

GUSPINI. Provincia e “Città del Bio” in prima fila per tutelare le specie animali e vegetali

Biodiversità, Sardegna scrigno di tesori

Nell'Isola, pecore nere, maiali pezzati e cavallini fossili viventi

Lunedì 29 marzo 2010

Salvare le specie autoctone dall'estinzione e valorizzare, in Sardegna, la biodiversità. L'impegno dell'Amministrazione provinciale.

Dicono, della Sardegna, che sia la terra della biodiversità per eccellenza. Lo è di certo il territorio della provincia del Medio Campidano, dove da tempo si sta giocando un'importante partita ecologico-ambientale: la tutela della diversità tra specie viventi, siano esse di origine animale che vegetale. Al vertice di questa eccezionale piramide, l'antico cavallino della Giara, quel “fossile vivente” che ancora scalpita sull'altopiano. Poi, via via, i cervi di Monte Vecchio e maiali “sardi” di Villacidro, le pecore nere di Arbus e “Sa Forresa”, la pecore dalle corna possenti che pasola nei campi di Tuili e Villanovaforru.

IL DIRETTORE Ignazio Garau, cagliaritano trapiantato a Torino e direttore dell'associazione “Città del Bio”, parla dell'isola come «di un grande scrigno di tesori». «Proprio nel Medio Campidano - dice - si coniugano due aspetti: le aree naturali protette dove si conserva la differenziazione di specie animali e vegetali e la biodiversità nel mondo agricolo e zootenico».

I SUINI Intanto Villacidro, dove un giovane allevatore, Giacomo Vacca, ha abbandonato la comodità di un ufficio (prima al Cras, poi al Consorzio di bonifica) per dedicare anima e corpo a “salvare” il maiale sardo (riconosciuto nel Registro anagrafico delle razze suine autoctone nazionali), quel suino di taglia medio-piccola e dalla caratteristica colorazione nera e bruno-pezzata che ancora sopravvive nella montagna dell'Ogliastra, del Sarrabus Gerrei, in qualche zona del Nuorese». Un magnifico animale che l'amministrazione provinciale del Medio Campidano vuole salvaguardare ma soprattutto valorizzare, contribuendo a tutelare gli allevamenti di Coxia de basciu, Coxia de susu, Villascema, Nardi, Croigas e Pranu e mesu.

Esattamente come si sta tentando di fare con la pecora nera tipica dell'Arburese o con la “sorella” dalle lunghe e robuste corna di Tuili e Villanovaforru.

Sono animali che rappresentano un capitale prezioso, allevamenti che possono garantire reddito e opportunità di diversificare le produzioni», dice ancora Ignazio Garau. «Non possiamo immaginare che tutte le produzioni vengano standardizzate, uguagliate. Bisogna invece puntare sulle differenze. Un formaggio prodotto in collina non sarà mai uguale a quello di pianura, così come il latte e i suoi derivati della pecora nera non potranno mai assomigliare a quelli delle altre specie che vivono magari in Sardegna ma in aree diverse. Proprio queste diversità dovranno essere valorizzate fino a farle diventare ambasciatrici del territorio».

IL VALORE Lo saranno le specie animali, lo dovranno essere anche le produzioni, seppur di nicchia, del comparto agricolo. Un progetto che la Provincia del Medio Campidano sta inseguendo da anni ma che ha fatto proprio anche l'agenzia regionale Laore. «Ma i veri protagonisti dovranno esserlo i cittadini con la richiesta di un'agricoltura sostenibile. Oggi più che mai visto che stiamo assistendo ad una fase ampia di deindustrializzazione», raccomanda il direttore della “Città del Bio”.

Per questo il rischio di estinzione va combattuto con forza. Il Violetto di Provenza, il carciofo senza spine che da un quarantennio, nel Medio Campidano, sopporta una fase di coma, dev'essere tutelato. E tutelate devono essere le api, messe in serio rischio di scomparsa nel mondo intero. Claudio Serafini, vicepresidente della “Città del Bio”, ricorda il ruolo ricoperto dalla Sardegna in quanto isola e dalla Provincia in veste di amministrazione pubblica. «L'Italia è al primo posto in Europa con le sue produzioni biologiche e la Sardegna riveste un buon piazzamento. Anche nelle esportazioni di prodotti di altissima qualità. Proprio quelli che potrebbero rappresentare ancora di più uno straordinario volano per lo sviluppo turistico».

ANDREA PIRAS