

Il caso

La zona, patrimonio dell'umanità dell'Unesco, minacciata da frane. La rinascita comincia con il Parco, che darà in affidamento i campi

Dall'abbandono all'adozione Nuova vita per le Cinque Terre

GIAMPIERO CASTELLOTTI

DUEMILA ETTARI DI GIOIELLO DA SALVARE. MINACCIATE DALLO SPOLAMENTO DEI CAMPI. LE CINQUE TERRE CERCA-NO DITORNAREAVIVERE

«Vede li? Erano tutti ulivi. Ora è steppa. Perché un tempo, da queste parti, si diceva "A me le basta 'nbrodo" e per risolvere i problemi si tiravano su le maniche e si pregava la Madonna. Ma oggi, a smuovere queste zolle, starebbero peggio anche i galeotti". Baldo Bonanini è uno degli ultimi coltivatori ad aver speso la maggior parte dei suoi 74 anni a "domare" gli scoscesi terreni delle Cinque Terre. Li conosce palmo a palmo questi quindici chilometri di costa figure, duemila ettari di territorio dirupato su cui s'arrampicano i suggestivi centri di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso. Per i quali il nuovo millennio potrebbe riservare un'amara sorpresa: la parola "fine": l'abbandono dei campi sta innescando frane sempre più generalizzate, che minacciano anche i centri abitati.

«La celebre "Via dell'amore", che collega Riomaggiore a Manarola, è stata chiusa tre anni. Per i lavori di contenimento abbiamo dovuto far venire dal Trentino un gruppo di rocciatori specializzati», spiega Sonia Pecunia, consigliera comunale di sinistra. Anche Gerolamo Leonardini, sindaco di Vernazza, è preoccupato: «Nella frazione di Guvano abbiamo subito una frana disastrosa: la Regione ha stanziato un miliardo, servirà solo per i primi interventi».

Ma qui, spiegano gli anziani, i soldi pubblici da soli non risolvono i problemi. Le opere pubbliche, per secoli, se le sono costruite le popolazioni. Senza finanziamenti, progetti, appalti e assicurazioni. Le lotte contro la natura, secolari e titaniche, sostenute dalle necessità individuali e mai dal potere, sono state tenacemente combattute dall'uomo dei campi. Da una parte frane, crolli, cedimenti, malattie delle piantagioni, dall'altra terrazzamenti, scalinate, canali, mulattiere, geniali rimedi tramandati e arricchiti di generazione in generazione. E soprattutto quasi 7.000 chilometri di muretti di pietra arenaria rinnovati sin dal basso Medioevo per sostenere il terreno a strapiombo sul mare. Oggi non costituiscono solo un accessorio agricolo e un presidio idrogeologico, ma una vera e propria testimonianza storica e culturale.

La cultura è infatti, da queste parti, un prodotto della terra. E accompagna da sempre l'esistenza delle Cinque Terre. Il paesaggio crea storie uniche, foggia personaggi originali, cattura artisti affascinati dalle architetture, dai colori, dalla gente. Dario Capellini, per lungo tempo sindaco di Riomaggiore, assessore alla cultura della Provincia della Spezia, nonché medaglia d'argento della

INFO

Papua
Cianuro
dal
cielo

Allarme in Papua-Nuova Guinea, dove un elicottero ha lasciato cadere per errore mentre era in volo una tonnellata di pastiglie di cianuro destinate alla miniera d'oro di Tolukuma. Il letale carico è stato perduto mentre l'elicottero sorvolava una zona di 85 chilometri Nord della capitale, Port Moresby. Il letale carico è stato localizzato nella giungla da una squadra di ricerca. Circa un terzo delle pastiglie è stato ritrovato intatto, il resto è sparso a poca distanza. Ad aumentare il rischio, le pastiglie sono cadute in un'area dove hapiovi da completare l'affresco di un salone. Mentre Silvio Benedetto, l'artista argentino "naturalizzato" del posto (in questi giorni sta completando un grande murale sul palazzo del municipio di Riomaggiore), ci parla di Eduardo De Filippo e Dacia Maraini, presenti alle Cinque Terre in occasione del festival internazionale del teatro nel 1975.

Resistenza, fotografa tutto questo nei suoi scritti. Racconta di Telemaco Signorini, che a fine Ottocento visse una decina d'estati a Riomaggiore; di Ugo Attardi e Renato Guttuso, presenti alle feste dei pittori tra gli anni Cinquanta e Settanta; di Renato Birolli a Manarola nel '55. Evidenti tracce del loro passaggio sono all'hotel "Vill'Argentina", dove la titolare Giovanna Bonanni ha costituito una sorta di museo documentale e artistico del luogo. Qui abbiamo trovato Lino Marzulli, il pittore milanese che vive la maggior parte dell'anno a Riomaggiore, intento a completare l'affresco di un salone. Mentre Silvio Benedetto, l'artista argentino "naturalizzato" del posto (in questi giorni sta completando un grande murale sul palazzo del municipio di Riomaggiore), ci parla di Eduardo De Filippo e Dacia Maraini, presenti alle Cinque Terre in occasione del festival internazionale del teatro nel 1975.

U-Zuanan, promosso caporal maggiore al fronte perché imbattibile nella costruzione di muri a secco nelle trincee, o l'Umberto, che in gita a Gerusalemme, con una cazzuola in mano, avrebbe voluto ridare una sistemata al Muro (scrostato) del Pianto. Lo straordinario bagaglio

umano, culturale e ambientale delle Cinque Terre non può quindi scomparire sotto una frana. Non a caso poco più di un anno fa tutto questo è stato dichiarato patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco. E il mondo non deve rischiare di perderlo.

«Il problema è uno solo: dov'è l'uomo?», prosegue Bonanini. «Io sono uno dei più giovani rimasti, altri hanno più di ottant'anni. I ragazzi ieri andavano a lavorare all'arsenale militare della Spezia, in ferrovia, in cantieristica, sulle navi. Ora vanno a studiare nelle città. Perché qui, sui terreni, si fa vita da Medioevo. Che ne sanno i giovani della "stramaglia", la faticosa pulizia quotidiana dei terreni per ricavare il concime da inserire nelle "bere", nelle fosse? O delle tecniche per rimpiazzare i muretti quando "hanno la pancia", come diciamo noi?». Baldo mostra orgoglioso gli oggetti di un'esistenza quotidiana fatta d'ingombranti eredità del passato. «Questo è il "friction", la zappa, il centro motore di tutti i lavori della campagna. E questa è la "sapetta", lo strumento per scalzare l'erba. Li usavo ieri, li uso oggi. Perché meccanizzare è un altro problema: ci sono piastrelle con sotto appena trenta centimetri di terreno. Le radici delle viti corrono in cima e con i motorini si rischia di tagliare tutta».

Il progressivo abbandono dei campi nell'area delle Cinque Terre rischia di far franare gli storici muretti a secco che per secoli hanno salvaguardato l'assetto idrogeologico del territorio

quelli incolti franano a valle. Per affrontare il problema c'è una via obbligata: far rinascere le vigne abbandonate. Obiettivo comune che coinvolge i numerosi organismi coinvolti.

Ermete Realacci, presidente di Legambiente, ha a cuore l'argomento: «In pochi mesi si è fatta molta strada - spiega - il riconoscimento dell'Unesco, la nascita della riserva marina, l'istituzione del Parco nazionale delle Cinque Terre, i presidi dello Slow Food, il coinvolgimento dei ministeri dell'Ambiente e delle Politiche agricole dimostrano come si stia facendo un servizio al paese: difendere un pezzo del proprio futuro». Gli fa eco Carlo Petrini, presidente di Slow Food: «Da queste parti si produce uno straordinario vino dolce, lo Sciachetrà. Intendiamo promuoverne la produzione, spuntando un prezzo adeguato alla sua eccezionalità. Dalle Langhe abbiamo portato qui 25 produttori di Barolo e Barbaresco, i quali ridaranno vita a un appezzamento incolto. Si può tutelare il paesaggio solo facendo lievitare la remunerazione dei coltivatori e puntando sulla qualità».

E le istituzioni? La presenza del ministro delle Politiche agricole, Paolo De Castro, lo scorso 6 marzo, in occasione della presentazione delle iniziative di salvaguardia, il lavoro di Pino Ricciardi, presidente della Provincia della Spezia, per garantire risorse economiche dall'Unione Europea e gli impegni assunti da Egidiano Banti, assessore regionale all'agricoltura, sono segnali della forte collaborazione generata.

Ma l'idea più innovativa, su cui si giocherà la difficile sfida, porta la firma di Franco Bonanini, presidente del neonato Parco nazionale delle Cinque Terre. «Offriamo i campi incolti in adozione - spiega determinatamente - Chiunque si richiederà al Parco l'attribuzione in conduzione di un appezzamento incolto fino a un massimo di tre ettari e per un periodo di almeno vent'anni. Il Parco fornirà gratuitamente l'assistenza tecnica. Chi non potrà coltivarlo direttamente può appoggiarsi a cooperative di giovani in loco in grado di offrire le necessarie professionalità. L'obiettivo? Portare da 50 a 300 gli ettari coltivati. Le informazioni? Al Comune di Riomaggiore, tel. 0187-920113».

Ottimista anche Ugo Fiechter, presidente dell'Agriturist figure: «Sono certo che le adozioni giungeranno soprattutto dalle grandi città, da gente disposta a fare qualche scelta di vita che un tempo chiamavamo "alternativa". Lo dice uno che ha fatto il bancario a Milano e che ora, in queste zone, ha ritrovato il gusto delle mani sporche di terra».

LA SPEZIA

Una partita per il Parco

La nazionale italiana cantanti e quella degli ambientalisti si affronteranno martedì 4 aprile in un incontro di calcio alla Spezia per raccogliere fondi a favore del Parco nazionale delle Cinque Terre. Contro la più che agguerrita squadra di Gianni Morandi, Eros Ramazzotti, Luciano Ligabue, la nazionale per l'Ambiente manderà in campo volontari di diverse associazioni ecologiste, tutte impegnate sul fronte della salvaguardia delle Cinque Terre, da Legambiente (con il suo presidente nazionale, Ermete Realacci), al Wwf, da Italia Nostra al Fai, il Fondo per l'Ambiente italiano. La partita è in programma allo stadio comunale «A. Picco» della Spezia. Presso le sedi di Legambiente è iniziata la vendita dei biglietti, divisi in tre fasce di prezzo (da 10.000 a 20.000 lire). I fondi serviranno al Parco nazionale delle Cinque Terre per acquistare una pilotina che costeggerà i confini marini dell'area protetta.

A I A B

«Più controlli
sui bovini»

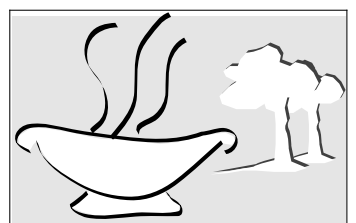
Uno studio dell'università di Torino conferma che al rischio d'infezione del morbo "mucca pazza" sono stati esposti, in Europa, tra 40 e 100 milioni di persone. E dai controlli effettuati in Svizzera è risultata la presenza di capi portatori sani del morbo. L'Atiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) chiede al governo italiano di farsi promotore, anche in sede comunitaria, di iniziative che portino a controlli preventivi come quelli fatti in Svizzera e programmati in Francia, e allo stesso tempo invita i consumatori a fare scelte attente e consapevoli. «Un'alternativa - sostiene l'Atiab - per i consumatori esiste già ed è rappresentata dall'agricoltura biologica, nata proprio per eliminare questo tipo di fenomeni».

TERRA COTTA

Pantelleria, un'isola intera alla guerra del passito

STEFANO POLACCHI

«In nome della tradizione hanno fatto una guerra di posizione contro chi si è invece posto il problema di migliorare i prodotti e di far rinascere la vite a Pantelleria». Parla Salvatore Murana (0923.915231), artefice di uno dei migliori passiti da uve moscato dell'isola, uno che la tradizione la vive e la reinterpretata costruendo un prodotto in cui il sapore antico ritrova una nitidezza moderna. A proposito di territorio, di tradizioni e di "contaminazioni" - e in omaggio al Vinitaly, che apre a Verona il prossimo 30 marzo - parliamo di una vicenda che coinvolge un'intera isola che è riuscita a salvare la propria identità e le proprie tradizioni investendo in tecnica e tecnologia, ma dove «il vecchio» - per dirla con Murana - usa ogni pretesto «per tornare indietro». Per denunce non meglio identificate, si è scatenata un'indagine a tappeto contro presunte "sostituzioni" e truffe nella produzione del pas-



sito: uso di tecniche non corrette, violazione dei disciplinari di produzione, tecnologie vietate... «Insomma: da poco più di un anno l'isola è messa sottospira - racconta - La procura di Marsala ha fatto sequestrare centinaia di ettolitri nelle botti. La Finanza ha interrogato tutti i contadini dell'isola: più di seicento persone passate al setaccio. Peggio dei paesi di mafia: ma dove è che il 10% della popolazione è "a conoscenza dei fatti"?».

Le più importanti aziende vitivinicole sono state coinvolte: Murana, Pellegrino, Miceli. E il nome dei vini ne ha risentito: il passito è solo il 10% del prodotto. Ma partiamo, appunto, dai fatti: come si produce il passito, e in cosa consisterebbero le violazioni? «Una volta colte, le uve si mettono in appassimento al sole. Io ho un angolo ben esposto, protetto da un muretto in pietra che attenua il vento e contribuisce ad avere più temperatura. L'uva viene girata per 4-5 volte nei 25-35 giorni d'appassimento: ciò per evitare che si formino muffe. Poi vengono messe a fermentazione con del mosto per altri 20-30 giorni. Alla fine il prodotto viene rigovernato con altra uva passa che serve a equilibrare l'apporto di zuccheri. Così

si fa il passito, e così si è sempre fatto. Cosa ci contestano? Di usare i deumidificatori: lo fanno i più grandi; io no. Ma le mie poche bottiglie sono solo una goccia: se non ci fosse chi produce un buon passito in maggior quantità, nessuno conoscerebbe questo vino fuori di qui. Poi ci hanno accusato di usare mosti cotti e caramellati. Nel mio vino non ho trovato tracce di zuccheri caramellati: e lo credo bene. Nel passito il caramello c'è, c'è sempre stato e sempre ci sarà, è un elemento naturale di quel tipo d'appassimento dell'uva». Murana si ferma, poi ripiglia fiato: «Ma lo sa che hanno vietato il concentrato perché il pomodoro veniva appassito al sole? Qui invece usano il disciplinare come un randello, come pretesto per colpire chi vuole andare avanti!». La parola, comunque, resta al gusto. «Ciò che la giustizia vuole punire, il palato degli uomini invece lo approva. E io mi attengo al gusto...», sbuffa. E a proposito di contaminazioni tra culture e territori, «il passito di vent'anni fa era un gorgonzola naturale, accanto all'ambrosia d'uva, un miele di mosto e zucchero da me prodotto - consiglia Murana -. Ma c'è chi lo beve con l'aragosta o per accompagnare il

legato grasso. Ma potete anche provare il passito con i pasticciotti e il moscato coi mustazzoli che fa Enza, nella mia azienda...».

LA RICETTA
Pasticciotti di Enza

Ingredienti: 1 kg. di farina; 7 uova intere; 400 gr. zucchero; 400 gr. margarina (o strutto); 2 bustine di lievito; buccia d'arancia e limone grattugiata. Esecuzione: Disporre la farina a fontana dopo averla setacciata insieme al lievito. Aprire al centro le uova, unire lo zucchero, l'arancia grattugiata e la margarina a fiocchetti. Cominciare a sbattere le uova e a impastare il tutto, fino ad avere una pasta frolla di media consistenza. Gli ingredienti garantiscono la giusta consistenza, ma se dovesse essere troppo duro l'impasto (la farina non assorbe mai lo stesso liquido) aggiustare con un po' di latte o di succo d'arancia. Imburattare una formina per dolcetti (se è di carta non occorre) e sistemarvi uno strato di pasta, poi uno strato di marmellata (preferibilmente di zibibbo) e un altro strato di pasta. Informare per ventitrenta minuti a 180°.



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 inviare fax al 06/6783503 presso la redazione romana dell'Unità e-mail: et@unita.it

per la pubblicità su queste pagine: Publikompass - 02/24424611 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 CiniselloB. (MI), via Bettola 18

