

I f a t t o

Iniziativa italiana per tenere sotto controllo
l'attuazione degli accordi internazionali
Lungo le coste 180 milioni di abitanti nel 2025

Mediterraneo mare vulnerabile Un Osservatorio per tutelarlo

LUCIO BIANCATELLI



Alta tecnologia Finanziamenti Bei

La Banca europea per gli investimenti ha concesso un nuovo finanziamento a sostegno del capitale di rischio delle piccole e medie imprese accordando un prestito di 40 milioni di euro a Mb Venture Capital Fund Inv che potrà finanziare operazioni di capitale di rischio di imprese private in Italia o in altri paesi europei. I finanziamenti possono riguardare solo le imprese nella fase d'investimento nei settori dell'alta tecnologia.

Il mercato italiano del capitale di rischio - dice il deputato Gianni Pittella - attraverso la - attraverso una fase di crescente interesse da parte dei gestori di fondi degli investitori, ma ancora le piccole e medie imprese sono attive soprattutto nei settori tradizionali».

che (non solo statali) incisive e unitarie, cosa più difficile che per il territorio; politiche pubbliche incisive e unitarie assumono grande priorità mondiale per il piccolo mar Mediterraneo, come è stato riconosciuto in tutti gli accordi internazionali, da Rio a Seattle; la discriminante della collaborazione fra gli Stati che costeggiano l'ecosistema Mediterraneo è lo sviluppo sostenibile, come sviluppo sociale planetario, come cooperazione europea allo sviluppo africano, come risoluzione pacifica dei conflitti per l'acqua, come regolazione delle migrazioni di persone e merci di diverse generazioni».

Il Mediterraneo è uno dei mari più belli e ricchi del mondo ma è anche uno degli ecosistemi più fragili e vulnerabili. Secondo il primo rapporto prodotto dall'Osservatorio, i principali fattori di pressione che gravano nelle zone costiere sono l'esplosione demografica (la popolazione costiera viene stimata sui 90 milioni di abitanti, cifra che potrebbe raddoppiarsi entro il 2025); l'attività di pesca (la cui pressione è aumentata esponenzialmente dall'inizio del secolo, mentre la resa,

cioè la quantità di pescato e frutti di mare sbarcati annualmente, è cresciuta pochissimo, ed è di circa 1.300 milioni di tonnellate per tutto il Mediterraneo); le attività agricole e zootecniche, con impatti riconducibili alla desertificazione, all'erosione del suolo, al rilascio di

nutrienti e pesticidi, all'inquinamento delle risorse idriche; le attività produttive e industriali, soprattutto in relazione all'uso di tecnologie spesso obsolete e non ambientalmente compatibili; i fenomeni di crescita delle aree urbanizzate; lo sviluppo delle attività turistiche, in aumento in quasi tutti i paesi del bacino (circa un quarto della capacità mondiale di alloggio turistico si trova nei paesi mediterranei); l'incremento dei trasporti marittimi, con la presenza di zone ad alto rischio come quelle in prossimità dello Stretto di Gibilterra e del Canale di Sicilia; l'utilizzo crescente dell'energia primaria in tutta la regione mediterranea e i bassi livelli d'efficienza nei paesi meridionali; la crescita dell'utilizzo dell'acqua, e comunque i forti squilibri tra le aree: il 90% delle risorse idriche disponibili è concentrato in cinque Stati (Turchia, Francia, ex Jugoslavia, Italia e Spagna), mentre condizioni di scarsità e siccità caratterizzano gran parte dei paesi della sponda Sud e Est.

«Di per sé, l'esistenza di una convenzione non garantisce che i rapporti nazionali e gli impegni sottoscritti siano rispettati, né che i trasgressori vengano sanzionati - conclude il sottosegretario all'Ambiente -. Ma favorendo la dialettica, impongono una serie di concertazioni e di verifiche, consentendo di chiedere conto a governi e governanti del loro operato».

Il Mediterraneo è un mare relativamente piccolo, uno dei siti più belli del mondo ma anche un ecosistema estremamente delicato e vulnerabile sul quale ora vigila l'Osservatorio promosso dall'Italia

C A R B U R A N T I

Benzene allo 0.7% in Italia

Il tenore di benzene nelle benzine (sia super sia senza piombo) è calato sensibilmente in questi anni e l'eliminazione del piombo dalla benzina non ha comportato il ricorso, quale sostituto, al benzene, quasi si trattasse di un additivo. Lo sottolinea l'Unione petrolifera in risposta all'oncologo Umberto Veronesi che aveva definito il passaggio dalla super alla benzina senza piombo come una caduta «dalla padella nella brace» a causa dell'alto tenore di benzene contenuta nel secondo carburante. «Oggi - assicura l'Unione petrolifera - entrambe le benzine hanno un contenuto identico di benzene, pari allo 0,7% del volume (un valore che non ha riscontri in Europa), rispetto a livelli di quasi il 2-3% di circa 10 anni fa». Questo risultato - prosegue l'Unione petrolifera - «deriva dalla piena consapevolezza dell'industria petrolifera che il benzene è sostanza cancerogena e quindi da abbattere quanto più possibile». Alla luce di tutto ciò, conclude l'Unione petrolifera, «risulta chiaro che non si è caduti dalla padella nella brace, ma si è tolto dalla padella sia il piombo sia, in larga misura, il benzene».

PER DECENNI TUTTI SI SONO SENTITI IN DIRITTO DI VERSARE IN MARE DI TUTTO, DALLE ARMI CHIMICHE AI RIFIUTI INDUSTRIALI

Il mare è da sempre patrimonio di tutti, ma anche "terra di nessuno", dove tutto appare lecito a causa dell'assenza di norme, regole o volontà di farle rispettare. Per decenni negli oceani si è scaricato di tutto, dalle armi chimiche della seconda guerra mondiale ai rifiuti nucleari e industriali. Il Mediterraneo, in particolare, soffre di un'altissima pressione antropica: nei 30 paesi che gravitano su questo bacino di 3 milioni di chilometri quadrati vivono circa 420 milioni di persone, cui si aggiungono circa 100 milioni di turisti che ogni anno frequentano le coste.

In questa regione, tuttavia, sono state sperimentate politiche globali di sviluppo sostenibile attraverso una serie di iniziative internazionali, e avviate forme pionieristiche di collaborazione internazionale: dalla Convenzione di Barcellona, nata nel 1975 grazie all'Unep (l'Agenzia per l'Ambiente dell'Onu) per fronteggiare l'inquinamento, alla recente istituzione del Santuario per i cetacei del Mar Ligure, grazie a un accordo siglato da Italia, Francia e Principato di Monaco sotto l'egida dell'Unione Europea.

È in questo contesto che nasce l'Osservatorio sulle convenzioni e gli strumenti internazionali di collaborazione nella regione mediterranea, un organismo di controllo nato da un protocollo d'intesa sottoscritto nell'ottobre scorso da ministri dell'Ambiente, Anpa, Cnel, Cnr, Enea e Ircam. L'Osservatorio ha promosso, proprio nei giorni scorsi, un primo incontro sulle prospettive di sviluppo sostenibile del Mediterraneo, cui hanno preso parte i ministri dell'Ambiente, delle Politiche comunitarie, degli Esteri, dell'Università e ricerca scientifica e il Cnel. Obiettivi dell'Osservatorio sono quelli di monitorare lo stato d'attuazione delle convenzioni e degli strumenti internazionali riguardanti la tutela del Mediterraneo, favorire il collegamento tra istituzioni nazionali e internazionali con finalità di cooperazione e promuovere un meccanismo di razionalizzazione e distribuzione delle informazioni disponibili per garantire a un vasto pubblico l'accesso ai servizi.

«Di tutela dell'ecosistema Mediterraneo, di partenariato e cooperazione euromediterranea per lo sviluppo sostenibile del bacino si parla molto e da tempo - sottolinea il sottosegretario all'Ambiente Valerio Calzolaio -. L'iniziativa che abbiamo avviato rappresenta qualcosa di nuovo, ed è riassumibile in tre indirizzi: i mari nel pianeta devono essere oggetto di politiche pubbli-

C O S T E

Piano ligure primo in Italia

Funzionari e tecnici da tutta Italia per tre giorni a Genova per studiare il piano della costa varato dalla Regione Liguria. È il primo caso italiano, e per questo la Liguria ricopre un ruolo pilota. Il piano della costa punta in primo luogo a rafforzare le competenze della Regione nella pianificazione territoriale e paesistica del litorale, non solo limitatamente alla tutela degli abitati e delle strutture (come era di fatto accaduto fino a oggi), ma esteso alla salvaguardia di spiagge, scogliere, ambiente e ricchezze paesaggistiche. Le Regioni, in sostanza, dovranno aumentare e impostare un ruolo di stretto coordinamento definendo le linee guida che i Comuni dovranno poi seguire per la gestione dei piani regolatori.

TERRA COTTA

Pasta e ceci? Colonna crea i ravioli di baccalà

STEFANO POLACCHI

«Ci sono nato in cucina... È il mio mestiere. I piatti che ho sempre conosciuto, i piatti della tradizione, di mia madre, sono quelli che ho sempre avuto nel cuore e nel sangue. Per un periodo, quando si parlava di nouvelle cuisine, il mio istinto di provocatore doveva orientarsi per forza verso il barocco. Sennò chi ce la portava la gente a Labico? Ora, finalmente, posso riprendere quei piatti tradizionali, rigirarli e reinventarli e fare il provocatore come piace a me, giocando con gli elementi con i quali sono cresciuto».

Parla Antonello Colonna, nel suo regno tra Roma e Valmontone (tel. 06.951.00.32). È un vulcano, sforna idee, progetti e provocazioni a una velocità sorprendente. «Finalmente - sorride - posso fare un sorbetto di cacao e pepe o di trippa alla romana: magari te la servo su una calada di pecorino, ma la trippa è quella, con la menta.

Certo, il guanciale rosa me lo vado a cercare personalmente, così come la polenta la faccio macinare a pietra per me...». E continua con il piatto che vuole presentare. «Cosa ci si aspetta se vediamo in un menù: pasta ceci e baccalà? Una minestra, un brodo... Magari con la particolarità che i ceci sono stati a bagno con il baccalà: uso antico, questo, che rende più morbidi e saporiti i ceci. In genere, l'usanza è di fare una pasta e ceci e poi servire il baccalà: poteva essere in guazzetto, alla cacciatora o bollito. Io recupero tutto ciò e invento un altro piatto. Poi accetto la sfida: se chi mangia un mio piatto dice "Mi piace, però quello della nonna...", allora ho già perso. Penso che oggi non ci siano più le tradizioni: ci sono le abitudini, e queste sono buone ma anche cattive. Mi chiedono spesso: "Perché non vieni mai in processione?", un fatto importante a Labico. Ma quella che prima era una tradizione ora è diventata una cattiva abitudine». Torniamo ai ceci, perché Antonello ci porterebbe davvero lontano. «Primo: io non uso i ceci, ma la farina di ceci. E non faccio una fettuccine, ma una polenta. E allora, la pasta? Aspettate! Il soffritto è quello tradizionale:

aglio, olio, peperoncino. Poi acqua e rosmarino verde. A questo punto, ad acqua calda, giù la farina di ceci e faccio una polentina, una crema. Allora ecco la pasta all'uovo: riempita con una crema di baccalà. E il sapore esplose in bocca».

LA RICETTA

Pasta, ceci e baccalà
Ingredienti per 4 persone. Per il passato di ceci: 300 gr. di farina di ceci; 200 gr. di pomodorini a pezzi; uno spicchio d'aglio; 5-6 mestoli d'acqua; olio d'oliva extravergine e peperoncino. Per i ravioli di baccalà: 400 grammi di farina; 5 uova intere; un pizzico di sale; 400 gr. di filetto di baccalà dissalato; 200 gr. di mollica di pane bianco; un po' di vino bianco; sale e olio extravergine. Esecuzione: disporre la farina a fontana sulla spianatoia, versarvi 4 uova intere, un pizzico di sale, impastare bene e fare una massa omogenea ed elastica. Tenere in frigo nella pellicola trasparente per almeno 15 minuti. Dopo aver fatto ammorbidire il baccalà in acqua per una notte, lessarlo per circa un'ora in acqua non salata. Lessarlo e spinarlo accuratamente. Ammorbidire la

mollica di pane con un po' d'acqua e del vino bianco. Frullare insieme baccalà, mollica, aglio, olio e sale. Tenere in frigo per almeno 20 minuti. Tirare la sfoglia fine, metterne un velo su uno stampo per ravioli, spennellare con l'uovo, adagiarvi un cucchiaino d'impasto di baccalà, ricoprire con un altro velo di sfoglia e tagliare per ottenere i ravioli. (In casa forse può essere più facile tirare la sfoglia, tagliare dei quadrati di pasta, riempirli con la farcia e ritagliarli con un cerchietto a misura precisa - i ravioli devono essere piccoli e ne serviranno 6-8 a persona). In una pentola far dorare aglio, olio e peperoncino, aggiungere i pomodorini a pezzetti. Eliminato l'aglio, versare i 5 mestoli d'acqua (o comunque quanta ne servirà per ottenere una polenta densa) e subito dopo, lentamente, la farina di ceci: cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Togliere la pentola dal fuoco e, mentre è ancora calda, mescolare energicamente con una frustina o con un cutter a immersione. Lessare in acqua salata i ravioli, scolarli e porli nei singoli piatti colandovi sopra la polentina di ceci. Guarnire con un filo d'olio crudo.

Ecologia & Territorio
Supplemento settimanale diffuso sul territorio nazionale unitamente al giornale l'Unità
Direttore responsabile Giuseppe Caldarella

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

