

Venerdì
14 luglio 20004 **ecologia & territorio****Ecologia in movimento**
l'agenda verde**PARCOMETRO****Riserva marina delle Egadi, meglio aspettare che partire male**

LUIGI BERTONE

RISERVA DELLE EGADI, PENSIAMOCI SU

La più grande area marina protetta d'Italia, quella costituita dai 52.300 ettari di mare delle isole Egadi, istituita nel lontano dicembre del 1991 ma che non ha mai conosciuto una vera azione pianificatoria o gestionale per la mancata attribuzione dei relativi compiti, deve attendere ancora, secondo Wwf e Legambiente. Deve attendere che si risolva il profondo contrasto apertosi tra presidente della Regione Sicilia e Comune di Favignana da una parte e assessore della stessa Regione e Provincia di Trapani dall'altra, relativo proprio all'individuazione del soggetto che dovrà gestire la Riserva marina (alla quale sono da aggiungere circa 1.200 ettari di Riserva regionale di terra). Affidarla direttamente al Comune o costituire



un consorzio anche con la Provincia e, magari, con l'università? «La profonda divergenza dimostra con chiarezza che il percorso fin qui seguito rischia di dare vita a una Riserva che non funzionerà», sostengono le due associazioni. Dunque secondo loro è meglio che il ministro Bordon si fermi a riflettere partendo dalla constatazione che, per la dimensione e la complessità dei problemi di un tratto di mare così esteso, è assai più utile puntare a costruire il consenso e la partecipazione del maggior numero possibile di attori. Soprattutto se si considera che non è saggio «avviare una nuova gestione in piena stagione estiva, quando i problemi che affliggono le isole minori si acuiscono e rischiano di innescare conflitti fino a ora sopiti».

ABRUZZO: ANCHE LA COMUNITÀ DEL PARCO HA IL PRESIDENTE
La situazione di stallo al Parco nazionale d'Abruzzo sembra definitivamente superata, dopo che alla nomina di Pratesi come presidente dell'Ente si è aggiunta l'elezione, avvenuta venerdì scorso, del presidente della Comunità del Parco. Un'elezione sofferta, nata in un clima di tensione, durante una seduta - la seconda, dopo che la prima non aveva nemmeno potuto aprirsi - caratterizzata dall'abbandono di una parte dei sindaci del Polo. A sorpresa però un'altra parte degli esponenti del centro-destra ha partecipato alla votazione, consentendo così l'elezione, all'unanimità, di Giancarlo Massini, sindaco di una giunta di centrosinistra a Villetta Barrea. La composizione geopolitica del Consiglio direttivo che affiancherà Massini, in cui siedono anche sindaci di centro-destra e di Lazio e Molise, fa pensare a una soluzione finalmente destinata a durare consentendo al Parco di riacquistare, almeno sul piano istituzionale, la tranquillità perduta.

PARCO DEL CILENTO ANCORA PIÙ "IMPEGNATIVO"
Importante successo del Parco nazionale del Cilento e Vallo

di Diano, che ha visto approvata dalla nuova amministrazione regionale campana la propria proposta di istituzione delle aree contigue. Si tratta dell'attesa conclusione di un procedimento che ha comportato, da parte del giovane Ente parco, una lunga fase di concertazione con le amministrazioni locali che gli ha però procurato una larga e convinta adesione. Tanto convinta che quindici Comuni completamente esterni al suo perimetro da oggi si trovano con tutto il loro territorio - 138.000 ettari - definitivamente "arva contigua". Un'area che porta a 320.000 gli ettari (più dell'uno per cento dell'intero territorio italiano, vale a dire l'estensione media di una provincia) la superficie oggetto d'interesse e cautela particolare per quella che, già riconosciuta dall'Unesco come patrimonio dell'umanità, si prefigge, sotto la guida dell'Ente, di divenire un modello di conservazione della natura e insieme di valorizzazione del patrimonio storico e culturale e di promozione dell'identità locale attraverso il sostegno a un'economia sostenibile.

di Diano, che ha visto approvata dalla nuova amministrazione regionale campana la propria proposta di istituzione delle aree contigue. Si tratta dell'attesa conclusione di un procedimento che ha comportato, da parte del giovane Ente parco, una lunga fase di concertazione con le amministrazioni locali che gli ha però procurato una larga e convinta adesione. Tanto convinta che quindici Comuni completamente esterni al suo perimetro da oggi si trovano con tutto il loro territorio - 138.000 ettari - definitivamente "arva contigua". Un'area che porta a 320.000 gli ettari (più dell'uno per cento dell'intero territorio italiano, vale a dire l'estensione media di una provincia) la superficie oggetto d'interesse e cautela particolare per quella che, già riconosciuta dall'Unesco come patrimonio dell'umanità, si prefigge, sotto la guida dell'Ente, di divenire un modello di conservazione della natura e insieme di valorizzazione del patrimonio storico e culturale e di promozione dell'identità locale attraverso il sostegno a un'economia sostenibile.

ni". Informazioni: tel. 0577-50220, e-mail: zeus.srl@tin.it.

CORSI

Montaione: la naturopatia a Palazzo Mannaioni

Agosto sotto il segno delle terapie naturali a Montaione (Firenze). Sarà la naturopatia, cioè il potere terapeutico della natura (disciplina che comprende idroterapia, aromaterapia, fiori di Bach, ayurveda ecc.) a caratterizzare gli incontri di Palazzo Mannaioni, edificio fatto erigere dal notaio fiorentino Giulio Mannaioni nella metà del '500, e oggi recuperato con un sapiente 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 tirolesi avvalendosi dello chef Otto Tshurtzschenthaler. E il corso in quattro lezioni proposto dal Berghotel Tirol, nell'atmosfera di un'elegante dimora di montagna a Moso, in Val Pusteria. Dallo strudel alla tirolese e viennese, dai krapfen ripieni con papavero alle crostate con marmellata di mirtillo rossi fino alla torta alla ricotta. Informazioni: tel. 0474-710386, e-mail: info@berghotel.com.

INIZIATIVE

Un ponte "ecologico" tra Giulianova e Tortoreto

È stato inaugurato sabato scorso il ponte in legno sul Salinello lungo 115 metri che collega i comuni di Giulianova e Tortoreto, in provincia di Teramo. Alla manifestazione sono intervenuti i sindaci dei due comuni costieri, il presidente e il vicepresidente della Provincia. L'iniziativa rientra nel progetto di promozione ciclabile per la rinaturalizzazione di ampi tratti costieri.

Convegno a Torino sulla zonizzazione acustica

Si è svolto a Torino, all'Istituto Avogadro (via Rossini 16), il convegno "Zonizzazione acustica. Tra pianificazione territoriale e risanamento ambientale", nel corso del quale 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". Informazioni: tel. 011-8613965-8613966.

Assemblea dell'Aiab: al centro i temi biologici

Si è svolta a Gubbio l'assemblea dell'Associazione italiana per l'agricoltura biologica (Aiab), organismo di controllo e certificazione delle produzioni biologiche con circa 13.000 aziende controllate. Circa cento delegati hanno discusso del ruolo dell'agricoltura biologica in Italia. Informazioni: tel. 051-272966, e-mail: aiab@aia-b.it, sito: www.aiab.it.

Giovani agricoltori a Massa Marittima

L'Anga-Associazione nazionale giovani agricoltori ha tenuto lo scorso 29 giugno a Massa Marittima (Grosseto), la terza edizione di "Godere la vita nuoce gravemente alla salute", simposio sull'origine dei prodotti agroalimentari. Scopo della manifestazione è sensibilizzare le istituzioni alla diffusione di un Atlante di tutte le denominazioni d'origine.

Per inviarci segnalazioni di iniziative e 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

ARCIPELAGO AMBIENTE**ASSOCIAZIONISMO**

Legambiente: le tappe di Goletta Verde

Queste le tappe di Goletta Verde, campagna di Legambiente per la protezione del mare: l'imbarcazione "Pietro Micca" sarà a Gaeta oggi e domani, a Bacoli fino al 17, a Torre del Greco fino al 19, a Capri (19-21), Amalfi (21-23), Agropoli (23-25), Pollicia-Camerata-Scario (25-27), Vibo Valentia (27-29) e Ustica (fino al 31 luglio); ad agosto sarà in Sardegna. L'imbarcazione "Catholica" oggi è a Maza del Vallo, domani a Lampedusa (fino al 17), quindi Agrigento (fino al 20), Marina di Noto (21), Siracusa-Priolo (21-23), Crotona (23-24), Porto Cesareo (24-26), Tricase (26-29), Otranto (29-30) e Monopoli. L'imbarcazione "Vento dell'Alba" è oggi a Marina di Ravenna, domani a Chioggia, dove resterà un mese. Le analisi in tempo reale delle acque si possono consultare sul sito Internet <http://www.legambiente.com>.

Con "Abitare la storia" gita al Castello della Pietra

Simonetta Caprile dell'associazione "Abitare la storia" propone visite guidate al Castello della Pietra, presso Genova, che domina la zona appenninica parte dell'area protetta del Monte Antola. Informazioni: tel. 010-936063, e-mail: fieschi@split.it.

Amici della Terra: "Io inquinio meno..."

L'associazione Amici della Terra ha presentato la campagna "Io inquinio meno... Vado a Gpl". L'iniziativa è volta a ridurre i danni alla salute e all'ambiente provocati dai trasporti e a favorire carburanti meno inquinanti quale il gas di petrolio liquefatto. Informazio-

ni: Amici della Terra, via di Torre Argentina 18, 00186 Roma, tel. 06-6868289-6875308, fax 06-68308610.

APPUNTAMENTI

Cucina naturale a Fiè dello Sciliar (Bolzano)

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

Mineralogia mondiale al museo di Torino

Al Museo di scienze naturali di Torino è stata inaugurata l'esposi-

zione di minerali (142 esemplari per lo più provenienti dalle miniere di Brosso e Traversella). Informazioni: tel. 011-4323312, e-mail: piemonte.informa@regione.piemonte.it.

Escursioni estive sui monti laziali

Il Parco dei Castelli romani organizza domeniche ambientali. Nel dettaglio: il 9 luglio si è svolta un'escursione sui monti delle Faete; il 16 sarà la volta dei Monti Tuscolani; il 23 al Maschio dell'Ariano; il 30 sulle coste del lago di Albano; il 6 agosto a cavallo al Vivaro; il 27 agosto a Monte Ceraso. Informazioni: tel. 06-9495253-5, fax 06-9495254.

"Bacco vien dal mare": le date dell'iniziativa

Due appuntamenti per "Bacco vien dal mare", la manifestazione impegnata a promuovere i vini nei

porti italiani. Domani e dopodomani l'imbarcazione "Novella" sarà a Bari, mentre la "Tschai" della timoniere Anna Polisenno, con equipaggio tutto femminile, ormeggerà nel Molise, a Campomarino.

San Vigilio di Marebbe: simposio del legno

L'associazione turistica di S. Vigilio di Marebbe (Bolzano) ha organizzato dal 10 luglio a oggi l'ottavo "Simposio internazionale del legno", giornate di celebrazione di una delle principali materie prime della montagna. Tra le iniziative, l'esibizione di sei artisti con un tronco di cirmolo.

Pordenone: a tavola con ricette "letterarie"

Invito a tavola con la letteratura. È l'iniziativa "Menù d'autore" organizzata a Villa Luppis, nelle campagne di Pordenone. Nella

suggestiva ambientazione friulana i partecipanti possono scegliere tra le quaglie descritte da Karen Blixen in "Il pranzo di Babette", le triglie all'algerina menzionate da Albert Camus in "Lo Straniero" o le omelette alle erbe ordinate dal protagonista di "Sostiene Pereira" di Antonio Tabucchi fino alle gigot d'agnello suggerite da Gustave Flaubert in "Madame Bovary". Informazioni: tel. 0434-626969.

MEDIA

Una guida ai "piaceri" della provincia di Parma

PromoParma ha pubblicato "La Via Gourmande", guida alle prelibatezze enogastronomiche del Parmense: prosciuttifici, salumifici, caseifici e cantine, ma anche "botteghe vecchio stile" vanto dei comuni di Collecchio, Sala Baganza, Felino, Calestano, Langhi-

rano, Lesignano Bagni, Traversetolo e Montechiarugolo. Per riceverla gratuitamente: PromoParma, tel. 0521-298883, e-mail: promo-parma@ascom.pr.it.

L'ambiente italiano in una collana di cd-rom

Zeus Multimedia di Monteriggioni, in provincia di Siena, ha presentato una serie di nuovi cd-rom sull'ambiente italiano. I titoli, che abbracciano i temi più diversi legati al territorio italiano e alla sua storia, spaziano da "L'Italia dal cielo" a "Piazze d'Italia", da "La via Francigena" fino alle monografie sulla Toscana, sul Chianti, su Siena e sull'Umbria. Ogni cd-rom è in vendita al prezzo di 25.000 lire. Inoltre, in collaborazione con Allinari, nei prossimi giorni saranno presentati i titoli "Un secolo allo specchio" (foto dell'Italia 1900-2000), "Trieste dei Wulz" e "Alinari 1852-2000, una storia per immagini".

Il fatto**Tecnologie e idee italiane per il Danubio**

Nei disastri ambientali, come quello verificatosi nel Danubio-Tibisco in seguito all'incidente nella miniera della Aurul che ha provocato un tragico inquinamento da cianuro lungo il corso di centinaia di chilometri, è indispensabile che la comunità scientifica internazionale offra strumenti, tecnologie e idee. È quanto è emerso nell'incontro, promosso dal Kore-



Form e dall'Università di Sassari, con il contributo del ministero degli Esteri, che ha visto impegnati, nella sala conferenze del Porto Conte Ricerche di Alghero (Sassari), esperti del mondo scientifico provenienti da Romania, Ungheria, Repubblica federale di Jugoslavia e Italia. L'iniziativa, che segue a breve distanza la prima riunione annuale degli addetti scientifici del ministero degli Affari esteri, svoltasi a Roma, era finalizzata ad approfondire le questioni ambientali successive al disastro. Il tema della protezione ambientale, del trasferimento delle tecnolo-

gie e della formazione - ha detto Stefano Cacciaguerra, consigliere d'ambasciata, responsabile dell'Ufficio V della Direzione generale per la promozione culturale e la cooperazione - costituiscono rilevanti componenti della politica di cooperazione scientifica del ministero degli Esteri. L'ambasciata italiana - ha sottolineato Benito Rigetti, addetto scientifico a Budapest - sta svolgendo un intenso lavoro dopo il disastro del Danubio. In questi casi, infatti, fondamentale è la collaborazione tra più paesi, strutture e scienziati che si occupano di problemi ambientali.

Un territorio, questo di Ragusa, disteso tra mare e montagna. Dunque l'agnello s'alterna con il pesce. Così i ravioli ripieni di ricotta passata al setaccio si saltano in padella col nero di seppia. E l'agnello diventa ripieno per la pancia dell'agnello stesso in quel piatto particolarissimo che è la "turciniana". «La corata si fa a fettine sottili e si dispone su un lenbo di pancia d'agnello (trippa) di 6 centimetri per 4. Si condisce con pepe, sale, prezzemolo, cipolla, aglio verde, e anche formaggio che attenua il sapore forte dell'agnello. Si chiude e si lega - racconta Franco - come un piccolo cannellone, utilizzando un budellino. Si cuoce in forno per 45 minuti con un po' d'olio. Si cuoce anche coperto da uno strato di pasta, che poi farà da pane ricco di sapore».

Secondo l'onorevole Laura Fincato, consigliere del ministro degli Esteri, questa emergenza può essere considerata come un'opportunità per lo sviluppo delle piccole e medie imprese, anche sarde, nell'ambito del trasferimento tecnologico e di nuovi materiali. Il responsabile dell'Istituto nazionale per la protezione ambientale della Romania, Liviu Popescu, e il direttore generale del Centro Vituk di Budapest hanno invece illustrato i danni del disastro. Hanno inoltre descritto il funzionamento dei Centri di salvaguardia ambientale dei rispettivi paesi.

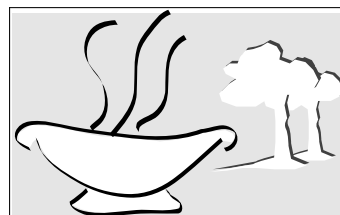
ENERGIA**"Persea" per il Sud**

Campania, Puglia, Molise e Basilicata si sono messe insieme con l'obiettivo di favorire lo sviluppo e la qualità territoriale attraverso la promozione delle fonti energetiche rinnovabili e la creazione di imprese ambientali. Le province di Avellino, Benevento, Foggia, Campobasso e Potenza hanno delineato l'accordo volontario nazionale Persea (Progetto energie rinnovabili sviluppo ecocompatibile dell'Appennino appulo-sannitico) «per creare una rete integrata di soggetti pubblici e privati interessati alla realizzazione di strumenti per lo sviluppo economico locale sostenibile e le sue ricadute occupazionali. Il progetto è finanziato dal Codif (Consorzio per la diffusione dell'uso razionale dell'energia e delle fonti rinnovabili) costituito dall'Enea e dalle imprese di pubblici servizi associate a Conservizi Cispel.

TERRA COTTA**Ragusa, la carruba dal paesaggio allo "zanfarro"**

STEFANO POLACCHI

Il colpo d'occhio corre da quelle curve barocche innestate sul reticolo medievale, fino a perdersi e confondersi con le linee dei muretti a secco che solcano le "cave", le gole intorno a Ibla. Ragusa è un esempio magico d'integrazione tra architettura e paesaggio: forti emozioni, contrasti delicati, fusioni di linee e colori. Anche il caciocavallo locale, il "Ragusano Dop", sembra un elemento del territorio: una sorta di sapido architrave chiave di volta di decise geografie di sapori. La gastronomia ragusana è parte del territorio, s'inscrive idealmente in questo degradato di linee e natura. Non è un caso che per le torte o i fiocchi di neve della loro pregevole pasticceria i fratelli Di Pasquale abbiano scelto inquadrate di paesaggio scattate da quel mago della fotografia siciliana che è Giuseppe Leone (nottevole il suo libro fotografico "Ragusa" edito



da Bruno Leopardi). Non è un caso che l'immagine-culto del Consorzio di ricerca della fliera lattiero-casearia di Ragusa, guidato da Giuseppe Licita, sia una preziosa forma di Ragusano Dop inserita al centro di un muretto tirato a secco. Anche Franco Di Grandi, chef della "Persepolis", segue le linee del paesaggio: i carrubi, le vacche locali, le melanzane, i formaggi. E soprattutto l'idea, la voglia di dare una rappresentazione del territorio attraverso la cucina. Sono una vera chicca di delicatezza e fragranza i suoi ravioli alla menta con pesto leggero di mandorla: la ricotta del ripieno è quella ragusana, dolce e aromatizzata. O il particolarissimo tortino di melanzane, una sorta di "archetipo" dello sfornato di melanzane. Di Grandi parte da una tradizione locale: le melanzane a dadini, in padella con pomodoro e capperi, a volte arricchite con formaggio, utilizzate sia come piatto autonomo sia come ripieno della focaccia. «Io parto da lì, ma alleggerisco con dell'albume montato a neve e rimarco il sapore con un deciso caciocavallo ragusano che può

essere anche inserito al centro come cubetto. Il tutto su una salsa di pomodoro, basilico e cipolla legata con un roux (burro e farina)». Un territorio, questo di Ragusa, disteso tra mare e montagna. Dunque l'agnello s'alterna con il pesce. Così i ravioli ripieni di ricotta passata al setaccio si saltano in padella col nero di seppia. E l'agnello diventa ripieno per la pancia dell'agnello stesso in quel piatto particolarissimo che è la "turciniana". «La corata si fa a fettine sottili e si dispone su un lenbo di pancia d'agnello (trippa) di 6 centimetri per 4. Si condisce con pepe, sale, prezzemolo, cipolla, aglio verde, e anche formaggio che attenua il sapore forte dell'agnello. Si chiude e si lega - racconta Franco - come un piccolo cannellone, utilizzando un budellino. Si cuoce in forno per 45 minuti con un po' d'olio. Si cuoce anche coperto da uno strato di pasta, che poi farà da pane ricco di sapore».

C'è però un sapore, particolarissimo, di questa terra che con Franco proviamo a catturare: quello del carrubo, dello "zanfarro", infuso

di carrubo con cui "guarnire" un bel filetto. Lo zanfarro è un infuso che nelle campagne ragusane veniva distribuito ai braccianti come dissetante e rinfrescante. I carrubi sono colonne portanti del paesaggio ragusano.

LA RICETTA
Filetto di bue al profumo di carruba
Ingredienti per 4: gr. 800 filetto di bue, gr. 400 carrube secche, farina 00 o di carrube, sale, gr. 80 burro. Esecuzione: "zanfarro": lasciar macerare 200 gr. di carrube in acqua fredda (tanto quanto basta a coprirle) per almeno 12 ore (meglio 24), far alzare poi sul fuoco la temperatura senza però far bollire, far freddare e poi filtrare. Tostare su una placca in cinque pezzi (in corrispondenza degli snodi). Filetto: sciogliere il burro in padella, passarlo il filetto nella farina e dorarlo da entrambi i lati, sfumare con vino bianco, aggiungere l'infuso e la carruba tostata, cuocere finché la salsa non diventi cremosa. Servire il filetto ben caldo con intorno i tocchetti di carruba.

