



olio leggerissimo e pepe. Tra i desserts ottimo l'anas fresco con fior di latte e passato di lampone. Appassionata la ricerca dei vini, in genere veramente "del contadino" come (in stagione) l'ottimo vino novello pre-cabernet dei colli Euganei e un dolcetto di Neive (non del parroco...) ed un curiosamente più che accettabile Lambrusco. Prezzo 20-28.000 lire.

parco d'Abruzzo

Terra bruciata

di ANTONIO CEDERNA

In Italia chi difende la natura non è un benemerito ma rischia la vita e la prigione. Un bracconiere ha sparato in faccia a una guardia del parco nazionale dello Stelvio, accecandola; una guardia del parco nazionale del Gran Paradiso è stata trovata morta in un burrone, in circostanze misteriose; colpi di fucile sono stati sparati contro una finestra del responsabile legale del parco nazionale d'Abruzzo, a Barrea, e buon per lui che si trovava in un'altra stanza. Quanto al direttore del parco d'Abruzzo, Franco Tassi, che da una dozzina d'anni fa il possibile per sventare speculazioni e abusivismo, è oggetto di una vergognosa campagna diffamatoria da parte di un onorevole carneade locale (socialista). E pensare che i parchi nazionali nel mondo, a cominciare dal primo (quello di Yellowstone negli Stati Uniti, 1872) sono stati istituiti "for benefit and enjoyment" delle generazioni presenti e future.

Proprio nel sessantesimo anniversario della sua fondazione (1922) il parco d'Abruzzo rischia il collasso. Lo Stato non gli dà i due miliardi che gli deve: un miliardo per ripianare la situazione debitoria (solo gli interessi passivi delle anticipazioni bancarie ammontano a 300 milioni); un altro miliardo per portare a termine i programmi avviati di valorizzazione naturalistica e promozione culturale. Benché pronto dal '76, il regolamento organico del personale non è ancora stato approvato dai ministeri dell'Agricoltura e del Tesoro; il consiglio di amministrazione è stato in parte rinnovato con la nomina di personaggi noti soprattutto per la loro avversione a ogni principio di tutela ambientale. Ancora in alto mare la nomina del presidente: il designato è il senatore Giovanni Spagnoli, appoggiato dai naturalisti.

Eppure il parco d'Abruzzo stava diventando una splendida realtà, una volta spentasi l'ondata di lanzichenecchi degli anni Cinquanta e Sessanta. Coi suoi 40 mila ettari, il parco offre ai visitatori un campionario di superstiti natura appenninica e un patrimonio faunistico eccezionale: 450 camosci, una settantina di orsi bruni marsicani, una ventina degli ultimi lupi d'Italia, più cervi e caprioli immessi per ripopolamento. Tra le iniziative per il turismo escursionistico, basta ricordare i quattro centri di visita (maggiore quello di Pescasseroli, che ha dovuto essere chiuso per la crisi dell'ente), tre aree faunistiche, i dieci rifugi, gli innumerevoli itinerari naturalistici.

L'anno scorso i visitatori del parco sono stati un milione, con un apporto di 20-30 miliardi all'economia locale: dieci cooperative di giovani sono impegnate nei vari servizi, un centinaio di operai vengono assunti ogni anno per lavori temporanei. La tutela della natura reca dunque grandi benefici alle popolazioni: speriamo che lo capisca anche il ministro dell'Agricoltura Giuseppe Bartolomei, al quale Italia Nostra, Wwf e Club Alpino hanno scritto perché si decida a versare i due miliardi dovuti e promessi. Altrimenti il Consiglio d'Europa revocherà il diploma assegnato anni fa al parco, con grave scandalo nazionale e internazionale.



La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

La Vinarius, "associazione punti vendita specializzati nella scelta e proposta del vino" — in parole povere: dei cosiddetti enotecari (proprietari di enoteche) — ha proclamato, col patrocinio del Comune di Milano, il Tignanello "vino dell'anno 1982".

Come nascondere l'orgoglio? Io n'ho scritto nel 1974, ancor prima della sua messa in vendita, puntuale puntuale: «...non posso nascondere l'orgoglio: nasce in un podere del marchese Piero Antinori, per cure sue e dei suoi collaboratori, ma con lunga suggestione "mia", un vino, una somma di perfezioni. E' la riprova della giustezza della polemica: le vigne del podere Tignanello nella positura migliore della fattoria Santa Cristina in frazione Mercatale del comune di San Casciano

Val di Pesa — questa è una vera "denominazione d'origine" — vinificate in selezione, danno esaltante cru. Uve: sangiovese e canaiolo, più minime percentuali di malvasia. Invecchiamento: alla francese; due anni in barriques di rovere del Limousine e due in bottiglia. Esame organolettico: colore rosso rubino equilibrato ed elegante (con l'età si carica di riflessi aranciati), brillante; bouquet completo, nobile e controllato (solo ad attento ascolto sentore di rosa, mammola e fiori di arancio; più sfumato di incenso); sapore asciutto senza asperità alcuna, sostenuto e sicuro; nerbo vivido in stoffa aristocratica, ampia e vellutata; vino di eccezionale razza».

Vignaiolo (essi): marchese Piero Antinori, palazzo Antinori, piazza degli Antinori 3, 50123 Firenze, tel. (055) 282202.



disegni di MONICA MEYER