

Il caso

Un lombrico di mare ritenuto afrodisiaco
sta mettendo in pericolo l'equilibrio
già fragile del famoso arcipelago darwiniano

Pesca di frodo e turisti impazziti Galápagos, la guerra del pepino

MARCO FERRARI

PESCA ILLEGALE, TURISMO DIMASSA E TARTARUGHE SOTTO SEQUESTRO: IL LOMBRICO DI MARE STA RIVOLUZIONANDO LE ISOLE EQUADORIANE

La chiamano «la guerra delle Galápagos» e viene combattuta in nome dell'impero dei sensi. A fronteggiarsi sono da una parte i pescatori delle principali isole dell'arcipelago equadoriano e dall'altra le autorità del Parco nazionale e della Fondazione Darwin. Il motivo del contendere è la pesca del pepino, una sorta di tubero marino che vive sul fondo delle acque dell'arcipelago. Quel piccolo cetriolo vivente è diventato l'oggetto del desiderio delle tavole di Tokyo dove la nuova moda culinaria d'Oriente è consacrata all'afrodisia. Sì, perché il pepino delle Galápagos avrebbe delle ottime qualità afrodisiache tali da sostituire il Viagra e da fare risvegliare i sensi assopiti di un popolo dedito con troppo orgoglio solo al lavoro e alla carriera.

Così, per solleticare le stanche membra giapponesi, il mondo rischia di perdere le Galápagos il cui ecosistema è minacciato dalla pesca oltre che dal turismo di massa e dal precipitoso aumento demografico. In un Paese di miseria mettere piede alla Galápagos significa sopravvivere. Se negli anni Sessanta la popolazione residente era di 3-4 mila persone adesso è salita a 10 mila unità più la massa dei turisti portati qui da navi crociera, yacht, ferry-boat, elicotteri ed aerei. Andando avanti di questo passo gli essere umani saranno più delle foche, delle iguane, delle otarie e degli uccelli che popolano la dozzina di isole e i venti isolotti che formano l'arcipelago di Colon (Galápagos è il nome spagnolo delle tartarughe giganti), visitato da Darwin nel 1835. Incendi, spazzatura e devastazioni raggiungono gli anfratti più solitari dove si nascondono le famose tartarughe terrestri giganti per sfuggire all'orda di turisti, flash e telecamere.

Ma l'esplosione demografica è anche il frutto della scoperta delle doti afrodisiache del pepino. Nell'arcipelago darwiniano operano ormai 500 imbarcazioni, il doppio dell'anno passato, e soltanto negli ultimi mesi sono state presentate circa 200 richieste di nuovi permessi. I pescatori potrebbero catturare 15 milioni di pepinos. Il triplo delle cifre consentite. Ciò apre la strada, anzi la rotta, alla pesca clandestina, illegale e fuori stagione. Secondo i dirigenti della Fondazione Darwin nella sola isola Isabela potrebbero essere pescati un milione di pepinos, venduti sul mercato giapponese e statunitensi al prezzo di 5 dollari ciascuno. L'anno scorso i due mesi di pesca della «temporada legal» hanno prodotto un gettito economico di 3,4 milioni di dollari e le previsioni per quest'anno parlano

INFO

«Science»
È ancora
allarme
foreste

Scatta un nuovo allarme foreste: gli interventi agricoli e le ondate di cemento stanno mettendo a rischio anche ciò che rimane delle esigue riserve verdi del pianeta. Il nuovo studio è stato pubblicato nell'ultimo numero della rivista

«Science» dove i ricercatori dell'organizzazione «Conservation International» fanno sapere che le foreste sono ridotte ormai a dei «frammenti» semipiccoli. Cosa che rende le risorse verdi ancora più dipendenti dal fattore «disturbo umano». Secondo gli scienziati di «Conservation International», ci sarebbero 25 aree «calde», in cui si concentra gran parte della ricchezza biologica. In queste aree a rischio si concentra il 60 per cento di biodiversità terrestre.



di 9 milioni di dollari. Il prezzo di una «panga» per la pesca è salito a 5.000 dollari. «Siamo consci che dobbiamo pescare in maniera controllata» dicono i pescatori di Santa Cruz. Però tutti sanno che la pesca illegale fiorisce, basta guardare al giro di denaro nelle tre isole principali di San Cristobal, Santa Cruz e Isabela. «I dollari della pesca illegale sono equivalenti a quelli della pesca legale» affermano i dirigenti equadoriani del Wwf che parlano apertamente di «droga delle Galápagos» poiché vi è un'analoga tra il pepino e il papavero. Come ogni guerra che si rispetti anche qui ci sono stati dei prigionieri: 300 tartarughe del centro di crescita di Isabela sequestrate dai pescatori. Sono state occupate anche le sedi del Parco nazionale e della Stazione scientifica ed è intervenuto anche l'esercito. I proprietari delle imbarcazioni chiedono di poter raccogliere 500 pepinos al giorno, il governo punta ad una concessione di 4,5 milioni per i mesi di maggio e giugno. Che si peschi tutto l'anno e non soltanto nella «temporada legal» lo testimonia quanto avvenuto l'inverno appena passato a Isabela. Ci fu un in-

tervento e le lance del Parco nazionale intervennero nel luogo del disastro in pochi minuti constatando che le fiamme erano la conseguenza di una bomba lanciata in acqua. Furono trovate anche delle tanche usate per cucinare i pepinos. Sull'isola funzionerebbe anche una piccola fabbrica per la conservazione del tubero marino che ne lavorerebbe un milione e mezzo di esemplari l'anno. «Il controllo della pesca illegale dicono le autorità - è difficile per lo spazio geografico particolare dell'arcipelago». La vigilanza è affidata a quattro lance e due barche.

Ma le agili lance dei bucanieri equadoriani sfuggono alle lente imbarcazioni ufficiali e nelle notti oceaniche le reti a strascico pescano nelle zone proibite. Per controllare le 500 imbarcazioni che nei due mesi di pesca danno lavoro a circa mille persone lo Stato ha speso lo scorso anno 200 mila dollari impegnando 50 persone a tempo pieno. Se lo Stato spende, se i giapponesi pagano, gli equadoriani guadagnano. E non solo i pescatori. Ci sono i cuochi specializzati, per esempio. «Lavoro sei mesi e altri sei mesi sto a casa» racconta un giovane venuto dal

continente abile nel preparare il tubero marino. I pepinos sono una specie di lombrichi di terra che giacciono sul fondo del mare, ad almeno cento metri di profondità. Alimentandosi di alghe e arena rimuovono continuamente i sedimenti, permettono all'oceano di ossigenarsi e arricchiscono il suolo marino. Nel mondo ne esistono 1.250 specie e quella delle Galápagos, denominata «stichopus fuscus», è la più commercializzata, almeno nell'impero dei sensi - ricordate il film di Nagisa Oshima? - dove un piatto di pepinos equadoriani equivale ad una notte di follie! In un ecosistema, oltre alla perdita dei fondali originali, altre specie sono danneggiate dalla pesca al pepino. Le iguane di terra e di mare, per esempio, hanno abitudini strettamente diurne e vedono compromesso il loro ritmo biologico determinato dalla marea e dalle alghe. Dunque 15 milioni di pepinos sottratti ai fondali delle Galápagos possono alterare in maniera irreparabile l'ormai ex paradiso del Pacifico, parco nazionale dal lontano 1936, considerato dall'Unesco «patrimonio naturale dell'umanità». La ri-

serva marina è invece regolata da una legge del regime speciale della Galápagos che permette un'ampia partecipazione popolare. Nel 1997 si è formata una giunta con i rappresentanti della stazione scientifica Charles Darwin, del Parco nazionale, delle guide turistiche e dei pescatori artigianali. Un organismo che ha diritto di proposta nei confronti della vera autorità dell'arcipelago, l'Aim, formata da quattro ministeri (Industria, Turismo, Difesa e Ambiente, che la presiede) alle prese con mille problemi.

Oltre alla pesca indiscriminata al pepino, il Parco e la Fondazione hanno più volte lanciato l'allarme sull'erosione umana che ha prodotto devastazione di boschi, parchi e fondali, che ha colpito con atti di vandalismo molte specie, che ha portato a rischio estinzione le tartarughe giganti, che ha elevato il bracconaggio a pratica quotidiana con cattura e vendita di animali ai turisti e ai giardini zoologici di tutto il mondo. La fragilità della fauna e della flora non sembra più in grado di reggere l'irruzione dell'uomo in quello che era il principale museo biologico del pianeta.

Guida

La mappa
per le vacanze
degli ecoturisti

Se state pensando ad una «biovacanza» procuratevi prima di partire la nuova «Mappa dell'ecoturismo», appena pubblicata da Aam Terra Nuova e giunta ormai alla sua quinta edizione, rigorosamente - come si suol dire - riveduta e corretta. Sfolgiandola rimarrete stupiti di quante possibilità di viaggio, ristoro, soggiorno ed escursioni all'insegna del biologico ci siano ormai anche in Italia. La guida (pagine 164, lire 19.000) è suddivisa utilmente sia per regioni che per destinazioni, ovvero, mare, montagna, collina e equitazione e in questa prima sezione ogni azienda di agriturismo viene accompagnata da una scheda che segnala, oltre ai prezzi e ai servizi offerti, anche le vicine località degne di visita e le diverse attività svolte. Sempre più diffuso in tutto il Paese, il bio agriturismo offre ai viaggiatori più attenti tutti i desiderati di una vacanza ricca di suggestioni, da quelle più golosamente gastronomiche alle scoperte paesaggistiche.

Tra le regioni, appaiono ben rappresentati il Veneto, il Trentino Alto Adige e l'Emilia Romagna, ma la parte del leone spetta ancora una volta a Toscana e Umbria: tutte, dal Piemonte alle isole maggiori, sembrano comuni in grado di offrire itinerari fuori dalle solite piste battute dell'estate italiana. Per ogni regione, la guida raccoglie informazioni che riguardano le escursioni, i piatti tipici vegetariani, i ristoranti e le librerie, ma anche l'elenco dei parchi e delle riserve naturali da visitare, i mercatini e le feste popolari della zona, le oasi protette e una mappa dei vini bio. La guida è disponibile presso tutte le librerie Feltrinelli, nei centri di alimentazione naturale, oppure presso la casa Editrice Aam Terra Nuova, telefono 055-3215723.

KASHMIR

Protetta l'antilope tibetana

La tutela dell'antilope tibetana, protetta dalla CITES ma oggetto di commercio illegale per i tessuti prodotti con la sua soffice lana, lo shaktoosh, fa un passo avanti. Anche lo Stato autonomo del Kashmir, infatti, è ora obbligato a ratificare gli accordi internazionali presi dall'India, fra i quali anche la Convenzione di Washington (CITES), che proibisce il commercio della lana ottenuta dall'antilope tibetana o china. Lo ha stabilito con una sentenza rivoluzionaria l'Alta Corte indiana dello Stato autonomo del Jammu e del Kashmir. La popolazione di Antilope tibetana in natura è calata da un milione di esemplari presenti mezzo secolo fa, ai circa 75.000 di oggi, proprio a causa dell'uccisione di migliaia di Chiru sugli altipiani del Tibet.

TERRA COTTA

Bresaola di tonno e costoletta di rombo, trompe-l'oeil marchigiano

STEFANO POLACCHI

Ancora nelle Marche, a Senigallia, per un appuntamento importante: il mare di Moreno Cedroni che, nella sua «Madonna del pescatore» (071.6982.67) ha costruito il laboratorio che da una vita cerca, una sorta di «fucina della fantasia» dove trova sapori e assembla piatti in un vortice creativo espressione della sua personalità mediata da una complessa tecnica. E ricompare l'ombra di Ferran Adrià. «Mi ha aperto la testa - racconta - mi ha insegnato quanto sia importante la tecnica. E soprattutto quanto sia importante divertire chi sta a tavola». Così lui ripropone il «gelato di



parmigiano di Ferran Adrià». Ha creato una successione di antipastini in cuochiaio. E offre deliziosa «cappesante fritte in tempura al nero di seppia, con vongole, zucchine e paranzola croccante», dove lo stimolo del catalano è presente, ma dove sapori e consistenze si sposano in

un connubio originale.

Il culto del sapore, l'attenzione alla tecnica e la meticolosità nella ricerca si fondono poi nella bresaola di tonno, novità assoluta. «Sono andato a studiare presso un macellaio altoatesino - racconta - Li sono dei maghi nella stagionatura delle carni. Io ho appreso la tecnica, poi mi sono messo a studiare la possibilità di applicazione sul tonno, materia difficilissima e delicatissima. Ho impiegato moltissimo tempo per calibrare bene il tutto, la salatura, la speziatura, il tempo di stagionatura. Poi viene conservata sottovuoto e congelata prima di essere affettata, così da permettere fette sottilissime e precise. Così ho trovato il giusto equilibrio». Già, l'equilibrio. Dev'essere difficile trovarlo, per uno che vive in uno stato di febbrile attività inventiva... «Sì, ma io ho anche un grande «stabilizzatore»: la tradizione. Ricordo decine e decine di piatti di mia madre, a volte la chiamo anche per farmeli raccontare - sorride Moreno - La tradizione mi e ci aiuta a non smarrire l'equilibrio, a volta anche a ritrovarlo. È un elemento fondamentale che, ad esempio, ci sta permettendo di andare oltre

anche i bravissimi francesi. Loro hanno una gran tecnica, ma hanno poca tradizione. Da quando anche noi abbiamo trovato il grande valore della tecnica, siamo diventati i primi. Il successo della nostra gastronomia nel mondo lo dimostra». Ma - dicevamo - c'è anche il divertimento. È un elemento fondamentale per Moreno, che propone continua «provocazione». Come la «costoletta» di rombo con pastella alla birra chiara: una sorta di «trompe-l'oeil», dove un trancio effettuato direttamente sulla pinna del pesce crea l'illusione della costoletta. Piatto divertente, con la salsa «aio-aio e peperoncino» dà consistenza di sapore al rombo privato qui del tradizionale «potacchio», salsa che recupera a sorpresa col coniglio abbinato ai paccheri di Cragnano e ai gamberi rossi. L'«illusione» della carne e il divertimento del gioco è una molla che stimola molto Moreno: «Sarà che non potendo cucinare spesso la carne, ne sento la mancanza ed allora mi sfogo con il pesce. L'ossobuco di coda di rospo con piselli e uovo di quaglia nasce da questo ragionamento, ed il trancio di coda di rospo privato della sua spina assomiglia maledet-

tamente ad un ossobuco...»

LA RICETTA Ossobuco di coda di rospo con piselli e uovo di quaglia

Ingredienti per quattro persone: 1500 gr. di coda di rospo, 100 gr. di olio extravergine, 50 gr. di carote, 50 gr. di sedano, 50 gr. di cipolla, 50 gr. di vino bianco, 50 gr. di farina, 100 gr. di piselli, 300 gr. di brodo di pesce, 15 gr. di sale, 4 uova di quaglia. Esecuzione: togliere la testa al pesce, la pelle e dal busto ricavare quattro tranci, privarli della spina, ed ecco ricavati gli ossibuchi. Salarli, passarli nella farina e rosolarli nell'olio con carota, sedano e cipolla tagliati a dadini, fiammeggiare con il vino, aggiungere i piselli ed il brodo, cuocere coperto a fuoco medio per circa dieci minuti. Togliere il pesce, frullare metà della salsa e nell'altra metà cuocere le uova di quaglia «a occhio di bue». Piatto: mettere la salsa a specchio al centro del piatto, adagiarvi l'ossobuco, sul buco adagiare l'uovo ed intorno i piselli.

RICERCA

I poteri buoni della tarantola

Si chiama «Chile Rosé» e, fino a poco tempo fa, era solo una pericolosa tarantola. Adesso, però, secondo alcuni scienziati l'enorme e temibile ragno avrebbe una virtù nascosta: dal suo veleno si potrebbero ricavare delle sostanze utili per curare gli attacchi di cuore ed alcune forme di tumore. A fare la scoperta sono stati i ricercatori dell'Università di Buffalo, negli Stati Uniti. Secondo i risultati della ricerca, alcune componenti del veleno sarebbero in grado di bloccare l'azione dei pori delle membrane che si trovano intorno alle cellule attraverso cui passano particelle caricate elettricamente. Questi pori sono conosciuti come responsabili dell'inizio della fibrillazione ventricolare.

