



UNA ROCCIA SEDIMENTARIA

La marna è una roccia sedimentaria di colore grigio-giallastro composta da una frazione argillosa e da una frazione carbonatica. Questo tipo di roccia deriva da sedimenti fangosi, di origine prevalentemente marina. L'aspetto può essere terroso e più o meno friabile oppure compatto con fratture scheggiose. Sovente i sedimenti marnosi risultano fossiliferi. I sedimenti marnosi sono presenti in tutto il mondo, nella maggior parte dei domini marini e lacustri del passato geologico. Viene utilizzata anche a livello industriale per la produzione di miscele cementizie e di calce idrauliche, oltre che per la concimazione di terreni.

all'Endas si occuperà però di un altro problema strettamente collegato al primo, ovvero il massiccio abbandono di rifiuti, promuovendo una raccolta straordinaria che dovrà essere svolta via mare a causa dell'inaccessibilità dei luoghi e dell'enorme quantitativo di rifiuti.

«Il punto - spiega Lombardo - è che Scala dei Turchi non può sopportare un tale flusso di persone. Si è stimato che ogni anno qui vengano circa 700mila persone, ed è francamente troppo per un'area tanto delicata. E' necessario ed indifferibile che si preveda a contingentare il numero di visitatori, magari facendo pagare un ticket di accesso anche di poche euro. Del resto - aggiunge - la gente è di-

Vandali in azione Incisioni sulla pietra, pezzi asportati e pietra usata come crema per la pelle

sposta a pagare cinque, dieci euro i parcheggiatori, abusivi, che lavorano in zona, non vedo perché non dovrebbero versare 3 euro al Comune di Realmonte».

Più facile a dirsi che a farsi, perché Scala dei Turchi è un bene demaniale, e come tale è in capo alla Regione Sicilia, e quindi il Municipio non può far esercitare alcuna potestà.

«Quest'anno - spiega il sindaco di Realmonte Piero Puccio - ci siamo dovuti fare carico degli interventi di pulizia straordinaria della spiaggia perché la Provincia regionale di Agrigento non aveva le risorse necessarie, ma non siamo in grado di sopportare tali costi a lungo. Avevamo avviato una interlocuzione con l'Assessorato Territorio e Ambiente per ottenere la concessione di Scala dei Turchi ma con il cambio di assessore tutto è dovuto ripartire da capo».

LA RICERCA

È scientifico mozzarella formaggio top per la pizza

ROMA. Per un italiano non serve alcuna prova, ma per gli stranieri, che amano mischiare e provare combinazioni diverse forse sì: se si vuole avere una pizza perfetta, la mozzarella è il formaggio migliore che si possa scegliere. E a decretarlo non sono cuochi e buongustai, ma gli scienziati, che l'hanno analizzata, insieme ad altri sei formaggi, dal punto di vista chimico e fisico, scoprendo che la mozzarella è quella che fila meglio, cuoce e offre il miglior abbrustolimento, e si abbina quasi con ogni condimento. Come spiega lo studio pubblicato dall'Institute of Food Technologist sul Journal of Food Science, e coordinato da Bryony James, dell'università di Auckland, con formaggi come Cheddar, Colby, Edam, Emmental, Gruyere e Provolone, non si ottiene lo stesso risultato. La



MOZZARELLA D'OBBLIGO NELLA PIZZA

mozzarella, oltre ad essere deliziosa, si fonde alla perfezione e si abbina molto bene. I ricercatori, utilizzando un programma che combina le immagini con i dati che le analizzano in dettaglio, hanno ricostruito composizione e consistenza di ciascun formaggio, così come gli effetti di ognuno sulla cottura della pizza. È stato misurato il grado di cottura, l'abbrustolimento, la capacità di diventare filante e l'uniformità del colore dei formaggi e hanno scoperto che questa caratteristica è influenzata da fattori come l'elasticità, il contenuto di olio e grassi, il grado di umidità, l'attività dell'acqua e la temperatura di transizione. Si è visto che le bolle non si formano con Cheddar, Colby, ed Edam perché poco elastici, mentre la quantità di olio presente in Gruyere e Provolone consente un abbrustolimento meno intenso, quasi nullo con l'Emmental, perché ferma l'evaporazione dell'umidità. Quindi, concludono i ricercatori, la mozzarella è la migliore. «Due - spiega Davide Cassi, direttore del laboratorio di Scienze gastronomiche dell'università di Parma - sono le caratteristiche principali della mozzarella: è più leggera perché ha molta acqua e non è stagionata».

ADELE LAPERTOSA

Le "ronde" per proteggere la marna di Scala dei Turchi

Lo spuntone bianco dell'Agrigentino depredato dai turisti

GIOACCHINO SCHICCHI

REALMONTE. Se Scala dei Turchi, magnifico spuntone di marna bianca che taglia in perpendicolare il mare di Realmonte, è sopravvissuta ai pirati saraceni che nell'antichità qui riparavano le proprie navi durante gli assalti ai paesi della costa, adesso rischia di non superare un'altra forma di pirateria e di barbarie: quella messa in atto dai bagnanti.

La bellezza dei luoghi e il loro originario aspetto selvaggio, infatti, attraggono qui ogni anno migliaia di persone, alcune delle quali ritengono, a torto, che quello che si sta tentando di far diventare un bene tutelato dall'Unesco possa essere utilizzato come grande esposizione all'aperto di souvenir e improvvisato centro estetico.

Accade, purtroppo, che in molti approfittando dell'assenza di controlli, realizzino incisioni sulla pietra, asportino pezzi più o meno voluminosi di marna calcarea e utilizzino la stessa, una volta ammorbidita con l'acqua, come crema per la pelle, non sapendo che però il materiale ha effetti tutt'altro che benefici non trattandosi di argilla ma di una pietra calcarea.

Una barbarie, appunto, ampiamente diffusa e conosciuta, al punto che l'Amministrazione comunale di Realmonte, con il sindaco Piero Puccio, nel 2010 e nel 2012 emise due ordinanze che impediscono la rimozione o il danneggiamento della

"Scala". A far rispettare la stessa, tuttavia, non c'è mai stato quasi nessuno, fino a ieri.

Già, perché se il Comune non aveva gli uomini per fronteggiare l'"invasione", adesso a tutelare l'area ci penserà adesso un nucleo interforze coordinato dalla Polizia Provinciale di Agrigento. A Scala dei Turchi sarà operativa una struttura fissa dove agenti, uomini della Protezione civile provinciale e volontari dell'associazione Endas si occuperanno di prevenire even-

tuali atti di vandalismo. Va precisato, tuttavia, che le "ronde" erano già iniziate la scorsa settimana, senza però ad oggi aver dovuto elevare contravvenzioni che, comunque, oscillerebbero tra le 300 e le 3mila euro per chi asportasse pezzi di marna o danneggiasse l'area demaniale.

Un risultato "storico" ottenuto solo dopo che la vergogna dei "ladri di marna" ha superato i confini agrigentini grazie al "battage" provocato dall'associazione ambientalista "Marea-

mico", che con tanto di corredo di foto e video ha denunciato il vero e proprio saccheggio subito dall'importante monumento naturale. Tutto è partito semplicemente dal social network Facebook, dove le foto della "rapina" sono state condivise ottenendo commenti, condivisioni ed estrema attenzione da parte anche degli interlocutori istituzionali e del mondo dell'informazione.

Proprio oggi l'associazione, presieduta dal Claudio Lombardo, insieme



NELLA SPIAGGIA DI POZZOLANA DI PONENTE DELL'ISOLA DELLE PELAGIE RIAPERTO IL CENTRO DI RECUPERO DEL CTS

È salva "Linosa", la tartaruga raccolta dai pescatori

Aperte le candidature per fare una settimana di volontariato

LINOSA. Lieto fine per "Linosa", la nuova ospite del Centro recupero tartarughe marine di Linosa del Cts, uno dei siti di nidificazione di Caretta caretta più importanti del Mediterraneo. L'animale è stato recuperato e portato al centro dai pescatori del motopeschereccio lampedusano "Andrea Doria" che, notando la tartaruga in superficie, incapace di immergersi, sono intervenuti per recuperarla.

«L'esemplare di 20 chili e 56 cm - dice la biologa marina del Centro, Irene Cambera -, è stato sottoposto come da prassi a rilevamento dei dati biometrici e visita medica». "Linosa" è in discrete condizioni di salute e presto potrà riprendere il mare, anche se lo staff del centro ha rilevato come abbia ingerito una grande quantità di plastica, da sempre grande nemico delle tartarughe che spesso scambiano la plastica per

meduse di cui si nutrono.

Questa vicenda è una testimonianza della grande professionalità che i pescatori dimostrano collaborando con le istituzioni, con gli enti di ricerca e con le associazioni ambientaliste per preservare le risorse del mare, proteggere le specie a rischio di estinzione e lanciare un messaggio di speranza per le generazioni future.

La cura delle tartarughe ferite o bisognose di assistenza medica è solo una delle attività dello staff del Centro recupero tartarughe marine di Linosa. Sull'isola, infatti, è stato ufficiale riaperto lo scorso 9 agosto, grazie al contributo economico di Tartalife realizzato nell'ambito del programma Life+ Natura della Commissione Europea, il piccolo presidio ospedaliero il cui obiettivo è la riduzione della mortalità della tartaruga ma-



"LINOSA", LA TARTARUGA SALVATA NEL CENTRO RECUPERO DI LINOSA

rina nelle attività di pesca professionale. Per questo il Cts, l'associazione che gestisce il centro di Linosa, ha lanciato un appello per reclutare volontari che possano dare il loro contributo alla salvaguardia delle tartarughe e allo stesso tempo godere di un patrimonio di biodiversità d'instimabile valore e bellezza. Per diventare "volontario per le tartarughe" (il soggiorno è di una settimana con alloggio gratuito) occorre inviare una lettera motivazionale e un breve curriculum vitae a conservazionenatura03@cts.it o chiamare il centro al numero 0922/972076 per ricevere tutte le

informazioni necessarie.

«Il compito del volontario sarà quello di affiancare il personale tecnico scientifico del Centro nelle attività di recupero e soccorso delle tartarughe marine e nella successiva riabilitazione e liberazione in mare - dichiara Stefano Di Marco, vice presidente nazionale di Cts -. Sarà possibile alimentare gli animali in degenza e contribuire alla gestione delle vasche assicurandone la pulizia e la manutenzione; conoscere da vicino il mondo dei pescatori professionali di Linosa e Lampedusa che collaborano con il Cts ed essere coinvolti nelle attività di sensibilizzazione e di accoglienza dei visitatori del Centro di recupero, ai quali sarà possibile fornire tutte le informazioni sul mondo delle tartarughe acquisite durante i primi giorni di formazione. Infine - conclude Di Marco - sarà possibile effettuare una delle attività più suggestive: il monitoraggio diurno e notturno della spiaggia Pozzolana di Ponente, per individuare eventuali nidi di Caretta caretta e partecipare alla schiusa».