

MONTE SANT'ANGELO «UN PASSO AVANTI PER LA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ»

Autorizzato il libero accesso alla rete sentieristica del parco per le podoliche e i camminatori

L'Ente ha accolto una richiesta del Club alpino di Foggia

● **MONTE SANT'ANGELO.** "Un chiaro segnale di cambiamento, per cui bisogna rendere merito a Marco Lion, rappresentante delle associazioni ambientaliste nel Consiglio Direttivo del Parco Nazionale del Gargano".

Così il Presidente del CAI Foggia, Ferdinando Lelario, ha commentato la decisione del Consiglio Direttivo dell'Ente (Lion, Monteleeone, Riga, Costanzucci, Prencipe) che, tra i vari punti all'ordine del giorno ha approvato il Regolamento per la conservazione e la salvaguardia della biodiversità di mucche di razza podolica, attraverso contributi a fondo perduto agli allevatori.

"Lion, in qualità di consigliere anziano, - sottolinea Lelario - ha chiesto l'inserimento nel regolamento di una specifica previsione: agli allevatori che ricevono contributi per il mantenimento della razza podolica è stato prescritto di tenere accessibili i sentieri con appositi varchi e, in particolare modo, saranno tenuti a non bloccare gli accessi ai tratturi comunali". Il caso dei sentieri bloccati da recinzioni abusive, del resto, era stato segnalato da tempo con forza da numerosi camminatori.

"Intraprendere azioni per contrastare in modo attivo la perdita della

biodiversità è uno dei compiti principali dell'Ente Parco. Difendere la conservazione della mucca podolica del Gargano, razza rinomata e i cui prodotti caseari sono giustamente ricercati per la loro bontà - continua il Presidente del CAI - è un modo per difendere e valorizzare il nostro territorio. Il Club Alpino Italiano di Foggia ritiene particolarmente importante l'inserimento nel Regolamento della specifica clausola sull'accessibilità dei sentieri. Viene accolta così una richiesta che da tempo l'associazione aveva fatto per rendere accessibili agli escursionisti tanti sentieri storici abusivamente interrotti da filo spinato e sbarramenti, a partire dai sentieri di Scannamugg'hiera e Iazzo Ognissanti. Speriamo che il passo successivo possa essere quello di dotare il Parco Nazionale del Gargano di una rete sentieristica tracciata e sicura".

"Deve essere ora realizzata nel Parco del Gargano un'efficiente rete sentieristica progettata con una visione d'insieme del territorio e delle problematiche connesse alla gestione dei sentieri e volta ad evitare dispersioni di energie e di risorse o danni all'ambiente. La segnaletica costituisce l'elemento più importante per convogliare sui sentieri gli escursionisti, sia esperti che non, dando quel senso di sicu-

rezza necessario per 'avventurarsi' su percorsi che permettano la riscoperta del territorio nel rispetto dell'ambiente circostante".

Il CAI si propone di promuovere la conoscenza del territorio e dell'ambiente montano a partire da quello più vicino, favorendone la valorizzazione e la sua tutela. Per questo si rivolge a tutti coloro che amano il rapporto diretto con la natura per viverla liberamente lontano dallo stress della città. Negli ultimi anni il gruppo di Foggia ha iniziato una ricerca che è una riscoperta delle radici per ritrovare i percorsi, religiosi e laici, che solcavano il territorio, senza tralasciare le escursioni extraregionali.

La prossima è prevista domani sabato 24 giugno presso le Gole del Sagittario - Castrovalva e la Riserva delle Gole del Sagittario in Abruzzo.

"L'escursione segue il sentiero che si snoda sulle rive del Sagittario - spiegano dall'associazione - in una bellezza incontaminata e spettacolare della natura. La valle, strettissima e profonda (canyon) scavata dal torrente Sagittario, offre la visione di una bellezza naturale fatta di roccia vulcanica e di essenze floreali lussureggianti. Si raggiungerà Castrovalva da cui si gode un panorama spettacolare".



Vacche podoliche del Gargano e l'area dell'ente Parco nazionale



Rignano Garganico Incendi in ordine sparso, pochi i danni

■ Si moltiplicano in ordine sparso una serie di incendi, fortunatamente di lieve entità ed estensione sulle pendici vicine all'abitato di Rignano Garganico. Gli ultimi hanno investito la parte Nord Orientale, interessando la località più vicina al paese "camposanto vecchio" e poco più in là il cosiddetto "cuore di Gesù" per la sua forma segnata da un'antica "macera" (muro a secco). Un altro incendio si è verificato anche nella parte Ovest. Precisamente in località "La Croce" nelle vicinanze delle "Murge di Primaia", là dove si ergono i deltaipiani, per via delle forti correnti ascensionali. Le fiamme, scaturite quasi tutte durante la notte, sono state immediatamente domate. Per cui i danni sono stati sparuti e pochi significativi. Per lo più la materia bruciata è costituita da erba secca, da rovi e ciuffi sparsi di macchia mediterranea.

SAN MARCO IN LAMIS CONCLUSO IL FESTIVAL DEI "GRANI FUTURI" PER CONIUGARE ECCELLENZA E TRADIZIONE

Il pane espressione dei popoli un manifesto per la sua tutela

● **SAN MARCO IN LAMIS.**

Una grande emozione, che si chiama pane. Numeri inattesi per il lungo week end di Grani Futuri, alla sua prima edizione, che ha portato nella Via del Gusto di San Marco in Lamis oltre 15.000 persone. Panettieri da tutta la Puglia sabato, e da tutta l'Italia domenica, abbinati a chef (anche stellati) hanno animato uno street food dai sapori unici. E' stato un viaggio nella memoria e nella innovazione, sempre a base di pane fresco o raffermo, in sfoglia croccante o soffice, che ha spaziato dal pancotto al sugo di mare fino al pane abbinato al gelato artigianale a km zero made in Peschici.

Ma non finisce qui, perché nel convento di San Matteo di San Marco in Lamis, è stato sottoscritto il Manifesto Futurista del Pane, ideato dal fornaio economista Antonio Cera e da Giampiero Di Tullio. E' il primo seme di quella rivoluzione del pane che Antonio Cera, il fornaio economista di San Marco in Lamis, ha voluto piantare insieme ad Alfredo De Lillo agricoltore, Michele Sabatino agricoltore e macellaio, Giuseppe Bramante agricoltore e allevatore, Luigi Nardella chef, Filippo Schiavone agricoltore, Giacinto Lombardi imprenditore agricolo e ingegnere, Raffaele Schiema agricoltore e agronomo. Un mondo variegato, che racchiude la catena alimentare del mangiare sano.



I protagonisti della kermesse foto Lamparelli

Hanno sottoscritto anche l'on. Colomba Mongiello ed i sindaci di San Marco in Lamis Michele Merla e di San Giovanni Rotondo Costanzo Francavilla, confermando la volontà di proseguire uniti in questo percorso di valorizzazione di Grani Futuri e dell'artigianato autentico.

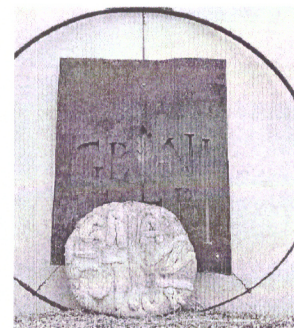
Ripercorriamo brevemente le tappe del percorso, che sta attirando l'attenzione di tutta Italia ed anche di Spagna, Stati Uniti e Lettonia, da cui sono arrivati giornalisti e chef: Na-

uscita dell'Associazione Futurista del Pane; Evento nazionale del Pane dal 17 al 19 giugno a San Marco in Lamis, organizzata in modo impeccabile da Francesca Lafratta (Wedding Apulia); sottoscrizione del Manifesto del Pane; Work in progress, il Disciplinare del Pane; In lievitazione, il marchio volontario del Pane Buono

Chi condivide una visione futura del pane. Chi crede che il pane sia espressione della cultura dei popoli. Chi pensa che sia giusto provare ad uti-

lizzare i grani del proprio territorio. Chi non utilizza miglioratori, anche se la legge non prevede che siano esplicitati in etichetta. L'iscrizione è aperta ad agricoltori, fornai, pizzaioli, pasticceri, ristoratori, mulini. Per informazioni ed iscrizioni all'Associazione Futurista del Pane, esclusivamente in modalità telematica, scrivere a: info@granifuturi.com.

Le aree con maggiori produzioni di grano erano e restano quelle del Mezzogiorno



di quella presente nell'Isola. Fra i più antichi ritrovamenti al mondo riguardanti il grano ci sono quelli nella grotta di Paglicci risalenti a 32.000 anni fa. La farina antichissima è di avena, e stata macinata dall' homo sapiens a Rignano Garganico a 13 km da San Marco in Lamis.

Le due principali specie di frumento coltivate al mondo sono: il grano duro e il grano tenero. L'evoluzione dei frumenti è avvenuta in una vasta area fra Siria, Libano, Giordania, Palestina e parte dell'Iran, Turchia, Iraq, Kazakistan ed Afghanistan. Resti di grano, risalenti a 23.000 anni fa, sono stati ritrovati a sud del lago Tiberiade.

La "rivoluzione" arriva nel 1900 con la sperimentazione del biologo ceco Gregor Johann Mendel (1822-1884). E' da questi studi che si inizia a prendere in considerazione l'inizio della genetica e del miglioramento genetico di molte specie vegetali e animali.

Un contributo straordinario viene dato dall'italiano Nazareno Strampelli (1866-1942), scienziato e genetista. E' il pioniere dell'agronomia genetica: realizza decine di varietà differenti di frumento. L'ibridismo, il suo metodo di incrociare varietà differenti per ottenere nuove cultivar, si rivela migliore rispetto alla selezione di sementi solo all'interno di una singola varietà (selezione).

d'Italia, di cui quasi un terzo proviene dalle due isole.

Se guardiamo al mondo ci accorgiamo che, il grano duro per noi così importante, rappresenta appena il 2% di tutti i cereali e circa il 5% dei grani. La Puglia, nel panorama produttivo italiano del grano duro, è al primo posto con una media del 22%. Confrontando Puglia e Sicilia, emerge che il Tacco d'Italia con oltre 20 molini, pur collocandosi subito dopo la Sicilia, possiede una capacità di trasformazione pari al doppio