

il **I Perito** *Informa*



Anno 26 - Numero 3

LUGLIO-SETTEMBRE 2021



Periodico telematico realizzato esclusivamente su supporto informatico e diffuso unicamente per via telematica ovvero online (art. 3bis legge 16/7/2012 n. 103) con cadenza trimestrale su:
www.colpito.it

**Autorizz. Tribunale Torino
 n. 4921 - 11 giugno 1996**

**Redazione e
 Amministrazione:**

C.so Unione Sovietica 455
 10135 Torino
 Tel. 011.5625500/5448
 Fax 011.3716908
redazione@colpito.it
colpito@colpito.it

Direttore Responsabile:
 Sandro Gallo

Comitato di Redazione:
 Marco Basso
 Antonello Greco
 Aldo Novellini
 Aldo Parisi

**Hanno collaborato a
 questo numero:**

Alberto Castellazzo,
 Stefano Comellini,
 Enrico Fanciotto,
 Antonello Greco.
 Paolo Revelli,
 Sergio Scanavacca,
 Giulia Zali.

Articoli, note, firmati, foto pubblicate esprimono l'opinione dell'autore e non impegnano il Collegio né la redazione del periodico.

■ SICUREZZA	VENTI ANNI FA L'11 SETTEMBRE IL GIORNO CHE CAMBIÒ IL MONDO ALDO NOVELLINI	3
■ NORME E LEGGI	SITUAZIONE DETRAZIONI FISCALI ENRICO FANCIOTTO	6
■ NORME E LEGGI	NUOVA NORMA CEI 64-8 ANTONELLO GRECO	8
■ AMBIENTE E SALUTE	CIBO E AMBIENTE: ADATTAMENTO DELLA PREVENZIONE E TUTELA NUTRIZIONE AI CAMBIAMENTI CLIMATICI E SOCIALI SERGIO SCANAVACCA	9
■ DAL NOSTRO CONSULENTE LEGALE	PROTEZIONE DEI DATI AZIENDALI E SEGRETO PROFESSIONALE STEFANO COMELLINI GIULIA ZALI	15
■ APIT/APITFORMA	TITOLO PAOLO REVELLI	18

VENTI ANNI FA L'11 SETTEMBRE

IL GIORNO CHE CAMBIÒ IL MONDO

ALDO NOVELLINI



Venti anni fa, 11 settembre 2001. Basta questa semplice data per capire di cosa si sta parlando. Chi oggi ha almeno 30 anni ricorda cosa stava facendo allora, quando giunse quell'incredibile notizia: a New York un aereo era andato a schiantarsi contro una delle Torri gemelle. Erano le 8,46 del mattino, orario della costa ovest americana (da noi sei ore dopo). Non facemmo in tempo a domandarci se l'urto del Boeing 767 dell'American Airlines fosse stato causato da un guasto meccanico, da un errore umano o da cos'altro ancora che, meno di venti minuti dopo, alle 9.03, arrivò la risposta.

Sui teleschermi comparve un altro velivolo – nuovamente un Boeing 767, questa volta della United Airlines - e il mondo, sbigottito, lo vide infrangersi contro la Torre sud, penetrando come una gigantesca lama nel vetro e nell'acciaio dell'edificio. Da quell'istante più nessun dubbio: era un attentato terroristico. Una doppia micidiale sequenza alla quale si aggiunsero, poco dopo, un terzo ed un quarto aereo. Alle 9,37 uno di essi si gettava a picco contro il Pentagono e l'ultimo, pochi minuti dopo – diretto forse contro la Casa Bianca o il Campidoglio - concludeva il suo folle volo nei boschi della Pennsylvania grazie al coraggioso intervento sui dirottatori da parte dell'equipaggio e dei passeggeri.

SICUREZZA

In meno di due ore entrambe le Torri crollarono, uccidendo chi era rimasto bloccato nei piani alti dei due edifici, coloro che non avevano fatto in tempo ad abbandonare i grattacieli in fiamme e molti dei soccorritori. Tragico il bilancio: 2.977 morti e più di seimila feriti. Una strage senza precedenti. Un'azione di guerra nel territorio degli Stati Uniti a sessant'anni dall'attacco giapponese a Pearl Harbor. Solo che nel dicembre 1941 il bersaglio furono le isole Hawaii, in pieno oceano Pacifico, mentre questa volta veniva violato, per la prima volta, proprio il continente americano. Uno shock per il mondo intero. Non è esagerato dire che quella data rappresentò uno spartiacque tra un prima e un dopo.

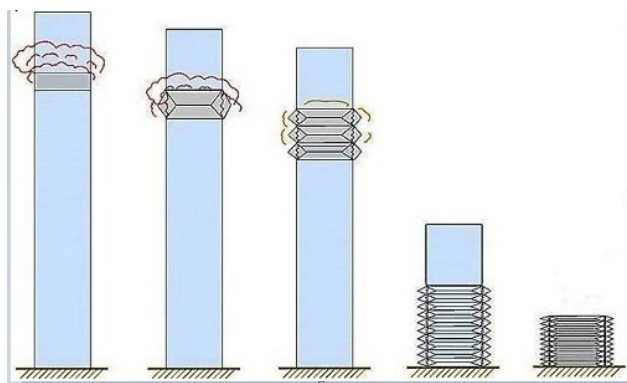


Questi, inequivocabili, i fatti. Meno evidenti, almeno a prima vista, le ragioni del repentino cedimento dei due grattacieli. Qualcosa di talmente rapido - meno di due ore dal primo schianto e soltanto pochi minuti per il vertiginoso collasso strutturale - da lasciar spazio alle più strampalate teorie complottistiche, a cominciare da quella per cui si sostiene che dentro le Torri fosse stato nascosto dell'esplosivo e che proprio questo, innescato dall'impatto dei velivoli, avrebbe causato il crollo. Nessuno, tra i complottisti,

riesce però a spiegare per quale motivo avrebbe dovuto esser presente dell'esplosivo nei due edifici. Siamo di fronte, insomma, ad una delle tante bufale, che oggi chiamiamo fake news, che ammorzano la nostra società.

Dimentichiamo dunque le sciocchezze per provare seriamente a capire quali sono le cause che spiegano quanto è accaduto. La risposta ci giunge dal National Institute of Standards and Technology (Nist), prestigioso centro di ricerca che opera negli Stati Uniti e che ha svolto, avvalendosi di centinaia di esperti, accurate indagini sul crollo. Un lungo lavoro esaminando migliaia di documenti e di foto, centinaia di filmati. Il tutto corredato da rilievi e misurazioni svolti tra i detriti e i materiali sul luogo dell'attentato.

Conviene intanto fornire qualche dato sulle Torri la cui costruzione iniziò nel 1966 con l'obiettivo - questa l'idea del banchiere e filantropo David Rockefeller - di farne la sede del World Trade Center. Inaugurate il 4 aprile 1973 erano alte rispettivamente 415 e 417 metri, ed entrambe composte da 110 piani. Ogni piano di circa 3mila mq di superficie era stato concepito per lavorare in modalità open space. Una logica - siamo a fine anni Sessanta, primi Settanta - del tutto innovativa, i pilastri perimetrali - 59 per lato per un totale di 236 sulla pianta quadrata - erano chiamati a reggere il peso della struttura. Ulteriore elemento di stabilità dell'edificio altre 47 colonne nella parte interna, a costituire una sorta di sostegno centrale.



Le Torri non sono crollate per l'impatto degli aerei. In entrambi gli edifici la collisione fu

parzialmente assorbita dalla struttura. Fu invece il successivo incendio ad avviare il circolo vizioso che determinò il crollo fatale. Gli aerei erano infatti carichi di carburante e, immediatamente dopo il violento urto, la sua nebulizzazione ha creato le condizioni per l'innesco di un incendio di notevoli proporzioni. Nell'impatto erano andate distrutte la maggior parte delle protezioni ignifughe che ricoprivano i piloni e le travi d'acciaio cosicché il calore ha avuto via libera nella sua opera di deformazione del metallo, fino ad indebolire irrimediabilmente l'intera costruzione nel suo complesso.

La temperatura raggiunta dall'acciaio nell'incendio, che i tecnici hanno successivamente stimato essere stata attorno agli 800-1000°C, sebbene non ancora idonea a fondere il metallo (1.500°C il punto di fusione), si è rivelata più che sufficiente per fargli perdere quasi del tutto le caratteristiche di tenuta elastica e meccanica. Il decadimento strutturale delle travature metalliche ha reso impossibile la loro funzione di sostegno delle solette di calcestruzzo che, perso il loro normale ancoraggio, hanno ceduto e sono progressivamente cadute sui piani sottostanti, creando un rovinoso ed inarrestabile effetto domino sino al collasso finale. A quel punto pochi minuti sono stati sufficienti per disarticolare la struttura portante in acciaio e ridurre i due grattacieli in un cumulo di macerie.

Pare poi incredibile che un'azione terroristica di una simile portata possa esser stata pianificata senza che nessuno, negli Stati Uniti - tra forze di sicurezza, agenzie di intelligence e servizi segreti - abbia avuto qualche sentore di quello che si stava preparando. Il piano predisposto con meticolosità dai terroristi ha avuto molteplici fasi. A rischio di destare qualche sospetto poteva essere soprattutto l'addestramento al volo dei futuri kamikaze, eppure nessuno trovò strano che alcuni cittadini sauditi facessero un corso di pilotaggio negli Stati Uniti. Sarebbe forse bastata una minima segnalazione per attivare qualche

accertamento delle autorità preposte. Nulla di tutto questo: nessun controllo e nessuna verifica sulle banche dati. Una serie di manchevolezze che, prese una per una, non sarebbero state sufficienti a condurre al misfatto e che, tutte assieme, hanno invece contribuito a produrlo. Anche queste disattenzioni hanno, in qualche modo, alimentato le teorie cospiratrici.

Come sempre la realtà è ben più semplice e più banale. Ma forse, proprio per questo, non meno difficile da confessare. Il fatto è che le agenzie di intelligence, costruite al tempo della Guerra fredda, ancora nel Duemila a dieci anni dalla fine dell'Urss, continuavano a muoversi secondo quegli schemi ormai sorpassati. E a comportarsi come se il mondo fosse ancora quello di prima: basato sul duro, ma tutto sommato rassicurante, confronto con l'universo sovietico del quale ormai si sapeva tutto. Largamente ignoti ed ignorati erano invece i

nuovi scenari, ben più imprevedibili, che ruotavano ormai attorno ad un mondo islamico in fermento nelle sue molteplici articolazioni fondamentaliste. Si sarebbe dovuto meglio analizzare queste nuove realtà. Ad esempio, studiando l'arabo e non più il russo, così da essere in grado di decifrare anche dal lato ideologico questa galassia integralista che stava muovendo minacciosamente i suoi primi passi. Evidente, alla luce di quanto accaduto, una certa colpevole inerzia di molti apparati di sicurezza: agenzie di intelligence prive di un'unica regia e poco disposte a collaborare tra loro. Un generale pressapochismo su cui è meglio soprassedere poiché chiama in causa un po' tutti: non solo i servizi segreti ma anche chi stava sopra di loro, ovvero l'amministrazione e la politica chiamate a rendere efficiente ed efficace la governance del sistema. Negligenze che, nell'America dell'11 settembre, si sono accompagnate all'eroismo dei pompieri e dei soccorritori. ■

I NOSTRI CONSULENTI

I consulenti possono essere interpellati dai nostri iscritti, in forma gratuita per un primo contatto telefonico oppure su appuntamento per avere consigli in merito a problematiche specifiche.

L'eventuale affidamento dell'incarico professionale per il prosieguo delle pratiche resta ovviamente a carico del singolo soggetto.

Aspetti tributari

Per. Ind. Alberto Castellazzo

Tel. 011 4242093 - castellazzo@studiocastellazzo.it

Aspetti Legali civilistici

Avv. Massimo Spina

Tel. 011 5613828 - mspina@studiospina.net

Aspetti Legali penali

Avv. Stefano Comellini

Tel. 011 5627641 - stefano.comellini@avvocatocomellini.it

SITUAZIONE DETRAZIONI FISCALI

ENRICO FANCIOTTO



Come ampiamente anticipato, le agevolazioni fiscali previste nel 2020 stanno dando al mercato impiantistico l'auspicato impulso alla ripartenza del fatturato, ma con diversi problemi pratici spesso ignorati.

1° problema

La mancanza di personale preparato e formato adeguatamente sia sotto la forma impiantistica che della sicurezza personale. Problema che nelle ultime settimane si è fatto evidente con un aumento dei decessi in cantiere.

2° problema

La mancanza dei prodotti che sta dilazionando i tempi di completamento delle opere appaltate con gravi disagi per l'utenza. Il problema che spesso non è risolvibile con la sostituzione dei prodotti previsti nello studio di fattibilità, per mancanza di certificazioni o congruità economica.

3° problema

L'aumento ormai quasi mensile delle materie prime che si ripercuote sui prodotti finiti. Problema molto più grave se visto con l'impossibilità di modificare uno studio di fattibilità (vedi SUPERBONUS 110%) senza rifare tutto da capo.

4° problema

La continua pubblicazione di chiarimenti e risposte da parte dell'Agenzia delle Entrate, solo per il SUPERBONUS 110% siamo a oltre 600, obbliga a una continua verifica di quanto offerto e previsto oltre che all'aggiornamento professionale.

5° e ultimo problema

La mancata programmazione delle scadenze future. La mancata certezza delle agognate proroghe paventate, ma non ancora certe, fa ricadere il mercato nell'incertezza e questa situazione è forse la più grave al momento. Confidare in proclami o affermazioni giornalistiche senza una certezza legislativa di fatto pone l'asseveratore in una situazione di grave responsabilità verso la committenza.

Si è assistito sempre di più ad un tentativo di acquisire commesse senza prima valutare se si fosse in grado di fornire il servizio fino in fondo, spesso confidando che i produttori potessero risolvere a breve la penuria che si stava affrontando. Ma i produttori a loro volta sono stati messi in crisi dall'aumento delle materie prime e la difficoltà di produzione dovuta alla pandemia. Spesso, le aziende serie, hanno preferito non accettare la commessa piuttosto che non essere in grado di rispettare i termini di consegna pattuiti. Altre hanno invece accettato e garantito i termini per poi continuare a procrastinare le consegne di settimana in settimana.

L'inizio della nuova stagione della climatizzazione invernale 2021/2022 è quindi di difficile programmazione vuoi per le scadenze normative regionali, vuoi per le scadenze previste per l'efficientamento degli edifici.

La possibilità di cessione del credito o lo sconto in fattura sono strumenti molto apprezzati dall'opinione pubblica. Strumenti che fino a ottobre 2020 non erano possibili o non utilizzabili come adesso e hanno creato una possibilità commerciale interessantissima sia per gli operatori che per gli utenti

La quantità di richieste ricevute dalle aziende in questi ultimi mesi ha evidenziato che il potenziale economico messo in moto dalle

detrazioni previste è molto interessante, ma non in tempi così ristretti. Una seria programmazione degli interventi con tempi e situazioni chiare sarebbe auspicabile quanto prima. Si spera in un intervento in merito, da parte delle istituzioni, chiaro e più veloce possibile così come richiesto da diverse organizzazioni del settore in più occasioni pubbliche. ■



Elenco delle alcune Norme UNI recentemente emanate:

GIUGNO 2021	
UNI EN 14222:2021	Generatori di vapore in acciaio inossidabile
LUGLIO 2021	
UNI/TR 11824:2021	Diagnosi Energetiche - Linee guida per le diagnosi energetiche dei processi
UNI/TS 11819:2021	Linea guida per la valutazione tecnico-economica per l'installazione dei sistemi di contabilizzazione e termoregolazione
AGOSTO 2021	
UNI EN 1264-1:2021	Sistemi radianti alimentati ad acqua per il riscaldamento e il raffrescamento integrati nelle strutture - Parte 1: Definizioni e simboli
UNI EN 1264-2:2021	Sistemi radianti alimentati ad acqua per il riscaldamento e il raffrescamento integrati nelle strutture - Parte 2: Riscaldamento a pavimento: metodi per la determinazione della potenza termica mediante metodi di calcolo e prove
UNI EN 1264-3:2021	Sistemi radianti alimentati ad acqua per il riscaldamento e il raffrescamento integrati nelle strutture - Parte 3: Dimensionamento
UNI EN 1264-4:2021	Sistemi radianti alimentati ad acqua per il riscaldamento e il raffrescamento integrati nelle strutture - Parte 4: Installazione
UNI EN 1264-5:2021	Sistemi radianti alimentati ad acqua per il riscaldamento e il raffrescamento integrati nelle strutture - Parte 5: Determinazione della potenza termica di riscaldamento per pareti e soffitti e di raffrescamento per pavimenti, pareti e soffitti

NUOVA NORMA CEI 64-8

ANTONELLO GRECO



L'attesa è finita! Dopo una lunga attesa (9 anni!) nel mese di agosto è stata pubblicata dal CEI – Comitato Elettrotecnico Italiano l'ottava edizione della Norma CEI 64-8 per gli impianti elettrici utilizzatori.

La Norma CEI 64-8 “Impianti elettrici utilizzatori a tensione nominale non superiore a 1 000 V in corrente alternata e a 1 500 V in corrente continua” fissa i requisiti per la progettazione e la realizzazione di un impianto elettrico utilizzatore di bassa tensione e costituisce il riferimento normativo CEI per eseguire impianti elettrici a regola d'arte, come espressamente richiesto dalla Legge 186/68 e dal DM 37/08 sulla sicurezza degli impianti tecnici all'interno degli edifici.

L'ottava edizione della norma integra tutte le varianti alla settima edizione (2012) della norma impianti, il foglio di interpretazione, pubblicato nel 2017, in merito all'applicazione del Regolamento CPR sui cavi, oltre a diversi nuovi contenuti.

In particolare, le principali novità della nuova edizione riguardano:

- aggiornamento delle prescrizioni con il Codice di prevenzione Incendi dei Vigili del Fuoco;
- nuovo Capitolo 37 sui livelli degli impianti elettrici in ambito residenziale;
- nuova Parte 6, dedicata alle verifiche;

- nuova Parte 8.1, dedicata all'efficienza energetica degli impianti elettrici, recependo la seconda edizione del corrispondente documento di armonizzazione europeo HD;
- inserimento della Parte 8.2, dedicata agli utenti attivi di bassa tensione (cioè produttori e consumatori), che recepisce un documento di armonizzazione europeo.

Dal punto di vista editoriale la nuova edizione consolidata della CEI 64-8 riporta, al termine degli articoli di norma e quando ritenuto opportuno, interpretazioni e commenti alle prescrizioni normative, facendo particolare riferimento alla loro applicazione in Italia.

A compendio della nuova edizione, il CEI ha pubblicato anche il volume “La CEI 64-8: novità e corretta applicazione dell'VIII Edizione”, che costituisce un vademecum nato con l'intento di agevolare il fruitore della Norma CEI 64-8 nel cogliere le variazioni, le modifiche, le aggiunte e le cancellazioni introdotte dalla nuova edizione.

Il volume ha l'intento di agevolare il fruitore della Norma CEI 64-8 nel cogliere le variazioni, le modifiche, le aggiunte e le cancellazioni che la nuova edizione ha introdotto rispetto alla precedente. L'ampiezza e la portata delle novità introdotte dall'ultima edizione hanno spinto il CEI ad affiancare questo volume alla nuova edizione della Norma CEI 64-8. Infatti, le molte novità intercorse hanno contribuito in modo significativo a migliorare la “regola dell'arte” nel campo della sicurezza elettrica, delle prestazioni impiantistiche, della prevenzione incendi, della domotica e delle tecnologie digitali, dell'efficienza energetica, della sostenibilità ambientale ed in altri svariati campi. ■

SERGIO SCANAVACCA



È definitivamente appurato che per vivere in modo sano una persona ha bisogno di mangiare almeno due volte al giorno, assumendo proteine, vitamine, sali minerali, fibre, zuccheri, acqua e molto altro. Mentre la febbre del clima trasforma il mondo sotto i nostri occhi, noi abbiamo una certezza: nel 2050 saremo dieci miliardi. Come nutrire il maggior numero possibile di persone senza distruggere quello che resta della Terra? La maniera in cui mangiamo e produciamo il nostro cibo non è più sostenibile. Non possiamo sfruttare le risorse che ci rimangono nel modo sbagliato e questo significa soprattutto una cosa: dobbiamo cambiare abitudini. Da qui nascono due inderogabili interrogativi riguardanti il nostro futuro, il primo la capacità del pianeta di sostenere questa tendenza, il secondo la disponibilità di risorse per tutti. Consci del fatto che negli anni '60 eravamo circa 3,5 miliardi, che all'inizio del nuovo secolo siamo passati da 6 a 6,7 miliardi nel 2015, la FAO chiede di aumentare le produzioni primarie diminuendo l'impatto sull'ambiente.

Si tratta di agire per tempo in un ambito caratterizzato da molteplici problematiche, in particolare una progressiva diminuzione delle risorse primarie (acqua, suolo, prodotti petroliferi...) ed energetiche in uso, tenuto conto che i terreni agricoli sono il 10% delle

terre emerse. Tutto questo a fronte poi del rincaro dei prezzi dei fattori produttivi (specificamente la logistica), di una diminuzione dei prezzi di vendita dei prodotti agricoli e zootecnici e infine di un continuo ed inarrestabile mutamento del clima.

Consci del dato di fatto che l'impatto ambientale ha raggiunto proporzioni tali da definire come "antropocene" l'attuale era geologica in cui l'uomo e le sue attività sono ritenute le principali cause delle variazioni ambientali e climatiche. (*Paul Jozef Crutzen, premio Nobel 1995*), dobbiamo intervenire, probabilmente in modo prioritario, sulla produzione sostenibile del cibo.

Come sempre più frequentemente accade nei nostri tempi, la nostra razza dimostra di non avere memoria e non imparare quello che la storia delle civiltà passate ci tramanda. Prendendo ad esempio una delle più fulgide e grandiose epopee del passato, possiamo ritrovare delle lampanti analogie all'attuale situazione attuale. Pur rendendomi conto che si tratta della vicenda forse più studiata e discussa come argomento retorico e esemplificativo, e che tradizionalmente la storia diffonde pregiudizi e credenze false sul passato, cioè narrazioni psicologicamente strumentali, più che prove su perché e come gli uomini causarono i fatti storici, e cosa possiamo capire, credo che valga la pena di ricordare come monito, le cause del crollo dell'Impero Romano.

L'Impero Romano progredì demograficamente ed economicamente fino al 150 d.C., grazie a un *optimum* climatico iniziato intorno al 200 a.C. Una fase di breve durata, quasi perfetta, con un clima caldo e umido che consentiva un ciclo economico virtuoso. I raccolti erano abbondanti e sempre più terreni messi a

coltura. La popolazione poteva crescere e sfamarsi. L'estensione e la pacificazione delle rotte di navigazione e del sistema viario consentì un incremento del commercio che fece aumentare i redditi reali. L'intensificazione degli scambi commerciali, con il flusso verso Roma di persone e animali esotici, e l'addensarsi nella città di un milione di abitanti, in condizioni igieniche precarie, generava anche l'opportunità per la diffusione di nuovi e aggressivi agenti infettivi. L'esplosione di aggressività degli agenti infettivi coincise con l'inizio, intorno al 150 d.C. di una fase climatica di «transizione», che arrivò fino al 450, durante la quale si verificarono siccità, raffreddamenti, aridità e interruzioni nelle inondazioni del Nilo. I cristiani/pagani (a scelta) erano messi sotto accusa. Ma le cause furono i sistemi meteorologici nell'Atlantico, l'effetto monsonico e l'attività solare. Intorno al 450 arrivò una piccola glaciazione, che proseguì fino all'ottavo secolo, con diversi anni senza stagione estiva, in coincidenza di un minimo di attività solare e un massimo di attività vulcanica. Le temperature crollarono e le inondazioni aumentarono. La nuova ecologia scatenò gli agenti patogeni, inizialmente virus. La prima pestilenza romana, conosciuta come peste Antonina, ebbe luogo dal 165 al 180 circa. Fu causata probabilmente dal vaiolo (comunque da un virus), e uccise almeno 7 milioni di persone, dando inizio al degrado dell'Impero. Ne seguì una grave inflazione e un turnover degli imperatori più frequente. Nella seconda metà del terzo secolo, durante un picco di riscaldamento, esplodeva la peste di Cipriano, con le caratteristiche di una febbre emorragica, ovvero poteva essere dovuta a un virus del tipo Ebola che causava un'elevatissima mortalità. Siccità e temperature più rigide spinsero nel frattempo i popoli del nord-est a spostarsi verso sud in quello che era diventato l'Impero Romano d'Occidente. Le invasioni erano solo migrazioni, cioè movimenti di uomini, donne e bambini in cerca di risorse per sopravvivere. I Goti di Alarico conquistarono Roma nel 410. Poi giunsero gli Unni che travolsero i soldati romani, e forse furono

fermati più che dal crocifisso di Papa Leone Magno, proprio da una infezione, cioè dalla paura della malaria che imperversava intorno a Roma. Il colpo finale lo diede l'arrivo a Costantinopoli, capitale dell'Impero Romano d'Oriente, nel 541, della vera peste, causata da *Yersinia pestis*, e nota come peste di Giustiniano. Il raffreddamento climatico influenzò i movimenti e i comportamenti del ratto nero, ospite finale del parassita, e forse aumentò la vicinanza del roditore (quindi della pulce vetttrice) con l'uomo, per cui il batterio, che non usa l'uomo come ospite e per questo lo può eliminare rapidamente, si trovò nelle condizioni di flagellare con otto ondate le popolazioni in Oriente fino a metà dell'ottavo secolo. Il genoma di quel batterio è stato trovato nei resti umani e sequenziato, per cui possiamo fare ipotesi credibili sulle dinamiche epidemiologiche di quell'epidemia. La peste giunse ovunque e uccise circa il 60% della popolazione. Intanto la regione mediterranea pativa inondazioni, inverni rigidi ed estati fredde e improduttive. È difficile immaginare istituzioni civiche in grado di resistere a quel livello di mortalità e degrado ecologico. I romani/europei disorganizzati e malati soccombevano all'Islam, mentre i contenuti e valori della cultura classica migravano con gli intellettuali verso oriente.

Sono almeno una decina le ipotesi sulla causa o sulle cause del crollo dell'Impero Romano, che vanno dall'instabilità politica, agli errori degli imperatori, alle cosiddette invasioni barbariche, alla diffusione del cristianesimo, etc. Kyle Harper, nel suo libro "il destino di Roma", dimostra che le vere cause furono il cambiamento climatico, che impattò sulla produzione di cibo, e le pandemie. Non è una tesi sorprendente: si sapeva della presenza di queste condizioni negli ultimi secoli dell'Impero. Ma gli storici ragionavano a partire dal «tacito presupposto che l'ambiente fosse un contesto stabile e inerte alla storia». Dispiegando dati empirici, e spiegazioni basate su studi riguardanti cambiamenti climatici dovuti a cicli solari o ed eruzioni vulcaniche e

l'ecologia molecolare degli agenti infettivi, Harper rilegge epigrafi, testi e reperti archeologici in modi più coerenti, e sensati, ovvero meno funzionali a pregiudizi storiografici, non sottraendosi a riflettere sul significato che la nuova spiegazione del crollo dell'Impero Romano ha per noi. Imperatori e barbari, senatori e generali, soldati e schiavi furono certamente attori nella rappresentazione del destino di Roma, ma non ebbero mai il controllo di alcunché. A decidere furono «batteri e virus, vulcani e cicli solari». Intrecciando una solida narrazione storica con la scienza del clima e le scoperte della genetica, Harper evidenzia come il destino di Roma sia stato deciso non solo dalle guerre di conquista e lotte politiche, ma anche da eruzioni vulcaniche, cicli solari, instabilità climatica e virus e batteri devastanti. Il racconto prende le mosse dall'apogeo di Roma nel I secolo a.C., quando l'impero sembrava una superpotenza invincibile, fino alla sua completa disfatta nel VII secolo d.C., quando Roma era ormai politicamente frammentata e impoverita. Descrive in che modo i Romani cercarono di resistere a un enorme stress ambientale, finché l'impero non fu più in grado di sopportare le sfide combinate di una piccola era glaciale e ricorrenti focolai di peste bubbonica.

Viviamo il momento in assoluto di maggior benessere della storia, ma continuiamo a non avere alcun controllo sui meccanismi del clima o sull'evoluzione degli agenti infettivi. Insomma, stiamo dando per scontato, come i Romani, che l'ambiente alla fine ci sarà favorevole. Ma potremmo avere qualche sgradita sorpresa, che sorpresa non può più essere! Che si trattasse di cogliere un frutto da un albero o uccidere una preda, la relazione dell'uomo con l'ambiente che lo circonda è sempre stata trasformativa. La capacità umana di manipolazione della natura ha segnato una tappa cruciale con la scoperta del fuoco. Utilizzato variamente, per scaldarsi, avere luce, proteggersi dalle fiere, fare segnali, asciugare indumenti, il fuoco ha dato luogo a sviluppi culturali progressivi di enorme importanza specialmente in campo alimentare. Per dirla con Levi Strauss, la cottura di cibi col fuoco è "l'invenzione che ha reso umani gli umani". Prima di apprendere la possibilità della cottura, il cibo, e particolarmente la carne, veniva mangiato crudo, avariato o putrefatto. L'uso del fuoco ha portato a una svolta decisiva nella nostra alimentazione e ahimè, nelle pressioni apportate al nostro pianeta. Si tratta di un sistema complesso di condizionamenti, caratterizzato tra l'altro dai consumi di energia,



Bassorilievo raffigurante un antico mercato romano all'aperto con esposizione di carne, frutta e verdura.

dalle emissioni in atmosfera di gas serra, dalle variazioni climatiche, dalla utilizzazione di suolo, acqua, nutrienti e via dicendo.

Se un battito d'ali di una farfalla in Brasile, a seguito di una catena di eventi, può provocare un tornado nel Texas chissà cosa può provocare anche il più piccolo e insignificante dei nostri gesti. È il cosiddetto "effetto farfalla" che Edward Lorenz, pioniere della teoria del caos, definì durante una sua conferenza tenuta nel 1979. In altri termini piccole variazioni nelle condizioni iniziali di un sistema possono produrre grandi variazioni nel comportamento a lungo termine.

Credo sia impensabile non adoperarci per garantire sicurezza alimentare per tutti senza alterare la Natura. Si tratta di una delle sfide più difficili dei prossimi anni ed i ricercatori del Potsdam Institute for Climate Impact Research (PIK) si sono chiesti come affrontarla. "Per produrre cibo stiamo compromettendo l'ecosistema - spiega il Professor **Dieter Gerten**, lead-author dello studio - la situazione è grave, ma forse c'è ancora tempo per cambiare agendo il prima possibile". Attualmente, produciamo cibo con costi ambientali altissimi e più della metà della produzione di cibo globale è insostenibile e di fatto dannosa per il nostro Pianeta. Ad affermarlo è un'analisi quinquennale pubblicata su Nature Sustainability. Gli studiosi hanno allo stesso tempo identificato un pacchetto di soluzioni che, se applicato potrebbe garantire il sostentamento a più di 10 miliardi di persone. Tra queste, spostare parte delle attività agricole e di allevamento da zone sottoposte a "stress ambientale" elevato.

L'analisi parte dalla cosiddetta "Teoria dei 9 limiti planetari" formulata nel 2009 dal geofisico svedese **Johan Rockström**: nove soglie ambientali che le attività antropiche non dovrebbero oltrepassare per mantenere intatto il Pianeta. Gli scienziati hanno stabilito quante persone è possibile nutrire senza eccedere questi limiti date tecnologia, diete e condizioni socioeconomiche correnti. Nel dettaglio, il

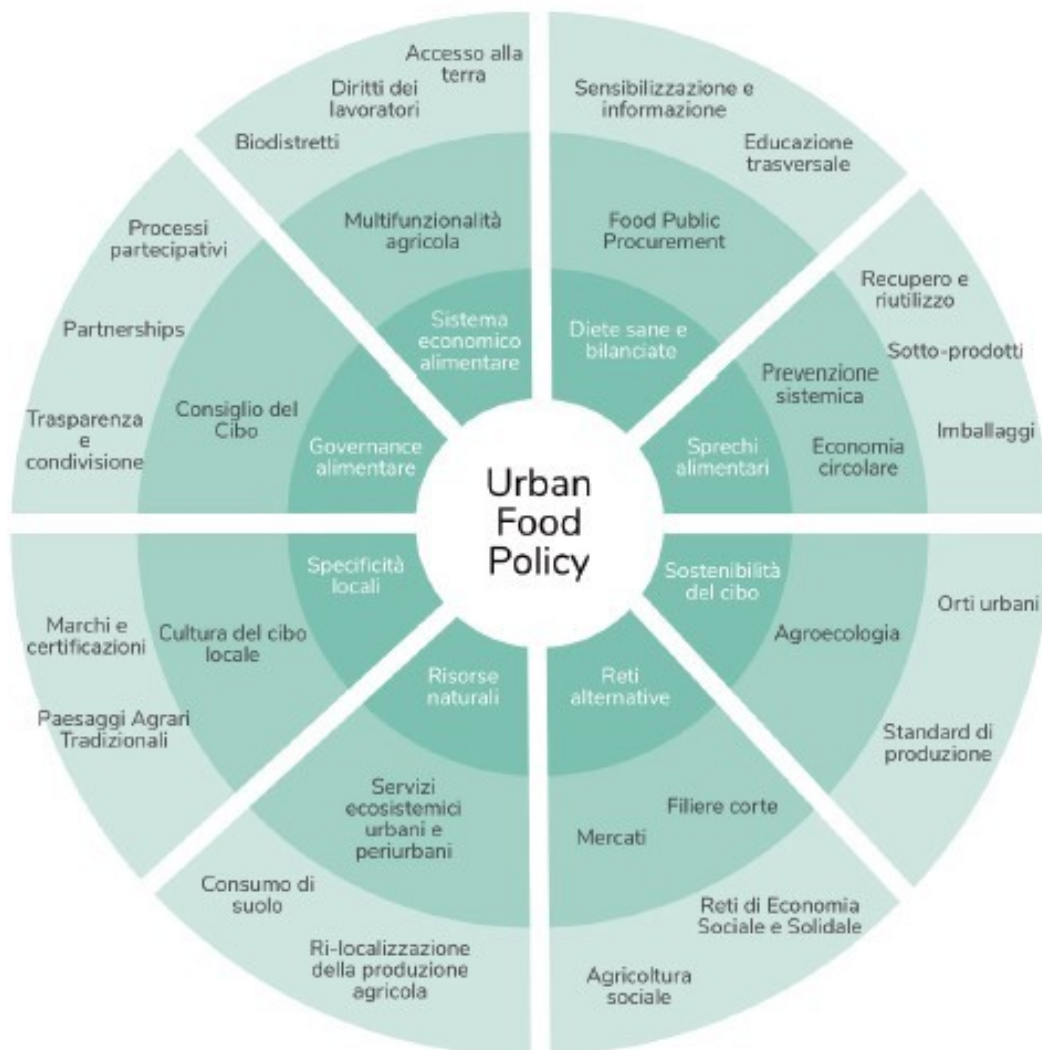
team diretto da Gerten ha esaminato quattro dei nove confini, quelli direttamente collegati alla produzione di cibo: il mantenimento della biodiversità, l'uso sostenibile di acqua dolce, il ricorso limitato all'azoto in agricoltura ed a pratiche di disboscamento. Basato su vari modelli di simulazione, il lavoro mostra come allo stato attuale il sistema alimentare sia in grado di fornire una dieta bilanciata (2,355 kcal pro capite al giorno), a solo 3.4 miliardi di persone. Il lavoro quantifica per la prima volta l'insostenibilità dei ritmi attuali di sfruttamento delle risorse alimentari. La diagnosi è impietosa, ma gli studiosi ne suggeriscono la cura. "Sottraiamo terra per allevamento e coltivazione intensiva, fertilizziamo ed irrigiamo troppo mettendo in pericolo il ciclo dell'acqua, questi i principali problemi", osserva Gerten. E prosegue: "Per risolverli, occorre ripensare completamente la filiera del cibo". Secondo i ricercatori infatti, la sola riorganizzazione razionale delle tecniche agricole garantirebbe un'alimentazione sostenibile per 7.8 miliardi di persone, poco più della popolazione attuale.

Pochi ma sostanziali i cambiamenti: "Rinaturalizzazione" degli allevamenti nelle aree in cui più del 5% delle specie sono a rischio estinzione; riforestazione dei terreni coltivati laddove più dell'85% della foresta tropicale è stata disboscata; riduzione dell'uso dell'azoto nei fertilizzanti. In altre parole, si tratterebbe di spostare parte delle attività agricole e di allevamento da zone sottoposte a "stress ambientale" elevato - prevalentemente Cina orientale ed Europa centrale - verso altre in cui i limiti ambientali sono distanti dall'essere superati, come il Nord-Ovest degli Stati Uniti e soprattutto l'Africa sub-Sahariana. In generale un'economia più autosufficiente dunque, segnata da una significativa diminuzione del consumo di alimenti ad alto contenuto proteico, sia provenienti dall'ambiente terrestre che da quello acquatico, e un aumento del consumo di risorse vegetali. Il cibo è l'esempio più eclatante e concreto della rete di connessioni che regola e rende possibile la

vita sul Pianeta, cartina al tornasole del nostro ruolo dentro di esse. Il cibo è contemporaneamente nutrizione e cultura, ambiente e geografia, storia e identità. Ogni prodotto che portiamo in tavola connette semi, suolo, aria, acqua, territorio, saperi, comunità. È paradigma principe di ogni narrazione sulla sostenibilità. Viceversa, il nostro intricato sistema alimentare si regge sul “principio del

di bonifica ambientale, depurazione e gestione delle acque, patologie di origine alimentare che la collettività sostiene nella fiscalità generale. Il nostro sistema alimentare globale, dominato dalle *commodities* e *Grande Distribuzione Organizzata GdO*, è la prima causa di perdita di biodiversità, di dilapidazione della nostra assicurazione su vita e speranza di sopravvivenza. L’agricoltura da sola

La “cassetta degli attrezzi” delle Urban Food Policy²⁷



cibo prodotto sempre in maggiori e uniformi quantità, più velocemente possibile, in modalità facilmente trasportabili ai quattro angoli del Pianeta, e che, infine, risulta a basso costo”, cito Susan Gardner, di Unep. Peccato che nel novero dei costi siano abilmente occultati e non conteggiati i costi ambientali che paghiamo in differita. Non compaiono nello scontrino, ma vanno computati negli interventi

rappresenta la più forte minaccia per 24 delle 28mila specie a rischio di estinzione, la sesta estinzione di massa generata dall’impatto umano, la più importante degli ultimi milioni di anni.

Mentre scrivo, è in corso a New York l’Assemblea generale dell’ONU dove, il segretario generale Guterres lancia un monito inequivocabile: “il mondo si svegli, siamo



sull'orlo dell'abisso...” evidenziando che è ineludibile una profonda trasformazione sociale e civile e produttiva, avviando immediatamente i cambiamenti necessari, attuando il passaggio da una situazione a un'altra. Non c'è ambiguità possibile: occorre lasciare un modello, un sistema, e migrare, evolvere, trasferirsi in un altro. Pur con tutte le gradualità del caso, non c'è riforma o aggiustamento che tenga. Lo sviluppo sostenibile è ossimoro che surroga crescita con un suo sinonimo ingentilito da un aggettivo reso sterile. La devastante combine di guerre per l'accaparramento delle risorse, anche agroalimentari, la tumultuosa crescita delle diseguaglianze, l'incipiente crisi climatica ed emergenza pandemica stanno presentando un conto salato, da saldare in tempi strettissimi. Un conto che, senza un approccio sistemico, di respiro europeo e planetario, capace di rimuovere le cause strutturali che hanno portato a questa crisi epocale, sarà impossibile saldare.

Tocca a noi spettatori inebetiti alzare lo sguardo, riprendere il cammino, spingere perché si imbocchi l'unica strada che abbia senso e futuro. Se iniziamo dal cibo, dalle filiere che rispondono alle nostre necessità quotidiane, se, quali cittadini e decisori, iniziamo da lì per provare a sovvertire i paradigmi che ci hanno condotto al collasso, abbiamo la possibilità concreta di essere incisivi e costruire, passo dopo passo, giorno dopo giorno, una reale transizione possibile, dal campo alla tavola evitando comportamenti condizionati dal sistema e dalla “comodità” di riempire il carrello al supermercato, così come quasi sessant'anni fa, Italo Calvino aveva previsto.

Nel suo racconto “Marcovaldo al supermarket” (1963) si comprende, pur tra le pieghe di un umorismo raffinato, l'effetto di novità, quasi destabilizzante, rappresentato da questi nuovi “negozi” tutt'oggi ancor più esasperato: *“Insomma, se il tuo carrello è vuoto e gli altri pieni, si può reggere fino a un certo punto: poi ti prende un'invidia, un crepacuore, e non resisti più. Allora Marcovaldo, dopo aver raccomandato alla moglie e ai figlioli di non toccare niente, girò veloce a una traversa tra i banchi, si sottrasse alla vista della famiglia e, presa da un ripiano una scatola di datteri, la depose nel carrello. Voleva soltanto provare il piacere di portarla in giro per dieci minuti, sfoggiare anche lui i suoi acquisti come gli altri, e poi rimetterla dove l'aveva presa. Questa scatola, e anche una rossa bottiglia di salsa piccante, e un sacchetto di caffè, e un azzurro pacco di spaghetti. Marcovaldo era sicuro che, facendo con delicatezza, poteva per almeno un quarto d'ora gustare la gioia di chi sa scegliere il prodotto, senza dover pagare neanche un soldo. Ma guai se i bambini lo vedevano! Subito si sarebbero messi a imitarlo e chissà che confusione ne sarebbe nata!”*.

Nutrirci con rispetto verso Madre Natura, significa avere cura della nostra salute fisica e mentale. Dobbiamo impegnarci per invertire le priorità, evitando i facili acquisti di cibo a basso costo riempiendo il carrello del supermercato per poi finire con il spreco gran parte. “Poco, ma buono”, dicevano i nostri nonni con la saggezza dettata da una profonda simbiosi con la terra e le stagioni. L'evoluzione sociale ci sta facendo perdere quel tesoro inestimabile che dobbiamo assolutamente recuperare per sopravvivere a noi stessi. ■



1. La protezione dei dati aziendali.

Lo sviluppo delle tecnologie informatiche rende sempre più pericolosa, per le imprese, la minaccia che i dati rilevanti per le proprie attività possano essere, anche con mezzi fraudolenti, sottratti ad opera, sia dei propri dipendenti, sia dei soggetti che intervengano professionalmente all'interno dell'azienda o che, comunque, si trovino in una posizione privilegiata di accesso alle informazioni.

Le attività illecite possono consistere, da un lato, nella sottrazione o cancellazione di dati; dall'altro, nell'utilizzo degli stessi, o per avviare un'attività in concorrenza o per rivenderli ad imprese concorrenti.

Riguardo al dipendente, l'obbligo di fedeltà - disciplinato dall'art. 2105 c.c.² - consiste nel divieto di concorrenza e nell'obbligo di riservatezza ovvero di segretezza. Il primo consiste nel dovere di astenersi dal trattare affari in concorrenza con l'imprenditore, sia per conto proprio che di terzi, mentre il secondo vieta al lavoratore di divulgare o di utilizzare, a vantaggio proprio o altrui, informazioni attinenti all'impresa, in modo da poterle

¹ Studio legale Comellini.

² "Il prestatore di lavoro non deve trattare affari, per conto proprio o di terzi, in concorrenza con l'imprenditore, né divulgare notizie attinenti all'organizzazione e ai metodi di produzione dell'impresa, o farne uso in modo da poter recare ad essa pregiudizio".

arrecare danno³.

Le "notizie" considerate nell'art. 2105 c.c. sotto il duplice profilo del divieto di uso e del divieto di divulgazione si identificano con le acquisizioni e informazioni - tecniche, applicative, di esperienza - estrinseche e oggettive rispetto al prestatore e alla sua personalità, che attengono al patrimonio immateriale dell'impresa, nella sua organizzazione e nei sistemi di produzione adottati.

Dal punto di vista penale vengono invece in rilievo gli artt. 615-ter, 622 e 623 c.p.

La prima disposizione, rubricata "Accesso abusivo ad un sistema informatico o telematico"⁴ tutela il bene giuridico della riservatezza dei dati e dei programmi contenuti in un sistema informatico, messa in pericolo dalle intrusioni di soggetti non autorizzati.

Ai fini dell'art. 615-ter c.p. per "sistema informatico" si intende una pluralità di apparecchiature destinate a compiere una qualsiasi funzione utile all'uomo, attraverso l'utilizzazione, anche in parte, di tecnologie informatiche, caratterizzate - per mezzo di un'attività di "codificazione" e "decodificazione" - dalla "registrazione" o "memorizzazione", per mezzo di impulsi elettronici, su supporti adeguati, di "dati", cioè di rappresentazioni elementari di un fatto, effettuata attraverso simboli (bit), in combinazioni diverse, e dalla elaborazione

³ Tanto che "è legittimo il licenziamento del lavoratore che comunichi a terzi le 'password' personali idonee a consentire l'accesso ad informazioni aziendali destinate a restare riservate" (Cass. civ., 13.9.2006 n. 19554).

⁴ Art. 615-ter c.p.: "Chiunque abusivamente si introduce in un sistema informatico o telematico protetto da misure di sicurezza ovvero vi si mantiene contro la volontà espressa o tacita di chi ha il diritto di escluderlo, è punito con la reclusione fino a tre anni. [...]".

automatica di tali dati, in modo da generare "informazioni", costituite da un insieme più o meno vasto di dati organizzati secondo una logica che consenta loro di esprimere un particolare significato per l'utente. Pertanto, non lo è tutto ciò che, in un sito web o nel mondo dell'informatica, non è capace di gestire od elaborare dati in vista dello svolgimento di una funzione (si è escluso dunque il reato nel caso di riproduzione di dati di una banca dati contenuta in un sito non protetto da alcun sistema di sicurezza e in relazione al quale non risulta essersi verificata alcuna intrusione)⁵.

D'altro canto, "sistema telematico" è, secondo una tesi estensiva, ogni forma di telecomunicazione che si giovi dell'apporto informatico per la sua gestione oppure che sia al servizio di tecnologie informatiche, indipendentemente dal fatto che la comunicazione avvenga via cavo, via etere o con altri sistemi. Per un orientamento minoritario si tratta, invece, essenzialmente delle forme di comunicazione tra computer via linea telefonica.

Per la sussistenza del reato è quindi necessario verificare, da un lato, se la condotta posta in essere dal dipendente o dal soggetto terzo rivesta i caratteri dell'abusività; dall'altro, se il sistema informatico o telematico sia protetto da misure di sicurezza tali da impedirne l'accesso.

La Suprema Corte ha, infatti, avuto modo di precisare come *"non commetta il reato di accesso abusivo ad un sistema informatico o telematico il soggetto il quale, avendo titolo per accedere al sistema, se ne avvalga, sia pure per finalità illecite, fermo restando che egli dovrà comunque rispondere dei diversi reati che risultino eventualmente configurabili, ove le suddette finalità vengano poi effettivamente realizzate"*⁶. In altre parole, se il soggetto, lavoratore dipendente o meno, è autorizzato ad accedere al sistema ed a mantenersi all'interno dello stesso, senza alcuna limitazione temporale o di sicurezza, non viene superata alcuna protezione informatica.

⁵ Trib. Milano 19.3.2007.

⁶ Cass. pen., 29.5.2008 n. 26797.

I dati aziendali ricevono ulteriore tutela dalla diversa disposizione di cui all'art. 622 c.p., per cui chiunque, avendo notizia, per ragione del proprio stato o ufficio, o della propria professione o arte, di un segreto, lo riveli, senza giusta causa, ovvero lo impieghi a proprio o altrui profitto, è punito, se dal fatto può derivare nocumento, con la reclusione fino a un anno o con la multa da euro 30 a euro 516.

Qui entra in gioco, una tutela più specifica, quella concernente quanto di segreto conosciuto e trasmesso nel rapporto anche tra cliente e professionista.

Nel binomio "professione o arte" si ricomprende ogni attività lavorativa o di prestazione di servizi svolta in favore di chi ne faccia richiesta o ne abbia necessità, svolta anche in via non esclusiva ma con carattere di continuità, per lo più remunerata. L'affiancamento dei due termini porta a ricomprendere qualsiasi attività di carattere intellettuale o manuale, dalle professioni liberali alle prestazioni d'opera del lavoratore subordinato. Non è necessario che le professioni abbiano un riconoscimento legale e siano disciplinate normativamente. Sono ricompresi in questa categoria, a titolo esemplificativo, gli avvocati, i commercialisti, i medici, le levatrici, i farmacisti, i giornalisti, gli istitutori, i domestici, e ovviamente anche i periti industriali.

Il segreto qui in esame, pur di difficile definizione, deve essere comunque interpretato in senso oggettivo e sostanziale, ricondotto a quelle ipotesi in cui la rivelazione delle notizie segrete potrebbe arrecare un danno ("nocumento") attuale o potenziale, dipendente dalla natura della notizia e, dunque, dalla sua relazione con la sfera intima del soggetto costretto a ricorrere al professionista. Rispetto al disposto dell'art. 622 c.p. la fattispecie di reato prevista al successivo art. 623 ha carattere di specialità. Il segreto conosciuto e rivelato – da diversi soggetti ivi compresi, anche in questo caso, i professionisti - deve avere natura commerciale o essere relativo a scoperte o invenzioni scientifiche.

In questo caso, è necessario stabilire se quanto

sottratto dal dipendente (costituente il *know-how* aziendale) debba ricondursi o meno a “*notizie destinate a rimanere segrete*”, così come previsto dalla fattispecie.

La Cassazione⁷ nel pronunciarsi sul reato di cui all’art. 623 c.p., ha specificato i confini del bene giuridico tutelato dalla norma incriminatrice, affermando innanzitutto che non costituisce condizione necessaria la sussistenza dei presupposti di brevettabilità della scoperta o dell’applicazione rivelata, dovendosi ritenere “*oggetto della tutela penale del reato in questione il ‘segreto industriale’ in senso lato, ovvero quell’insieme di conoscenze riservate e di particolari modus operandi in grado di garantire la riduzione al minimo degli errori di progettazione e realizzazione e dunque la compressione dei tempi di produzione*”.

In tema di rivelazione ed impiego di notizie destinate a rimanere segrete ai sensi dell’art. 623 c.p., non è richiesto ai fini della configurabilità del reato che le notizie de *quibus* siano originali o nuove in quanto le stesse ben possono essere costituite anche dal c.d. *know-how* aziendale inteso come il complesso di informazioni industriali necessarie per la costruzione, l’esercizio e la manutenzione di un impianto⁸.

La copertura offerta dall’art. 623 c.p., quindi, è più ampia rispetto a quella predisposta dall’ordinamento civilistico all’invenzione brevettabile, estendendosi al patrimonio di conoscenze tecniche e organizzative acquisite negli anni dall’impresa, appunto il cd. *know how*.

Pertanto, sotto il profilo della responsabilità penale, la responsabilità si fonda sulla rilevanza e sullo spessore dei contributi tecnologici tutelati con il segreto, riguardo a cui rilevano in egual modo le condotte del dipendente e quelle di chi abbia conosciuto le notizie in forza di un rapporto non subordinato, ad esempio, il consulente esterno o il responsabile di altra impresa con cui sussista un rapporto di collaborazione che implichi l’acquisizione di notizie segrete. In particolare, vanno

⁷ Cass. pen., 4.6.2020 n. 16975.

⁸ Cass. pen., 20.6.2001 n. 25008.

sottolineate le nuove esigenze del sistema produttivo, caratterizzato dallo sviluppo tecnologico e dalla divisione del lavoro, nonché le stesse esigenze della sicurezza del lavoro, che rendono necessari rapporti con una ampia cerchia di soggetti esterni all’impresa (consulenti, programmatori, tecnici della manutenzione ed assistenza, esperti della sicurezza), relazioni che hanno una funzione di particolare rilievo nei settori tecnologicamente più avanzati e che possono riguardare direttamente il perito industriale.

2. Obbligo del segreto professionale per il perito industriale.

Dall’esigenza di tutela del segreto, nelle varie accezioni che sopra si sono sinteticamente evidenziate, può derivare una responsabilità, non solo civile e penale, bensì anche deontologica, posto che per il professionista l’obbligo di segreto costituisce uno dei principi fondamentali la cui osservanza è necessaria ad assicurare la correttezza del rapporto fiduciario con il cliente. Per il perito industriale, l’obbligo trova una specifica previsione nell’art. 32 del vigente Codice deontologico.

La disposizione impone al perito industriale e perito industriale laureato il segreto professionale, anche nelle società tra professionisti di cui sia socio. Egli non può divulgare informazioni di cui sia venuto a conoscenza durante l’espletamento dell’incarico conferitogli, salvo il caso in cui sia espressamente autorizzato dal committente o per quanto è stabilito dal già citato art. 622 c.p. L’obbligo sussiste durante il mandato e permane anche dopo la cessazione del rapporto con il committente.

Il professionista deve anche vigilare che i collaboratori, i dipendenti e i tirocinanti mantengano anch’essi il segreto professionale. In detto ultimo caso, se l’obbligo viene violato, egli risponderà anche del fatto di terzi, ai sensi degli artt. 1228 e 2049 c.c.

In ogni caso, dalla violazione del dovere di segreto può derivare l’applicazione di sanzioni disciplinari proporzionate alla gravità della condotta e all’entità delle informazioni diffuse. ■

UNA LUNGA TRADIZIONE

AL SERVIZIO DEI PERITI INDUSTRIALI ...

PAOLO REVELLI

La storia dei Periti Industriali inizia nel 1923 con la "Legge per la tutela del titolo e dell'esercizio professionale degli ingegneri e degli architetti" e l'istituzione degli albi provinciali per i geometri e per i periti tecnici.

I Collegi dei Periti Industriali sono istituiti a norma del D.L.L. del 23.11.1944 n. 382 e successivi.

Il 10 settembre 1946 a Torino si ritrovano cinque Periti Industriali per registrare con Attestazione Giudiziale della Pretura di Torino la dichiarazione della nomina del Presidente della "Sezione di Torino della Associazione Nazionale Periti Industriali".

Con atto Notarile del 29.10.1979 viene registrato a Torino lo Statuto della Associazione.

L'Assemblea del 24.09.1996 aggiorna vari articoli dello Statuto.

Art. 1 - La sezione di Torino della Federazione Nazionale dei Periti Industriali assume la denominazione di "ASSOCIAZIONE PERITI INDUSTRIALI TORINO" (A.P.I.T.).

Lo stesso articolo aggiorna i titoli di studio che permettono di iscriversi alla Associazione: Diploma di Perito Industriale, Maturità tecnica Industriale, Laurea breve ad indirizzo tecnico abilitante alla professione di Perito Industriale Laureato.

Le ultime modifiche vengono approvate nella Assemblea del 17 dicembre 2002.

L'Associazione ha saputo sempre adeguarsi alle novità normative, in modo tempestivo, sostenuta dai Soci, dai Consiglieri e dai Presidenti che si sono succeduti negli anni, con l'appoggio indispensabile e prezioso del Collegio dei Periti di Alessandria Asti Torino, nella figura dei Presidenti e del personale di Segreteria.

Da A.P.I.T. è stata anche emanata



**Associazione Periti Industriali
e Periti Industriali Laureati
di Alessandria - Asti - Torino**

l'Associazione "APITFORMA", per svolgere formazione ad alto livello, con particolare attenzione ai settori della sicurezza, con l'accreditamento della Regione Piemonte.

Sono trascorsi 75 anni (tre quarti di secolo) e l'Associazione A.P.I.T. continua...

A ricordare tutte le attività non basterebbe un libro, il lavoro svolto è stato tantissimo:

- Corsi tecnici e deontologici di aggiornamento
- Corsi di preparazione agli esami della Libera Professione
- Guida all'inserimento dei soci nel campo della libera professione, del lavoro e della scuola
- Convegni tecnici e tavole rotonde
- Premiazione neo-diplomati degli Istituti Tecnici
- Viaggi culturali
- Partecipazione a esposizioni, saloni, fiere, convegni
- Pubblicazioni tecniche
- Concorsi vari culturali
- Visite a musei, esposizioni, congressi, mostre

Sono in preparazione alcuni articoli per ricordare gli eventi più importanti.

Chiediamo anche ai Soci che hanno partecipato a questi eventi passati (sino al 1990 circa) di comunicare se hanno del materiale inerente (documentazione, fotografie).

Nel caso volessero renderle disponibili alla pubblicazione, possono inviarle utilizzando a scelta:

e-mail: apit@libero.it

lettera: Associazione Periti Industriali Torino –
Via Imperia 2 A - 10135 TORINO
fax 0113716908 (Collegio Periti)

Eventuali chiarimenti telefonici 0115625448 (Collegio Periti) ■



Corsi di prossimo avvio (Anteprima)

Corsi	Durata / Ore	Date	Orari
AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER GLI OPERATORI IN ATTIVITÀ NEL COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE Svolto in videoconferenza	16	OTTOBRE	14,00 – 18,00
AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER TECNICI COMPETENTI IN ACUSTICA Svolto in videoconferenza	6	11, 13 OTTOBRE	16,00 – 19,00
CORSO DI AGGIORNAMENTO SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE Svolto in videoconferenza	16	14 OTTOBRE	14,00 – 18,00
CORSO SPA MANAGER Svolto in videoconferenza	45	25 OTTOBRE	16,00 – 19,00
APPUNTAMENTI WEBINAR 2021 PACCHETTO PER L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE Svolto in videoconferenza	15	1. 20 OTTOBRE 2. 10 NOVEMBRE	16,00 – 18,00
AGGIORNAMENTO PER RSPP – ASPP DATORI DI LAVORO RSPP Svolto in videoconferenza	8	OTTOBRE	14,00 – 18,00
AGGIORNAMENTO R.L.S. RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA Svolto in videoconferenza	4 8	NOVEMBRE	14,00 – 18,00
MODULO DI AGGIORNAMENTO PER COORDINATORI DELLA SICUREZZA CANTIERI TIT. IV D.LGS 81/08 R.S.P.P. - A.S.P.P. RESPONSABILI E ADDETTI AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE. Svolto in videoconferenza	8	NOVEMBRE	14,00 – 18,00
RESPONSABILE TECNICO RIMOZIONE BONIFICA SMALTIMENTO AMIANTO Svolto in videoconferenza	58	MARZO 2022	16,00 – 20,00
RESPONSABILI CON COMPITI DI CONTROLLO E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ MANUTENTIVE CHE POSSONO INTERESSARE I MATERIALI CONTENENTI AMIANTO REDATTORI DEI PIANI DI MANUTENZIONE E CONTROLLO Svolto in videoconferenza	30	FEBBRAIO 2022	16,00 – 20,00

CONSIGLIO DIRETTIVO PER IL QUADRIENNIO 2018 - 2022

Presidente: Sandro Gallo	Consiglieri: Giancarlo Boesso	Luciano Ceste
Segretario: Marco Basso	Mirko Bognanni	Paolo Giacone
Tesoriere: Aldo Parisi	Alberto Castellazzo	Mauro Le Noci

COMMISSIONI SPECIALISTICHE

Commissione	Coordinatore	Orario
Elettrotecnica e Automazione Elettronica	Mirko Bognanni	3° martedì del mese, ore 18:00
Termotecnica	Marco Basso	1° martedì del mese, ore 18:00
Igiene sicurezza prevenzione incendi	Giancarlo Boesso	1° giovedì del mese, ore 18:00
Ambiente e Chimica	Mauro Le Noci	Su convocazione
Revisione parcelle	Marco Basso, Aldo Parisi	Su richiesta
Scuola	Mauro Le Noci	Su convocazione
Amministratori stabili ed edilizia	Giancarlo Boesso	Su convocazione
Formazione continua	Marco Basso, Giancarlo Boesso Diego Biancardi, Paolo Giacone Vincenzo Macrì, Mauro Le Noci Rosario Pennisi, Alberto Tessari	Tutti i lunedì, ore 17:00
CTU Forense	Mirko Bognanni	3° giovedì di gennaio, aprile, luglio e ottobre, ore 18:00

RAPPRESENTATI PRESSO ENTI, COMITATI E ASSOCIAZIONI

INAIL	Luciano Ceste, Mirko Bognanni	Alessandria e Asti
	Paolo Giacone	Torino
VVF	Luciano Ceste, Mirko Bognanni	Alessandria
	Luciano Ceste	Asti
	Pasquale Mihalich ,Vincenzo Macrì	Direzione Regionale, Torino
ASL	Mirko Bognanni	Alessandria
	Luciano Ceste	Asti
	Paolo Giacone	Torino
CCIAA	Marco Basso, Italo Bertana	Torino
	Luciano Ceste, Mirko Bognanni	Asti, Alessandria
Consulta CTU/RPT	Sandro Gallo	Torino
	Mirko Bognanni	Alessandria
	Luciano Ceste	Asti
APIT-APITFORMA	Giancarlo Boesso	
CEI	Italo Bertana	
CTI	Marco Basso	