

Indice degli Articoli

Argomento	Pag.	Data	Testata	Titolo	Autore
AMBIENTE&ECOLOGIA					
1	2	11/11/2007	CORRIERE ROMAGNA	IL WWF CONTRO UNA STRADA A VECCHIAZZANO	

Il Wwf contro una strada a Vecchiazano

Marco Paci: «E' inutile, costosa, danneggia l'ambiente e il paesaggio»

FORLÌ. Il Wwf si oppone alla realizzazione di una nuova strada a Vecchiazano che vuole realizzare l'amministrazione comunale.

«Questa strada, fortemente voluta dall'amministrazione comunale forlivese, sarebbe funzionale - secondo il Wwf - all'apertura del nuovo polo estrattivo di Vecchiazano e, ancor più, al trasferimento, sempre a Vecchiazano, di un impianto di lavorazione di inerti attualmente collocato a Magliano. La "lettera aperta" è stata anche inviata al presidente della Circostrizione 5 e al Comitato di quartiere di Vecchiazano. La strada collegherebbe via del Partigiano e via Veclezio.

«La Sezione Wwf di Forlì - ricorda **Marco Paci**, presidente della sezione forlivese - ha approfondito le problematiche sulla base della documentazione acquisita da privati cittadini e dagli uffici comunali. A seguito di tale esame il Wwf ritiene che la strada rappresenti un intervento inutile per la comunità di Vecchiazano, dannoso per l'ambiente naturale e per la qualità della vita dei cittadini, senza contare i danni economici a carico delle proprietà interessate dagli espropri».

«A quanto ci risulta, l'intendimento dell'Amministrazione comunale - spiega Paci - è quello di garantire l'accesso non solo alla cava

ma anche e soprattutto ad un impianto di lavorazione di inerti da trasferirsi, sul sito di Vecchiazano, dall'attuale ubicazione in Magliano all'interno del sito di importanza comunitaria "Meandri Fiume Ronco»».

Il Wwf ritiene - continua la lettera - che l'ipotesi di trasferimento dell'impianto al di fuori di un'area tutelata quale è il Sic di Magliano non debba assolutamente implicare la sua ricollocazione a Vecchiazano.

«Il trasferimento dell'impianto a Vecchiazano - insiste il Wwf - provocherebbe, oltre ad emissioni di polveri durante il suo funzionamento, un traffico indotto insostenibile in termini di

inquinamento atmosferico e acustico, con una ricaduta pesante a carico dei cittadini della frazione, con una dequalificazione ambientale ed ecologica assolutamente rilevante, in palese contraddizione con i valori naturalistici e la vocazione paesaggistico-residenziale».

«Il costo della nuova strada - conclude Paci - era già stato stimato in circa 3 milioni di euro con un ricarico aggiuntivo di costi ipotizzabile pari almeno ad un 20% alla data attuale. Il Wwf di Forlì ritiene che questi soldi andrebbero spesi in ben altri interventi e si riserva di evidenziare la problematica nelle sedi giurisdizionali competenti».

L'11 novembre di 200 anni fa nasceva l'agronomo Gaetano Pasqui

Il forlivese che scoprì la birra

Realizzò la prima bevanda con luppolo italiano

FORLÌ. Singolare anniversario di un forlivese dimenticato: l'11 novembre 1807 nasceva l'agronomo **Gaetano Pasqui**, il primo a produrre birra con luppolo italiano. La curiosità è trapezata in un incontro pubblico tenutosi recentemente a Ladino, nell'ambito del ciclo di conferenze "Identità e partecipazione" promosso dall'assessore comunale **Gabriele Zelli**. Sulla materia ha relazionato il ricercatore **Umberto Pasqui**, lontano discendente del mastro birraio. «Proprietario - si legge nell'enciclopedia multimediale Wikipedia - di un fondo sul lato destro della confluenza dei fiumi Montone e Rabbi, a un paio di chilometri dal centro cittadino, l'agronomo passò gran parte della sua vita a lavorare i campi con il fratello Giovanni».

Gaetano, dotato di un'intelligenza fuori dal comune, cercò di far fruttare la terra nel miglior modo possibile: nel 1847 impiantò persino una fabbrica artigianale di birra, utilizzando la materia prima prodotta direttamente a domicilio. «Pasqui - prosegue Wikipedia - fu il primo a coltivare il luppolo in Italia, pertanto non dovette importarlo dalla Germania o, addirittura, come si usava a quel tempo, dall'America». Com'è noto, il luppolo è una pianta a fiore, appartenente, come la canapa, alla famiglia delle Cannabacee, utilizzato da tempo immemorabile nei paesi anglosassoni per conferire il caratteristico sapore amarognolo alla bionda bevanda derivata dai cereali, in particolar modo da malto d'orzo.

Inutile ribadire che la birra è antica come l'uomo:

«Pare - si legge in www.mondobirra.org - che fossero addirittura venti le qualità di birra disponibili sul mercato di Babilonia, la più ricca città dell'antica Mesopotamia, anche se quelle più diffuse erano quattro: bi-se-bar, una comune birra d'orzo, bi-gig, una birra scura normale, bi-gig-dug-ga, una birra scura di elevata qualità, e bi-kal, il prodotto migliore».

Per conseguire i primi risultati dell'originale attività, Pasqui dovette lavorare sodo. Coltivando, a partire dal 1850, una trentina di germogli di luppolo, l'agronomo nel 1860 arrivò a produrre oltre 3.500 piante. Nel 1863 la produzione della sua birra artigianale raggiunse il culmine, attestandosi sulla vendita di 35 mila bottiglie.

Piero Ghetti