

Il caso

Molti giovani sono impegnati a strappare le terre all'abbandono e a trasformarle dando vita a moderne produzioni vitivinicole

Parte dalla rivoluzione dei vigneti la rinascita del territorio siciliano

ALMA TORRETTA



INFO

Proroga bonifiche Bordon: «Mai più»

Via libera alla proroga per le bonifiche. Le aziende italiane consociate inquina da bonificare avranno tempo fino al 1° gennaio 2001 per l'autodenucia. Il ministro dell'Ambiente, Willer Bordon, è insoddisfatto e annuncia «una battaglia» in Parlamento. Bordon è categorico: «Finché sarò ministro dell'Ambiente non ci sarà più alcuna proroga».

Senza una norma che stabilisca una volta per tutte lo scaglionamento in bilancio degli oneri di bonifica si andrà però da una proroga all'altra perché le imprese rischieranno altrimenti di andare in rosso. «Dico con chiarezza: proseguo il minisiro - che se la norma non viene approvata non c'è alcuna possibilità che le bonifiche si facciano».

Per il 50% la coltura predominante è ancora quella dei seminativi, solo il 30% è occupata dalle cosiddette coltivazioni leggere quali vite, olivo, agrumi e altri alberi da frutto. L'incidenza del settore agricolo sul Prodotto interno lordo regionale è attualmente solo del 6,9% (fonte Nomisma), e i risultati economici del comparto appaiono fortemente condizionati negativamente dalla struttura fondiaria, polverizzata prevalentemente in imprese di piccole dimensioni, poco meccanizzate e dall'età media degli occupati elevata.

Ma segnali di cambiamento di rotta non mancano, innanzitutto la crescita sostenuta del numero di aziende che si convertono dalla produzione di massa sfusa a quella di qualità; poi è in atto un riassetto della proprietà fondiaria, stando acquistando i grandi produttori del Nord, i vari Zonin e Marzotto, che fanno scattare la molla dell'orgoglio, e comprano i più ricchi proprietari siciliani. Anche a occhio nudo si nota la differenza: c'è un'altra cura, in primo luogo evidente nelle vigne, ma anche nelle altre colture. Il territorio sembra che si stia tutto risistemando. Molti ragazzi stanno tornando alle proprietà di famiglia forti dell'esperienza già maturata in grandi aziende. È il caso di Vincenzo Bambina,

ventinove anni, considerato l'enfant prodige dell'enologia siciliana: da pochi mesi ha abbandonato l'azienda dei Rallo a Marsala per dedicarsi ai suoi terreni ad Alcamo. «Sono diventato enologo proprio perché volevo trasformare l'impresa agricola di mio padre in azienda vinicola - racconta -. Quando sono andato a

studiare in Piemonte, ad Alba, tutti i miei compagni di corso producevano vino nella cantina di famiglia e ne erano orgogliosi. Mi chiedevo in continuazione perché mai in Sicilia non potevamo fare lo stesso». Nella zona famosa per il bianco d'Alcamo Bambina ha impiantato il vitigno rosso siciliano più promette,

il Nero d'Avola, ma anche Cabernet Sauvignon e Merlot. Ha voluto tutti giovani collaboratori, e provenienti da altri mestieri - uno era muratore, l'altro era meccanico - perché non hanno pregiudizi, non sono scettici sulle mie nuove proposte di impianto, fanno esattamente quello che io ho deciso fare. Anche mio padre ha saputo mettersi da parte e darmi carta bianca», spiega.

«Siamo in una fase di ricambio generazionale, e i migliori risultati si stanno ottenendo dove i figli dei proprietari stanno tornando a occuparsi personalmente della terra», commenta Sebastiano Torcivia, associato di economia aziendale all'università di Palermo, che sta conducendo un'indagine approfondita sulla conduzione delle imprese vinicole regionali. «È un settore che può offrire spazi occupazionali veri - sospira -, capace di crescere esponenzialmente. Basti pensare all'azienda dei giovani cugini Planeta, che in pochi anni ha già raddoppiato il fatturato raggiungendo quasi quota 3 miliardi ed è destinata a raddoppiarlo a breve nuovamente perché ha acquisito altri terreni. Per l'agricoltura e la campagna siciliana è arrivato il momento dei manager. Io mando i miei ragazzi in stage, è un settore che può dare grandi soddisfazioni».

Nel cuore della Sicilia il paesaggio sta cambiando: campagne più curate, coltivazioni moderne soprattutto grazie all'impulso delle aziende vitivinicole rinnovate

ANPA

Cibi radioattivi dall'Est Europa?

È possibile che siano stati illegalmente importati nell'Unione Europea alimenti contenenti livelli di radioattività superiori ai limiti, per effetto dell'incidente nucleare di Chernobyl del 1984. Lo denuncia l'Anpa, a sua volta informata dal Direttore generale per l'ambiente della Commissione Europea. «Anche se non vi sono al momento elementi che possano far ritenere coinvolta l'Italia - avverte l'Anpa - è stata comunque immediatamente attivata la rete di controllo dei laboratori operativi presso i centri regionali per la radioattività ambientale e le autorità sanitarie competenti». Un allarme «preoccupante per la salute dei cittadini europei, visti gli alti livelli di contaminazione delle derrate alimentari ucraine», dice Legambiente, che in un recente campionario fatto su cibo proveniente dalla regione colpita dal disastro nucleare ha riscontrato livelli di cesio 137 nei funghi di ben 93 volte superiori alle dosi massime indicate dalla Commissione Europea. E il Wwf chiede «al ministero della Sanità e a quello dell'Agricoltura di disporre immediati controlli sulle derrate alimentari».

VERSILIA

«Ecatombe di alberi»

«Un'ecatombe» della Pineta di Levante e del Viale dei Tigli di Viareggio. La denuncia è di Italia Nostra, che ha presentato un libro bianco sulle disastrose condizioni di questi luoghi. Il documento - precisa il vicepresidente nazionale di Italia Nostra, Gaia Pallottino - è stato presentato al ministro Melandri all'Ufficio centrale per i beni paesaggistici del ministero dei Beni e delle attività culturali affinché sia opposto un vincolo più forte sulla Pineta e sul Viale dei Tigli di Viareggio. Il «notissimo viale» è infatti oggetto del progetto d'abbattimento di 1.526 alberi sulla scorta di «un elenco di piante ammalate». Urge un provvedimento: «Uno dei 5 chilometri del Viale dei Tigli è già caduto sotto le seghe del Comune».

TERRA COTTA

Regaleali, panelle e grandi vini a scuola dai "monsù"

STEFANO POLACCHI



«Le panelle noi le offriamo come aperitivo a chi viene in visita a Regaleali... Lavoriamo la pasta di ceci col prezzemolo, che dà un tocco di colore e la alleggerisce un po'...». La marchesa Anna Tasca Lanza è un pezzo di Sicilia importante. È la vicepresidente della cantina Tasca d'Almerita (0921.544011 - e-mail: tascaspa@tin.it) di cui il fratello, il conte Lucio, è alla guida. Regaleali è un mondo, un piccolo mondo a sé. Le colline degradanti e la rinchiosa dei filari di vigne fanno da cornice alle masserie: lì è Case Vecchie, dove la marchesa coltiva i suoi laboratori di cucina e dove accoglie i suoi ospiti. «Solo americani - spiega -. Mi piace lavorare con loro, e per loro la cucina siciliana è un gran biglietto da visita». La famiglia Tasca, in cucina, ha i suoi vezzi. Con il conte Lucio lavora ancora l'ultimo «monsù», Mario: è l'erede senza eredi di quella gran stipe di chef che portavano

nelle case dei nobili la ricchezza della cucina francese. Besciamelle, salse, una cucina che sollecitava la smania di stuzzicare e lo spirito barocco dell'isola. «Una cucina però troppo pesante - ammette la marchesa -. Io ho iniziato a coltivare sapori più semplici, a utilizzare prodotti freschi e di qualità cercando di estrarne il massimo del sapore». Regaleali, però, è soprattutto un luogo di vini. È a Luigi «Tonino» Guzzo, giovane ma navigato enologo siciliano, brillano gli occhi nel presentare le sue creazioni. «I grandi vini riescono a farli tutti, o quasi - sorride -. Il difficile è fare dei buoni vini in grandi quantità e nella fascia di prezzo medio-bassa». E allora presenta i suoi Regaleali: Bianco e Rosso, costruiti con vitigni autoctoni: Inzolia, Tasca e Catarratto il primo, Nero d'Avola e Perricone il secondo. Una grande base da cui si sale fino ai vertici dello Chardonnay e del grande Cabernet Sauvignon. «Ci hanno criticato per aver preferito vitigni internazionali - sorride Guzzo -. Ma le cose non stanno così». E lo dimostra il gran lavoro che sta facendo nell'assemblaggio del Nero d'Avola con i vitigni internazionali: «Cygnus», una sorta di parabola del brutto ana-

trocolo in cui il nero si sposa al 25% di cabernet sauvignon; «Novantasei», in cui il vitigno autoctono si unisce al 25% di merlot; «Leone d'Almerita», in cui il profumo dell'Inzolia si unisce alla struttura dello chardonnay. Un lavoro di ricerca che tiene fede allo spirito di modernità che ha fatto del Tasca - prima casa a imbottigliare vino etichettato, a cavallo dei due secoli - una cantina all'avanguardia in Italia. «In realtà - spiega Alberto, figlio del conte Lucio - stiamo sperimentando un centinaio di vitigni. La ricerca è parte essenziale della nostra cantina».

Ma torniamo ai fornelli. Regaleali è famosa per la leggerezza della «sua» pasta con le sarde. La marchesa è poi una esperta di cassata. E di zuccata: il complesso procedimento con cui la zucca diventa candita e si sposa al delicato gelato. Ma, restando in tema di vite, rubiamo alla signora il gelo di mosto. «Io lo faccio quando hanno appena spremuto l'uva, mi faccio portare un po' di uva e faccio il gelo. Una semplice spremuta d'uva va benissimo». Poi c'è il vino cotto. «Quello è laborioso. Si fanno bollire 20 litri di succo con la cenere di tralci giovani, che tolgono

acidità, fino ad avere 5 litri di mosto cotto. Il tutto va fatto riposare una notte perché la cenere si depositi, poi si filtra. Con questo succo si può fare la mostarda di mosto, quella che si asciuga al sole e poi si sfuma. Il mosto cotto si conserva anche in bottiglia e si può utilizzare ad esempio nella gelatina di mosto, che io amo servire con un bianco-mangiare».

LA RICETTA Gelo di mosto

Ingredienti: 1 litro di succo d'uva, 70 o 90 gr. di amido di grano, a seconda che si voglia più o meno morbido il gelo. Esecuzione: in una pentola si scioglie a freddo l'amido nel mosto, si gira per bene facendo attenzione ai grumi, aiutandosi magari con una frusta, ma senza montare troppo il liquido. Si avvia intanto il fuoco e si porta a bollire, si fa cuocere per almeno una decina di minuti a fuoco molto dolce. «Amo servirlo morbido - spiega Anna Tasca -, ma se si vuole un budino, più consistente, si possono aggiungere anche 90 grammi di amido. Ci guadagnerà l'estetica, ma ne sentirà un po' il sapore».

Il punto

Il 1° Rapporto ambientale di Federambiente

ANDREA CIRELLI*

Viviamo in un'epoca caratterizzata da fenomeni di globalizzazione, di progressiva mobilità delle persone, di interdipendenza, di comunicazione in tempo reale, di scambio d'informazioni ad alta velocità, continui confronti e ricerca di benessere. Comunque un'epoca in cui i valori ambientali si stanno riappropriando della loro giusta collocazione e significato.

È certamente difficile stabilire il cosiddetto «corpo» di una città, perché questo è costituito da valori tangibili e intangibili. Valori che possono essere ritrovati nel retaggio storico e culturale, nel patrimonio artistico e architettonico, nelle infrastrutture, nella localizzazione geografica. In una parola, verso la qualità.

Ed è in un contesto di questo tipo che si vanno a collocare i servizi pubblici: la ricerca della formula più adatta a garantire la piena soddisfazione dell'interesse pubblico deve essere portata avanti senza alcuna pregiudiziale ideologica e deve essere affrontata solo dopo avere analizzato strategie, obiettivi e criteri gestionali del servizio pubblico.

Oggi questo è ormai un bene collettivo, e la sfida dei prossimi anni comporta proprio la costante espansione e crescita qualitativa delle attività di servizio, sia al cittadino sia al mondo delle imprese; bisogna misurare e monitorare la qualità; e Federambiente, la Federazione italiana servizi pubblici igiene ambientale, è impegnata in questa direzione, ponendosi come riferimento di elaborazione delle politiche ambientali delle proprie aziende associate, con la piena consapevolezza che una politica industriale globale è correlata all'innovazione tecnologica del sistema e alla crescita del benessere.

L'obiettivo di Federambiente, del resto in linea con il recente orientamento normativo, è lo sviluppo di un Sistema integrato per lo smaltimento dei rifiuti, la costituzione di una rete di operatori adeguati, per coprire importanti attività necessarie al funzionamento di un sistema complesso.

La giusta competizione del mercato non può essere affrontata solo in termini economici, ma servono anche dei criteri qualitativi di riferimento. L'ambiente ha bisogno di qualità e non di massimo ribasso. Bisogna allora saper distinguere tra impianti a norma e inquinamento, tra servizi per la collettività e problemi dell'illegalità ambientale.

Servono strumenti di certificazione che garantiscano il cittadino; la qualità si può e si deve dimostrare. Ecco quindi che entra in gioco il primo Rapporto ambientale di Federambiente, per noi una meta fondamentale all'interno del processo di rinnovamento già avviato con l'elaborazione dei principi di politica ambientale di Federambiente e la stesura di un test di bilancio ambientale di settore. Il nostro primo Rapporto ha voluto focalizzare l'attenzione su cinque tipologie impiantistiche di trattamento: discarica, termocombustione, compostaggio, piattaforma polifunzionale, impianto di trattamento delle acque reflue. Un'ulteriore azione, da parte nostra, per sensibilizzare gli stessi operatori pubblici sull'importanza strategica della variabile ambientale, per la riqualificazione del servizio offerto e la valorizzazione delle capacità produttive e gestionali già esistenti.

*Direttore di Federambiente

