

BESTIARIO
di Giorgio Celli

MA QUANTA FRETTA PER CHIUDERE GLI ZOO!

È necessario attribuire dei diritti agli animali, imparare a considerarli come degli individui, e come dei fratelli minori, magari un po' "minorati", ma degni del nostro affetto e del nostro rispetto. Siamo attenti, però, ad amarli nel modo giusto. Chi ama tende sempre a rendere l'essere amato conforme a quello che si è immaginato che sia, o che debba essere, e persegue questa operazione di modellamento, spesso inconscia, con una subdola e pervicace tirannia.

Ci pensavo alcuni giorni fa, durante un incontro con degli accaniti naturalisti che mi sollecitavano a prendere una posizione più perentoria sugli zoo. Sicuramente, gli animali ospiti di quelle istituzioni soffrono per la mancanza di libertà, per le gabbie spesso anguste, per un'alimentazione non sempre soddisfacente, per l'eventuale sadismo di taluni visitatori, che possono far loro del male, e nella migliore delle ipotesi per tutte quelle persone che li osservano durante il giorno ponendoli in condizioni di perpetuo nervosismo, se non di vero e proprio stress.

Certo, chi ama gli animali deve rinunciare a frequentarli da vicino, quelli esotici almeno, perché i giardini zoologici sono dei lager. Tuttavia, esigere la chiusura subito, come vorrebbero alcuni "impazienti" mi sembra impossibile. Che fare, di fatti, delle bestie attualmente in cattività, spesso nate in gabbia, e irrimediabilmente uomo-dipendenti? Invece, come taluni farneticanti propongono, una coppia di vecchi leoni nella savana delle origini? Diamine, è sicuro che non faremo loro un favore. Anzi li esporremo a una lotta per la vita nei riguardi della quale l'"animale zoologico", consentitemi il calembour, è assolutamente inabituato.

A Milano, qualche tempo



fa, si era pensato di organizzare un'asta in piena regola. Ve lo immaginate? Questa tigre non ve la do per tre, non per due, ma per un milione! Tale era il prezzo del felino. Ma chi poteva mai essere il virtuale acquirente? Lo si è capito bene quando a Torino gli "impazienti"

hanno fatto chiudere il giardino zoologico e restava loro un rinoceronte in più. Per lui, non la liberazione, ma la traduzione, per usare un linguaggio carcerario, è stato trasferito dall'zoo di Torino a uno zoo jugoslavo. Speriamo che abbia almeno gradito il viaggio.

DA LEGGERE

L'ONDATA POSTINDUSTRIALE

Già nel gennaio 1982 Giorgio Bocca, in una serie di articoli su "la Repubblica", dedicati alla nuova forza lavoro in Italia, citava "The third wave" (La terza ondata) di Alvin Toffler (pubblicato per la prima volta negli Usa nel 1980) per evocare le tre grandi ondate corrispondenti ad altrettante rivoluzioni produttive verificatesi negli ultimi diecimila anni di storia dell'umanità: la rivoluzione agricola, la cosiddetta rivoluzione industriale, l'attuale fase dominata dall'informatica e dalle nuove tecnologie.

In questi giorni è arrivata in libreria la traduzione italiana ("La terza ondata", Sperling & Kupfer Editore, 280 pagine, 29.500 lire) seguita a una nutrita serie di studi sul saggio originale, comparati nell'ampia pubblicistica italiana dedicata ai temi del post-industriale.

Rispetto ad altri autori, sembra che Toffler abbia retto meglio all'impetuosa aggressione del tempo che scorre. In un periodo in cui era ancora prevalente l'idea della società di massa, Toffler aveva infatti percepito e interpretato le linee di tendenza verso una società demassificata modellata dall'avvento delle nuove tecnologie. Secondo Toffler tale struttura sociale implicherebbe una ridefinizione del concetto di lavoro, una decentralizzazione dei servizi sociali, la trasformazione dell'istruzione di massa in istruzione individuale, l'affermarsi del ruolo del "prosumer" (fusione in un unico protagonista delle figure del "producer" e del "consumer").

La tardiva pubblicazione in italiano di questo saggio accattivante fornisce la rara occasione di verificare, con il supporto dell'analisi di ciò che è accaduto in questi ultimi sette anni, le intuizioni e le anticipazioni di uno dei precursori della moderna futurologia.

VINCENZO TAGLIASCO

TERRA BRUCIATA
di Antonio Cederna

CHI VUOLE IL CEMENTO NELLA VILLA DEI SAVOIA?

La speculazione edilizia torna all'assalto delle città. Da fonti ben informate si apprende che Salvatore Ligresti e Renato Bocchi, entrambi finanziere e costruttori (il primo noto anche per disavventure giudiziario-culizie nella capitale lombarda) hanno avviato una trattativa con gli eredi Savoia per l'acquisto di quella parte di Villa Ada in Roma rimasta di loro proprietà, circa una sessantina di ettari.

Villa Ada, ex Savoia, è uno splendido parco lungo la via Salara, interamente destinato a verde pubblico dal piano regolatore del '62, tuttora vigente. Il fatto che Vittorio Emanuele III sia morto quattro giorni prima dell'entrata in vigore della Costituzione repubblicana ha avuto come risultato che le sue proprietà siano passate agli eredi anziché allo Stato e sulla quota di Umberto, che era stato "re di maggio", è passata al Demanio, fruttando ai romani solo una settantina di ettari della villa. Insomma, il passaggio dalla Monarchia alla Repubblica ha procurato a Roma appena un mezzo parco. L'altra metà è rimasta agli eredi del "re soldato", che adesso si apprestano a venderla per 25 miliardi.

Il mistero da svelare è perché mai Ligresti o Bocchi la



vogliono comprare, dal momento che su di essa c'è il vincolo di parco pubblico, ed è quindi inalienabile. Ma molti sono i grimaldelli a disposizione per far saltare i vincoli e leggi.

Se non altro quel passaggio di proprietà a prezzo di mercato (circa 50 mila lire a metro quadrato) metterà il Comune di fronte al fatto compiuto scoraggiando per sempre qualsiasi sua eventuale intenzione di procedere all'esproprio.

Certo, se i vincoli saltassero, sarebbe il peggior affronto alla dignità di Roma: una città dove ancora non si è riusciti ad espropriare nemmeno un metro quadrato del parco dell'Appia Antica; e dove gli abusivi che hanno occupato quell'altra proprietà dei Savoia, cioè la magnifica tenuta di Capocotta, hanno presentato ricorso al Tar (anche questo si deve vedere) contro la legge che ne prescrive l'esproprio per annetterla all'adiacente tenuta di Castel Porziano e ampliare così la dotazione della Presidenza della Repubblica.

NATURA NOSTRA
di Fulco Pratesi

GAMBERI E CHIOCCIOLE, CREATURE PROTETTE

Nella rubrica del 17 agosto '86, parlando della richiesta del Wwf alla Regione Lazio di vietare la pesca al gambero di fiume, scrivevo: «Non sarebbe male estendere il divieto anche ad altre creature delle acque dolci, come tritoni, salamandre, salamandrina, rane e rospi già lodatamente protette per legge in Lombardia, Piemonte e Trentino-Alto Adige».

La proposta è stata accolta: il 4 giugno scorso il Consiglio regionale laziale, con l'appoggio del Pci, ha varato la legge n. 364 dedicata alla tutela di alcune specie della fauna minore. Il provvedimento, presentato il 15 dicembre dello scorso anno dai consiglieri Bruno Landi (Psi) e Primo Mastrantonio (Lista verde) e che verrà presto pubblicato dal bollettino ufficiale, è più ampio di quanto non si pensasse. Non solo vieta di uccidere, catturare, detenere e commerciare la salamandrina, la salamandrina, e tutte e tre le specie di tritone, il geotritone, l'ulalona a ventre giallo, il rospo comune e quello smeraldino, la raganella e le rane rosse. Ma estende la tutela anche alle tartarughe terrestri, palustri e marine, a gechi e tarantole e a tutti i serpenti del Lazio, esclusa la vipera aspidemica compresa la bella, rara ed innocua vipera dell'Orsini che vive sulle vette appenniniche. Anche il gambero, da cui tutta la vicenda è partita, è stato tutelato, assieme al granchio d'acqua dolce. Di questo animale è proibita la pesca e la detenzione, salvo

che negli allevamenti. Per le chiocciole, fino a oggi soggette a pesanti decimazioni, il prelievo massimo è di un chilo al giorno a persona e ne è stata vietata la raccolta notturna.

Infine la legge regionale proibisce il danneggiamento e la distruzione dei siti di riproduzione e di riposo (oltre al prelievo di uova) di anfibi e di rettili. Il Wwf Lazio, per aiutare le tartarughe terrestri (che è vietato detenere) ha organizzato un centro di raccolta e di rilascio delle medesime in ambienti protetti. Per informazioni si può telefonare al numero 8441018 di Roma.



Un tritone comune. Sotto: un esemplare di salamandrina. Nella foto in basso: un anfibio del giardiniere a facciata di Villa Ada. Nella pagina accanto: un rinoceronte in gabbia.

MANGIARE SANO

ONOREVOLI ALBICOCCA

L'estate appena giunta ci elargisce, con le prime albicocche, un nuovo Parlamento. L'accostamento è bislacco ma motivato: l'albicocca, frutto con blesone nutrizionale, suggerisce centri di informazione alimentare e di strategia dei consumi. Onorevoli vecchi e nuovi (auguri di buon lavoro) potrebbero finalmente proporre e varare, con 40 anni di ritardo, l'istituzione nelle scuole di seri corsi di educazione alimentare. Serri significa orientati alla salvaguardia della salute, e non, invece, come talvolta è capitato, finalizzati a smaltire eccedenze produttive o a soccorrere comparti agricoli eternamente in crisi.

L'albicocca, ahinoi, è frutto dalla breve stagione, quindi di limitato raccolto. La produzione nazionale non tocca mai le 200 mila tonnellate annue, mentre quella delle mele supera spesso i due milioni di tonnellate (una cronica eccedenza che "combattono" importando mele da Sudamerica, Cile, Argentina).

Sul piano nutrizionale, alla frutta di tipo polposo chiediamo essenzialmente vitamine, anzi le vitamine A e C. Quindi, chi non ha soldi da buttare e non considera la frutta solo in chiave voluttuaria, dovrebbe tendere a procurarsi, a parità di spesa, il massimo quantitativo di vitamine.

Per la vitamina C, la scelta cade su fragole (ne abbiamo parlato sull'"Espresso" del 31 maggio) e agrumi; per la vitamina A sulle albicocche: ne forniscono 360 milionesimi di grammo per ogni etto delle mele e delle pere. Dato che il fabbisogno quotidiano di vitamina A è di 600-700 microgrammi per gli adulti (400 per i bambini), due etti di albicocche coprono largamente, da soli, tale fabbisogno.

EMANUELE DIALMA VITALI



VILLA SAVOIA