

Il caso

Assediata da ogni lato, la multinazionale si fonde con la Pharmacia & Upjohn
Soia e mais modificati, un marchio "bruciato"

La Monsanto getta la spugna "Scorporato" l'agrobiotech

ANNA MELDOLESI



INFO

Danno ambientale
Wwf parte civile

Il Tribunale di Avellino, sezione distaccata di Cervinara, ha ammesso, per la prima volta in Italia, la costituzione di parte civile di un'associazione ambientalista in sostituzione di un ente locale. L'avvicenda riguarda il Wwf, che si è costituito contro due cacciatori accusati di aver esercitato il bracconaggio nel territorio del parco naturale regionale del Partenio, chiedendo il risarcimento dei danni subiti dall'associazione e del danno ambientale subito dall'ente locale. «Vedo affermato per la prima volta che un'associazione ambientalista può essere parte civile in un procedimento penale», commenta il senatore Verde Giovanni Lubrano di Riccione, padre della norma. «Un principio giuridico al quale ho dedicato tutta la mia vita, prima di ambientalista e poi di politico».

cutivi e dopo 18 mesi dovrà cedere le redini al direttore di P&U, Fred Hassan.

Per analisti ed esperti del settore non si è trattato di una sorpresa: le voci di un possibile smembramento correvano da mesi e all'inizio di dicembre, come abbiamo riferito qualche settimana fa su "Ecologia e territorio", i giochi avevano subito una brusca accelerazione con la decisione di AstraZeneca e Novartis di fondere le proprie divisioni farmaceutiche scorporando l'agrobusiness. Ma i contraccolpi degli ultimi avvenimenti sembrano destinati a far discutere ancora parecchio: la divisione agroalimentare conserverà probabilmente il nome Monsanto e continuerà a lavorare sui prodotti transgenici, ma di fatto sarà difficile riconoscere nella nuova compagnia i lineamenti del vecchio gigante. E il complesso dell'industria biotecnologica si prepara a salutare senza troppi rimpianti una compagnia leader che aveva saputo inventare una strategia visionaria capace di contagiare le altre grosse firme ma che negli ultimi tempi aveva finito per catalizzare sull'intero settore un'ostilità senza prece-

dentì. Colpa di errori grossolani, accompagnati da una politica commerciale troppo aggressiva che non ha saputo tenere conto della montante opposizione dell'opinione pubblica. «Shapiro ha sbagliato tutto quel-

lo che era umanamente possibile sbagliare, dalla scelta dei prodotti da lanciare sul mercato all'attività di public relations fino alle pressioni per la regolamentazione del settore agrobiotech», ci ha dichiarato Henry Miller, che è stato a lungo direttore dell'Office of Biotechno-

logy della Food and Drug Administration e ora insegna alla Stanford University. Ed è difficile dargli torto: se i consumatori si fossero trovati davanti prodotti alimentari arricchiti dal punto di vista nutritivo invece che soia resistente agli erbicidi, i cibi transgenici avrebbero ricevuto ben altra accoglienza. Ma anche la gestione dell'immagine Monsanto è stata una vera debacle, tanto che negli ultimi tempi la multinazionale di St. Louis aveva dovuto invertire vistosamente la rotta combinando un incontro pubblico con Greenpeace a Londra e rinunciando a perseguire la strada delle tecnologie Terminator.

Mosse tardive e maldestre, seguite dalla decisione di affidarsi alle cure di specialisti in public relations come Burson Marsteller, che però a giudicare dagli scandali dell'ultimo mese non sono riusciti a fare un granché: dapprima si è scoperto che i manifestanti probiotech che sfilavano in occasione delle audizioni organizzate dalla Food and Drug Administration per decidere sull'etichettatura dei prodotti transgenici avevano ricevuto dalla Monsanto un sospetto rimborso

INFO

Spagna Varato il piano rifiuti

Il governo spagnolo ha adottato un piano di riciclaggio dei rifiuti urbani che prevede un investimento globale di 500 miliardi di pesetas (tre miliardi di euro) e allinea la Spagna alle direttive europee. Il piano prevede in particolare la scomparsa di tutte le discariche selvagge dal paese entro il 2005.

MEDITERRANEO

Nasce l'Osservatorio

Il Mediterraneo ha solo lo 0,7% della superficie delle acque di tutto il pianeta ma subisce un quarto del traffico petrolifero mondiale. I drammatici incidenti in Bretagna e in Turchia di questi giorni sono solo gli ultimi di una impressionante sequenza di incidenti di navi che trasportavano petrolio (1.300 incidenti dal 1985 a oggi). Il Mediterraneo è uno dei bacini più fortemente inquinati, uno degli ecosistemi più fragili e vulnerabili della Terra. Eppure convenzioni, protocolli, accordi sono stati stipulati e sottoscritti per la sua tutela. «Un primo inventario di tali strumenti - precisa il sottosegretario all'Ambiente Valerio Calzolaio -, una prima ricognizione degli accordi per la tutela ambientale del bacino mediterraneo è stata svolta dal ministero dell'Ambiente con l'Enea e l'Ircam e pubblicata nel volume "Principali convenzioni internazionali e strumenti multimediali di collaborazione nella regione mediterranea". A seguito di questo lavoro si è avviata la costituzione di un "Osservatorio sulle convenzioni e gli strumenti internazionali nella regione mediterranea" con un protocollo d'intesa che oltre a Enea e Ircam vede coinvolti Anpa, Cnr e Cnel».

ANIMALI

Enpa Milano
6.000 interventi

Il cagnolino gettato da uno sconosciuto dentro un tombino, la gattina caduta dal tetto in un tubo pluviale, l'iguana smarrito, i daini rimasti incastrati per le corna: sono solo alcuni dei casi sui quali è intervenuta nel 1999 a Milano l'Enpa (Ente protezione animali). Il bilancio dello scorso anno ha al suo attivo 365 giorni di servizio, per un totale di 1.593 animali recuperati (1.015 animali selvatici, 48 cani randagi, 530 gatti randagi), cui si aggiungono le 5.800 consulenze telefoniche e richieste di soccorso giunte nel corso del '99 all'Enpa. Negli ultimi otto anni sono stati più di 6.600 gli animali soccorsi in 7.500 interventi. Nel '99 sono stati 65 gli operatori in servizio.

TERRA COTTA

Zampa e scampi, a Firenze il quinto quarto firmato

STEFANO POLACCHI



Lunga esperienza in Italia e all'estero, nella Grande Mela («Si, son stato anche a New York...») l'ultimo volo prima di posarsi, sei anni fa, sulle colline del Chianti tra Arezzo e Firenze. Francesco Berardinelli ora anima i fornelli dell'Osteria di Rendola (tel. 055. 9707491) a Montevarchi, dove insieme ad Alberto Fusini si diverte a coccolare i suoi ospiti («Per fortuna molti sono del posto, così mi spingono a visitare la grande tradizione locale») spingendo, mischiando, giocando col territorio, con i prodotti e le tradizioni fiorentine.

«Se non potessi giocare penso che non mi sarei fermato qui: non ce l'avrei fatta - racconta Francesco -. E così nasce il piatto che voglio presen-

tarvi, la zampa di vitello con gli scampi, cannella e parmigiano su crosta di pane. Un piatto che può essere d'entrata, ma anche adattabile a zuppa o a secondo piatto con una spolverata di parmigiano. Questa idea nasce da un piatto di base della cucina fiorentina, la zampa di vitello. Elemento principe della cucina dei mercati rionali, dove la carne è spesso quella del cosiddetto "quinto quarto", gli scarti, la coda, le zampe, la trippa». E l'abbinamento con gli scampi, crostaceo nobile? E la cannella? Sorride... Francesco: «È sbagliato pensare alla zampa come a un cibo poco nobile: anche lui ha il suo carattere. E vive una sorta di simbiosi se accostato a un elemento dal sapore ben più deciso e marcato come gli scampi. La cannella, poi, fa parte della tradizione: è un po' il segreto di questa zampa fiorentina...».

Insomma, tradizione e trasgressione? «Gioco, soprattutto gioco. Ho in-

ventato una linea mia, partendo dalla tradizione: alleggerire, poche salse e al loro posto emulsioni e riduzioni... Sapore e leggerezza: questo è il nostro compito!».

LA RICETTA Zampa di vitello in umido e scampi saltati in padella

Ingredienti per 4: 1 zampa di vitello ben pulita; un cucchiaio scarso di cannella in polvere; 1 spicchio d'aglio; 1 grossa cipolla rossa di Tropea; brodo di pomodoro (20 grammi); 8 code di scampo grosse; 1 foglia d'alloro; pepe bianco; olio extravergine d'oliva; erba cipollina.

Esecuzione: Far bollire la zampa per 3 ore, scolare, far freddare leggermente e dissare; tagliare a strisciole con un coltello. Far appassire la cipolla a fette

non troppo sottili con l'aglio e l'alloro; quando la cipolla sarà cotta, aggiungere la zampa a strisciole, la cannella e il concentrato di pomodoro. Bagnare col brodo e continuare la cottura per 10 minuti. Far dorare in padella gli scampi con l'olio. Per le sfoglie di pane: affettare a sfoglie sottilissime (meglio con l'affettatrice) il pane cotto a legna del giorno prima; strofinarlo con aglio e olio e passare al forno finché non sia dorato. Adagiare le sfoglie al centro del piatto, mettervi sopra la zampa bollente e sopra ancora le code di scampo ben dorate. Spolverare con erba cipollina e servire.

Aumentando le dosi si può utilizzare come secondo piatto (con due zampe per quattro persone) spolverizzato di parmigiano; oppure allungando con più brodo si può assemblare una bella zuppa calda, con gli scampi a finire il piatto, l'erba cipollina e crostini di pane bruscato all'aglio nella zuppa.

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 inviare 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
Se.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 CineselloB. (MI), via Bettola 18

