

NATURA NOSTRA
di Fulco Pratesi

PIANTE RARE IN PERICOLO SULLA COSTA AMALFITANA

Quando, alcuni milioni di anni fa, nel terziario, l'Italia era coperta da una folla giungla tropicale, nel sottobosco caldo e umido vegetava una grande e bellissima felce, la Woodwardia radicans.

Dopo le vicende delle glaciazioni quaternarie questa specie riuscì a sopravvivere soltanto in pochissimi luoghi del Meridione, e in particolari condizioni climatiche.

Uno di questi è il Vallone delle Ferriere alle spalle di Amalfi ove il botanico P.A. Micheli la scopre nel 1710.

In seguito ad un lungo e faticoso percorso dal torrente Canneto, già segnalato come meritevole di protezione fin dal 1970 dalla Società botanica italiana per la presenza, assieme alla Woodwardia, di altre specie rarissime come *Pteris vittata*, *Pteris cretica*, *Plagiocaula hirtiflora* e *Carex grioletii*, nel 1972 un decreto del ministro dell'Agricoltura istituì una riserva naturale per circa 455 ettari, in parte di proprietà dell'Azienda di Stato per le foreste demaniali, in parte del Comune di Scala.

Le norme del decreto erano particolarmente restrittive: accesso consentito solo per motivi di studio e di vigilanza, divieto di ogni attività antropica e così via.

Purtroppo, come si legge in una pubblicazione del World Wildlife Fund della Campania, la situazione di questa riserva sta precipitando. Senza un piano di gestione e senza sorveglianza, incendi dolosi, pascolo abusivo, taglio di alberi, caccia e pesca di frodo stanno distruggendo l'ambiente delicato e prezioso della felce della quale, stando agli studi recenti, dai 50 esemplari censiti nel 1978 pare si sia scesi a meno di 7-8 esemplari nell'85.

Io stesso, in un recente viaggio a Ravello, ho potuto osservare un fagone che usciva dalla valle con un gran



Il Vallone delle Ferriere presso Amalfi.

DA LEGGERE

LA FAME E LA STORIA

C'è un grande e ignorato protagonista nella nostra storia: il cibo. Lo ha scoperto, nel 1982, un gruppo di storici, demografi, economisti e nutrizionisti riuniti nella fondazione Rockefeller a Bellagio per parlare della fame. Gli atti di quel convegno ("La fame nella storia", a cura di R.I. Robberg e T.K. Rabb, Editori Riuniti, 334 pagine, 30 mila lire) dimostrano che le risorse alimentari hanno determinato il corso della storia ben al di là di quanto potesse supporre un secolo fa Thomas Robert Malthus. Fu quando l'invenzione dell'agricoltura mise a disposizione più cibo che le società umane poterono sviluppare e nacque la civiltà.

Ma l'aumento delle risorse innescò la crescita demografica. E l'aumento della popolazione aprì la porta alle malattie infettive favorendo la diffusione dei microrganismi proprio mentre il cibo diventava di nuovo insufficiente. Fu perciò la fame il vero flagello dei paesi sviluppati fino alla metà del nostro secolo. E ci ha salvato la nuova rivoluzione agricola, non l'invenzione dei sulfamidici e degli antibiotici.

Oggi però gli effetti della Rivoluzione verde si stanno esaurendo, le previsioni ottimismo non si sono avverate. E intanto stiamo per diventare sei miliardi. Siamo all'alba di una nuova crisi, che vedrà inquinamento, desertificazione e malattie associate alla fame per riequilibrare il rapporto tra risorse e popolazione?

FEDERICO DI TROCCHIO



de carico di questa felce, utilizzata dai fiori.

I ragazzi della scuola media di Amalfi, che hanno studiato la zona, hanno invitato un caldo appello al Wwf perché «come ha saputo salvare la gailia nella lontana Cina, possa far qualcosa per salvare la Valle delle Ferriere sulla Costiera Amalfitana».

TERRA BRUCIATA

di Antonio Cederna

ISOLA LIRI IL PAESE DELL'ACQUA SCOMPARS

In Ciociaria, a una ventina di chilometri da Frosinone, c'è Isola Liri, una cittadina che vanta una straordinaria rarità, un autentico privilegio paesistico-naturale: quello di avere proprio nel centro storico una magnifica doppia cascata alta una trentina di metri (formata da un ramo del fiume Liri) che precipita fragorosamente da una rupe sovrastata da un antico castello.

Il castello e il suo parco, la rupe, la cascata, l'antica edilizia ai suoi piedi, tutto forma «uno stupendo quadro d'insieme», un meraviglioso scenario, come si può leggere nel testo del decreto che tre anni fa ha apposto il vincolo paesistico.

Ora succede che la cascata



appare molto impoverita e assottigliata, e la popolazione è preoccupata (il partito comunista ha promosso l'invio di migliaia di cartoline di protesta) al ministro dell'Ambiente: la causa sono i lavori eseguiti da una società idroelettrica per deviare parte dell'acqua verso una centrale.

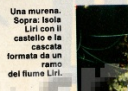
Tutti gli uffici competenti statali e regionali sono stati sollecitati a intervenire perché sia reintegrata la portata naturale; ma nessuno si muove.

Fatto ancora più grave, ai piedi della rupe si notano sfaldamenti che minacciano la stabilità della roccia: il pericolo è evidente dal momento che Isola Liri è classificata zona sismica di prima categoria; franasse la rupe sarebbe la catastrofe.

Ma anche a questo riguardo gli uffici competenti del ministero dei Lavori Pubblici, sollecitati a stabilire quale debba essere la portata del bacino idroelettrico a monte perché ne sia garantita la sicurezza, si sono ben guardati dal pronunciarsi.

Abbiamo dunque a che fare con un caso veramente esemplare: si autorizza lo sfruttamento di una risorsa preziosa senza considerare le conseguenze, si compromette un eccezionale ambiente storico e naturale a favore del miope tornaconto di una società idroelettrica; e come sempre, la sottovalutazione del pregio ambientale si traduce in minaccia per la pubblica incolumità. Morale: è importante il paesaggio, non il kilowattora.

Per esempio, può succedere



Sopra: Isola Liri con il castello e la cascata formata da un ramo del fiume Liri.

BESTIARIO

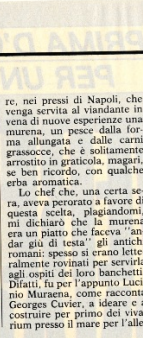
di Giorgio Celli

MURENA, BUON NEMICO DELL'UOMO

Mi è venuto in mente, l'altra sera, che la gastronomia potrebbe essere definita, e non vedo perché no, una zoologia e una botanica "da tavola", perché spesso ho potuto notare come il bravo cuoco acquisisca, se è un po' curioso, delle nozioni abbastanza approfondite sugli animali, e sulle piante che mette allo spiedo o in padella.

Ci sono, tra l'altro, degli chef che, fiutato in me il naturalista, si mettono a disquisire dotatamente sui cibi in menu, raccontandomi via e miracoli di quel pesce o di quel frutto.

Per esempio, può succedere



re, nei pressi di Napoli, che venga servita al viandante in vena di nuove esperienze una murena, un pesce dalla forma allungata e dalle carni grasse, che è solitamente arrotolato in graticola, magari, se ben ricordo, con qualche erba aromatica.

Lo chef che, una certa sera, aveva perorato a favore di questa scelta, piangandomi, mi dichiarò che la murena era un piatto che faceva "andar giù di testa" gli antichi romani; spesso si erano letteralmente rovinati per servirla agli ospiti dei loro banchetti.

Di più, fu per l'appunto Luciano Muraena, come racconta Georges Gavier, a ideare e a costruire per primo del vivarium presso il mare per l'allevamento dei suoi pesci predatori, e Lucullo, l'archetipo di tutti i gourmet, scesero in due una montagna per far passare l'acqua marina destinata ad alimentare i suoi impianti di piscicoltura.

Quando Lucullo morì, Catone l'Ucense, incaricato di curarne l'eredità, ricorse dalla vendita del vivarium luculliano, gremiti di murene, qualche milione di lire.

Ma le murene si trasformarono ben presto, da animali solo gastronomici in animali d'affezione, e si racconta come Ortensio, un nobile dal cuore tenero, piangesse per due notti e due giorni quando il suo pesce preferito defunse, ovviamente di morte naturale, mentre una ricca matrona; certa Antonia, adomava le sue murene con orecchini d'oro. Ahimè, la faccenda ha dei risvolti macabri, perché le murene sono carnivore e si favoleggia che Vellio Pollione, nei momenti di più acuto schiavo vivo ai suoi cari animali.

Sarà vero? Stare pur certi, comunque, che la minaccia risuscita a turbare i sonni di chi non era padrone della propria libertà.

MANGIARE SANO

SAPORE DI FUNGHICIDA

Il numero di novembre di "La Recherche", il più prestigioso mensile scientifico francese, riporta sul sensazionale rapporto pubblicato lo scorso maggio dall'Accademia delle Scienze degli Stati Uniti, che verte sulla presenza di pesticidi negli alimenti e nelle acque. Tra l'altro, il rapporto elabora traumatiche proiezioni: nei prossimi 70 anni, solo in Usa, oltre un milione di persone saranno colpite da tumori provocati dalla contaminazione di prodotti agricolo-zootecnici da parte di pesticidi. Imputati maggiori sono i fungicidi (gli "antimuffa"), seguiti da insetticidi e erbicidi.

I problemi sollevati non sono, ahimè, qualitativamente diversi da quelli esistenti in Italia. Mentre, però, in Usa il Congresso revisiona la legge sui pesticidi, in Italia, se si scopre che un contaminante alimentare supera i livelli accettabili, con un bel decreto si innalzano i limiti consentiti, come nel caso dell'atrazina. Come difendersi, sul piano collettivo e individuale? Non bisogna cadere nella nevrotica ricerca dell'alimento "incontaminato" e neanche nella rassegnazione. Occorre lottare per la difesa dell'ambiente e non dimenticare che l'eccesso alimentare abituale è un duplice inquinamento dell'organismo: endogeno (sovraccarico funzionale del fegato, dei reni, eccetera) ed esogeno. Un eccesso di cibo è un eccesso di contaminanti.

EMANUELE DIAMIA VITALI

ISOLA LIRI