

«Fonti rinnovabili? Una favola»

La burocrazia blocca l'impianto fotovoltaico dell'imprenditore Rino Minardi

di ELENA COMELLI

- SALERNO -

«UN IMPIANTO fotovoltaico? Come una centrale nucleare». Questa è l'esperienza di Rino Minardi, che sta combattendo dal settembre dell'anno scorso per mettere su un megawatt e mezzo di pannelli solari a Castelnuovo del Cilento, nel Salernitano. L'imprenditore cilentano è uno dei pionieri del nuovo sistema d'incentivazione in conto energia, varato l'anno scorso per incrementare la diffusione di pannelli fotovoltaici. Fino ad oggi nel Paese del sole non si supera una potenza installata di 40 MW

in tutto, contro gli 800 MW della Germania, dove notoriamente il sole non c'è. Per questo il precedente governo ha escogitato un sistema d'incentivazione tale da spingere gli italiani verso l'energia del sole.

Oggi chi vuole realizzare un impianto fotovoltaico, sia una famiglia o un piccolo produttore, riceve dal Gse, il Gestore dei servizi elettrici, per vent'anni un incentivo pari a circa mezzo euro per kWh di energia pulita prodotta. In vista del discreto guadagno, appena varato il decreto qualcuno si è mosso: tra i primi, Rino Minardi. Per gli impianti più grandi era prevista una gara: bisognava presentare entro il 30 settembre 2005, come imposto dal primo bando, un progetto dettagliato al Gse, in-

sieme a una fidejussione da un milione di euro per ogni megawatt di potenza installata. Così ha fatto Minardi: «Alla fine di settembre ho presentato il progetto dettagliato per un impianto da 1,5 MW a Castelnuovo del Cilento e la fidejussione da un milione e mezzo di euro».



ENERGIA PULITA
Pannelli fotovoltaici installati sul tetto di un condominio (foto Corelli)

L'ITER
Progetto approvato ma ora serve l'ok di 17 enti diversi
E addio incentivi

La domanda ha successo e alla fine dell'anno scorso Minardi apprende di aver passato l'esame del gestore. Ora deve darsi una mossa, perché l'attribuzione degli incentivi scade dopo un anno e se in-

questo lasso di tempo non si avvia il cantiere, il suo milione e mezzo va a finire nelle casse dello Stato. Con in mano l'ammissione agli incentivi, Minardi si rivolge dunque al Comune per chiedere l'autorizzazione ad avviare il cantiere.

«SI TRATTA di un impianto che non ha sostanzialmente impatto ambientale», spiega Luca Fermo di Ray Energy, cui Minardi si è rivolto per l'installazione. «I pannelli — precisa Fermo — vanno in parte installati su un capannone industriale in disuso, in parte a terra in una zona non agri-

cola e producono energia senza nessun tipo di emissioni».

La costruzione dell'impianto porterebbe una cinquantina di posti di lavoro in zona per 10 mesi-un anno. L'investimento complessivo di 8-9 milioni di euro darà un rendimento di circa un milione di euro l'anno: 700mila euro per ogni megawatt installato.

Ma tutto questo bendidio non smuove di un millimetro le autorità locali. Malgrado i ripetuti solleciti, il permesso di costruire tarda

e dopo otto mesi di tracceggi arriva la richiesta più assurda: ci vuole l'autorizzazione unica, che comporta uno studio d'impatto ambientale come se ci trovassimo di fronte a una mega-centrale a carbone o a gas, e poi la convocazione di una conferenza servizi cui dovranno partecipare 17 enti diversi, dai vari assessorati competenti della Regione alla Provincia al Comune, passando per Telecom Italia (non ci sono fili del telefono o centraline in zona) e dal Parco Nazionale del Cilento (il cui confine corre ben lontano dal sito dell'impianto).

Minardi si mette al lavoro, ma non ce la farà mai ad avere tutte le autorizzazioni entro la fine dell'anno, quando scade il termine che gli farebbe perdere i soldi della fidejussione. «Non ho altra scel-

ta: aprirò un cantiere lo stesso, anche senza tutte le autorizzazioni», spiega con amarezza.

E IL CASO DI MINARDI non è isolato. «Il sospetto è che ci sia qualcuno che cerca di bloccare lo sviluppo del solare in Italia», ipotizza Minardi, convinto che l'energia rinnovabile dia fastidio ai grandi produttori di fonti fossili, che perderebbero clienti a favore delle fonti pulite. Non stupisce che a un anno dalla partenza del nuovo sistema d'incentivazione, il boom del solare che ci si aspettava in Italia non ci sia stato: su 185 MW di progetti incentivati, finora non c'è nemmeno 1 MW in funzione. E solo per 27 MW è stato notificato l'inizio dei lavori.



(foto Ap)

E il vento potrebbe farci risparmiare 24 miliardi

SOLO CON L'ENERGIA eolica l'Italia potrebbe risparmiare fino a 24 miliardi di euro. A fare i conti è l'Associazione nazionale energia del vento (Anev), secondo cui 15 miliardi di euro arriverebbero dai costi evitati di petrolio dal 2001 al 2102, mentre oltre 8,8 miliardi di euro sono le penalità che eviteremmo di pagare grazie al rispetto del Protocollo di Kyoto.

NOTIZIE DALLE AZIENDE

a cura di Società Pubblicità Editoriale

UNA NUOVA BOUTIQUE MONOMARCA LA PERLA A CIPRO

Dopo il recente opening di Monterey, La Perla rivolge il suo sguardo ad oriente e apre un nuovo monomarca a Limassol, località turistica di prestigio nell'isola di Cipro.

Da metà novembre infatti sulla scenografica Makarios Avenue, cuore fashion dell'isola e sede di marchi blasonati, SPA e locali di tendenza, si affacciano anche le vetrine di un nuovo spazio La Perla.

Un ambiente di 120 metri quadrati, luminoso e caldo, perfettamente coordinato all'immagine del marchio nel mondo e disposto su due livelli.

Uno spazio "globale", ad alto tasso di emozione che assolve alla funzione di scenario ideale per entrare in contatto diretto e toccare letteralmente con mano i modelli preferiti di tutte le collezioni donna, lasciandosi coinvolgere nell'esprit sensuale e raffinato della maison italiana di lingerie e abbigliamento.

Per il futuro sono previste nuove importanti aperture collegate ad un progetto di espansione commerciale in Asia: in particolare i prossimi passi dell'azienda si compiranno in Cina e Thailandia.

Boutique La Perla Cipro - Limassol, Makarios Avenue, Victory House

RODENSTOCK VINCE IL "SILMO D'OR" 2006

Le lenti Impression Mono by Rodenstock si sono aggiudicate il prestigioso "Silmo d'Or" 2006 nella categoria "lenti", l'ambitissimo premio assegnato a Parigi in occasione dell'annuale Salone Mondiale dell'Ottica. Il riconoscimento - che premia l'innovazione, la tecnologia e la creatività - è andato a lenti veramente straordinarie: le Impression Mono by Rodenstock sono infatti le prime monofocali individuali al mondo.

Capaci di consentire la miglior visione e di conquistare anche i portatori più esigenti, queste lenti individuali e personalizzate, anche se monofocali, sono esteticamente perfette e soprattutto molto confortevoli.

Estremamente resistenti e sottili, sono utilizzabili anche in caso di prescrizioni di alti poteri e possono essere adottate anche con montature "a giorno".

La giuria dell'ambitissimo premio assegnato a Parigi durante l'annuale Salone Mondiale dell'Ottica - i cui esigenti parametri di giudizio fanno riferimento all'innovazione, alla tecnologia e alla creatività - ha selezionato uno dei modelli di punta di una collezione pensata per un uomo dinamico e sportivo.



NARDI FEAL991X: IL PRIMO FORNO NARDI CON APERTURA A LIBRO

Un elemento d'arredo, capace di valorizzare la cucina grazie all'estetica sobria ed essenziale: FEAL991X è il nuovo forno Nardi con apertura a libro, ideato per essere montato a colonna per facilitare le operazioni di cottura e di pulizia. Un perfetto connubio tra qualità, design, praticità, funzionalità e risparmio energetico. Nel modello FEAL991X proposto con finitura inox, la porta interna, totalmente in vetro, crea una superficie continua e lineare che riduce al minimo le operazioni di pulizia. Inoltre la maniglia a cilindro applicata al margine dello sportello dona un'immagine al tempo stesso raffinata, semplice e solida. Alla tradizionale ed apprezzata qualità dei forni Nardi si abbina l'impegno profuso nel "Progetto A" con cui l'azienda ha ottimizzato il risparmio energetico di tutti i suoi forni e la realizzazione del sistema TRUE FAN. Un sistema di ventilazione che genera l'aria calda direttamente dalla resistenza circolare interna e la diffonde in modo uniforme.

Caratteristica che garantisce maggiore rapidità del forno nel raggiungere la temperatura impostata; maggiore praticità poiché permette di cuocere contemporaneamente più cibi, anche su 3 livelli, senza che i sapori si mescolino; maggior economia dato che non vi è alcuna dispersione di calore ed è possibile ridurre di circa 20°C la temperatura prevista nelle ricette ed infine una maggiore semplicità e qualità di cottura poiché l'aria calda avvolge i cibi e li cuoce uniformemente.

VITAVIVA FLOR: NUOVA GENERAZIONE DEI FERMENTI LATTICI SIMBIOTICI

Chi non ha mai fatto una cura con i fermenti lattici? Servono in vacanza, quando l'intestino fa i capricci, oppure dopo una cura antibiotica: tutte situazioni in cui il delicato equilibrio della flora batterica intestinale viene compromesso. Ma i fermenti lattici non sono tutti uguali... VITAVIVA Flor sono fermenti lattici unici nel loro genere: sono, infatti, in grado di garantire al tempo stesso probiotici e prebiotici. Si tratta, quindi, di una nuova generazione di fermenti lattici simbiotici, che apportano sia cellule vive, sia il substrato di cui esse si nutrono: ecco perché rappresentano la formula più efficace per il riequilibrio della flora batterica intestinale. Fra i probiotici, e cioè le cellule vive che compongono la flora batterica intestinale, i Lattobacilli rappresentano i principali ceppi benefici per l'organismo in quanto sono in grado di sopravvivere nel passaggio attraverso il tratto gastrointestinale. Fra i probiotici, che funzionano da substrato nutritivo per le cellule vive, l'inulina si è dimostrata una delle sostanze più efficaci. Inoltre, questa fibra vegetale ha anche la capacità di facilitare la digestione e di ridurre i gas intestinali. VITAVIVA Flor apporta, in un'unica dose, ben 10 miliardi di cellule vive (Lattobacilli) e inulina di altissima qualità e purezza. Inoltre, contiene le più importanti vitamine del gruppo B ed è disponibile in due diverse forme farmaceutiche: Compresse fast-slow e Flaconcini bevibili. I fermenti lattici in Flaconcini bevibili rappresentano il modo tradizionale di somministrazione di fermenti per il riequilibrio della flora batterica intestinale.

RICCIONE TERME: VELLUTO SULLA PELLE CON POLVERE DI CONCHIGLIA E AMIDO DI RISO

Per cominciare l'inverno in benessere e armonia ed arrivare in piena forma alle feste di fine anno, le Terme di Riccione propongono un trattamento completo per contrastare l'invecchiamento cutaneo e avvolgere la pelle in una carezza vellutata. Si chiama "Pelle di Velluto" e abbina peeling, massaggi, idromassaggi e docce termali, alle proprietà della polvere di conchiglia e dell'amido di riso. Grazie alla delicata ma profonda azione del peeling con sabbia e polvere di conchiglia, la pelle si libera da cellule morte ed impurità, diventa liscia e levigata. La pelle viene poi resa morbida come velluto grazie al bagno dermopurificante all'amido di riso che rigenera l'epidermide donandole luminosità e idratazione. Protagonista del trattamento non è solo la pelle ma anche l'intero organismo, grazie agli effetti di rilassamento e tonificazione psicofisica del bagno cromatico. Un'esperienza insolita e piacevole, immersi nella preziosa acqua termale di Riccione, che viene colorata con speciali pigmenti, per farsi trasportare in un'atmosfera che, a seconda dei diversi colori usati, dona energia o relax alla persona. Il trattamento si completa con un lungo massaggio specifico che permette ai principi attivi di entrare profondamente nei tessuti e dona uno splendido senso di benessere. Riccione Terme fa parte del Coter, Consorzio del Circuito Termale dell'Emilia Romagna che riunisce le 22 stazioni termali della Regione. Per maggiori informazioni contattare COTER srl al Numero Verde 800 888850; info@termemiliaromagna.it www.termemiliaromagna.it