

MOTORI

Per ora la Nano fa l'indiana

Mario Alberto Cucchi

Oggi quando si sente la parola «economica» parlando di automobili si pensa sempre e solo ai consumi e spesso vi si abbina un'altra parola: ecologia. Una vettura ibrida consuma meno e quindi ha bassi costi di gestione ed inquina poco, ma quasi sempre il prezzo di acquisto è abbastanza elevato. In questi giorni è stata presentata l'auto meno costosa al mondo, quella con il prezzo più basso, la Tata Nano. Una vettura che oltretutto consuma e inquina poco, percorre

23,6 chilometri con un litro di benzina. Obbligatorio parlarne!

Suoni e luci laser accompagnano l'ingresso del Presidente Ratan Tata in mezzo a 3 versioni di colore rosso, giallo e argento per la presentazione ufficiale della low cost Nano, mentre su un megaschermo campeggia la scritta «Now you can» (Adesso puoi). La cerimonia si è svolta a fine marzo presso il teatro del Parsi Gymkhana di Marine Drive a Mumbai (India) sotto le note della colonna sonora del film 2001 Odissea nello Spazio. «Questo è un giorno memorabi-

le. Molti pensavano che non ce l'avremmo fatta, ma siamo qui per dichiarare di aver raggiunto l'obiettivo prefissato. Il modello base costerà poco più di 100 mila rupie (2300 franchi circa)», dichiara un Ratan Tata orgoglioso ed emozionato. Tra le righe si può leggere il calvario dello sviluppo di questa auto del popolo che era già stata presentata in pompa magna al Salone di New Delhi del gennaio 2008, ma che non è mai riuscita a decollare per le proteste dei contadini di Singur (West Bengal) dove era programmato l'impianto produttivo da 250 mila unità l'anno. Tata ha dovuto spostarsi a Sanand (Gujarat) per costruire una fabbrica che però sarà pronta soltanto verso l'inizio del 2010. Per il momento le 40-50 mila Nano previste saranno assemblate in un impianto provvisorio.

Quella che la stampa indiana si augura abbia la stessa fortuna delle mitiche Fiat Topolino e 500, è un'auto che accoglie a bordo quattro persone adulte in appena tre metri di lunghezza ed è equipaggiata con un motore 2 cilindri di 623 cmc da 33



cavalli per una velocità massima di 105 km/h e consumi di 23,6 km/litro. Il prezzo tra i 2300 e i 2400 franchi svizzeri della versione base (sarebbe anche meno, ma vanno aggiunte tasse e spese di consegna) rende la Nano l'auto più economica al mondo. È giusto ricordare che non sono previste dotazioni quali aria condizionata, airbag e alzacristalli elettrici, proposte invece sulle varianti più accessoriate che sfiorano i 3000 franchi. Le prenotazioni non avvengono dai tradizionali concessionari, ma presso la State Bank of India,

dietro un pagamento anticipato di 3000 rupie. Per sedersi al volante delle prime Nano consegnate gli indiani dovranno aspettare luglio. Tata garantisce ai suoi clienti il prezzo bloccato anche nel caso in cui le liste d'attesa raggiungano i dodici mesi. Confermato l'arrivo della Nano in Europa nel 2011. Sarà più lussuosa e avrà una dotazione per la sicurezza completa. Sotto il cofano un motore 3 cilindri di 1 litro da 60 cavalli e costerà attorno ai 7600 franchi. Si attende conferma per il debutto negli USA.

VW: 35 ANNI PRIMA CHE SI CONSOLIDINO LE ELETTRICHE

«Ci potrebbero volere almeno altri 35 anni prima che le auto elettriche riescano a conquistare quote significative nell'industria auto mondiale». Lo ha dichiarato il responsabile delle attività nordamericane del Gruppo Volkswagen, Stefan Jacoby. Secondo il top manager della Casa tedesca, la tecnologia elettrica sarà pronta sicuramente prima di questi 35 anni, ma i problemi sono rappresentati dai costi ancora eccessivi e dalla mancanza di infrastrutture. «Cosa succederebbe - ha aggiunto Jacoby

- se 50 milioni di automobilisti rifornissero le loro auto elettriche nello stesso momento? Attualmente e nel breve periodo, non c'è alcun Paese pronto per affrontare questa sfida. Prima della sperimentazione bisognerebbe risolvere le questioni logistiche». Volkswagen continuerà dunque a concentrarsi sullo sviluppo di motori «verdi» sì, ma alimentati da carburanti fossili. Jacoby infine prevede che quest'anno il mercato americano si fermerà al di sotto dei 10 milioni di veicoli venduti.

③

MONDO VERDE

In vista della primavera, abbiamo deciso di dedicare una serie di tre puntate incentrate sulla preparazione di un orto biologico. La prima puntata è apparsa il 16 marzo, la seconda il 23 marzo

Orto biologico? Sì, è possibile!

Anita Negretti

Giunti all'appuntamento conclusivo, scopriamo come tener distanti in modo naturale gli ospiti sgraditi dell'orto.

Il controllo delle infestanti

Messi al bando i diserbanti chimici si devono trovare altre soluzioni per il controllo delle erbe sgradite, che oltre a entrare in competizione idrica e alimentare con le verdure, causano ombreggiamento e soffocamento. Il metodo classico è quello dell'estirpazione manuale, con piccole zappe e tanta pazienza. L'ideale è estirpare le malerbe quando sono alte pochi cm, in modo che non abbiano già disperso i semi e inquinato tutto l'orto. Se avete poco tempo, potete ricorrere all'uso di materiali pacciamanti: il più naturale è la paglia e lo spessore per impedire lo sviluppo di erbacce varia da 5 a 10 cm.

Dalla metà degli anni Sessanta vengono utilizzati dei teli plastici

neri, composti da PVC o da PE; stesi sul terreno lavorato, vengono bucati per permettere il tra-

pianto o la semina degli ortaggi. In tal modo non solo il terreno rimane pulito, ma la temperatura del suolo si alza favorendo la crescita degli ortaggi. Se l'uso di questi teli non soddisfa il vostro spirito ecologico potete utilizzare dei bioteli, con biodegradabilità garantita al 100%. Hanno il vantaggio di un'elevata capacità traspirante e a fine uso, 2-3 mesi dopo la posa circa, possono venir interrati mediante vangatura.

Lotta biologica contro i parassiti

È possibile coltivare gli ortaggi con equilibrio biologico e senza l'utilizzo di sostanze chimiche.

Bacillus thuringiensis: uno dei metodi di lotta biologica contro i parassiti delle piante, innocuo per l'uomo e gli animali superiori (pesci, anfibi, mammiferi e le utilissime api) è legato a un batterio scoperto in Giappone nel 1901. Ne esistono numerose sottospecie e da ogni varietà sono stati poi ricavati vari ceppi, adatti a parassiti specifici. All'interno delle confezioni di vendita il batterio è sotto forma di granuli o cristalli ed entrambi contengono le spore. Viene irrorato sulle piante previa diluizione in acqua nelle quantità indicate, ma attenzione: il prodotto viene alterato dalla presenza della luce e di calore. È quindi preferibile distribuirlo verso sera; se dovesse piovere durante la notte, il trattamento va ripetuto la sera successiva. Una volta depositati sul fogliame delle piante colpite dai parassiti, i batteri di *Bacillus thuringiensis* vengono ingeriti da bruchi o larve, provocando la paralisi del tubo digerente e quindi la morte entro pochi giorni. Il bacillo è efficace solo contro le lar-

ve, quindi è necessario ripetere i trattamenti più volte. Quale sottospecie utilizzare? Contro larve di Lepidottero (farfalle) nocive, come la cavolaia, si utilizza la varietà *kurstaki* (Btk) ed *ai-zawai*. Per combattere i Coleotteri, come la dorifora, ecco la *tenebrionis*, mentre se il problema sono le zanzare, utilizzate la *israelensis*.

Nematodi entomoparassiti: si tratta di piccolissimi organismi pluricellulari simili a microscopiche anguille. Si comportano da parassitoidi obbligati contro gli insetti (Coleotteri, Lepidotteri e Ditteri). Se liberati in campo trovano autonomamente le larve di insetto e lo penetrano attraverso la bocca, la cuticola o l'apertura anale. L'azione infettante inizia con la liberazione di batteri (del genere *Xenorhabdus*) all'interno del corpo dell'ospite, provocando setticemia e morte. Tra le specie più importanti si hanno quelle appartenenti ai generi *Steinernema* e *Heterorhabditis*; i primi hanno un ottimo spettro nel controllo di dorifora, maggiolini e grillotalpa, mentre gli altri sono attivi nei confronti di larve di alcuni insetti terribili (curculionidi, oziorinco ed elateridi). Anche i nematodi entomoparassiti sono innocui per l'uomo e gli animali superiori.

Ortica: utilissima nell'orto come concime, ben si presta a trasformarsi in un ottimo insetticida grazie alla presenza di acido formico all'interno dei peli urticanti delle foglie. L'azione repellente delle ortiche, sia sotto forma di decocto sia di macerato, è efficace sugli afidi e il raghetto rosso.

Piretro: composti a base di questa sostanza sono utilizzati contro afidi, dorifora, moscerino del pomodoro, tingide, mosche e cavolaia. Le piretrine, contenute all'interno dei capolini essiccati e

polverizzati di *Chrysanthemum*, agiscono per contatto o per ingestione da parte degli insetti, portandoli alla paralisi. Per via delle sue proprietà di ridotta persistenza nell'ambiente e nei confronti dei mammiferi, è consigliato sia per uso agricolo che domestico. Agisce solo per contatto, quindi uccide solo gli insetti sul quale viene irrorato.

Entomofagi predatori: sono quegli insetti che durante alcuni stadi della loro vita si nutrono di altri insetti. Tra i predatori più conosciuti vi sono le coccinelle, utilissime per combattere gli afidi: ogni adulto ne divora 40-60 al

giorno, mentre le larve arrivano a consumarne fino a 400 in 20 giorni di sviluppo.

Cryptolaemus montrouzieri è un coccinellide predatore di cocciniglie sia da adulto che da larva. Viene commercializzato in barattoli contenenti circa 250 individui adulti, da distribuire a spaglio sulla vegetazione.

Trappole cromotropiche: sono bande colorate gialle o azzurre in grado di attrarre i fitofagi e di tenerli appiccicati mediante colla. I tripidi vengono catturati da quelli azzurri, mentre le trappole gialle sono usate contro afidi, ditteri ed imenotteri.



NELLE FOTO: in alto la Tata Nano, l'auto meno costosa al mondo; a lato una coccinella, utilissima per combattere gli afidi.

PARASSITI DELL'ORTO

Come distinguere e riconoscere i più frequenti nemici degli ortaggi? Dopo aver catturato qualche esemplare, guardiamolo bene per poterlo classificare e successivamente intervenire:

Dorifore: sono coleotteri amanti di patate, melanzane e pomodori; dall'aspetto tondeggianti e con striature verticali gialle e nere; le larve, di dimensione simile, sono rosse con piccoli puntini neri sui fianchi.

Afidi: chiamati pidocchi delle piante, si trovano sui germogli di rose, insalate, solanacee, leguminose...

Cocciniglie: quasi immobili, presentano uno scudetto bianco o nero, spesso appiccicoso.

Aleurodidi: altro non sono che le mosche bianche che troviamo sulla pagina inferiore delle melanzane o di altri ortaggi e che si sollevano in massa appena vengono disturbate.

Nematodi: simili a piccoli vermi, ne esistono migliaia e i loro danni sono innumerevoli. Con l'uso di piante biofumiganti si riesce a controllarli.

Cavolaia: *Pieris brassicae* è una farfalla bianca o bianco-giallastra con una bordatura nera posta sull'estremità delle ali anteriori; le femmine presentano due macchie nere ben visibili sulle ali anteriori. La femmina depone da 200 a 300 uova, di colore dal giallo all'arancione e le incolla sulla faccia anteriore delle foglie di cavolo, cavolfiore e verze.

Limacce: questi molluschi sono arrivati in Europa solo verso la metà degli anni '80 dalla California al seguito di materiale vivaistico. Non avendo nemici naturali presenti nelle nostre zone, la diffusione è continua ed il loro spettro alimentare è molto più ampio rispetto a lumache e chiocciolate nostrane: possono infatti alimentarsi anche di carne di invertebrati, insetti e ragni o addirittura praticare il cannibalismo.

ANNUNCIO PUBBLICITARIO

Monte Generoso

1704 m s/m

Pasqua!
in vetta

Aperitivo e antipasto caldo e freddo al buffet

Primi piatti

- Risotto ai carciofi
- Conchigliette con petto d'oca affumicato
- Ravioli integrali glassati con pomodoro fresco e menta

Secondi piatti

- Agnello pasquale con carciofi e patate sabbiate
- Filetino di maiale con vellutata di funghi e asparagi
- Bocconcini di manzetta al pepe rosa con verza

Dessert

- Semifreddo agli amaretti con frutti di bosco caldi
- Coppetta di fragole e ananas all'arancio
- Colomba pasquale
- Pasticceria secca

TRENINO E PRANZO (bibite escluse):

ADULTI CHF 64.- / € 42.50

RAGAZZI 10 -16 ANNI CHF 43.- / € 28.50

BAMBINI 6-10 ANNI CHF 19.50 / € 13.-

(pagano solo il trenino)

> 13.04.2009 BUFFET DI PASQUETTA

Ferrovia Monte Generoso SA, CH - 6825 Capolago
Tel. +41 (0) 91 630 51 11 • Fax +41 (0) 91 648 11 07
info@montegeneroso.ch • www.montegeneroso.ch