famosi 365 modi (quanti i giorni dell'anno) di cucinare il baccalà della cucina portoghese. La prima ricetta che vi propongo è napoletana, la seconda veneta.

Baccalà in casseruola. Tagliate a pezzetti il baccalà già ammollato (si tiene a bagno per almeno 3-4 giorni cambiando spesso l'acqua). Mettete a bagno per mezz'ora l'uvetta in acqua tiepida e i capperi in acqua fredda. In 3 cucchiai di olio, in una casseruola di ghisa o di terracotta, fate appassire a fuoco bassissimo gli spicchi d'aglio interi, scamiciati e schiac-

ciati. Quando sono trasparenti, unite la passata, alzate leggermente la fiamma e fate cuocere per 20 minuti a fuoco medio-basso e tegame semicoperto. Asciugate e calate nella salsa il baccalà, unite i capperi ben sciacquati, le olive, l'uvetta scolata e i pinoli, scuotete il tegame con due mani e cuocete per circa 40 minuti (il tempo dipende dallo spessore del baccalà) a tegame semicoperto. Verso metà cottura scuotete nuovamente il tegame. A fine cottura, controllate il sale, pepate e aggiungete il prezzemolo tritato.

Baccalà con le patate in bianco. Asciugate bene il baccalà già ammollato e tagliatelo a pezzi. Mettete l'olio in una casseruola pesante, poi unite il baccalà, l'aglio tritato e metà del prezzemolo tritato. Pepate e cuocete a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungete il latte e continuate a cuocere a fuoco basso per altri 10 minuti. Unite le patate a spicchi non troppo grossi o a rondelle a seconda del vostro gusto, salate leggermente tenendo presente che il baccalà può essere salato e portate a cottura in



Ingredienti

Dosi per 4 persone**Baccalà in casseruola**

800 g di baccalà già ammollato
500 g di passata di pomodoro
2 spicchi d'aglio
100 g di olive nere di Gaeta
1 cucchiaio colmo di capperi sotto sale
1 cucchiaio colmo di pinoli
1 cucchiaio colmo di uva passa
3 cucchiai di olio d'oliva
1 ciuffetto di prezzemolo
pepe nero e sale (se serve)

Baccalà con le patate in bianco

600 g di baccalà ammollato
800 g di patate
1 spicchio d'aglio
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 ciuffo di prezzemolo tritato
1 bicchiere di latte
pepe nero e sale

altri 20 minuti circa. Se il sugo si restringe troppo, bagnate con un po' di acqua rigorosamente bollente. A fine cottura pepate e unite l'altra metà di prezzemolo tritato.