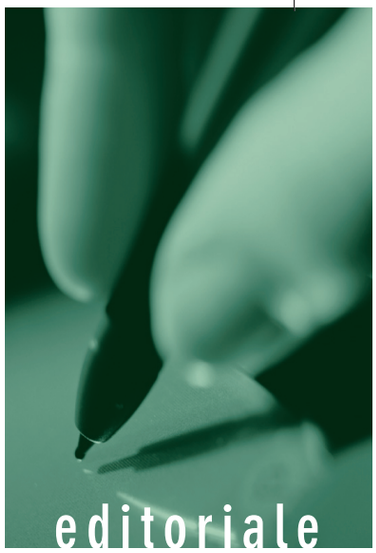

Cinque o sei milioni di anni fa il mare Mediterraneo era un buco profondo e largo che divideva i tre continenti. Poi, dopo violenti terremoti, l'oceano Atlantico trovò la sua via di entrata e riempì completamente questo enorme bacino. Nacque il mare che venne chiamato dai Romani "Mare Nostrum". Profondo dai tre ai quattromila metri, è un insieme di mari ed è collegato con gli Oceani a Ovest con lo stretto di Gibilterra, e ad est dal Canale di Suez. La relativa facilità delle comunicazioni attraverso l'acqua, l'arte e la maestria nella costruzione delle navi, il desiderio di esplorazione e di conquista, fecero dell'Impero Romano, la grande potenza che conquistò tutto il mondo multirazziale che abitava le coste del Mediterraneo. Anche i popoli vinti divennero "Romani" e Roma non impose a nessun di loro l'abbandono della propria lingua; anzi favoriva e permetteva a tutte le culture di inserirsi, infiltrarsi nella propria, importando nuove mode, idee, prodotti, filosofie, mescolando e coinvolgendo tutto e tutti contribuendo alla evoluzione del suo impero.
Su questo fascicolo di Natural1 parliamo di Mediterraneo, con le sue piante, i suoi aromi, i suoi balsami e profumi; il risultato di questo incontro di diversi mondi.
Parliamo dell'impero romano, quando iniziò la sua decadenza lasciando spazio a Costantinopoli e la "nuova Roma" cresceva enormemente.
Alla corte di Bisanzio, un personaggio dal misterioso nome di Metrodora compilò il suo ricettario: "Le Malattie delle donne" nel quale troviamo oltre alle ricette medicamentose, anche consigli e formule di profumeria e di cosmetica.
Su questo "Speciale", un eccellente studio di ricerca che ci sottopone con la formula delle schede, le piante aromatiche mediterranee più caratteristiche con descrizioni, proprietà ed impieghi, e mette l'accento sulle tecniche colturali e le avversità.
Abbiamo voluto pubblicare inoltre un interessante progetto di ricerca educativa del Credia WWF sulle piante officinali ed aromatiche del Mediterraneo, ambientato nel parco Nazionale dei Monti Sibillini e abbiamo dato spazio e risalto alla iniziativa dei percorsi didattico-scientifici del Parco di Portofino, (una delle zone più famose e belle d'Italia) utili per mettere in contatto i giovani con la fisionomia e i profumi delle piante aromatiche del nostro Paese.
Uno dei sapori più tipici nelle cucine mediterranee è quello dell'Origano (dal greco Oros-monte e Ganos-Gioia cioè "gioia della montagna"). Sempre su questo fascicolo, una ricerca relativa a questa pianta "regina": è un progetto dimostrativo sulla possibilità d'introduzione della sua coltivazione come integrazione del reddito di coltivazione; in dettaglio il suo inquadramento botanico e uno studio approfondito sulla preparazione del terreno e le cure colturali.
Ci stiamo avvicinando a grandi passi al periodo delle vacanze; solitamente in questi mesi dell'anno i quotidiani parlano volentieri delle zone turistiche e naturalmente del nostro mare.
Curiosa e paradossale, dato i tempi in cui viviamo, è la notizia della protesta di alcuni ambientalisti contro la concessione per l'uso di ormeggio per 60 barche su un vecchio molo della Maddalena.
Ovidio diceva "a nessuno venne data la proprietà del sole, dell'aria e delle onde del mare". Ma senza scomodare Ovidio, vien da sé che si debba rispettare la libertà di utilizzo del mare, anzi assecondarla, purché non si ledano i diritti di qualcuno.
Quindi a nostro parere, sì al monitoraggio, al controllo, ma non al divieto, in un mondo sempre più piccolo e sempre più connesso dalla comunicazione e dalla economia.
I pericoli di inquinamento sono ben altri. Basti ricordare che il 25% del petrolio mondiale transita attraverso il Mediterraneo con petroliere che battono diverse bandiere e rispettano quindi differenti leggi e standard sulla sicurezza.

Bruno Agostinelli