

Dipartimento di Scienze Agrarie Università di Bologna

**Coltivare salute con i frumenti “antichi”:
dal passato una risorsa per il futuro**

Giovanni Dinelli, Stefano Benedettelli

Ferrara, 11-11-2017



ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

IL PRESENTE MATERIALE È RISERVATO AL PERSONALE DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA E NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO AI TERMINI DI LEGGE DA ALTRE PERSONE O PER FINI NON ISTITUZIONALI



The 1st International Conference of Wheat Landraces

FOR HEALTHY FOOD SYSTEMS

Sign up for updates! (enter your e-mail here)

[SUBSCRIBE](#)

ABOUT THE EVENT

The 1st International Conference of Wheat Landraces for Healthy Food Systems brings together like-minded scientists to discuss the topics of landraces, including ancient and heritage wheat with a focus on health and nutrition as well as natural flavors and aromas.

WHERE

University of Bologna,
Italy

WHEN

June 13 - 15, 2018

**PERCHE'
COLTIVARE SALUTE?**

Un prima considerazione....

Mediterranean diet pyramid: a lifestyle for today
guidelines for adult population

Serving size based on frugality
and local habits



Wine in moderation
and respecting social beliefs



© 2010. Fundación dieta mediterránea. The use and promotion of this pyramid is recommended without any restriction.

2010 edition

s = Serving

L'importanza di quello che mangiamo e di come lo mangiamo

La dieta mediterranea



Il mangiafagioli (1583, A. Carracci)

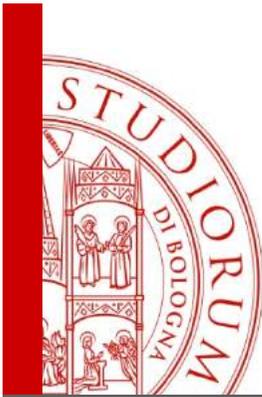
**Gli elementi
chiave della
dieta
mediterranea**



**Aspettativa di
vita (Italia)**

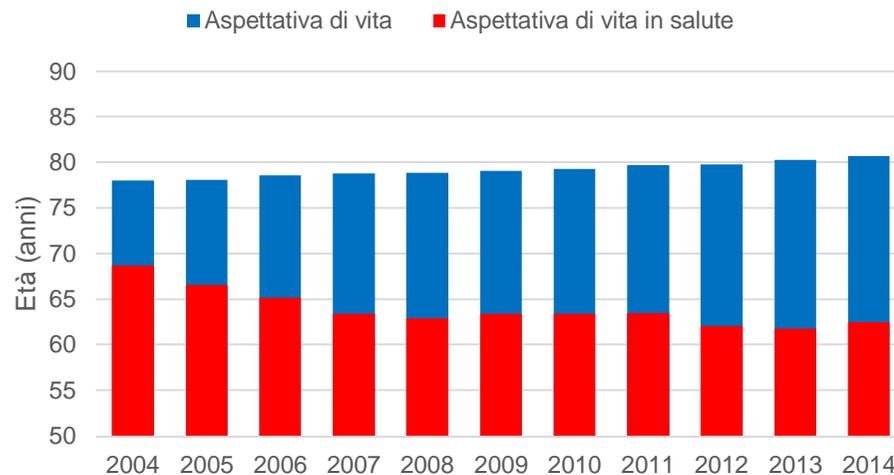
**80,6 anni M
85,1 anni D**

(source ISTAT 2017)

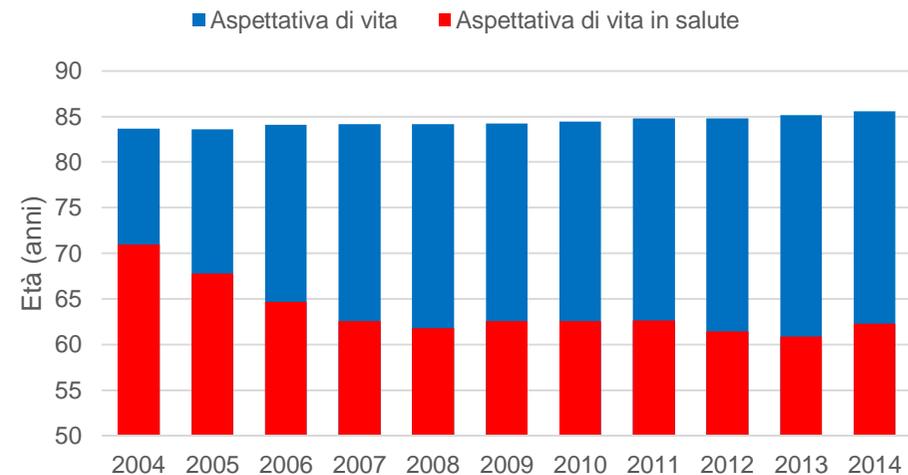


Perché coltivare salute??

Uomini



Donne



I dati EUROSTAT evidenziano per gran parte dell'Europa (e soprattutto per l'Italia) un andamento chiaro: aumenta l'aspettativa di vita, ma cala l'aspettativa di vita in salute.

QUELLO CHE MANGIAMO E COME LO MANGIAMO HA SENZA DUBBIO UNA GRANDE RILEVANZA!!

Internazionale

Monsanto Papers

Il gigante dei pesticidi sotto accusa

Le strategie della multinazionale per screditare
gli scienziati che ritengono i prodotti
a base di glifosato pericolosi per la salute.
Un'inchiesta di Le Monde

**Una serie di sei articoli
sulla rivista Critical
Reviews in Toxicology
assolve il glifosato.
Ma la pubblicazione
è finanziata dalla
Monsanto**

5 ottobre 2017

n. 1227 - anno 24

internazionale.it

4,00 €

settimana
dei giornali
to il mondo

Rebecca Solnit
Il caso Weinstein
e la cultura dei maschi

Scienza
Il sonno
ci salverà

Attualità
Un attentato distrugge
le speranze somale

nternazionale

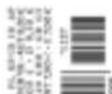
**MONSANTO
PAPERS**

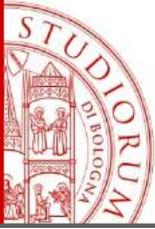
Informazione geneticamente manipolata

La Monsanto ha pagato alcuni scienziati per firmare articoli che negavano i rischi del glifosato. Continua l'inchiesta di Le Monde sul gigante dei pesticidi



Una serie di sei articoli sulla rivista **Critical Reviews in Toxicology** assolve il glifosato. Ma la pubblicazione è finanziata dalla **Monsanto**



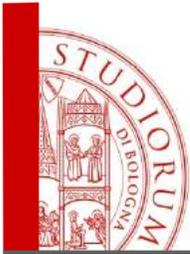


Le mie idee, i miei pensieri, quello in cui credo!!

Coltivare salute



- œ Nuovo paradigma del presente e del futuro.
- œ Da realizzarsi nel cibo.
- œ Ma anche nell'ambiente.
- œ La terra e l'agricoltura non sono degli agricoltori ma di tutti; aria acqua e cibo sono presupposti per la salute.
- œ Cosa significa perseguire la salute nel cibo: chimica, cultivar e varietà, tecniche agronomiche, no additivi.



Dicono di me (e di colleghi).....

..Dario (ndr Bressanini), tranquillo si tratta di una altro **scemo** «**anti-glifosato**»..
(ndr si parlava di glutine!!)

....Quell'**imbecille** di Dinelli immagina una agricoltura con le caprette....
(ndr per giunta citando una intervista che NON HO MAI RILASCIATO comparsa su rivista di cucina)

Come si fa ad essere così **idioti** (ndr riferito a me, ovviamente) a sostenere che i frumenti moderni creano intolleranza...

...quel **coglione** di Giancarlo Dinelli.....
(ndr peccato che io mi chiami Giovanni...e per giunta pare davvero brutto prendersela con un morto...dato che Giancarlo era il nome del mio papà!!)

...a **sparare cazzate** ci si prende sempre, soprattutto all'Università.....
(ndr BEH ODDIO QUESTO NON HA NEANCHE TUTTI I TORTI!!!)

**PERCHE' ABBIAMO COMINCIATO A
STUDIARE
I FRUMENTI «ANTICHI»?**

Varietà moderne di frumento



TAB. 2 - DISTRIBUZIONE PERCENTUALE DELLE VARIETÀ ITALIANE DI GRANO TENERO IN FUNZIONE DEL W ALVEOGRAFICO ($J \times 10^{-4}$) NEGLI ANNI '70 ED '80 E NEL TRIENNIO 2010-2012.

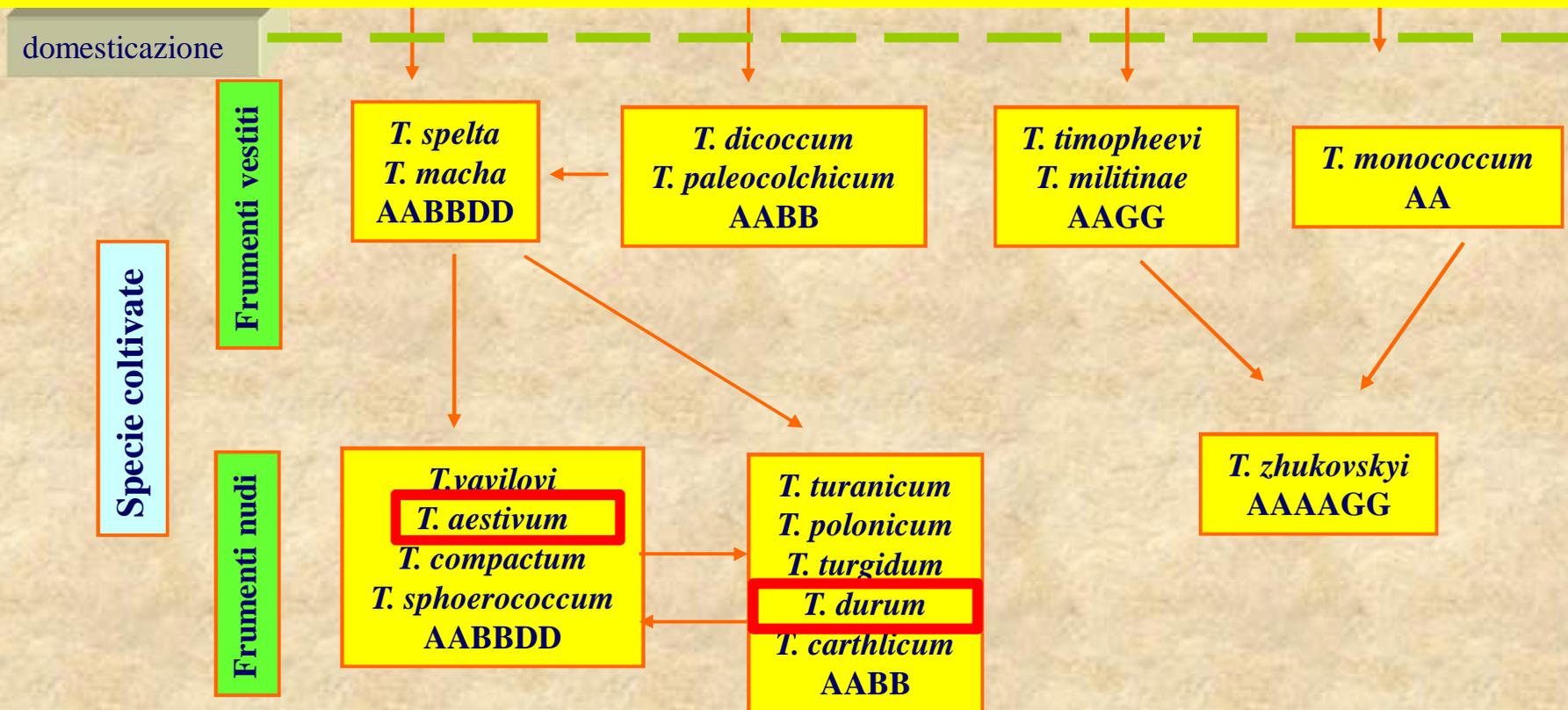
PERIODO / (W MEDIO)	W <150	W 150-199	W 200-299	W ≥ 300
1974-76 (169)	40	55	5	-
1977-79 (175)	42	45	11	2
1980-82 (192)	25	49	18	8
1983-86 (197)	26	45	21	9
2010-12 (209)	20	37	30	13

VARIETÀ	PROTEINE (%)	IND. GLUTINE (%)	W ($J \times 10^{-4}$)
<i>N. Strampelli</i>			
Apulia	13,0	70	114
Ardito	12,7	88	125
Balilla	13,6	61	113
Bersagliere	12,2	94	108
Damiano Chiesa	9,5	65	116
Edda	14,8	34	82
G. Mendel	13,0	56	76
Mentana	11,7	40	76
Miale	11,2	9	65
Roma	12,5	47	59
Tevere	12,3	37	70
Villa Glori	12,1	50	90
Vittorio Veneto	11,9	27	72
Zara	12,6	61	101
Media	12,4	52,8	90,5
<i>Varietà recenti</i>			
Bologna	13,1	98	301
Etecho	11,8	93	199
Eureka	11,8	97	116
Guadalupe	10,2	96	213
Media	11,7	96	207,2

FILOGENESI DEI FRUMENTI

In linea di massima per frumento ANITCO si intende qualunque varietà di frumento a taglia alta (non nanizzato) e che non sia stata modificata in termini di composizione del glutine.

In questa definizione rientrano grosso modo tutte le specie definite ANCESTRALI del frumento tenero e duro, nonché le varietà di frumento tenero e duro selezionate prima degli anni 50'-60' (PRE-RIVOLUZIONE VERDE)





Frumento e intolleranze alimentari

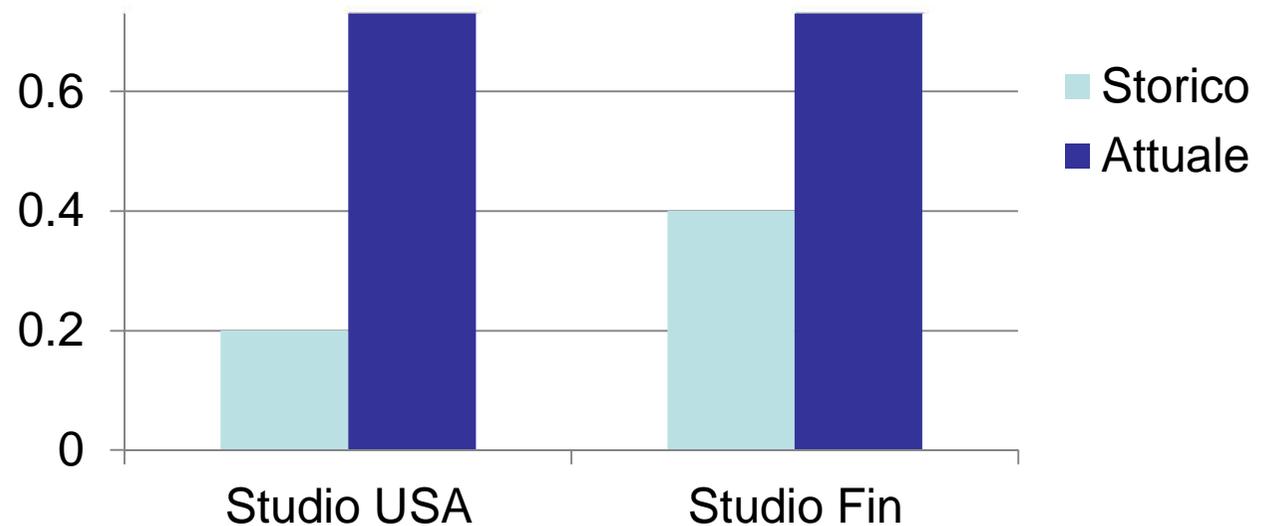
Alcuni recenti studi confermano che qualcosa è successo negli ultimi 50 anni!!
Si tratta di studi condotti su campioni di sangue rimasti congelati dal passato!!

Rubio-Tapia et al., 2009, Gastroenterology, 137, 88-93 Ritrovati 9.133 campioni di sangue raccolti nel periodo 1948-1954 Confrontati con 10.000 campioni di sangue raccolti nel periodo 2006-2008.

Lohi et al., 2007, Al. Pharmacol. Therap. 26, 1217-1225 Ritrovati 8.000 campioni di sangue raccolti nel periodo 1978-1980. Confrontati con 8000 campioni di sangue raccolti nel periodo 2002-2004

Conclusions

The total prevalence of coeliac disease seems to have doubled in Finland during the last two decades, and the increase cannot be attributed to the better detection rate. The environmental factors responsible for the increasing prevalence of the disorder are issues for further studies.





Potenzialità delle ANTICHE VARIETA' di frumento

Theor Appl Genet (2010) 121:1527–1539
DOI 10.1007/s00122-010-1408-4

ORIGINAL PAPER

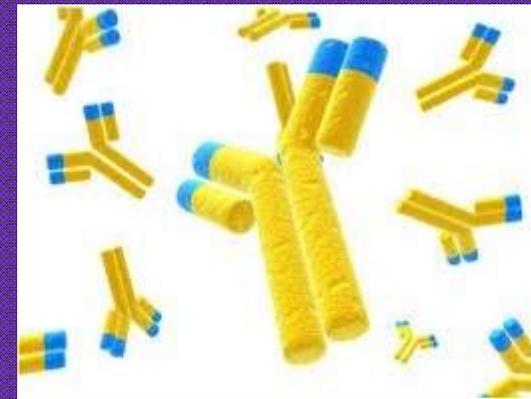
Presence of celiac disease epitopes in modern and old hexaploid wheat varieties: wheat breeding may have contributed to increased prevalence of celiac disease

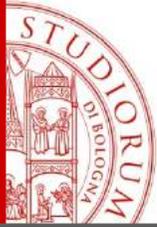
Hetty C. van den Broeck · Hein C. de Jong · Elma M. J. Salentijn ·
Liesbeth Dekking · Dirk Bosch · Rob J. Hamer · Ludovicus J. W. J. Gilissen ·
Ingrid M. van der Meer · Marinus J. M. Smulders

36 varietà moderne
50 varietà antiche
di frumento tenero



Screening della presenza di **epitopi** stimolatori dei linfociti T mediante l'utilizzo di anticorpi monoclonali specifici per le **Gliadine α 9 e α 20**





Alcune riflessioni sul pane....

CORRIERE DELLA SERA

INSIDIE METROPOLITANE VECCHI E NUOVI SAPORI A CONFRONTO SUL FILO DELL'IRONIA

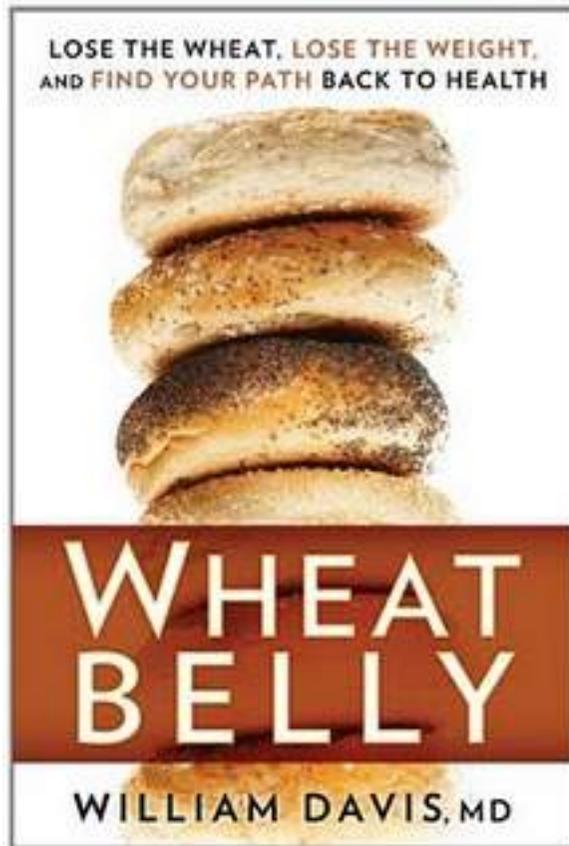
Per una michetta decente fate lievitare l'impasto con l'acqua di Lourdes

Per un milanese il pane è il Nemico, l'Ostacolo, la Condanna. È colpa nostra? Della falda acquifera? Del clima? Della nebbia che non esiste più? Il pane milanese è l'arma finale? Recentemente ha fatto scandalo la notizia che Milano butta via ogni giorno 180 quintali di pane - beh, per chi è milanese i motivi sono molto chiari e poco scandalosi. Sotto la Madonnina è così immangiabile questa gomma spacciata con nomi vecchi e nuovi (michetta, tartaruga, ciabatta, maggiolino), da creare un terremoto linguistico. «Levare il pane di bocca», azione esecrabile ovunque, è qui un atto di carità, si ringrazia davvero chi ci nega questo chewing-gum di farine che superano qualunque Ogm. «Pane



Perché valorizzare le cultivar antiche?

Le esigenze del settore biologico e del consumatore



..a parte qualsiasi considerazione sulla dieta proposta (ovvero priva di qualunque derivato del frumento), colpiscono le motivazioni..

I frumenti che oggi coltiviamo vengono definiti:

“perfect chronic poisons”

Il tutto viene corredato da prove scientifiche (da verificare!!).....

..di fatto il miglioramento genetico si è dimenticato che alla fine le cariossidi di frumento devono essere mangiate...

...la continua selezione di frazioni gliadiniche, necessarie per dare forza agli impasti, ha portato alla selezione di varietà altamente allergeniche....

Nel 1924 il consumo procapite annuo di frumento era di oltre 180 kg (500 g al di)

Nel 2014 il consumo procapite annuo di frumento è stato di circa 47 kg (120 g al di)

Carne:

1924 circa 5 kg

2015 circa 80 kg

ULRICO HOEPLI
EDITORE-LIBRAIO DELLA REAL CASA
MILANO



?

33 Kg Italia

di Pane

all'anno

a

a, 5.  Polonia, 6.  Grecia

a, 9.  Olanda

a

**IL PERCORSO DI RICERCA SUI
FRUMENTI «ANTICHI»**

Il percorso di ricerca sui frumenti antichi

-Progetto PRIN "Frumenti antichi"
(2005-2007)



Frassineto
Verna
Gentil Rosso
Inalettabile
Andriolo
Palesio

-Progetto OIGA "Aspetti qualitativi di frumenti antichi in biologico"
(2007-2009)



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**-Progetto BIOPANE di filiera corta
(2009-2012)**



-Progetto BIOADAPT (2016-2019)
-Progetto APPEN.BIO (2016-2019)
-Progetto SAVE (2017-2020)

**-Progetto VIRGO
(2013-2015)**



**Programma di
Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2014 - 2020**



CONTENUTO IN MICOTOSSINE

Varietà/Miscugli	2009/2010	2010/2011	2011/2012
A	0.11	0.02	0.02
B	0.20	0.02	0.01
C	0.20	0.01	0.11
D	0.19	0.01	0.00
E	0.19	0.02	0.09
F	0.32	0.01	0.04
AB	0.14	0.01	0.03
AC	0.19	0.01	0.11
AD	0.24	0.02	0.00
AE	0.16	0.03	0.07
BC	0.16	0.01	0.08
BD	0.18	0.01	0.00
BE	0.20	0.02	0.12
CD	0.18	0.01	0.02
CE	0.18	0.02	0.04
DE	0.17	0.02	0.01

Limiti imposti dal Regolamento Europeo N. 1126/2007	ppm
Cereali non processati diversi dal frumento duro	1.250
Cereali per consumo umano diretto (farina)	0.750
Pane, biscotti	0.500
Prodotti per l'infanzia a base di cereali	0.200



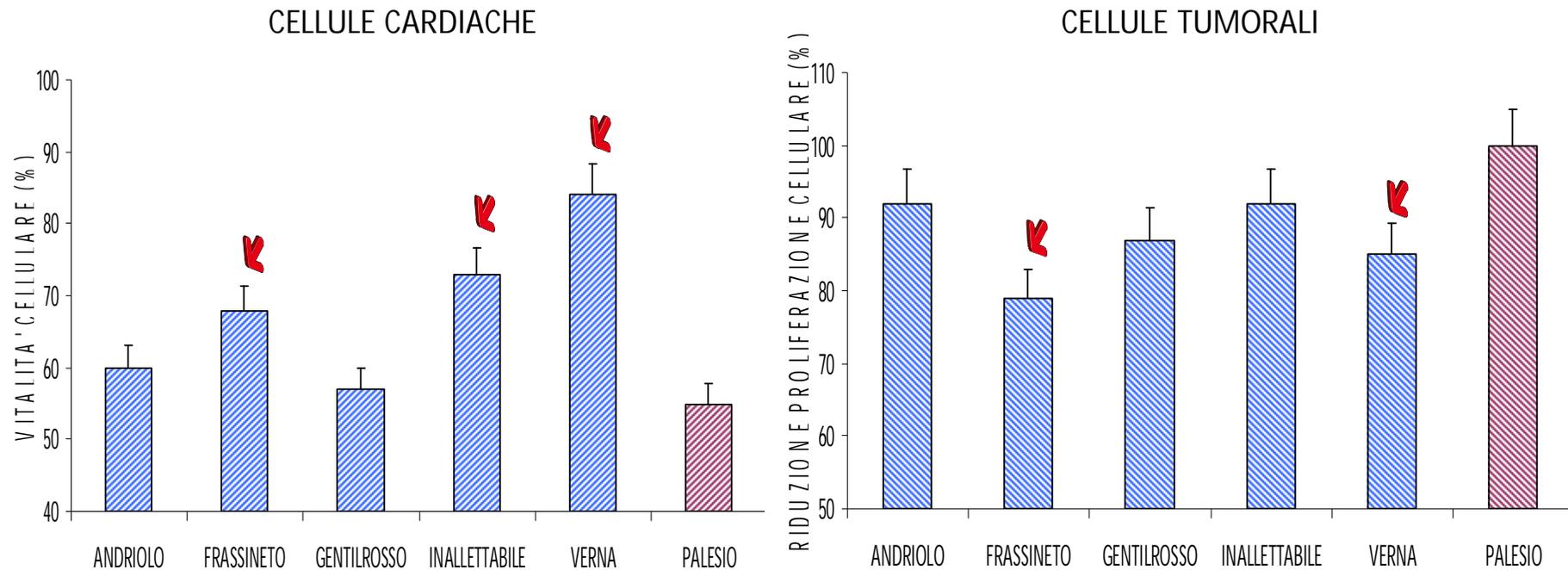
Che cosa abbiamo imparato dalla esperienza pluriennale con i frumenti a taglia alta?

Aspetti nutrizionali

- i frumenti a taglia alta hanno mediamente un **contenuto minerale del 10-15%** superiore rispetto ai frumenti a taglia bassa → apparato radicale;
- Hanno mediamente un contenuto in **sostanze antiossidanti (polifenoli) del 15-20%** superiore rispetto ai frumenti a taglia bassa → varietà meno selezionante e meno omogenee geneticamente
- I frumenti antichi hanno un **maggior tenore in alcune sostanze aromatiche** (vanillina, acido sinapico, acido siringico)
- negli **studi in vitro** su modelli cellulari o in **studi di intervento** su soggetti sani e/o con patologie la **differente composizione dei frumenti antichi comporta effetti biochimici e fisiologici** statisticamente significativi;
- Nonostante una forza del glutine bassissima, **pane e derivati dei frumenti antichi vengono apprezzati dai consumatori;**
- Danno il meglio se macinati a pietra e panificati con pasta madre**
- I nostri studi suggeriscono un **minore potenziale infiammatorio del glutine delle varietà antiche rispetto al glutine dei frumenti moderni** → minore forza del glutine

Phytochemical Profile and Nutraceutical Value of Old and Modern Common Wheat Cultivars

Emanuela Leoncini¹, Cecilia Prata¹, Marco Malaguti¹, Ilaria Marotti², Antonio Segura-Carretero³, Pietro Catizone², Giovanni Dinelli², Silvana Hrelia^{1*}

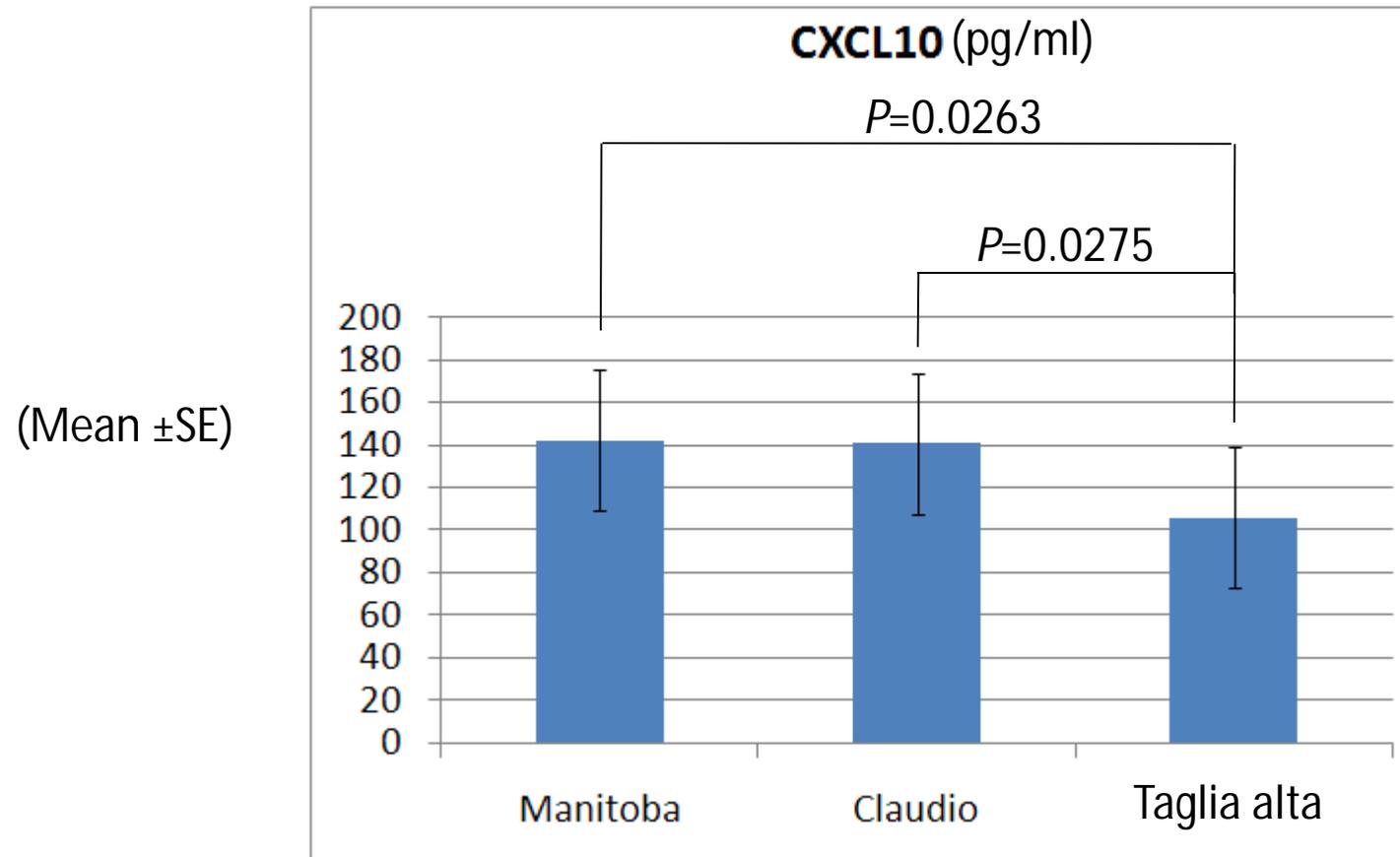


A parità di contenuto in polifenoli, alcune delle varietà antiche analizzate hanno mostrato una maggiore capacità di **PROMUOVERE LA VITALITA' DELLE CELLULE CARDIACHE UMANE (AZIONE CITOPROTETTIVA)** e di **CONTRASTARE LA PROLIFERAZIONE DELLE CELLULE TUMORALI (AZIONE ANTIPROLIFERATIVA)**

Responses of peripheral blood mononucleated cells from non-celiac gluten sensitive patients to various cereal sources



Maria Chiara Valerii^{a,1}, Chiara Ricci^{b,1}, Enzo Spisni^{a,*}, Raffaella Di Silvestro^c, Luigia De Fazio^a, Elena Cavazza^a, Alberto Lanzini^b, Massimo Campieri^d, Alessandro Dalpiaz^e, Barbara Pavan^f, Umberto Volta^d, Giovanni Dinelli^c



Il glutine delle varietà moderne Manitoba e Claudio ha un maggior potere infiammatorio rispetto al glutine delle varietà a taglia alta



Differences in gluten protein composition between old and modern durum wheat genotypes in relation to 20th century breeding in Italy



Michele A. De Santis^a, Marcella M. Giuliani^a, Luigia Giuzio^a, Pasquale De Vita^b,
Alison Lovegrove^c, Peter R. Shewry^c, Zina Flagella^{a,*}

^a Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25 - 71122, Foggia, Italy

^b Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria – Centro di Ricerca per la Cerealicoltura (CREA-CER), S.S. 673 km 25.200, 71122 Foggia, Italy

^c Department of Plant Biology and Crop Science, Rothamsted Research, Harpenden, Hertfordshire AL5 2JQ, UK

ARTICLE INFO

Keywords:

Durum wheat old and modern genotypes

Gluten

Wheat allergy

ω -gliadin

Sds-page

ABSTRACT

The impact of breeding on grain yields of wheat varieties released during the 20th century has been extensively studied, whereas less information is available on the changes in gluten quality associated with effects on the amount and composition of glutenins and gliadins. In order to explore the effects of breeding during the 20th century on gluten quality of durum wheat for processing and health we have compared a set of old and modern Italian genotypes grown under Mediterranean conditions. The better technological performance observed for the modern varieties was found to be due not only to the introgression of superior alleles of high (HMW-GS) and low molecular weight (LMW-GS) glutenin subunits encoded at *Glu-B1* and *Glu-B3* loci, but also to differential expression of specific storage proteins. In particular, the higher gluten index observed in modern genotypes was correlated with an increased glutenin/gliadin ratio and the expression of B-type LMW-GS which was, on average, two times higher in the modern than in the old group of durum wheat genotypes. By contrast, no significant differences were found between old and modern durum wheat genotypes in relation to the expression of α -type and γ -type gliadins which are major fractions that trigger coeliac disease (CD) in susceptible individuals. Furthermore, a drastic decrease was observed in the expression of ω -type gliadins in the modern genotypes, mainly ω -5 gliadin (also known as Tri a 19) which is a major allergen in wheat dependent exercise induced anaphylaxis (WDEIA). Immunological and 2DE SDS-PAGE analyses indicated that these differences could be

filling period was related to overall higher expression of HMW-GS and ω -gliadins. In conclusion, breeding activity carried out in Italy during the 20th century appears to have improved durum wheat gluten quality, both in relation to technological performance and allergenic potential.

**IL PERCORSO DI RICERCA SUI
FRUMENTI «ANTICHI»:
IL GRANO VIRGO**

Il percorso di ricerca sui frumenti antichi

-Progetto PRIN "Frumenti antichi"
(2005-2007)



Frassineto
Verna
Gentil Rosso
Inalettabile
Andriolo
Palesio

-Progetto OIGA "Aspetti qualitativi di frumenti antichi in biologico"
(2007-2009)



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



-Progetto BIOPANE di filiera corta
(2009-2012)



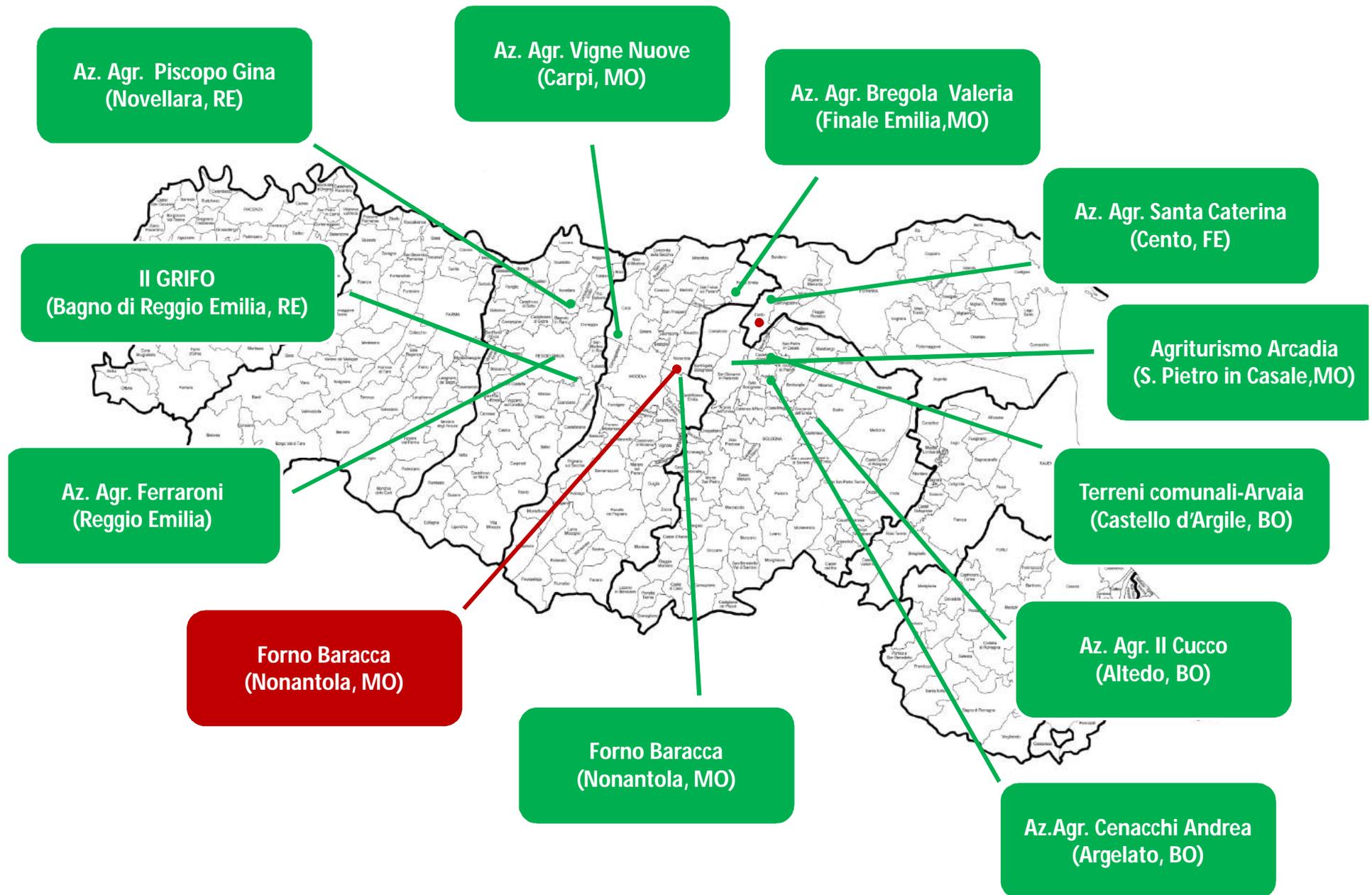
-Progetto VIRGO
(2013-2015)

-Progetto BIOADAPT (2016-2018)
-Progetto APPEN.BIO (2016-2018)
-Progetto SAVE (2017-2019)



**Programma di
Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2014 - 2020**

Aziende/attività coinvolte nel progetto VIRGO



OBIETTIVI RAGGIUNTI NEL PROGETTO VIRGO

1. AVVIAMENTO E REGOLAMENTAZIONE DELLA FILIERA CORTA

ETICHETTA PER LA VENDITA
di PRODOTTI «Virgo»



www.grano
virgo.it

IL SITO
per illustrare e
raccontare quanto
fino ad ora fatto e
far conoscere i
nostri prodotti



Qualità d'eccellenza

Anche se i frumenti antichi producono molto meno dei frumenti moderni, eccellono in qualità. Moltissimi parametri qualitativi esaminati sui nostri frumenti sono risultati essere superiori rispetto ad una comune varietà di frumento tenero moderno. La sperimentazione biennale svolta presso il Laboratorio di Fisiologia vegetale del Dipartimento di Scienza Agraria dell'Università di Bologna, ha evidenziato i seguenti valori:



Farina 100% italiana

Il marchio Virgo è un marchio collettivo italiano che riunisce agricoltori, mugnai, panificatori, cittadini, con lo scopo di garantire l'origine e la qualità dei prodotti, attraverso il rispetto di un rigido Discipinare produttivo.



Agricoltura biologica

I frumenti marchio Virgo, coltivati rispettando il disciplinare dell'agricoltura biologica e con alcune pratiche dell'agricoltura biodinamica, consentono una produzione rispettosa dell'ambiente e degli equilibri ecologici.

Frumento macinato a pietra

La macinatura con pietra di grosse dimensioni e un accurato controllo della temperatura della farina in fase molitoria, consente di mantenere intatte le proprietà benefiche del chicco.



Frumenti antichi

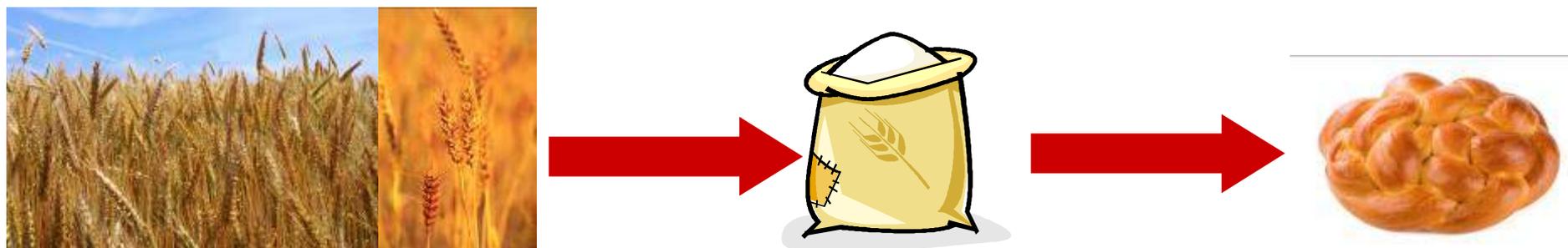
I frumenti antichi costituiscono un prezioso patrimonio di biodiversità da preservare. Per il nostro miscuglio ne abbiamo scelti 5 a taglia alta: Andriolo, Inallettabile, Verna, Gentil Rosso e Frassineto. Nel frattempo abbiamo un campo catalogo in cui riproduciamo circa 130 varietà di frumento alla ricerca di varietà dalle migliori proprietà qualitative da inserire nel nostro miscuglio Virgo.

Profitto e diseconomie di scale dell'attuale modello agro-alimentare

0.17/0.25 € kg⁻¹

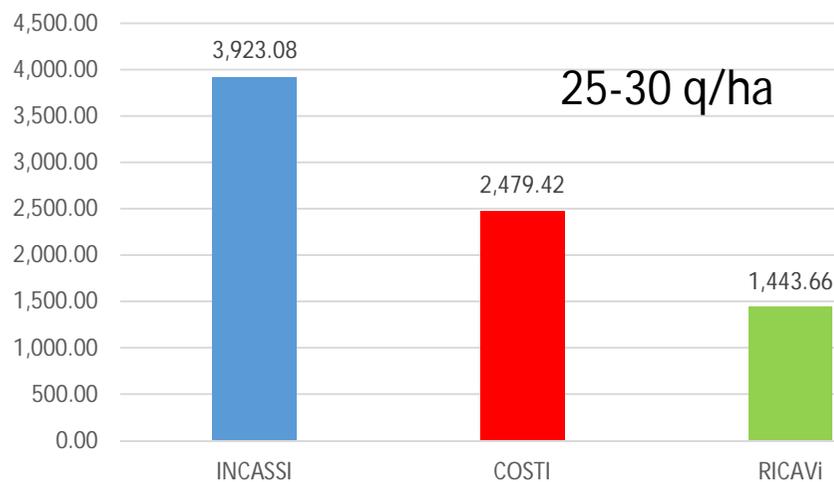
0.4/0.6 € kg⁻¹

3/7 € kg⁻¹



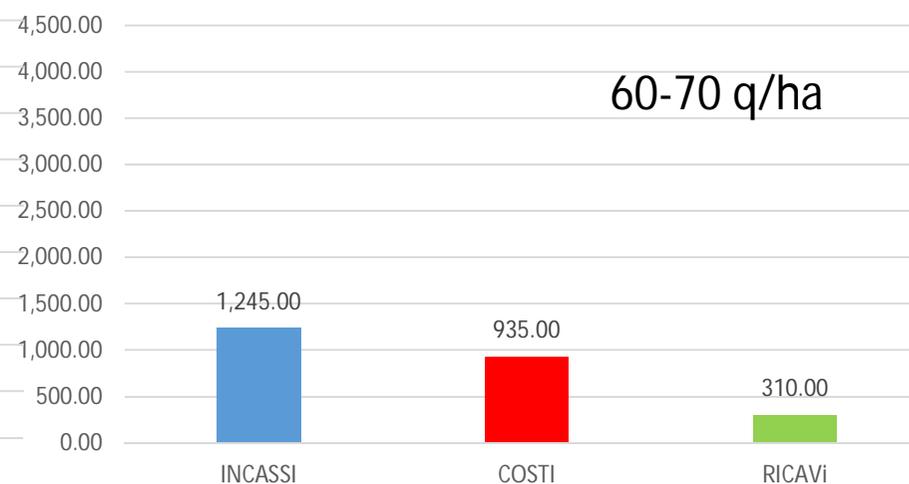
VIRGO

In Euro per ha (2012-2013)



CONVENZIONALE

In Euro per ha (2012-2013)



**OLTRE IL CONCETTO DI FRUMENTO
«ANTICO»**

Il percorso di ricerca sui frumenti antichi

-Progetto PRIN "Frumenti antichi"
(2005-2007)



Frassineto
Verna
Gentil Rosso
Inalettabile
Andriolo
Palesio

-Progetto OIGA "Aspetti qualitativi di frumenti antichi in biologico"
(2007-2009)



-Progetto BIOPANE di filiera corta
(2009-2012)



-Progetto VIRGO
(2013-2015)

-Progetto BIOADAPT (2016-2019)
-Progetto APPEN.BIO (2016-2019)
-Progetto SAVE (2017-2020)



**Programma di
Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2014-2020**

OLTRE IL CONCETTO DI «ANTICO»: «NUOVO» MODERNO!!!!

SELEZIONE DI LINEE DI TENERO E DURO →

valutazione dei profili infiammatori (potere pro-infiammatorio e antiinfiammatorio)

- 1) attività anti-infiammatoria su estratti fenolici (glutine)
- 2) attività pro-infiammatoria su estratti proteici (glutine)
- 3) potenziale allergenico: la valutazione del potenziale allergenico del materiale oggetto di studio sarà condotta quantificando un *bilancio infiammatorio* dato dalla sommatoria dell'effetto anti-ossidante e proinfiammatorio

In Vitro Model for IBD

articles

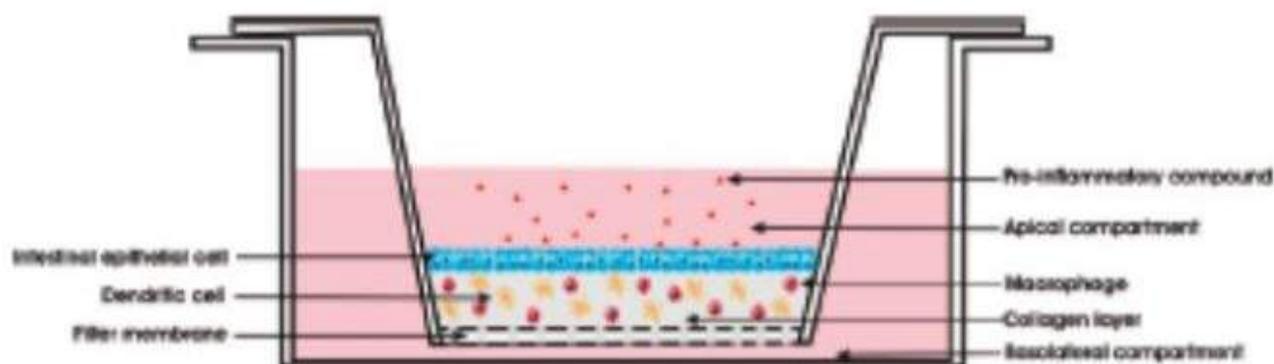


Figure 1. Experimental setup of the coculture consisting of intestinal epithelial cell line, macrophages and dendritic cells.

Modello tridimensionale

molecular
pharmaceutics

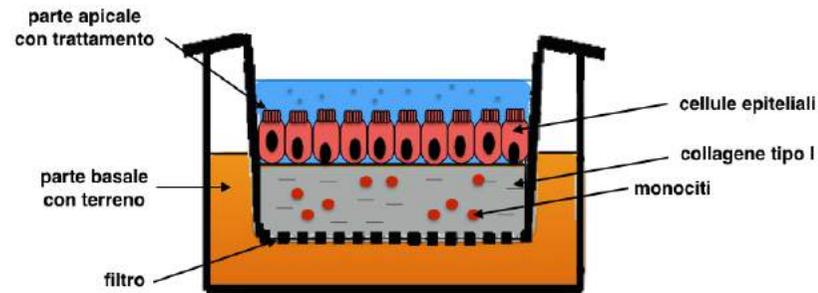
articles

A Three-Dimensional Coculture of Enterocytes, Monocytes and Dendritic Cells To Model Inflamed Intestinal Mucosa in Vitro

Fransisca Leonard,¹ Eva-Maria Collnot,^{2,3} and Claus-Michael Lehr^{1,2}

Department of Biopharmaceutics and Pharmaceutical Technology and Helmholtz-Institute for Pharmaceutical Research Saarland, Saarland University, Saarland, 66123 Germany

Received March 24, 2010; Revised Manuscript Received July 30, 2010; Accepted September 1, 2010



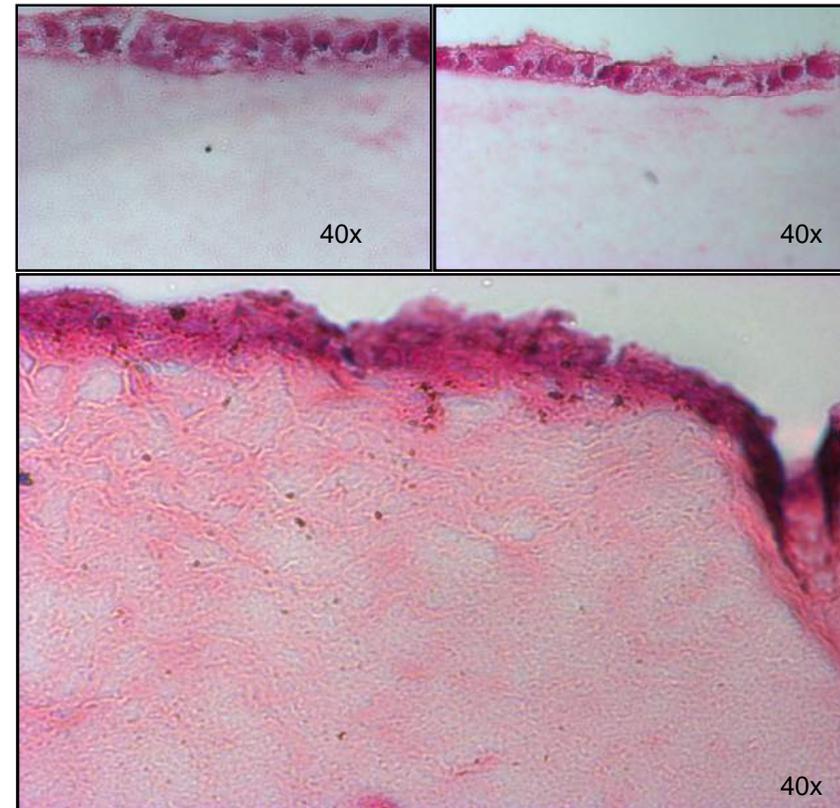
componenti cellulari:

Caco2 (Cellule Epiteliali)

U937 (Monociti)

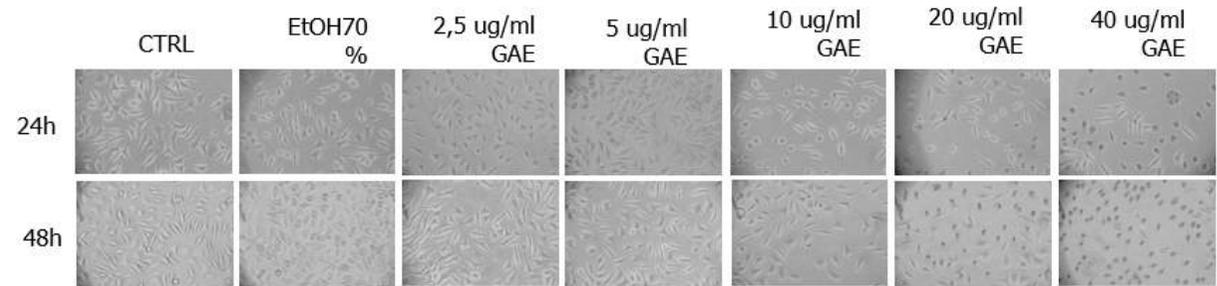
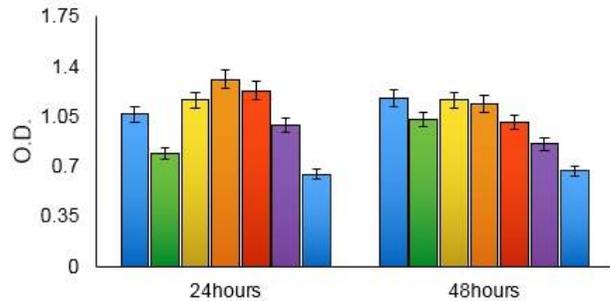
L929 (Fibroblasti)

H&E



L929

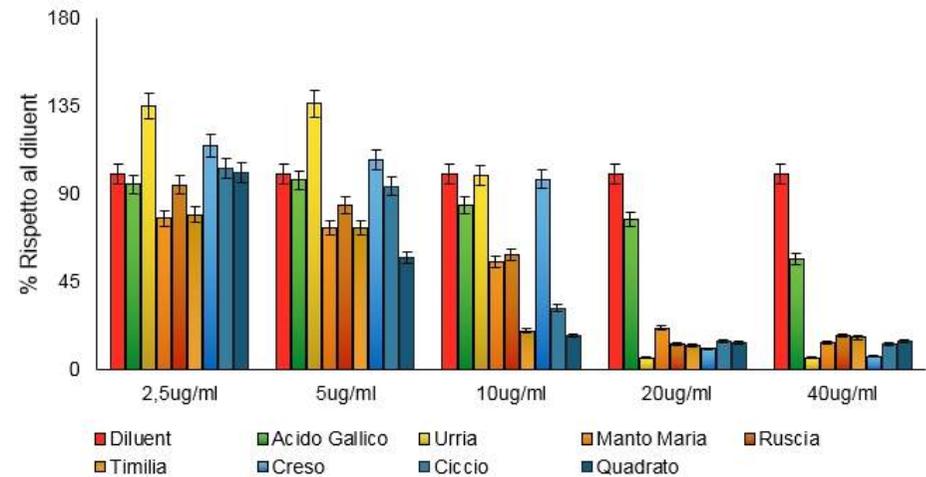
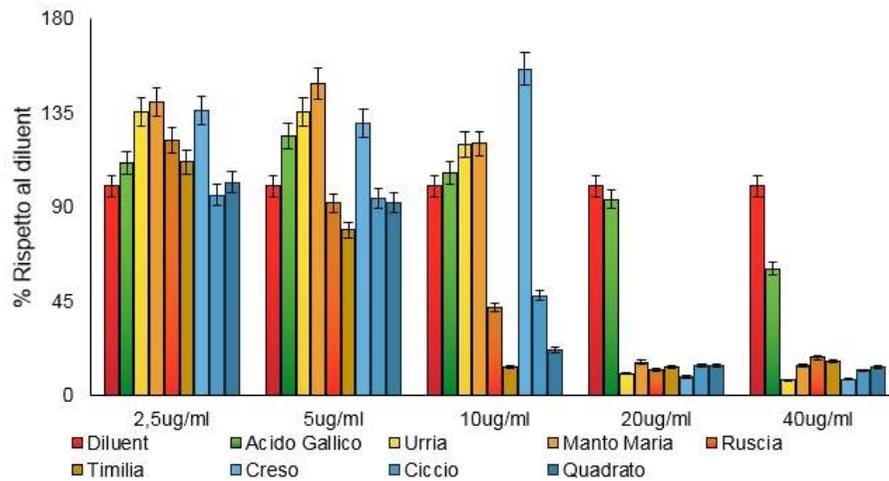
Trattamento con Acido Gallico



■ CTRL ■ Etanolo 70% ■ Ac. Gallico 2,5ug/ml ■ Ac. Gallico 5 ug/ml
 ■ Ac. Gallico 10 ug/ml ■ Ac. Gallico 20 ug/ml ■ Ac. Gallico 40 ug/ml

24 hrs

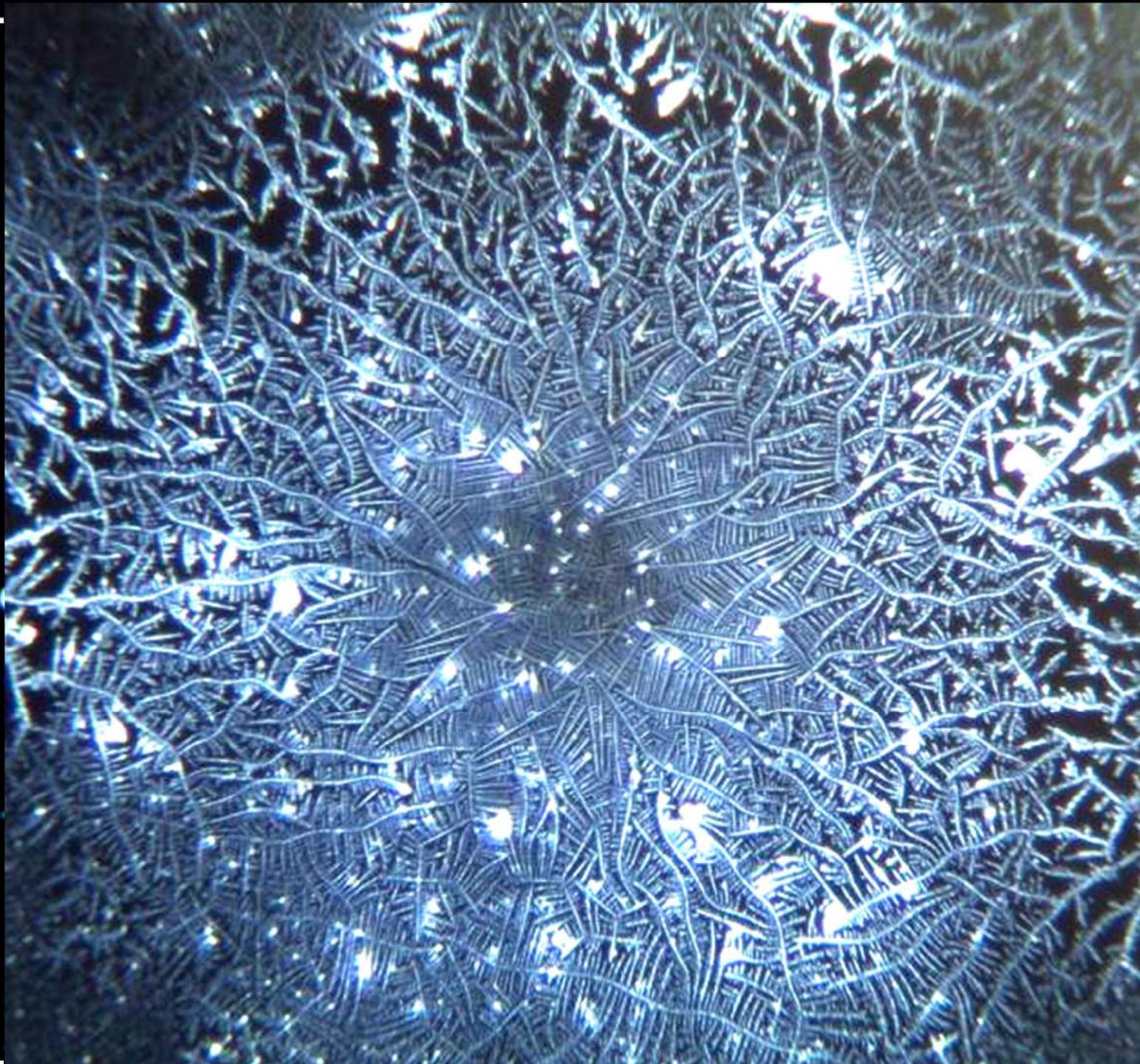
48 hrs

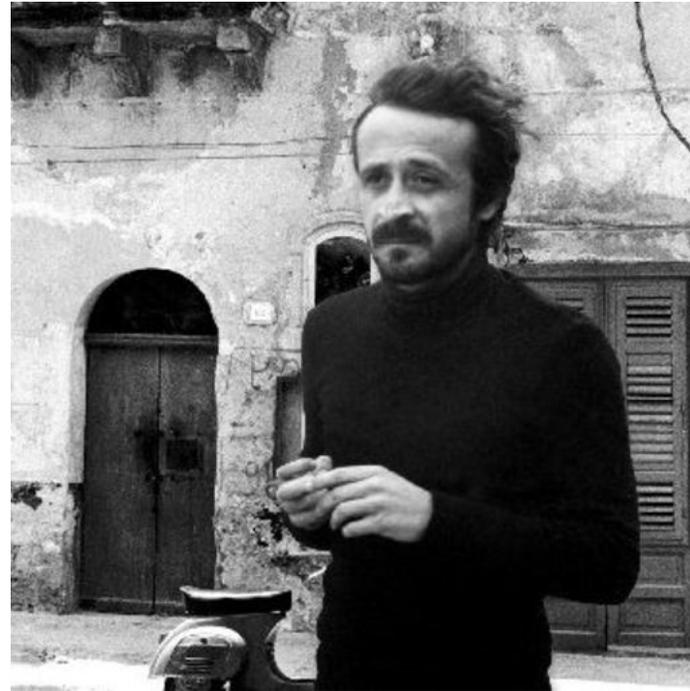


■ Diluent ■ Acido Gallico ■ Urria ■ Manto Maria ■ Ruscia
 ■ Timilia ■ Creso ■ Ciccio ■ Quadrato









"Se si insegnasse la bellezza alla gente, la si fornirebbe di un'arma contro la rassegnazione, la paura e l'omertà. All'esistenza di orrendi palazzi sorti all'improvviso, con tutto il loro squallore, da operazioni speculative, ci si abitua con pronta facilità, si mettono le tendine alle finestre, le piante sul davanzale, e presto ci si dimentica di come erano quei luoghi prima, ed ogni cosa, per il solo fatto che è così, pare dover essere così da sempre e per sempre. È per questo che bisognerebbe educare la gente alla bellezza: perché in uomini e donne non si insinui più l'abitudine e la rassegnazione ma rimangano sempre vivi la curiosità e lo stupore"

Peppino Impastato

