

NATURA NOSTRA
di Fulco PratesiFUNGHI
ALL'ATTACCO
DEI CIPRESSI
TOSCANI

«L'ombra dei cipressi è dentro l'urme...». I cipressi che a Bolgheri alti e schietti. Esiste un albero che più del cipresso sia presente nella nostra poesia e che più di esso caratterizzi il paesaggio italiano, immortalato nella pittura da Giotto a Rosai? Credo proprio di no. Eppure proprio su questa splendida e svettante conifera gravano pesanti minacce.

Fin da quando, nel 1944, da una cassetta di munizioni proveniente dagli Usa per le sue truppe stanziate nel parco delle Cascine a Firenze, uscirono le spore del "Coryneum cardinale", un fungo responsabile del cancro corticale, per gli scuri, colonnari e austri cipressi non c'è stata più pace. Il fungo si insedia nella corteccia dell'albero, spesso trasportato da un collettore scoldito, vi provoca gravi ferite da cui fuoriesce la linfa e, in poco tempo, lo conduce a morte. L'infezione si diffonde col vento che ne propaga le spore ed è facilitata, come avviene per tutti gli organismi, da stati di sofferenza dell'individuo: come ad esempio è successo dopo le disastrose gelate del 1985.

Agli attacchi del fungo si aggiungono poi quelli di un afide, il "Cynara cupressi", che, seppure nel biennio

1977-78 ha avuto grandi benemerenze per aver quasi distrutto gli orribili cipressi azzurri dell'Arizona che infestano il nostro paesaggio, ha seriamente minacciato, i nariandone le fronde, anche i cipressi "nostrani". Oggi la moria ha già fatto fuori dal 10 al 30 per cento (a seconda delle zone) del patrimonio toscano dei cipressi, non risparmiando anche altre regioni.

Gli unici rimedi possibili sono il taglio e la bruciatura di rami ma-

lari per evitare la diffusione delle spore. Ma il rimedio più drastico ed efficace sta nel creare varietà di cipresso resistenti alla malattia, con le quali sostituire le alberature morte. In questo settore stanno operando l'Osservatorio per le malattie delle piante di Firenze e il Consorzio fitosanitario per la Provincia di Siena. Esperimenti avanzati sulla creazione di cloni immuni e resistenti si vanno facendo a cura della Società agricola forestale che, con il Wwf, li applicherà prossimamente nella zona del Chianti Classico.



Filari di cipressi nella campagna maremmana. Nella pagina a fronte, in cava di Cesana Brianza.

BESTIARIO

di Giorgio Celli

I FURTI
DI MIELE
E LE TORTE
DI LUCULLO

Vittime di un ben ingenuo e strenuo antropocentrismo, molte persone credono che ogni cosa nel mondo esista solo per servire loro in qualcosa. Ahimè, se si guarda

no intorno, e leggono un buon libro sulle età del mondo, scoprono che quasi tutto c'era prima di noi e che sulla Terra noi siamo degli spocchiosi "parveni".

Facciamo un esempio. Come ricordava Eva Crane, in un suo libro comparso di recente in vetrina (il miele è salute? Muzzio), il miele ha cominciato a esistere, come prodotto delle api, e delle loro attività sociali, circa 20 milioni, o poco meno, di anni fa, quando l'uomo era ancora il sogno di una scimmia. Certo, è probabilmente da un milione di anni che noi

ci siamo imbattuti in questo "cibo degli dei", sperimentando, a un tempo, il bruciore della punta delle sue custodi e la dolcezza suprema di questa "composta di fiori".

L'uomo raccogliitore di miele ha sicuramente intrapreso questa pratica osservando e imitando gli animali. Molti, e fastidiosi, sono i "clienti" delle api, primo fra tutti l'orso, ghiottissimo di miele, che distrugge il nido selvatico per farne gemere il prezioso tesoro, e che opprime dalle punture si rifugia nel folto del bosco portandosi via il malto.

Anche le scimmie non sono insensibili a quell'alimento straordinario, ma si comportano, per procurarselo, da par loro, e cioè da furbastre, premendosi dall'ira delle api mediante l'uso di un utensile vero e proprio. Si dotano, infatti, di un lungo ramo, lo privano delle foglie e lo conficcano, standosene a debita distanza, nel centro del nido.

Possono così ritirare quel braccio-protesi con l'estremità trasformata in un goccia-lanciatrice di miele.

La prima testimonianza si cura di un uomo che depreda un alveare (ma certo l'inizio

di tale attività è molto più remota), risale a circa diecimila anni fa. In un graffito rupestre in Levante Spagnolo si può, infatti, osservare un uomo che, salito su un albero, con una cesta in mano, sta espropriando delle proprie riserve un alveare selvatico. E' circondato da uno scame di api furenti, e vengono i brividi solo a pensarci. Il premio doveva essere superate in dolcezza il castigo dell'aculeo delle guardiane! Fa meraviglia pensare che per migliaia di anni, prima dell'avvento della canna da zucchero, il miele è stato il solo dolcificante possibile che comparisse sulle mense dell'uomo.

Lucullo aveva un bel servire, nei suoi sontuosi banchetti, lingue d'uccello in salmi, o murene cotte nel falerno: per le sue torte, come ingrediente principale, doveva pur sempre ricorrere al miele.

EMANUELE DIAMIA VITALI

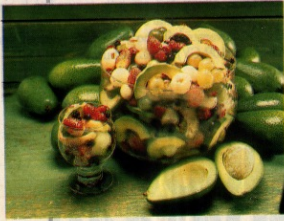
MANGIARE SANO

QUEL GRASSO AVOCADO

Per un italiano è una battuta definire l'avocado come un legale spagnolo; ma per i francesi la comicità è per così dire diretta: nel gallico idioma, il termine "avocat" designa tanto l'avvocato quanto il frutto di "Persea americana", pianta arborea originaria del Centroamerica, dalla buccia (pardon, epicarpo) di un bel verde cupo (o viola, o nero, a seconda

della razza) e dalla polpa burrosa. Quest'ultimo aggettivo ci sembra appropriato, vuoi per il colore e la consistenza, vuoi per l'alto contenuto in grassi: circa il 20 per cento (minimo 10, massimo 30). Proprio per il suo elevato contenuto lipidico, del tutto eccezionale per i frutti di tipo succoso, l'avocado ha trovato molteplici utilizzazioni gastronomiche, per esempio nella preparazione di riso ai gamberi o altre raffinatezze per palati inclini ai più nefandi tradimenti della nostra tradizione alimentare. Ci hanno pensato gli israeliani a suggerire funambolistiche idee culinarie.

Identikit nutrizionale. A parte i grassi e l'acqua (70 per cento), l'avocado contiene il sei per cento di carboidrati (amidi e zuccheri), il due di proteine, un buon corredo di vitamine del complesso B ma scarse quantità di vitamine A e C. Un etto di polpa, a causa dell'alto tenore di grassi, sviluppa mediamente 800 calorie. A parità di apporto energetico, opterei per questa rispettabile macedonia, pera, mela e uva, di ciascuna 50 grammi, un gheriglio di noce, succo di mezzo limone e 15 grammi di zucchero. Vuoi mettere?



TERRA BRUCIATA

di Antonio Cederna

UNA CAVA
CHE DEFORMA
I COLLI
DI BRIANZA

L'Italia è il paese che più produce e consuma cemento, il doppio di Giappone e Unione Sovietica, il triplo degli Stati Uniti; e quella che eufemisticamente viene chiamata "coltivazione" delle cave è una vera e

propria industria del dissesto che degrada il paesaggio e sventra il territorio, disseminando decine di migliaia di crateri che sono altrettante ferite non rimarginabili. Senza dire che tanto cemento serve ormai soprattutto a incrementare la costruzione di autostrade inutili e devastanti e una produzione edilizia per lo più abusiva, legata a mafia e camorra.

Uno degli esempi maggiori è sotto gli occhi di tutti coloro che dall'area milanese viaggiano verso Lecco e la Valtellina, passando per il più bel paesaggio lombardo, quello della Brianza, con i

suoi colli «beati e placidi», i «colli felici» cantati da Parini e Vincenzo Monti, a specchio dei laghi di Alserio, Pusiano e Annone. E' una cava gigantesca in comune di Cesana Brianza, e adesso il cementificio che la sfrutta la vuole estendere nel vicino comune di Suello polverizzando una collina verde ancora intatta alle sue spalle. Il comune si oppone alla micidiale aggressione: da un'indagine commissionata a esperti, geografi, economisti e geologi (Maria Chiara Zerbi, Mercedes Bresso, Floriano Villa) lo scempio attuato e previsto appare in tutta la sua gravità

di "detrattore paesistico", in quanto è visibile da oltre cinque chilometri per un'area di circa 13 mila ettari, offendendo la vista di almeno 120 mila persone.

Ma che importa la tutela di quell'interesse pubblico che è il paesaggio? Il vincolo a verde posto dal piano regolatore di Suello è stato cancellato dal Consiglio di Stato che ha accolto le pretese del cementificio; è dunque urgente che venga nominata una commissione per valutare tutta l'incompatibilità ambientale del previsto ampliamento della cava. E intanto si spera che in Parlamento vada avanti il progetto di legge quadro presentato da Verdi e Sinistra indipendente, inteso a regolare e rendere meno rovinosa l'attività estrattiva, obbligando tra l'altro i cavaatori al recupero, al ripristino, alla bonifica delle aree devastate.

DA LEGGERE

RISCHI BIOLOGICI

Ammaestrati dal passato, non abbiamo più, di fronte alle annunciate rivoluzioni tecnologiche, un atteggiamento di totale e positiva fiducia. Speriamo che il futuro ci riservi qualcosa di buono, ma abbiamo imparato a non fidarci completamente. Il mito di Prometeo, insomma, un po' ci preoccupa. Le nuove tecnologie hanno imparato la lezione per quanto riguarda il rispetto dell'ambiente? Non c'è da giurarsi, visto che in fondo il movente principale che muove sia la ricerca sia le applicazioni pratiche continua a essere quello di sempre, e cioè il profitto. C'è però da sperare che la lezione l'abbiano imparata governi e cittadini. Imporre severi limiti e controlli può probabilmente non solo ridurre il rischio, ma anche indirizzare le cose un po' meglio che in passato. Ma perché questo avvenga bisogna conoscere, prevedere, legiferare opportunamente.

Uno dei settori che maggiormente saranno investiti da questo conflitto, nei prossimi anni, è quello delle biotecnologie: un'area di ricerca che aprirà presto la strada ad applicazioni di grande rilievo in tutti i settori. Ci sono, naturalmente, parecchi problemi, e un libro tempestivo, appena uscito, ci aiuta a metterli a fuoco con chiarezza.

"Biotecnologie e ambiente" (a cura di L. Benati, F. Terragni, D. Zelacchi, Edizioni Unicopli, 243 pagine, 22 mila lire) è un libro documentato e rigoroso, ma non è rivolto solo agli addetti ai lavori. Riesce a spiegare anche ai non esperti la dimensione dei problemi che sorgono dalla manipolazione del Dna. Gli autori, che non nascondono le loro preoccupazioni, fanno intravedere a quali condizioni l'innovazione biotecnologica potrà innescare sviluppi positivi. E sottolineano che, tanto per cambiare, l'Italia attende norme per regolamentare tutto il settore. Sembra una storia già vista.

CHICCO TESTA

CAVA DI CESANA BRIANZA - SUELLO