

La scheda

Come funziona
la mappatura
con il «Gis»

Quanti abitanti vivono in quella regione? Qual è l'intensità della copertura vegetale su determinate litologie? Pendenze, condizioni del clima, altitudini, e poi ancora dati sociologici, dati sull'inquinamento terrestre o marino, tutto questo crea il Geographic Information System, il Gis. Un sistema esperto di elaborazione incrociata di dati, in forma numerica, capace di rispondere a tutte queste esigenze attraverso una tastiera. Un ottimo strumento d'interrogazione cartografica avanzata che utilizza un database su mappe digitalizzate, frutto di diverse rilevazioni che possono andare dalla fotografia aerea a quella più complessa radiometrica satellitare. In poco tempo (i primi Gis operativi risalgono agli anni Ottanta), uno strumento che veniva utilizzato solo a scopi accademici o militari (alcuni errori di bombardamento nel Kosovo sono dovuti al mancato aggiornamento dei Gis di quell'area) comincia ad avere un'utilizzazione commerciale a portata di computer. Oggi, infatti, non è difficile trovare anche su Internet siti con delle mappe di città con database di ristoranti, musei e quant'altro. In agricoltura, per obblighi comunitari, è in atto un censimento cartografico dell'intera Europa e, attraverso metodologie matematiche e statistiche, si può arrivare a sapere quante olive ci sono in un'azienda agricola, con soglie d'errore limitatissime. Grande attenzione continua a esserci da parte dell'università, nell'affannosa ricerca per stabilire indicatori di riferimento sui nuovi problemi ambientali del millennio: combattere la desertificazione, ottimizzare le risorse idriche, pianificare l'urbanizzazione per evitare catastrofi in zone sismiche. Il Gis insomma si offre a mille applicazioni e da ultimo, ma non meno importante, è l'occasione per molti giovani di avere un lavoro specializzato, richiestissimo, ancora tutto da scoprire.

B.S.



INFO

Metà dei
comuni
a rischio
dissesto

È la mappa di un'Italia che perde pezzi quella disegnata dal ministero dell'Ambiente con i servizi tecnici e l'Anpa: 3.672 comuni, quasi uno su due, è a rischio dissesto. Per abbassare il rischio il ministero dell'Ambiente ha stanziato circa 1.000 miliardi, che po-



tranno mettere in sicurezza circa un milione di persone che vivono nelle aree più in pericolo.

Il bilancio

L'Asinara da penitenziario a parco
«radiografato» al computer

BENEDETTA SCATAFASSI

Un paesaggio variegato e antichissimo fatto di scisti e graniti. «Litologie con un metamorfismo esasperato - afferma il professor Alberto Marini, responsabile del censimento voluto dall'assessorato all'Ambiente della Regione Sardegna per il parco dell'Asinara - con esposizioni ideali per comprendere i rapporti; uno studio di cartografia informatizzata dell'isola con una serie di carte 1:4.000 e un'altra per l'area antropizzata addirittura 1:1.000».

L'Asinara, ultima nata tra le aree protette del mare nostrum, la più inquietante, a causa del suo regime carcerario di massima sicurezza chiuso solo due anni fa, comincia a fare i conti: il comitato di gestione provvisoria dell'Ente presenta uno studio all'avanguardia dopo un'estate all'insegna del turismo, fatto di visite gior-

nalieri regolamentate e sorvegliate, con qualche inevitabile eccezione. Un censimento cartografico che sfrutta tutte le metodologie più avanzate. Un nuovo modo di studiare la geografia fisica, dunque? Non propriamente, perché se da una parte si utilizzano computer per creare carte digitalizzate, dall'altra le conoscenze da cui derivano i dati necessari per l'elaborazione di un futuro sistema geografico informatizzato (Gis) nascono dalle rilevazioni fatte sul campo, pressoché identiche a quelle del Lamarmora, geografo ottocentesco della Sardegna, da cui derivano tutti gli studi contemporanei. Il censimento cartografico dell'isola dell'Asinara ha un'importanza enorme, proprio a causa del suo paesaggio antichissimo. Risalente a oltre 400 milioni di anni prima dell'inizio dell'era Paleozoica, costituisce una chiave preziosa per la comprensione degli eventi che si sono succeduti in oltre novecento milioni di anni.

L'ultima evoluzione è in corso, con una modificazione attiva del paesaggio, che mostra evidenti segni dell'erosione, la quale deve ancora livellare gli ultimi sollevamenti pressoché quaternari. La copertura vegetale degradata oggi si presenta come macchia e gariga, evidente segno di desertificazione; dunque l'isola rappresenta un vero museo-laboratorio naturalistico a cielo aperto. Lo studio, portato avanti dall'équipe del professor Marini, dopo misurazioni sul campo, rilievi aerei di dettaglio per una migliore versatilità nella produzione di carte di facile interpretazione, segna la base di un'attività scientifica in area protetta alla stessa stregua dei grandi parchi internazionali, come le Galápagos. «Sarà una sorta di contenitore in grado di permettere l'analisi dei dati necessari alla ricostruzione storica dell'Asinara nel suo insieme», spiega il presidente, Eugenio Cossu. Nelle carte, infatti, non c'è solo un'indagine geologica con le sue evoluzioni.

INFO

Prime
condanne
per
Pitelli

Il tribunale della Spezia ha emesso la prima sentenza di condanna in riferimento all'inchiesta sulla collina dei veleni di Pitelli: sei mesi e 2 milioni di multa per Franco Bertolli e Giovanni Olivati, rispettivamente amministratore unico e direttore tecnico della società Depeti.

Tutto ciò verrà gestito in un sistema territoriale che consentirà di aggiungere le informazioni tecniche e scientifiche finora disponibili e quelle promosse dal parco che saranno rilevate successivamente, come ad esempio lo studio dell'Icreram (l'Istituto centrale per la ricerca scientifica e tecnologica applicata al mare) sulla zonazione delle praterie di posidonia, le più rigogliose del Nord della Sardegna.

Il caso

Rifiuti pericolosi
«Sono il doppio
di quelli censiti»

I rifiuti speciali italiani potrebbero essere più del doppio di quelli censiti: 100 milioni di tonnellate invece dei 40 milioni che risultano ufficialmente. A fare il conto di questi rifiuti invisibili è Massimo Scalia, presidente della commissione parlamentare d'inchiesta sui rifiuti. «Questa stima - dice Scalia - è stata fatta in base a un'indagine compiuta dalla Regione Toscana sui Mud, i modelli di dichiarazione ambientale. Secondo l'indagine, che potrebbe applicarsi a tutta Italia, per avere una cifra reale bisogna moltiplicare per un fattore di 2,16 la produzione censita». In questa partita di rifiuti speciali ci sono anche i rifiuti pericolosi, che dovrebbero essere 4,5 milioni di tonnellate. «Proprio per capire la situazione rifiuti pericolosi in Italia - annuncia Scalia - abbiamo avviato un'indagine su 230 imprese grandi produttrici di rifiuti pericolosi». Ma la commissione ha già indagato su produzione e smaltimento di rifiuti a rischio delle industrie. A parte il caso macroscopico di Porto Marghera in cui sono coinvolte grandi industrie come Montedison ed Enichem e dove sono stati individuati 18 siti con rifiuti pericolosi, ci sono altri casi con procedimenti a carico di aziende, molte del gruppo Eni. A Matera sono stati rinviati a giudizio alcuni dirigenti e dipendenti dell'Agp per un pozzo minerario esaurito dove erano stati stoccati rifiuti chimici (fenoli e mercurio). In Lombardia la procura di Monza ha sequestrato circa 120.000 metri cubi di rifiuti pericolosi in relazione alle attività della società Ecobat e di Emirorse, mentre un'indagine è stata compiuta sulla gestione dei rifiuti dello stabilimento Pertusola Sud di Crotona. Proprio per censire tutte le industrie che agiscono nel settore rifiuti, la commissione sta elaborando un database con 800 aziende e 2.500 titolari. «Dai primi dati elaborati - osserva Scalia - emerge che c'è poca trasparenza ed esiste una situazione di cartello». Un allarme sull'espansione delle ecomafie viene intanto dal deputato dei Ds Franco Gerardini, che in una lettera al presidente della Regione Abruzzo, Antonio Falconio, segnala l'allargamento dei traffici illeciti di rifiuti dalla sponda tirrenica a quella adriatica. «Gli organi di controllo e di contrasto - spiega Gerardini -, nonostante l'impegno profuso e alcuni risultati positivi, non appaiono ancora adeguatamente preparati, né culturalmente attrezzati ad affrontare la nuova situazione in Abruzzo come in altre regioni. Sono necessarie una celere realizzazione di presidi di prevenzione e controllo come il Noe dei Carabinieri e l'Agenzia regionale per l'ambiente, nonché l'appropriazione del piano regionale per la gestione dei rifiuti».

ASSOCIAZIONI

Amici della Terra
a congresso

Si tiene domani e domenica a Villa Camerata a Firenze il decimo congresso nazionale degli Amici della Terra. L'associazione ambientalista è presente da ventidue anni nel nostro paese. La presidente, Rosa Filippini, tratterà un bilancio dell'attività degli ultimi quattro anni, con un'analisi critica delle politiche governative sull'energia, sui cambiamenti climatici, sui trasporti, sui rifiuti e sulla difesa del territorio, ponendo l'accento su quello che la sua associazione denuncia come il ritardo italiano nella pianificazione e nell'attuazione di politiche di sostenibilità. Fra i temi in discussione, anche le responsabilità del movimento ambientalista nella società e il suo rapporto col potere politico.

TERRA COTTA

Tartufi e patate a cavallo tra Piemonte e Savoia

STEFANO POLACCHI

Piemonte e Francia sono sempre stati discreti cugini, specialmente in Savoia, dove i legami della tradizione comune difficilmente consentono di distinguere i diversi crinali o di piantare i paletti certi di una frontiera, peraltro sempre meno marcata. Sul Monte Gerold, però, nell'accogliente «casa» di Osvaldo e Patrizia Forlino a Montacuto (tel. 0151-78.51.51), la contaminazione non avviene sulla linea di confine: infatti è da Liona che arriva una tecnica che permette ai due chef di valorizzare al meglio i prodotti del loro orto e della loro montagna.



«È stato un giovane chef francese a «contaminarci» - racconta Osvaldo - Ormai siamo amici, e tra noi ci sono grande stima e fiducia. Tanto che la sua vicinanza ci ha anche convinti a fare finalmente il

passo e ad andare a conoscere uno dei cavalli di razza d'Oltralpe, Marc Veyrat, che ci ha letteralmente stregati nel suo reai di Anney. Ma veniamo al nostro racconto: Jean Michel Georges, giovane cuoco francese, aveva riaperto da poco il suo locale a Liona e aveva passato una stagione stressantissima, era davvero molto stanco. Così un suo amico italiano che vive lì gli ha consigliato di provare a passare qualche giorno da noi, in totale isolamento sull'Appennino. Qualche giorno gli ci è voluto per rimettersi in forze, ma poi ha scoperto la strada della cucina, e non è quasi più uscito. Era come un vortice, con una passione e una forza incredibili. Voleva fare qualcosa con noi: ha visto patate e tartufi, e ha realizzato il Millefoglie di patate al tartufo. Ci ha conquistati, e ci ha convinti che è una tecnica ottima per valorizzare due ingredienti di razza. Daltronde i francesi sono maestri con le patate, e siamo stati ben contenti di farci «contaminare». Però anche lui ha portato con sé qualcosa: ha imparato

a fare i tagliolini, e ne è rimasto entusiasta. Andate a vedere, a Rue Molière a Liona, se è riuscito a farsi contaminare anche lui!».

LA RICETTA
Millefoglie di patate e tartufo,
salsa al burro bianco

Ingredienti per 6 persone:
Millefoglie: 6 patate medie, 6 tartufi neri, pellicola da cucina trasparente.
Salsa: 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco, 3 noci di burro, ritagli e un pezzettino di polpa di tartufo nero, sale.
Esecuzione: pelare le patate a crudo. Sistemarle orizzontalmente e fare 7-8 incisioni senza arrivare fino in fondo, in modo che poi - quando verrà passata in forno - possa formare una sorta di ventaglio unito alla base. Togliere la scorza ai tartufi (tenerla da parte per usarla nella salsa) e tagliarli a rondelle molto sottili. Introdurre le rondelle nelle incisioni realizzate sul dorso delle patate, ricomporre bene le patate e avvolgerle ben strette nella pellicola traspa-

rente (se avete problemi con la pellicola, potete usare l'alluminio ben stretto e sigillato). Sistemare la patata nel cestello della vaporiera - possibilmente in bambù, di tipo cinese, e cuocere per una mezz'ora (verificare la cottura con la mano): lasciare per una notte in frigo nella pellicola. Per la salsa: mettere sul fuoco in un pentolino il vino con sale, pepe e scalogno, far ridurre 2/3 e spegnere. Aggiungere a caldo il burro, emulsionando (unendo) bene il tutto con una frusta. Alla fine unire i pezzetti di tartufo (scorza e un po' di polpa tritata). Prima di servire: togliere le patate dal frigo e tenerle a temperatura ambiente. Sistemare la carta da forno su una teglia e imburrarla. Togliere le patate dalla pellicola e sistemarle sulla carta da forno, mettere su ognuna un fiocco di burro e informare a 220° per pochi minuti, finché le patate non si aprano a ventaglio e non siano leggermente dorate. Scaldare un po' la salsa. Sistemare la patata su un piatto caldo, colarvi sopra la salsa, guarnire il piatto con un po' di salsa.

