

Venerdì  
21 luglio 20004 **ecologia & territorio****Ecologia in movimento**  
l'agenda verde**PARCOMETRO****Guai sulle Dolomiti, successi nell'Arcipelago toscano**

LUIGI BERTONE

**IL PARCO DELLE DOLOMITI BELLUNESI DENUNCIA L'ENEL**

La misura era colma, anzi del tutto vuota, e il Parco nazionale delle Dolomiti bellunesi ha deciso per la reazione dura e clamorosa, denunciando infine l'Enel all'autorità giudiziaria: l'Ente elettrico si è reso colpevole di avere completamente interrotto, senza nemmeno avvertire le autorità, il flusso delle acque del torrente Cordevole, in comune di Sedico, appunto entro i confini del Parco. Le conseguenze ambientali sono state immediate e gravi, soprattutto per la fauna ittica rimasta all'asciutto e solo in parte recuperata e messa in salvo dall'intervento della Forestale. I reati ipotizzati per l'Enel sono la violazione della legge quadro che prevede il rispetto di un limite definito "deflusso minimo vi-



tale" nei corsi d'acqua e il danneggiamento di bellezze naturali. Il fatto è rilevante anche perché, oltre alle questioni del danno ambientale, viene alla luce per la prima volta in modo così drammatico il problema delle competenze sulle acque entro i confini di un'area protetta, competenze ripartite tra autorità diverse e con finalità o interessi spesso contrapposti e in sostanza sottratte all'Ente parco, cui è affidato il compito più generale e complesso della tutela dell'equilibrio tra le diverse componenti ambientali.

IL PARCO RIAPRE L'ISOLA DI PIANOSA  
L'isola di Pianosa riapre ai visitatori. Con tutte le cautele necessarie a evitare un'invasione incontrollata e dunque dannosa (non potranno accedervi più di 100 persone al giorno, si potrà bagnarsi solo nelle acque di Cala Giovanna) e con l'introduzione di ticket i cui proventi serviranno proprio a realizzare sistemazioni ambientali nell'isola, una

quale una rubrica come questa - di un giornale che sta vivendo le vicende travagliate che i lettori conoscono - non può non fare i propri auguri di successo e lunga vita. Si tratta della rivista "Camozze" (arcaica e letteraria espressione per "camosci", rimasta nella lingua regionale) con la quale il Parco nazionale del Gran Sasso ha scelto di assolvere, come piace dire al presidente Giuseppe Rossi, "ai propri obblighi di informazione e trasparenza ed all'impegno di diffusione dei contenuti programmatici e culturali dell'attività del Parco". Camozze si aggiunge ad un elenco ormai molto lungo di pubblicazioni edite direttamente dalle aree protette: sono infatti una trentina le testate che si propongono di allacciare un dialogo, basato sui fatti e gli atti concreti dei parchi, con il pubblico dei visitatori e dei residenti. Un'editoria certo non ricca e che pure registra una forte espansione, al contrario di quella "patinata", che segnala in questo periodo un certo affanno (per informazioni sulle testate: www.parks.it/edicola).

"CAMOZZE", ULTIMO NATO DI UN'EDITORIA IN ESPANSIONE  
Poche righe per un doveroso benvenuto ad un nuovo "organo" di stampa che ha visto la luce in questi giorni ed al

le all'agricoltura. Informazioni: Verde Delta, tel. 0533-681359, e-mail: verdelta@tin.it.

Comune, tel. 0173-90131.

**Trento: visite alla scoperta delle cantine**

Si concluderà il 28 luglio "Vinum bonum nella provincia di Trento", manifestazione che propone visite alle cantine e degustazioni abbinate a concerti. Informazioni: tel. 0461-822820.

**INIZIATIVE****Toscana: un sito per gli antichi mestieri**

Regione Toscana e Arsia sono impegnate nella salvaguardia e nella promozione degli antichi mestieri delle campagne toscane. Attività come la doma dei cavalli secondo la tradizione maremmana, l'impagliatura di sedie con le erbe palustri, la frangitura delle olive con le molazze di pietra, i lavori di scalpel-

linatura in pietra serena, l'essiccazione di castagne con le antiche tecniche possono creare nuove nicchie di mercato e sposarsi con il territorio, arricchendo l'offerta turistica. L'iniziativa veicolerà fino al 2006 circa 250 miliardi all'anno di aiuti, sostegni e incentivazioni.

**Gelli e Frassoni: chiarezza su Gardaland**

L'europarlamentare verde Giorgio Celli ha presentato un'interrogazione sulla morte "misteriosa" dei defunti ospiti di Gardaland, il megaparco di divertimenti sul lago di Garda. La procura di Verona ha aperto un'indagine: si ipotizza il reato di maltrattamento di animali. L'europarlamentare Monica Frassoni ha invece presentato la terza interrogazione sull'espansione di Gardaland. Sono infatti previsti una superstrada di accesso, un attracco a lago per battelli turistici, una zona didattico-ricreativa e un centro congressi. La Commissione europea è stata invitata a far rispettare le norme in materia di valutazione d'impatto ambientale. Informazioni: gsolera@europarl.eu.int.

**Da Christie's vino d'annata: è il momento degli italiani**

Prosegue il momento d'attenzione per i vini d'annata italiani. A pochi giorni dalla seconda edizione del Borsino del Vino vecchio, da collezione e d'antiquariato, a chiusura della 34a Settimana dei vini, a Londra è stata bandita da Christie's un'asta dedicata ai vini italiani. Record di quotazione per un lotto di Sassicaia, dodici bottiglie "Marchese Incisa della Rocchetta" datate 1985 e assegnate per 4.600 sterline. Altrettante bottiglie risalenti al 1990 hanno spuntato 2.400 sterline, mentre un lotto di Tignanello Antinori del 1985 si è attestato sulle 2.300 sterline. In luce anche il Barolo Confortino Riserva Speciale 1964, assegnato per 1.750 sterline.

**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. I trenta finalisti saranno ospitati in Friuli-Venezia Giulia, vedranno le loro opere esposte in una mostra e poi raccolte in una pubblicazione. I tre vincitori riceveranno una selezione di vini friulani. Informazioni: Agenzia Giovani di Udine, tel. 0432-503865-271305, www.mtvfriulivg.com.

**TERRITORIO****Cattolica protagonista al convegno di Marsiglia**

Il sindaco di Cattolica (Rimini) ha partecipato a "Les Assises de la Méditerranée", importante evento organizzato a Marsiglia, con la Fondazione laboratorio mediterraneo e l'Accademia del Mediterraneo. Nell'ambito della tavola rotonda Euromedcity su "Patrimonio delle città e sviluppo sostenibile", il sindaco ha presentato una relazione sul "Turismo balneare e d'archeologia navale" illustrando il cammino di Cattolica dalla tradizione marinara e navale sino allo sviluppo turistico e balneare e maggiori elementi d'innovazione della città: dal parco "Le navi" al progetto pilota per la realizzazione di un sistema di gestione ambientale certificabile secondo le norme Iso 14001.

Per inviarti 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 Cocozzello e Maria Di Saverio

**ARCIPELAGO AMBIENTE****ASSOCIAZIONISMO****Campania: la Lav contro l'uso di uccelli da richiamo**

Approvato in Campania, quale appendice del Piano faunistico regionale, il regolamento che disciplina gli allevamenti a scopo di richiamo, che fissa, tra l'altro, le misure delle gabbie per la detenzione degli animali. Sono state incluse la quaglia, la starna e gli anatidi, specie non previste dalle leggi regionali (8/96) e nazionali (157/92). Grave, secondo la Lav, la determinazione delle dimensioni delle gabbie: «Sono state stabilite senza tenere in considerazione la letteratura scientifica in merito e le decine di sentenze della Cassazione per maltrattamento di animali a carico dei cacciatori» spiega Ciro Troiano, responsabile dell'Osservatorio nazionale zoofauna dell'associazione. Per esempio, un merlo, che misura 38x25, sta stretto in una gabbia 30x25; figuriamoci sei esemplari, come previsto dal regolamento». Informazioni: Lav, tel. 081-210246, 0338-8134702.

d'educazione ambientale. I ragazzi peruseranno l'isola e saranno impegnati in laboratori. Informazioni: cooperativa Natour, tel. 0187-409077-400252, fax 0187-420727.

**"Boschi in festa" a Gualdo (Macerata)**

La comunità montana dei Monti Azzurri organizza "Boschi in festa", rassegna dei prodotti tipici del comprensorio montano, che si svolgerà a Gualdo (Macerata), nei giorni 4-5-6 agosto. Sono previste degustazioni, esposizioni di macchine agricole e dimostrazioni della lavorazione dei campi nonché convegni su temi agricoli. Sono infine previste escursioni nei boschi in elicottero. Informazioni: tel. 0733-656336, e-mail: com.montana@comsanginesio.sinp.net.

**A Casola (Ravenna) mercato di erbe officinali**

A Casola Valsenio (Ravenna) tutti i

venerdì, fino al 25 agosto, si svolge il "Mercatino serale delle erbe". La località vanta uno dei più importanti giardini di erbe officinali d'Europa, con oltre 400 specie coltivate e una "strada della lavanda" con 14 varietà della pianta. Informazioni: Apt, tel. 0546-73033.

**A Jelsi (Campobasso) due secoli di "traglie"**

Si rimuoverà il 26 luglio a Jelsi (Campobasso) la "Sagra del grano", dove dal 1805 sfilano, trainati da grossi buoi, numerosi carri arricchiti da originali composizioni realizzate con spighe di grano intrecciate, chiamate "traglie". Non mancheranno banchetti dove gustare prodotti molisani. Informazioni: tel. 0874-710134.

**A Cervia (Ravenna) sulle vie del sale**

Stasera, a Cervia (Ravenna), è prevista una passeggiata ecologica in

salina. Partenza dalla stazione Sud del Parco del Delta del Po. Informazioni: Guerrino Gori, cell. 0338-7868192. Inoltre ogni giovedì e domenica alle 17,30, fino al 20 settembre, visite guidate gratuite alla salina Camillone. Informazioni: Gruppo culturale civiltà salinara, cell. 0338-9507741.

**GASTRONOMIA****Aglio, che passione a Belriguardo di Voghiera**

Dopodomani 23 luglio a Belriguardo di Voghiera (Ferrara), dichiarato dall'Unesco patrimonio mondiale dell'umanità, si svolgerà la terza "Fiera dell'aglio". I produttori della regione si daranno appuntamento per confrontarsi sulle tecniche di coltivazione e sulle varietà in circolazione. Alle 17 convegni su: "Ricerca e sperimentazione sull'aglio di Voghiera", con la presenza di Gabriele Ghetti, assessore provincia-

le all'agricoltura. Informazioni: Verde Delta, tel. 0533-681359, e-mail: verdelta@tin.it.

**A Felino weekend a "pane & salame"**

Si chiama "Pane & Salame" la proposta estiva di PromoParma, il consorzio turistico della città emiliana. Scenario è Felino, località celebre per l'insaccato per il castello del IX secolo e per i 2.800 pani che vi sono esposti secondo un percorso che ne spiega la simbologia, il ciclo della vita e quello agro-pastorale. Informazioni: tel. 0521-298883, e-mail: promoparma@ascom.pr.it.

**A Sant'Anna (Cuneo) gastronomia e degustazioni**

Parte oggi e si concluderà il 24 luglio la "Sagra del Roero Arneis" di Sant'Anna Monteu Roero (Cuneo), serate gastronomiche di degustazione del vino Arneis e mostra di prodotti vitivinicoli. Informazioni:

**Il fatto****Barbagia, la moda etno-chic sfila in miniera**

BENEDETTA SCATAFASSI

Solo nel cuore della Sardegna più sconosciuta poteva verificarsi una storia del genere. Pietro Paolo Modolo è mastru 'e pannos, ovvero sarto di quel mondo agropastorale purtroppo conosciuto solo per una minoranza che fa cronaca nera e non per quella maggioranza che ha fatto conoscere il pecorino al mondo intero. Solo lui poteva inventarsi una sfilata di moda più alternativa e la passerella più alta d'Italia.



sul Monte Gonare la sfilata di moda più alternativa e la passerella più alta d'Italia.

La montagna fa parte del Parco geominerario voluto dall'Unesco come patrimonio dell'umanità. Domani, proprio lassù a Gonare, a 1.200 metri sopra i due mari all'orizzonte, un santuario dedicato alla Madonna protettrice dei briganti sarà il proscenio naturale per tutti gli stilisti dell'isola ospiti di Modolo, il Tenco della nostra moda. Minatore a Orani, paese affossato tra le montagne barbariche, ha sempre avuto la passione per il velluto. Il tessuto, nero o verde, insieme alle mantelle d'orabac da secoli accompagna i pastori tra boschi e montagne sassose di quella zona. Orani è una miniera a cielo aperto, come solo le cave di

talco possono essere. Una miniera tra le più pericolose per la salute, la silicosi è sempre all'agguato e solo i più forti riescono a vivere a lungo del mestiere di cavatore. Modolo è tra quelli, ma sin da bambino dopo la miniera passava il suo tempo a sognare per poi ritagliare, senza cartamodello, i pantaloni dei pastori. Poi un giorno si cominciò a parlare di crisi delle miniere sarde e in poco tempo un'incredibile civiltà mediterranea è scomparsa lasciando i suoi fantasmi di pietra come il primo ricordo di archeologia industriale, ora museo. Modolo comprese in anticipo la situazione. La miniera di Orani era l'unica attività alternativa

alla pastorizia e, una volta scomparsa, non ci sarebbe stato più avvenire, ma solo desertificazione. Aprì bottega riabbandando, con i filati tecnologici di Ermenegildo Zegna, il costume tradizionale barbarico. Inventò vestiti colorati, e il velluto diventa di kashmir, "solo italiano", sottolinea Modolo. In tre anni ha creato una scuola di sarti per i giovani isolani. A Gonare, in una sola notte, ceneranno oltre mille persone grazie al suo ex-minatore e mastru 'e pannos. I ristoranti vorranno, pastori e agricoltori venderanno vino e pecorino, gli alberghi di zona avranno nuovi ospiti. Finita la miniera inizia così il Parco geominerario.

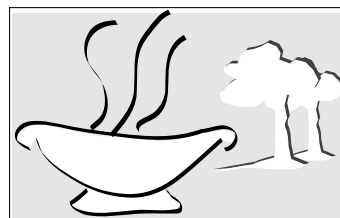
**AMBIENTE****Accordo tra Anpa e Wwf**

Con lo scopo di acquisire maggiori informazioni su oasi naturali e aree protette per l'inserimento nel Sistema nazionale conoscitivo e dei controlli ambientali, è stato firmato un accordo quadro tra Anpa (l'Agenzia nazionale per la protezione dell'ambiente) e il Wwf. L'Anpa ha individuato nel Wwf l'interlocutore principale per accrescere le proprie informazioni sia sui dati relativi alle aree protette che sulla fauna nazionale. Nella gestione delle informazioni ambientali e nei loro continuo aggiornamento informativo, Anpa e Wwf lavoreranno insieme per produrre una conoscenza ambientale di base, per una sempre più dettagliata fotografia del territorio. L'Anpa, dal canto suo, è in grado di fornire, attraverso la rete dei Centri tematici nazionali, informazioni a 360 gradi su moltissimi temi.

**TERRA COTTA****Cacio e pepe... Semplici e ruffiani, i difficili sapori di Roma**

STEFANO POLACCHI

Il "Palazzo" è sicuramente elemento centrale del "territorio" romano, e l'enogastronomia capitolina non può non esserne attratta. Tanto che uno tra i più rinomati chef di Roma e dintorni pur di assicurarsi l'"esclusiva" dei banchetti di Palazzo Chigi avrebbe assicurato la fornitura gratis. Una sorta di titolo di "fornitore ufficiale della Real Casa" di cui fregiarsi per restare sulla cresta dell'onda. C'è anche questo, da quando la presidenza D'Alema ha lanciato l'alta cucina come nuovo terreno della politica e del jet-set nutrendoci poi con dosi da cavallo di Gianfranco Vissani. Insomma, il "Palazzo" è di casa, a Roma. Lo sanno bene all'"Antico Arco" (06.5815274), dove Patrizia, Maurizio e Domenico si divertono a tenere viva una tradizione troppo spesso imbolita nelle pieghe di un po' cialtrone della ristorazione romana. Loro il "Palazzo" lo frequentano, imbandendo spesso banchetti ufficiali. «Però - si schermisce Patrizia - sarebbe ora di smetterla con i "tutti contro tutti": c'è posto per tutti. Il Palazzo? D'Alema dava soddisfazione. Amato, invece... Una foglia di lattuga e via!». I sapori romani sono robusti e decisi. Sapori "ruffiani". È difficile, però, realizzarli con la giusta cura tecnica. Prendiamo un "banale"



cacio e pepe. Ingredienti: pasta, pecorino, pepe. Ma provate a trovarne uno a regola d'arte! Chi ci mette il burro, chi ci infila l'olio... «E, pur con tutto il rispetto per questo ingrediente, c'è anche chi ci mette la panna - sorride Patrizia -. Invece ci va solo pasta, cacio e pepe: basta. Però bisogna ricordarsi: il pecorino romano deve essere con la lagrima e grattato al momento, deve essere sciolto in crema con un po' di acqua calda, possibilmente non di cottura perché troppo salata, si aggiunge il pepe appena macinato e si maneggia velocemente fuori del fornello la pasta appena scolata. Noi per addolcire l'aggressione sapida ci mettiamo anche un fiore di zucca infarinata e fritto». Prendiamo l'amatriciana, fonte di interminabili discussioni teorico-filologiche, ma fonte anche di troppe delusioni. «Pomodoro fresco e guanciale, solo il guanciale - insegna Patrizia -: va rosolato e reso croccante, poi tolto e aggiunto sul piatto quando si porta in tavola». E l'abbacchio? Dove lo mettiamo? «In una crosta fatta di pane grattato polverizzato e di erbe, impanato con l'uovo, fritto per un minuto e poi al forno per massimo 10 minuti. È un nostro modo di farlo: però noi usiamo solo il carré di agnelli neozelandesi, più piccolini, meno aspri nel sapore e da mangiare cotti al rosa a differenza dei nostrani». Insomma, la consapevolezza di Internet si unisce agli insegnamenti della mamma: «Ora c'è il luogo comune che la cucina è l'arte del togliere. Mia mamma

mi ha insegnato invece che tutto ciò che ci metti, poi lo ritrovi. Ed è vero». Ci siamo dimenticati i dolci. «No, ma a Roma non ci sono dolci da ricordare. Per questo vi faccio una piccola provocazione e ve ne propongo uno, alla ricotta e al Frascati cannellino, tanto per restare in zona: è l'ultimo nato. Provatelo!»

**LA RICETTA**  
**Torre di ricotta allo zenzero e pesca**

Ingredienti per 4: 500gr. ricotta di pecora; 35 cl. panna fresca; 2 fogli di gelatina; 50 gr. zenzero; 50 gr. cioccolato fondero tritato; 1 pesca; 5 cucchiaini zucchero a velo vanigliato. Composta di pesce: 500 gr. pesce pulite; 250 gr. zucchero; 1 dl. Frascati Cannellino. Esecuzione per la torre: macerare lo zenzero a spicchi nella panna per 2 ore, toglierlo, filtrare e scioglierlo in due fogli di gelatina. Passare la ricotta al setaccio, mescolarla con lo zucchero a velo, con la panna filtrata, il cioccolato e la pesca spezzettata fino ad avere un impasto omogeneo. Rivestire di pellicola trasparente gli stampini a forma di mezzo cono, riempirli col composto e lasciarli in frigo per 12 ore. Composta: Spezzettare le pesche, cuocerle per 1 ora e mezzo con lo zucchero e il cannellino. Frullare e filtrare. Capovolgere lo stampino nel piatto, liberarlo dalla pellicola, completare con la composta e con fettine di pesca.

