

Il ministro Ronchi annuncia investimenti e propone la «Carbon tax», tassa sull'emissione di anidride carbonica

## Soltanto nel Medioevo un caldo così «Colpa dell'uomo, bisogna rimediare» È di nuovo emergenza ozono in molte città, gravi rischi sanitari

ROMA. Era un secolo, che non faceva così caldo. Un secolo e nove anni, per l'esattezza. E i picchi di calore riguardano ciascuno dei primi sei mesi del '98. I rischi, sanitari e ambientali, sono tanti. Perché di fatto l'effetto serra è già iniziato. Ma non tutti l'hanno capito e c'è chi non collabora al piano per la tutela ambientale presentato ieri dal ministro per l'Ambiente Edo Ronchi, che ha spiegato come spenderà i 325 miliardi stanziati.

È stato lo stesso ministro a lamentare la scarsa collaborazione: servono, dice Ronchi, misure decise e urgenti per i trasporti, lo sviluppo delle fonti rinnovabili e tante altre cose per arrivare, come deciso a Kyoto nella conferenza sul clima, a far diminuire le emissioni di gas serra del 6,5% entro il 2012: solo quattordici anni di tempo. «Le misure - ha sottolineato Ronchi - devono essere effettive e non simboliche, ma ci sono resistenze da parte degli altri ministeri interessati, i tempi stanno slittando troppo, anche se speriamo ancora di concludere entro l'estate». E proprio entro l'estate sarà inviata agli altri ministeri la proposta sulla tassa per le emissioni di anidride carbonica, il principale gas serra. La tassa, ha detto il ministro, sarà più alta di quelle sull'emissione di anidride solforosa e ossidi d'azoto contenute nella passata Finanziaria. Ma la pressione fiscale non aumenterà: ci sarà solo uno sgravio dei costi del lavoro, uno spostamento dalle tassazioni sul lavoro a quelle sulle emissioni inquinanti. Adottandola, saremo all'avanguardia, nell'Unione europea. Perché per ora la «carbon tax» è in vigore solo in Svezia, Finlandia, Norvegia,

Olanda e Danimarca, mentre la Ue ne discute da anni senza decidersi ad introdurla.

A Roma, l'ozono è sopra il livello d'attenzione da cinque giorni. Stessa situazione, ieri, a Bologna, Reggio, Parma, Padova. A Milano, si prevede caldo africano fino a domenica. In tutte le città, anziani, bambini e persone a rischio sono invitate a non uscire nelle ore più calde. E nella striscia di Adriatico di fronte a Vasto, in Abruzzo, sempre per il caldo è comparsa la mucillagine. Brevi dati di cronaca italiana che si aggiungono a quelli, mondiali, citati ieri da Ronchi e forniti dal Noaa, l'Ente nazionale americano di ricerca su atmosfera e oceani. Questo, dice l'ente americano, è il luglio più caldo degli ultimi 600 anni. L'altra volta, era pieno Medioevo. È sempre il Noaa ad aver registrato i picchi degli ultimi sei mesi, tutti più alti delle medie raggiunte ogni anno dal 1880 ad oggi. «Non era mai successo - ha spiegato il ministro - che i mesi più caldi fossero tutti concentrati nello stesso anno e tutti in successione. Sono dati che vanno oltre le più preoccupanti previsioni ed implicano rischi sanitari rilevanti soprattutto nelle aree urbane, dove alle alte temperature si aggiunge l'inquinamento». Perché l'ozono si forma così, con le alte temperature combinate ai gas inquinanti. Ed oltre ai rischi per malati, anziani e bambini, ha ricordato il ministro, tutto ciò rende possibile che ricompaiano virus e insetti nocivi spariti da secoli. L'ha segnalato l'Oms.

Dunque bisognerebbe agire, e di corsa. I blocchi del traffico anti-ozono, ad esempio, secondo Ronchi dovranno diventare una costante

programmata periodicamente, senza attendere sempre i mesi dell'emergenza. In più, stanno per partire altre iniziative: la nascita della figura aziendale del «mobility manager», che organizzerà gli spostamenti nelle grandi aziende. E ancora, i sistemi di condivisione della macchina, i taxibus, i bus elettrici, le porte elettroniche per i centri storici, lo sviluppo di tetti e vetrate che producono energia, il controllo dell'efficienza energetica, con il monitoraggio degli elettrodomestici. Questo, solo per il clima. Poi ci sono gli altri cinque «pacchetti» previsti dal piano ambientale: promozione di strumenti per lo sviluppo sostenibile, gestione dei rifiuti come risorse, innovazione del risanamento ambientale, valorizzazione del patrimonio naturale, tutela di mare, coste, isole minori.

Ma è sempre sul caldo che interviene anche Legambiente, con moniti e previsioni più allarmanti di quel che ha detto Ronchi. Se va avanti così, tra cento anni in Sicilia, ad esempio, il mare sarà salito di un metro: 17 chilometri quadrati di territorio saranno sommersi e 193 chilometri di costa «antropizzata» dovranno essere protetti. Nel frattempo, già oggi il 10% dell'Italia - Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna - rischia di diventare deserto. Il che vuol dire niente più cereali, né agrumi. E molte specie animali a rischio di estinzione. Ma c'è di peggio: nei prossimi venti anni l'«effetto Sahara», cioè l'aumento mondiale delle temperature di minimo uno, massimo 3,5 gradi, potrebbe far aumentare la mortalità estiva in tutti i paesi caldi, Italia inclusa.



Un gioco per rinfrescarsi

Colonna di fumo alta dieci chilometri

## Eruzione dell'Etna Per i vulcanologi è massima allerta

CATANIA. Il giorno dopo la pioggia di lapilli e cenere che ha letteralmente sommerso Catania e i paesi attaccati ai piedi dell'Etna, si torna alla normalità. «Non siamo a Pompei...» con ironia un turista fa osservare davanti al manto nero che copre la statua di Bellini nella centrale piazza Stesicoro. Ma lo spettacolo è davvero singolare. Automobili, strade, piazze, sono ricoperti da uno strato di cenere alta anche dieci centimetri. E c'è chi per un balcone di 40 metri ha raccolto quattro chili di polvere nera.

Finalmente i tremila passeggeri che stazionavano nelle sale d'imbarco dell'aeroporto Fontanarossa, chiuso per l'impraticabilità della pista, lentamente sono riusciti a partirsene in ritardo mattinata.

In un primo momento la riapertura della pista era stata prevista per le 7 di ieri mattina. Il primo aereo ospedale però è decollato tre ore dopo, alle 10. La polvere espulsa dal vulcano, una polvere vetrosa, avrebbe infatti creato seri problemi sia agli aerei in partenza che a quelli in arrivo. La cenere rendendo insicuro il contatto dei veicoli con le piste e attraversando i reattori dei jet, danneggiandoli, avrebbe provocato un serio rischio che i dirigenti dell'aeroporto non hanno voluto correre. Per tutta la notte di ieri, con macchine aspiratrici s'è lavorato per cercare di ripulire la pista ma il vento ha reso più difficile l'operazione. Tanto che la pista è stata riaperta in un primo momento solo per i decolli che sono avvenuti tutti dal medesimo punto, reso accessibile dalla mancanza di cenere. Molti passeggeri comunque, sono stati dirottati a Palermo, da dove sono ri-

partiti. Anche in città i disagi per gli automobilisti e soprattutto motociclisti non sono mancati. Numerosi infatti gli incidenti di chi in moto o in macchina perde il controllo del mezzo scivolando sul selciato.

Resta lo stato di allerta, invece, sul vulcano dove sul cratere centrale da sei mesi in attività eruttiva, e da ieri su quello di sud-est, si concentra l'attenzione dei vulcanologi. «Attualmente - tiene a precisare Letterio Villari, direttore dell'Istituto internazionale di vulcanologia - non ci sono sostanziali modifiche nell'attività di degassamento dell'Etna. Piccoli flussi lavici fuoriescono non raggiungendo i quattrocento metri».

La colonna di cenere e lapilli espulsa ha raggiunto un'altezza di 10 mila metri facendo raggiungere quindi ai pezzi più grossi di lava del diametro di 10 centimetri i 2 mila metri. I fenomeni esplosivi, comunque, sono limitati all'area sommitale del vulcano. La produzione di cenere direttamente in centri abitati anche se la Protezione civile ha bloccato tutte le strade d'accesso all'area sommitale dell'Etna. «Fino a quando la situazione sarà tornata alla normalità - fanno sapere dalla sala operativa della Protezione civile di Roma - permangono lo stato di massima allerta. Il vulcano è off-limits».

L'attività dell'Etna dunque non sembra dare tregua. Il 27 e il 28 marzo scorsi, dal cratere centrale e dalla voragine ovest definita come «bocca nuova» fontane di lava oltre centinaia di metri per più di un'ora di spettacolo.

Giusy Lazzara

ROMA. Nelle case campane il limoncello si fa da sempre, solo che si chiama «rosolio di limoni». Quasi ogni famiglia, specie nelle zone costiere e rurali, produce il suo, poche bottiglie per offrime ai visitatori o per scambi con gli amici: «Assaggiare il mio rosolio, dimmi cosa ne pensi» - questo lo fa mia madre, con una ricetta un po' diversa, lei aggiunge anche qualche foglia di limone, provalo», anche se in verità ognuno è convinto che il «suo» sia il migliore dell'universo. Di quell'universo facilmente misurabile che si rotola i suoi colori tra la costiera sorrentina, quella amalfitana, quella napoletana, e le zone più interne, come il Cilento.

Tre costanti più o meno regolari, l'acqua, lo zucchero e l'alcol, e una variabile fondamentale, i limoni. Che devono essere appena colti. Avete letto bene. Bisogna uscire appena fuori di casa, raccogliere i limoni, tornare in casa, sciacquarli e fare il liquore. Così. Altrimenti non viene buono. Devono essere i limoni di questa lunga costiera, Amalfi, Massa Lubrese, Sorrento, vedete un po' voi. Hanno la buccia ricca di oli ed essenze (che iniziano a deperdersi non appena il limone si stacca dall'albero, ecco perché bisogna fare in fretta), un basso tenore acido citrico e contano su ben 4 fioriture all'anno. Quattro, mica uno scherzo. Ma quelli buoni veramente sono solo quelli di marzo e di novembre, così giurano le esperte produttrici casalinghe: «Certo poi uno è libero di farlo sempre, ma se si vuole fare le cose per bene qua stiamo: marzo o novembre, gli altri servono per le spremute». Quindi i 12 limoni si pelano, cercando di non arrivare al bianco, il cosiddetto «pane», che è amaro, ma di prendere solo il giallo e si mettono le bucce in infusione nell'alcol per una settimana. Quindi si fa lo sciroppo, con 600g di acqua e 600g di zucchero: si fa sciogliere lo zucchero nell'acqua, si porta ad ebollizione, e quando bolle si spegne. Quando lo sciroppo è freddo si mette nell'infuso (se lo si aggiunge alla bevanda si opacizza irrimediabilmente) e si mescola bene, quindi si filtra, si lascia sgocciolare il filtro e si chiude la bottiglia. A questo punto il liquore sarebbe pronto, ma è buona norma lasciarlo decantare almeno un mesetto.

Così per almeno un secolo. Poi, qualche anno fa, zac, questo

L'Osservatorio  
di Slow Food

Rosoli e ratafià  
Nettari di erbe  
frutta e fiori

Vengono in mente bottiglie panciute e bicchierini sottili di vetro decorato in vetrinette affollate da bomboniere; viene in mente il fedele domestico de «Il Gattopardo» che lasciò sul tavolo per mesi il bicchiere di rosolio bevuto a metà dalla sua padrona, che si era alzata ed era andata via senza dirgli che non ne voleva più. A metà strada tra Gozzano e Tomasi di Lampedusa si collocano queste preparazioni che stanno conoscendo una nuova stagione di vitalità.

I liquori a bassa gradazione, intorno ai 25 gradi alcolici, ritornano alla ribalta, primi fra tutti i cosiddetti «rosoli», parola con la quale si intende per l'appunto un liquore aromatico a bassa gradazione che può essere ottenuto da erbe, frutta o fiori. Quando viene ottenuto da frutta si chiama ratafià.

Una delle poche aziende di ratafià in Italia è la «Giovanni Rapa» di Andorno Mifca in provincia di Biella (via Cantone, 13, tel. 015/473605); i tre figli del commendatore Giovanni, Ugo, Piergiorgio e Sergio, stanno ormai per gettare la spugna: a fine anno cederanno l'azienda ad una finanziaria, rimanendo come consulenti e formatori del personale, ma chiudendo di fatto una ultracentenaria tradizione di famiglia, iniziata nel 1880 dal loro bisnonno, ancora un Giovanni Rapa. Il prodotto di punta è il Ratafià d'Andorno ottenuto dal succo delle ciliege nere selvatiche: colore rubino carico, profumi penetranti, quasi pungenti, e in bocca tutta la potenza del frutto.

[C. S.]

liquore diventa di moda, una ditta di Capri breveta il marchio Lemonecello, nascono come funghi piccole e grandi aziende, non solo in Campania, ma anche in Liguria e altrove. E sulle tavole della ristorazione di ogni ordine e grado, a qualsiasi latitudine, compare, a fine pasto, la bottiglia gialla. A proposito di bottiglie, più sono kitsch più vanno a ruba: violini, chitarre, quarti di luna... E in questa giungla di prodotti biso-

gna tentare di orientarsi. Rinunciando ad alcuni perfezionismi, certo, ma anche tenendo d'occhio l'etichetta. Perché se è vero che oggi il consumo annuo in Italia è di 10 milioni di bottiglie, nessuno pretende che le aziende lavorino solo a marzo e a novembre; se è vero che i quantitativi sono quelli che sono, possiamo chiudere un occhio sui presunti tempi di stoccaggio, tra il momento del raccolto e quello della lavorazio-

## Limoncello

Il profumo dolce  
del liquore  
fatto dalla nonna



Raccolta di limoni a Partinico

Brogioni/Contrasto

ne, di 24-36 ore. Se è vero che le aziende possiedono una tecnologia più avanzata (e le casalinghe no) si arriverà al prodotto finito anche senza il «riposo» tradizionale. Se tutto questo è vero, è però anche vero che quando vediamo scritto in etichetta «aromi naturali» ci possiamo considerare legittimati al sospetto. Per fare il liquore di limoni ci vogliono le bucce dei limoni, non una imitazione chimica delle loro caratteristiche organolettiche e nemmeno un concentrato, per quanto naturale, prodotto da qualche grande industria. I limoni saranno pure una variabile, ma la loro presenza deve essere una costante. Attenzione anche alla provenienza. Quanto dista la sede dell'azienda

della prima limonaia? Più chilometri ci sono più sarà lungo il trasporto, più le essenze e gli oli delle bucce rimarranno a profumare inutilmente le autostrade. Infine la gradazione alcolica. Deve aggirarsi intorno al 30%, meglio se di più. Testimonianza non solo di un procedimento vicino a quello tradizionale, ma anche della serietà dell'azienda. L'alcol costa qualcosa come 15 mila lire al litro. L'acqua costa meno, ma i liquori si fanno con l'alcol. E date fiducia al vostro palato, al vostro olfatto, alle vostre mucose. Il liquore di limoni deve essere forte ma fresco, e mai acido. Il suo profumo non deve in nessun modo ricordarvi le caramelle, ma deve ricordarvi, per l'appunto, un limone appena ta-



Vendemmia '97  
più ombre  
che luci

Le commissioni d'assaggio della Guida Vini d'Italia di Arcigola Slow Food e del Gambero Rosso sono all'opera. L'estate è sempre il momento in cui si effettua lo screening della produzione vinicola in uscita sul mercato. La Guida verrà presentata ufficialmente durante il Salone del Gusto di Torino e prima di quella data i giudizi restano top secret. Però due considerazioni di carattere generale meritano di essere anticipate. A riguarda il millesimo 1997, l'ultima vendemmia, annunciata come una delle più grandi del secolo. Ma dai primi assaggi si va delineando un panorama qualitativo meno smagliante di quel che si pensava. Anche il 1997 presenterà luci ed ombre. Luci sfioranti per il Barbera ad esempio, qualche ombra per i bianchi del centro-nord. L'altro problema nasce sulle «piccole» annate per i grandi rossi. Il 1994 sappiamo tutti che non è stato un anno memorabile per il Barolo e il Barbaresco, e in genere per i rossi austri del Nord. Ebbene anche di quella annata, oggettivamente debolissima, molti produttori hanno vinificato separatamente i cru. Sarà utile ricordare che per cru si intende quella vigna o quella parte di vigna che garantisce le uve migliori e da qualche anno, come da tempo fanno i francesi, i vignaioli hanno preso la bella abitudine di riportare in etichetta il nome del cru. Ma nei millesimi non favorevoli vinificare separatamente i cru, significa non garantire concentrazione e frutto al vino normale, al cosiddetto vino di base e nello stesso tempo non riuscire neppure nei cru ad esprimere tutto il potenziale che ci si aspetterebbe. E allora perché lo fanno? Per il semplice motivo che così facendo sul mercato si spuntano prezzi più alti dei vini base. Cari produttori, considerati i prezzi elevati cui vengono venduti i vostri vini, non sarebbe strategicamente più corretto non vinificare i cru, ammettere apertamente davanti al consumatore che quell'annata non li consentiva e rassegnarsi a guadagnare un po' di meno? Se non cominciamo a ragionare in questi termini allora tutte le polemiche sui prezzi in continuo rialzo, trovano terreno fertile: l'ingordigia è nemica della serietà e della qualità.

[Piero Sardo]

Cuoco dell'anno

Gran premio  
a Campione d'Italia

In Francia la proclamazione del cuoco dell'anno è un avvenimento che gode dello stesso rilievo di una nomina all'Accademia o del premio Goncourt. Il cuoco che si aggiudica il titolo godrà non solo di un'enorme popolarità, ma di importanti benefici economici: viene chiamato come consulente da enti e istituzioni, viene invitato dalle Università a tenere conferenze e da importanti case editrici a scrivere libri e dirigere collane di enogastronomia. In Italia siamo ben lontani da tutto questo. Nel nostro paese uno chef, anche prestigioso, gode di scarsa considerazione, viene visto come una sorta di manovale dalle abilità poco definibili, un mercante di cibi più che un artista. In base a queste considerazioni il Casinò Municipale di Campione d'Italia ha pensato di organizzare il premio «Cuoco dell'anno» invitando a formare la giuria l'Accademia Italiana della Cucina, BarGiornale, la Federazione Italiana Cuochi, i Jeunes Restaurateurs d'Europe, la rivista «Il Cuoco» e Slow Food. Questi giurati dovranno esprimere due nomi ciascuno, tenendo conto non solo della abilità in cucina dei candidati, ma anche di loro eventuali pubblicazioni, della disponibilità all'insegnamento, della loro frequentazione di locali in altri paesi. Insomma gli chef selezionati dovranno incarnare figure professionali a tutto tondo, dovranno essere colti, abili nella promozione e della didattica. Alla presenza di un notaio si arriverà a designare i cinque finalisti e nella serata finale che si terrà a Campione nel mese di novembre, si apriranno le buste che dovranno indicare il vincitore assoluto. In quell'occasione i cinque finalisti cucineranno la cena di gala e la manifestazione avrà tutti i crismi di spettacolarità necessari per garantire la copertura dei media. Un'iniziativa encomiabile, un'occasione da non sprecare.

[P.S.]