



**PARCO LOMBARDO DELLA
VALLE DEL TICINO**

*Sviluppo sostenibile,
tutela della biodiversità e dell'ambiente, qualità della vita*



RASSEGNA STAMPA
01 MAGGIO 2015

Quotidiani: Il Giornale, Il Giorno, Corriere della Sera, Avvenire, Prealpina, La Repubblica, la Provincia Pavese, Libero

Webzines: Varese News

Venerdì 01 maggio 2015

1. Corriere della Sera

“La disfida sulla Diga”

2. La Prealpina

“Alzare il livello del Lago Maggiore? No, grazie”

3. La Provincia Pavese

“Scarichi schiumosi nel Ticino. Comune chiama Asm ”; “La dama bianca nella notte di luna piena. Ecco i barbagianni nel Parco del Ticino”

4. Panorama

“L'Happy hour mette le stelle”

AMBIENTE

LA POCA ACQUA
DEL TICINO

di Gian Antonio Stella

Sul livello dell'acqua del Ticino si stanno scontrando gli agricoltori dell'omonimo Parco e gli albergatori del Lago Maggiore. Il ministro dell'Ambiente Galletti si era impegnato ad alzarlo, ma è arrivato il «no» dei funzionari e dei tecnici.

a pagina 25

di Gian Antonio Stella

Chi decide all'Ambiente: il ministro o i funzionari? È una domanda obbligatoria se si mettono a confronto la lettera al Corriere di Gianluca Galletti che prometteva una cosa e la decisione finale del ministero che ne fa un'altra. E sancisce, nella guerra fra regioni sull'uso dell'acqua del Ticino, la vittoria degli albergatori e la sconfitta del Parco naturale e degli agricoltori.

Breve riassunto: il Ticino, che per portata d'acqua è inferiore solo al Po e alimenta sei centrali idroelettriche e un'agricoltura d'eccellenza di 7 mila aziende dedite soprattutto al riso, è il cuore dell'omonimo parco naturale che dal 1974 ha salvato dall'aggressione edilizia migliaia e migliaia di ettari di pianura padana.

Il tema è: l'acqua che scende dal Canton Ticino, dopo avere formato il Lago Maggiore va lasciata andare senza regole verso il Po nel quale il fiume si getta (via tutta allo scioglimento delle nevi e poi vada come vada in caso di estati secche) o va piuttosto regolamentata tenendo conto di eventuali siccità come quella che nel 2006 provocò danni pesantissimi?

Ovvio: va regolamentata. E così è dalla costruzione, settant'anni fa, della diga della Miorina. C'è anche un trattato firmato da Italia e Svizzera nel 1938 e rifinito nella fase finale della seconda guerra mondiale che stabilisce, come abbiamo scritto, che la diga deve garantire al lago un livello massimo delle acque fino a un metro e mezzo sopra lo zero idrometrico in inverno per poi scendere, supera-

LA DISFIDA SULLA DIGA

Promesse mancate e studi ignorati
Così il Ticino resta con poca acqua

Gli impegni del ministro e il «no» dei funzionari. La sconfitta del Parco

ti i mesi più freddi e piovosi, a un metro. Fin qui, tutto chiaro.

Dicono gli agricoltori e i difensori del Parco, però, che in tanti decenni è cambiato il mondo. E che è assurdo lasciare che vada a mare tanta acqua che, in caso di stagioni di siccità, potrebbe esser trattenuta dalla diga (che qualcuno vorrebbe raddoppiare: 220 milioni di appalti) e liberata a valle quando necessario. Come è accaduto, un po' sottobanco, negli ultimissimi anni.

Ed è lì lo scontro. Gli albergatori del Lago Maggiore, in particolare della sponda piemontese, che lamentano già di avere spiagge piuttosto corte a disposizione dei turisti, invocano il rispetto dell'antico accordo italo-svizzero e dicono che a tenere il livello dell'acqua a un metro e mezzo anche d'estate quelle spiagge si ridurrebbero a una fettuccia. Scontata la risposta dei vertici del Parco e degli agricoltori: non è vero. Rissa politica e scontro davanti al Tar, dove il Parco invocava l'annullamento della decisione del governo di tornare al rispetto scrupoloso dell'antico accordo. Nonostante la stagione, come spiega il direttore Claudio Peja, possa essere secca come nel disastroso 2006 e aggravata dalla necessità di rifornire l'Expo, tutta centrata sui temi dell'acqua, dell'agricoltura, del cibo.

Fin qui, in sintesi, il tema. Al quale due settimane fa il Corriere dedicò una pagina che ironizzava, tra l'altro, sulle promesse del ministro dell'Ambiente Gianluca Galletti. Che, nel luglio 2014, rispondendo a un allarme di Giulia Maria Mozzoni Crespi, assicurava una soluzione in «tempi rapidi».

Punto sul vivo, Galletti mandava una nuova lettera al Cor-

riere dove spiegava che «l'ultima cosa che un ministro dell'Ambiente può desiderare è il depauperamento dell'area del Ticino con il suo straordinario parco naturale e l'antica agricoltura d'eccellenza della zona» e giurava che i nove mesi d'attesa non erano «trascorsi invano». Quindi, dopo avere rivendicato una mediazione a quota 1,25, concludeva: «Oggi siamo alla conclusione dell'iter per la sperimentazione per l'innalzamento del livello del lago nei mesi estivi a +1,50 rispetto allo "0" idrometrico. Domani si svolgerà l'ultima conferenza di servizio, poi comunicheremo la decisione alla Svizzera...».

Il giorno dopo, ciccia. Nessuna decisione. Peggio: risatine dei funzionari sui «ministri che quando scrivono ai giornali scrivono sciocchezze». (Anzi, la parola sarebbe più colorita) Allora? Risposta del portavoce del ministro: «Solo un rinvio tecnico. Il 23 aprile si sblocca tutto. Sicuro. Se no, scrivete pure che il ministro non conta niente». (Anzi, la parola sarebbe di nuovo più colorita).

Adesso è deciso. Niente riserva d'acqua a quota 1,5 metri. Perché? Perché, spiegano al ministero, secondo i tecnici delle Infrastrutture «non ci sono elementi sufficienti per valutare la sicurezza della manovrabilità della diga a quota +1,50 in caso di piene del lago e del fiume. Insomma loro non si assumono la responsabilità del rischio idraulico». Ed essendo «tempi di rischio idrogeologico, frane, alluvioni e "bombe d'acqua"...».

Agricoltori e Parco non sono d'accordo. E citano uno studio «commissionato dal Consorzio del Ticino e a noi trasmesso dall'Autorità di Bacino con nota del 17 aprile 2015 dove a pagi-

na 18 — Considerazioni conclusive — si legge che «con un livello di 1,50 m la manovra di abbattimento dovrebbe essere ultimata entro un limite stimabile in 54-78 ore dall'inizio dell'evento». Traduzione: fino a 2 metri, nessun rischio idraulico. La guerra, potete scommetterci, continua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'accordo

● Il livello dell'acqua del Lago Maggiore è regolato da un accordo tra Italia e Svizzera del 1938. Ora agricoltori e gestori del Parco vogliono cambiarlo

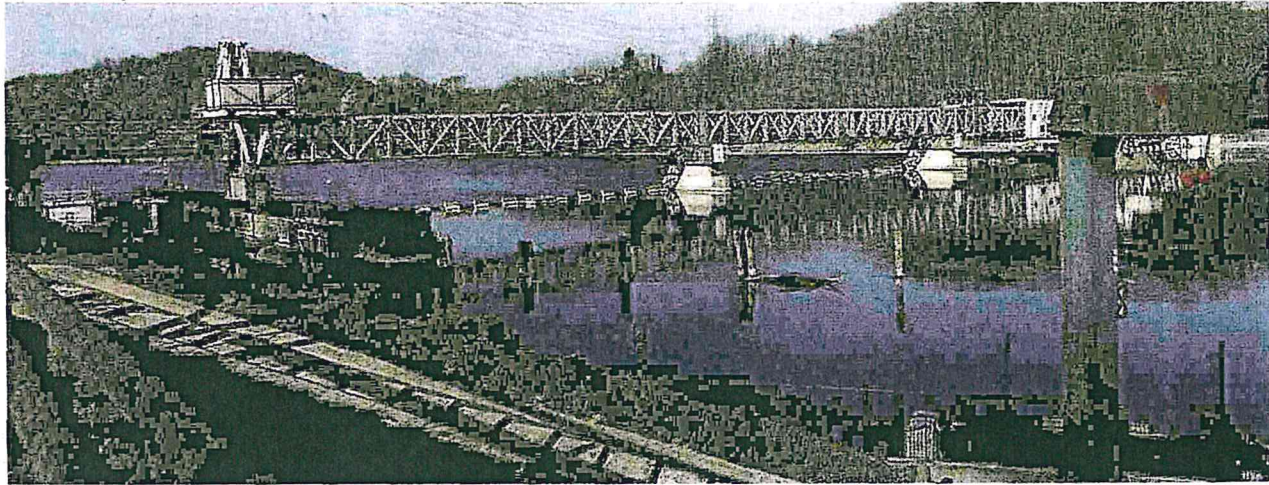
1,5

Metri

È l'altezza a cui vorrebbero portare le acque del Lago Maggiore, anche d'estate, gli agricoltori, in modo da costituire una riserva d'acqua

I contrasti

Per i tecnici i problemi sono troppi, ma un rapporto del Consorzio sostiene il contrario



La diga
La chiusa di Miorina a Golasecca, che controlla il livello del Lago Maggiore e del Ticino. Alta 3,3 metri e lunga 200 metri, è stata ultimata nel 1942. Viene gestita dal Consorzio del Ticino, formato dagli utenti delle acque del fiume



«Alzare il livello del lago Maggiore? No, grazie»

I sindaci rivieraschi ribadiscono la contrarietà alla proposta del Consorzio del Ticino



La diga della Miorina regola il livello del lago Maggiore (foto Archivio)

VERBANIA - Alzare la soglia estiva del lago Maggiore? I sindaci dei Comuni rivieraschi ribadiscono il loro "no".

Si è svolta a Milano la conferenza di servizi per valutare la proposta del Consorzio del Ticino di innalzamento della soglia di regolazione estiva del lago fino a +1,50 sullo zero idrometrico di Sesto Calende. In rappresentanza dei sindaci della sponda piemontese del Verbano, hanno partecipato all'incontro -convocato dall'Autorità di Bacino del Fiume Po negli uffici della Regione Lombardia- il sindaco del Comune di Cannobio **Giandomenico Albertella**, quello di Dormelletto **Clemente Mora** e l'assessore del Comune di Verbania **Monica Abbiati**. Comuni che già tre mesi fa avevano lanciato l'allarme, opponendosi all'innalzamento del livello che rischia di far sparire molte spiagge.

Spiega una nota diffusa da Palazzo di Città: «La proposta avanzata dal Consorzio del Ticino (ente gestore della traversa della Miorina, opera regolatrice del Lago Maggiore) di innalzamento della soglia di regolazione estiva del lago (dal 15 marzo al 15 settembre), fissata dal disciplinare di concessione in +1,00 metri sullo zero idrometrico di Sesto Calende, fino a +1,50 metri, è stata respinta dalle amministrazioni comunali lacustri, in considerazione dell'impatto negativo sul sistema turistico ed economico e sulla qualità degli ecosistemi del lago, causando inoltre una forte riduzione degli arenili e delle aree in concessione demaniale già assenti, gravi effetti erosivi sulle sponde lacuali, aumentando altresì l'instabilità delle opere realizzate lungo le sponde (muri, darsene, ecc.), che sono state, nel corso degli anni passati, progettate e realizzate sulla base dei livelli medi estivi». Infine, l'aumento creerebbe «gravi problemi nella gestione delle reti fognarie». I livelli alti sarebbero invece graditi ai produttori lombardi di energia idroelettrica e alle imprese agricole.

«Abbiamo chiesto -affermano i tre amministratori del lago Maggiore piemontese- che qualsiasi istanza presentata sia sottoposta al Ministero dell'Ambiente, per la valutazione preventiva dell'incidenza degli effetti dell'aumento oltre la quota di +1,00 della soglia di regolazione estiva del lago, e solo dopo l'acquisizione dei risultati siamo disponibili a valutare un protocollo operativo di sperimentazione per l'esercizio di eventuali nuovi livelli del lago». E ancora: «Gli amministratori dei Comuni lacustri -alla luce dell'evoluzione degli eventi meteorologici, idrologici e idraulici e delle precipitazioni che hanno determinato negli ultimi decenni le esondazioni del lago tra ottobre e novembre- hanno evidenziato la necessità di valutare anche questa problematica, riguardante il periodo invernale, per apportare quelle variazioni utili a garantire le condizioni di sicurezza dal rischio idraulico per le popolazioni, le infrastrutture rivierasche del lago e dell'asta sublacuale e in generale per le attività antropiche».



CASSOLNOVO, ALLARME DELL'EX ASSESSORE

«Scarichi schiumosi nel Ticino». Comune chiama Asm

► CASSOLNOVO

Ancora problemi con il Ticino e con gli scarichi del depuratore, come era successo un anno fa nella stessa zona. La segnalazione arriva dall'ex assessore comunale Paolo Silvano.

«Non so quali siano le condizioni del depuratore - spiega - ma sono quindici giorni che

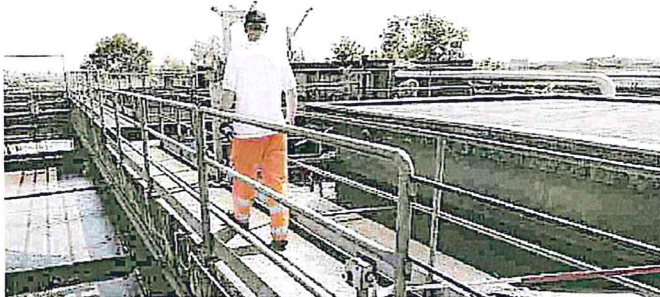
entra acqua sporca nel Ramo dei prati, che dovrebbe essere stato riqualificato con lo spostamento degli scarichi di Cerano. Tutto sembrava migliorato prima che venissero i responsabili del Parco del Ticino a controllare, cioè fino a quindici giorni fa, prima che piovesse. Adesso si vede acqua livida e schiumosa e si sente odore di fogna».

Il depuratore di Cassolnovo necessiterebbe di un ampliamento, come indica anche il Pgt, vista la crescita che ha avuto il paese negli ultimi anni, nel frattempo è passato in gestione all'Asm e dovrebbe essere la società vigevanese a occuparsi della sua sistemazione.

«Il depuratore - spiega l'assessore comunale all'ambiente Davide Vai - è gestito da

Asm Vigevano e Lomellina e quindi dobbiamo fare una segnalazione alla società ducale. Il Comune oggi non può nemmeno intervenire perché la gestione è di Asm Vigevano e Lomellina. Non ci sono arrivate comunicazioni di interventi da parte di Asm. Ci limiteremo a fare una segnalazione con fotografie per chiedere che il problema venga risolto».

Andrea Ballone



Il depuratore di Cassolnovo



La "dama bianca" nella notte di luna piena Ecco i barbagianni del parco del Ticino

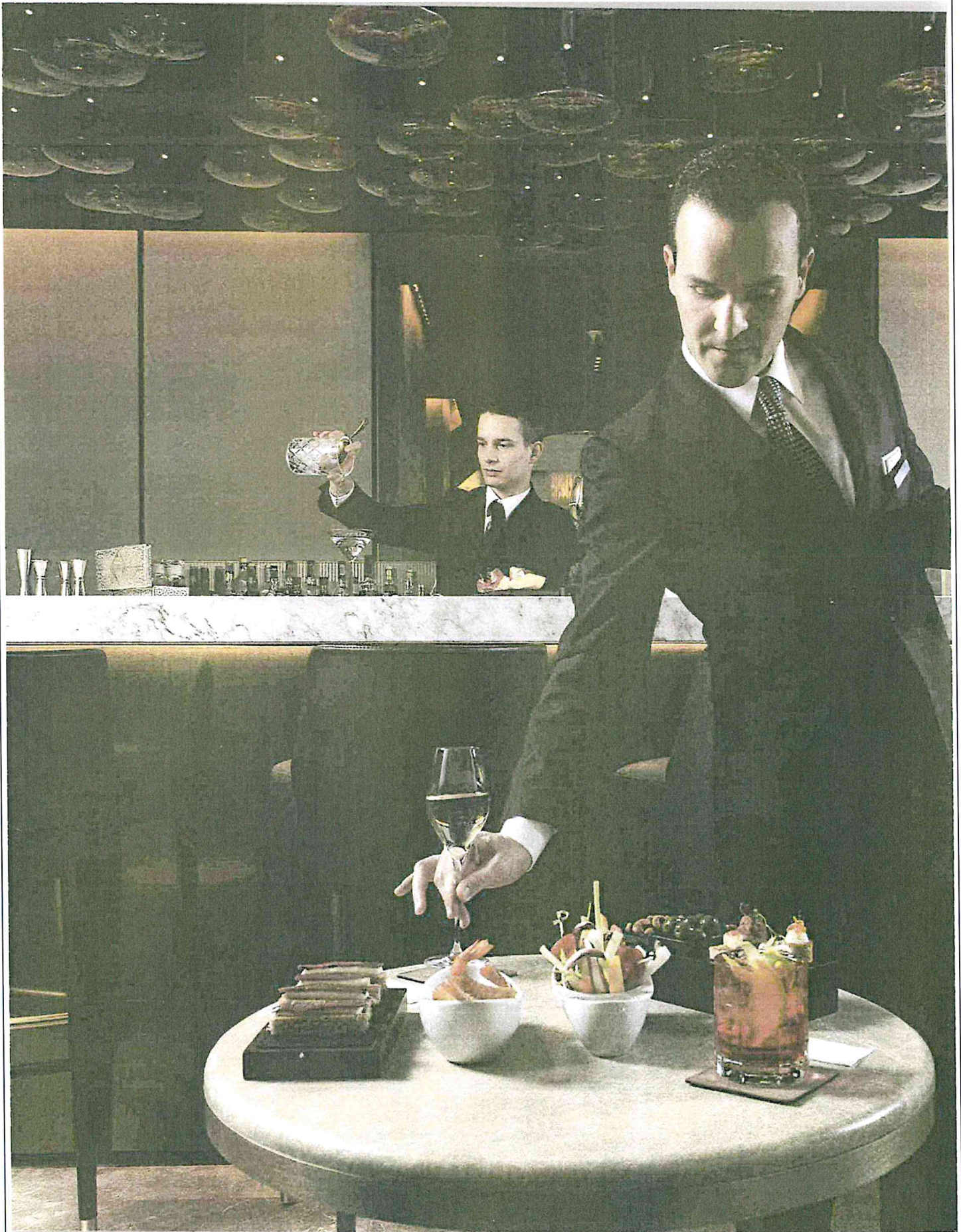
L'Associazione naturalistica Codibugnolo domani presenta "La settimana natura" (dal 15 al 19 giugno e dal 20 al 24 luglio), il campo estivo in collaborazione con l'Agriturismo Cascina Legra di Val di Nizza. Dalle 15 sarà possibile visitare le sale dell'agriturismo, conoscere i gestori e le guide che seguiranno i partecipanti. La partecipazione all'Open Day è gratuita e a tutti i partecipanti sarà offerta una merenda. Lunedì 4 maggio, invece, sarà la volta de "La dama bianca nella notte di luna piena". Alla Fagiana del Parco del Ticino, si potrà partecipare ad un'escursione notturna alla scoperta del territorio e dell'habitat in cui vivono i rapaci notturni. Il barbagianni, detto anche il "fantasma della notte" o "dama bianca" proprio per il suo particolare colore, verrà presentato nel suo habitat.

LA PASSEGGIATA
Tutti i fiori dell'Appennino

TRA SAPORI & NATURA
Escursione del salame

GIANNI MAGLIERIA
INGROSSO E DETTAGLIO
Tutti i prodotti MADE IN ITALY
Per TUTTA la FAMIGLIA...
E anche per la TUA CASA

NUOVI ARRIVI PRIMAVERILI
Taglie COMODE e MOLTO COMODE...
Vernici a Pigi - via A. Lazzarini 68064MS
Aperto dal martedì 10.00h
Arredo decorativo in stock



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LINK_TENDENZE

L'HAPPY HOUR METTE LE STELLE

Verdure al Cassis, acciughe al foie gras, macaron all'amatriciana: all'aperitivo, adesso, si **mangia bene**. Fine dell'era delle paste fredde e delle frittate unte prese al buffet.

di Fiammetta Fadda

C

hateau ai milanesi. E al loro spirito imprenditoriale che non dorme mai. Per esempio: chi altro sarebbe riuscito in occasione dell'Expo a infilarci l'happy hour che con le tematiche del nutrire il pianeta sembra entrarci ben poco, ma di cui Milano ha fatto un trademark cittadino, conosciutissimo anche all'estero? Niente a che fare con la sfilata di spaghetti freddi, insalate mosce, avanzi di wurstel e maionese. Come per gli stilisti che si ispirano alla strada per creare haute couture, la nuova hour nata cheap, è diventata chic.

Ecco gli chef di cinque hotel milanesi a cinque stelle impegnati nel nome di «Good food in good Expo» a studiare appetizer elaborati con prodotti di agricoltori del parco del Ticino, per accompagnare le creazioni dei mixologist: vedi la crème brûlée al grana padano dop, con caramello allo zafferano, firmata Fabio Siccardi del Magna Pars, o il Sanguinaccio e gel alla birra cruda con chips di farina di riso, osato da Marino Vitalone di Chateau Monfort. Contagiato anche Mio, il nuovo bar dell'hotel Hyatt di Milano, che ha fatto disegnare con-

Roberto Caccari/Contrasto

POCO, MA BUONO
Un cameriere dispone l'aperitivo nel nuovo bar del Park Hyatt, a Milano.

6 maggio 2015 | Panorama 119

LINK_TENDENZE

RAFFINATEZZE AI PIEDI DELLA MADONNINA

L'offerta del Mio, bar dell'hotel Hyatt, a Milano.

TEX MEX

Croccanti di pollo con salsa piccante.

SAPORE DI MARE

Pane, burro e acciughe.



DOP

Parmigiano stagionato 36 mesi, culatello e gnocco fritto.

Roberto Caccini/Contrasto

SALUTISTA

Pinzimonio con vinaigrette all'aceto balsamico.

ESOTICO

Code di gamberi in pasta Kataifi e salsa agrodolce.

tenitori in legno pregiato per accogliere le delicatezze studiate dalla cucina: le olive, per i puristi, affiancate da assaggi rustico/preziosi, dalle acciughe del Cantabrico al fegato grasso con mela verde. Mentre il Milano Scala ha appena inaugurato la terrazza con crudità in salsa di soia e panzanelle che cambiano ogni giorno.

Il coordinato drink-sfizio gastronomico è di rigore: da Tartufi&Friends con ogni ordine arrivano tre finger food «armonizzati» dalla cucina; a Vicolo 88, cocktail bar e ristorante nel cuore di Roma, frequentato da un impressionante mix di nomi altisonanti, ogni martedì venti versioni di Martini, ideati dal gentleman barman Fabio Cortese, sono abbinati ad alici croccanti, crostini al sesamo e assaggi fusion cucinati al momento.

L'incrocio creativo chef/mixologist è al vertice a Terrazza 12, il bar con vista premiante su piazza San Babila, all'ultimo piano del palazzo Brian&Berry, dove è in atto un calendario di alto profilo. Scoop iniziale quattro creazioni in anteprima di Mattia Pastori, miglior bartender d'Italia al Reserve World Class, ora all'apprendo Mandarin Oriental di Milano, impreziosite dalle idee dello chef Matteo Torretta. In particolare il Milano Martini: gin, Campari, zafferano accompagnato da filo

di spaghetti con granchio freddo marinato al limone. A Misceliamo, il bar dell'All'Oro a Roma, all'interno del The First Luxury Hotel, a due passi piazza del Popolo, l'offerta consiste in gioielli edibili che spaziano dal dolce al salato, dato che i più entusiasti sono i cuochi che hanno trovato un nuovo spazio per divertirsi.

Una rivoluzione. Perché l'happy hour era due volte trucidamente happy: per il gestore del locale che monetizzava, con minimo lifting, l'avanzo del mezzogiorno veloce milanese; e per gli avventori, che con otto-dieci euro accedevano a una sorta di «all you can eat». Racconta Carlo Cracco: «Nel '92 lavoravo a Firenze all'Enoteca Pinchiorri e mi raccontavano che a Milano al bar si mangiava. Non riuscivo neanche a capire che cosa voleva dire». L'ideona è venuta a Vinicio Baldo, il creatore del Roialto, locale storico dell'aperitivo milanese, oggi diventato 55 Milano, ispirato dalla Londra negli anni Ottanta dove, per beccare i commuter prima del treno dalla Paddigton station, tra le 17 e le 19, un genio del marketing si era inventato il «paghi 1, bevi 2» al pub, titolandolo, irresistibilmente, «happy hour». Da noi, meno alcol, più ciccia, e un nuovo linguaggio: «facciamo l'aperitivo», «vediamoci per l'aperò», o

E MINIATURE GOURMAND A PIAZZA DEL POPOLO

I bocconi del Misceliamo, del ristorante All'Oro, a Roma.

CARBONARA
Tuorlo marinato con crema di pecorino e guanciale.

AMATRICIANA
Bocconcino di panna cotta, pepe, pecorino, pomodoro e guanciale.

VENEZIANO
Macaron al nero di seppia, farcito con salmone.



CUCCIOLONE
Biscotto con crema di burro e alici avvolto in erbe aromatiche.

MINI
Un piccolo panino con mortadella e maionese di uovo affumicato.

MARSHMALLOW
Soffice, con parmigiano soffiato e tartufo di stagione.

ARRABBIATO
Rigatone piccante con perle di pomodoro.

addirittura per «l'apericena». La cosa ha perso smalto quando è giunta all'orecchio di un esercito di nonni intraprendenti che hanno afferrato i vantaggi monetari e ludici del rito e hanno cominciato a presentarsi puntualissimi al bar per la cena. Se ne sono accorti subito nei due approdi milanesi pilotati dalle antenne di Andrea Berton. Da Dry, cocktail bar e pizzeria, i drink vivono in splendida solitudine; da Pisacco, bistro contemporaneo, un cuoco abbandona i fornelli dalle 18 alle 20 per somministrare, all'aperitivo, piccole combinazioni di verdure marinate al Cassis e alla violetta, su veli di pane croccante. Non che il magna-magna sia archiviato o relegato a spazi periferici, anzi. Basta un veloce giro in Rete per rendersene conto: i locali segnalati con il

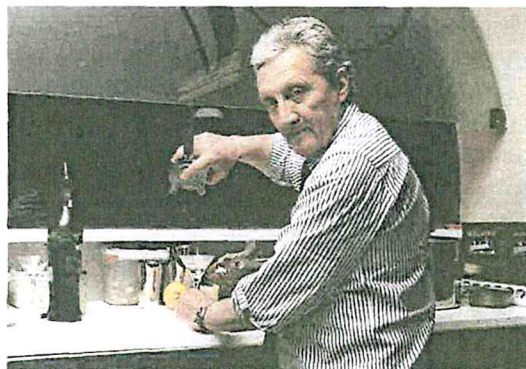
buffet «più ricco» sono centinaia, senza distinzione di zona. A Brera si alternano tuttora cofane di polpette, nachos, pasta, a scelte misurate come quella di N'ombra de vin, dove i calici sono corroborati da un vassoietto singolo di salame, feta e focaccina. O quella elegante, sempre a Milano, della Bottega del vino, all'Arena, con armadietti refrigerati per i clienti dove lasciare le bottiglie predilette, dove gli accompagnamenti sono stati studiati per esaltare «i grandi gin aromatizzati serviti in ballon che sono la nostra specialità» spiega il patron Emilio Cremascoli. Protagonista desiderato sta diventando il pesce, che ha avuto la sua iniziale happy hour da Claudio, la pescheria dei milanesi in zona Brera, oggi tallonato, sempre a Milano, da Pesce ubriaco, specialità ostriche, e dal Lobster bar Corallo della Rinascente, dove il lusso di tre assaggi di astice e un calice di Prosecco, costa solo 15 euro.

All'estero l'happy hour resta qualcosa di estraneo. Al Delano di Miami, il mini sandwich c'è, ma su richiesta e a pagamento. Come a New York, Londra e Parigi. Per trovare il formato autentico, rivisitato, bisogna fare un salto a Milano, approfittando di Expo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6 maggio 2015 | Panorama 121

Lorenzo Maccotta/Contrasto



SPECIALE MARTINI
Fabio Cortese, ex giornalista televisivo, reinventatosi barman, prepara i Martini al Vicolo 88 di via dell'Orso, a Roma.