

## Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

# Una via rispettosa del legno tropicale

**Il** legno è una risorsa rinnovabile, ma non è inesauribile. Tanto è vero che, oggi, ci sono aree dove le grandi foreste si stanno depauperando in modo progressivo. E tra le cause principali di questo fenomeno ci sono mobili, oggetti, rivestimenti, materiali da costruzione che impiegano il legno massello e i suoi derivati e, soprattutto, le industrie che utilizzano legname tropicale.

A tutela del patrimonio boschivo del pianeta è nato a metà degli anni 90 il Forest Stewardship Council, noto in tutto il mondo con la sigla Fsc. Una storia interessante, che vede come protagonisti l'Fsc e un produttore storico di legname tropicale, può fornirci indicazioni utili per dare una dimensione sostenibile al problema, senza bollare in modo "integralista" chi lavora il legno



proveniente dalle foreste amazzoniche o indonesiane. Il gruppo Van den Berg, olandese, era specializzato fin dal 1913 in componenti di legni tropicali (parquet, doghe, staccionate, assi per edilizia). A metà degli anni 90 la società viene acquistata da Precious Woods ([www.preciouswoodseurope.com](http://www.preciouswoodseurope.com)), che immediatamente impone una svolta ambientalista alla produzione: un sistema sostenibile di reperimento della materia prima, puntando al taglio controllato degli alberi, alla ripiantumazione volontaria e alla certificazione dell'intera filiera. Il tutto, senza rinunciare al business del legno tropicale.

Questo è stato possibile grazie al sostegno dell'Fsc. In pratica: si tagliano solo alberi con diametro superiore ai 30 cm per consentire la crescita progressiva della foresta, poi si fissa una targa con i dati dell'albero sul fusto tagliato (che viene rimosso a traino, per evitare l'impiego di camion che rovinerebbero il terreno).

La "carta d'identità" del tronco seguirà tutti i pezzi fino alla distribuzione nei negozi e all'uso finale, per una totale tracciabilità del suo "ciclo di vita". Nelle foreste controllate dall'Fsc ci sono solo sentieri sterrati (non strade asfaltate), il taglio degli alberi è a "macchia di leopardo", i corsi d'acqua sono protetti.

## Sì, mangiare

Martino Ragusa

## Due "gramigne" con la salsiccia

**T**ipica dell'Emilia-Romagna, la gramigna (segmenti di bucatino di 3-4 cm ritorti a virgola) è un formato di pasta ormai conosciuta in tutta Italia. In Emilia la si consuma quasi solo fresca, e chi non la fa in casa con il torchio la trova facilmente nei negozi dei panettieri o delle sfogline. Altrove la si trova ovunque secca, in qualche supermercato o negozio anche fresca sottovuoto. Quelle che vi do sono le due più classiche ricette della "gramigna con la salsiccia", la variante più nota e più diffusa è quella che prevede l'aggiunta di piselli nelle due versioni, in bianco e in rosso.

**Gramigna con la salsiccia in bianco.** Spellate la salsiccia e spezzatela grossolanamente. Fate fondere il burro in una padella ampia e mettetevi a rosolare la salsiccia, con la foglia di



alloro, finché non è ben dorata. Salate, unite mezzo bicchiere di latte e cuocete per qualche minuto, fino a quando il sugo non si restringe. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, metteteci da parte un po' di acqua di cottura. Unite la pasta e saltatela a fiamma vivace per qualche secondo unendo l'acqua di cottura necessaria per mantenerla morbida. Servite con pepe macinato al momento e parmigiano.

**Gramigna con la salsiccia in rosso.** Pulite la cipolla e tritatela. Scaldate l'olio in una padella ampia e mettetevi a rosolare la salsiccia sbriciolata. Quando è dorata e quasi croccante toglietela dal tegame scolandola bene. Nel fondo di cottura metteteci ad appassire la cipolla finché non è trasparente. Unite la salsiccia, alzate la fiamma, bagnate con il vino e fatelo evaporare completamente. Salate, pepate, unite il latte, il concentrato di pomodoro sciolto in due dita di acqua tiepida e fate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti girando ogni tanto e aggiungendo qualche goccio di acqua o brodo se il sugo si re-

## Ingredienti

**Dosi per 4 persone****Gramigna con salsiccia**

350 g di pasta gramigna fresca o secca  
350 g di salsiccia  
20 g di burro  
1/2 bicchiere di latte  
1 foglia di alloro  
sale e pepe

**Gramigna con la salsiccia in rosso**

350 g di pasta gramigna fresca o secca  
350 g di salsiccia  
2 cucchiaini di olio  
10 g di burro  
1 cipolla  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino raso di concentrato di pomodoro  
sale e pepe

stringesse troppo. Verso fine cottura aggiungete il burro. Lessate la pasta, saltatela velocemente nella padella con il condimento e servite con parmigiano grattugiato.