

**NATURA NOSTRA**

di Fulco Pratesi

**MONTECRISTO, LE CAPRE NON HANNO PEDIGREE**

Non so se le capre selvatiche che vivono a Montecristo saranno particolarmente felici per il fatto che, pochi giorni fa, la riserva naturale che interessa tutta l'isola ha ricevuto il diploma per la conservazione della natura conferito dal Consiglio d'Europa. Infatti l'ambito riconoscimento (finora attribuito a sole 30 località nei 21 paesi che fanno parte del Consiglio e, in Italia, solo al Parco d'Abruzzo e a una riserva sull'Appennino Romagnolo), prevede che entro cinque anni il numero delle capre sia ridotto, lasciando sull'isola solo quelle che mostrino, nel mantello e nelle corna, segni incontrovertibili di sicuro pedigree.



Uno scorcio dell'isola di Montecristo. In basso: un'immagine dell'Etna.

Il fatto è che dal 1971, quando a Montecristo fu chiusa la caccia e istituita la riserva naturale, il numero di questi animali è molto cresciuto, e tra di essi si notano esemplari discendenti dalle capre montegnine (introdotte da Vittorio Emanuele III che qui veniva a caccia), la cui colorazione (bianca, nera o pezzata) non è compatibile con la specie selvatica, dal mantello bruno fulvo con focature nere e imponente corna da stambecco. Ma l'eccessiva popolazione di erbivori produce anche danni: le piante indigene, come il leccio e il corbezzolo, molto appetite dalle capre, sono ormai quasi scomparse mentre si espande l'allanto, pianta cinese dalle foglie fetide che le capre non brucano.

La decimazione delle piante fa sì che anche gli insetti siano scarsi: e così gli uccelli migratori insettivori, che in primavera giungono esauti dall'Africa, non trovano di che nutrirsi e muoiono a migliaia.

Oltre alle raccomandazioni riguardanti le capre, gli esperti del Consiglio d'Europa hanno chiesto al governo italiano di ampliare la fascia di mare vietata alla navigazione e alla pesca (per proteggere la

**TERRA BRUCIATA**

di Antonio Cederna

**MODE CRIMINALI: LA VILLETTE SULLA LAVA**

Sette anni dalla prima legge di salvaguardia e a oltre un anno e mezzo dalla legge che ha istituito il parco regionale, l'Etna, che Pindaro chiamava la "colonna del cielo", non è altro che un'espansione cartografica, vittima dell'ottusa ostilità di amministrazioni locali, cacciatori, proprietari di terreni, costruttori abusivi.

Ben 18 sono i Comuni che si spartiscono le pendici dell'imponente massiccio a partire dal cratere centrale, come tante fette di torta, e le hanno nei decenni cementificate con migliaia di villette: una "villettizzazione" che è la variante montana della "rapallizzazione" costiera; e che il famoso vulcanologo francese Haroun Tazieff non ha esitato a definire "criminale".

La legge del parco vincola a tutela graduata circa 50 mila ettari, e anche in casi ha ripreso a dilagare l'abusivismo (si contano circa un migliaio

di nuove costruzioni) che compiacenti marcheggini burocratici consentono di sanare. L'Etna, parco è ancora sprovvisto del Consiglio e del Comitato tecnico-scientifico, né è stato ancora bandito il concorso per la nomina del direttore: manca il personale, la vigilanza, non ci sono le tabelle che indicano i confini, il tutto aggravato dai conflitti di competenza tra parco e azienda forestale. E' una situazione intollerabile, che il presidente del Consiglio regionale siciliano di Italia Nostra, Ugo Meli, ha denunciato alla Commissione ambiente e territorio della Camera dei deputati, finora senza successo.

Un'equivoca familiarità con il vulcano, che è l'opposto del rispetto per la natura, fa della lava un oggetto di consumo, e le agenzie turistiche portano visitatori fin sotto i crateri più attivi (nove morti nel '79, due morti nell'86). Massima espressione di violenza contro la natura fu, nel 1983, l'inverosimile uso della dinamite contro le colate, per salvare una decina di villette fuori legge. Un'operazione insensata ingenua solo per dar lustro a qualche "scienziato" in cerca di pubblicità.

Fallito il parco regionale, Italia Nostra propone che l'Etna diventi Parco nazionale, come previsto dal testo di legge quando sulle aree protette che la Camera sta elaborando.



**DA LEGGERE**

**LE BUONE VITAMINE**

Dal Regime Salernitano a oggi la dietologia ha fatto passi da gigante. Ma è anche diventata incomprensibile a chi più dovrebbe usufruirne di essa: l'uomo della strada. Come fare a sapere, per esempio, se si ha bisogno di vitamina A o C? Se uno stato di irritabilità e di stanchezza dipende dalla carenza di tiamina? O in che alimenti sono contenute le sostanze di cui si ha bisogno?

A tutte queste domande di solito il medico non risponde e il dietologo dà risposte troppo complicate. Per districarsi tra vitamine e minerali nella dieta di ogni giorno, è meglio allora uno strumento come "Vitamine e prevenzione" (Mondadori, 324 pagine, 9.000 lire) un libro scritto da una giornalista, Antonella Fantò, che ha il pregio della chiarezza e della praticità.

Non solo spiega in modo comprensibile la funzione e l'utilità di ogni vitamina o sale minerale che entra nella nostra dieta, ma suggerisce anche in quali cibi o in quali preparati commerciali è disponibile. Detta poi quattro regole d'oro (niente alcol, pochissimi grassi, niente farine raffinate e zuccheri bianchi, moltissime verdure) per mantenersi in forma e spiega come prevenire i vostri mali con la semplice dieta, per esempio vitamina C per chi soffre di emorroidi, vitamina K per chi perde molto sangue dal naso, vitamina A per chi non sente profumi o odori, vitamina B6 per chi ha le nocive. C'è parecchio da imparare in questa piccola enciclopedia delle vitamine e non mancano le sorprese. Atenti alla ligueria: fa ingrassare; e alla Coca-Cola: oltre ad agitarvi può rendere opachi i capelli e favorire l'accumulo di cellulite.

FEDERICO DI TROCCHIO

**BESTIARIO**

di Giorgio Celli

**FELICITÀ È BECCARE NEL PIATTO ALTRUI**

Le coppie fanno mostra, allora, di rituali sorprendenti, e può succedere che l'etologo riesca a intravedere in certi gesti, in certe azioni, la "citazione", o le vestigia di un comportamento animale.

Per esempio, una mia giovanissima amica ama, in sommo grado, attingere dal piatto del suo ragazzo. Al punto tale che, al ristorante, con la scusa di una dieta perpetua, si fa portare un po' d'insalata, invocando per lui, che fa tanto sport, delle porzioni super. Inoltre, è sempre lei a decidere che cosa desidera mangiare l'amato bene. Tutta la manovra presuppone un intervento di forchetta "parallela": la ragazza contribuirà attivamente



Un esemplare di ciuffolotto.

all'esaurimento delle "risorse", ed è giusto, tra l'altro, che il cibo, destinato a lui, piaccia anche, e forse soprattutto, a lei. Non sempre il giovane è re paradossali e generare l'ilarità negli altri commensali. Una signora di mia conoscenza, quando trabocca d'affetto, si fa imboccare a tavola dal marito, che la chiama, nel contempo, trasferendo il cibo dal piatto alla sua bocca, con i più dolci nomignoli: "passerottino", "gattina", e perfino, non so perché, "topolino mio". So di persone che non accettano più inviti a cena dalla tenera coppia per timore di dover assistere a questo rito alimentare, che penso sia fondatore del rapporto d'amore tra i due officianti.

**MANGIARE SANO**

**TROPPIA CRUSCA**

Indigeribile non significa indigesto. Tra l'altro, il primo aggettivo non possiede, almeno in fisiologia, alcuna connotazione spregiativa, mentre il secondo sì. E' indigeribile ciò che resiste all'azione dei succhi digestivi e viene espulso quasi immodificato dall'intestino. E' invece indigesto ciò che comporta laboriosa e turbata digestione.

Per la specie umana (non per gli erbivori) sono indigeribili la cellulosa (che forma la struttura portante delle cellule vegetali), altre più cellulitose sostanze, anch'esse appartenenti ai polisaccaridi complessi (emulcellulose, pectine, e così via), e analoghi ma più coriacei composti (lignina, cutina, suberina). Sono invece indigesti, per esempio, i fritti delle peggiori rosticcerie, il cotichino rancio e la tassa sulla salute.

L'insieme delle sostanze indigeribili contenute nei vegetali commestibili sono universalmente indicate come "fibra alimentare". Espressione, però, riduttiva e fuorviante: non solo perché esistono anche le fibre animali (per esempio, quelle muscolari) ma soprattutto perché il termine "fibra" evoca l'immagine di una struttura filamentososa e consistente, due caratteri che mancano, tra l'altro, alle gelatinose pectine (presenti nella frutta) e alle varie emulcellulose.

Ho piglioleggiato perché, quando si parla e si scrive, occorre intendersi perché l'argomento è importante (le fibre vegetali sono utili come scorie intestinali); perché, insomma, dovremo ampliare la chiacchierata. E ricordare che perfino le innocue fibre (per esempio la crusca), a dosi ammoderate, possono implicare dei rischi.

EMANUELE DIALEMA VITALI

qualche volta, di una palese irritazione, ma la sua compagnia è irriducibile.

In taluni casi, queste abitudini prandiali possono diventare paradossali e generare l'ilarità negli altri commensali. Una signora di mia conoscenza, quando trabocca d'affetto, si fa imboccare a tavola dal marito, che la chiama, nel contempo, trasferendo il cibo dal piatto alla sua bocca, con i più dolci nomignoli: "passerottino", "gattina", e perfino, non so perché, "topolino mio". So di persone che non accettano più inviti a cena dalla tenera coppia per timore di dover assistere a questo rito alimentare, che penso sia fondatore del rapporto d'amore tra i due officianti.

Vengono in mente, ed è molto difficile sfuggire alla tentazione di chiamarli a paragone, dei comportamenti simili esibiti dagli uccelli durante il corteggiamento. Tra i ciuffolotti, l'ho osservato anche di persona, il maschio imbocca con solerzia la femmina, e vedendolo all'opera si ha l'impressione che baci interminabilmente la sua compagna. Per quel che concerne la mania del "mangiare nel piatto altrui" si pensi ai gabbiani: il maschio offre nel becco sochiuso del cibo triturato alla femmina, e la femmina lo preleva e se ne nutre con profitto. Gli leva, per dir così, il pesce di bocca!



ETNA