

LA STORIA

C'è chi raccoglie erbe selvatiche, chi costruisce i muretti a secco, chi si occupa della transumanza: ecco le storie dei custodi della montagna. In una Carta il racconto di un grande patrimonio

Come il clima cambia influenza l'economia

I cambiamenti climatici rischiano di minare la stabilità del sistema finanziario su scala globale: i danni alle infrastrutture causati da eventi estremi come frane e alluvioni e il calo di produttività delle imprese potrebbero far impennare i fallimenti delle banche (da +26% fino a +248%), mentre il salvataggio di quelle insolventi costerebbe ai governi circa il 5-15% del Pil all'anno, con un'esplosione del debito pubblico che potrebbe arrivare a raddoppiare nel 2100. A stimolarlo è uno studio pubblicato su Nature Climate Change da quattro ricercatori italiani che lavorano presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, l'Università Bocconi, il Politecnico di Milano e l'Rif-Cmcc European Institute on Economics and the Environment (Eiee). «In presenza di impatti da cambiamento climatico - spiega Andrea Roventini della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa - il regolamentatore finanziario può richiedere alle banche di fissare un limite ai prestiti erogati alle imprese che tenga conto anche dell'andamento del clima, così da minimizzare i rischi a cui il sistema finanziario si espone».

# Pane, turismo e fantasia «Così salveremo le Alpi»

PAOLO FERRARIO

Federico coltiva le antiche varietà di patate alle pendici del Monte Rosa; Eleonora è una "raccoltrice nomade" di erbe selvatiche sulle Dolomiti di Brenta, che finiscono nei piatti degli chef di città; Rachel sforna la Cressin, il pane brioché impastato secondo un'antichissima ricetta, tramandata da generazioni nella Svizzera romanda. Poi ci sono gli studenti del Polo della formazione professionale di Sondrio, in Valtellina, che imparano a realizzare e riparare i muretti a secco dei terrazzamenti della viticoltura eroica, ma anche l'Associazione dei pastori lombardi della Pianura padana, che praticano la transumanza delle greggi, spostandosi costantemente tra le province di Bergamo, Brescia e Cremona alla ricerca delle erbe migliori.

Sono loro, i custodi del Patrimonio alimentare delle Alpi, che il progetto AlpFoodway vuole candidare a patrimonio immateriale dell'Unesco, per farlo diventare uno dei pilastri di una nuova economia delle terre alte in grado di frenare lo spopolamento di questi territori.

Al termine di tre anni di lavoro e dopo aver percorso in lungo e in largo l'intero arco alpino alla scoperta dei suoi tanti tesori, ieri a Milano è stato presentato l'Inventario del patrimonio immateriale delle Regioni alpine, realizzato attraverso la mappatura di 114 casi, buone pratiche portate avanti sia in Italia, ma anche in Svizzera, Francia, Austria, Germania e Slovenia. Un patrimonio a forte rischio di estinzione. L'espansione urbana, il turismo di massa, il traffico intenso, l'inquinamento dell'aria e dell'acqua, l'agricoltura intensiva e il riscaldamento globale hanno, infatti, un effetto negativo sulla qualità della vita degli abitanti delle Alpi e minacciano il loro modo tradizionale di vivere.

«Da Milano - ha spiegato Cassiano Luminati, direttore del Polo Poschiavo (Svizzera) e capofila del progetto AlpFoodway, presentando la Carta del Patrimonio alimentare alpino e la petizione online per sostenere la candidatura Unesco - parte un messaggio che riguarda la valorizzazione del patrimonio alimentare alpino. Qui, nel centro del potere politico, portiamo le istanze delle comunità alpine. È importante che questo messaggio venga recepito dai decisori istituzionali. Da un lato, per portare avanti la candidatura Unesco e salvaguardare questo patrimonio e, dall'altro, perché, dando valore a questi prodotti, diamo la possibilità ai produttori di rimanere a vivere sulle montagne e di innovare le produzioni. Perché non si tratta di un patrimonio museale ma di un patrimonio vivo che viene tramandato e rinnovato costantemente».

Puntando sull'economia circolare e sulla sostenibilità delle produzioni,

questo patrimonio, ha proseguito Luminati, «contribuisce a raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu 2030». A una condizione, però: «Le popolazioni alpine possono dare un

contributo se vengono riconosciute e valorizzate, anche dalla politica. È senz'altro una strategia ambiziosa, ma non dimentichiamo che, anche le piccole comunità, se unite, fanno

numero e contribuiscono alla resilienza dell'arco alpino, da dove arriva anche un messaggio di sostenibilità per il futuro».

Resistenza, sostenibilità, riscoperta degli antichi valori, ma anche innovazione e ricerca costante sui prodotti, fanno di queste "comunità di pratica" un presidio della montagna, come ha ricordato Annibale Salsa, antropologo ed ex-presidente generale del Club alpino italiano. «Senza agricoltura la montagna è destinata a spopolarsi - ha ribadito lo studioso -. Valorizzare l'agricoltura, che è l'anima profonda della cultura alpina è, proprio per questa ragione, un'operazione strategica. Custodire il patrimonio alimentare delle Alpi, significa allora anche tutela del paesaggio, perché ciò che è buono da mangiare è anche buono da pensare e bello da vedere. Ma queste azioni devono essere accompagnate dalla politica, altrimenti scadono nello spontaneismo. Servono, perciò, conoscenza, attenzione e responsabilizzazione».



Attività di pastorizia sulle Alpi / Corbis

NELLO SCORSO FINE SETTIMANA IL CORTEO A LANUSEI

## E per difendere l'ospedale scende in piazza l'Ogliastra

CLAUDIA CARTA  
Lanusei (Ogliastra)

«La sanità è un diritto, chiudere l'ospedale è un delitto». Recitava così uno dei tanti striscioni che hanno sfilato sotto il cielo di Lanusei, sabato mattina, in quella che è stata l'ennesima manifestazione dove una terra intera, l'Ogliastra - storica regione della Sardegna centro orientale - ha gridato forte il suo no.

No alla legge dei grandi numeri, in un territorio di 57mila abitanti, 23 Comuni e 1.854 km quadrati di superficie, dove tutti i servizi sono una conquista di lacrime e sangue, ma dove ogni giorno si perdono brandelli di uffici, professionalità, tutele e salvaguardia della vita stessa dei cittadini. Ci si aggrappa con le unghie e con i denti al presidio ospedaliero "Nostra Signora della Mercedes" di Lanusei. L'unico. Situazione drammatica, con i reparti di ortopedia e traumatologia a rischio chiusura, sotto organico per la mancanza di specialisti, e quelli di chirurgia e rianimazione uniti dalla stessa, inesorabile sorte. Una sanità pubblica al collasso che mette a repentaglio il diritto sacrosanto di ogni uomo a essere curato e assistito.

L'ospedale di Nuoro - dove parimenti esistono criticità e disagi per motivazioni analoghe - dista un'ora

dalla comunità ogliastrina più a Nord; oltre due ore per quella più lontana, con tempi di percorrenza legati a una viabilità tutt'altro che lineare e scorrevole. Un codice rosso, insomma, che rischia seriamente di diventare del nero più cupo.

A urlare «Giù le mani dall'Ogliastra» e «Tutti uniti per l'ospedale» c'erano i sindaci in fascia tricolore, i rappresentanti del territorio in Consiglio regionale, la Chiesa con in testa il suo vescovo, Antonello Mura, che ha richiamato tutti a un'attenzione costante al malato: «Io direi: "Giù le mani dal malato e dalle sue necessità" - ha sottolineato con determinazione il presule -; è proprio quando si dimentica il sofferente che si dimentica l'ospedale, è proprio quando viene meno l'attenzione a chi sta male, che si rischia di perdere il bene più grande. Qui, infatti, non si tratta tanto di essere cristiani o meno. Si tratta di essere u-



Un momento del corteo di sabato a Lanusei

mani. E quando le decisioni sono disumane, non paga l'edificio, paga l'essere umano».

A sfilare su via Roma e fino all'ospedale lanuseino c'era una moltitudine di persone giunte da ogni comunità: giovani, studenti, anziani, famiglie, sindacati e associazioni di volontariato, gente comune. Una mobilitazione totale che scuote la politica e i suoi vertici, perché chi di dovere agisca e lo faccia ora. L'Ogliastra non può più aspettare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BASILICATA

## Infermiere di parrocchia contro lo spopolamento

ALFONSO D'ALESSIO  
Tricarico (Matera)

Arriva anche a Tricarico l'"Infermiere di comunità in parrocchia". Il vescovo monsignor Giovanni Intini e il direttore generale dell'Asl materana Joseph Polimeni hanno sottoscritto infatti un'importante intesa di collaborazione nel Salone degli Stemi dell'episcopio di Tricarico e d'ora in poi chi ha problemi di salute e abita lontano dai centri ospedalieri potrà avere un punto di riferimento in più.

Il progetto, promosso dalla Cei, prevede inizialmente l'istituzione dell'infermiere parrocchiale nelle comunità di Tricarico, Calciano e Grassano, i cui responsabili hanno risposto positivamente alla possibilità di collaborazione con l'Azienda sanitaria locale. La peculiarità dell'accordo, dal punto di vista della sanità pubblica, la rileva il dottor Polimeni: «Il baricentro dell'assistenza sanitaria territoriale resta l'ospedale, che diventa sempre più il punto di riferimento per la cura di patologie gravi. Ma, in un contesto sociale che riscontra l'aumento di anziani e di persone con varie fragilità fisiche, la presa in carico preventiva dei cittadini basata su un nuovo approccio organizzativo è una via obbligata. È più che opportuno investire sull'infermiere di famiglia e di comunità, per assumere il bisogno di salute prima dell'insorgere della malattia, prevenendo e organizzando risposte assistenziali adeguate».

«Ci sono molte persone sole - ricorda il vescovo - che a volte hanno bisogno di servizi semplici, anche solo essere accompagnati dai medici o all'ospedale. La parrocchia è un ambito privilegiato non solo per l'aspetto solidaristico o di evangelizzazione, ma anche per recepire queste esigenze delle persone. Perciò l'auspicio è che, dopo la fase di sperimentazione, il progetto possa essere esteso a tutte le comunità parrocchiali della diocesi». In un territorio colpito dallo spopolamento, anche la possibilità di accedere ai servizi essenziali (e in primis a quelli sanitari) costituisce una delle prime motivazioni per resistere, per non andarsene altrove. La diocesi di Tricarico e l'Azienda sanitaria locale di Matera sono dunque alleate per affrontare una nuova sfida dagli importanti risvolti sociali; e la collaborazione servirà anche come banco di prova per capire il futuro del modello sanitario, incentrato sempre più sulla persona e sull'ambiente in cui vive.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quei territori che lottano per il loro futuro

13 milioni

La popolazione delle Alpi, che vive su un territorio di 190.912 chilometri quadrati, divisi in 8 Stati, 100 regioni e 6.200 comuni

114

Le "comunità di pratica" ricomprese nell'Inventario del Patrimonio alimentare delle Alpi, candidato alla tutela dell'Unesco

57mila

Gli abitanti dell'Ogliastra, residenti in 23 comuni su un territorio di 1.854 chilometri quadrati, che lottano per il loro ospedale

DA "CON I BAMBINI" CONTRIBUTI PER 71 MILIONI

### Via libera a 83 progetti in tutta Italia contro la povertà educativa minorile

L'obiettivo è il sostegno a progetti dal contenuto particolarmente innovativo che, coerentemente con l'obiettivo del Fondo, siano rivolti al contrasto del fenomeno della povertà educativa minorile. Si chiama "Un passo avanti" il quarto bando promosso da "Con i Bambini". Il contributo complessivo è di circa 71 milioni di euro e interesserà in tutto 83 progetti: 65 regionali e 18 nazionali. Saranno coinvolte tutte le regioni, con la copertura di quasi il 90% delle province italiane e circa 1.600 organizzazioni appartenenti a partenariati, istituti scolastici, enti del terzo settore, università, enti locali e privati. Le iniziative coinvolgeranno circa 80mila minori di 18 anni e 25mila nuclei familiari, proponendo in particolare metodologie di intervento innovative nei diversi ambiti, tra cui servizi educativi, cultura, disabilità, devianza, dispersione scolastica, nuove tecnologie. I progetti sono stati selezionati tra le 232 proposte pervenute durante la seconda fase del bando, a loro volta individuate tra le oltre 1.100 idee ricevute nella prima fase.

### La salute vien (anche) mangiando. Meglio...

PAOLO MASSOBRIO



È appena calato il sipario su "Golosaria", che è una manifestazione milanese che mi coinvolge direttamente, e mi ha in qualche modo colpito quest'anno la reazione dei media, tivù e giornali, che hanno voluto entrare come mai è accaduto nel merito del tema che abbiamo lanciato: il cibo che ci cambia. Come se fossimo in una congiuntura ideale, dal punto di vista culturale, per percepire i messaggi che vanno nella direzione di un corretto stile di vita. Alcuni esempi. Il primo produttore italiano di zenzero bio ha terminato il prodotto in pochissimo tempo: tutti lo volevano, come se già si sapesse che zenzero e curcuma fanno bene. Ma così quel produttore di succhi di melograno venuto dalla Sicilia o quello che a Voghera produce l'aglio nero, secondo una tradizione radicata in Giappone. Spezie, risi integrali, lenticchie decorticate, pop corn biologici di antiche varietà di grano sino ai fermentini, ovvero

anacardi e noci trattate in maniera particolare. E ancora la bresaola senza nitrati e nitrati o le cozze raccolte in acque incontaminate a Pellestrina. A Golosaria ha voluto esserci anche la Fondazione Tera col supporto della Fondazione Allianz Umana Mente per presentare un progetto dedicato all'alimentazione del malato oncologico, ovvero un sito (www.foodbamkoncology.org) dove si trovano tutte le informazioni ma anche le suggestioni di un gruppo di chef che propongono piatti con determinati prodotti; perché - ha detto a chiare lettere Gaudenzio Vanolo, segretario generale della Fondazione Tera - il cancro si combatte anche mangiando. E a questo punto mi è venuto in mente che, nonostante la confusione che si crea quando vengono messe a confronto le diverse scuole di pensiero nutrizionali dove fa audience chi la spara più grossa, sta emergendo una verità collettiva: il cibo ci può cambiare, nella misura in cui accettiamo una regola, uno

stile di vita che comincia a far breccia nei vicini di casa, fra i colleghi di lavoro, fra gli amici. E qui giunge l'appello di questa settimana: come si comunica tutto questo alle fasce più povere, che proprio a causa della loro scarsa capacità di spesa sono più a rischio? Come si combatte la piaga dell'obesità, che ha una diretta relazione con l'insorgere di patologie oncologiche? Sembra paradossale che i poveri siano obesi, ma in realtà è una disordinata alimentazione che conduce a quel risultato. Detto questo, la risposta che attendiamo a queste domande mi sembra assai più preziosa della tassazione sulle bevande zuccherate o sulle merendine, proprio in un momento in cui l'industria s'è messa anch'essa in discussione, in qualche maniera, per corrispondere un sentire comune. Possiamo chiedere, magari rispolverando certi studi presentati a Expo, un po' meno demagogia e più progetti che vadano alla sostanza?

© RIPRODUZIONE RISERVATA