

BESTIARIO

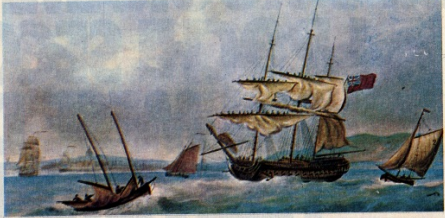
di Giorgio Celli

CIOCCOLATA, TOPI E MAL DI MARE

Forse, quella mela che cadendo dal ramo per eccesso di maturazione suggerì a Isaac Newton la teoria della gravitazione universale, o quella lampada che oscillava in chiesa misse Galileo Galilei sulla pista del movimento pendolare, sono fantastiche popolari, forme di quella "legenda aurea", che traslucida nei secoli le biografie dei grandi uomini.

A parte questo, è pur vero, e lo sottoscrivo, che la ricerca scientifica trova sovente ispirazione nelle occasioni della vita quotidiana, e il caso dello psicologo animale John Garcia, che sto per chiamare in causa, suffraga, anche se in maniera minore, questa mia convinzione. Sembra che la madre del nostro Garcia fosse, da bambina piccola, ghiotta di cioccolato, e che una volta, in procinto di salire su di un ferry-boat che doveva portarla coi genitori al di là di un lago, avesse divorato un pezzo di questa leccornia. Subito dopo, salita a bordo, i movimenti della nave le avevano procurato un bel mal di mare, con nausea, vomito e quel che segue? Bene, la cosa aveva scatenato, e fissato, in lei un odio insuperabile per il cioccolato.

Un caso di condizionamento alla Pavlov, ottenuto spontaneamente? John Garcia si mise all'opera per capire il disagio materno e pervenne a conclusioni di estremo interesse, perché contraddicono Skinner e la sua scuola. Nel senso che il condizionamento di un animale presenta dei limiti, che potremmo chiamare propriamente biologici. Per esempio, appunto Garcia, se date a un topo un certo cibo e lo punite, per dissuaderlo ad alimentarsene in futuro, con piccole scosse elettriche, non otterrete alcun risultato apprezzabile. Solo se il cibo viene associato con



un senso di nausea, indotto con farmaci o con piccole irradiazioni di raggi X, siete sulla strada buona.

In altre parole, la madre di Garcia aveva perduto ogni propensione per il cioccolato proprio perché il mal di mare aveva associato la nausea al consumo, mentre,

con ogni probabilità, una scarica elettrica, o un altro evento similmente sgradevole, non avrebbero per nulla fatto insorgere la ripugnanza. L'evoluzione, insomma, ha le sue regole, che non prevedono alcun rapporto di causa ed effetto tra un elettroshock e una caramella.

NATURA NOSTRA

di Fulco Pratesi

CHE FINE FARA' LA TENUTA DEI CINESI?

Ci sono pochi luoghi in Italia più manomessi, trasformati, degradati, della pianura del Sele in Campania. Coltivazioni, insediamenti abusivi, industrie, serre ingombranti il triangolo tra Salerno, Battipaglia e il mare, diventato, da palude che era, uno dei suoli agrari più redditizi d'Italia. Pionieri e fragole soprattutto rendono questa terra una miniera d'oro. Ma da tempo vi hanno messo le mani speculative e camorristi, vuoi per sfruttare sempre di più l'agricoltura, vuoi per lottizzar-



VINCENZO TAGLIASCO

TERRA BRUCIATA

di Antonio Cederna

L'USO DEI PARCHI E L'USO DI MOZART

Il dramma della Valtellina rivela, se pur ce n'era bisogno, l'estrema vulnerabilità del nostro paese, vittima da decenni di una politica improvidente che ha portato alla malversazione del territorio, all'urbanizzazione selvaggia, all'abusivismo, all'inquinamento di aria terra acqua, al dissesto idrogeologico. Alla base di tutto ciò c'è l'irridente disprezzo per l'ambiente naturale: siamo la quinta potenza industriale del mondo, ma a malapena il tre per cento del territorio nazionale è in qualche modo protetto, contro il 10-15 per cento



Il Parco nazionale d'Abruzzo. Sotto: uno scorcio di campagna nella piana del Sele.

degli altri paesi. Terzo mondo compreso. Da mezzo secolo non si istituisce un nuovo parco nazionale (quello della Calabria, del '68, è un'espressione geografica), non abbiamo una legge per la protezione

di ambiente e natura né, tanto meno, una moderna legge urbanistica generale. Solo adesso, con grande ritardo, sono stati erogati i contributi statali straordinari per i parchi nazionali esistenti (Gran Paradiso, Stelvio, Abruzzo, Circeo, Calabria), circa 15 miliardi: l'equivalente cioè del costo di un mezzo chilometro delle tante, inutili e rovinose nuove autostrade che si vanno costruendo e progettando.

La situazione potrebbe migliorarsi notevolmente se solo venissero emanate alcune semplici norme di legge (i parchi dipendono dal ministero dell'Ambiente); la poiesta in fatto di controllo edilizio-urbanistico, di autonomia e di ripristino, per stroncare velleità lottizzatorie e abusivismo; possibilità di assumere collaboratori nei vari campi della gestione, favorendo così l'occupazione giovanile; imposizione di vincoli ed emanazione di norme di salvaguardia (insieme a incentivi finanziari), qualora siano meriti per tutti quei com-prensori che da anni si pre-dice di destinare a parco (Delta Padano, Gemar-gento, Monti Sibillini, Dolomiti Bellunesi, Pollino eccetera).

Ma a che servono i parchi nazionali? Torna in mente l'aneddoto di quella signora impellicciata che chiedeva a un naturalista a cosa servono i castori vivi. E la risposta fu: «A niente, signora, come Mozart».

MANGIARE SANO

LA DIETA DELLE BEFFE

Dalle due l'una: o la cosiddetta dieta mediterranea è una solenne baggianata scientifica o negli ultimi trent'anni nutrizionisti e clinici di tutto il mondo hanno smoccolato fuorvianti indicazioni preventive contro l'infarto cardiaco.

Sin dalla metà degli anni Cinquanta, i nutrizionisti americani (e, sulla loro scia, gli altri) hanno mitizzato il ruolo dell'acido linoleico, il principale fra i troppi decantati acidi grassi polinsaturi (cioè con due o più doppi legami tra gli atomi di carbonio). L'acido linoleico — predominante costituente (oltre il 50 per cento) degli oli di mais, soia, girasole — è stato pervicacemente presentato come paladino delle coronate, come salvaguardia degli accumuli di colesterolo.

Donde una "raccomandazione" internazionalmente (e acriticamente) adottata: l'acido linoleico deve fornire dal 2 al 6 per cento delle calorie giornaliere. Ma un simile precetto è matematicamente incompatibile con l'antico stile alimentare mediterraneo (ormai universalmente riconosciuto come salutare) che si impernia tra l'altro su un moderato consumo di olio di oliva.

Facciamo i conti. L'acido linoleico (come ogni altra sostanza grassa) sviluppa nove calorie per grammo: l'olio di oliva contiene, in media, il 10 per cento di acido linoleico; un uomo piuttosto alto e robusto che svolga attività fisica moderata ha un fabbisogno giornaliero di circa tremila calorie. Se a quest'ultimo decedessimo di fornire il cinque per cento delle calorie sotto forma di acido linoleico, senza puntulare la tradizione mediterranea, dovremmo fargli ingurgitare giornalmente oltre 160 grammi di olio di oliva!

Sì, ci hanno raccontato sciocchezze per trent'anni.

EMANUELE DIALMA VITALI

FONDI AI PARCHI NAZIONALI