



Vita Bergamasca

Fuga dal caldo I fiori delle Orobie «scalano» le vette

Ai rifugi Capanna 2000 e Albani stazioni meteo per studiare i cambiamenti climatici: dati online

■ I fiori delle Orobie come i turisti milanesi, alla ricerca di aria fresca. Il paragone, così di primo acchito, potrebbe sembrare un po' fuori luogo. Ma il comportamento, almeno quello estivo – e con le debite proporzioni – calza e serve a capire: perché se i cittadini per evitare l'afa metropolitana fuggono in alta montagna, così la flora bergamasca e non solo, causa il riscaldamento globale, sta risalendo le vette delle montagne. Alla ricerca, appunto, di un clima più freddo. Lo dimostrano le ricerche scientifiche e, nei prossimi anni, sarà probabilmente dimostrato anche per la flora delle nostre montagne. Perché proprio quattro vette orobiche di diversa altitudine (intorno ai 2.000 metri), il Menna e il pizzo Arera a Oltre il Colle, il Cimetto a Premolo (vicino alla più conosciuta cima del Grem) e il Ferrantino a Vilminore di Scalve, sono parte del progetto «Gloria» («Global observation research-initiative in Alpine environments», www.gloria.ac.at), un programma internazionale di ricerca scientifica finanziato dall'Unione europea e avviato nel 2000 per comprendere i mutamenti degli ecosistemi tramite 178 punti di osservazione in tutto il mondo (tra cui le quattro vette orobiche).

Alcune piante rischiano l'estinzione. I semi raccolti e congelati alla «Seed bank» di Londra

Lo studio, guidato dall'università di Vienna e, per le Orobie, dall'università di Pavia (insieme a Cai di Bergamo, Wwf, Parco delle Orobie e Centro meteo lombardo), d'ora in poi potrà avvalersi anche dei dati forniti dalle centraline meteo installate sulle quattro montagne bergamasche. Sabato scorso, il Centro meteo lombardo (associazione nata nel 1999, oggi con 300 soci, tra cui meteorologi e fisici), ai 1.980 metri dell'Arera, nei pressi del rifugio Capanna 2000 (proprietà del Comune di Oltre il Colle), ha installa-



Fiori sull'Arera, a Oltre il Colle, sito scelto da un progetto internazionale per studiare i cambiamenti climatici (foto Piero Gritti, www.pieroweb.com)

to la centralina meteo più alta delle Orobie, mentre domenica è entrata in funzione la stazione sul Ferrantino, nei pressi del rifugio Cai Albani. I dati forniti in tempo reale, ovvero temperatura, umidità, vento e precipitazioni, sono visibili online sul sito

Internet www.centrometeolombardo.com, insieme a quelli delle altre 240 stazioni installate dal Centro meteo (Cml) in tutta la regione (tra cui quella al Curò, a Valbondione, inaugurata lo scorso luglio). A ottobre sarà installata anche

una stazione meteo sul Menna, quindi, nelle settimane successive, sul Cimetto. Mentre su tutte e quattro le cime sono già state posizionate sonde per monitorare la temperatura del suolo, a dieci centimetri sotto terra. «La centralina dell'Arera è entrata in funzione dopo un anno di sperimentazioni – spiega Maurizio Andreozzi, socio del Cml che ha seguito da vicino le operazioni di installazione all'Arera –. È la più alta in Bergamasca e in Lombardia tra le 240 online del Centro meteo. Abbiamo fatto di più: i dati delle centraline meteo sono disponibili in diretta nei rifugi Albani e Curò (grazie alla disponibilità del Cai di Bergamo) e al Capanna 2000, tramite video collegati con onde radio alle stazioni esterne. E all'interno del rifugio Capanna 2000 atterreremo un Centro di meteorologia con testi e dvd».

Ma come avviene lo studio dei cam-

bamenti climatici sulle quattro montagne scelte nelle Orobie? «Il primo monitoraggio – spiega Graziano Rossi, docente dell'università di Pavia e responsabile del progetto Gloria per le nostre montagne – è avvenuto quest'estate. Sono stati individuate e segnate, in modo da poterle trovare anche in futuro, piccole aree di osservazione per censire piante e fiori esistenti. Fra cinque o dieci anni avverrà di nuovo il censimento e si individueranno le piante scomparse o quelle nuove che sono risalite alla ricerca di temperature più fredde. Le Orobie, in tal senso, per le loro caratteristiche e la loro posizione, rappresentano un progetto pilota a livello mondiale: sicuramente sono tra le montagne più a rischio, perché basse e vicine alla pianura, e quindi risentiranno più di tutte dell'aumento della temperatura globale. I monitoraggi della flora e la possibilità di misurare il microclima tra-

Il progetto internazionale gestito dall'università di Pavia: «Le ricerche su queste montagne sono uniche al mondo»



La stazione meteo sull'Arera

mite le centraline meteo e le sonde sotterranee ci consentiranno di avere risultati importanti. E il «caso Orobie» sarà presentato il prossimo anno a un convegno internazionale sui cambiamenti climatici in Scozia». «Sulle Orobie, peraltro – continua Rossi –, ci sono fiori rarissimi che, causa i cambiamenti climatici rischiano di scomparire. Potranno «fuggire» l'aumento della temperatura, risalendo fino alla cima, poi si estingueranno». Ecco allora il progetto del Parco delle Orobie per cercare di salvare fiori endemici come la «Linaria Tonzigii» o il «Galium montis Arerae», tipici dell'Arera e di pochissime altre aree al mondo: sono stati raccolti circa un centinaio di semi, inviati e congelati alla Banca dei semi della Lombardia, a Pavia, e alcuni duplicati e inviati alla «Millennium seed bank» di Londra. «È probabilmente – conclude Andreozzi del Centro meteo lombardo – anche grazie ai dati che saranno raccolti e archiviati alla stazione meteo del rifugio Capanna 2000, si riuscirà a comprendere il perché proprio sull'Arera si sono conservati fiori unici al mondo».

Giovanni Ghisalberti



Il rifugio Albani, a Vilminore



Il rifugio Capanna 2000, a Oltre il Colle

LA MANIFESTAZIONE

A Treviglio l'antica sgranatura. E si pigia l'uva

Festa contadina domenica in piazza Cameroni. Per i partecipanti si sforna il pane



■ Promosso dalla Fiera agricola Treviglio, domenica in piazza Cameroni a Treviglio andrà in scena il tradizionale appuntamento «Antica sgranatura del mais, festa dell'uva e del pane». Uno spaccato delle antiche lavorazioni contadine per non dimenticare il passato e le proprie origini. «L'intento – spiega Giuseppe Fattori, della Fiera agricola Treviglio – è quello di far rivivere agli anziani quei momenti che facevano parte della vita quotidiana di una volta, e di far conoscere alle giovanissime leve cos'era il duro lavoro di un tempo e quanto fatica dovevano fare i loro nonni per sbarcare il lunario».

Le pannocchie di granturco verranno sgranate da un'antica e sbuffante macchina d'epoca, mentre l'uva verrà spremuta dai più piccini come si faceva in passato, nelle tinozze con i piedi. Per loro sarà un momento di divertimento, di gioco, di svago e di apprendimento al tempo stesso, che si imprimerà nella loro memoria. «Tutto questo – aggiunge Giuseppe Fattori – per non dimenticare le nostre origini e quella cultura rurale, che fa parte della nostra storia». Quest'anno, inoltre, grazie alla collaborazione con il panificio Ferrandi di Treviglio, i visitatori potranno assistere anche alla lavorazione e alla cottura del pane, che verrà sfornato a più riprese e offerto a tutti i presenti, i quali avranno anche la possibilità di degustare prodotti tipici del territorio. La manifestazione è organizzata in collaborazione con la Provincia, il Comune di Treviglio, l'Associazione Botteghe Città di Treviglio, la Pro loco, il Consorzio Tutela Valcalepio, la Cassa Rurale, la Co.Be Carne bovina identificata e Agripromo Bergamo. Sarà come sempre una festa di

profumi e sapori, che per la sua genuinità e per tutte le opportunità che offre ha sempre fatto registrare il «tutto esaurito». Un modo simpatico per ritrovarsi e per ricordare i tempi duri del passato, per guadagnare il piatto quotidiano di minestra e la fetta di polenta bisognava versare tanto, tanto sudore e lavorare dalla mattina alla sera. Questo, dunque, il programma della manifestazione: a partire dalle 10 di domenica il Panificio Ferrandi di Treviglio effettuerà sfornate di pane artigianale che verrà distribuito a tutti i visitatori; alle 15 è prevista la colorata pigiatura dell'uva, mentre alle 17 si comincerà con la sgranatura del mais. Per tutta la giornata, dalle 11,30 alle 14 e dalle 16 fino ad esaurimento, degustazioni gratuite di prodotti tipici bergamaschi.



La festa della sgranatura nel 2008 a Treviglio