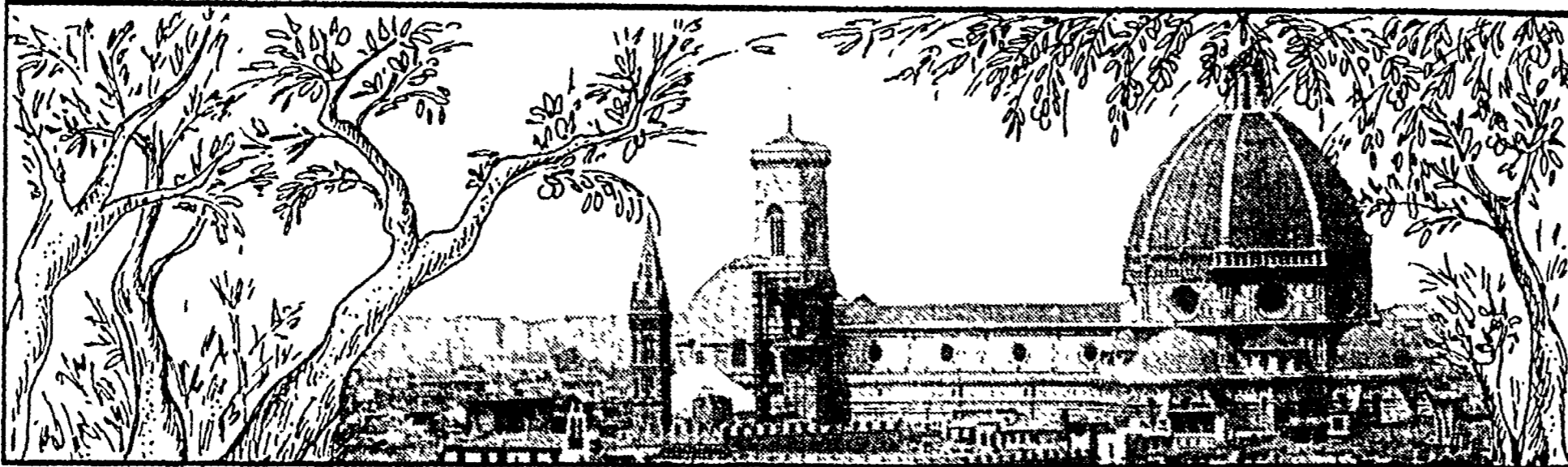


Un'ecatombe di piante bruciate dal gelo di un anno fa: ora se ne è discusso all'Impruneta

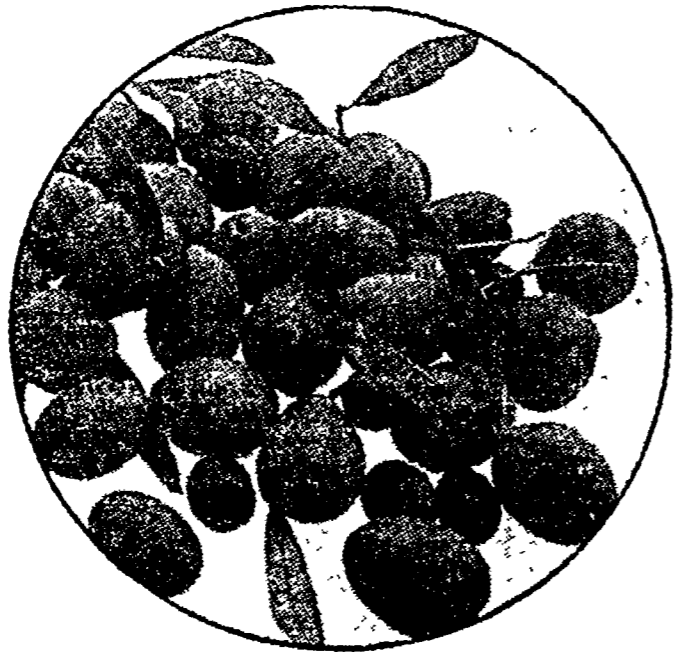
Firenze senza olivi è sempre Firenze?

Dalla nostra redazione

FIRENZE — Quasi vent'anni fa l'alluvione sconvolse piazza Signoria, sfregò la Porta del Paradiso, sommerse di fango e chiazze di petrolio il Cristo di Cimabue. Il mondo si commosse. Nel paragrafo di Hollywood, Richard Burton apparve davanti agli schermi Tv per lanciare un accorato appello a favore di Firenze. Una specie di concerto come "Live-aid" quando ancora il rock era underground. Oggi una nuova "alluvione" distrugge le colline che fanno da corona alla cupola del Brunelleschi, le alture di Fiesole, Impruneta, Belluguardo che da sempre formano un unico complesso architettonico con la città. E forse possibile pensare a Firenze senza le sue colline? Sarebbe come immaginare Roma senza i sette colli. La nuova "alluvione" è iniziata un anno fa, silenziosa, soffice, candida. Innocente come la neve, micidiale come il ghiaccio. È l'ecatombe degli ulivi, la strage del paesaggio dipinto da migliaia di pittori toscani nei secoli passati, quella natura che è stata immortalata da Leonardo e da Fattori, che ha affascinato raffinate colonie di inglesi e di danarosi viaggiatori americani, che ha impressionato le lastre al cioruro d'argento degli Alinari. Sono gli oliveti bruciati dall'inverno povero del 1984. Sono bastate poche settimane di manto nevoso e di gelo per rompere l'equilibrio raggiunto in un millennio. Le piante non hanno resistito. Nessuna razza si è salvata: si è seccato il leccino, il frantoi, il maurino e il trillo. Un disastro che continua ancora oggi. Il restauro della campagna fiorentina appare assai problematico. Bisogna tener conto dei molteplici aspetti del problema. C'è il danno economico, una cifra con nove zeri in grado di mettere in ginocchio per sempre le fragili aziende coltivatrici di queste zone. C'è il danno al paesaggio e insieme esistono le ferree leggi del mercato con i suoi perico-



Agronomi e architetti rifanno il volto alle dolci colline



È stata una nuova alluvione. La zona può diventare una boutique dell'olio. Come non violare i vincoli paesaggistici

Il recitato il "de profundis" all'olivo si teme che si faccia avanti la ristrutturazione edilizia. Muoversi in questo campo è difficile, le strade si intrecciano con interessi privati, valori ambientali, ristrettezze di risorse, ritardi culturali e insensibilità legislative. Non resta che discutere insieme, mettendo intorno al tavolo agronomi e architetti, amministratori e contadini, responsabili della Cee e storici dell'arte. Ci ha provato il comune di Impruneta, uno dei più direttamente interessati al problema, nel corso di un convegno patrocinato dalla Regione Toscana e dall'ateneo fiorentino. Hanno disegnato gli scenari possibili della resurrezione della campagna dopo la morte per gelo. Li racconta Giorgio Fizzolo, docente di architettura, da sempre impegnato sui temi dell'ambiente. Il primo panorama è desolato. Si decide di non intervenire, di abbandonare il paesaggio alla sua sorte. Dopo alcuni anni la bosaglia e le sterpaglie prendono il sopravvento. Dove prima c'era il prato che scandiva gli spazi irregolari tra olivo e olivo, ora avanzano arbusti e nuovi boschi. Una macchia indistinta, ottima per gli incendi. Seconda ipotesi: si decide di intervenire, ma si seguono le leggi

di mercato. L'agricoltura intensiva è la regola. Cambiano le razze delle piante, scompare la complessa geometria di canali di scolo e terrazzamenti, l'appezzamento medio — che fino ad oggi era di mezzo ettaro — diventa di tre, quattro ettari. Anche in questo caso — lasciano intendere gli esperti — c'è poco da stare allegri. Le preferenze vanno verso il terzo scenario: tutti gli sforzi della ricostruzione sono finalizzati alla permanenza della popolazione contadina o, almeno, delle caratteristiche contadine della zona. Stop ai ricchi di Prato e agli yankee. Si punta a potenziare il mercato locale attraverso una potente azione di promozione del «marchio collina». I prodotti coltivati in queste zone sono più buoni e prelibati degli altri. «Nel quindicesimo secolo — racconta Giovanni Cherubini, docente della facoltà di lettere — l'olio delle colline era merce prelibata destinata ai signori della città». Insomma, Impruneta e dintorni dovrebbero trasformarsi in una specie di boutique dell'olio d'oliva per fiorentini e buongustai. C'è anche chi pensa alla creazione di un «parco agrario», una serie di leggi di tutela e l'uso del territorio in

modi analoghi a quelli praticati per altre zone di alto valore ambientale. Ipotesi di lavoro e argomenti di discussione che si scontronano però con la crudele emergenza. L'anno passato sono state bruciate 19 milioni di piante per un valore di 202 miliardi. Se anche venissero sostituite subito, per altri cinque anni il raccolto sarebbe nullo: in tutto fa 650 milioni di danni. «E poi — spiega un rappresentante dell'Associazione intercomunale — estirpare un olivo su queste colline sottoposte a vincolo paesaggistico non è cosa semplice». Occorrono carte da bollo, planimetrie, documentazioni fotografiche, mappe e progetti. È probabile che il coltivatore diretto preferisca mandare tutto alla malora piuttosto che perdere la testa dietro tante complicazioni. Qualche preoccupante segnale in questo senso esiste già: le domande per i contributi finanziari sono in maggioranza dirette a ricevere soldi a fondo perduto. «Si tratta di quelle forme di sovvenzione — spiega un funzionario della Regione — che non assicurano un loro utilizzo a scopi produttivi». Ricostituire il paesaggio com'era prima del «Grande Gelo» appare difficile. Il direttore dell'Istituto ricerche economiche agrarie e forestali, il prof. Luigi Omodel Zorini, tira fuori un conto: «Nell'annata 1983/84, produrre un chilo d'olio costava 10.000 lire. Perché costi e ricavi vadano in pareggio bisognerebbe che ogni ettaro producesse 6-7 quintali d'olio. In altre parole circa 250 piante ogni ettaro». Da queste parti, come nel resto della Toscana, su ogni ettaro vivono una novantina di ulivi. Un olivo made in Tuscany produce un chilo d'olio. «Succo ottimo, salutare contro l'arteriosclerosi, diabetica, Antonio Moretti, primario gastroenterologo. Ma forse, sul mercato attuale, è un po' troppo caro. Un problema in più anche per il paesaggio».

Andrea Lazzeri



«Spoleto 2», migliore governo delle nostre risorse

ROMA — Il presidente Avolio, il vicepresidente Bellotti e il responsabile del settore risorse territorio ed ambiente, Bizzarri, della Confcoltivatori, hanno presentato nei giorni scorsi alla stampa il Convegno «Spoleto 2», che si terrà nella cittadina umbra il 19 ed il 20 dicembre sul tema: «Per un migliore governo delle risorse agricole, ambientali e territoriali».

La manifestazione spoleatina è il proseguimento ideale di un primo incontro tenutosi nel 1981 nello stesso luogo nel corso del quale emersero importanti indicazioni sulle questioni del rapporto ambiente, territorio, agricoltura, sulle quali in questi anni la Confcoltivatori ha sviluppato una sua peculiare linea politica.



«La Toscana e i suoi vini» in festa a Siena

SIENA — Ieri, nell'incantevole cornice dell'Enoteca italiana permanente, situata nella fortezza medicea di Siena, sono stati consegnati dall'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, onorevole Emo Bonifazi, i premi del concorso giornalistico internazionale «La Toscana e i suoi vini» promosso dalla giunta regionale. Fra i numerosi lavori la giuria ha scelto quelli di Mario Guidotti, Gianni Bisiach, Renzo Ricchi, Rolando Nutri, Giovanni Vicentini, Enrico Bosti, Paolo Vachegg, Danilo Scaroni e di quattro giornalisti stranieri. Un premio speciale è stato dato al nostro collaboratore, Pasquale Di Lena, per un articolo pubblicato dall'Unità sul «Ghiello di Suvereto».



Questi i premi del Cios per l'extra vergine

ROMA — La giuria del premio giornalistico «Cios '85», indetto col patrocinio dell'Associazione nazionale stampa agricola per valorizzare l'olio extra vergine d'oliva, ha proclamato i seguenti vincitori. Per la sezione televisiva: primo premio a Giorgio Perini del Tg2; per la sezione quotidiani e agenzie giornalistiche: primo premio a Nicola Dante Basile del «Sole 24 Ore», secondo premio a Mirella Acconeamassa dell'«Unità» e menzione speciale ad Alessandra Passanti dell'«Agenzia Italia»; per la sezione periodici d'informazione e specializzati: primo premio a Sergio Lotti della «Domenica del Corriere» e secondo premio ad Arturo Zampaglione del «Mondo». L'assegnazione dei premi avverrà nel corso di una manifestazione del Consorzio italiano oleario sociali della Lega delle cooperative.

CONAD. SCEGLIERE BENE È UNA FESTA.



Finalmente è Natale. E dal 13 al 28 dicembre nei negozi e supermercati Conad è festa.

Per questa grande occasione ecco una grande scelta di prodotti a prezzi particolarmente vantaggiosi: Spumante Asti Cinzano, Whisky Ballantine's, Amaro Montenegro, Spumante Maximilian I, Amaretto di Saronno, Brandy Stock 84, Torrone Sperlari, Pandoro Conad, Panettone Conad, Caffè Conad Oro, Frutta secca Conad, Ananas Conad, Tagliatelle Conad, Emmental svizzero Conad, Funghi Champignons Conad, Tonno Conad, Olio Extra Vergine di Oliva Conad, Farina Conad tipo "00", Burro Praterverdi, Panna da cucina Giglio, Parmigiano Reggiano, Maman Luise Kraft, Zampone precotto Ciam, Zampone precotto Asso, Maionese Calvè, Acetelli Saclà, Shampoo Antica Erboristeria, Dentifricio Neo Mentadent P, Fustino lavatrici Bio Presto.

La festa è già iniziata. Conad ti aspetta con i migliori auguri di buon Natale.

CONAD
NEGOZI E SUPERMERCATI