

Azioni/Reazioni

i temi caldi

E
ecologia & territorio

Venerdì
28 aprile 2000

3

MARCIA INDIETRO DELL'EPA: LE CENERI DELLE CENTRALI A CARBONE NON SARANNO CONSIDERATE RIFIUTI PERICOLOSI

Un passo avanti e due indietro. Paese di grandi contraddizioni, gli Stati Uniti non si smentiscono nemmeno questa volta. A pochi giorni dalla celebrazione, con grande enfasi e pochi effetti pratici, della "Giornata della Terra 2000" e dalla decisione di Clinton, che - avvalendosi dei poteri conferiti al presidente dall'Antiquities Act del 1906 - ha dichiarato "intoccabili" le sequoie californiane, l'Epa, l'Agenzia federale per la protezione dell'ambiente, ha stabilito che le ceneri prodotte dagli impianti termoelettrici a carbone (cento milioni di tonnellate all'anno negli Usa) non vanno considerate rifiuti pericolosi.

Uno schiaffo al Congresso e alla stessa Casa Bianca, che pure si erano impegnati su questo fronte. E uno schiaffo ai movimenti ambientalisti, impegnati in una grande battaglia contro i diversi tipi d'inquinamento provocato dagli impianti di produzione d'energia, molti dei quali vecchi e ormai totalmente fuori norma.

Tra le richieste degli ambientalisti - secondo i quali l'arsenico, il mercurio, il piombo e altri metalli tossici presenti in grande quantità nelle ceneri delle centrali stanno inquinando le falde acquifere - e le resistenze dei proprietari delle centrali - che sostengono la non pericolosità sanitaria e ambientale dei loro rifiuti e pesanti rincari dell'energia elettrica se dovessero essere adottate regole più severe di quelle attuali - l'Epa sembra avere scelto di schierarsi con queste ultime, anche se ha chiesto ai singoli Stati di varare nuovi regolamenti più restrittivi.

L'Agenzia, in effetti, aveva poco tempo per prendere una decisione: pressata da una sentenza della magistratura, doveva operare la sua scelta entro la mezzanotte dello scorso martedì. E la sua presa di posizione potrebbe essere interlocutoria: sarà proprio l'Epa a mettere a punto per la prima volta degli standard federali che Stati e aziende dovranno rispettare, sulla falsariga di quel che è avvenuto poche settimane fa per i prodotti dell'agricoltura biologica. Ma in questo caso non c'è da aspettarsi, al di là di un'armonizzazione delle norme locali, grandi cambiamenti, visto che «in questo momento» afferma uno dei massimi dirigenti dell'Epa, Michael McCabe - non crediamo che una classificazione di questi materiali come rifiuti pericolosi sia giustificata». E in ogni caso - aggiunge lo stesso McCabe - regole più severe potranno essere pensate solo nel caso che Stati e aziende



Marcia indietro dell'Agenzia federale Usa

Le scorie delle centrali termoelettriche non saranno trattate come rifiuti pericolosi

Il caso

«Le ceneri di carbone non inquinano» L'Epa s'arrende alla lobby dell'energia

LICIA ADAMI

INFO

Incendi canadesi inquinano gli Usa

I principali responsabili dell'inquinamento dell'aria nel Sud-Ovest degli Usa sarebbero gli incendi delle foreste canadesi. Secondo una ricerca pubblicata su "Science", le nubi di fumo canadesi hanno potuto percorrere oltre 3.500 chilometri, trasportando l'ossido di carbonio.

non riusciranno ad adeguarsi ai futuri standard federali. Che, a questo punto, è più che lecito aspettarsi che non saranno particolarmente severi. Sempre meglio, comunque, della situazione attuale, che vede alcuni Stati disinteressarsi completamente di tempi, modalità e luoghi di smaltimento delle ceneri. Nel Texas, per esempio, non è previsto alcun tipo di regolamentazione se le ceneri vengono smaltite in un modo o nell'altro, senza grandi limitazioni - in un raggio di 80 chilometri dalla centrale in cui sono state prodotte.

Un «orribile errore», «la buona scienza è stata sopraffatta dalla cattiva politica», «l'Epa sta andando a marcia indietro», accusano gli ambientalisti dei quattro angoli dell'Unione, delusi e fortemente preoccupati per questo inaspettato via libera all'inquinamento. E in effetti sembra che le considerazioni economiche abbiano decisamente avuto il sopravvento su quelle ambientali e sanitarie: la lobby dei produttori d'energia, attiva come non mai in questo frangente, ha messo in campo tutti gli strumenti possibili, dal terrorismo nei con-

fronti dei consumatori (secondo l'Edison Electric Institute, smaltire le ceneri come rifiuti pericolosi farebbe lievitare i costi in una misura pesantissima, fra 3 e 5 miliardi di dollari. E - fa chiaramente in-

tendere - indovinate chi dovrà pagarli?) alle pressioni sul Congresso e sul Senato, dove può oggi contare rispettivamente su 59 e 33 sostenitori.

Quello delle ceneri non è co-

munque il solo fronte "caldo": un rapporto pubblicato alla vigilia della "Giornata della Terra" mette sotto accusa ben 594 vecchi impianti di produzione d'energia, tuttora attivi alla faccia del Clean Air Act, responsabili dell'emissione in atmosfera di oltre 2 miliardi di tonnellate di sostanze inquinanti all'anno, responsabili di smog, piogge acide, mercurio ed effetto serra. «L'idea del Clean Air Act è che si ripulisce l'aria costruendo nuovi impianti puliti e chiudendo quelli vecchi», dice l'ambientalista Rebecca Stanfield. La realtà invece è che i nuovi impianti continuano a produrre come prima, emettendo quantità di composti azotati e solforati fino a dieci volte quelli consentiti dalla legge. Una situazione che ben spiega, al di là delle elaborate costruzioni "filosofiche" e "metologiche" dei negoziatori americani nelle varie sedi internazionali, perché gli Stati Uniti continuano a opporre una resistenza accanita - nonostante gli impegni e le promesse del presidente Clinton - alla ratifica del Protocollo di Kyoto sulla riduzione delle emissioni di gas serra in atmosfera.

Uno schiaffo per gli ambientalisti e per la stessa Casa Bianca la decisione dell'Epa di non considerare le ceneri prodotte dalle centrali alimentate a carbone come rifiuti pericolosi

NUCLEARE

Clinton blocca discarica

Bill Clinton ha bloccato, come previsto, la legge sulla creazione di una discarica nucleare nel Nevada, a 150 chilometri da Las Vegas, facendo ricorso al veto presidenziale. Il passo ha fatto esultare i parlamentari dello Stato in questione e gli ambientalisti. «Questa legge che la maggioranza repubblicana ha cercato di far ingoiare agli americani non solo mette in pericolo la salute e la sicurezza di ogni abitante del Nevada, ma mette a rischio milioni di altri americani», dice il senatore democratico Richard Bryan. Di segno diverso, ovviamente, le reazioni dei sostenitori del progetto. Il presidente della commissione Energia e risorse del Senato, Frank Murkowski, deplora la decisione del presidente: «È sbagliata per l'ambiente, è sbagliata per la nostra politica energetica, è sbagliata per l'economia ed è sbagliata per la sicurezza nazionale». Lui e i suoi compagni di partito sono pronti a dare battaglia per rendere nullo il veto presidenziale, obiettivo che può essere raggiunto con i due terzi dei voti di Camera e Senato. Il disegno di legge in questione è stato approvato con 232 voti a 167 alla camera e 64 a 34 al Senato, cioè con percentuali lontane dal quorum richiesto. Il progetto prevede che a partire dal 2007 nelle viscere del Monte Yucca vengano depositate 36.400 tonnellate di scorie nucleari provenienti da ogni parte d'America.

MOLISE

Un centro di climoterapia

A Pietracupa, in provincia di Campobasso, sarà realizzato un laboratorio biometeorologico per la climoterapia sull'esperienza di quello di Briançon (Francia), dove già migliaia di soggetti affetti da malattie respiratorie si sottopongono a cicli di cura. Nel territorio del Molise centrale è stato individuato un clima, a circa 700 metri di quota, che avrebbe un fattore potenzialmente curativo per la salute umana. Se ne è parlato in un convegno nel corso del quale i sindaci della zona hanno anche siglato un protocollo d'intesa che «impegna le istituzioni pubbliche e private a valorizzare le risorse del territorio del medio Sannio e del Molise e a trovare in questi territori incontaminati una risorsa climoterapica per la cura e la prevenzione delle malattie respiratorie».

TERRA COTTA

Ode alla gallina livornese, fra alta cucina e tradizione

STEFANO POLACCHI

È in uno stato di grazia che solo in pochi riescono a raggiungere che Fulvio Pierangelini ha maturato il suo omaggio alla terra che lo ospita, e cui dedica la sua arte d'interprete profondo della tradizione, della storia e della cultura enogastronomica e non solo. Il "Cambero Rosso" di S. Vincenzo Livornese (tel. 0565.70.10.21) era diventato famoso - oltre che per la mitica passatina di ceci - anche per il fortunato "ciclo del maialino di cinta senese", il piccolo suino salvato dall'estinzione dalla passione di una schiera di cultori del territorio e delle tradizioni gastronomiche. Da tempo, però, Pierangelini era alla ricerca di un'altra "epopea", di una nuova invenzione culinaria che unisse insieme livelli di cultura, tecnica e analisi, che suscitasse il piacere della citazione, ma anche l'emozione del ricordo. E c'è riuscito, col ciclo della gallina livornese: un'ode al pollo, da tempo dimenticato.



Anche della gallina - come del maialino - non si getta nulla. Ma se per il maialino c'era tutta una parte del menù legata alla confezione di salumi e insaccati, la gallina permette una rivisitazione delle tecniche culinarie a più ampio spettro impegando lo chef e la sua équipe in una prova molto più intensa in cui non esistono piatti già preparati. La gallina poi permette di andare dall'entrée alla zuppa, dall'intermezzo ai piatti forti, al dessert: tutto, rigorosamente, a base di gallina e... dintorni (nel senso di uova e carcase!).

Perché la gallina? «Intanto perché è storicamente un elemento che caratterizza fortemente la tradizione del territorio a Livorno, ma anche più estesamente in Toscana. Nell'800 venivano dagli Usa a rifornirsi di polli. A metà '800 scoprirono i polli della razza Ancona e Livornese. Il nome Livornese veniva soprattutto dal fatto che un bel giorno del 1840 la nave americana era attraccata a Livorno, ma in realtà i polli provenivano un po' da tutta la Toscana. Così fecero razza di polli, li portarono in America dove li selezionarono e iniziarono ad allevarli e iniziarono a riportarli in Italia. Ora - racconta Pierangelini - volevo ri-

dare una valenza gastronomica al pollo dimenticato. Giustamente dimenticato perché allevato male, ma che, se ben selezionato e trattato in maniera diversa e intelligente, può riservare risultati entusiasmanti». Ed è entusiasmante la prima sensazione che regala questa nuova creazione dello chef toscano, coronata da uno splendido Syrah prodotto dal medesimo Pierangelini.

Il menù può avere inizio: galantina di pollo e insalatina di campo seguita da una maionese zuppa d'uovo che subito fa lavorare testa e papille: il sapore, la temperatura - fredda - e la consistenza destano un continuo rimando tra alta cucina e sapori più intimi con un vantaggio per la prima, sottolineata dal tartufo, dalla cialda di parmigiano e dalla lamella di bacon. Qui il gioco investe il riassetto di tecniche e concetti culinari, dove mousse, crema e minestra si fondono e si scindono in continuazione. Si passa all'insalatata di petto di pollo e anguilla: il sapore della laguna è vicino in questo piatto di fine Maremma.

La cocchia farcita ai peperoni è la sublimazione del pollo ai peperoni, piatto forte livornese. Ma la consistenza della carne acquista un pregio parti-

colare in questo piatto dove il cappero fa da contrappunto al peperone. Anche qui le sensazioni sono molteplici, dai ricordi bambini alle sfumature dell'alta cucina. Sensazioni che si esplicano nel "pollo alla Kiev", dove il nome del piatto è l'occasione per spaziare nel mondo della crocchetta, della cotoletta e del curry di cui questa sorta di portafoglio panato è ripieno. Il tutto su una fritellina di patate, altro gioco di sensazioni. E poi? L'immane brodo, ricco di pollo con i tortellini, per ritrovare uno spunto prima di passare al dessert, creazione ultima e felicissima di Fulvio: tortino di frutta. Detto così dice poco: ma si tratta di un tortino che ha una crosta croccante e un cuore cremoso alla frutta secca. «Una novità assoluta e tecnicamente del tutto innovativa», spiega lo chef. E accanto un cubetto di crema fredda con frutta fresca. Anche qui protagonista è l'uovo (freddo). La ricetta? Questa volta ne facciamo a meno, ma ricordate che questo menù non è ancora nella carta, è una idea, un gioco. E solo conquistando lo chef potrete - forse - avere il privilegio di fare questo percorso.

