

In teoria

viaggio al centro delle idee



ecologia & territorio

Venerdì
22 ottobre 1999

3

La scheda

Ottocento chilometri di coste

Il Parco nazionale dell'arcipelago della Maddalena è stato istituito il 4 gennaio 1994, anche se la sua entrata in attività data da appena un anno a causa di una gestazione burocratica più lunga del previsto.

È il primo parco geomarino italiano e si estende su una superficie, tra terra e mare, superiore ai dodicimila ettari, ma soprattutto con ben ottocento chilometri di coste.

All'interno del parco, all'estremo settentrione della Sardegna, sono comprese tutte le isole dell'arcipelago a Nord della Costa Smeralda situate in territorio italiano. Tra esse, oltre all'isola madre La Maddalena, vi sono nomi famosissimi come Caprera, l'isola in cui nella seconda metà dell'Ottocento trascorse i suoi ultimi anni di vita Giuseppe Garibaldi, Spargi e Budelli, nota per l'unicità della spiaggia rosa. Proprio per la sua collocazione a cavallo tra la Sardegna e la Corsica, tra l'Italia e la Francia, il territorio del Parco della Maddalena rappresenta una parte significativa dell'istituendo parco marino internazionale delle Bocche di Bonifacio.

Il mare del parco, considerato uno dei più suggestivi al mondo, costituisce un elemento vitale nel progetto di tutela dei mammiferi marini conosciuto come «Santuario delle balene», frutto di un accordo internazionale in cui l'Italia ha svolto una parte molto significativa.

Notissimo per le sue acque, il parco è estremamente interessante anche per un territorio granitico tra le cui rocce ha potuto sbizzarrirsi la fantasmagorica azione dell'erosione dei venti e delle piogge.

La tipica macchia mediterranea dominata da ginepiro, corbezzolo, lentisco, mirto ed erica ospita una variegata popolazione di rare specie vegetali tra cui spiccano la berta maggiore e minore, l'uccello delle tempeste, il gabbiano corso e il cormorano dal ciuffo.



INFO

Pergusa Si sposta l'autodromo

L'autodromo che sorge intorno al lago di Pergusa, una riserva naturale in provincia di Enna di importanza internazionale, verrà abbattuto e tutta l'area sarà sottoposta a ampie opere di riqualificazione ambientale. Lo annuncia il Wwf, che dopo 20 anni di battaglie è riuscito ad ot-



tenere lo spostamento dell'autodromo in un'altra area, probabilmente una zona industriale di Enna.

bilancio

Maddalena, un terzo di turisti in più L'effetto parco vince la sfida

GILDO CAMPESATO

«L'effetto parco? Abbiamo già avuto dei riscontri positivi: tra il 25 e il 30 per cento di presenze in più. In parte sarà dovuto alla guerra del Kosovo che ha spostato in Sardegna turisti altrimenti in partenza per l'Adriatico, ma l'istituzione del parco della Maddalena ha avuto la sua influenza». Roberto Zanchetta, presidente della locale azienda di soggiorno, è soddisfatto. Proprio grazie al parco, ad esempio, sia l'anno scorso sia quest'anno sono arrivati alla Maddalena oltre 400 studenti italiani e stranieri impegnati nel concorso di «Vivere il mare» per il miglior cortometraggio dedicato all'ambiente marino. E si sa che, soprattutto se si guarda al futuro, non c'è miglior «testimonial» di un ragazzo.

«Per il primo compleanno dell'entrata in funzione del parco della Maddalena non poteva

esserci regalo migliore di queste cifre che dimostrano come la tutela dell'ambiente può favorire l'attività turistica, non danneggiarla. L'esistenza di un'area protetta favorisce l'allungamento della stagione con un turismo più di qualità, diverso dai visitatori mordi e fuggi di piena estate», commenta ancora più soddisfatto Ignazio Camarda, professore di botanica all'università di Sassari e presidente del parco. Non si può ancora dire che la scommessa sia vinta, ma certo si è sulla buona strada.

Primo esempio di parco nazionale marino in Italia, La Maddalena ha iniziato la sua attività giusto un anno fa. Tra mille polemiche, come spesso avviene in questi casi. Protestavano i diportisti che temevano di doversi stare alla lontana dalle magiche isole di Spargi o di Budelli; protestavano i sciacchi da alcune delle acque più limpide del globo; protestavano i pescatori dell'isola che temevano di dover cambiare lavoro a causa dei nuovi divieti; protestavano i barcaioi che vedevano ridotto il loro giro d'affari.

Oggi i mugugni non mancano, ma almeno l'esistenza del parco non è più contestata quasi da nessuno. Ed è già un bel risultato.

«Molte delle polemiche erano strumentali - spiega Camarda -. Si è ad esempio visto che nessuno voleva fare terra bruciata intorno alla Maddalena, ma consentire un uso intelligente delle risorse ambientali. Ciò non significa che non esistano zone di rispetto assoluto. Come ad esempio l'isola di Budelli con la sua sabbia rosa. Lì non si può nemmeno attraccare perché la particolare colorazione della spiaggia, contrariamente a quanto si crede, non è dovuta allo sfarinamento di rocce rosse, ma al gioco delle correnti che portano a riva particolarissimi microrganismi prodotti dalle poseidonie. Le ancore delle barche rischiano di mandare in fumo questo delicatissimo equilibrio».

Il parco sta ancora facendo ancora i suoi primi passi («Il 90% del mio tempo lo perdo con questioni burocratiche», lamenta Camarda), ma i progetti non mancano: «Vogliamo ripri-

stinare i sentieri, qualificare le attività economiche tradizionali, ristrutturare le molte strutture ex militari degradate per recuperare a nuove funzioni, sistemare i porticcioli per gli ormeggi. Pensiamo al parco non come a una fabbrica di divieti, ma come a una cosa viva, capace di mostrare che la protezione dell'ambiente non solo non danneggia le risorse economiche, ma le esalta favorendone un uso più intelligente e proficuo». Il tutto con introiti che non verranno soltanto dallo Stato, ma anche da risorse proprie come, ad esempio, i contributi che dovranno pagare le barche che ormeggeranno nell'arcipelago della Maddalena.

I risultati cominciano a sentirsi anche i termini di occupazione. Ad esempio, si sono già formate sei cooperative di giovani che vedono nel parco nuove opportunità di lavoro, almeno 150 persone sono state già impegnate direttamente dal parco, sia pur stagionalmente, in varie attività ambientali, mentre proprio in questi giorni sono in formazione 50 guide del parco, tra cui 6 disabili.

Il caso

Cucinare con l'energia del Sole



Ogni giorno milioni di donne, nelle campagne dei paesi poveri, ripetono i gesti più antichi dell'umanità: la raccolta dell'acqua, la ricerca di sterpaglie e rami secchi per accendere il fuoco. Circa la metà degli alimenti consumati su scala mondiale viene preparata con fuoco di legna, in particolare nelle zone rurali del Sud del mondo. Le conseguenze, sul lungo periodo, non sono certo positive: il fumo che si sprigiona dai focolari domestici provoca disturbi respiratori e visivi, dai quali vengono colpiti anche i tanti bambini che affiancano le madri nelle loro attività. Inoltre il lavoro di ricerca aumenta il carico di fatica quotidiana. Ed è una fatica troppe volte infruttuosa: due miliardi di persone, affermano gli esperti della Fao, soffrono per la scarsità di legna da ardere. Senza contare che le emissioni di anidride carbonica contribuiscono pesantemente all'inquinamento atmosferico. Trovare una diversa fonte energetica, sfruttabile a costi contenuti, per la cottura dei cibi non rappresenta solo una forma di solidarietà, ma rientra nell'interesse di noi tutti. E questa fonte potrebbe essere costituita dal sole. Del «Programma mondiale sull'uso dell'energia solare nella preparazione alimentare» si è parlato recentemente a Varese, nel corso di un convegno organizzato dall'Accademia solare mondiale e dalla Fast, la Federazione delle associazioni scientifiche e tecniche. Un convegno che a pieno titolo ha potuto definirsi internazionale: vi hanno partecipato trecento esperti, provenienti da 64 nazioni di quattro diversi continenti. Si è discusso dei mezzi con cui trasferire le necessarie conoscenze tecnologiche dai paesi industrializzati a quelli in via di sviluppo. Per questi ultimi i benefici previsti sono notevoli: la cucina solare contribuirebbe a ridurre di quasi una tonnellata all'anno il consumo di legna pro-capite. In India la prima iniziativa promossa dal governo data ormai da una ventina d'anni e ha permesso l'affermazione di un'industria nazionale, in grado di produrre strumenti adatti alle specifiche realtà locali. Sono già stati installati 475.000 forni solari e la domanda è in crescita grazie alle dimostrazioni e ai corsi d'addestramento per la popolazione. Si stanno diffondendo inoltre i sistemi di cottura per gruppi e per comunità anche numerose (dalle mille alle diecimila persone). Infine il ricorso al sole si va estendendo all'ambito industriale e a quello agricolo, con la messa in opera di sistemi a energia solare per l'essiccazione e la conservazione. In Sud Africa un progetto pilota, che ha visto il sostegno del ministero tedesco per lo Sviluppo economico e sociale, ha sperimentato sette diversi prototipi per la cottura solare. Una settantina le famiglie coinvolte, insieme a 14 istituzioni scolastiche. I risultati sono incoraggianti: il 38% delle famiglie si è convertito all'uso quotidiano della cucina solare, nel 35% dei casi utilizzando per ogni tipo di cibo. In tal modo alla nostra atmosfera sono state risparmiate 45.000 tonnellate annue di anidride carbonica. N.I.M.

INFO

Traffico di avorio tra Africa e Cina

La dogana cinese ha scoperto nel porto di Tianjin, a 120 chilometri da Pechino, 214 zanne di elefante e 3.249 sculture in avorio che un'azienda cinese tentava di contrabbandare in Cina da un paese africano. Si tratta del più grosso caso di contrabbando di avorio mai scoperto in Cina.

ecologia & territorio

Supplemento settimanale diffuso sul territorio nazionale unitamente al giornale l'Unità
Direttore responsabile
Giuseppe Caldarola

Iscrizione al n. 288 del 19/06/1999 registro stampa del Tribunale di Roma Direzione, Redazione, Amministrazione: 00187 Roma, via Due Macelli 23/13 Tel. 06/699961, fax 06/6783555 20123 Milano, via Torino 48

Per prendere contatto con ECOLOGIA E TERRITORIO telefonare al numero 06/699961 o inviate fax al 06/6783503 presso la redazione romana dell'Unità e-mail: et@unita.it

per la pubblicità su queste pagine: Publikompass - 02/24424627 Stampa in fac simile Sc.Be. - Roma, via Carlo Pesenti 130 Satim S.p.A. Paderno Dugnano (MI) S. Statale dei Giovi 137 STS S.p.A. 95030 Catania - Strada 5, 35 Distribuzione: SODIP 20092 CiniselloB. (MI), via Bettola 18

TERRA COTTA

Il matrimonio nato per caso tra i gamberi e i ceci

STEFANO POLACCHI

Territorio e contaminazioni. È la chiave di questa rubrica che vuol contribuire con l'analisi e la presentazione della cultura - anche materiale - e della geografia del gusto ad arricchire «Ecologia e territorio». Affidiamo il debutto di «Terra cotta» a uno dei simboli del territorio in gastronomia e della apertura culturale alle contaminazioni: Fulvio Pierangelini, chef del «Gambero Rosso» di San Vincenzo Livornese (tel. 0565.701021).

Il mare è protagonista dove vive Pierangelini, ma protagonista è anche una terra di grande tradizione, che chiude la Maremma e dalla costa la spinge naturalmente fino a Siena e Firenze. Saranno dunque terra e mare i protagonisti di uno dei piatti più «inconspicui» e più copiati non solo in Italia. Par-

liamo della passatina di ceci con crostacei. «Un piatto che ha una storia quasi incredibile e sicuramente divertente, in cui i livelli di contaminazione s'intrecciano e gli elementi di territorio sono talmente evidenti da... Ma - si scuote Fulvio - iniziamo. È la metà degli anni 80, un lunedì mattina, e io sono chiuso. Vado al Gambero per un veloce sopralluogo, e passando al mercato e non sapendo cosa mangiare a pranzo, compero dei ceci già cotti. Nel frigo del ristorante recupero dei bei gamberoni della sera prima, pescati proprio qui e ancora freschissimi, da accompagnare ai ceci. Mentre sto richiudendo il ristorante e pregustando la fragranza di quei gamberoni, arriva un alto funzionario della Antinori insieme al conte Niccolò Incisa della Rocchetta, produttore del Sassicaia. Devono discutere problemi legati alla commercializzazione, cose delicate, e mi implorano di farli mangiare. Non so cosa fare, ma poi decido: «Venite a casa mia - gli dico - e qualcosa rime-dieremo». Loro si mettono a discutere in

pace, ma io mi ritrovo con un bel problema da risolvere: cosa gli faccio mangiare? Avevo solo ceci cotti e gamberi. Allora nasce l'idea della passatina. I due, buongustai oltre che intenditori di vini, rimangono entusiasti, e così la passatina entra in menù. Fino a diventare uno dei piatti più copiati: pensate che lo chef dell'emergente «Merchant house» di Ludlow, in Inghilterra, ha in menù la passatina con la citazione del ricordo di San Vincenzo. Ho contaminato anch'io! Poi mi vengono in mente i piatti degli antichi romani, dove questi ingredienti a volte si sposavano. La difficoltà di trasportare pesci e crostacei freschi era grande, e si trattava di piatti di scambio, frutto anche loro di contaminazioni tra chi dall'entroterra andava a procurarsi il sale verso il mare. Un po' come la bagna caoda piemontese con le alici. Ma ho scoperto un'altra contaminazione, in qualche modo inconscia: anni dopo aver fatto la passatina, vado in Libano e trovo che una salsa di ceci passati è una sorta di piatto nazionale.

Non ne avevo la benché minima idea, ma sono stato contento di scoprirlo». E ora scoprite anche voi la passatina.

RICETTA

Passatina di ceci con gamberi

Ingredienti per 4 persone: 100 gr. di ceci secchi; 800 gr. di gamberoni o mazzancolle; 1 spicchio d'aglio; 1 rametto di rosmarino; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Esecuzione: mettere i ceci a bagno per una notte. Cuocerli in abbondante acqua salata con l'aglio e il rosmarino. Scolarli e passarli al setaccio fine (o al passaverdure fine). Una volta ridotti in purea, aggiungere ai ceci un po' d'acqua di cottura fino a farne una crema omogenea. Pulire i gamberoni, sgusciarli e togliere il filamento nero sul dorso. Cuocerli dunque a vapore per due minuti. Disporre quindi sul fondo del piatto individuale la passatina di ceci. Adagiare sopra i gamberi. Servire ben caldo e guarnire con un filo di olio extravergine di oliva. Sale e pepe a piacere.

