

Patrimonio Il volume esce in occasione dei 150 anni dell'Unità

Campi, boschi e oliveti Censiti i 123 paesaggi che vanno salvati

Il Catalogo degli ambienti rurali, intervista Napolitano

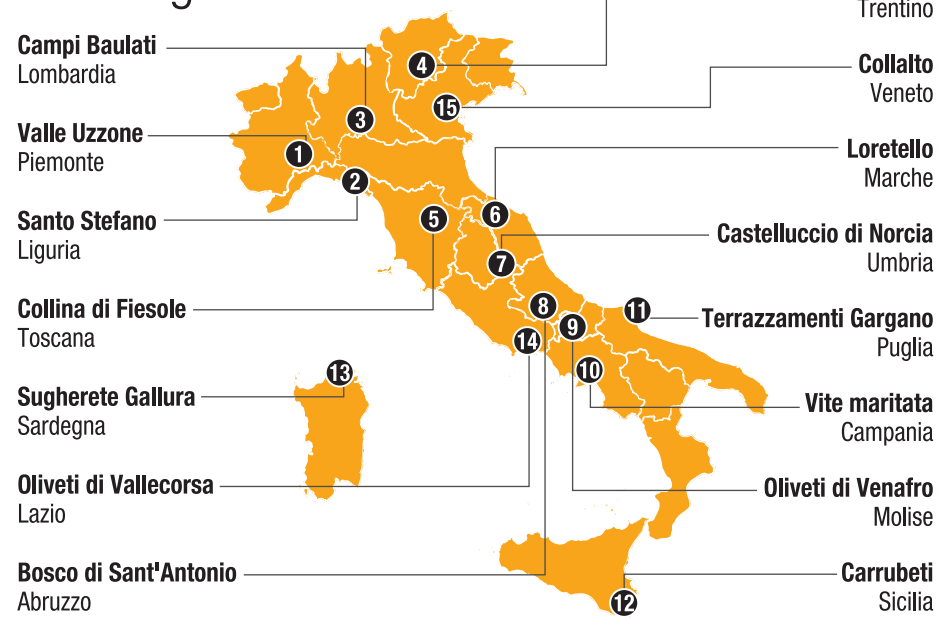
ROMA — I cosiddetti campi baulati del Casalasco, al confine tra le province di Cremona e Mantova. Una terra descritta da Virgilio nella sue Egloghe e conosciuta per quell'inflata di terreni a schiena di mulo e canali di scolo, salvezza contro le alluvioni e le piene del Po o dell'Oglio. Oppure la vite maritata a Giugliano, in Campania, dove i tralci vengono fatti arrampicare in alto, fin sulla cima dei pioppi. O ancora gli oliveti terrazzati di Vallecorsa, nel Lazio, simbolo di quanta fatica e intelligenza ci sia nel lavoro della terra, con i contadini che hanno scavato nella roccia per fare spazio alle piante e proteggerle. E poi i carrubeti dei Monti Iblei in Sicilia, le foreste della Val Cadino in Trentino, la piana di Castelluccio in Umbria, il bosco di Sant'Antonio in Abruzzo.

È un Grand Tour nell'agricoltura italiana, e quindi nella nostra storia di tutti i giorni, quello disegnato dalle pagine del Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici. Più di 120 esempi di come la mano dell'uomo si possa intrecciare felicemente con la natura, creando allo stesso tempo un sistema economico capace di produrre e un angolo di mondo dove vivere bene. Un tesoro accumulato anno dopo anno, secolo dopo secolo. Ma che rischia di scomparire sotto i colpi dell'agricoltura industriale e dell'abbandono. Il Catalogo è stato promosso dal gruppo di lavoro per il paesaggio istituito presso il ministero delle Politiche agricole ed opera di 80 studiosi provenienti da 14 università italiane. Un progetto che ha avuto il patrocinio del Fai, il Fondo ambiente italiano, del Consiglio d'Europa e dell'Unesco che lo presenterà nell'ambito della convenzione mondiale del paesaggio. E che rappresenta una delle iniziative per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia, al punto che a giugno si trasformerà in una mostra al Vittoriano di Roma. Cosa c'entri l'Unità

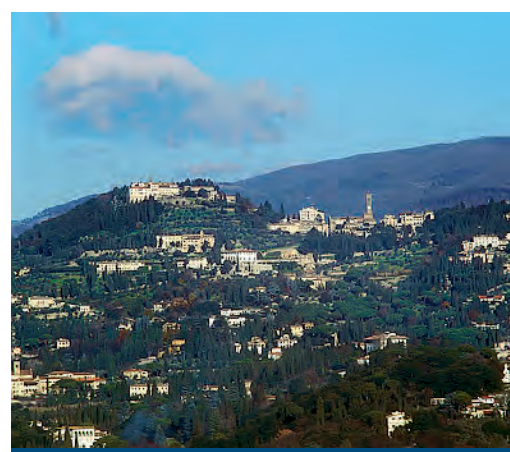
d'Italia, lo spiega il presidente della Repubblica nella prefazione al volume pubblicato da Laterza: «Il paesaggio italiano — scrive Giorgio Napolitano — è tratto inconfondibile della nostra identità nazionale e fattore essenziale di attrazione e di forza dell'Italia anche nel nuovo contesto internazionale». Un patrimonio da non sprecare,

dunque. E non c'entra solo la nostalgia dei bei tempi andati. Dal 1920 abbiamo abbandonato circa 13 milioni di ettari di terreni coltivati, anche per questo importiamo il 60% del grano di cui abbiamo bisogno. E visto che in un anno il prezzo dei cereali è più che raddoppiato non si tratta solo di una questione da convegno per esperti ma

I 15 luoghi simbolo



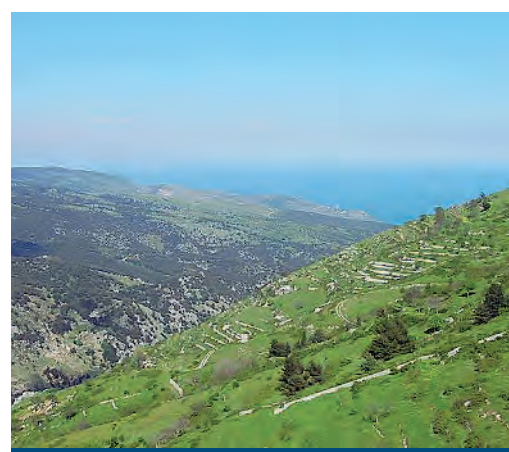
Tre esempi



Collina di Fiesole
L'atmosfera magica della collina di Fiesole ne fanno un'ambita meta turistica per la bellezza del paesaggio e per le sue ricchezze storico-culturali. A soli sei chilometri da Firenze ci si può rifugiare nella quiete dei prati e degli olivi, in compagnia del cinguettio degli uccelli (foto Alinari/Orsini)



Piana di Castelluccio
Da Castelluccio di Norcia, a 1452 metri sul mare, nel Parco dei Monti Sibillini, si possono scorgere scenari unici di una pianura di circa 1.300 ettari. In inverno offre una vista seducente per la neve che ricopre questa distesa, in primavera è un'esplosione di colori e profumi



Terrazzamenti del Gargano
Nel parco del Gargano dominano la costa spettacolari terrazzamenti creati dall'uomo coltivati con uliveti secolari e agrumeti. Il paesaggio interno è caratterizzato da boschi di faggi, abeti mentre lungo la costa crescono pini d'Aleppo



Riserva Sant'Antonio

La riserva del bosco di Sant'Antonio si trova nel Parco nazionale della Majella. Con la bellezza degli alberi secolari, rappresenta un vero monumento costruito dalla natura e conservato dall'uomo nei secoli (Alinari/Colorpoint)

di una guaio serio per tutti. Negli ultimi 100 anni i boschi hanno quasi triplicato la loro estensione, e questo è avvenuto proprio per l'abbandono delle campagne minacciate anche dall'urbanizzazione. Sempre di verde si tratta, certo, ma di un verde che cancella la tante colture e tradizioni che hanno fatto ricco il nostro Paese.

«L'agricoltura industriale — spiega Mauro Agnoletti, coordinatore scientifico del progetto e professore di Pianificazione del territorio agricolo e forestale all'Università di Firenze — ha degradato il paesaggio ed è stata sconfitta dal mercato proprio perché incapace di competere in termini di qualità, quantità e costi. Il Catalogo è il primo passo per sviluppare un altro modello di agricoltura, basato sulla qualità dei prodotti abbinata alla qualità del paesaggio, un valore aggiunto non riproducibile dalla concorrenza». Per capire meglio bisogna camminare in uno dei 123 paesaggi elencati nel volume: la Valle Uzzone, in Piemonte. Qui si segue ancora il metodo della policoltura: boschi e prati si alternano a piccoli appezzamenti dove, fianco a fianco, ci sono cereali, noccioli, vigne, frutteti, piccoli orti. Anche l'allevamento sfugge al principio moderno (moderno?) della produzione intensiva. Le vacche che pascolano libere su questi prati vengono utilizzate per tutti e tre gli scopi pensati da madre natura: latte, carne e lavoro.

Un piccolo mondo antico destinato a scomparire senza speranza? Forse. Ma i prodotti della valle (formaggi, vino, frutta) hanno un buon successo commerciale e specie negli ultimi anni sono arrivati molti turisti. Il sistema funziona. «Conservare il paesaggio — dice il professor Agnoletti — non vuol dire solo migliorare la qualità della vita delle popolazioni, ma anche avere a cuore l'identità culturale del nostro Paese. L'immagine che all'estero hanno di noi si basa anche su questo, abbiamo a disposizione un importante strumento di promozione per tutto il sistema Paese». Con una speranza finale che guarda all'immediato futuro: «Che l'Italia si faccia promotrice di una maggiore attenzione al paesaggio nella riforma in corso delle Politiche agricole comunitarie».

Lorenzo Salvia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cibo e tradizione Sono adesso dieci i piatti inseriti nella «De.Co», la certificazione dei prodotti di territorio ideata da Veronelli

Dal risotto alla costoletta, Milano rilancia le «doc» locali

di ROBERTO PERRONE

Ha ragione Carlo Cracco quando dice che «non basta un marchio per garantire la qualità di un piatto». Però, almeno, ne certifica l'appartenenza, dà l'idea di una tradizione, di un luogo, di un passato che si fa largo nel presente. Per questo il Comune di Milano ha deciso di rispolverare la De.Co, cioè la Denominazione Comunale, la legge che permette ai Comuni di valorizzare e difendere prodotti enogastronomici legati al territorio. La De.Co è stata ispirata da Luigi Veronelli che cominciò a parlarne nei suoi interventi fin dal 1959. In realtà non è solo un marchio, è una specie di documento. Come la carta d'identità, rilasciata dal

Comune, certifica la provenienza di un prodotto, di un piatto. E così a Milano, in vista anche dell'Expo 2015, il Comune ha deciso di raddoppiare i piatti con la carta d'identità De.Co: dopo risotto giallo, ossobuco, cassoeula, michetta e panettone, sotto l'ombrello della Denominazione Comunale arrivano minestrone, costoletta alla milanese, mondighili (polpette a disco, differenti dalle classiche

rotonde), rostin negàa (nodini di vitello «annegati») e la barbajada (bevanda a base di cioccolato). Veronelli sosteneva che «chiunque rinunci ad una scelta ragionata, giorno via giorno, luogo via luogo, dei propri cibi e delle proprie be-

vande, condizionato da ciò che viene imposto dai mezzi di comunicazione di massa, rinuncia alla propria libertà».

Inoltre, soprattutto di fronte a piatti non facili, come quelli della cultura gastronomica milanese, il rischio dell'abbandono e della dimenticanza è molto concreto. Si tratta di ricette con preparazioni complesse, estremamente caloriche, di piatti che un tempo, quando gli es-

seri umani avevano più fisico e meno ossessioni, venivano consumati più spesso. Adesso chi affronta un ossobuco già una volta alla settimana è considerato una specie di avventuriero. Trovare una buona cassoeula, a Milano, non è semplice, per non parlare dei mondighili o del rostin negàa. Ma anche un risotto secondo tutti i crismi della milanesità bisogna andarci a cercare con attenzione, non

si trova nel ristorante all'angolo. Non per niente, da due anni, esiste «Un risotto per Milano», proprio per (ri)avvicinare chi magari non la conosce, al piatto simbolo della città. Ben venga la De.Co e il marchio appiccicato sulle porte dei locali che proporranno questa cucina. Perché una grande città che rinuncia alla sua tradizione culinaria è una città che rinuncia alla sua cultura. E Milano, in occasione

dell'Expo 2015 non dovrà solo mostrare grattacieli e sottopassaggi, ma quello che c'è dentro e sotto. Non dovrà aver paura di proporre ai milioni di visitatori di tutto il mondo un bel piatto fumante di cassoeula con il suo carico di costine, abbondanti cotenne, verze e tutto il resto. Perché la vera modernità è la memoria. Non c'è nulla di peggio della cosiddetta «cucina internazionale», quella senz'anima. Milano, con la sua cucina, è sempre stata timida, come se avesse paura di rivelare un'anima golosa, pesante, carnale. Come se si vergognasse di questi piatti che si sono intrecciati con la sua storia. Invece questa è la vera Milano da offrire al mondo.

Le specialità del capoluogo lombardo



Il panettone Il dolce natalizio simbolo di Milano, già tutelato dal decreto ministeriale del 2005 che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime, è tra i piatti a denominazione comunale, la legge che difende i prodotti del territorio



Costoletta alla milanese Insieme al risotto allo zafferano e al panettone, è il piatto più conosciuto di Milano: la costoletta sarà tra le ricette a denominazione comunale insieme ad un altro secondo storico della città, il rostin negàa

© RIPRODUZIONE RISERVATA