

Venerdì  
7 luglio 20004 **ecologia & territorio****Ecoistituzioni**  
governare il territorio

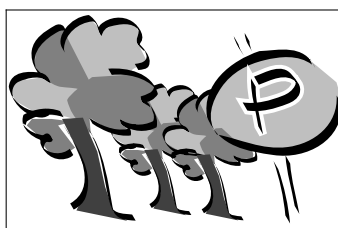
## PARCOMETRO

**I Ds: entro l'anno la Conferenza nazionale sulle aree protette**

LUIGI BERTONE

**SEMINARIO DS  
SUL FUTURO DEI PARCHI**

Il contributo d'idee e d'energie che una forza dalle grandi responsabilità nazionali può dare alla vita dei parchi è stato l'argomento di un seminario nazionale tenutosi il 1° luglio a Grosseto, nel Parco della Maremma, dall'autonomia tematica Ambiente dei Democratici di sinistra. Forza dalle responsabilità di governo nazionale ma anche dalle tante responsabilità locali, se si considerano le decine e decine di amministratori di parchi, nazionali e regionali, che ai Ds si richiamano - molti dei quali presenti e intervenuti al dibattito - e che perciò non s'accontenta di rivendicare una parte rilevante del merito per i passi avanti compiuti in questi anni dal nostro paese nella tutela attiva della natura e del paesaggio.



*saggio. I Ds guardano avanti, ha sostenuto Fulvia Bandoli, responsabile dell'Autonomia tematica, poiché «dai Parchi viene l'esempio di una linea alternativa di governo del territorio, in grado di rispondere con efficacia alla questione cruciale sulla quale si gioca anche il futuro della sinistra: quella della qualità sociale dello sviluppo, opposta allo sviluppo fine a se stesso e senza qualità». Per Bandoli i parchi «sono portatori di quella concezione, di sobrietà e benessere insieme, che corrisponde pienamente e degnamente all'odierna domanda di sicurezza». Sulla stessa lunghezza d'onda Enzo Valbonesi, presidente della Federparchi, secondo il quale i Ds devono essere promotori di una forte innovazione, che costruisca una «nuova generazione» di parchi, basati sulla saldatura della cultura ambientalista con gli interessi e le aspirazioni del mondo rurale e del consumo responsabile e dotati di una strumentazione - nuovi enti, rapporti fra istituzioni, programmazione - moderna ed efficiente. Precise e concrete, in questo senso, le proposte avanzate da Stefano*

*Maestrelli, presidente del Parco di Migliarino-San Rossore e responsabile parchi dei Ds: conferenza nazionale entro l'anno, da costruire con l'apporto diretto dei parchi; creazione di una sede specifica di concertazione tra Stato e Regioni delle politiche per i parchi; trasformazione della Consulta tecnica in strumento di rappresentanza dei parchi nazionali e regionali; revisione della forma giuridica degli Enti parco nazionali; nuove modalità di finanziamento del sistema; completamento della riforma della Forestale e dislocazione di una parte al servizio delle aree protette.*

**INCENDI AL GARGANO:  
«COLPIRE I CRIMINALI»**

Tra le aree protette più colpite dagli incendi di questi giorni figura senz'altro il Gargano. L'aggressione ai boschi del promontorio pugliese, tutelati dal '94 da uno dei più estesi parchi d'Italia con i suoi 121.000 ettari, è un fatto ricorrente. Se è vero che i gravi danni fin qui registrati si collocano

nella media annuale, è altrettanto vero che proprio per questo si impone un'azione decisa, che si opponga con efficacia al ripetersi di una piaga prevedibile, prevista e puntuale. Il sindaco di San Giovanni Rotondo ha chiesto l'intervento dell'esercito. Il presidente del Parco, Matteo Fusilli, parla delle risorse a disposizione per la protezione come di «briciole» per un territorio tanto vasto e prezioso e chiede che la Regione operi un intervento straordinario di uomini e mezzi. Ma ciò che gli preme anche mettere in chiaro è la necessità assoluta di un cambio d'atteggiamento nei confronti del fenomeno, delle condizioni che lo alimentano e dei criminali che lo provocano: «Occorre meno condiscendenza verso gli ambienti da cui è noto che provengono spesso i responsabili degli incendi e occorre dire subito che, da ora e per il futuro, incendio non vorrà più dire ore di lavoro per i disoccupati, che potranno e dovranno fare altro, come lavorare in inverno per la manutenzione, ma mai più in estate dopo gli incendi».

## CORSI

**Montaione: la naturopatia a Palazzo Mannaioni**

Agosto sotto il segno delle terapie naturali a Montaione, in provincia di Firenze. Sarà soprattutto la naturopatia, cioè il potere diagnostico e terapeutico della natura (disciplina che comprende, tra l'altro, l'idroterapia, l'aromatoterapia, i fiori di Bach, l'antica medicina dell'India ayurveda ecc.), a caratterizzare gli incontri di Palazzo Mannaioni, edificio fatto erigere dal notaio fiorentino Giulio Mannaioni nella metà del '500, in tipico stile rinascimentale, a testimonianza della sua ricchezza e influenza e oggi recuperato con un sapiente e rispettoso restauro. Informazioni: Palazzo Mannaioni, via Marconi 2, 50050 Montaione (Firenze), tel. 0571-698300, e-mail: info@mannaioni.com.

**Un corso per scoprire i segreti dei dolci tirolesi**

Imparare a preparare i dolci tipici tirolesi avvalendosi della chef Otto Tschurtschenthaler, maestra di quest'arte. È il corso in quattro lezioni proposto dal Berghotel Tirol, nell'atmosfera di un'elegante dimora di montagna a Moso, a due passi da Sesto (Bolzano), nell'incontornabile scenario della Val Pusteria. Dallo strudel alla tirolese e viennese, dai krapfen ripieni con papavero alle crostate con marmellata di mirtillo rosso fino alla torta alla ricotta. Informazioni: tel. 0474-710386, e-mail: info@berghotel.com.

## ARCIPELAGO AMBIENTE

## INIZIATIVE

**A Pianello (Perugia) studenti "architetti in erba"**

Gli alunni di Pianello (Perugia) hanno elaborato un progetto per la sistemazione dell'area verde che circonda la scuola. L'area è anche punto di ritrovo per la popolazione di Pianello. Gli alunni, che hanno lavorato al progetto durante tutto l'anno, lo hanno illustrato alle autorità, che si sono impegnate a iniziare e portare a termine i lavori di sistemazione.

**Giovani agricoltori a Massa Marittima**

L'Anga-Associazione nazionale giovani agricoltori ha tenuto lo scorso 29 giugno, nella tenuta il Cicalino, a Massa Marittima (Grosseto), la terza edizione di "Godere la vita nuoce gravemente alla salute". Durante la manifestazione si è posto l'attenzione sull'origine dei prodotti agroalimentari, che rischia di non dipendere più dal luogo dove sono ubicate le coltivazioni e dalle stalle, ma da dove avviene l'ultima trasformazione "sostanziale". SCOPE della manifestazione è sensibilizzare le istituzioni alla diffusione di un atlante di tutte le denominazioni d'origine.

**In provincia di Perugia nuove stazioni ecologiche**

Sono state inaugurate due stazioni ecologiche a Sant'Andrea delle Fratte e Collessestra (Perugia). Le due stazioni si aggiungono al piano di gestione dei rifiuti, predisposto dal Comune di Perugia per il potenziamento della raccolta differenziata al fine di recuperare prodotti destinati al riutilizzo e al riciclo. Il piano di gestione dei rifiuti prevede in totale quattro stazioni ecologiche: le altre due verranno aperte prossimamente a Ponte Felcino.

## Cenerente.

**Convegno a Torino sulla zonizzazione acustica**

Si è svolto a Torino, nella sala convegni dell'Istituto Avogadro (via Rossini 16), il convegno "Zonizzazione acustica. Tra pianificazione territoriale e risanamento ambientale", che consentirà di presentare il metodo di classificazione acustica proposto dalla Provincia, dal Comune e dall'Arpa, l'Agenzia regionale di protezione ambientale. Durante i lavori sono state presentate le linee guida per la classificazione acustica comunale, realizzate dalla Provincia, in collaborazione con il Comune e l'Arpa, grazie all'esperienza maturata all'interno del progetto "Disia 2", in attuazione del programma triennale 1994-96 per la tutela ambientale del ministero dell'Ambiente. Lo scopo è soprattutto quello di fornire ai Comuni un ausilio tecnico e metodologico per la classificazione acustica dei loro territori, contribuendo così al raggiungimento degli obiettivi della legge quadro, entrata in vigore nel 1995, per la tutela dall'inquinamento acustico. Informazioni: tel. 011-8613965-8613966.

giungimento degli obiettivi della legge quadro, entrata in vigore nel 1995, per la tutela dall'inquinamento acustico. Informazioni: tel. 011-8613965-8613966.

## APPUNTAMENTI

**Mineralogia mondiale al museo di Torino**

Al Museo regionale di scienze naturali di Torino è stata inaugurata l'esposizione permanente di minerali composta da 142 esemplari per lo più provenienti dalle miniere piemontesi di Brossio e Traversella. Informazioni: tel. 011-4323312, e-mail: piemonte.informa@regione.piemonte.it.

**Cucina naturale a Fie dello Sciliar (Bolzano)**

Fie, in provincia di Bolzano, una delle perle dell'altopiano dello Sciliar nelle Dolomiti, rinnova l'appuntamento con la "Rassegna di cucina naturale" all'insegna di erbe aromatiche e spezie, le più disparate qualità di cereali (frumento, farro, miglio, grano saraceno, orzo, segala ecc.), verdure di stagione, latticini e formaggi freschi. Date tra luglio e agosto. Informazioni: tel. 0471-725047.

Il 24 settembre di nuovo escursione a piedi sui monti delle Faete. Informazioni: tel. 06-9495253-9495255, fax 06-9495254.

**San Vigilio di Marebbe: simposio del legno**

L'associazione turistica di S. Vigilio di Marebbe, in provincia di Bolzano, organizza dal 10 al 14 luglio l'ottavo "Simposio internazionale del legno", giornate di celebrazione di una delle principali materie prime della montagna. Tra le iniziative in programma durante il Simposio, l'esibizione di sei artisti con un tronco di cirmolo.

## ASSOGIAZIONISMO

**Assemblea dell'Aiab: al centro i temi biologici**

Si è svolta a Gubbio l'assemblea federale dell'Associazione italiana

per l'agricoltura biologica (Aiab). L'associazione è il maggior organismo di controllo e certificazione delle produzioni biologiche (alimentari, tessili e agrituristiche), con circa tredicimila aziende controllate, con accreditamenti e certificazioni nazionali e internazionali. L'Aiab è inoltre l'ente certificatore, autorizzato dal ministero delle Politiche agricole, delle Iggp del Fiaro della Garfagnana e del Marrone del Mugello. Circa cento delegati, in rappresentanza dei quattordicimila soci, hanno discusso del ruolo dell'agricoltura biologica in Italia. L'assemblea ha inoltre sancito anche la separazione tra l'organismo di controllo e l'associazione vera e propria. Informazioni: tel. 051-272966, e-mail: aiab@aiab.it, sito: http://www.aiab.it.

**Con "Abitare la storia" gita al Castello della Pietra**

Il Castello della Pietra, presso Genova, domina la zona appenninica che fa parte dell'area protetta del

## Il fatto

**Gasolio bianco, bus meno inquinanti**

Sulle strade e sui laghi italiani entro la fine di quest'anno circoleranno migliaia di auto-cicleranno, automezzi e traghetto alimentati a gasolio cosiddetto bianco, cioè il gasolio addizionato con acqua che taglia le sostanze inquinanti emesse dagli scarichi dei motori.

Ad assicurarlo è Nino Tronchetti Provera, amministratore delegato della Cam, l'azienda che produce il gasolio bianco Gecam.

Attualmente, sulle strade italiane già circolano 1.873 mezzi alimentati con questo eco-gasolio che può essere utilizzato senza alcuna modifica al motore. Di questi, 1.600 sono gli autobus per il trasporto pubblico.

Oggi chi va a gasolio bianco sono gli autobus di una ventina di comuni italiani (Lecco, Pistoia, Bergamo, Biella, Bologna, Magenta, Genova, Torino, Roma, S. Vittore Olona, Parma, Milano, Verona, Grugliasco, Rovigo, Firenze, Luc-

ca, Lodi e Monza), i battelli che fanno servizio sul Lago Maggiore e i mezzi per la raccolta della spazzatura di tre città: Bologna (Seabio), Padova (Anniup) Torino (Amiat).

Per il momento il gasolio Gecam è diffuso quasi solo nelle regioni del Nord Italia, ma presto il combustibile a ridotto impatto ambientale arriverà anche nel resto della penisola.

«Nel 2000 - ha detto Tronchetti Provera - ci saranno anche cinque nuovi impianti, localizzati per lo più al Centro-Sud. Uno sarà co-

struito a Roma entro la fine dell'estate».

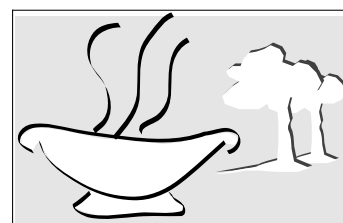
Il Gecam è in grado di ridurre fino al 70 per cento le emissioni di polveri, del 30 per cento gli ossidi di azoto e del 5 per cento le emissioni di anidride carbonica. La Gecam è una tecnologia italiana, e il gasolio bianco è composto da una emulsione di gasolio (88 per cento), acqua (10,3 per cento) e uno speciale additivo (1,7 per cento) ottenuta attraverso uno speciale apparato in grado di formare microcelle di dimensioni tali da garantire la stabilità nel tempo.

## TERRA COTTA

**Mantova, dove acqua e terra si fondono nel riso**

STEFANO POLACCHI

La gastronomia racconta un territorio: se ne parla molto, se ne gode molto. C'è un libro edito da Franco Angeli che ci invita anche alla riflessione: il sociologo Paolo Pollettini analizza la cucina del Mantovano e presenta quattro importanti ristoratori (Nadia e Antonio Santini, "Dal pescatore" di Canneto sull'Oglio, Roberto e Massimo Ferrari, "Al bersagliere" di Goltio; Gaetano e Alessandra Martini, "Il cigno" di Mantova; Romano e Carlo Tamani, "Ambasciata" di Quistello). Così, attraverso l'analisi sociologica del lavoro di quattro grandi interpreti del territorio e attraverso lo



studio comparato delle loro ricette, viene sezionata e raccontata una delle aree più importanti e ricche della nostra gastronomia. Il cuore del trattato - e delle proposte culinarie - è la definizione della tradizione mantovana come una cucina di acqua e di terra: elementi e

cotture esprimono un mondo dove acqua e terra s'intrecciano e si contaminano. La risata è uno dei luoghi dove i due mondi s'incontrano: si coltiva il riso e tra le piantine sguazzano pescetti e rane, elementi centrali di questa tradizione. Il Mantovano è tutto un reticolo di bacini, fiumi, fossi, rogge e canali: Garda, Po, Mincio, Oglio. Il riso e le uova (frittate) vengono proposti come "leganti" tra i due mondi di acqua e di terra, come "media": il riso lega tutti gli elementi del suo mondo, le rane, la tinca, la carpa, il pesce-gatto. Le ricette del "risotto con pescegatto ed erba cipollina" (Santini) e il "risotto mantecato con crezione e ragni di rane" (Ferrari) ne sono l'esempio. Il crezione nasce lungo i corsi d'acqua. Da questi ingredienti nasce anche un'altra analisi: la cucina mantovana non deriva dallo stazzo dei Gonzaga, ma dalla tradizione popolare pur "dialogando" con i piatti dei principi. Analisi questa che evidenzia un'altra importante caratteristica: la centralità della famiglia nell'organizzazione gastronomica e nella proposta conviviale, nella conservazione e nell'innovazione delle tradizioni di un territorio «tra i maggio-

ri creatori di cultura gastronomica in Europa».

**LE RICETTE****Riso mantecato con crezione eragidi rane**

Ingredienti per 4. Ragni: 400 gr. di rane pulite (cotte in brodo di carne), 200 gr. di cipolle tritate, 100 gr. olio extravergine, 100 gr. pomodori a dadini, 1 cucchiaino maggiorana tritata, sale, pepe, spezie miste. Crezione: 200 gr. foglie di crezione, 50 gr. di burro, brodo di carne, sale e pepe. Riso: 240 gr. Carnaroli, 1 cipolla sminuzzata, 50 gr. burro, 50 gr. olio di semi, 1 bicch. vino bianco, brodo di pollo. Esecuzione. Ragni: rosolare le cipolle in olio, aggiungere le rane, sale, pepe, spezie e far andare per 15 min. Togliere le rane e disossarle; rimetterle, aggiungere il pomodoro e far andare per 7 min. Crezione: in casseruola mettere a freddo burro, crezione, sale, pepe e poco brodo, cuocer per 5 min. Frullare aggiungendo due flocchi di burro. Filtrare al colino cinese. Riso: soffriggere la cipolla in olio e burro, filtrare e rimettere il liquido in casseruola sul fuoco. Aggiungere il riso, far insaporire, sfumare

col vino, coprire col brodo. Quando il riso è al dente, aggiungere la crema di crezione, cuocere un altro minuto. Spegner e far mantecare bene con una noce di burro. Disporre sul piatto e sopra una cucchiata di ragni di rane.

**Risotto con pescegatto ed erba cipollina**

Ingredienti per 4: 300 gr. riso Vialone nano, 400 gr. di pescegatto, 40 gr. burro, mezza cipolla, 3 dl. brodo vegetale, 5 fili erba cipollina, 1/4 di acciuga, burro, abbondante olio per friggere, 100 gr. farina bianca, noce moscata, cannella, sale e pepe. Esecuzione: friggere il pesce infarinato, scolarlo e poi togliere la pelle, la lisca centrale e la testa. In un tegame mettere la polpa del pescegatto con una noce di burro e tre fettine di cipolla, regolare con cannella, noce moscata, sale e pepe, aggiungere l'acciuga e cuocere a fuoco moderato amalgamando bene. Preparare il risotto: soffriggere in poco burro la restante cipolla tritata, aggiungere il riso, tostarlo, versare lentamente il brodo bollente. Tre minuti prima che sia cotto al dente, aggiungere il composto col pesce, alla fine l'erba cipollina sminuzzata.

## CONCORSI

**Friuli: concorso su vino e satira**

Il Movimento turismo del vino del Friuli-Venezia Giulia ha lanciato "Spirito di vino", concorso riservato ai giovani vignettisti e fumettisti (tra i 18 e 35 anni), invitati a esprimersi sul mondo del vino. Le opere che perverranno entro il 30 settembre saranno valutate dalla giuria, presieduta da Giorgio Forattini e composta da illustri vignettisti, tra cui Emilio Giannelli. Trenta finalisti saranno ospitati in Friuli-Venezia Giulia, vedranno le loro opere esposte in una mostra e poi raccolte in una divertente pubblicazione. I tre vincitori riceveranno una selezione di vini friulani. Informazioni: Agenzia Giovanni di Udine, tel. 0432-503865-271305, sito: http://www.mtvfrivivg.com.

## MEDIA

**Una guida ai "piaceri" della provincia di Parma**

PromoParma ha pubblicato "La Via Gourmande", guida alle prelibatezze enogastronomiche del Parmense. Sono segnalati prosciuttifici, salumifici, caseifici e cantine, ma anche "botteghe vecchie stile" vanto dei comuni di Collecchio, Salla Baganza, Felino, Calestano, Langhirano, Lesignano Bagni, Traversetolo e Montechiarugolo. Per ricevere gratuitamente la mappa: PromoParma, tel. 0521-298883, e-mail: promoparma@ascom.pr.it.

Per inviarti segnalazioni di iniziative o convegni per questa rubrica, si prega di utilizzare il seguente recapito: L'Unità - Studio Castellotti, casella postale 4229, 00182 Roma, tel. 06-7029692. (a cura di Giampiero Castellotti, Federica Cocozziello e Maria Di Saverio)

