

La classifica Le doppie bandiere del Cilento e Massese l'ambiente che vince

Viggiano a pag. 12



Sostenibilità, prodotti tipici, biodiversità: la Campania in vetta alla classifica che certifica i territori attenti alla qualità della vita. Dopo le "bandiere blu" Cilento e Massa Lubrense fanno il bis

Le "spighe verdi" che premiano il bello e il buono

Ciriaco M. Viggiano

Sfregiata dal cemento, invasa dai rifiuti, prima nella classifica delle aree col maggior numero di ecocreati: le cronache restituiscono una fotografia impietosa della Campania. Eppure c'è una parte della regione capace di promuovere la propria immagine e creare sviluppo puntando su tutela del

paesaggio, sostegno all'agricoltura e valorizzazione dei prodotti tipici. Lo dimostrano le sei Spighe Verdi assegnate dalla Foundation for environmental education (Fee) a Massa Lubrense, Positano, Agropoli, Ascea e Pisciotta, pronte a fregiarsi, per il 2018, del simbolo che certifica la qualità ambientale nelle località rurali.

I territori premiati hanno dovuto soddisfare 67 parametri che comprendono corretta gestione dei rifiuti, efficacia della raccolta differenziata, funzionalità



Peso: 1-4%, 12-49%

degli impianti di depurazione, valorizzazione delle aree naturalistiche e del paesaggio, accessibilità, cura dell'arredo urbano e presenza di produzioni tipiche. Non è un caso, dunque, che i cinque Comuni campani premiati siano già stati insigniti della Bandiera Blu, il vessillo assegnato sempre dalla Fee alle località caratterizzate dal mare pulito e quindi già impegnate sul delicato fronte della sostenibilità ambientale.

Emblematico il caso di Massa Lubrense, unica cittadina del Napoletano a essere premiata per una serie di iniziative.

Qualche esempio? Estensione del porta a porta alle strade secondarie, piani straordinari di raccolta dell'immondizia sulle spiagge, pulizia del mare attraverso un apposito battello e ben due depuratori. Senza dimenticare la promozione dei siti naturalistici e il sostegno ad aziende agricole e coltivatori: «Pur senza elargire somme di denaro – spiega il vicesindaco Giovanna Staiano – abbiamo incoraggiato la conservazione dei tipici pergolati e la produzione di eccellenze come il pomodoro cuore di bue, il limone Igp, l'olio di oliva e il provolone del monaco Dop: agricoltura sostenibile e salvaguardia del territorio restano un binomio vitale per la nostra comunità».

Che dalla valorizzazione della ruralità possano derivare importanti occasioni di sviluppo, lo dimostra soprattutto Positano. Qui il Comune ha investito centinaia

di migliaia di euro nel restyling delle frazioni collinari di Montepertuso e Nocelle e nella messa in sicurezza dei sentieri. Così le presenze turistiche nella fascia alta della Città verticale si sono centuplicate. Stesso discorso per le strutture extraricettive che lavorano ininterrottamente da marzo a ottobre: solo nell'ultimo anno più di venti tra bed and breakfast e case vacanza sono spuntati sulle colline di Positano. Il che ha consentito di distribuire presenze degli ospiti, attività imprenditoriali e benessere su tutto il territorio comunale. «È bastato dotare le frazioni dei servizi di cui erano prive, valorizzarne le risorse ambientali e inserirle nel circuito delle manifestazioni culturali – sottolinea il sindaco Michele De Lucia – per assecondare il positivo trend del turismo campano e creare nuove chance di sviluppo».

A fare la parte del leone, comunque, è ancora una volta il Cilento che si aggiudica tre delle sei Spighe Verdi della Campania. Merito di località che da anni sono in prima linea sul fronte dell'educazione ambientale, della tutela della natura e della valorizzazione dei prodotti tipici.

Fondamentale, in questa prospettiva, il contributo di tanti piccoli imprenditori attivi soprattutto nel settore della ristorazione. È il caso dello chef Rinaldo Merola, patron di quella trattoria «Angiolina» di Marina di Pisciotta assunta ad autentico baluardo delle produzioni tipiche della zona. Qui il pesce, a cominciare dalle

alici di menaica, arriva solo ed esclusivamente da pescatori del posto. E lo stesso vale per olio, vino, verdure e latticini, attinti rigorosamente da fattorie o cantine cilentane. «È il nostro modo – evidenzia Merola – per contribuire alla valorizzazione delle eccellenze locali».

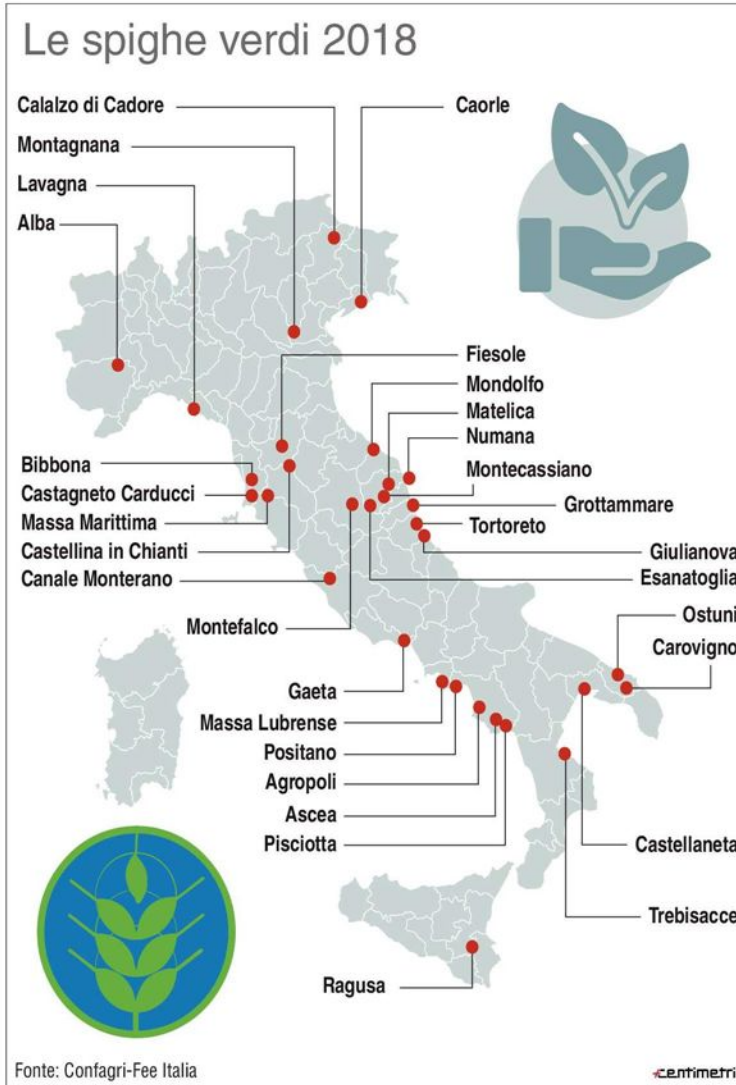
Insomma, l'agricoltura e le buone pratiche nel campo della gestione ambientale sembrano svolgere un ruolo decisivo non solo in vista della salvaguardia del paesaggio, ma anche nella prospettiva della crescita economica sostenibile. E il fatto che le località italiane premiate con la Spiga Verde siano aumentate da 27 a 31 nell'ultimo anno, non fa altro che confermare e rafforzare questa ritrovata sensibilità. «L'obiettivo è raggiungere l'equilibrio tra ambiente, società ed economia – conclude Claudio Mazza, presidente di Fee Italia – Perciò è sempre più importante creare uno stretto legame tra amministrazioni pubbliche e agricoltori: un patto strategico per il recupero, la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio rurale nazionale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SONO 67 I PARAMETRI CHE SONO STATI UTILIZZATI DALLA FEE ITALIA PER ASSEGNARE I RICONOSCIMENTI



Peso:1-4%,12-49%



Peso:1-4%,12-49%