

I compleanni di due illustri geografi lombardi



1969. Discesa dal passo del Marocaro sul Ghiacciaio Pisgana occidentale (Gruppo Adamello). Nella foto si riconoscono da destra: Bruno Parisi, Cesare Saibene, Giacomo Corna Pellegrini e la guida alpina Pietrantonio Odelli.

I 90 anni di Bruno Parisi

BRUNO PARISI si è laureato in Materie Letterarie presso l'Università Cattolica di Milano nel marzo 1944. Dopo aver svolto attività nel settore bancario, ha intrapreso la carriera universitaria, ricoprendo la cattedra di Geografia presso la Facoltà di Magistero nelle sedi di Milano e di Brescia (1968-91) e la direzione dell'Istituto di Geografia dell'Università Cattolica (1984-90). È stato Presidente della Sezione Lombardia dell'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia (1984-1988), del Comitato Scientifico Centrale del Club Alpino Italiano (1987-1991), del Fondo di Solidarietà Docenti Università Cattolica (1999-

2001). Inoltre ha rivestito altri incarichi importanti presso l'Associazione "L.Necchi" fra i laureati dell'Università Cattolica e diversi Centri studi trentini.

Nei molti anni di insegnamento, il prof. Parisi ha dato alle stampe oltre 200 scritti su argomenti geografici; ha realizzato manuali di Geografia per le scuole medie e le superiori; ha steso relazioni per la Campagna glaciologica e contributi per Congressi; ha redatto una ventina di pubblicazioni per corsi universitari e una cinquantina di prefazioni, presentazioni e recensioni. Inoltre ha guidato numerose escursioni scientifiche per gli studenti dei suoi corsi di

Geografia, per i docenti della Sezione Lombardia dell'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia e del CAI-Milano e per gli associati della "Necchi".

Una selezione dei suoi scritti è ora contenuta in un volume curato dal prof. Alessandro Schiavi ("Scritti di Bruno Parisi, EDUCatt, 2010), nel quale si ritrovano alcuni ambiti di studio e di ricerca preferiti da Parisi: le Alpi, i fenomeni glaciali, l'area trentina, in particolare quella delle Giudicarie, ambiente legato alla sua famiglia. Nel volume appaiono anche pagine inedite di Bruno Parisi in cui sono delineati episodi della sua vita e della sua esperienza di docente e di geografo. La pubblicazione funge da dispensa per gli studenti del corso di laurea in Scienze della Formazione Primaria e offre l'occasione per la rilettura di una lezione preziosa, sempre attuale, sia dal punto di vista educativo che metodologico e didattico.



Bruno Parisi Socio d'onore dell'AIIG-Lombardia



In seconda fila, da sinistra verso destra, i proff. Schiavi, Pagetti, Girardi (già ordinario di letteratura italiana all'Università Cattolica), Scaramellini, Laureti e Smiraglia. In prima fila, il prof. Bruno Parisi e sua moglie Luisa.

Bruno Parisi, già professore di Geografia presso la Facoltà di Magistero dell'Università Cattolica, è stato nominato Socio d'onore dell'AIIG-Lombardia "per il notevole e proficuo impegno didattico e scientifico a favore della Sezione, di cui è stato Segretario, Vice-Presidente e Presidente". La cerimonia si è tenuta il 15 dicembre 2010 in Università Cattolica ed è stata coordinata dalla prof.ssa Flora Pagetti (Vice-Presidente AIIG-Lom-

bardia). Sono intervenuti i proff. Alberto Giussani (Presidente dell'Ass. "L. Necchi" fra i laureati dell'Univ. Cattolica) ed Enzo Girardi (già Preside della Facoltà di Magistero), mentre hanno fatto pervenire il loro saluto i proff. Michele Lenoci (Presidente della Facoltà di Scienze della Formazione) e Carlo Brusa (Presidente AIIG-Lombardia). Nell'occasione, i proff. Guglielmo Scaramellini (Univ. Milano-Statale) e Lamberto Laureti (Univ. di Pavia) hanno presentato

il volume "Scritti di Bruno Parisi" (EDUCatt, 2010). La pubblicazione è stata curata dal prof. Alessandro Schiavi, che di Parisi è stato allievo e del quale ha ricordato l'impegno e la passione, personale e professionale, profuse nell'indagine geografica.

*Paolo Molinari
Dipartimento di Storia dell'economia, della società e di Scienze del territorio "M. Romani", Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano
Sezione Lombardia*

Gli 80 anni di Giacomo Corna Pellegrini

Il 31 gennaio è stato il giorno del compleanno del nostro illustre collaboratore e Socio d'onore, il quale ci ha regalato questo suo articolo per l'occasione. C.B.



Ambiente, alimentazione e salute*

Non è un caso che il titolo del nostro incontro ponga la parola **alimentazione** proprio in mezzo al termine **ambiente** e a quello **salute**. Un rapporto molto stretto li lega: la salute dipende infatti da molti fattori, tra i quali l'alimentazione è uno dei principali. Questa, a sua volta, oltre che dalle scelte individuali è sostanzialmente determinata dall'ambiente in cui ogni

persona vive. Ci si alimenta per vivere bene e restare in buona salute, ma ciò in gran parte dipende dall'ambiente in cui si vive e nel quale i cibi del nostro alimentarci sono prodotti, trasformati e distribuiti fino alle nostre tavole. Ricordo il mio primo viaggio nelle campagne cinesi, molti decenni or sono. I contadini o le modeste trattorie dei villaggi dove ci fermavamo,

ci offrivano cibi dall'aspetto e dal gusto per me inconsueti e incomprensibili: certamente cibi sani e genuini, ma così lontani dai sapori cui ero abituato e così difficili da individuare (se provenienti dal mondo animale, da quello vegetale o addirittura da quello inanimato), che non riuscivo assolutamente a mangiarli: per un mese intero preferii cibarmi soltanto di biscotti e banane

Viaggiando invece, in altre occasioni, negli Stati Uniti mi è spesso capitato, dopo alcune settimane di cibo locale pesantissimo (ancorché del tutto riconoscibile, sia nei menù dei ristoranti che nelle allettanti confezioni dei supermarket), di desiderare finalmente un ristorante cinese, ove la cottura al vapore mi garantisse invece una gestione più leggera. Risalendo le coste del fiume Nilo, per ammirare le meraviglie dell'antico Egitto, la preoccupazione principale, a tavola, fu invece sempre quella di bere soltanto da bottiglie sigillate, mangiare cibi cotti a dovere, insom-

* Relazione presentata al Festival Internazionale dell'Ambiente: *Ambiente, alimentazione e salute* (Milano, Acquario civico, 6 giugno 2008).

ma difendersi dalle maledizioni dei Faraoni, che quasi mai, purtroppo, mi hanno schivato....

Sono ricordi di modalità diverse adottate per alimentarmi in alcuni dei miei viaggi, dove l'attenzione a mantenermi in buona salute passava inevitabilmente attraverso quella di trovare un nutrimento gradevole, ma anche sano. Esso tuttavia doveva sempre fare i conti con i diversissimi ambienti circostanti (nei quali mi hanno portato le mie esplorazioni di geografo), ove gli alimenti disponibili per il visitatore venivano coltivati, allevati, confezionati, conservati e distribuiti, prima di giungere nei piatti da cui dovevo cibarmi.

Questa varietà di situazioni ambientali e alimentari nei diversi continenti è tuttora enorme, fino a toccare le punte estreme di cibi perennemente e sicuramente dannosi alla salute per interi popoli, in ragione soprattutto delle scarse attenzioni igieniche alla loro preparazione. Ai poli opposti della alimentazione mondiale è invece la profonda trasformazione industriale e chimica della maggior parte degli alimenti disponibili per renderli iperproteici, ipercalorici, iperalimentosi, quindi in definitiva spesso dannosi anch'essi alla salute.

Una attenzione ai problemi della alimentazione a livello mondiale è stata fortemente richiamata dalla riunione della FAO a Roma, nei giorni scorsi. La scarsità di cibo

per quasi un terzo dell'umanità non può lasciare indifferente nessuno, così come l'aumento dei prezzi di alcuni alimenti fondamentali, che incidono ovunque pesantemente sui bilanci delle famiglie a minor reddito. Si tratta, peraltro, di problemi che esigono soluzioni macro, adottabili soltanto dagli organismi internazionali, dai governi e dai gruppi economici maggiori.

Compete però a tutti e ad ognuno elaborare una giusta **cultura della alimentazione**, che rispecchi il rispetto per un **ambiente sano** e favorisca la **buona salute** di ogni uomo. Le molte persone presenti a questa tavola rotonda, esperte e competenti nello specifico di ciò che comporta una giusta alimentazione, sapranno darci sicuramente molti saggi consigli a questo proposito.

Io voglio soltanto sottolineare il rapporto molto stretto tra l'alimentarsi e l'ambiente in cui vive ormai gran parte dell'umanità; sicuramente anche la più gran parte della popolazione italiana.

La nostra è ormai quasi ovunque e quasi sempre una **vita urbana**. La si vive ovviamente nelle città maggiori, ma ormai anche in quelle più piccole e addirittura nella maggior parte dei paesi minori, ovunque collegati con il mondo intero via Internet e con le emittenti dei media nazionali e internazionali, dunque in comunicazione possibile, costante e reale con il resto di molta parte dell'umanità.

Si vive moderna vita urbana nella maggior parte delle attività lavorative contemporanee, per l'uso di tecnologie sempre più sofisticate nel produrre beni e servizi, quale che sia il posto di lavoro: dalla cassiera del supermarket al programmatore elettronico o al dirigente d'impresa, in videoconferenza con i suoi collaboratori nelle città più diverse del mondo.

Si vive moderna vita urbana per le case che abitiamo, per gli abiti che vestiamo, per ciò di cui ci nutriamo, per l'impiego del nostro tempo libero, che spesso scopre spazi di vita esotici, ma dai quali un telefonino trifase può sempre connetterci a casa nostra e al nostro lavoro.

Perfino le nostre campagne, per esempio la nostra splendida Pianura Padana, sono ormai visibilmente trasformate in spazi coltivati tra una fabbrica e l'altra, tra un centro di trasformazione dei prodotti agricoli ed uno di alta tecnologia informatica. Nei giorni scorsi ho avuto l'occasione (e il gusto) di abbandonare l'autostrada affollata dell'ultimo fine settimana e percorrere per molte centinaia di chilometri le strade secondarie che dalle regioni orientali della penisola mi hanno riportato a Milano.

È un paesaggio agricolo ormai profondamente imbricato a quello delle città, che un tempo separava tanto nettamente l'una dall'altra. Se ancora non si tratta di vere e proprie conurbazioni, certo ci si avvia in molti casi verso una continuità di edifica-

Università degli Studi di Milano - Sala di Rappresentanza del Rettorato

23 Febbraio 2011 - ore 10-13

In occasione degli *80 anni di geografia dell'Autore*, presentazione del volume di

Giacomo Corna Pellegrini

La passione di conoscere il mondo

Edizioni UNICOPLI - Milano 2010

Info: <dino.gavinelli@unimi.it>

zione che molto a quelle asomiglia. Una bella ricerca di Marco Alfieri, al proposito, lo documenta puntualmente ("24 Ore", 17 Maggio 2008). La sintesi del titolo è esplicita: La Val Padana si arrende alla città. Non lo è meno il sottotitolo: In 15 anni l'attività agricola ha ceduto il 22 % dei terreni all'urbanizzazione.

Anche la popolazione agricola italiana lascia ormai il passo a quella urbana. La trasformazione agraria ha avuto molte fasi di positiva meccanizzazione, oltre che di introduzione di mano d'opera straniera. Resta il fatto che: Solo il 10 % degli imprenditori agricoli italiani ha meno di 40 anni. Il 70% è ultra sessantenne. E ancora: I figli di molti agricoltori oggi si dedicano ad altre attività e fanno coltivare gli appezzamenti dai contoterzisti.

Non credo che da tutto ciò si possa tornare indietro. Le scelte di molti giovani figli di agricoltori di optare per professioni non agricole è forse l'indicatore più efficace della non reversibilità del fenomeno urbanizzazione. Lo confermano le modalità di organizzazione sociale delle agricolture più moderne del mondo, da quelle danesi a quelle nordamericane: i loro addetti sono profondamente inseriti nella vita urbana delle città più vicine ai campi o agli allevamenti ove essi stessi lavorano.

È ormai in un contesto sostanzialmente urbano che va riscoperta quella **cultura della alimentazione**, senza della quale potrebbe essere compromessa la buona salute generale, cui lasciano sperare i continui avanzamenti delle scienze igieniche e mediche. Per questo un nuovo modo di pensare la stessa alimentazione si rivela sempre più necessario.

Ciò significa, io credo, da parte dei produttori alimentari un persistente **miglioramento della qualità dei cibi** alla portata di tutti gli acquirenti: forse con un maggiore controllo delle calorie, dei grassi, degli zuccheri, del colesterolo e via dicendo. Ciò significa altresì una più diffusa opera educativa per **migliorare la giusta quantità del cibo**, opportuno alle diverse età e nelle diverse condizioni della vita.

Da questo punto di vista, una concorrenza sfrenata tra i produttori alimentari a livello mondiale non lascia molte speranze. Il che passa attraverso pubblicità che stimolano consumi spesso impropri, sia qualitativamente che dal punto di vista della quantità, specie nelle età infantili e in quelle senili.

Una autoregolamentazione mi sembra certamente auspicabile, in proposito, accanto però ad una regolamentazione pubblica più attenta, sia della qualità dei cibi che della loro pubblicità. Già esiste nei confronti del tabagismo; merita si faccia di più verso l'alcolismo e l'eccesso di cibo. Una responsabilità importante, a questo proposito, mi sembra abbia anche il mondo dello spettacolo, che cui scelte e le cui mode sono spesso molto influenti sul comportamento generale di tante persone.

Durante quel mese da me trascorso in Cina, tanti anni or sono, mangiando soltanto biscotti e banane, io persi diversi chili di peso corporeo. Oggi scelgo modalità meno estreme per mantenere un giusto peso, ma mi sforzo di realizzare una dieta serena e leggera, coniugandola con una attività fisica abbastanza regolare. Poiché ho 80 anni, non trascuro controlli medici periodici e mi adeguo ai suggerimenti che ne conse-

guono.

Mangiare in letizia, alimentarmi poco e bene è tra gli aspetti più gradevoli delle abitudini che mi sforzo di conservare per mantenermi in buona salute.

Vorrei però contribuire anche, certamente insieme a voi, a realizzare uguale buona salute di tutti, nel mondo, stimolando il mio governo ad usare una parte delle imposte cui contribuisco, ad aiutare tanta gente a non morire di fame, dove ciò accade; pungolando gli strumenti della cultura, della scuola e dello spettacolo a convincere i propri utenti a non diventare obesi o anche solo faticosamente sovra peso, come troppo spesso si vede nelle nostre contrade; stimolando soprattutto i giovani a non andare fuori di testa (o troppo spesso anche fuori di strada) per uso smodato di alcolici o sostanze allucinogene.

L'**ambiente**, celebrato in questo **Festival Internazionale**, significa esaltazione e rispetto della natura; significa risparmio di energia e di acqua; significa controllo maggiore nella emissione di sostanze inquinanti.

Significa anche capire meglio i difetti e le qualità della realtà urbana in cui ormai la maggior parte degli uomini sembra orientata a vivere. Significa imparare a vivere in modo intelligente la città, godendo di ciò che essa ci offre, ma senza soffrire di ciò che ormai non offre più o singolarmente non possiamo permetterci. Significa gustare lo **shopping alimentare**, senza necessariamente lasciarsi incantare dalle proposte più accattivanti.

L'ambiente non è soltanto al di fuori di noi: noi stessi lo componiamo, modificandolo con il nostro comportamento; interpretandolo con

le lenti della cultura con le quali lo osserviamo e aiutiamo gli altri a considerarlo. **Migliorare noi stessi migliora l'ambiente e forse l'Universo, come ci dicono molte religioni e la stessa scienza più avanzata. Ali-**

mentarci in modo appropriato aiuta anche altri a capire come farlo. Occorrono ragionevolmente della nostra salute è pure un modo per aiutare altri a fare altrettanto. Dare una mano a tutti per

vivere bene il proprio ambiente e la propria vita, per alimentarsi in modo appropriato, per mantenersi in buona salute, mi sembra un bel modo per vivere la nostra stessa vita.

Giacomo Corna Pellegrini



GIUSEPPE DEMATTEIS PROFESSORE EMERITO

Con grande soddisfazione abbiamo ricevuto la notizia ufficiale - dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca - del conferimento del titolo di "Professore Emerito" a questo nostro socio d'onore, già presidente della Sezione Piemonte. L'AIIG esprime all'illustre maestro le felicitazioni più sentite.

Cosimo Palagiano festeggiato in occasione X Seminario Internazionale di Geografia Medica, Roma, 17 Dicembre 2010



Dedicata a "Salute e solidarietà", questa importante manifestazione scientifica interdisciplinare ha coinvolto numerosi studiosi italiani e stranieri, molti dei quali impegnati nella *Commission on Health and Environment* dell'Unione Geografica Internazionale e/o nel Gruppo di Lavoro Qualità della vita, ambiente, infrastrutture sanitarie dell'Associazione dei Geografi Italiani. Organizzato da Cosimo Pala-

giano e da Giovanni De Santis, il Seminario si è articolato in quattro sessioni. Nella prima sono stati discussi gli Aspetti generali (giuridici, socio-economici, territoriali...) connessi alla solidarietà come motore di promozione e miglioramento delle condizioni di salute; nella seconda è parlato di Solidarietà istituzionalizzata e suo rapporto con le istituzioni; nella terza di Solidarietà individualizzata: comportamenti solidali e ricadute sulla collettività, mentre l'ultima è stata dedicata a Contributi liberi sulle problematiche della Geografia medica. Il Comitato organizzatore ha opportunamente distribuito

con la consueta cura e puntualità, grazie all'impegno di Giovanni De Santis.

Durante il Seminario Gianfranco Battisti ed Angelo Solimini hanno presentato il volume di Cosimo Palagiano e Cristiano Pesaresi, *La salute nel mondo* (Roma, Carocci, 2010) che può essere considerato un testo fondamentale per chi vuole accostarsi a questo settore della nostra disciplina.

Lo studio, infatti, presenta un ampio e dettagliato quadro della storia, dell'evoluzione e delle prospettive di ulteriore sviluppo della Geografia medica. Il testo è arricchito da puntuali analisi relative ad aspetti concettuali e metodologici della materia in questione, cui si aggiungono precisi focus analitico-quantitativi su un tema di stringente attualità, quale appunto il rapporto fra medicina e geografia. Di particolare interesse sono i capitoli riguardanti gli effetti dei cambiamenti climatici sulla salute e la correlazione fra meteorologia e organismo, nonché gli ap-

profondimenti sulle diete, gli squilibri alimentari e le patologie - diffuse soprattutto nel mondo occidentale - associate agli stessi.

Cosimo Palagiano, classe 1939, è andato in pensione per raggiunti limiti di età il 31 ottobre 2010. L'occasione del Seminario di Geografia Medica è stata propizia per esprimere all'illustre docente della Sapienza la gratitudine e la stima di molti geografi e di altri colleghi del Dipartimento e della Facoltà di appartenenza dello studioso. Un gruppo di queste persone è ripreso nella foto scattata durante un momento di pausa dei lavori (da sinistra: Giovanni De Santis, Gino De Vecchis, la Presidente della Facoltà di Filosofia, Lettere, Scienze Umanistiche e Studi Orientali della "Sapienza" Marta Fattori, Cosimo Palagiano, la rappresentante del Direttore del Dipartimento di Scienze documentarie, linguistico-filologiche e geografiche della "Sapienza" Paola Giunchi e Mario Fumagalli).

C. B.



UN VOLUME DI STUDI IN ONORE DI COSIMO PALAGIANO

Coloro che intendono partecipare all'iniziativa possono contattare i colleghi Emanuele Paratore <emanueleparatore@tin.it> o Riccardo Morri <riccardo.morri@uniroma1.it>.