La rinascita di un territorio abbandonato

Il Carso diventa una fattoria Al pascolo asini, mucche e capre

Cinque aziende agrituristiche si sono messe insieme e hanno adottato le zone per tutelare l'ambiente. Dopo 50 anni sono nati i primi bovini allo stato brado

VALENTINA PRINCIC

Allevare gli animali con amore in un contesto del tutto particolare. Immaginate di trovarvi in una riserva a cielo aperto dove le pecore possono pascolare libere e le capre te nascono tra il verde di una natura ancora inesplorata. Da poco meno di un anno la landa carsica è stata scelta come il luogo ideale di un progetto che intende associare la difesa del territorio friulano alla cura per le diverse specie animali. Oltre mille gli ettari messi a disposizione per regalare al bestiame la genuinità di un'alimentazione sana, prerogativa della crescita ottimale.

Dopo cinquant'anni sono anche nati i primi bovini allo stato brado e non nella stalla dei contadini. La scorsa settimana il terzo fiocco rosa, la vitellina Sissi. «Abbiamo cinquantacinque bovini e cento tra capre e pecore. Gli sciacalli hanno ridotto da centodieci a venticinque il numero dei nostri asini e alcune mucche sono state brutalmente uccise i giorni scorsi da persone senza cuore. Il nostro impegno è importante perché la rete di impresa che si è venuta a creare permetterà di eliminare la vegetazione in eccesso nella prateria magra e riqualificare un ambiente dai tanti benefici», ha raccontato Andrej Kovac, coordinatore di questo programma ultra bio.

Oltre quella di Kovac a firmare l'accordo sono state le aziende di Drejce di Jamiano, Matej Ferfoglia, Kohisce e Castelvecchio: cinque aziende di allevatori ma anche di agriturismo locale che hanno cercato di dar forza a una sperimentazione che per la prima volta prende vita sul Carso. Una riserva naturale a cielo aperto off limits per gli umani: per raggiungere il paradiso degli animali serve salire a bordo di una jeep e disporre di alcuni permessi speciali.

Oltre ad assicurare un futuro migliore per il bestiame in libertà, la riduzione del cespugliato provvederà a estirpare il problema della zecca presente nella zona che abbraccia la costiera triestina. È interessante sapere che dietro a un unico progetto, si possano ottenere molteplici risultati.

«La Rete d'impresa Landa Carsica è stata pensata per diminuire la massa incombusta accumulatasi nel tempo, evitando così il rischio d'incendi, elevato soprattutto durante le stagioni siccitose.

Grazie alla legge regionale 8/1977 e alla direttiva 43/1992 è stato possibile concretizzare un'idea che gioverà agli abitanti della zona, ma anche ai tanti visitatori», ha spiegato Valter De Monte, responsabile dell'Ispettorato regionale dell'Agricoltura e delle Foreste di Trieste e Gorizia. Dalla collina di Doberdò al Sacrario Militare di Redipuglia, passando per il panorama di Castelvecchio a quella dolina che conduce laggiù, fino alla riviera di Duino Aurisina. c'è poco da capire come questa zona sia stata dichiarata protetta a livello europeo già una ventina d'anni fa.

Un tempo l'ampiezza della fascia carsica ospitava l'economia di sussistenza in famiglie di allevatori locali, ma la trasformazione avvenne nel dopoguerra, quando l'aumento delle sterpaglie portò allo spopolamento totale della zona.

«L'area di Ronchi dei Legionari deve essere salvaguardata e valorizzata. Si tratta di procedere alla realizzazione di un piano di visite che comprenda sentieri adatti alle passeggiate nei luoghi dove si è combattuta la Grande Guerra. Pascolando, il bestiame potrà ripulire la zona della landa, migliorando l'accessibilità e fruizione pubblica. I colori del Carso, l'origine balcanica del suo terreno ma soprattutto l'eccezionale biodiversità sono caratteristiche che non devono perdersi», ha precisato Valter De Monte della Forestale regionale. Dopo l'abbandono completo del territorio per 70 anni, finalmente si procederà con l'avviamento di alcune attività economiche che potranno continuare in futuro. Passeggiate, gite a cavallo, in bicicletta e tragitti di nording walking e trekking. Non mancheranno anche i giri sull'asinello da regalare ai bambini. Un bestiame trattato con amore, che non verrà mai macellato Tutto nel rispetto per gli animali perché da qui nasce la cura per la vita umana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AFFARI E AMORE PER LA NATURA

Ci sono asini, mucche ma anche tori capre e pecore, in tutto oltre 250 capi. La collina carsica di Doberdò del Lago è diventata un'immensa fattoria. La zona è stata adottata da cinque aziende che si sono messe assieme per tutelare l'ambiente e avviare in futuro un'attività economica.

INIZIATIVA VICINO A MILANO

I cani abbandonati nel sisma aiutano i cardiopatici

È partita ieri l'assegnazione dei primi due cani abbandonati a pazienti cardiopatici, in questo caso Jack e Lola provenienti dalle zone terremotate di Foligno (Perugia), per iniziativa della Fondazione Iseni di Malpensa e di Animal's Emergency di Trezzano sul Naviglio (Milano).Jack, 5 anni, è un incrocio di setter molto vivace e gioioso di carattere; mentre Lola, 2 anni, calma e paciosa, razza "arlecchino". Jack e Lola vengono da un centro ad hoc di Foligno, nella provincia di Perugia devastata dai terremoti. Il vero obbiettivo dell'iniziativa è ridurre il più possibile la piaga degli abbandoni facendo rete con ospedali e enti animalisti.

Spiriti divini

Per l'Italia del vino serve più qualità nell'export Usa

PIERANGELO BOATTI

L'Italia del vino continua a puntare sull'export ma fatica a creare valore. Gli ultimi dati Ismea relativi agli Stati Uniti, nazione estera al top per importazione di vino italiano, parlano chiaro: l'Italia mantiene saldamente la leadership tra i paesi fornitori ma l'attenzione deve comunque restare sempre molto alta perché, facendo un confronto con il più diretto competitor, cioè la Francia, si evidenzia come il divario tra il valore medio dei vini italiani e quelli francesi resti ancora molto elevato.

Nel 2016 i vini transalpini erano a 10,5 euro al litro, a fronte dei 5 euro per quelli italiani. Negli Stati Uniti le importazioni di vino, secondo elaborazioni Ismea su dati Ihs-Gta. hanno comunque chiuso il 2016 con una progressione, seppur minima, sia in volume (+1%), sia in valore che, misurato in euro, è arrivato a superare i 5 miliardi (+3%). Questo risultato dovrebbe far conservare il primato mondiale statunitense delle importazioni di vino a valore ed il terzo posto in quelle a volume, dietro Germania e Regno Unito (secondo la graduatoria del 2015). Sono soprattutto le bollicine ad aver determinato questo passo in avanti e lo sono in particolar modo quelle italiane. Dai dati statunitensi, infatti, emerge che la domanda a stelle e strisce degli spumanti italiani è cresciuta del 28% a volume e del 34% a valore, contro una domanda media a livello mondiale rispettivamente del 18 e 12%.

L'Italia consolida quindi il primato come fornitore degli Usa anche nel segmento degli spumanti con una quota pari al 55% del totale, mentre a valore la Francia è sempre leader con 59%. Nel 2016, peraltro, le richieste statunitensi di vini spumanti transalpini sono cresciute decisamente meno rispetto a quelli italiani: +9% a volume e +4% a valore. Spostando l'attenzione agli altri prodotti che compongono il paniere della domanda Usa, si evidenzia, in volume, un sostanziale stallo per i vini in bottiglia ed una lieve flessione per i vini sfusi. Il messaggio ai produttori italiani è molto chiaro: puntare di più sulla qualità in bottiglia e su prodotti che sappiano distinguersi per racconto e posizionamento. Contro le zone produttrici emergenti che puntano a prezzo e volumi. Noi, per non soccombere, abbiamo bisogno di esportare bottiglie capaci di esprimere non solo una denominazione ma una denominazione-marchio, capace di trasmettere qualità assoluta e qualità percepita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tre fermati a Spoleto

Fanno prostituire disabile Arrestati padre e fidanzato

Una ragazza di 26 anni originaria di Spoleto, affetta da un grave deficit cognitivo, era costretta a prostituirsi dal padre e da un ragazzo rumeno, di cui era innamorata. I due sono in carcere per sfruttamento della prostituzione e violenza sessuale. Anche un terzo uomo, il titolare di un hotel di Spoleto che permetteva gli incontri nel suo albergo, è stato raggiunto da una misura cautelare con l'obbligo di firma. Chiusa la struttura ricettiva. L'inchiesta era partita nel mese di agosto perché la giovane era stata notata salire a bordo di automobili di uomini. Il romeno aveva messo su un sito online, un giro di circa 80 clienti, che consegnavano al padre i contanti per la prestazione. La ragazza è stata portata in una struttura protetta.

Operate al volto le sorelline

Bimbe azzannate da pitbull Denuncia per la padrona

«Il decorso post-operatorio è molto buono, sarà necessario comunque attendere le prossime 48-72 ore per scongiurare possibili complicanze infettive correlate alla natura del trauma». Lo ha dichiarato Giorgio Novelli, chirurgo maxillo facciale del San Gerardo di Monza, dove è stata operata una delle due sorelline aggredite da una coppia di pitbull nel varesotto venerdì pomeriggio. L'intervento è durato circa sei ore e la piccola, 5 anni, è stata poi trasferita all'unità di terapia intensiva neurochirurgica per il risveglio. L'amica di famiglia, 45enne proprietaria dei due animali che hanno aggredito le piccole, è stata denunciata dai carabinieri di Busto Arsizio per omessa custodia di animali e lesioni colpose aggravate.

Morti in corsia a Saronno

Infermiera killer, riesumata la salma del suocero

La procura della Repubblica di Busto Arsizio ha disposto la riesumazione e l'autopsia di Luciano Guerra, il suocero della infermiera Laura Taroni, accusata con il suo amante Leonardo Cazzaniga di aver commesso omicidi seriali di pazienti ricoverati all'ospedale di Saronno. Entrambi sono sospettati di avere somministrato a Guerra, che aveva 78 anni, medicinali anestetici senza necessità terapeutica, fino a causarne la morte. La Procura di Busto Arsizio ha disposto l'esumazione della salma affidando al professore Francesco Introna, direttore della scuola di specializzazione di Medicina legale dell'università di Bari, e al tossicologo Franco Tagliaro, il compito di individuare le cause di morte dell'anziano.

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfQW5zYSMjIzIzYzdkOGFiLWE5OGItNDMyYi1iZjBkLWJlNTY0MzdmMWI3MyMjIzIwMTctMDItMTUjE6MzM6MTAjIyNWRVI=