

Venerdì
9 giugno 2000**2** *ecologia & territorio*La settimana
dall'Italia e dal mondo

In Italia

**Il rapporto
Legambiente
sul paese**

Aumentano le aree protette, l'agricoltura biologica e la consapevolezza per una raccolta differenziata. Ma è ancora emergenza idrica in alcune regioni e crescono le illegalità ambientali e l'inquinamento acustico. È in sintesi quanto emerge dall'ecobilancio presentato da Legambiente in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente. La salute ambientale è un indicatore attendibile della forza complessiva di un Paese - ha sottolineato il presidente dell'associazione Ermete Realacci - La giornata dell'Ambiente non è solo servita a celebrare il nostro patrimonio ma anche a indirizzare la bussola verso una direzione diversa, considerando l'ambiente come elemento trasversale di modernità, innovazione e qualità».

Dai dati forniti da Legambiente risulta che per quanto riguarda le aree protette, nell'ultimo decennio il territorio tutelato è quadruplicato. Da 575 mila si è passati a 2.300 mila ettari, il 7% della superficie complessiva dell'Italia, cui vanno aggiunti gli oltre 270 mila ettari delle riserve e delle aree marine protette. Positivo il bilancio anche per l'agricoltura biologica. Negli ultimi 5 anni sono stati convertiti oltre 441 mila ettari e oggi interessa il 3,5% della produzione complessiva. Balzi in avanti inoltre sul fronte della raccolta differenziata che alla fine degli anni '80 era poco più di un esperimento, oggi raggiunge il 9,4%. Infine tra le «luci» anche il potenziamento della lotta all'abusivismo edilizio. Basti pensare all'abbattimento di alcuni «simboli» come il Fuenti o le villette nell'Oasi di Sime-

to. Ma sono tante ancora le emergenze. Più del 30% degli abitanti dei capoluoghi di provincia - denuncia Legambiente - è tuttora privo di un sistema di depurazione. Nel Mezzogiorno poi la situazione raggiunge punte drammatiche con «crisi» idriche che periodicamente lasciano a secco 7 cittadini su 10.

In continua crescita anche l'inquinamento acustico con 25 milioni di italiani a «rischio rumore» e le illegalità ambientali. Oltre 26 mila - afferma Legambiente - gli excoati nel '98. «Un significativo miglioramento della qualità ambientale - ha concluso Ermete Realacci - porterebbe all'Italia vantaggi enormi, in termini di qualità della vita ma anche di forza economica e competitiva».

ATTENTI AL LUPO

Verità e leggende dei lemmings e dei loro salti in mare

BARBARA GALLAVOTTI

La tundra scandinava è il regno del lemming comune, ma per lunghi anni può capitare di battere questa regione quasi senza incontrare il piccolo roditore. Poi un giorno l'orizzonte si riempie del formicolio di innumerevoli animalini, sempre di più finché non succede qualcosa che di nuovo riduce drasticamente la loro popolazione e spinge i superstiti nell'ombra. Queste brusche oscillazioni numeriche incuriosiscono presto le popolazioni giapponesi e risale almeno al medioevo la credenza secondo la quale i lemming piovono dal cielo durante le più violente tempeste, numerosi come le gocce di un temporale. Un'altra leggenda, riportata già nel 1530 dal geografo Zeigler di Strasburgo, racconta invece di come i roditori muoiano, gettandosi dalle scogliere in un suicidio di massa tanto disperatamente romantico quanto irreali. Perché i lemming non si suicidano e ciò è apparso ben presto chiaro ai ricercatori che si sono dedicati a studiarli, anche se trovare una spiegazione per le variazioni nel loro numero si è rivelato assai più arduo che relegare le antiche credenze nell'universo dei miti. Dopo anni di ipotesi

contrastanti un gruppo di ricercatori americani, svedesi e finlandesi ha provato ad analizzare l'andamento della popolazione, costruendo un modello matematico che descrive l'interazione fra i lemming e i muschi, l'alimento base della loro dieta. E sono giunti alla conclusione che è la disponibilità di questi ultimi a determinare i periodici cambiamenti nella popolazione, come riportato in un articolo pubblicato sulla rivista «Nature» il primo giugno. Il grande quesito a cui rispondere era: cosa causa il crollo nel numero dei lemming? Il fenomeno è dovuto ai predatori, a stress da sovraffollamento che inibisce la riproduzione o a scarsità di cibo? Per risolvere il problema i ricercatori hanno messo a confronto le oscillazioni nel numero dei lemming e quelle a cui vanno incontro altri piccoli roditori chiamati arvicole. A prima vista il comportamento delle due popolazioni sembrerebbe molto simile, fra l'altro entrambe subiscono incrementi e crolli con una periodicità di circa 4 anni, tuttavia nell'andamento della loro crescita vi è una differenza cruciale. Quando i predatori sono scarsi le arvicole si moltiplicano a ritmi elevatis-

simi, fino a raggiungere il massimo numero consentito dall'ambiente. In queste condizioni anche i loro predatori prosperano, ma pur benché non riescono a incidere significativamente sul numero di arvicole perché i piccoli roditori sono assai rapidi a riprodursi e a rimpiazzare le perdite. Quando la popolazione è ai livelli massimi però si instaurano dei meccanismi di autocontrollo e le capacità riproduttive degli individui diminuiscono. Tale «controllo delle nascite» porta a una contrazione del numero dei roditore, proprio mentre i predatori, grazie alla grande disponibilità di cibo, sono divenuti più abbondanti che mai. Il fatto che le arvicole si riproducano a ritmi rallentati unito alla massiccia presenza di predatori fa sì che il numero degli animalini crolli. Dopo la scomparsa di gran parte delle prede anche i predatori sono condannati a radersi o a emigrare, fino a che le loro rinnovate assenze non consente una nuova esplosione demografica di arvicole.

I lemming si comportano diversamente: la crescita rapida della popolazione prosegue fino a che non raggiunge

un picco ma il crollo inizia poco dopo che questo è stato conseguito, mentre le arvicole si mantengono sul loro numero massimo per circa due anni. La differenza, secondo i ricercatori è spiegabile osservando la dieta dei due animalini. Le arvicole si nutrono principalmente d'erba e dato che questa cresce rapidamente, non sperimentano mai gravi carenze alimentari. Di conseguenza il loro numero dipende dalla complessa interazione fra la diminuzione della fertilità in condizioni di sovraffollamento e l'azione di predatori. I lemming invece si nutrono di muschi, che sono vegetali a crescita lenta. Quando la popolazione di roditore è al suo massimo i muschi divengono in breve tempo rarissimi, costringendo gli animali ad abbandonare i rifugi e a spostarsi in cerca di nuove risorse. E allora che molti esemplari muoiono di stenti, mentre altri cadono vittime dei predatori, come volpi artiche o rapaci. Ed è sempre allora che molti lemming entrano in mare e annegano, nel tentativo di attraversare a nuoto un tratto d'acqua per raggiungere nuovi territori. Ma il tutto disperato dalle scogliere no, non è proprio cosa da lemming.

LA DENUNCIA

**Pescara, abbattuta la villa che fu di D'Annunzio**

I resti della «Casa del tappeto», ricordata da Gabriele D'Annunzio negli scritti che parlano della sua infanzia pescarese e che è stata abbattuta dalle ruspe, come ha denunciato il presidente del Centro di Studi danunziani, Ettore Tiboni. L'edificio che D'Annunzio

aveva dovuto vendere ai primi del '900 ai baroni teatini Sanità di Toppi per far fronte a uno dei tanti debiti del padre che stava dissipando un ingente patrimonio immobiliare, sorgeva in strada Colle Pizzuto. Abbattuto negli anni '50 il piano superiore della villa, erano rimasti,

in stato di abbandono, il piano rialzato e altri locali, fino alla definitiva distruzione di questi giorni. Resta la memoria di un luogo letterario che meritava di essere preservato, un ciuffo di pini secolari alla cui ombra certamente sostò nei suoi giochi Gabriele fanciullo.

Il punto

**Rifiuti elettronici nocivi
Più vicina la direttiva europea
Nel 2004 veleni off-limits?**

Passi da gigante per la direttiva europea che regolerà la gestione dei rifiuti cosiddetti elettronici, derivanti da produzioni, distribuzioni e vendita di dispositivi elettrici ed elettronici. La proposta riguarda soprattutto batterie e pile specialistiche, problema che minaccia di diventare tra i più cruciali del terzo millennio. Già il lavoro preparatorio si è sviluppato tra grandi contrasti e opposizioni.

L'obiettivo è di arrivare all'eliminazione entro il 2004, di sostanze nocive quali il piombo, il mercurio, il cadmio, gli estinguenti alogenati presenti nei dispositivi. Anche se lo scopo ultimo del provvedimento è così mirato all'eliminazione di sostanze che hanno un accertato e pesante impatto sull'ambiente, le ripercussioni su tutta l'industria e il mercato sono incalcolabili. Nel villaggio globale, sostengono i critici delle diret-

tiva, tutti i cittadini potrebbero subire i contraccolpi economici di una normativa troppo vincolante imposta a dispositivi della nostra vita quotidiana: dai frigoriferi alle lavatrici, dal ferro da stiro alla grande famiglia dei computer, con annessi fotocopiiatrici e stampanti, dagli hi-fi alla videocamera, compresi naturalmente gli irrinunciabili cellulari, ma anche tutte le macchine diagnostiche a cominciare dai dispositivi salvavita.

Il principio che chi inquina paga sarà garantito dall'obbligo per i distributori di recuperare gratuitamente l'usato all'atto di vendita del nuovo prodotto.

I produttori dovranno poi impegnarsi a creare sistemi per il primo trattamento di rifiuti di dispositivi, destinati alle discariche, agli inceneritori, al recupero, mentre per gli Stati membri è previsto l'impegno di un tasso minimo di raccolta differenziata.

LA FESTA DI SAN VINCENZO

Il fatto

Tutto un Comune a caccia... di pesce azzurro e ricette

«È il modo, per un paese senza troppe radici, di ritrovare una sua storia, di costruire una sua epopea, di fondarsi intorno al mito del mare, della terra, della sua natura, del suo territorio». Parla Fulvio Pierangelini, chef del «Gambero Rosso» di San Vincenzo. Parla dell'iniziativa del Comune di costruire due giorni di festa - il 17 e 18 giugno - intorno al pesce azzurro e intorno al vino.

«Nei nostri mari il pesce azzurro ha sempre avuto un posto d'onore, abbiamo quindi pensato di restituire dignità ad una specie che non è mai riuscita a farsi spazio nelle nostre abitudini alimentari pur avendo un buon sapore e elevati poteri nutrizionali - dice Fabio Di Bonito, assessore di San Vincenzo - Così abbiamo voluto elevare la Palamita a simbolo del-

la categoria del pesce azzurro: la palamita è una predatrice che si nutre di branchi di acciughe, sardine e cefali e che viene pescata in questa stagione. È frequentissima nel nostro mare e quindi ci è parso giusto dedicarle uno spazio importante, intitolargli la manifestazione».

Questi due giorni sono anche per gli abitanti del vivace centro marinaro un'occasione per ricercare nelle proprie cantine, nei bauli della nonna, nei ricettari ingialliti di qualche prozia: ricercare ricette legate al pesce azzurro, rispolverare pezzi della propria infanzia, della propria storia. «Questa è l'idea che coinvolge tutti - racconta Pierangelini che realizza una cena di gala sul tema del pesce azzurro e che è un po' il perno di questa iniziativa - Cercare le proprie radici, ricorda-

re sapori, partecipare ad una operazione culturale collettiva: designare il proprio spazio comune, le origini comuni, le tradizioni che legano». In questo sforzo di raccolta delle ricette familiari, dunque, tutto il Comune è mobilitato: si stimolano le mamme e le nonne, si cerca un suggerimento degli uomini che magari ricordano un sapore o un piatto particolare dimenticato. E funzionari e dipendenti girano alla ricerca di ricette scomparse.

«San Vincenzo è un comune giovane, ma affonda le sue radici nelle esperienze della pesca. Nei testi antichi è infatti citato spesso come borgo di pescatori e contadini. Nel mare vive il pesce, nella terra si coltiva la vigna: non può essere evitato, dunque, l'abbinamento del nostro pesce con il nostro vino - racconta Di Bonito -

Lo sforzo che stiamo compiendo mira appunto a restituire valore e diritto di cittadinanza al piacere del cibo, del vino e della convivialità come fattore fondante della nostra stessa identità. Un percorso sul quale ci siamo incamminati grazie anche al sostegno e all'opera di Pierangelini. Un percorso che può essere un passaggio importante per la promozione e lo sviluppo del nostro territorio, al centro della zona vitivinicola che si chiama Costa degli Etruschi e dove ambiente, storia, architettura e anche letteratura si coniugano armonicamente».

Basti pensare che la Bolgheri di Carducci è proprio lì, a due passi da San Vincenzo, con i suoi grandi vini e i cipressi del parco letterario che da San Guido fuggono «in duplice fila».

S. Pol.

L'APPUNTAMENTO

In piazza il 17 e 18 giugno

Il 17 giugno San Vincenzo festeggia la sua «rifondazione»: il paese ricostruisce le sue radici costruendo sulla pesca, sul pesce azzurro, sul territorio, sul mare il proprio mito fondatore. Sabato 17, infatti, un convegno sarà dedicato alla riscoperta di queste radici di borgo marinaro: Vinicio Biagi parlerà delle tradizioni marinare del paese, lo chef Fulvio Pierangelini guiderà alla scoperta del pesce azzurro «tra tradizione e innovazione»; Andrea Manciuoli, storico dell'alimentazione, illustrerà i pregi nutritivi di questa scelta; Paolo Valdastrì, direttore del consorzio «Strade del vino-Costa degli etruschi» illustrerà i vini del territorio, mentre il giornalista Aldo Santini risponderà alla domanda che da il titolo del convegno: «pesce azzurro e vino bianco?», rispondendo alla domanda con una relazione (manteniamo la sorpresa!) dal titolo «quando il rosso è di rigore...». Coordina Donatella Bianchi, conduttrice di «Linea Blu». Domenica 18, festa in piazza. Nel week-end (e nel successivo) i ristoranti della zona offrono menù a base di pesce azzurro a prezzi fissi.

Territorio

Supplemento settimanale
diffuso sul territorio nazionale
unitamente al giornale l'Unità
Direttore responsabile
Giuseppe CaldarolaIscrizione 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 06/678355520123 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.itper la pubblicità su queste pagine:
P.L.M. Pubblicità Italiana
Multimedia S.r.l. - 02/748271
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 Cinisello B. (MI), via Bettola 18