



pranzo. La linea di cucina è ovviamente toscana.

Dopo gli antipasti buoni e di rito, le paste varie, la ribollita, la pappa al pomodoro e l'antica e ormai rara zuppa di farro con i fagioli. Poi, arista di maiale, fegatelli "sotto" lardo, stracotto alla fiorentina, la bistecca e carni e pesci al carbone. I vini di produzione propria sono consigliabili. Narciso merita considerazione anche per la politica dei prezzi: malgrado l'inflazione il costo di un buon pranzo è al di sotto delle 20.000 lire.

Terra bruciata

di ANTONIO CEDERNA

Sarà bene distinguere tra gli eventi calamitosi che minacciano la nostra sopravvivenza. Da una parte ci sono quelli causati dalla bestialità umana, come la diossina e i suoi bidoni che vagano per mezza Europa, la marea nera del Golfo Persico o il possibile annientamento del pianeta grazie all'accumulo di ordigni nucleari: dall'altra ci sono quelli, come l'eruzione dell'Etna, che presentano non trascurabili aspetti positivi. Osservare alla televisione il lento avanzare del magma rosso e nero che incenerisce chalet, baite, tralicci, skilift, stazioni di funivia, baracche di souvenir, eccetera, è stato come assistere a un atto di giustizia.

E' la giustizia che si fa la natura contro l'arroganza di chi l'ha voluta violare; è la natura che restaura il deserto là dove deserto deve essere, e riafferma il proprio incontaminato prestigio contro chi, animato da micidiale disprezzo per l'ambiente, mira solo a speculare e a lottizzare perfino la lava. L'Etna, « colonna del cielo »,

come lo chiamava Pindaro, è un vulcano in attività permanente, ma è anche un vulcano abitato, e abitato assai male.

Per un qualche antico scherzo amministrativo-catastale è suddiviso fra diciannove comuni: ognuno ne possiede uno spicchio, col vertice nel cratere e la base alla conferenza dell'immenso massiccio. E tutti e diciannove vogliono da sempre trasformarlo in montagna di cemento e asfalto, in luna-park sciistico, in sterminato villaggio di seconde case, in base a programmi urbanistici insensatamente sovradimensionati e megalomani, come è capitato al versante sud (verso Catania), già per l'ottanta per cento "villettizzato" (variante montana della "rapallizzazione" costiera).

« Ben venga la speculazione se questo serve al mio paese », usavano dire i sindaci: chi si batteva contro il saccheggio veniva minacciato di botte, c'erano comuni che per poche lire si sono autoappropriati a vantaggio di affaristi demagoghi; e questo in una regione dove imperversa l'abusivismo, contro il quale

si procede con continue sanatorie, che inducono una generale presunzione di impunità fino alla fine dei tempi. E tuttavia la Regione siciliana è riuscita due anni fa dopo molte fatiche a varare una legge "per l'istituzione di parchi e riserve naturali", con alcune norme di attuazione immediata che riguardano appunto l'Etna. E' il primo passo verso la costituzione del parco naturale dell'Etna, come è sempre stato nei voti di naturalisti, ecologi, urbanisti che si battono per l'interesse pubblico. Un parco per il turismo escursionistico e culturale nell'ambiente lunare e forestale della cucina di Vulcano, contro ogni genere di manomissione, lottizzazione, meccanizzazione: per la lenta conquista a passo d'uomo della montagna e la contemplazione della sua maestà inviolata. La colata dei giorni scorsi sancisce solennemente la nascita del parco.



La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

Bevo, dimenticata nella mia cantina, la bottiglia di Barbarcarlo 1971 e memoro una poesia di Renato Marchi, che vive — in montagna — "della" e "per la" montagna: « C'è un abete / meraviglioso / leone tra i faggi, / vicino a casa. / Spesso mi chiedono: / Quanti anni avrà? / Stamane era fanciullo ».

Tu lo sai, amico, lettore mio, mi affascina — e, in qualche misura, mi commuove — la capacità di "racconto" d'un vino; tale, in questo caso, da memorare poesia.

Il Barbarcarlo abete tra i faggi, m'ha dato: colore rosso rubino intenso con riflessi granati e vivace spuma rosso-viva; spiccato bouquet molto personale (netta la marca di due delle sue uve: croatina ed ughetta); sapo-

re asciutto sull'ampia base ammandorlata, robusto, vinoso e giustamente tannico; nerbo vivido in stoffa di eccezionale ed elegante sapidità.

Chi lo produce? C'è un unico produttore — mio il giudizio: libero e partigiano — di vero Barbarcarlo: Lino Maga, via Mazzini 50, Broni (Pavia), tel. 0385/51212, unico perché solo proprietario della terra di tale nome. Lo so bene: un'iniqua legge ha allargato — a favorire industria e commercio — la zona ove si potrebbe produrlo.

Graziaddio la terra è ben più forte degli iniqui legislatori, così che Barbarcarlo vero, con tutte le sue straordinarie virtù, si produce nella sola località detta, appunto e proprio, Barbarcarlo, in comune di Broni.

