

TERRA BRUCIATA

di Antonio Cederna

Roma, Capitale privata

Abbiamo finalmente una mappa completa della proprietà fondiaria a Roma, possiamo conoscere ettaro per ettaro chi possiede la terra del più grande comune d'Italia (otto volte più grande di Milano).

Il dato stupefacente è che su 120 mila ettari censiti ben 93 mila, cioè i tre quarti, sono posseduti da privati, persone fisiche e giuridiche, 63 mila dei quali sono in mano al 2,9 per cento dei proprietari: mentre il Comune non possiede più di 4 mila ettari.

E' questa schiacciata prevalenza della proprietà privata che, grazie alla complicità delle amministrazioni capitoline, ha fatto sempre fallire i piani regolatori e ha favorito quell'indiscriminata espansione in tutti i punti cardinali che è alla base di tutti i mali di Roma, congestione di traffico, squallore di periferie, soffocamento del centro, inquinamento eccetera.

Un'espansione che in vent'anni ha bruciato 15 mila ettari di terreno agricolo (2,7 ettari al giorno), a cui si aggiungono i 10 mila ettari occupati dall'abusivismo.

Queste sono alcune cifre che desumiamo dall'accuratissima ricerca condotta da tre architetti in anni di indagini (Roberta Ferrieri, Giuliana De Vito, Gianluigi Coletta), pubblicata sul numero 106 della rivista "Urbanistica Informazioni".

E' questo l'abisso che ci separa dagli altri paesi europei avanzati. I due terzi di Amsterdam sono di proprietà comunale, Stoccolma ha un demanio di aree pubbliche di 55 mila ettari (tre volte l'estensione comunale), in Francia sono stati

demanzializzati 20 mila ettari solo nella regione di Parigi, dove sono state costruite cinque città nuove, indenni da ogni pressione di speculazione privata.

A Roma l'85 per cento delle aree è ancora libero da costruzioni, quindi l'impegno prioritario di un'amministrazione seria

deve essere l'avvio di una consistente politica fondiaria di espropri e acquisti per la formazione di un ampio demanio e per stroncare, così, la manovra di accaparramento di terreni messa in atto da grossi gruppi finanziari, che minacciano una nuova, micidiale ondata di cemento.

BESTIARIO

di Giorgio Celli

La morte discreta del gatto

Gli animali, decretano i filosofi, non hanno, come noi, la coscienza della morte. Sarà vero? Penso, in linea di massima, di sì, per lo meno, la morte, non la prevedono da Igitano, ma è sicuro che la temono se è vicina.

Spesso le leggende nascondono una verità di "seconda mano", tramandano qualcosa di vero solo in un senso parziale, omerico: difatti se è falso che esista, in qualche parte dell'Africa, il "cimitero degli elefanti", un luogo in cui i vecchi della specie si recerebbero per morire in solitudine, risponde a verità il fatto che molti animali tendono, quando stanno molto male, o sono stati feriti gravemente, a ritirarsi, a fuggire dagli altri per morire in santa pace.



Una veduta aerea di Roma. Nella pagina accanto, in basso, un deposito di mele prodotte senza l'uso di pesticidi

MANGIARE SANO

Carne alla barbarica

Pochi, ormai, mangiano "carne alla tartara", ossia macinata e variamente condita, o macerata con succo di limone, sale e pepe (tre condimenti ma anche, si basi, tre validi antistitici) oppure condita con aglio o cipolla cruda ed erbe aromatiche. Di solito si usa carne di manzo; ma nella "tartara alla veneta" è d'obbligo quella equina.

Per il "gourmet à la page", la carne alla tartara è stata soppiantata dal carpaccio, di cui da esemplare definizione il noto lessicografo Aldo Duro nel "Vocabolario della lingua italiana" della Treccani. Dopo la spiegazione etimologica (dal nome del pittore Vittore Carpaccio, perché la pietanza è stata lanciata in occasione di una mostra a lui dedicata nel 1963 nel Palazzo Ducale di Venezia), segue la definizione: "opiatra costituita di sottili fettine di filetto o costata di vitello, macerate per breve tempo in olio e limone; si mangia cruda, condita con sale, pepe bianco e

scaglie di formaggio grana (o, in una variante, con scaglie di tartufo). Naturalmente, poi si sono moltiplicate le versioni (per esempio, con funghi crudi, in particolare ovoli).

Tassative, anche per ragioni igieniche (oltre che organolettiche) sono la macerazione in succo di limone e olio di oliva (anch'esso dotato di azione antimicrobica: lo sappavate?) e l'estrema esilità delle fettine. Una orrida, barbarica imitazione del carpaccio, recentissime diffusosi, è costituita da una grossolana fetta di carne cruda e non trattata in alcun modo, con contorno di crudere vegetali. Sembra fedita per diffondere (anche) la toxoplasmosi. Il toxoplasma è un protozoo innocuo per i più, ma temibile per le gestanti (può causare micidiali infezioni al feto) e per le persone immunodepresse (in trattamento con cortisonici, antitumorali, ecc.). Fuori i barbari dalla cucina! EMANUELE DALMA VITALI



DA LEGGERE

Ingenua ucronia

L'ucronia è ben diversa dalla futurologia. Lo spiega Reno Bodei in uno dei molti commenti a "Dedalo o scienza o futuro" pubblicato da John Burdon Sanderson Haldane nel 1914 e riproposto oggi da Saverio Arvedato ("Dedalo rivisitato", Sellerio, 152 pagine, 18 mila lire). L'ucronia, a differenza della futurologia, non ammette scenari negativi. Nella sua ottica il futuro che emerge dal progresso scientifico sarà necessariamente migliore del passato e del presente. Ed una serie di ucronie disde via lo sforzo di immaginare il futuro che il grande genetista Haldane compì con il suo breve ma denso saggio.

Delle tante previsioni formulate dallo scienziato nel 1914, qualcuna si è avverata, qualcun'altra è stata smentita dai fatti. Umberto Colombo, ad esempio, si chiede come abbia potuto Haldane trascurare il ruolo dell'energia nucleare invece ampio spazio a quella eolica e solare. Perfettamente avverta, invece, altre previsioni, come quella dello sviluppo della fecondazione in vitro (Haldane ha solo anticipato un po' i tempi prevedendo la nascita di questo che egli chiama "il primo bambino eterogeneo" nel 1951), o quella veramente sorprendente, alla luce dei recenti fatti dell'Adriatico, relativa all'invenzione di un'alga rossa fissatrice di azoto, prodotta artificialmente per dare nuovo sviluppo all'agricoltura e poi finita anche in mare rendendolo rosso e tossico. Ma ciò che è veramente istruttivo nel libro di Haldane è che, nell'ottica ingenuamente ottimistica dell'ucronia, la scienza produce solo progresso e la tecnica è sempre innocente. Così per lui la fecondazione in vitro non si trascina dietro angoscianti problemi etici e l'inquinamento da alghe rosse suggerisce solo un lieve rimpianto per il mare verde e blu di un tempo definitivamente passato.

FEDERICO DI TRÖCHHO

NATURA NOSTRA

di Fulco Pratesi

Una legge per la mela biologica

Una mela bella rossa sa può spediti nella foresta, era lo slogan, piuttosto macabro, della recente campagna contro l'abuso dei pesticidi nel nostro paese, campagna da tenersi nella prossima primavera. In attesa di nuove norme che riescano a far diminuire l'alluvione di ve-



ni che impedisce le nostre colture, da molte parti nascono iniziative tese ad una agricoltura meno chimicizzata.

Cooperative soprattutto, ma anche imprenditori privati, associazioni ambientaliste, gruppi spontanei si danno da fare, in maniera più o meno seria e efficace, nel mettere in piedi forme di coltivazione che garantiscono un prodotto più sano, un inquinamento minore, una maggior tutela della natura in campagna, dai fiori di campo alle farfalle, dalle siepi e agli uccelli insettivori. Naturalmente, in mancanza di norme generali e di una legislazione nazionale che imponga controlli e impedisca raggiri, tutto è ancora basato sulla buona volontà dei produttori e sulla benevolenza dei consumatori. Così da varie parti si stanno avanzando proposte per una legge che metta ordine nel campo. Mentre però a livello nazionale le cose non sembrano andare avanti, nella Regione Lazio, grazie all'attivismo dei consiglieri Primo Mastroloni (Verde), Francesco Bottacchi (Verde arcobaleno) e Anna Rosa Cavallo (Pds), ai primi di settembre è entrata finalmente in vigore, dopo circa un anno di rinvii e di attese, una legge recante norme per l'agricoltura biologica.

Questo provvedimento, il primo in Italia in questo settore, pubblicato sul "Bollettino Ufficiale" della Regione il 10 agosto scorso, ha come primo obiettivo la conservazione della qualità e della fertilità del terreno, oggi estenuato da pratiche eccessive e irrazionali. Si favoriscono poi, con opportuni incentivi finanziari, tecniche che prevedono le rotazioni colturali, l'utilizzo di concimi naturali, la scelta delle razze e varietà animali e vegetali meno legate ad una agricoltura chimica e industriale, la conservazione di strutture verdi come le siepi e così via.

Sarà anche istituito un Albo delle aziende agricole biologiche che verranno sottoposte a severi controlli, al fine di tutelare il marchio di "produzione biologica" che la legge numero 51 prevede a coniare e a diffondere.

ROMA, PROPRIETA' DELLE AREE