

Terra bruciata

di ANTONIO CEDERNA



gola in crosta, astice all'arancio, triglie in guazzetto, filetto di orata alla vernaccia, filetti di pesce brasati alle verdure di stagione. E poi petti di anatra e cinghiale e capriolo. Dolci della casa, crema di nocciola e "parfait" all'arancio. I vini sono eccezionali, scelti con intelligente spregiudicatezza. Anche il conto, come tutto, sembra una favola: meno di 25.000 lire.

Comment s'en débarrasser? Dalla commedia di Jonsco all'ecologia: il problema è cosa fare, come liberarsi dall'immondizia, dai rifiuti solidi che andiamo producendo in quantità sempre maggiore. In Italia sono quindici milioni di tonnellate all'anno, per metà composti da materie organiche putrescibili, rifiuti di cucina ecc., per il resto da plastica, ferro, carta, legno e materiali vari. Una soluzione soddisfacente non la si troverà finché non prenderemo in seria considerazione quella scienza ormai adulta che è la "rifiutologia", la quale ci insegna una cosa importante: che in natura non esistono rifiuti ma solo materie che si trasformano, e che perciò anche i rifiuti possono diventare con gli opportuni trattamenti una grande risorsa.

Niente incineratori, dunque, che li distruggono producendo in più fumi altamente tossici: la via maestra è la loro metamorfosi in sostanze utili all'uomo e alla sua economia. All'estero riescono perfino a trasformare l'immondizia in paesaggio: un esempio

insigne è quello della Ruhr, dove gli scarti della produzione e del consumo di circa mezzo milione di persone, scaricati giorno dopo giorno in una vecchia miniera a cielo aperto, stanno diventando un'amena collina verde per gli svariati usi del tempo libero: cose possibili laddove esistono amministrazioni preparate che sanno utilizzare la sapienza di ecologi, idrologi, tossicologi, igienisti, paesaggisti, ecc.

Un altro sistema è la costruzione di impianti a tecnologia avanzata e da tempo collaudata, che selezionano e riciclano i rifiuti: il ferro viene separato per essere riutilizzato, plastiche gomma vetri ecc. vengono macinati e diventano materiale inerte per



bonifica e consolidamento di terreni degradati, le sostanze organiche vengono trasformate in compost, cioè in ottimo fertilizzante per l'agricoltura che rende miliardi. Tutto bene, ma la guerra si può scatenare quando si tratta di decidere dove metterlo, un impianto del genere: è il caso della Valtellina, dove nessuno dei sessanta e passa Comuni lo vuole.

Invano, in innumerevoli ed estenuanti incontri, conferenze, dibattiti nelle scuole e nei consigli comunali, è stato spiegato che l'impianto è totalmente innocuo e porta solo vantaggi, invano la Comunità Montana ha deciso di regalare un miliardo al Comune che lo accetta. Una riottosità e un ribellismo diffuso alimentano la sollevazione "popolare", abilmente sfruttata da sobillatori chierici e laici di ogni fede e partito. Dilaga un ecologismo alla rovescia, "complesso della pattumiera" che si riassume nello slogan "non vogliamo la merda degli altri". Per cui si preferisce scaricare centinaia di quintali al giorno sui gretti dei torrenti, nei dirupi e sui prati, inquinando aria suono e acque: e invece di trasformare i rifiuti in sostanze utili per tutti, trasformano la Valtellina in letamaio.

La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

« Il fenomeno dello slittamento della viticoltura in pianura è purtroppo destinato ad accrescersi ».

« Mario mio, non ti capisco. Il consumo del vino è in fase (irreversibile) calante; scrivi articoli eccellenti, in difesa e a favore della qualità, ogni dove sulla stampa specializzata; sei vicepresidente del comitato nazionale per le denominazioni d'origine, e fai affermazioni sconsiglianti ».

« Io sono nel reale ».

« Nel real'era già, 1600; Francesco Redi: "Accusato, / tormentato, / condannato, / sia colui che in pian di Lècore / prim'osò piantar le viti; / infiniti / capri e pecore / si divorino quei tralci, / e gli stralci / pioggia rea di ghiaccio asprissimo". Nel reale sono io c' accuso, tor-

mento, condanno e pre-dico: o si distruggono, / altro che accrescere, le viti di pianura, o si va tutti, ma tutti tutti — agricoltori, professori, enotecnici, giornalisti enoici (ed enoteici, ego quorum) — a ramengo. Mi consolerò coi vini di California ».

Ha qui termine il breve dialoghetto morale con Mario Fregoni, professor emerito di varia enologia. Mi consolo, per ora, con l'emozionante Terrano di Sagrado cru Castelvechio: intenso colore rosso violaceo, brillante; profumo vinoso, vivido, acuto e lungo (sentore di spezie verdi); sapore asciutto, zergo e scontroso sulla bell'acidità di frutto. Lo produce, alle falde del Carso, l'Azienda Agricola Castelvechio, 34078 Sagrado di Isonzo (Gorizia), tel. 0481/99742.

