



Rabin avverte:
«Uccideremo
ancora
in Palestina»

In Palestina la tensione torna ad essere altissima. Ancora morti e feriti nei territori occupati (sei sono le vittime nelle ultime 48 ore mentre i feriti sarebbero una cinquantina). Intanto proseguono gli arresti (nella foto) e i rastrellamenti ad opera dell'esercito israeliano. Ieri il ministro Rabin ha annunciato i propositi del governo: «Uccideremo ancora se sarà necessario». Dall'8 dicembre dell'87 i morti in Palestina sono stati 291.

A PAGINA 4

Vassalli:
«Qualcuno vuole
far slittare
il nuovo codice»

«C'è qualcuno che punta a far slittare l'entrata in vigore del nuovo codice». È questo il grido d'allarme del ministro Vassalli che ha parlato ieri a Venezia al convegno sulla giustizia. Il ministro, che ha ammesso ritardi e scarsità di fondi per il comparto, se l'è presa con la stampa «colpevole» di evidenziare gli elementi negativi della situazione. Polemiche a parte è vero che il nuovo codice porterà problemi ma solo se il governo non predisporrà mezzi e strumenti adeguati.

A PAGINA 7

In schedina
tanti «2»
ma al 13 solo
17 milioni

Torna la serie A e il totocalcio fa un salto in avanti di sette miliardi e mezzo: il montepremi della settimana è stato infatti di 20.477.478.300 lire contro i 12 miliardi e 900 milioni del concorso precedente. Molti «2» in schedina ma i 13 sono stati usualmente molti. 587 e la vincita è moderata: 17.442.000. I 12 sono stati 15.199 per una quota di 671.800. La colonna vincente del toto è 2X2 111 X22 X111.

A PAGINA 11



A PAGINA 9

Editoriale

In memoria di Chernobyl

ENZO TIEZZI

Un giorno, di cui non posso scrivere al presente, i ciliegi saranno fioriti. Io avrò evitato di pensare: esplosi... Così Christa Wolf inizia il suo stupendo libro *Guasto*, sottolineando che il guasto di Chernobyl segna una svolta anche nel linguaggio: non si potrà più pensare all'esplosione della primavera, senza associarla a quella presenza impalpabile, invisibile, ma terribile che sono i radionuclidi, liberati nell'atmosfera, nelle acque, nel terreno, dall'incidente nucleare. Così come lo stesso nostro modo di pensare subisce una torsione: una mia collega di facoltà non si è sentita di togliere al vecchio padre l'illusione che le verdure del suo orto fossero immuni dalle ricadute di Chernobyl, solo perché coltivate senza veleni chimici.

Un tempo la drammatica scelta della distruzione di una città era argomento di discussione tra i vincitori: Cartagine deve essere distrutta oppure Firenze evita di essere rasa a terra per la difesa «a viso aperto» da parte di chi l'ha battuta. Ma nella storia i vincitori (in questo caso i tecnocrati del nucleare) sono stati costretti ad agire contro se stessi, a confessare la povertà delle proprie scelte.

Non si può che vivere in maniera sofferta la diatriba tra chi è favorevole alla distruzione della città e chi insiste per riavere le proprie radici, la propria casa. La cancellazione volontaria e definitiva di una memoria, di un ricordo, di un patrimonio culturale e artistico è in ogni modo qualche cosa di triste e drammatico. Se almeno servisse a far prendere coscienza da altre parti, a cancellare non città stupende, ma le altre centrali nucleari sparse per il mondo: chissà cosa pensano in questi giorni i cremonesi o i piacentini, se pensano alle loro splendide piazze e alle loro belle case?

Paradossalmente il nucleare mentre cancella dalla faccia della Terra le tracce di un nucleo di vita (in seguito all'unica dolorosa, possibile responsabile decisione per non mettere a rischio di cancro e leucemia centinaia di altre vite umane), introduce nell'ambiente naturale nuove particelle sconosciute, portatrici di morte. Si tratta dei radionuclidi, atomi radioattivi in alcuni casi con decine di migliaia di anni di vita che le centrali nucleari durante questa breve e brutta storia della loro esistenza hanno immesso nei cicli biologici, nella catena alimentare, nell'acqua che beviamo, nell'aria che respiriamo. Lo iodio-131 che va ad annidarsi nella tiroide, il plutonio-239 e il cipro-85 che si concentrano nei polmoni, il cobalto-60 nel fegato, il radio-106 nei reni, il radio-226 e lo stronzio-90 nelle ossa e nel latte materno, il fosforo-32 e il carbonio-14 che si trovano praticamente in ogni organismo vivente vegetale o animale e ancora il cipro-85, il radio-106, il cesio-137, il plutonio-239 nelle ovaie della donna con imprevedibili effetti sulle future generazioni.

Barry Commoner intitolava alcuni anni fa un suo libro *The poverty of power* («La povertà del potere») con un intelligente gioco di parole. «Power», infatti, in inglese è anche potenza elettrica, centrale nucleare. Così la tecnocrazia confessa oggi la povertà del proprio potere, la povertà scientifica della scelta dell'energia atomica ed è costretta al bivio tra due strade che portano sul cavallo veloce del nucleare ambedue a Samarca, dove in ogni caso è in attesa la morte come racconta una vecchia leggenda della Mesopotamia o se preferite una bella canzone di oggi. Il bivio è questo: o la gente ritorna alle proprie radici e convive con un rischio molto alto di contaminazione o questa «civiltà scientifica» sarà costretta a lasciare un segno indelebile della propria arrogante ignoranza, un epitaffio tangibile in eterno dell'energia nucleare.

Il Papa dal Reno lancia un appello «Salviamo la natura»

STRASBURGO. Un viaggio in battello sul Reno lungo sei chilometri, tra le ali di folla sulle sponde opposte del grande fiume; un discorso ai battellieri organizzati ancora nelle loro secolari corporazioni; e poi gli incontri con i protestanti e gli ebrei d'Alsazia. Questi i tratti salienti della giornata trascorsa ieri dal Papa in Francia, dopo il discorso pronunciato sabato davanti al Parlamento europeo.

Parlando ai battellieri Giovanni Paolo II ha avuto espressioni di elogio per la cooperazione che si realizza sulle sponde dello storico fiume tra lavoratori di culture e nazionalità diverse. Il Papa ha poi rivolto un significativo accenno al problema dell'inquinamento del Reno: non sempre - ha detto - è stato fatto un uso prudente di queste acque, mentre sono perniciosi gli ef-

La crisi ormai è precipitata, oggi il presidente Chadli Bendjedid parla alla nazione. Scontri sanguinosi nella capitale e in altre città, il coprifuoco non regge

Algeria nella tragedia
Cresce la rivolta, più di 200 morti

La rivolta in Algeria continua e si è estesa anche a nuovi centri, le vittime potrebbero essere più di duecento. Il comando militare si sforza di riportare un clima di normalità e ci riesce in parte di giorno. Ma a sera e nelle ore del coprifuoco la situazione si deteriora. Stasera alle 20, per la prima volta dall'inizio della crisi, il presidente parlerà al paese.

DAL NOSTRO INVIATO
GIANCARLO LANNUTTI

ALGERI. Prima Algeri, poi Orano e Blida. E ieri Kief, Annaba, Mostaganem, Tiaret. La sommossa del carovita (o del cus-cus come viene anche chiamata, in riferimento alla penuria della semola) sembra allargarsi a macchia d'olio. Da 160 a 200 o forse 250 morti, un numero impressionante di feriti (che ha messo in crisi gli ospedali della capitale), più di mille arresti solo ad Algeri. Sono cifre difficili da verificare - anche se tutto lascia pensare che purtroppo l'errore sia semmai per difetto - a causa delle difficoltà con cui si svolge, in questo clima, il nostro lavoro. Ieri alcuni fotografi sono stati fermati, trattenuti per tre o

quattro ore e rilasciati dopo il sequestro di tutte le pellicole. E all'aeroporto, subito dopo il nostro arrivo, ci sono stati sequestrati tutti i giornali stranieri.

La mancanza di notizie ufficiali dà alimento alle voci più allarmistiche e più incontrollabili. Amici algerini hanno sottolineato con amarezza il silenzio mantenuto fino a ieri dal vertice politico e governativo, gli unici a parlare sono stati il ministro dell'Interno e il comando dello stato d'assedio. Ma stasera finalmente il presidente Chadli Bendjedid parlerà alla na-

La Jugoslavia sull'orlo dello stato di emergenza



Manifestanti e forze dell'ordine si fronteggiano a Titograd

A PAGINA 3

Domani a Montecitorio battaglia in giunta e in aula

Voto segreto, prova del fuoco
La Camera dice l'ultima parola



Ciriaco De Mita

Un voto decisivo, ma pieno di incognite. Domani la Camera dirà la parola definitiva sul voto segreto in un clima di incertezza e di minacce. I dissidenti dc non si lasciano spaventare dal fantasma della crisi agitato da De Mita e chiedono il rispetto delle modifiche passate in aula. Al convegno di Forze Nuove fuoco a volontà sul doppio incarico, ma rientra la candidatura di Forlani alla segreteria dc.

FEDERICO GEREMICCA PIETRO SPATARO

ROMA. «Noi voteremo per quello che la Camera ha approvato circa la riforma del voto segreto». Lo dice Gerardo Bianco, vicepresidente della Camera e uno dei dissidenti dc, e segue di ventiquattrore le parole di soddisfazione espresse da Virginio Rognoni per le modifiche che l'aula ha approntato all'ipotesi di regolamentazione del voto segreto. Le minacce del presidente del Consiglio De Mita («se il governo non passa sarà la crisi») non sembrano quindi spaventare più di tanto il «partito del dissenso» che si prepara ad incassare il «buon ri-

sultato» ottenuto alla Camera venerdì quando, insieme con le opposizioni e contro la maggioranza, si è votato per mantenere lo scrutinio segreto su materie delicate. Domani a Montecitorio la parola passerà prima alla giunta del regolamento che deve tradurre i principi emendativi approvati in un testo definitivo e poi all'aula che voterà a maggioranza assoluta. Il segretario dei Pri La Malfa, alla vigilia di

A PAGINA 5

Due soli pareggi (Roma e Lazio) alla prima di serie A

Partenza a suon di gol
Le grandi già in testa



Esordio alla grande per Virdis (autore di tre reti) e del Milan

NELLO SPORT

Bombe per difendere la morale

La guerra dei cattolici integralisti francesi è dichiarata. Non da oggi, ma oggi si lanciano bombe. E si muore. Nel cinema *Miramar* di Parigi una bomba lacrimogena è stata lanciata da uno sconosciuto che in questo modo voleva probabilmente mettere termine a una «insopportabile provocazione»: la distorsione «blasfema», sicuro, per lo sconosciuto non poteva che essere blasfema - della preghiera «Ave Maria» che Isabelle Huppert recita nel film di Claude Chabrol *Une affaire de femme*.

Il film, presentato alla Biennale di Venezia, racconta un fatto realmente avvenuto durante il regime di Vichy, nella Francia collaborazionista anni 40, e cioè la condanna a morte di una donna che praticava aborti. Al cinema *Miramar* invece la condanna a morte, questa volta senza processo, anonima, per mano appunto di uno sconosciuto, ha scelto uno spettatore di sessanta anni. Uno dei centocinquanta, erano pochi al film di Chabrol, che sono stati evacuati dal ci-

scio lo zelo, il sentimento di una missione, di una vocazione. In Francia i campanili chiamano a raccolta. Un'inchiesta pubblicata qualche giorno fa su *Le Monde* metteva in rilievo come la Via Crucis a Pasqua, le processioni per l'Assunzione o il Corpus Domini siano tornate a riempire le strade mentre il libro dell'arcivescovo di Parigi *Le Choix de Dieu*, vende centocinquanta mila copie.

Ora, una riflessione più attenta ai valori spirituali della Chiesa, un'attenzione al suo discorso più alto ma non lontano, non separato dal mondo - le parole del cardinal Martini in Italia vanno in questa direzione - è importante. Invece questa sorta di indurimento «militante» che trova il suo campo d'azione nelle sale cinematografiche e dunque elegge a bersaglio, in modo indiscriminato, il pubblico, va nella direzione opposta. Una «militanza» armata di bombe non ha nulla a che fare con l'evangelizzazione né «serve» la Chiesa. Satana, d'altronde, non si nasconde dietro uno spettatore di sessant'anni. Può darsi. Ma intanto cre-

IL CAMPIONATO DI...

JOSÉ ALTAFINI

Un torneo con 2 classifiche



Ed è subito classifica. Neanche novanta minuti e già i grandi sono grandi. E i piccoli piccoli. Questa «prima» di campionato è arrivata tardi, a ottobre inoltrato, ma è arrivata senza sorprese. Ne sanno qualcosa i vincitori del totocalcio che con tutti quei «due» in schedina speravano in qualcosa di più. Ma si tratta di «due» senza storia e senza drammi. Indovinarli non è stato davvero difficile.

Un inizio scontento e noioso, dunque? Nient'affatto. Si è visto su molti campi un gioco discreto, i gol sono ventidue, di cui ben dodici in trasferta, sei i rigori (e anche questo per me non è un cattivo segnale). Solo due i pareggi-sparagnini. Ce li hanno regalati la Roma e Pescara e il Lazio a Cesena. Un caso anche questo? Questa partenza a due velocità, favoriti in testa e gli altri in coda,

alla Gran Premio insomma, non ha avuto solo il merito di fare subito chiarezza. Ha anche ribadito che giocare per il pareggio conviene sempre meno sia che si miri all'Europa (non parliamo poi dello scudetto) sia che si lotti per la salvezza.

Con la serie A è tornata anche questa mia rubricetta. Il «bis» - mi è stato detto - è stato richiesto da più di un lettore. Ne sono davvero contento. Spero, questo volta, di non suscitare le gelosie di qualche amico giornalista. Anche perché il mio mestiere non è certo quello di scrivere una semmai, quello di parlare di calcio. Il che, per altro, è in Italia sport diffusissimo e democraticamente aperto a tutti. Del Milan, di Virdis e di Berlusconi avremo tempo, tempo, di intrattenerci a lungo nelle prossime puntate.

l'Unità

Giornale del Partito comunista italiano
fondato
da Antonio Gramsci nel 1924

Padroni e sapere

PIERO DE CHIARA

I quattro principali gruppi privati italiani (che rappresentano insieme non più del 15% del prodotto interno lordo) posseggono più della metà dei mercati dei quotidiani, dei libri, della televisione.

Ragionare su queste semplici cifre è più produttivo che non inseguire gli spostamenti di equilibri tra i gruppi dominanti, illudendosi di poter giocare l'uno contro l'altro Agnelli e Berlusconi, De Benedetti e Gardini; esercizio al quale spesso si riduce l'inconcludente duello tra democristiani e socialisti. La presa di possesso del sistema informativo da parte di una oligarchia tanto ristretta è un fenomeno particolarmente accentratore in Italia. Non possiamo nascondersi, tuttavia, che un'analoga tendenza si verifica in tutti i paesi a economia di mercato, anche in quelli che hanno avuto la saggezza di dotarsi di normative antitrust.

Siamo, anzi, all'inizio di una seconda ondata di concentrazioni, questa volta sovranazionali. La strategia delle alleanze segue spesso un doppio movimento tra attività industriali classiche e informative. Valga per tutti l'esempio franco-italiano della Matra e della Fiat con i loro molteplici accordi, tanto nella produzione di beni materiali, quanto in quella di prodotti editoriali, tramite le controllate Hachette e Rizzoli. Il proprietario della Matra, Jean-Luc Lagardère, si è accorto da tempo che la produzione di beni immateriali ha una dinamica di sviluppo più veloce e con minor limiti delle automobili e delle armi e questa consapevolezza si sta facendo strada anche nell'alleato italiano, pur così radicato nella cultura dell'industria meccanica.

Ma anche uscendo dall'Italia e dai paesi limitrofi possiamo rintracciare episodi analoghi, a cui disordinata sovrapposizione permette ormai di vedere una tendenza anche di breve periodo. Si può leggere una panoramica pressoché completa della mutazione industriale prodotta dall'esplosione combinata di editoria, informatica e telecomunicazioni nella nuova edizione di *Mass media anni 90*. Il rapporto, curato dal presidente della Federazione mondiale degli editori, Giovanni Giovannini, è stato interamente riscritto, per rendere meglio conto del carattere rivoluzionario di quello che sta succedendo.

L'interesse si sposta dai gadget telematici che popolano il supermarket del futuro a quell'insieme combinato di programmi e di servizi che possono costituire una risposta plausibile ai limiti dello sviluppo economico. Le aggiornate analisi dei maggiori esperti dei settori legittimano l'enfasi posta da alcuni interventi sull'apri di una nuova «era». Mentre i leader della sinistra europea parlano di riconversione ecologica del modello di sviluppo, la logica del capitale sembra orientarsi su questa strada senza bisogno della partecipazione del movimento dei lavoratori.

Lo spazio per una politica di sinistra nel governo di questo processo sembra ridursi ad un ruolo difensivo che tuteli i diritti individuali che possono essere invasi da aspetti essenziali della comunicazione (pubblicità, dati personali sensibili, messaggi rivolti ai minori).

Si tratta naturalmente di terreni importantissimi per l'azione politica nell'attuale fase, che tuttavia non contestano la pretesa autosufficienza del potere economico nel guidare la trasformazione di una economia fondata sui beni di consumo durevoli in una economia di prodotti immateriali.

Proprio questo assunto ideologico va invece aggredito, con una contestazione analoga a quella che prima Marx dedicò alla polemica con il *Manifesto* di Keynes mossero alla pretesa di uno sviluppo autoregolato da una offerta che creava la propria domanda.

L'attuale modello di sviluppo è determinato - nel bene e nel male - anche grazie a quella critica di fondo e alla azione politico-sindacale che il movimento operaio ne derivò.

Senza la redistribuzione del reddito e l'intervento dello Stato non si sarebbe avuta per il mercato dei beni di consumo durevoli quella crescita che è apparsa, sino a quindici anni fa, illimitata. Analogamente, oggi, la pura logica del profitto non garantisce la creazione di una domanda di comunicazione adeguata alle possibilità tecniche dell'offerta e ai necessari ritmi di riconversione delle vecchie produzioni.

L'ampliamento del pubblico, insomma, non deriva automaticamente dall'aumento dell'offerta.

Il valore d'uso che può sostenere l'industria della comunicazione è il soddisfacimento dei bisogni di divertimento, di cultura, di socialità. Alcune delle rivendicazioni del movimento delle lavoratrici e dei lavoratori europei possono essere utilmente rianchiate in questa prospettiva.

Pensiamo, innanzitutto, alla riduzione del tempo di lavoro nell'arco della vita alla possibilità di scegliere regimi di orario personalizzati; in secondo luogo, all'allungamento del tempo dedicato all'istruzione e in particolare alla formazione permanente; e, infine, all'attenzione dedicata alla qualità del proprio lavoro. Si tratta di temi che proprio perché nascono da un punto di vista autonomo (di classe e di genere) possono contribuire a determinare le condizioni per quella riconversione che l'attuale assetto sociale impedisce.

L'informazione è una merce adatta a chi ha tempo libero, a chi studia, a chi svolge un lavoro con una componente progettuale, a chi è coinvolto nelle decisioni. La promessa di una società dell'informazione è contraddittoria con l'oligopolio proprietario e con l'oligarchia decisionale, paradossalmente così accentratore proprio nell'industria dell'informazione.

l'Unità

Massimo D'Alema, direttore
Renzo Foa e Giancarlo Bosetti, vicedirettori

Editrice spa l'Unità
Armando Sarf, presidente
Esecutivo: Enrico Lepri (amministratore delegato)
Andrea Barbato, Diego Bassini,
Alessandro Carri,
Massimo D'Alema, Pietro Verzeletti

Direzione, redazione, amministrazione
00185 Roma, via dei Taurini 19 telefono passante 06/40490,
telex 613461, fax 06/4953305 (gratuito) 4455305, 20162
Milano, via Fulvio Testi 75, telefono 02/64401. Iscrizione al
n. 243 del registro stampa del tribunale di Roma, iscrizione
come giornale murale nel registro del tribunale di Roma n.
4555.

Direttore responsabile Giuseppe F. Menella
Concessionarie per la pubblicità
SIPRA, via Bertola 34 Torino, telefono 011/57531
SFI, via Manzoni 37 Milano, telefono 02/63131

Stampa Nigi spa: direzione e uffici, viale Fulvio Testi 75, 20162,
stabilimenti: via Cino da Pistoia 10 Milano, via dei Pelagosi 5 Roma

Intervista a Pietro Folena, segretario Fgci.
«Io credo che lo Stato e il mondo politico siano ancora inerti di fronte a questo flagello. E allora avanzo qualche proposta»

Sezioni del Pci antidroga

ROMA. I cani-lupo davanti alle scuole, tutti i drogati in galera, i musulmani neri - e comunque il loro equivalente italiano - appostati agli angoli delle strade per far giustizia sommaria a colpi di mazza da baseball? Oppure la dismissione, il cedimento al mercato, la civiltà delle merci e dei consumi soccombente dinanzi ai suoi stessi simulacri, dinanzi alla droga, che dell'ideologia della merce e del consumo è il simbolo più funesto? Davvero non c'è via d'uscita al di fuori della coppia bloccata repressione-liberalizzazione?

Pietro Folena, segretario dei giovani comunisti italiani, non lo crede. Non lo crede affatto. Tra il fuoco devastante della repressione cieca e il gelo sterile della rinuncia, per lui una terza via esiste: quella di un immediato, straordinario impegno di tutti - istituzioni, operatori pubblici e privati, forze politiche, sindacali, culturali, religiose - che tenti di bloccare e contenere il fenomeno affermando alle radici, a cominciare dai luoghi in cui più è allarmante: le grandi aree metropolitane.

E indirizza una concreta proposta al Pci: siano i comunisti a dare il segnale, trasformando radicalmente le loro sezioni in quei quartieri, da sedi di generica iniziativa politica in luoghi di battaglia specifica contro la droga, i suoi veicoli, i suoi percorsi. Ma domani, oggi stesso, subito.

Spiega Folena: «Si ha un'idea di che cosa siano lo Zen a Palermo, il Csa a Bari, Mirafiori Sud a Torino, Secondigliano a Napoli, le altre cento periferie di Milano, di Catania, di Marghera, di Roma? Sono le aree del disagio, dell'evasione, dell'obbligo scolastico, della disoccupazione forzata, dell'assenza di socializzazione, dell'emarginazione. Non c'è una piazza dove incontrarsi, non un luogo per stare insieme, non si legge, non si parla, non si ascolta. Soltanto palazzoni grigi senza un albero, senza un filo d'erba. E che cosa può nascere dalla disperazione, se non altra disperazione?»

Dunque? Dunque il primo passo è l'umanizzazione di questi quartieri, la costruzione - in un'ottica se possibile meno deprimente - di forme di socializzazione, da quelle più elementari come l'incontro, lo sport, la musica da ascoltare o da fare, fino a quelle più complesse come la formazione culturale, il turismo giovanile, la cooperazione. Insomma, togliere spazio alla solitudine e animare il paesaggio urbano di elementi di umanità, di solidarietà, di protagonismo giovanile.

E i comunisti come motore di questa operazione... E chi altri, se no? I comunisti, certo, e con loro tutti quelli che considerano la partita non conclusa. Si tratta di prendere atto da un lato che il proibizionismo è fallito, e dall'altro che la pura e semplice liberalizzazione si presenta anch'essa come rimozione ed escorcismo. Nell'uno e nell'altro caso le radici restano intatte. La soluzione lo fa veduto sol-

to nella liberazione della società dalle sue ingiustizie, dalla alienazione, dalla mercificazione che la corrode. Un compito tutto politico. Al Pci non chiedo di prescrivere terapie o di farsi «vigilante»: gli chiedo di collocarsi nello spazio semideserto che c'è tra l'origine del disagio e la falda d'eroina...

...e di mettere le sue sezioni - quante: cinquanta? cento? - nel centro esatto di questa battaglia. E così? È così. Quante, non lo so. Si vedrà. L'importante è cominciare, costruire un soggetto associato: ci sono le strutture pubbliche, le comunità, i cattolici, i nostri Ctt, che centri di iniziativa diffusi specialmente al Sud. Ecco, mettiamo insieme gli sforzi, parliamo dalle grandi città, i comunisti si pongano in prima fila.

Tu non stai dicendo soltanto di attenzione. Stai dicendo piuttosto: trasformiamo quelle sezioni, diamo ad esse altri compiti. Sì, e francamente non vedo compito più importante e urgente di quello che tende a restituire ad un ragazzo i suoi diritti di cittadinanza, comprendendo in essi il lavoro, la scuola, le relazioni umane, la



EUGENIO MANCA

Genova, Napoli, si triplica a Bari, al quadruplo a Firenze. Se sono trentamila i tossicodipendenti in trattamento nei servizi pubblici e nelle comunità, la stima convenzionale di uno a dieci fa ammontare il numero complessivo a trecentomila. Il 20 per cento della popolazione carceraria è tossicodipendente, e fra i minori la quota tocca addirittura il 60 per cento. Insomma si buca di più, si muore di più, si ruba o si scappa di più.

È così. Tutti i dati mostrano un'impennata allarmante. Il fenomeno, per così dire, si metropolizza, si meridionalizza, si proletarizza. Si fa più esteso ovunque la fascia dei consumatori, ma dilaga paurosamente dove c'è disgregazione, dove più fragili o inesistenti sono le forme di tutela. Potremmo dire che la droga agisce con spaventosa ferocia di classe. E si muore di più anche fra gli «inspediti», i consumatori occasionali capaci di minore controllo verso la sostanza.

Comunque è legittimo il bisogno della gente, degli italiani giovani, di sentirsi tutelati.

Senza dubbio. Ed io non so quanto affatto che non siano necessari anche strumenti repressivi. Ma a occhi spalancati, il carcere ha un dentro e un fuori, un prima e un dopo: è una grande rete, flessibile, intelligente, quella che va costruita. Senza ideologismi, o integralismi, o ricette miracolistiche. Ma anche senza ipocrisie: penso che ci si debba buttare a capofitto in questa lotta. Come ha fatto Rosigno. Come fu Luigi Ciotti. Come fanno gli tanti cattolici, e comunisti, e laici, e senza partito, che non si rassegnano all'idea che la droga, in un modo o nell'altro, l'abbia vinta. Un futuro di cani-lupo, di reclusi, di giustiziani, di naufragi, davvero lo trovo intollerabile.

E la risposta della società, dello Stato? Terribilmente carente: strutture pubbliche che se riescono a far qualcosa lo debbono soltanto all'abnegazione degli

operatori, non certo alle chiacchiere del ministro; e «comunità» meritorie che - a parte i metodi, quale più quale meno condivisibile - rappresentano un patrimonio di esperienza e conoscenza, ma alle quali solo una parte esigua riesce ad approdare. Sembra qualche volta che anche fra i tossicodipendenti ci siano quelli «buoni», che possono andare in comunità, e quelli «cattivi», per i quali nulla si può fare. Anche qui una specie di connotato di classe.

Per quello l'unico approdo è quello, ancor più devastante, del carcere.

Purtroppo. E qui tutto si esaurisce, si amplifica, si fa irrimediabile. Lo so bene, sarebbe troppo semplice dire: «Decarcerizzazione». Ma bisogna chiedersi: il carcere serve? Serve a scongiurare la tossicodipendenza, a ridurre le aree di devianza, a «risarcire» la società? La risposta è: no. Tutto il contrario: il carcere non rimuove ma conferma la devianza, la favorisce, inserisce il soggetto in un circuito criminoso più vasto. Io, come parlamentare, ho potuto visitare i carceri, minorili e non. Pensare che il Filangieri, o il socialdemocratico, o il Malaspina, o Regina Coeli siano luoghi di «ri-socializzazione» è illusorio. Attenzione, io non dico che il carcere sia giusto o ingiusto. È un altro discorso, che possiamo fare se si vuole. Io dico che questo carcere produce altra devianza, cioè raggiunge un effetto esattamente opposto a quello che si prefigge. Quindi non solo non serve, ma aggrava.

Insomma una fabbrica di veleni. Ma al suo posto? Al suo posto una fabbrica di umanità, di solidarietà: un ampliamento del regime di semi-libertà, strutture non coattive dentro cui tracciare percorsi di socializzazione, fare cultura, scuola, contratti di formazione-lavoro, realizzare forme di impegno socialmente utile. Insomma andare all'origine, alle cause, agire su quelle, sradicarle. Se no tutto diventa elusione, alibi, rovesciamento dell'ordine delle cose per cui l'effetto si scambia con la causa e tutto resta irrisolto. Ci sono giudici di sorveglianza, direttori di carcere, assistenti, che già lavorano coraggiosamente in questo senso.

Comunque è legittimo il bisogno della gente, degli italiani giovani, di sentirsi tutelati.

Senza dubbio. Ed io non so quanto affatto che non siano necessari anche strumenti repressivi. Ma a occhi spalancati, il carcere ha un dentro e un fuori, un prima e un dopo: è una grande rete, flessibile, intelligente, quella che va costruita. Senza ideologismi, o integralismi, o ricette miracolistiche. Ma anche senza ipocrisie: penso che ci si debba buttare a capofitto in questa lotta. Come ha fatto Rosigno. Come fu Luigi Ciotti. Come fanno gli tanti cattolici, e comunisti, e laici, e senza partito, che non si rassegnano all'idea che la droga, in un modo o nell'altro, l'abbia vinta. Un futuro di cani-lupo, di reclusi, di giustiziani, di naufragi, davvero lo trovo intollerabile.

Insomma una fabbrica di veleni. Ma al suo posto? Al suo posto una fabbrica di umanità, di solidarietà: un ampliamento del regime di semi-libertà, strutture non coattive dentro cui tracciare percorsi di socializzazione, fare cultura, scuola, contratti di formazione-lavoro, realizzare forme di impegno socialmente utile. Insomma andare all'origine, alle cause, agire su quelle, sradicarle. Se no tutto diventa elusione, alibi, rovesciamento dell'ordine delle cose per cui l'effetto si scambia con la causa e tutto resta irrisolto. Ci sono giudici di sorveglianza, direttori di carcere, assistenti, che già lavorano coraggiosamente in questo senso.

Comunque è legittimo il bisogno della gente, degli italiani giovani, di sentirsi tutelati.

Senza dubbio. Ed io non so quanto affatto che non siano necessari anche strumenti repressivi. Ma a occhi spalancati, il carcere ha un dentro e un fuori, un prima e un dopo: è una grande rete, flessibile, intelligente, quella che va costruita. Senza ideologismi, o integralismi, o ricette miracolistiche. Ma anche senza ipocrisie: penso che ci si debba buttare a capofitto in questa lotta. Come ha fatto Rosigno. Come fu Luigi Ciotti. Come fanno gli tanti cattolici, e comunisti, e laici, e senza partito, che non si rassegnano all'idea che la droga, in un modo o nell'altro, l'abbia vinta. Un futuro di cani-lupo, di reclusi, di giustiziani, di naufragi, davvero lo trovo intollerabile.

E la risposta della società, dello Stato? Terribilmente carente: strutture pubbliche che se riescono a far qualcosa lo debbono soltanto all'abnegazione degli

operatori, non certo alle chiacchiere del ministro; e «comunità» meritorie che - a parte i metodi, quale più quale meno condivisibile - rappresentano un patrimonio di esperienza e conoscenza, ma alle quali solo una parte esigua riesce ad approdare. Sembra qualche volta che anche fra i tossicodipendenti ci siano quelli «buoni», che possono andare in comunità, e quelli «cattivi», per i quali nulla si può fare. Anche qui una specie di connotato di classe.

Intervento

La bella rivincita del cavaliere Mike Bongiorno

OLIVIERO BEHA

Per Mike Bongiorno è arrivato il momento della vendetta: c'è voluto un po' di tempo, una trentina d'anni, ma l'uomo ha saputo attendere. C'è qualcuno che ricorda il memorabile scritto di Umberto Eco di allora, uscito sulla prestigiosa rivista «Pirelli» diretta da Leonardo Sinisgalli, intitolato «Fenomenologia di Mike Bongiorno». L'idolo della prima tv di quell'Italia così democristiana veniva semiologicamente triturato, dallo studioso dei segni, e messo in tavola come una polpettina: un sintomo, un esito tipico del trionfo della mediocrità (premiata), un referente per le masse a portata di video ecc. ecc.

E adesso finalmente Mike si è preso la sua rivincita: su Eco, sì. Ma non è come pensate, non dipende dal fatto che sia stato nominato cavaliere (Bongiorno, non Eco) dell'antico e nobilissimo ordine dei Santi Maurizio e Lazzaro, come Pellico, Cavour e Mussolini. No, che anzi tale investitura perfezionerebbe eventualmente negli anni il discorso di Eco. E che è il semiologo a essere diventato oggi una specie di Mike Bongiorno.

Una recente copertina dell'*Espresso* era appunto dedicata alla «fenomenologia» di Eco medesimo, anche preclaro collaboratore del settimanale. Non sono sicuro che il titolo intendesse richiamarsi a quell'altra «fenomenologia», però temo che così il cerchio si sia chiuso.

Oggi il fenomeno Eco, eponimo italiano e internazionale della Buchenness di Francoforte, con 300mila copie del suo nuovo libro, il pendolo di Foucault, praticamente prevenuto, è tale da rendere la bontà del romanzo assolutamente ininfluente: come per «l'ultima tentazione» di Scorsese di cui si parlava senza averlo visto il caso schiaccia e allargava l'opera.

Non sarebbe poi, questa, una gran novità: lo stesso Eco ci spiegherebbe - come ci ha già spiegato in passato - con inarrivabile chiarezza e densità concettuale perché «ciò avviene». Non starò dunque a ripetere, magari male, quello che potete trovare nella già ammazzata bibliografia di Eco stesso. Per anni, instancabilmente, lo scienziato dei segni ha smontato e rimontato i meccanismi della comunicazione in questa scienza di massa che conosce e penetra tanto lucidamente, con la vera intelligenza di un «moderno». Lo dico naturalmente senza ironia, giacché io ammiro grandemente e fatico a riparammi da stagionati folate d'invidia nei suoi confronti. Quindi, nessuno stupore se avessimo per le mani, che so, un Salvalaggio, o un freschissimo Alberoni. Ci penserebbe Eco.

Ma ora, a Eco chi ci pensa? È diventato implicitamente l'oggetto delle sue indagini, è ormai un suo proprio «segno». Dopo il nome della rosa, che manteneva parzialmente intatti dei margini di differenza, di distanza tra l'autore e il suo prodotto, non ancora del tutto sovrapposti come Mike Bongiorno e il suo identikit tv, questo «pendolo» è Eco stesso. È il suo numero di copie tirate, è il suo fenomenologia, non il contenuto del suo romanzo: è il cofanetto Eco.

o che questo discorso dovrebbe dilatarsi ora a una ricognizione sul paesaggio letterario ed editoriale che ha fatto attecchire questa bella pianta, sulla distinzione (ancora in corso?) tra il prodotto-libro e gli altri prodotti, sul fare e vendere cultura, sulla trasformazione di un libro di Eco in «Eco come originale». Raccogliamoci tutti l'altro che comunque è bastato stare.

Restiamo al mio oggetto di amore intellettuale, il semiologo diventato segno. Perché l'ha fatto? Perché non se n'è accorto? Possibile? Che sia meno intelligente di quel che si pensa? Non credo. L'ha fatto apposta, allora? Con questo «pendolo» ha scientemente abbracciato la sua fenomenologia? Per tempismo, opportunità, bravura tutto court? Ma se lui, che era il migliore, ha fatto ciò, lasciandoci in bocca come l'assenzio vago di un tradimento dei chierici, Salvalaggio e Alberoni, poveri figli, che dovrebbero fare (quello che fanno, non è questo il punto, per carità)? E allora dovrai parlare, oltre che di letteratura ed editoria, anche di politica: lasciamo scatti fatti di impegno e disimpegno. Sono troppo scotti. Rimaniamo al calembour dei «nomina sunt omnia», del destino dei nomi (cognomi), nello strano caso di Eco e della sua eco. Da «moderno» ahimè lo ritrovo solo «contemporaneo», straordinario contemporaneo, certo, di successo direi fenomenologico. Ma intanto ecco la nemesi, e vedo già Mike Bongiorno che dal microscopio sorride in un modo nuovo, più profondo. Che abbia capito?

TERRA DI TUTTI

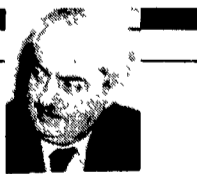
EMANUELE MACALUSO

Quel coro improvviso per la «trasparenza»

avuto il coraggio di chiarire le responsabilità di questa voragine. Vi provvede lo stesso Piazzesi chiarendo che all'accumulo del debito «hanno contribuito potentemente i franchi tiratori e a questo intendono perseverare». L'avverbio «potentemente» significa che almeno l'80% di quel milione di miliardi (800mila miliardi per essere precisi come il Censis) è stato dilapidato grazie al voto segreto. Piazzesi scriveva dopo che la Camera dei Deputati, a larghissima maggioranza, aveva votato l'articolo che abolisce il voto segreto sulle leggi di spesa. Ma nonostante questo, il notaio del «Corriere», ritiene che i

«franchi tiratori intendono perseverare» a svuotare le casse dello Stato. E come? E no, caro Piazzesi, ora finalmente il debito pubblico potrà essere rapidamente cancellato e le rendite dei possessori dei Buoni del tesoro sparranno.

Per restare in argomento debbo segnalare che sempre sabato «Repubblica», con un grosso titolo, ci informava che «il voto segreto congela la Borsa». La nota di Massimo Fabbrì inizia dicendo che la «Borsa corre appesa al filo del voto segreto». Se si spezza il filo evidentemente crolla tutto. Anche perché, come è no-



dell'ingegnere alla vicepresidenza del Banco Ambrosiano. Di diverso avviso era stata la Procura della Repubblica di Milano.

...

Fatte queste considerazioni dobbiamo constatare che la vittima più illustre della campagna contro il voto segreto, fatta da questi signori in tanti giornali, è Craxi. Costoro l'hanno continuamente incensato e indicato come un grande condottiero che prevede tutto e vince sempre: tutto è lui. E lui, Bettino, si è «tutta la testa», come si dice al mio paese. E si è messo a parlare latino, inciampando; a scrivere di Machiavelli, infortunandosi; a citare Plinio (il vecchio), ruzzolando in malo modo. Piazzesi commentando, sempre sul «Corriere», il ruzzolamento di Craxi dice: «Craxi conosce molto bene la storia del Risorgimento e quella contemporanea». E poi si chiede: «Che bisogno aveva di avventurarsi in un territorio a lui poco noto?». Nessuno, diciamo noi. Ma, ripeto, sono proprio i suoi pifferai ad avergli «tutto la testa»!

Oltre duecento morti negli scontri
Di giorno la capitale appare normale
La notte i manifestanti avviano
gli attacchi al grido di «Allah è grande!»

Il governo: «Non riusciamo a controllare»
Il ruolo degli integralisti islamici
Il paese vive ore di drammatica emergenza
Lunghe file ai distributori di benzina

Algeria, si spara a vista

Ancora sparatorie ad Algeri e nelle altre città dove la rivolta continua, malgrado ogni mattina sembri tornare la calma. Nelle ore serali e nella notte s'ingaggiano vere e proprie battaglie di strada, l'esercito ormai spara a zero. Cresce il numero delle vittime: si parla finora di almeno 170, forse 250 morti. I gruppi di opposizione e gli integralisti escono sempre più allo scoperto.

DAL NOSTRO INVIATO
GIANCARLO LANNUTI

ALGERI. La rivolta sembra aver assunto una sua drammatica routine. Al mattino in città regna una calma apparente: i mezzi pubblici circolano, anche se a ritmo ridotto, c'è molta gente nelle strade. Ma i carri armati appostati agli incroci (nella sola piazza 1° Maggio, arrivando dall'aeroporto, ne abbiamo contati sette) sono lì a dimostrare che gli scontri possono riesplodere in qualunque momento. E c'è nell'aria un clima di tensione e di attesa che è scandito dal trascorrere delle ore: tutti aspettano quello che può accadere (anzi quello che accadrà) a sera, con l'approssimarsi del coprifuoco, e poi nella notte. La scorsa notte - ci ha raccontato un residente nel centro, non lontano dalla piazza della Posta - si sono sentite echeggiare ripetutamente raffiche di mitragliatrici, fino a tarda ora, co-



Dimostranti algerini portano uno striscione con lo slogan: «Chadli assassino»

me se nelle strade si svolgono vere e proprie battaglie. Nel quartiere di Kuba la battaglia c'è stata davvero e secondo voci insistenti (certo non confermate, ma ottenere conferme è praticamente impossibile) ci sarebbero state alcune decine di morti. Fino a questo momento le autorità non danno alcuna cifra ufficiale sulle conseguenze di cinque giorni di rivolta; il ministro dell'Interno, Hedi Khediri (l'unico esponente del governo che si sia fatto sentire in pubblico) ha ammesso soltanto che ci sono state «perdite considerevoli». Fonti di agenzia parlano di almeno 170 morti, ma altre fonti riportano il totale a 200 o addirittura 250, dei quali almeno 115 nella sola Algeri. E non solo da parte dei dimostranti: nel quartiere di El Harrach alcuni agenti sarebbero stati sozzati. I feriti non si conta-

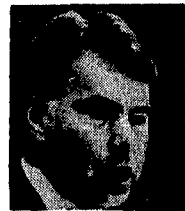
no: gli ospedali sono pieni e rischiano il collasso, lamentano tutti la mancanza di plasma. Ci sono zone che sono off-limits per tutti, eccetto i residenti, e nelle quali le stesse forze di sicurezza evitano di addentrarsi. E ancora una testimonianza: la scorsa notte, mentre nelle strade si sparava, ogni volta che qualcuno cadeva si levava dai gruppi di manifestanti, chiaramente guidati dagli integralisti, e dalle fine-

stre circostanti il grido di «Allah akbar, Dio è grande». Questo del ruolo degli integralisti è uno dei grossi interrogativi: c'è chi tende a sminuirne il peso e a sottolineare il carattere spontaneo della sommossa e chi invece tende ad attribuire loro la occulte regia di quel che sta accadendo. Non è chiaro se il «Movimento popolare per il rinnovamento algerino», uscito allo scoperto per la prima volta in questi

giorni, sia una semplice copertura degli integralisti. Sembra comunque che questi siano divisi in due tendenze: una più possibilista, disposta a trattare con il regime, e un'altra invece di spuri e duri (e che collegherebbe al gruppo egiziano della «Jihad» responsabile nel 1981 dell'assassinio di Sadat), decisa invece a portare lo scontro con il regime fino alle ultime conseguenze. Da questa ala sarebbe venuto

ancora una volta ieri mattina l'invito alla gente a scendere nelle strade al calar della notte, per un nuovo confronto con i soldati e gli agenti che stanno cercando (per ora invano, ha ammesso il ministro Khediri) di riprendere stabilmente il controllo della situazione. Ieri un anonimo interlocutore ha trasmesso a una agenzia un ultimatum alle autorità: «perché cessino i mas-

Accordo antiterrorismo fra Spagna e Francia



I governi di Rocard e Gonzales (nella foto) hanno concordato un'intesa antiterrorismo tra Francia e Spagna. Al termine di un incontro di due giorni svoltosi a Leon nella Spagna settentrionale i ministri degli Interni, Pierre Joxe e José Luis Coequeira non hanno voluto fornire particolari sull'accordo firmato: «Se fornissimo particolari i provvedimenti perderebbero la loro efficacia» si sono acusi con la stampa. Comunque l'intesa è evidentemente destinata a combattere l'organizzazione separatista basca dell'«Eta». Il contributo della Francia è decisivo visto che molti aderenti all'Eta trovano nascondiglio e rifugio proprio nella Francia meridionale.

In Usa reattori fermi in pericolo arsenale nucleare

Gli Stati Uniti potrebbero non essere in grado di mantenere in stato di efficienza tutti i loro arsenali nucleari perché i tre reattori destinati ad uso militare potrebbero rimanere fuori uso ancora per molto tempo. I reattori che si trovano a Savannah River nella Carolina del nord sono fermi da agosto perché presentano difetti strutturali e sistemi di sicurezza che fanno acqua. Lo ha rivelato il «New York Times» citando responsabili americani. I reattori di Savannah River sono gli unici a produrre trizio, un isotopo che moltiplica la potenza esplosiva delle armi nucleari.

Elezioni comunali in Belgio

Sotto la pioggia, secondo un copione scontata, si sono recati alle urne sette milioni di belgi per eleggere gli amministratori dei 578 comuni, che resteranno in carica per i prossimi sei anni. È stata altissima la partecipazione (85 per cento), concentrata però piuttosto che sulle situazioni locali sulle tendenze politiche generali. Questo è infatti il primo test elettorale per la maggioranza di centro sinistra al governo dalle elezioni del dicembre scorso. A complicare però i raffronti politiche comunali ci sarà la presenza di anomale e fantasiose liste civiche.

Fermati a Praga decine di oppositori

Una quarantina di oppositori sono stati fermati durante due diverse operazioni di polizia, ieri sera a Praga. Tutti sono stati rilasciati dopo alcune ore. La prima retata è avvenuta in un appartamento della capitale, che partecipavano alla riunione costitutiva di un nuovo organismo, «l'iniziativa per la difesa sociale». Questo movimento vuole essere una specie di «telefono amico» per i cittadini che subiscono ingiustizie nello svolgimento delle professioni, nelle assegnazioni di case, nel rilascio di passaporti, nell'assistenza sanitaria. Sempre ieri sera una ventina di persone sono state identificate dalla polizia e condotte al commissariato mentre si recavano a casa del matematico Ivan Havel, fratello del drammaturgo Vaclav che è una delle figure più note del movimento «Charta 77».

Riapre al culto dopo 30 anni la cattedrale di Riga (Lettonia)

Chiusa per 30 anni e trasformata in sala da concerto, la cattedrale di San Spirito a Riga, in Lettonia, ha ospitato la prima funzione religiosa dai tempi di Kruskov. La chiesa è stata invasa di fedeli (moltissimi sono rimasti fuori dal portone perché non avevano trovato posto all'interno) che hanno pregato per il futuro del «Fronte popolare», la principale organizzazione nazionalista lettone che ieri ha chiuso il suo primo congresso. La cerimonia religiosa è stata trasmessa in diretta tv. 30 anni fa al momento di essere chiusa d'autorità la cattedrale fu rievata dallo Stato perché la parrocchia non venne ritenuta all'altezza di mantenere l'antico edificio nel dovuto ordine e decoro.

Spagna, 12 anni a 2 spacciatori italiani di banconote false

Dodici anni e quattro mesi di reclusione e una multa di venti milioni di pesetas. È questa la condanna decisa dal tribunale di Madrid per due cittadini italiani colpevoli di aver spacciato in Spagna marchi tedeschi falsi per un ammontare di nove milioni di pesetas. I due spacciatori di denaro falso sono Piero Scarpini e Mauro Soldi. Avevano acquistato da un altro italiano, Stefano Panso, 150 mila marchi tedeschi falsi con il proposito di scambiarli in moneta spagnola nelle isole Canarie. Il tribunale madrileno ha chiesto al governo di commutare la pena inflitta a otto anni di carcere.

ANTONELLA CAIAFA

Il presidente Dizdarevic parla alla nazione dalla tv Jugoslavia verso lo stato d'emergenza Il governo annuncia misure economiche

Anche ieri migliaia di persone sono scese in piazza a Titograd (nel Montenegro) e in altri centri per protestare contro la politica di austerità. A poco sono servite le rassicurazioni del primo ministro Branko Mikulic che sabato sera, dagli schermi della televisione, ha preannunciato misure per alleviare la crisi economica. Il presidente Raif Dizdarevic in tv: «Stato di emergenza se non cessano gli scontri».

BELGRADO. Non si placa in Jugoslavia la protesta contro il governo e il regime di austerità da poco varato, nonostante le misure di emergenza per alleggerire il peso della crisi economica sui lavoratori preannunciate dal primo ministro Branko Mikulic. Anche ieri decine di migliaia di persone sono scese in piazza a protestare. Nella zona circostante Titograd, la capitale del Montenegro - teatro sabato scorso di violenti scontri tra manifestanti e forze dell'ordine -, la polizia ha istituito posti di blocco. Nella capitale montenegrina regna ora una calma carica di tensione. I ventitré manifestanti arrestati ieri sono stati tutti rilasciati.

zione comunista della repubblica ha deciso di non dimettersi. Si è dimesso invece il governo della repubblica del Montenegro, e nell'annuncio ha sottolineato che nell'attuale crisi economica è impossibile accettare richieste di aumenti salariali del 50 per cento. Tuttavia, ora bisognerà attendere gli inevitabili sviluppi conseguenti al messaggio televisivo - trenta minuti - del presidente. Raif Dizdarevic non ha usato direttamente l'espressione: «stato di emergenza», ma questa eventualità è emersa chiaramente dalle sue parole. Gli avvenimenti di questi giorni - ha detto il presidente - rischiano di sfociare in una situazione di emergenza e l'ordine «va mantenuto con tutti i mezzi costituzionali... non possiamo tollerare azioni anarchiche, la violenza politica di singoli e di gruppi. Il presidente ha aggiunto: «Dobbiamo trarre immediatamente la lezione dagli avvenimenti degli ultimi giorni... sono sempre di più coloro che non riescono a tirare avanti e tutto ciò crea una tensione so-

ciale pericolosa sulla cui base si sviluppa il malcontento giustificato della popolazione». Anche nei centri vicini alla capitale del Montenegro c'è tensione. A Njisc, che da Titograd dista una cinquantina di chilometri, la situazione viene definita «estremamente seria» dall'agenzia di stampa «Tanjug». A Cetinje (settanta chilometri a nord di Titograd) le autorità hanno rafforzato le misure di sicurezza nei posti di lavoro e nei luoghi pubblici. La protesta per gli aumenti si innesca su quella nazionalistica nel Kosovo, dilaniata dai contrasti fra il gruppo etnico albanese e la minoranza slava, e dove adesso si preannunciano cambiamenti nella direzione del partito. Circa ventimila persone hanno partecipato ieri a una manifestazione organizzata a Titovo Mitrovica, che dista 240 chilometri da Belgrado. E circa diecimila persone sono scese in strada anche a Subotica, una cittadina ai confini con l'Ungheria nella provincia serba della Vojvodina. Sabato sera, dopo un lungo

L'archivio di Spinelli acquistato dall'ateneo di Yale

NEW HAVEN (Connecticut). L'Università di Yale è entrata in possesso dei ricchissimi archivi della famiglia fiorentina Spinelli, che durante il Rinascimento acquisì potere e ricchezza attraverso le attività commerciali e diplomatiche dei due appartenenti (l'Albo genealogico comprende banchieri, uomini d'affari, generali, ambasciatori e persino tesoriere del Papa).

La documentazione, con un rilevante valore storico, fu acquistata lo scorso aprile a un costo imprevedibile attraverso la mediazione di un operatore svizzero esperto in libri rari, la sua provenienza rimane sconosciuta. La raccolta comprende oltre 150.000 documenti, resoconti amministrativi particolareggiati e scritti di altra natura, che a detta dei rappresentanti della celebre università statunitense sono virtualmente ignorati dagli storici. Si tratta di testimonianze «fra le più significative contenute negli archivi italiani noti», ha sottolineato ieri il rettore dell'università

Beno Schmidt, in occasione dell'annuncio dell'importante acquisizione. La documentazione abbraccia tutte le attività familiari, come le operazioni bancarie e le iniziative commerciali internazionali, e offre interessanti informazioni sulle relazioni di parentela e sulle disponibilità finanziarie private. Comprende anche dati dettagliati sulle attività finanziarie di altre famose casate dell'epoca, come i Medici e i Borgia. Un documento che viene giudicato di particolare valore storico è un registro tenuto nel 1440 da Tommaso Spinelli, tesoriere di diversi Papi durante il XV secolo.

Gli scritti sono tali e tanti che si ritiene che l'opera di catalogazione potrebbe richiedere un periodo di quattro anni. Alcuni documenti saranno messi a disposizione degli studiosi a partire dal prossimo gennaio: a maggio, presso l'università, sarà organizzata inoltre una esibizione parziale della documentazione.



Lucia Hiriart, moglie di Pinochet, che estremisti di destra sarebbero disposti a candidare alla successione del marito come presidente del Cile

La dc cilena si candida per il «dopo Pinochet»

La radio annuncia le dimissioni del generale Torres. Comandava i reparti dei carabinieri responsabili delle violenze contro i giornalisti stranieri

ARMINIO SAVIOLI

SANTIAGO. La radio cilena ha annunciato ieri le dimissioni del generale Oscar Torres Rodriguez, vice comandante dei carabinieri e responsabile dei reparti speciali della medesima arma che nei giorni scorsi si sono resi protagonisti di pestaggi ai danni di giornalisti stranieri, tra cui alcuni statunitensi. Le dimissioni di Torres sono state messe immediatamente in relazione alle brutali violenze contro gli inviati della stampa estera. Poche ore prima l'arcivescovo di Santiago, Juan Fresno, aveva condannato i pestaggi definendoli «atti barbari contro i servizi del pubblico», che «hanno compiuto una missione per la società». Ci si interroga sulle conseguenze che le dimissioni di Torres potrebbero avere ai fini della «tenuta» della giunta militare. Per altro verso è più che

verosimile un intervento delle autorità americane dopo che nei pestaggi erano rimasti coinvolti giornalisti Usa. Intanto, sia pure in modo informale, la Democrazia cristiana cilena ha presentato il suo candidato alle prossime elezioni presidenziali. Nel corso di una lunga intervista a «El Mercurio», Patricio Aylwin, presidente della Dc, ha indicato in Eduardo Frei Junior l'uomo intorno al quale si potrebbe realizzare «il maggior consenso». In un'altra intervista, concessa alla radio, Aylwin ha lasciato capire di essere disposto a negoziare perfino con Pinochet. La domanda del radiocronista è stata: «Siete disposti a conversare con Pinochet, che è il comandante in capo dell'esercito?» «Abbiamo detto chiara-

mente - ha risposto Aylwin - che vogliamo parlare con le forze armate, e non abbiamo pensato di parlare dietro le spalle degli altri comandi, né di promuovere una sedizione. Abbiamo sempre pensato che con le forze armate si dialoga attraverso i comandi superiori». Aylwin ha aggiunto: «Stiamo preparando una proposta che speriamo di formulare la prossima settimana (quella che comincia oggi) per fare il primo passo per un negoziato con le forze armate, cioè per invitare coloro che hanno il potere a cominciare la gestione o la ricerca di accordi con l'opposizione». Nell'intervista a «El Mercurio», Aylwin, che è anche portavoce del «comando per il no», ha parlato da statista, più che da dirigente dell'opposizione, esponendo i punti essenziali di un programma di governo ed entrando perfino in dettagli tecnici riguardanti misure economiche per ridurre la «scandalosa» divaricazione fra redditi alti e bassi, per aumentare i salari e rafforzare i servizi sanitari, previdenziali e sociali. Il tono era pacato, ma la sostanza indicava che Aylwin, pur senza escludere la possibilità di colpi di coda, ritiene questo regime finito e si prepara a raccogliere l'eredità.

Il presidente democristiano ha giudicato un fatto assolutamente negativo la riconferma del governo da parte di Pinochet, «perché il capo di gabinetto (Fernandez) rappresenta la negazione del dialogo». Sulla necessità del dialogo, Aylwin ha molto insistito. «Il negoziato - ha precisato - dovrebbe svolgersi fra l'opposizione e «settori democratici che appoggiano il regime. Nelle forze armate ci debbono essere molti ufficiali che credono nell'opportunità di cercare accordi, perché è necessario ridurre le tensioni per evitare la polarizzazione del Cile» (va ricordato che Aylwin è stato il primo a tendere una mano ai cileni che hanno votato «si», esortando tutti alla riconciliazione). Se il governo non vorrà dialogare con i «marxisti» membri del «comando del no», cioè con i socialisti di Claudio Allende, tuttora in prigione, «io - ha detto il presidente democristiano - sono assolutamente disposto a partecipare a conversazioni con il «Compromesso storico» dopo aver assistito con angoscia alla catastrofe del 1973 non ha bisogno di altre spiegazioni. Per superare la trappola dei «tre terzi», i comunisti, nella prima conferenza stampa da-

vanti ai giornalisti stranieri, meno di un mese fa, propose il ballottaggio alla francese. Aylwin indica una soluzione meno tecnica e più politica: la formazione di una coalizione così vasta da raccogliere una maggioranza incontestabile. Gli è stato chiesto: dove cercherebbe alleati per tale coalizione: a destra o a sinistra? «Oggi come oggi siamo più legati alla sinistra, per la semplice ragione che la destra si è compromessa con il regime. Però riteniamo molto importante riscattare le tradizioni democratiche di gran parte della destra, per dare al governo un carattere nazionale». Aylwin ha detto inoltre che il futuro governo dovrebbe adottare un'economia sociale di mercato sul tipo di quella praticata in Europa, perché «non si può promuovere lo sviluppo mantenendo la maggioranza in condizioni di povertà». Nei confronti dei comunisti, Aylwin ha ribadito una netta «presa di distanza», fino a sfiorare la discriminazione (e contraddicendo così i precedenti atteggiamenti unitari, che lo stesso Teitelboim aveva elogiato). «Non vedo - ha detto - come potrebbe, la Dc, governare con i comunisti. Non lo ha mai fatto... Abbia-

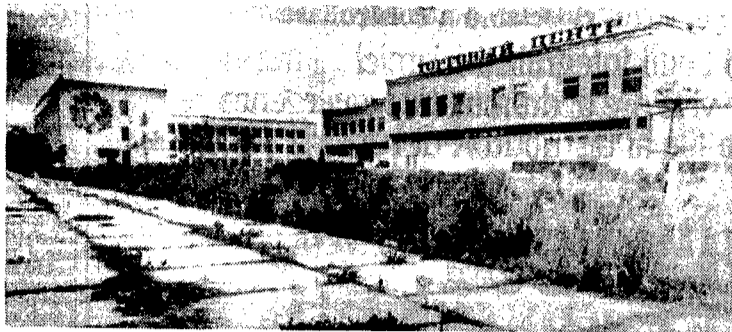
mo differenze di principio, obiettivi diversi, metodi diversi. Loro non escludono il ricorso alla forza, noi sì...». Il leader dc ha anche fatto una singolare apertura ad almeno uno dei tecnocrati membri dell'attuale governo, dicendo che manterrebbe volentieri al suo posto l'attuale ministro delle Finanze Buchi (giovane, rampante, atletico, con lunghi capelli biondi da direttore d'orchestra, a cui Pinochet si rivolge affettuosamente, chiamandolo: «Mito principe valeroso»). Nell'intervista alla radio, Aylwin ha chiarito la differenza fra il «comando per il no», che raggruppa sedici partiti, e l'impegno fra sei partiti per andare alle elezioni insieme. «Il primo - ha detto - è un patto di governabilità, il secondo, di governo». All'alba di ieri gruppi di sostenitori di Pinochet hanno aggredito il leader democristiano-cileno, Adolfo Zaldívar, ed hanno lanciato sassi e bottiglie contro la sua casa. Lo stesso Zaldívar, che non ha riportato ferite, ha detto di essere stato preso a pugni in viso quando è andato incontro ad un centinaio di dimostranti che avevano circondato la sua casa gridando: «Viva Pinochet», e ha affermato che la polizia che era presente non ha fatto nulla per intervenire.

Lettonia A congresso il «Fronte popolare»

MOSCA. Il congresso costitutivo del «fronte popolare» della Lettonia, si è concluso ieri con l'approvazione del suo statuto e con l'elezione degli organismi dirigenti. Lo ha reso noto la Tass, aggiungendo che il congresso ha discusso i mezzi per promuovere la democrazia e per rafforzare la perestrojka e che al centro di molti interventi vi sono stati soprattutto i problemi dei rapporti tra le diverse nazionalità dell'Urss. A tale proposito la Tass afferma che gli intervenuti hanno sottolineato l'importanza di sviluppare una migliore comprensione reciproca delle rispettive ansie e di superare «i dolori e i breznjeviani». Del fronte popolare della Lettonia fanno parte iscritti e non iscritti al partito ed al sindacato ed anche dirigenti delle organizzazioni ufficiali, come il segretario dell'unione scrittori della Lettonia, Janis Peters, che sabato scorso ha letto la relazione introduttiva. Al congresso hanno assistito, come ospiti, le massime autorità dello Stato e del partito della repubblica. Un analogo «fronte popolare» è sorto nei mesi scorsi anche in Estonia.

Montecarlo Trionfano le Ferrari d'epoca

PARIGI. Le Ferrari hanno trionfato a Montecarlo battendo record su record in un'asta di «bolidi rossi» d'epoca che ha fatto dimenticare le amarezze della «Formula uno». Il primato assoluto spetta a una «375 Mille miglia» del 1953 che è stata venduta per 9,5 milioni di franchi (oltre due miliardi di lire), esclusa la commissione dell'11 per cento. Il meno caro dei 23 esemplari offerti ai ricchi collezionisti che si sono presentati all'asta monegasca è stato una «Dino 246 GT» del 1972 aggiudicata per 480mila franchi (circa 120 milioni di lire) al netto delle spese. Jean Pierre Osenat, un esperto di auto d'epoca che ha curato l'organizzazione dell'asta, aveva largamente previsto questo successo.



La città fantasma di Pripjat, nelle vicinanze della centrale nucleare di Cernobyl. Le erbacce invadono strade e marciapiedi

Sulla rivista «Novij Mir» intervista inedita dello scienziato morto suicida un anno fa

Divampa la polemica sul nucleare, ancora molti sono «malati» di un pericoloso ottimismo

«Una Cernobyl sempre in agguato»

Mentre divampa la polemica sulla distruzione di Cernobyl la rivista «Novij Mir» pubblica un dossier sulla questione nucleare. Fra le varie opinioni raccolte la rivista «ripesca» un'intervista inedita di Legasov, uno dei padri del programma nucleare sovietico morto suicida l'anno scorso. «La prossima Cernobyl può accadere in una qualsiasi delle centrali dello stesso tipo» affermava l'astro scomparso.

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE
GIULIETTO CHIESA

MOSCA. Distruggere Cernobyl? La polemica contro l'atomo divampa ormai sulla stampa sovietica. L'articolo della Pravda che rivelava le conclusioni dei dirigenti del consorzio (Kombinat) cui è stata affidata, in emergenza, la gestione della «zona» dei 30 chilometri, ha riaperto una ferita che qualcuno avrebbe voluto considerare rimarginata e invece guarita non è. Ma il merito di avere riaperto le ostilità va attribuito al direttore di Novij Mir, Sergej Zalighin. L'ultimo numero della sua rivista pubblica infatti un saggio dello scrittore Ales Adamovic che rappresenta un violentissimo atto d'accusa sia nei confronti della politica energetica sovietica, sia verso il comportamento delle autorità sanitarie durante e, soprattutto, dopo l'incidente del terzo reattore di Cernobyl. Novij Mir ha però dovuto sottostare a una precisa indicazione dall'alto: se si pubblica Adamovic, allora bisogna pubblicare anche le risposte dei soggetti pubblici che sono stati criticati. Così Adamovic è stato, per così dire, «scortato» dai pareri avversi di uno stuolo di esperti: i fisici, accademico N. Ponomarev-Stepnoj e professor A. Gagarinskij, il vice direttore dell'Istituto di biofisica del ministero della Sanità, K. Gordeev, il vice direttore del Dipartimento ricerche spri-

mental dei Gosagroprom (comitato statale per l'industria agro-alimentare dell'Urss), A. Povaliaev. Parei che smentiscono solo in parte, in altra parte confermano le accuse di Adamovic. Ma che sono comunque in contrasto con altri pareri di autorevoli fisici, scienziati, accademici. La novità è, semmai, che il dibattito diventa sempre più pubblico, con generale vantaggio. Ma non si fanno complimenti. Il titolo del saggio di Adamovic è sarcastico: «Parola d'onore, non scoppierà più». Infatti il punto di partenza è la tesi che le centrali atomiche del tipo Rmbk (come lo è quella di Cernobyl) sono talmente insicure da far prevedere, prima o dopo, una nuova catastrofe. Adamovic è un umanista, non uno specialista. Ma ha raccolto pareri qualificati. A cominciare da quello dell'accademico Legasov (morto suicida l'anno scorso per motivi che non sono stati resi noti. Era uno dei principali responsabili del programma nucleare sovietico e guidò poi i lavori di seppellimento del reattore esplosivo). Il suo parere, prima di morire, fu questo: «La prossima Cernobyl può accadere in una qualsiasi delle centrali dello stesso tipo, in una sequenza qualunque». Ne è convinto? chiede Adamovic in questa intervista postuma. E Legasov, risponde:

«Convinto, può scriverlo». Ma Adamovic non si limita a chiedere la chiusura immediata di queste centrali. Non tutte le sue argomentazioni appaiono forti, su questo punto, specie dove s'impegna a dimostrare che le fonti alternative sono già ora applicabili. Ma egli attacca i «dicasteri atomici» accusandoli di aver «sottodimensionato le dimensioni della tragedia». Coadiuvati dal ministero della Sanità dell'Urss e da quelli bielorusso e ucraino, gli «atomici» hanno evitato di dire la verità alla gente. Il ritorno delle popolazioni nelle regioni bielorusse di Gomel e Moghilev - le più contaminate perché il vento spirava in quella direzione - è stato incoraggiato sebbene non vi fossero certezze sul cessato pericolo. L'accademico Vorobiov ritiene, ad esempio, che «tra 3-4 anni ciò produrrà un incremento dei casi di leucemia, tra 10-20, a seconda dell'età dei soggetti, cresceranno i casi di cancro, di cataratta, di nascite anormali». La denuncia delle «irresponsabilità» investe le autorità sanitarie, che avrebbero manipolato i dati delle ricerche effettuate in questi due anni. E perfino le autorità locali avrebbero immesso in commercio carni e prodotti agricoli contaminati.

Ma è giusto raderla al suolo?

MOSCA. Il clamore sollevato dalla pubblicazione sulla Pravda dell'articolo di Aleksandr Levada, a proposito della situazione di Cernobyl e dintorni, non ha ancora avuto echi diretti a Mosca. Ma c'è una persona che ha letto con attenzione. Ales Adamovic è un notissimo scrittore bielorusso. E proprio Adamovic è al centro di questa polemica. Il mensile Novij Mir ha appena pubblicato un suo violentissimo articolo di denuncia in cui lo scrittore - contro le tranquillizzanti conclusioni del ministero dell'Energia atomica, e quelle della Sanità dell'Urss e della Bielorussia - sostiene che la situazione radioattiva nei distretti bielorusse della zona contaminata è tutt'altro che «fuori pericolo» e accusa i responsabili di te-

ma, tra 10-20, a seconda dell'età dei soggetti, cresceranno i casi di cancro, di cataratta, di nascite anormali». La denuncia delle «irresponsabilità» investe le autorità sanitarie, che avrebbero manipolato i dati delle ricerche effettuate in questi due anni. E perfino le autorità locali avrebbero immesso in commercio carni e prodotti agricoli contaminati. Il quadro fornito da Adamovic è sotto ogni profilo impressionante e di inaudita gravità. Tale da sollevare problemi di responsabilità penale. Chi ha ragione? Le risposte più convincenti sono quelle dei due fisici, che smontano gli argomenti generali di Adamovic sulle fonti alternative, ma non negano l'esistenza del pericolo. «I mezzi d'informazione di massa non dovrebbero distogliere la collettività», dicono Ponomarev-Stepnoj e Gagarinskij - dalla dura realtà. Con l'attuale cultura produ-

nere nascoste al pubblico le reali proporzioni della tragedia. Incontro Adamovic sabato sera in casa di amici comuni. Qual è il suo parere sull'articolo della Pravda? Adamovic è uomo di schiette parole e non cerca espressioni diplomatiche.

«Lo considero indecente». Perché? In fondo Levada rivela, per quanto riguarda il versante ucraino della «zona proibita», le stesse cose che lei ha scritto a proposito delle zone bielorusse contaminate. È vero, ma l'autore indica conclusioni opposte. Nonostante che la mappa delle zone radioattive non sia stata fatta, invita le autorità a favorire un ritorno delle popolazioni evacuate nei tempi brevi. Lei è dunque favorevole alla decisione dell'agenzia che gestisce la zona contaminata, di raderla al suolo Cernobyl? Non posso pronunciarmi in merito. Capisco bene il dramma di quella gente. Per il contadino la terra in cui si è nati è tutto. Il dolore di dover per sempre abbandonare i luoghi della propria vita è immenso. Ma quelli che sono giunti alla conclusione che laggiù non ci potrà essere più vita umana per i prossimi 30-40 anni, sanno bene come stanno le cose. Io ho polemizzato con loro perché non dicevano la verità. Adesso che la dicono, almeno in parte, non credo proprio che sia il caso di accusarli. □ G.C.

L'esercito spara Sei palestinesi uccisi in 48 ore

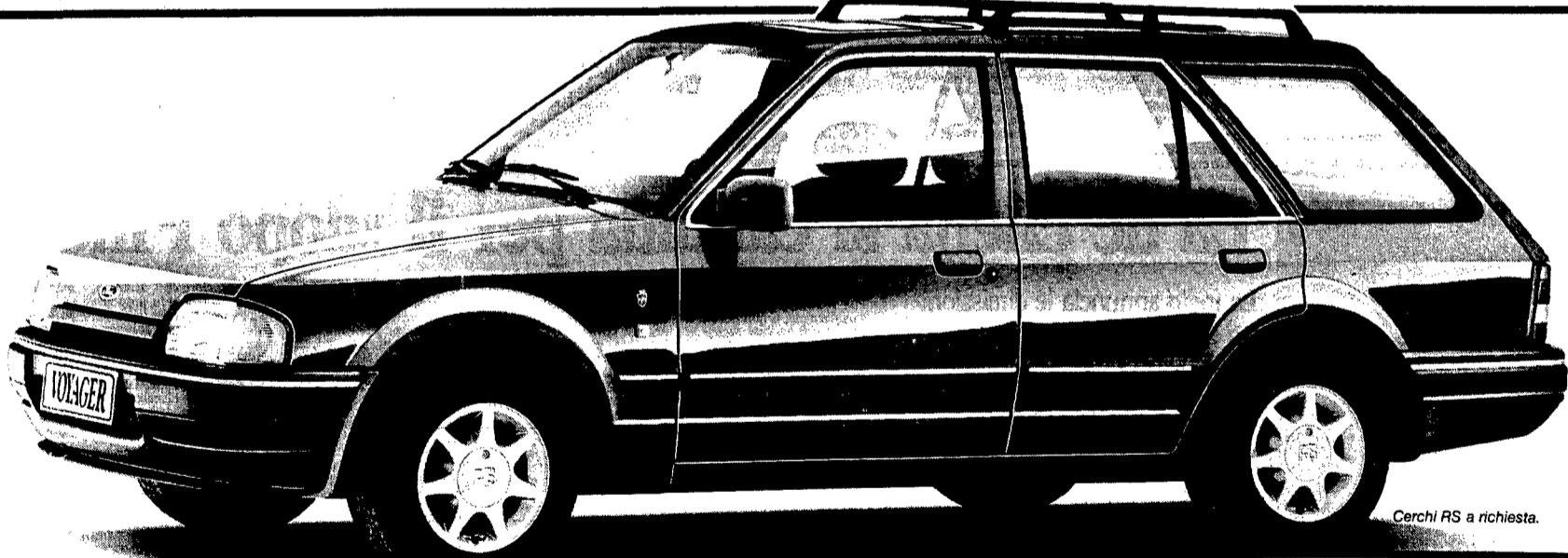
Sei palestinesi uccisi ed una cinquantina di feriti nelle ultime 48 ore, a Nablius e nel vicino villaggio di Yahad, un maestro di 36 anni, accusato di collaborazionismo, è stato accoltellato da ignoti nel villaggio di Burka, nei pressi di Nablius. La repressione israeliana non accenna a diminuire. E ieri decine di palestinesi sono stati arrestati dai militari israeliani dei territori arabi occupati, dove è stato imposto il coprifuoco.

GERUSALEMME. L'inizio dell'undicesimo mese di rivolta è stato segnato ieri in Cisgiordania e nella striscia di Gaza da uno sciopero generale e da un clima di forte tensione dopo i sanguinosi incidenti delle ultime 48 ore. E sempre ieri, decine di palestinesi sono stati arrestati dai militari israeliani nel corso di una operazione di polizia effettuata nei villaggi dei territori arabi occupati. Il «blitz» è scattato durante lo sciopero generale proclamato dalla popolazione araba per ricordare l'«intifada», la rivolta palestinese scoppiata esattamente l'8 dicembre dell'87. Da allora ad oggi ci sono stati tra la popolazione civile palestinese 291 morti e migliaia di feriti.

Un tremendo bilancio di sangue, destinato purtroppo ad aumentare. Con brutalità e senza mezzi termini, infatti, il ministro della Difesa israeliano Yitzhak Rabin ha spiegato che è la sua strategia a provocare deliberatamente le vittime fra i palestinesi. «Nel conflitto - ha dichiarato Rabin - i rivoluzionari subiscono perdite e feriti, affinché sappiano che la cosa non si risolverà con la prigione. Questa è la mia strategia, e ne sono responsabile io».

Dopo l'uccisione dei sei palestinesi nelle ultime 48 ore (a Nablius e nel vicino villaggio di Yahad), le autorità militari israeliane hanno imposto il coprifuoco su quasi tutti i campi profughi nella striscia di Gaza, isolando di fatto nelle loro case alcune centinaia di migliaia di persone. Ciò nonostante, secondo Radio Gerusalemme, incidenti con la partecipazione di decine di dimostranti sono stati segnalati in varie località. Un portavoce dell'esercito ha detto che l'intera striscia di Gaza è stata proclamata zona militare chiusa ai giornalisti. Un bambino di 13 anni, ferito alla mano da un proiettile di gomma, è caduto su un reticolato di filo spinato dal tetto della casa su cui si trovava e ha perso un occhio. Anche in Cisgiordania ieri tutte le attività sono rimaste ferme, trasporti pubblici inclusi. In decine di villaggi l'esercito di Tel Aviv ha attuato per tutta la giornata una vasta operazione di rastrellamento di persone accusate di lanciare pietre e di fomentare i disordini. Secondo Radio Gerusalemme in uno dei villaggi un giovane palestinese è stato ferito dal fuoco dei soldati contro cui aveva scagliato sassi. Oltre alla repressione ufficiale, decretata e giustificata dalle autorità di Tel Aviv, numerosi continuano ad essere i casi di violenza e brutalità adottate «in proprio» da gruppi di soldati israeliani. La polizia militare, si è saputo ieri, ha aperto un'inchiesta contro soldati di un'unità di riservisti che sono stati accusati da un loro commilitone di sevizie e di persecuzioni nei confronti di abitanti di Tulkarim, in Cisgiordania, costretti a uscire di notte dalle loro abitazioni, denudati, picchiati, legati per un giorno intero ad alberi e a pali della luce, in alcuni casi i soldati avrebbero perfino alzato cani contro i palestinesi legati agli alberi. La situazione nei territori occupati continua intanto ad essere al centro della campagna elettorale israeliana (si voterà il primo novembre). Sabato il leader laburista è stato contestato da esponenti del Likud (lo schieramento di destra) che hanno gridato slogan del tipo: «Peres uguale Arafat», «Peres traditore». Nonostante i cordoni di polizia, un dimostrante lo ha colpito con alcuni sacchetti di plastica pieni di acqua. Le foto di Peres in zuppa sono apparse ieri sulle prime pagine dei giornali israeliani. Nei giorni scorsi attivisti del «Likud» avevano tentato di impedire a Peres di svolgere i comizi nelle cittadine di Ramle e di Lod, presso Tel Aviv.

PRENDI IL LARGO. PRENDI VOYAGER.



Cerchi RS a richiesta.

PRENDI SPAZIO

Quando ti scatta la voglia di viaggiare prendi il largo, prendi Escort Voyager. Da soli, in coppia o con amici, dal weekend alla lunga vacanza, con Escort Voyager ogni tuo progetto troverà tutto lo spazio per diventare una entusiasmante avventura. Escort Voyager è la tua Station Wagon: agile e scattante, compatta fuori ma grande e versatile dentro: 1200 litri di capacità massima, sedile posteriore a ribaltamento frangente, portapacchi tipo "America", apertura portellone a livello paraurti.

PRENDI VIVACITA'

Motorizzazione	1.3	1.4 CVH	1.6 Diesel
CV	60	75	54
Velocità max (km/h)	154	164	143
Consumi (km/lt a 90 km/h)	20,0	20,0	24,4

PRENDI ELEGANZA

Anche su Escort Voyager il nuovo, entusiasmante motore 1.4 CVH da 75 cavalli. Il primo a reale combustione magra per rispettare l'ambiente con un'emissione pulita. Per una guida più effervescente, più economica, più ecologica. Su Escort Voyager trova spazio anche la tua voglia di eleganza e di confort. Nella prestigiosa versione Ghia troverai: alzacristalli elettrici, vetri atermici, chiusura centralizzata delle portiere, sedili e tappezzeria in tessuto pregiato, poggiatesta regolabili, consolle centrale, orologio digitale e contagiri, climatizzazione integrale, moquette anche nel bagagliaio, servofreno, lavatergi lunotto, bagagliaio illuminato, insonorizzazione potenziata. Disponibile con sistema di frenata antibloccaggio.

ESCORT VOYAGER
DA LIRE 12.672.000
IVA INCLUSA



ANCHE SU ESCORT LA NUOVA GRANDE ESCLUSIVA "RIPARAZIONI GARANTITE A VITA": INFORMATI PRESSO I CONCESSIONARI FORD.



Francesco Cossiga

Cossiga lascia Singapore e va in Australia

Il presidente della Repubblica Cossiga, e il ministro degli Esteri, Andreotti, hanno concluso la loro visita ufficiale a Singapore...

SINGAPORE Italiani venite a Singapore investite qui i vostri soldi...

La visita che Cossiga ha appena compiuto a Singapore era stata preceduta all'inizio dell'anno...

Il presidente della Repubblica Wee Kim Wee che ha offerto a Cossiga e ad Andreotti un pranzo...

La battaglia sul voto segreto

Gerardo Bianco: «Andrà tutto bene se saranno rispettate le direttive approvate dall'aula»

La Malfa getta acqua sul fuoco

Tortorella: «Le minacce di scioglimento delle Camere sono una scandalosa pressione»

Lo spauracchio della crisi non spaventa i «dissidenti» dc

Il fantasma della crisi, agitato da De Mita non sembra spaventare più di tanto...

Per «spuntare» le minacce di De Mita i repubblicani cercano di gettare acqua sul fuoco...

Il governo ne con la maggioranza che lo sostiene? E poi in futuro l'epiteto di «franco tiratore»?

PIETRO SPATARO

ROMA Il «dissidente» dc Gerardo Bianco respinge gli appelli ricattati del presidente del Consiglio...

Unico che cerca di dare una mano a De Mita per aggirare lo spauracchio della crisi è il segretario del Pci Renato Altissimo...

Le minacce di crisi non piacciono nemmeno ai comunisti. «Queste vociferazioni», dice Aldo Tortorella...

Le «sfide» di De Mita irritano le truppe di Forza nuove

Donat Cattin ci ripensa e «frena» sulla candidatura Forlani

«De Mita? Pimpante, no?», ironizza Forlani «Meglio ridere per ora»...



Arnaldo Forlani

corsa verso piazza del Gesù. E però deve essere chiaro anche il contrario...

«In un clima così, fatto di sospetti e di inattesi timori, che si è aperta e si è conclusa l'ultima giornata del raduno del Pci...»

Ma già questo - l'accordo su un nome da contrapporre a De Mita - sarebbe un buon successo per il composito «fronte del no»...



Rinvio all'ultimo momento il Consiglio nazionale dc

Rinvio all'ultimo momento a data da destinarsi il Consiglio nazionale della Democrazia cristiana...

Mercoledì e giovedì la Direzione del Pci

Si riunisce mercoledì e giovedì la Direzione del Pci. Al centro del dibattito la situazione politica generale...

La Finanziaria all'esame del Senato e della Camera

Comincia domani alla commissione Bilancio della Camera e a quella per la Programmazione economica del Senato...

Il Msi pretende di celebrare la «vittoria» a Bolzano

Il Movimento sociale è intenzionato a celebrare il settantesimo anniversario della vittoria con una grande manifestazione di piazza a Bolzano il 6 novembre...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera, in provincia di Genova...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

Monocolore comunista a Serra Riccò

Monocolore comunista a Serra Riccò comune di settanta abitanti nell'alta Val Pocevera...

I sindacati al presidente del Consiglio: sul fisco sarà guerra. Il leader dc aveva accusato Cgil Cisl e Uil di «cacciar farfalle»

«De Mita faccia il suo mestiere»

Una «caduta di stile», una «reazione scomposta», una «polemica gratuita e stizzosa»...

linea del suo governo sul fisco. Forse è ancora più preoccupato che la mobilitazione dei lavoratori si allarghi...

defensivi sono inconsistenti. De Mita ammette che le categorie del lavoro autonomo hanno coperto l'evasione fiscale...

più - dice il dirigente Uil - che i lavoratori dipendenti siano gli unici a fare il loro dovere fiscale...

Rinascita magazine advertisement with text: La battaglia sui poteri del Parlamento, Cile: il dittatore dimezzato, Che cosa cambia a Mosca, Cultura il pendolo di Eco.

MicroMega magazine advertisement with text: Le ragioni della sinistra, 388, Il garofano e l'acqua santa, Paolo Flores d'Arcais.

Roma
È morto
uno dei
6 gemelli

ROMA È morto uno dei sei gemellini nati sabato a Roma, al Policlinico Gemelli. Era una delle incubatrici del S. Giovanni ed era quello che pesava di meno alla nascita, neanche 650 grammi. Ed i medici sono preoccupati anche per il fratellino ricoverato al Bambin Gesù, un maschietto che da subito ha avuto dei problemi. L'eccezionale parto era avvenuto al settimo mese di gravidanza della madre, la signora Lucia Somma, di 27 anni, napoletana, che si era sottoposta ad una cura contro la sterilità a base di gonadotropine. È stato naturalmente un parto cesareo, durato appena pochi minuti in più del normale ed i gemelli sapevano che la cinghia stava per depositarli nella loro casa un bel numero di figli. Per averli Lucia Somma si era anche sottoposta al cerclaggio, una tecnica che chiude l'utero impedendo un prolusso precoce ed aveva fatto delle cure per favorire lo sviluppo polmonare dei bambini.

A parto avvenuto, al Gemelli c'era stato un fuggi fuggi di ambulanze verso gli altri ospedali romani, per «distribuirli» prematurati nelle varie incubatrici. Questo trasferimento già in se ha rappresentato un problema perché non tutte le ambulanze erano dotate degli strumenti adatti a far respirare i piccoli. Due sono ancora al Gemelli e stanno bene, reagiscono efficacemente alle terapie e per loro i medici non prevedono pericoli. Uno si trova al Regina Margherita e l'ultimo al Policlinico Universitario. Per farli venire al mondo si è resa necessaria in sala parto la presenza di nove medici. «Non succede tutti i giorni» ha dichiarato il neonatologo del Gemelli professor Romagnolo - un evento simile. Anche perché la tecnica contro la sterilità è cozza e porta a questi risultati eccessivi e pericolosi per madre e bambini.

Tragedia a Ercolano, il padre disoccupato era fuori casa per cercare lavoro
Fuga di gas, muoiono due bimbe

Due bambine sono morte in un sottoscala ad Ercolano, un grosso comune alle falde del Vesuvio. Una perdita di gas da una bombola, la causa del decesso. Miracolosamente salva la madre. Ancora un dramma della miseria, alle porte di Napoli, che segue di alcuni giorni l'uccisione di un apprenditore da parte di un suo operaio che non riceveva il salario da sei mesi.

DALLA NOSTRA REDAZIONE
MARIO RICCIO

NAPOLI Ancora un dramma della miseria, appena fuori città. Padre, madre e due figlie costretti a vivere in un misero locale ricavato da uno scantinato. Una vita da cani, insomma. È successo ad Ercolano, un grosso comune alle falde del Vesuvio, negli ultimi anni cresciuto a dismisura. Una fuga di gas ha investito nel sonno le due piccole, Anna di 7 anni e Ciria di 4. La madre, Antonietta Misto di 32

anni, è rimasta miracolosamente intossicata. Il padre delle bambine era assente. Pasquale Pesola 34 anni, il capofamiglia, un muratore disoccupato da molti mesi, e sua moglie Antonietta Misto, di 32 anni, hanno tre figlie. Sono sposati da 14 anni, da quando, cioè, la donna rimase incinta. Per le precarie condizioni economiche, dopo il matrimonio ripartirono, trova-

sottoscala. È un vicino che gli offre la possibilità di lavorare per due giorni. Bisogna raccogliere l'iva alle falde del Vesuvio. Pasquale e contento. Sono giorni che nella sua casa manca di tutto persino il pane e il latte per le due figliole. Accetta di buon grado. Sabato mattina alle 6 precise e davanti ai cancelli dell'Oronzo sale nell'automobile del vicino e, di corsa, in campagna a lavorare. Prima di uscire, saluta la moglie e le dice di stare tranquilla, nel caso di un suo rientro a notte inoltrata. Antonietta Misto, dopo la solita giornata, in serata prepara la cena. Due scatolette di tonno ed un tozzo di pane. Qualche ora vicino alla televisione, poi tutta a letto. Le ragazze nell'unico letto, lei in quello grande, in attesa del marito. Pasquale Pesola alle 4 di ve-

lì mattina finisce finalmente di lavorare. Il suo amico lo accompagna davanti allo scantinato bussa più volte, senza però, ottenere risposta. I suoi stanno ancora dormendo. Decide così, di appiopparsi sui gradini antistanti la porta. Prende sonno. Si sveglia ai primi rumori degli inquilini del Parco verso le 7.30. Riprova a bussare e, finalmente, la moglie toglie quel paletto di ferro che dall'interno chiude la porta e che ha impedito a Pasquale di aprire con le chiavi. Appena dentro, Pasquale Pesola avverte odore di gas. Fa qualche passo e la moglie gli cade tra i piedi. Per istinto, Pasquale corre verso un letto delle sue figlie. Davanti ai suoi occhi, uno spettacolo allucinante: la piccola Anna è ai piedi del letto per terra, ormai già morta da un pezzo. Ciria, invece, è con il volto sanguinante

e dà ancora segni di vita. L'uomo tenta di gridare a più non posso, attirando l'attenzione dei vicini. Con alcune automobili, madre e figlie vengono portate al vicino ospedale. Maresca di Torre del Greco Purtroppo per le piccole non c'è niente da fare. Anna è già morta, Ciria morirà dopo qualche minuto. Antonietta Misto, la madre, dopo le prime cure ricevute si riprende e torna a casa. In un primo momento si era pensato ad una intossicazione da cibi guasti, poiché nessuno dei vicini aveva avvertito la fuga di gas. Ma le dichiarazioni di Pasquale Pesola, fatto al commissariato locale, hanno fatto scartare questa ipotesi. Sembra che, effettivamente, nel tubo di gomma che collega la bombola di gas e la piccola cucina ci fosse una perdita.

Malato di mente
uccide la moglie
davanti alla tv

PAOLA RIZZI

MILANO Lui, Narciso Marchesi, un bell'uomo di 58 anni, da dieci anni dentro e fuori dai reparti psichiatrici per un lungo susseguirsi di crisi violente e aggressive, lei, Luisa Colombo Olliotti, una donna minuta e stinuta di 63 anni, da trent'anni sua moglie e madre delle sue due figlie. Sabato notte la tragedia, annunciata da un'esclamazione di violenza durante gli ultimi giorni. Narciso ha aspettato che la moglie si addormentasse sulla poltrona davanti alla televisione, nella loro casa di via Pianelli 21, ha preso un coltello da cucina, e ha colpito Luisa molte volte, fino a che il corpo ormai senza vita della donna non è scivolato per terra in una pozza di sangue. È stata poi lei, matina, una vicina, Jolanda Segagni, a dare l'allarme, insospettata per non aver ancora visto Luisa Colombo affacciarsi alla finestra alle 7 come al solito, e soprattutto per aver udito i passi nervosi di Narciso per tutta la notte. Ha avvertito la figlia dei coniugi Marchesi, Loredana di 28 anni, che vive con il marito e la figlioletta a pochi passi dalla casa dei genitori. Loredana ha telefonato ed è stato suo padre a dirle «La mamma è morta». Una storia di ordinaria follia, ma anche di ordinaria mancata assistenza, una tragedia con delle responsabilità precise, epilogo atroce del lungo calvario di una famiglia. «Doveva succedere» dice Loredana - mia madre fin da domenica aveva notato che stava arrivando una delle solite crisi violente di mio padre. Aveva chiesto il ricovero, prima alla Usl di via Gherardo, che aveva in cura mio padre. Lì le hanno raso in faccia, dicendo che non c'era posto, allora mia madre è andata al reparto psichiatrico di Niguarda, e le hanno detto che anche se non c'era posto, nel caso fosse successa una disgrazia, un letto lo avrebbero trovato». Adesso forse il posto a Niguarda c'è, ma è troppo tardi. E di guai Narciso ne aveva già combinati parecchi. E cominciò con le prime crisi depressive e manie persecutorie iniziate nel 1973, in seguito ad un incidente in macchina e alla morte di cancro della madre, di cui si sentiva colpevole. La situazione era precipitata nel 1979 quando aveva dovuto abbandonare il lavoro di tornitore e poi di magazziniere alla «Gutter», perché non ci stava più con la testa». E poi erano iniziati i tentativi di suicidio, con l'ammocione o le pastiglie. Le aggressioni alla moglie, a mani nude o a cuscinella, le aggressioni ai passanti, come nel 1985, quando aveva schiaffeggiato uno sconosciuto per strada, e aveva buttato per terra una vicina. E i ricoveri, a Niguarda, a Villa Turro, ad Arco di Trento a Monza, al massimo per un mese. L'ultimo tentativo di farlo ricoverare risale a giovedì - racconta Loredana - quando mio padre ha passato un giorno e una notte in via Jenner, minacciando chiunque lo avvicinava, perché diceva di avere un appuntamento con Berlusconi. Abbiamo chiamato i vigili e il 113, ma non hanno fatto niente. E invece ieri mattina appena è accaduta la disgrazia sono accorse non so quante volanti, carabinieri e ambulanze. Bisogna parlare di queste cose, la gente deve sapere della totale assenza di assistenza in cui sono lasciati i malati di mente, anche se è terribile doverne parlare quando ormai è troppo tardi». San Narciso Marchesi è a San Vittore.

Da gennaio 21 omicidi a Gela
Ucciso nel suo bar
Non pagava la tangente?

GELA Ormai è salito a 21 il numero delle vittime di omicidi a Gela, la cittadina siciliana in provincia di Caltanissetta, dall'inizio dell'anno. Il primo lo bar, il cinquantenne Giuseppe Failla ucciso a colpi di pistola all'interno del suo locale. Si presume che l'omicidio, scoperto in mattinata da un giovane cameriere, sia avvenuto intorno alle sei. Appena il giorno prima, sabato, a Gela era stato ucciso il pregiudicato Giuseppe Verderame di 25 anni, un delitto sul quale carabinieri e polizia indagano per accertare eventuali connessioni con i precedenti delitti di mafia scaturiti dai con-

trasti fra cosche nvali che si contendono il controllo delle attività illecite. Il corpo del barista Giuseppe Failla è stato trovato a terra dietro il bancone del bar in via Cadorna, una traversa tra il centrale corso Vittorio e il municipio. Failla originario di San Cataldo - altro paese in provincia di Caltanissetta - aveva rilevato la gestione del bar da tre anni. Davanti a questo nuovo delitto, gli investigatori per ora non scartano alcuna ipotesi. Non escludono però che il barista sia rimasto vittima di una organizzazione dedita al «pizzo», come viene qui chiamata la tangente richiesta dai mafiosi per ga-

Un altro delitto in Calabria
«Boss» di Capo Rizzuto
preso a fucilate

ISOLA CAPO RIZZUTO (Cz) Il pregiudicato Domenico Maesano, di 36 anni, è stato ucciso stamattina a Isola Capo Rizzuto, un centro a pochi chilometri da Crotona. Secondo le prime indagini fatte dai carabinieri Maesano è stato ucciso a colpi di pistola e di fucile sparati da alcune persone che sono state almeno due. Il gruppo degli sparatori è poi fuggito ed ha abbandonato l'automobile nella pressa della frazione «La Castellina», bruciandola. La fuga del gruppo è poi proseguita su un furgone, rubato ad un agricoltore nei pressi della località «Staccato» del comune di Cutro (Caltanzaro). Maesano è stato ucciso con 15 colpi di fucile caricato a

pallettoni ed è stato poi finito a colpi di pistola. I carabinieri hanno accertato che il pregiudicato si trovava a bordo della sua automobile. Ad un certo momento la vettura è stata tamponata, nel centro del paese, da una «Lancia» (il tipo non è stato accertato) che ha costretto Maesano a fermarsi. A sparare sono state almeno due persone. Il gruppo degli sparatori è poi fuggito ed ha abbandonato l'automobile nella pressa della frazione «La Castellina», bruciandola. La fuga del gruppo è poi proseguita su un furgone, rubato ad un agricoltore nei pressi della località «Staccato» del comune di Cutro (Caltanzaro). Maesano è stato ucciso con 15 colpi di fucile caricato a

del gruppo e del reparto operativo di Catanzaro non hanno finora dato esito. È stato anche fatto sollevare in volo un elicottero. Sulle possibili cause del delitto gli inquirenti stanno cercando di capire se si tratti di una vendetta maturata per fatti personali o per il predominio nell'ambito della criminalità organizzata. Maesano una ventina d'anni fa aveva ucciso un cognato. Recentemente aveva aperto una macelleria nella località turistica di «Praia Longa», vicino Isola. Si sospetta che Maesano stesse creando un'organizzazione emergente che è entrata in contrasto con le cosche mafiose che detengono il dominio nelle attività illecite.

Le conclusioni della conferenza di Trieste
Disagio mentale, la psichiatria
lancia un Sos alla cultura

Anche quest'anno Trieste non ha mancato il suo appuntamento. Nel suggestivo scenario della stazione marittima si è svolto il convegno internazionale su «La questione psichiatrica». Un enorme contenitore di idee e nuove proposte messe a confronto per cinque giorni da architetti, giornalisti, psichiatri, politici, sindacalisti, registi, economisti, giuristi, scrittori e pittori.

DAL NOSTRO INVIATO
LILIANA ROSI

TRIESTE Sulla collina di S. Giovanni sorge l'ex ospedale psichiatrico di Trieste, luogo storico nel quale la riforma psichiatrica è diventata una delle realtà più felici. Da quei muri però, trasuda ancora sofferenza. È puzza. L'odore acre e nauseante di urina è rimasto, dopo dieci anni, in quegli ambienti trasformati dalla riforma in case-alloggio. Lì si aggirano anziani malati di mente a cui i trenta, quaranta anni di manicomio hanno tagliato qualsiasi legame con l'esterno. E sono loro che vogliono rimanere fra quelle mura maleodoranti e rassicuranti. Sulla collina c'è ancora un residuo del vecchio ospedale psichiatrico con un reparto di cerebrolesi. Per loro non ci sono possibilità di recupero. Dovranno rimanere «chiusi» fino a quando non verterà la morte a «liberarli».

La stazione marittima di Trieste ha ospitato dal 3 al 7 ottobre la conferenza permanente sulla «questione psichiatrica». Perché «permanente» se il convegno internazionale è durato cinque giorni? «I temi posti dalla psichiatria - risponde Franco Rotelli, direttore dei servizi psichiatrici a Trieste - non avranno mai una risposta definitiva, su di essi staremo sempre ad interrogarci. Si tratta in definitiva di una questione aperta». Tale mente aperta che se ne coglie la disponibilità a recepire tutti gli infiniti saperi espressi dal mondo della cultura. Ed è proprio questo il messaggio lanciato dal convegno: mettere a disposizione della questione psi-

Franca Ongaro Basaglia) e il cui principio ispiratore è di rendere possibile la creazione di quei servizi necessari alla piena attuazione della riforma psichiatrica. Il documento propone, fra le altre cose, l'istituzione di una consultazione permanente nel consiglio sanitario nazionale.

Un po' di cifre. In Italia gli ospedali psichiatrici ospitano ancora 30.000 persone (51 per 100mila abitanti) e nel 1985 (i dati Istat arrivano fino a quell'anno) ci sono state ancora 14.000 ammissioni. Qual è il destino dei pazienti dimessi? Secondo una ricerca svolta nell'area veneziana, Vercelli, Siena e Lecce, il 60% vive in famiglia. Nei reparti psichiatrici degli ospedali pubblici nell'85 sono state fatte 90.000 ammissioni e c'è un reparto di diagnosi e cura ogni 200mila abitanti nei quali la degenza media è di 12 giorni. I dati ufficiali infine, smentiscono alcuni luoghi comuni: i ricoverati in ballo contro la legge 180 nel 10 anni (dal '75 all'85) il numero dei degenzi e delle ammissioni nelle cliniche private è rimasto costante. Non è vero che la chiusura dei manicomi ha aumentato il numero dei ricoverati. Dal '70 all'85 i ricoverati sono raddoppiati (da 20mila a 40mila) mentre è diminuito il numero delle presenze nei manicomi giudiziari. Non è vero nemmeno che sono aumentati i suicidi. In realtà un incremento del fenomeno c'è stato ma in un periodo precedente (nel '70) all'entrata in vigore della riforma psichiatrica.

«La solidarietà e la morte prendiamone atto e liberiamoci dal lutto». È sempre Franco Rotelli che parla e che ancora una volta provocatoriamente suggerisce un nuovo percorso sul quale far incamminare la psichiatria. «Fino a poco tempo fa pensavamo che i malati di mente potessero entrare nel circuito sociale tramite la soli-

danetà della classe operaia. Oggi il vocabolario è cambiato e parliamo di impurezza sociale. Una forma di imprevedibilità del pensiero e dell'iniziativa». Il terzo escluso verrà dunque riacchiappato grazie alla produzione e a Trieste sono già fiorite decine di iniziative. Nei giorni del convegno sono state aperte, lungo le rive della città, due boutique, una di pelletteria e una di oggetti in legno, gestite da cooperative. Ne fanno parte, oltre a persone con problemi psichici, ex tossicodipendenti, ex carcerati e giovani al loro primo lavoro. Uno slogan di tanti anni fa campeggiava sui muri dell'ospedale psichiatrico di Trieste: «La libertà è terapeutica». Ad esso oggi si potrebbe aggiungere: «imprenditorialità per la salute mentale».

Citiamo ancora Franco Rotelli: «La questione psichiatrica è troppo seria per la sciarla agli psichiatri». E allora affidiamola simbolicamente, ai giornalisti. Che in formazione e rappresentazione danno i mass media della malattia mentale? Per Enzo Forcella, editorialista di Repubblica, i giornalisti non fanno altro che riflettere un clima che riflette la gente ha della malattia mentale o, dall'altra parte, l'espressione del sapere degli specialisti del settore? I giornalisti non sono liberi di esprimere la loro opinione sostiene Marco D'Ermo del Manifesto perché i giornali sono «comprati» dalla pubblicità. Giovanni Cesareo, esperto di mass media, sostiene invece che a causa dell'organizzazione del lavoro, spesso gli articoli sull'argomento non sono altro che un «archivio dei luoghi comuni». L'attenzione della stampa è troppo spesso rivolta alle istituzioni a discapito della persona alterata. Gad Lerner dell'Espresso e Ludia Campagnano del Manifesto infine non crede al «sguardo ingenuo». Se contro i fatti si trita cerca per sonalità assente».

Il Profilo del futuro

1° CONVENTION NAZIONALE
9-10 Ottobre 1988 Cattolica



Il Convegno sulla giustizia
Vassalli attacca la stampa e dice: «C'è chi vuole far slittare il nuovo processo»

Sì al nuovo codice, ma funzionerà?

«Molte delle polemiche di questi giorni sono finalizzate, in modo neppure tanto occulto, a imporre uno slittamento dell'entrata in vigore del nuovo codice di procedura penale». Nelle conclusioni del convegno veneziano sul nuovo processo penale il ministro Vassalli ammette le resistenze alla riforma, insieme alle difficoltà di assicurare risorse e strumenti necessari a far decollare il primo codice repubblicano.

DAL NOSTRO INVIATO
FABIO INWINKL

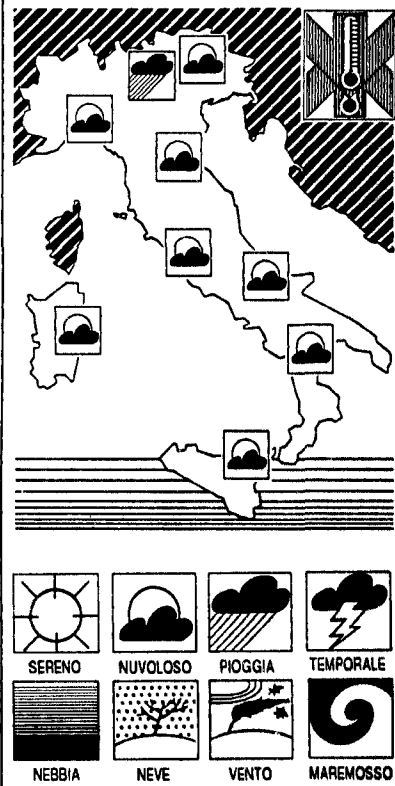
VENEZIA. È stata la giornata degli appelli. Appelli del governo e dei partiti, dei magistrati e degli avvocati. Il codice di procedura penale, atteso e preparato per quarant'anni, è ormai al traguardo. Adesso bisogna dargli gambe perché possa entrare nelle aule giudiziarie, portando celerità, efficienza, garanzie per il cittadino, restituendo credibilità e prestigio al disastroso «servizio giustizia». È stato il ministro Giuliano Vassalli, nelle conclusioni di ieri, a chie-

dere consensi al testo che, tra un anno, recherà il suo nome là dove campeggiava la firma di Rocco, ministro di Mussolini. Ma il discorso del Guardasigilli è stato soprattutto un elenco di difficoltà e di contropunti. Vassalli chiama in causa le disfunzioni del Parlamento, la lentezza delle procedure, la strategia governativa di drastica riduzione della spesa pubblica che coinvolge l'annoso bilancio del dicastero di via Arenula. Ricorda i fondi strutturali al suo bilancio per superare la crisi del mercato alimentare dopo il disastro di Chernobyl e per sostenere il rilancio dei porti.

Tutto vero. Ma poi non si capisce perché questo ministro non ottenga quello che altri suoi colleghi riescono ad imporre (si pensi ai miliardi subito stanziati per gli stadi di calcio). E così la sua linea - sostenuta da Gargani (Dc e Andò (Psi) è di smuovere l'importanza delle strutture giudiziarie (spazi, personale qualificato, tecnologie) necessa-

quire l'appalto di alcune opere idrauliche. Ma - oltre l'arroganza di certi «rampani» dei nostri codici - è bene tornare alle sorti di questo codice, che rimane pur sempre un appello significativo per la società civile. Cesare Mirabelli, vicepresidente del Csm, invita a superare le contrapposizioni, a metabolizzare la riforma nel sistema complessivo. Se qualcosa non va c'è tempo e modo di apportare dei ritocchi al testo appena approvato. Luciano Violante, vicecapogruppo comunista alla Camera, richiama a un piano rigoroso di scadenze. Patrocinio dei non abbienti (e dei meno abbienti), altrimenti sarà un processo per ricchi: il disegno di legge del governo non basta a soddisfare questa esigenza. E ancora: giudice di pace, revisione delle circoscrizioni giudiziarie, risorse alle preture, che si ritroveranno a gestire l'80 per cento del carico penale (su questo punto ha parlato

CHE TEMPO FA



IL TEMPO IN ITALIA: persiste sulla nostra Penisola una fascia di alta pressione che dall'Africa settentrionale si estende fino all'arco alpino. La fascia anticiclonica impedisce alle perturbazioni atlantiche provenienti da nord-ovest di raggiungere le nostre regioni salvo fenomeni marginali che si possono verificare sull'Italia settentrionale. Fino a quando non cesserà l'azione dell'alta pressione il tempo somiglierà più ad un periodo di fine estate che di inizio autunno.

TEMPO PREVISTO: sulle regioni settentrionali nuvolosità irregolare e tratti accentuati a tratti alternati a schiarite. Possibilità di qualche debole pioggia specie in prossimità della fascia alpina. Su tutte le altre regioni della Penisola e sulle isole nuvolosità variabile alternata ad ampie zone di sereno.

VENTE: deboli provenienti dai quadranti meridionali. **MARI:** generalmente poco mossi.

DOMANI: condizioni generalizzate di variabilità con alternanza di annuvolamenti e schiarite. Attività nuvolosa più consistente sulle regioni settentrionali, schiarite più ampie al centro, al sud e sulle isole.

MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ: probabile intensificazione della nuvolosità ad iniziare dalla fascia alpina e delle regioni settentrionali con successive precipitazioni. I fenomeni, nella giornata di giovedì, possono estendersi verso l'Italia centrale. Prevalenze di cielo sereno sulle regioni meridionali.

Gioiosa Jonica
Attentato contro maresciallo

GIOIOSA JONICA. Sono stati fermati, indiziati di attentato dinamitardo, due pregiudicati di Gioiosa Jonica, presunti affiliati al clan mafioso degli Ursino. Si tratta di Domenico Calauti, di 23 anni e Gino Racco, di 29, entrambi diffidati dalla Pubblica sicurezza. I due che devono rispondere anche di porto e detenzione di materiale esplosivo, sono accusati di aver compiuto un attentato dinamitardo contro il maresciallo dei carabinieri, Balistreri. È stato lo stesso maresciallo a fermare i due giovani.

Militari
Un camion si ribalta, 5 i feriti

Un camion del battaglione «Susia di stanza a Pinerolo, nel Torinese, è finito fuori strada sabato sera mentre percorreva una strada collinare nel comune di Usseaux. L'incidente è avvenuto quando l'autocarro, che trasportava un gruppo di alpini, ha incrociato un altro mezzo: l'autista ha cercato di spostarsi sulla destra, ma durante la manovra il terreno ha ceduto ed il camion è ribaltato in una scarpata. Cinque militari sono rimasti feriti. Trasportati all'ospedale «Agnelli di Pinerolo», sono stati medicati e giudicati guaribili tra gli otto ed i 35 giorni.

Il convegno di Città di Castello «Fiera delle utopie concrete»
Presentato un decalogo per il risparmio del prezioso liquido

Per favore, non sprecate acqua

CITTÀ DI CASTELLO (Pg). «I bambini di oggi non sanno che cos'è l'acqua pura, non possono più giocare, bagnarsi, specchiarsi in acque limpide, vedono solo fiumi maleodoranti». È l'inizio della «Carta dell'acqua», una sorta di dichiarazione dei diritti di questo liquido prezioso che inquiniamo e sprechiamo con troppa disinvoltura, lanciata da una conclusione della «Fiera delle utopie concrete», interessante convegno che si è svolto a Città di Castello nei giorni scorsi. Anzi, si potrebbe dire che questa è stata davvero la pri-

ma, piccola ma significativa, utopia concreta: dentro questa carta chi ha orecchie per intendere e buona volontà può trovare le indicazioni operative per salvaguardare una delle fonti della nostra vita. Perché l'acqua pura non è un bene inesauribile; anzi, quella biologicamente pura, con la vita in ogni goccia, è forse già scomparsa, distrutta dagli scarichi industriali, ma anche dalle nostre abitudini quotidiane improntate alla fissa idea del «piatto più bianco» o delle eccessive schiume di saponi profumati.

E allora - dicono i promotori di questa singolarissima iniziativa - cerchiamo di salvarla, prima che sia troppo tardi. Gli amministratori locali, per esempio, cerchino di capire che un fiume non può essere segmentato e si rinnovare tenendo conto dei bacini idrografici. Lo Stato si fondi finalmente conto che i fiumi sono il più grande depuratore naturale, come i reni di un organismo. Senza non si vive. E ancora, nella «Carta» ecco le indicazioni per tutti i giorni. Ognuno di noi utilizzerà circa mezzo litro di acqua potabile al giorno. Per bere e cucinare ne servono sei e no-

funziona tutta ad energia solare, o la pompa che sfrutta un pannello solare, o i dispositivi frangiflutto per le docce che evitano gli sprechi; ecco il depuratore che sfrutta la capacità delle piante di assorbire il fangimento fosforo. Nata da una idea del sindaco, il comunista Giuseppe Pannacci, la «Fiera delle utopie concrete» è stata realizzata da un comitato europeo nel quale figurano ambientalisti come Alexander Langer, sindacalisti come Manlio Agostinelli della Cgil Lombarda, associazioni come Greenpeace, Lega ambiente, Wwf.

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

RUBRICA CURATA DA
Giuliano Simonassi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiuseppe Allera, avvocato Cdi di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyranna Moshi e Leopoldo Malagugini, avvocati Cdi di Milano; Severio Nigro, avvocato Cdi di Roma; Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdi di Torino

Le modifiche del contratto di formazione e lavoro

CLAUDIO VECCHI *

«contratto di formazione e lavoro non può essere stipulato per l'acquisizione di professionalità elementari individuali» (art. 1 comma 1 bis) è il nuovo elemento di novità introdotto dalla legge 300 del 28/2/86. Il contratto di formazione e lavoro non viene più stipulato in servizio al termine del contratto possono avere la certificazione di qualifica da parte della Regione (art. 1 comma 7 bis), vanno rispettati i diritti sindacali previsti dalla legge 300 e dai contratti collettivi (art. 1 comma 10 lettera p).

PREVIDENZA

Domande e risposte

RUBRICA CURATA DA
Rino Bonazzi, Angelo Mazzieri, Paolo Onesti e Nicola Tisci

Ricongiunzione: da cinque anni la Cpdel tace

Sergio Macina
Castelnuovo Scrivia (Alessandria)

Il mio caso, ma presumo debba essere simile ai casi di tanti altri, è il seguente: ho inoltrato richiesta di ricongiunzione nel marzo 1983 tramite il patronato sindacale, le sedi Inps di Pavia e Alessandria hanno già provveduto ad inviare a me e al ministero del Tesoro i rispettivi tabulari, da tempo ormai poiché mi sono stati riconosciuti otto anni di regolari versamenti effettuati prima degli attuali 13 anni di servizio nell'ente locale (con inquadramento Inade) tra circa tre anni-tre anni e mezzo dovrei raggiungere il minimo di contribuzione per usufruire del pensionamento.

GLI STATALI

Gli statali premono per l'indennità integrativa speciale

Tenendo presente la parità di diritti sanciti dalla Costituzione, tutti i cittadini dovrebbero essere trattati uniformemente, però in molti casi, come in quello che sto per esporre, non è così. Tutti i lavoratori, siano essi dipendenti da settori privati, da enti locali, da aziende municipalizzate e non, nei vari enti, ecc. ecc. percepiscono alla fine della loro carriera la liquidazione di buonuscita o premio di fine rapporto di lavoro in base al proprio stipendio percepito comprensivo della indennità integrativa speciale (Iis), a differenza dei dipendenti statali che questa indennità non percepiscono sulla loro liquidazione facendo ridurre, rispetto agli altri, il premio finale almeno del 50 per cento.

Il riscatto del periodo militare negli enti pubblici economici

Signor direttore, sono un impiegato del Banco di Napoli. Con la legge n. 958/86 sono state fornite nuove norme sul servizio militare di leva. Parti-

LA GIUSTIZIA

Un anno per adeguare le strutture
Violante: è indispensabile il patrocinio dei non abbienti
Preoccupati i piccoli avvocati

La Corte costituzionale ha emesso la sentenza n. 220 del febbraio 1988 con la quale ha dichiarato inammissibi-

LA PREVIDENZA

L'esatta valutazione per il trattamento minimo

Per la valutazione esatta sul diritto o meno di percepire, nel corso del 1988, l'integrazione al minimo, totale o parziale, necessiterebbe sapere se il reddito 1988 presunto (lire 10.029.000) è riferito all'intero 1988 oppure a un periodo dato dello stesso anno. Se ad esempio si riferisce a tutto novembre e la pensione la si chiede con decorrenza 1° dicembre 1988 il diritto a pensione integrata al minimo potrebbe spartire.

Il riscatto del periodo militare negli enti pubblici economici

Per un dipendente del Banco di Napoli, istituto di credito di diritto pubblico, il suddetto periodo è riconosciuto valido oppure no?

Antonio Capuano
Calvi Risorta (Caserta)

L'art. 20 indicato dal lettore è certamente applicabile a tutto il settore

LA PREVIDENZA

La questione di legittimità costituzionale degli articoli 3 e 38 del Dpr 29 dicembre 1973, n. 1032, così come modificati dall'articolo 7, primo comma, della legge 29 aprile 1976, n. 177, e della legge 20 marzo 1980, n. 75, nella parte in cui escludono l'indennità integrativa speciale dalla base di calcolo della indennità di buonuscita dei dipendenti statali.

Il giudizio della Corte si basa sulla «non comparabilità tra indennità di buonuscita erogata dall'Enpas e indennità premio di servizio erogata dall'Inadel in quanto la comparabilità non può riguardare singole disposizioni delle rispettive normative perché queste non possono essere valutate dalla disciplina complessiva nella quale si collocano (discorso unpo' difficile, ma speriamo di essere stati chiari).

Quest'anno devo andare in pensione, sono da 45 anni alle dipendenze del ministero delle Poste, e come potete ben comprendere sono interessato alla soluzione positiva della vertenza.

Lettera firmata
Bari

Il Pci è da sempre sostenitore di una politica di perequazione nei diversi trattamenti pensionistici: previdenziali compresi anche i trattamenti di fine rapporto lavoro. Ciò, ovviamente, tenendo conto delle diverse componenti dei trattamenti pensionistici previdenziali. Riteniamo che la questione debba essere di competenza prioritaria degli organismi legislativi nei quali, governo e maggioranza parlamentare, hanno avuto sin qui maggiore peso i fautori della politica del «divide et impera» (divide et domina, comanda) tanto caro a «lor signori».

Avrei già saputo che la Corte costituzionale ha emesso la sentenza n. 220 del febbraio 1988 con la quale ha dichiarato inammissibi-

la questione di legittimità costituzionale degli articoli 3 e 38 del Dpr 29 dicembre 1973, n. 1032, così come modificati dall'articolo 7, primo comma, della legge 29 aprile 1976, n. 177, e della legge 20 marzo 1980, n. 75, nella parte in cui escludono l'indennità integrativa speciale dalla base di calcolo della indennità di buonuscita dei dipendenti statali.

Il Pci è da sempre sostenitore di una politica di perequazione nei diversi trattamenti pensionistici: previdenziali compresi anche i trattamenti di fine rapporto lavoro. Ciò, ovviamente, tenendo conto delle diverse componenti dei trattamenti pensionistici previdenziali. Riteniamo che la questione debba essere di competenza prioritaria degli organismi legislativi nei quali, governo e maggioranza parlamentare, hanno avuto sin qui maggiore peso i fautori della politica del «divide et impera» (divide et domina, comanda) tanto caro a «lor signori».

Avrei già saputo che la Corte costituzionale ha emesso la sentenza n. 220 del febbraio 1988 con la quale ha dichiarato inammissibi-

Aria di festa alla Rai: Montesano batte se stesso e conquista 13 milioni d'ascolto al sabato sera

Debutto per la Laurito nel mega-show della festa La fortuna del programma affidata al cruciverba

Una domenica al telefono

Montesano aveva paura di essere stato danneggiato dal successo della prima puntata. Sbagliava Fantastico è a quota «più trecentomila» sabato sera ha sfiorato i 13 milioni di ascoltatori

Ma alle 14 in punto i computer dell'Auditel sono diventati di nuovo il pensiero fisso di viale Mazzini in tv era apparso jeans e maglietta bianca

«cast» della trasmissione Lisa Russo con il gioco per i bambini le gemelle Boccoli le finte paninare

«Io so simpatica» proclama alle telecamere la Laurito e vero è la sua forza L'unica chance in una trasmissione dove il copione le impone di recitare battute come «Qua qua qua chi ha questo verso?»

Ma non si sopporta altro che a piccoli dosi la leziosità delle giovanissime scelte come



Marisa Laurito nuova star di «Domenica in»

ROMA Aria di festa alla Rai Sabato sera Berlusconi ha abbassato la guardia, e la tv pubblica ha conquistato il pieno d'ascolti

evita di far sfoggio dell'inglese che non sa La seconda serata di Fantastico è sembrata già più legata di quella di sordido con alcune trovate (la venetica dell'Auditel con Montesano che si spaccia per «pallotto» e lava i vetri ai semafori romani) alcuni tentativi (il balletto senza musica per esempio) e incertezze (il collegamento con Costanzo)

ci sono sempre annotazioni sul tempo («Oggi c'è il sole»), indiscrezioni personali («Va do a farmi una passeggiata») e via dicendo Sul telefono ci contava per Domenica in Per parlare con i telespettatori come ai tempi di Marisa Laurito

che dichiara di avere «poca esperienza di tv» davanti al cartellone del cruciverba gigante e filo conduttore della trasmissione, si è messa a fare la maga leggendo nella cartolina il futuro, la valletta correndo avanti e indietro, la «linea dictrice» nonostante la «serme» mancante e l'accento inequivocabile Aveva ragione è stata la parte migliore della trasmissione La prima lunga domenica della nuova stagione è stata varata Niente di nuovo è tornato l'autunno

Sugar significa zucchero, ma da oggi significa anche tv dei ragazzi per Odeon che inaugura un contenitore quotidiano per i piccoli dalle 13 alle 14, e poi alle 15,45 fino alle 18,30 Tempi lunghi per offrire ai bambini non solo cartoons, ma anche informazioni, curiosità, chiacchiere

L'opera Romantica Lucrezia, bella senza divi

BERGAMO Non ci sono divi nei cast della «Lucrezia Borgia» a Bergamo, e il pubblico non s'è disturbato troppo per il suo Donizetti

una grande interprete per la protagonista Tutto infatti si regge sulle spalle della povera Lucrezia cui lo sciagurato libretto neato da un dramma di Victor Hugo attribuisce la doppia natura di tenera madre e di avvelenatrice all'ingrosso

ad esaurire i settanta spartiti, visto che per tre quarti sono identici prodotti della medesima abilità artigianale Tanto più che la rinascente delle tante erone femminili pullulanti nei melodrammi del Nostro è legata alla parallela esplosione delle grandi voci soprano - Callas Gencer, Caballe, Su therland, per restare in tempi brevi - che oggi si sono fatte rare

lezza dello smalto e il vigore del slancio Tutto il resto, compreso Giona Banditelli nel parno di Orsino, è di buona qualità, pur con qualche difficoltà supplementare dovuta alla direzione di Roberto Abbado Questo giovane maestro mostra infatti, assieme alle indubbie capacità - precisione e puntualità - una visione un po' grezza del romanticismo donizettiano, fragoroso, ma non egualmente incisivo, meccanico nell'alternare gli indugi alle impennate precipitose più verdiano antiletterarie, insomma, che belliniano, gradito, comunque, al pubblico che ha applaudito tutti e tutto, compreso l'orchestra e il coro della Rai oltre al modesto allestimento firmato da numerose mani



«Lucrezia Borgia» di Donizetti a Bergamo

RAIUNO TV schedule table with columns for time and program details.

RAIDUE TV schedule table with columns for time and program details.

RAITRE TV schedule table with columns for time and program details.

OTMC TELEMONTECARO TV schedule table with columns for time and program details.

SCEGLI IL TUO FILM section listing movies and their descriptions.

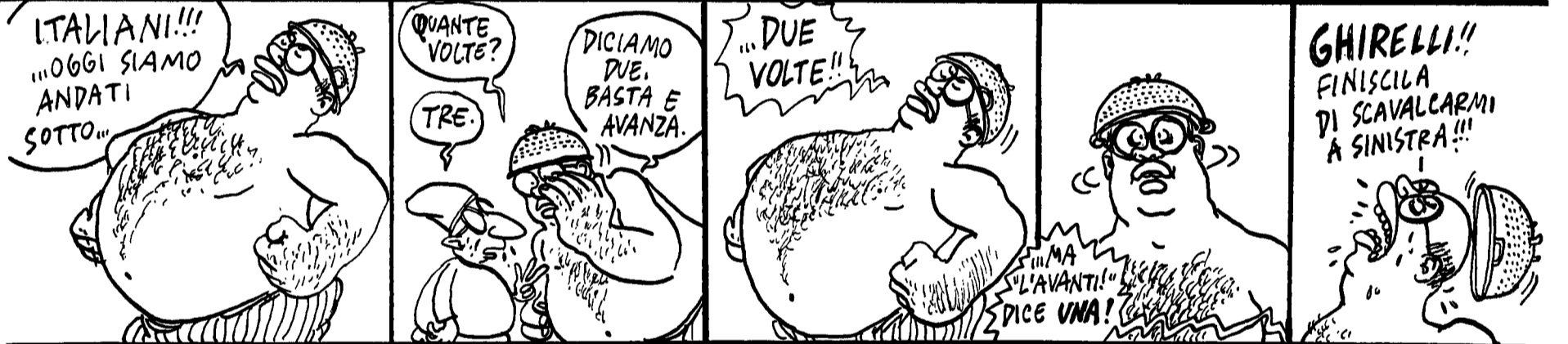
CANALE 5 TV schedule table with columns for time and program details.

RAIUNO TV schedule table with columns for time and program details.

RAIDUE TV schedule table with columns for time and program details.

RAITRE TV schedule table with columns for time and program details.

OTMC TELEMONTECARO TV schedule table with columns for time and program details.



88

Assenti novità italiane alla mostra. Tutta una escalation di potenza e velocità.



La FZR 1000, pezzo forte della giapponese Yamaha al Salone del ciclo e motociclo di Colonia.

La V8 ammiraglia dell'Audi è stata la vera vedetta tra le novità del «Mondial».



Quando alla vigilia del Salone di Parigi abbiamo avuto occasione di vedere e di provare l'Audi V8 non avevamo avuto dubbi che avrebbe fatto colpo al «Mondial». Così è stato. A parere di tutti gli esperti questa «ammiraglia» è un concentrato di tecnologia e di confort tale da far fronte non soltanto alle correnti ma anche ai prototipi avveniristici che sono stati il maggior richiamo della rassegna.

FERNANDO STRAMBACI

A Colonia le giapponesi contrastate solo da BMW.

Il Salone di Colonia, mentre ha dimostrato la vivacità dell'industria motociclistica giapponese e tedesca si è caratterizzato soprattutto per l'assenza di novità tra le Case italiane e più in generale, per un ulteriore aumento delle potenze e delle prestazioni. Molte, infatti, le novità nipponiche, di grande rilievo la nuova BMW K1

UGO DALLO'

Il recente Salone di Colonia ha confermato soprattutto le tendenze tecniche costruttive delle case motociclistiche giapponesi. Nelle grosse cilindrate non è finita la corsa a sempre maggiori potenze dei motori ed a prestazioni strabilianti. Ottenute però sia da vere e proprie repliche delle moto da corsa sia da apparenze più tranquille. Evidentemente questa inarrestabile corsa alle super prestazioni si scontrerà nel nostro Paese e non solo da noi con la volontà di far ripartire i limiti di velocità. Contro tendenza potrebbe però affermarsi un nuovo tipo di moto bicilindrica di media cilindrata dall'allestimento sportivo che turistico caratterizzata da prestazioni, versatilità d'uso e costo più accettabili. Passiamo alla rassegna dei modelli delle principali case presenti a Colonia. Honda - La CBR 1000 F non ha subito un ulteriore potenziamento del motore che raggiunge i 132 cv e velocità

che comprendono un telaio a doppio trave in alluminio. Una novità per il mercato italiano sarà rappresentata dalla KR 1250 una due tempi bicilindrica da 60 cv con telaio in alluminio. Rivista nell'estetica l'enduro KLR 650. Suzuki - Aumento di cilindrata a 1127 cc per la potente GSX 1100 R che ovviamente aumenta anche la potenza a ben 138 cv. Nuovo il telaio in alluminio e le sospensioni. Con un motore derivato dalla versione «R» la nuova GSX 750 F è invece destinata agli sportivi che non sempre hanno voglia di correre. Sella di generose dimensioni e carenatura protettiva costituiscono gli elementi caratterizzanti del modello. Infine una cosiddetta moto «intelligente» la GS 500 E. Leggera e sensazionale maneggevole questa moto è adatta ad un utilizzo polyvalente sia sportivo che turistico. Il motore è un bicilindrico a quattro tempi doppio albero a camme in testa dalla potenza «umana» e dalla ridotta rumorosità.

Yamaha - Una nuova FZR 1000 ora «EX UP» costituisce la punta di diamante prestazionale della produzione motociclistica giapponese. Per la EX UP viene dichiarata la strabiliante potenza di 145 cv ed una velocità di 280 km/h (a quando 1300 giri? E che senso ha?). Esteticamente uguale alla 1000 ma con telaio in acciaio è stata presentata la FZR 600 accreditata di 91 cv a 11.000 giri e velocità massima

di 235 km/h. Freni e ciclistica in generale sono naturalmente all'altezza delle prestazioni. Per chi vuole andare a spasso mettendosi in mostra c'è ora anche la Viaggio in cilindrata di soli 250 cc. Ci si può scommettere che verrà scambiata per una «1000». Aggiornata nella meccanica la XT 600 Tenere mentre l'estetica caratterizzata dal doppio faro e rimbasta inalte alta. BMW - Per ultima ma prima per il clamore che ha suscitato al Salone ricordiamo la nuova sportiva della BMW. Si chiama K1 ed è esteticamente originale staccandosi nettamente dai canoni classici della Casa tedesca. Il motore di 1000 cc è stato dotato della distribuzione a quattro valvole per cilindro. La potenza è di 145 cv a 1000 giri (il massimo ammesso per una moto dalla legislazione tedesca) sufficienti a darle sfiorare i 240 orari. Sarà dotata di serie - prima moto al mondo - dell'impianto frenante ABS. Purtroppo non avrà un prezzo per così dire popolare. In Italia ne verranno importati un centinaio di esemplari. La BMW ha anche presentato una nuova versione della bicilindrica boxer 100 RS. Anche per la 100 RS 4 valvole per cilindro 20 cv in più di potenza e velocità di 110 km orari. Praticamente assenti novità dalle Case motociclistiche italiane che si sono limitate a presentare la propria recente produzione al mercato tedesco.

Kawasaki - Linedita 750 ZX R rappresenta un ripensamento della Casa giapponese nei confronti delle moto di derivazione consolare. Il nuovo modello vuole proporsi come alternativa alla Suzuki GSX 750 R e alla Honda RC 30. La potenza erogata dal motore quattro cilindri 16 valvole è di 115 cv e la velocità massima è prossima ai 250 orari. Raffinate le soluzioni ciclistiche mutate dalla versione da corsa

Il problema delle autoriparazioni. Un collegio arbitrale tutelerà i consumatori.

Sala gremita al Castello Sforzesco di Milano dove, organizzato dall'Assoauto, si è tenuto il Convegno nazionale degli autoriparatori. Qualità del servizio, sicurezza, confronto aperto con le esigenze dei consumatori, necessità di aggiornamento professionale e di nuove norme legislative a garanzia della professionalità degli operatori, i temi al centro del dibattito.

FULVIO SCOVA

Una maggiore qualificazione professionale per una migliore qualità del servizio. Questo il tema centrale del Convegno nazionale dell'Assoauto (Associazione per le imprese di autoriparazione e gli utenti automobilisti) svoltosi a Milano. Qualificazione significa un miglior aggiornamento corsi professionali tesi a migliorare la qualità di un servizio che si confronta con le recenti innovazioni tecnologiche soprattutto nel campo dell'elettronica e che ha anche un occhio ben aperto sulle novità che il 1992 determinerà sul mercato delle auto. Qualificazione professionale significa soprattutto la creazione di un registro degli autoriparatori, che possano accedere operanti preparati e in grado di garantire la qualità del loro servizio. Coordinato e guidato da Luigi Enrico De Vita, un giornalista molto esperto del settore, il convegno si è aperto con un intervento del Movimento consumatori. Il prof. Gustavo Ghidini ha sottolineato il ruolo di chiarificazione che gli autoriparatori possono e debbono avere nei confronti dell'utenza in relazione a un tema molto sentito e «visuto» dagli automobilisti: quello dei pezzi di ricambio. Al di là delle suggestioni pubblicitarie che accreditano qualità e sicurezza ai soli cambi originali prodotti dalle case automobilistiche, cosa non sempre vera, spetta al

collegio arbitrale che avrà il compito di risolvere le controversie che dovessero sorgere tra i prestatori di servizi ed utenti. Il Collegio sarà interamente composto da tecnici del Movimento consumatori. Una decisione coraggiosa e una garanzia per l'utenza sulla volontà degli autoriparatori di fornire servizi sempre più adeguati alle esigenze della loro clientela. Il ministro Tognoli ha invitato a convergere un messaggio di saluto nel quale auspica l'ormai imminente approvazione del disegno di legge per i parcheggi.

Un tempo per sapere quanto acqua c'era sotto lo scalo si usava un peso legato ad una sagola. Del secondo messaggio si riportava in superficie conchiglie o sabbia formando così anche indicazioni sul tipo di fondo. Poi la tecnologia ha creato gli ecoscandagli. L'apparecchio si basa su un principio molto semplice: il tempo impiegato da un impulso acustico a tornare al punto di partenza rimbombando sul fondo marino. Ecoscandaglio misura l'intervallo di tempo tra l'emissione dell'impulso e la ricezione dell'eco. tempo che e propor-

zione allo spessore d'acqua e fornisce così un valore «tradotto» in metri.

Il progresso tecnologico ha via via introdotto delle migliori a questi strumenti. Dai semplici scandagli nautici si è passati a quelli in cui si può impostare un segnale acustico di allarme a varie profondità, a quelli in grado non soltanto di misurare la profondità, ma di determinare la configurazione del fondale, individuare la presenza di banchi di pesci o altri oggetti. Si tratta degli ecoscandagli video e di quelli scriventi. In realtà l'eco ha una utilità relativa per la navigazione e di diporto. Se si naviga in luoghi di cui si dispone una cartografia aggiornata questa è sufficiente per una navigazione tranquilla. L'ecoscandaglio può tuttavia risultare molto utile in caso di navigazione in acque poco dette, quando si naviga in acque sconosciute e quando si evitano i porti e le manne. Diverso è il discorso per chi abbia navigazione e pesca in questo caso l'eco diventa un prezioso strumento per individuare i banchi di pesce o i fondali adatti per la pesca. La scelta del modello è quanto mai vasta. I modelli prevalentemente di costruzione americana o giapponese presenti sul mercato italiano sono una dozzina. I prezzi oscillano a seconda delle caratteristiche dalle 750 mila lire al milione e mezzo (p o lva) con qualche modello che tocca i 2,3 milioni. Tra le aziende italiane che distribuiscono questi strumenti la Sirm di Roma (Generalmare di Genova) la Marangoni e la Marinco di Milano

L'Audi V8 ha fatto centro. Ne eravamo convinti quando abbiamo avuto modo di ammirarla in Germania e di viaggiare sulle strade e la autostrade intorno a Monaco di Baviera. La conferma è venuta dai commenti di tutti coloro che al Salone di Parigi hanno voluto metterla a confronto con le rivali e si sono accorti che in quanto a confort e tecnologia questa vettura di serie - sia pure con il grado di «ammiraglia» dell'Audi - non ha nulla da invidiare neppure ai prototipi avveniristici messi in campo soprattutto dalle Case francesi. A questa nuova Audi tutta



Vista dell'interno della V8, in alto l'«ammiraglia» Audi fotografata su strada.

Le Escort e le Orion modello 1989.

La Ford Italia ha messo in vendita in questi giorni le Escort e le Orion modello 1989. Esteticamente le vetture delle due gamme sono caratterizzate da parati e griglie di nuovo disegno e da nuovi colori per le carrozzerie e le tappezzerie. Migliorati anche gli allestimenti che per esempio prevedono di serie sulle CLX i vetri elettrici anteriori e sbinatori elettrici rapidi su tutta la gamma.

Di particolare rilievo l'intervento sui motori HCS (high compression swirl) ossia vortice ad alta compressione nelle cilindrate di 1100 e 1300 cc delle Escort che si affiancano ai propulsori CVH di 1400 e 1600 cc delle Orion.

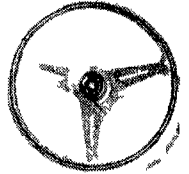
I motori HCS sottolineano la Ford sono frutto di un investimento di oltre 100 milioni di dollari e non esse e state possibile ottenere un miglioramento nell'economia di consumo che varia dal 11 al 18 per cento. La potenza inoltre è aumentata di 4 cv per il 1100 (ora di 54 cv) e di 3 cv per il 1300 (ora di 63 cv).

Negli HCS le luci di aspirazione di nuovo disegno creano un maggiore «vortice» nella miscela e la forma della camera di combustione (si veda lo schema) favorisce la turbolenza

nchiedendo un rapporto aria benzina molto povero, ossia pari a 19/1.

I nuovi HCS usano un sistema di accensione elettronica che controlla direttamente le scintille mentre le fasi da volano eliminando la complessazione dello spinterogeno e consentono di ridurre le emissioni nocive (il monossido di carbonio e dimezzato) (accoppiato alla Ford) senza dover ricorrere al convertitore catalitico. Eccellente il motore eccelsa la trasmissione (trazione integrale permanente) con due blocchi automatici bloccaggio intermedio a lamelle a pilotaggio elettronico e differenziale Torsen nel retrotreno) ed eccellente il cambio automatico a quattro rapporti con tre diversi programmi di marcia (Economico Sportivo Manuale). Naturalmente lo sterzo dell'Audi V8 è servosterzo. Al trattamento naturalmente la V8 monta di serie il sistema frenante ABS ma con una parti colorata in condizioni di fondo stradale particolarmente critiche se chi guida e un pilota davvero provetto può essere disincentivo. Resta ancora da ricordare a parte l'elevatissimo livello dell'equipaggiamento che per le cinture di sicurezza è stato adottato l'efficientissimo sistema automatico «procon-ten» che può essere integrato (questo però a richiesta) con un airbag al volante e che la carrozzeria garantisce dieci anni contro la corrosione e completamente zincata. L'ammiraglia dell'Audi è lunga 4861 mm larga 1814 mm alta 1420 mm il volume del bagagliaio è di 570 litri. Il peso a vuoto è di 1710 kg 80 litri la capacità del serbatoio.

Il volante sportivo che fu adottato dalla Ferrari.



Sono anni ormai che chi vuole «personalizzare» la propria auto per prima cosa cambia il volante. Pochi però sanno che il volante sportivo in legno fu ideato negli anni 30 da Enrico Nardi e che fu subito adottato dalla Ferrari e dalle più famose case automobilistiche. Nel 1951 Nardi ne avviò la produzione di serie (ma ogni pezzo portava la sua firma). Ora la produzione di questo volante sportivo è stata ripresa dalla Personal di Abbiate Gruzzano, che lo costruisce con le razze in alluminio lucidate a mano e con la corona in mogano e lo distribuisce con il nome commerciale di «Nardi classico». Questo volante (nella foto) costa 240 mila lire ed è reperibile presso i negozi di accessori

Materiale Du Pont per i cavi Fiat di accensione.



Tre prodotti della Du Pont (il Kevlar il Norel e il Hypalon) sono utilizzati dalla Cavis per costruire i cavi di accensione resistenti alle alte temperature (nella foto) utilizzati su tutti i motori della Fiat e della Lancia. Secondo la Du Pont questi cavi che hanno sostituito i cavi isolati in polietilene e Pvc offrono una maggiore resistenza oltre che alle alte temperature anche all'ozono ai carburanti ai grassi ed ai lubrificanti. La loro standardizzazione inoltre consente una più facile gestione di magazzino.

Una nuova versione della Renault Supercinque.



Tetto apribile trasparente tipo Britax, retrovisore esterno lato passeggero, cristalli colorati, copriuota tipo Saturne predisposizione per il impianto radio, nuova combinazione di colori per gli interni armata con quattro possibili colori di carrozzeria (bianco rosso argento metallizzato e menta metallizzata) e naturalmente strippling laterale con il nome della nuova versione questo equipaggiamento che contraddistingue la Renault Supercinque «Podium» (nella foto) è disponibile a tre e cinque porte. La «Podium» costa rispettivamente 11.988.300 e 12.230.830 lire chiavi in mano. Questa versione della fortunata berlina del segmento B deriva direttamente dalla versione GL, di cui mantiene inalterata l'intera parte meccanica. La Supercinque «Podium» è equipaggiata, infatti, con il motore di 1108 cc che sviluppa una potenza di 47 cv. Come per la GL la velocità massima è di 143 chilometri l'ora.

IL LEGALE FRANCO ASSANTE.

La «constatazione amichevole».

La sottoscrizione del verbale di constatazione amichevole di un sinistro consentita - come è noto - procedure abbreviate di pagamento dei danni e la possibilità entro limiti fissati dalla convenzione CID di ottenere il pagamento. Il verbale chiamato anche modulo bleu reperibile presso ciascuna agenzia assicurativa deve essere diligentemente compilato perché in virtù dell'art. 5 co. 2 della legge n. 39/77 quando sia firmato congiuntamente da entrambi i conducenti coinvolti nel sinistro si presume salvo prova contraria da parte dell'assicuratore che il sinistro si sia verificato nelle circostanze con le modalità e con le conseguenze risultanti dal modulo stesso.

La giurisprudenza (Cass. 7.5.1979 n. 2582) ha ritenuto che la sottoscrizione del modulo rappresenta una confessione straguardante (art. 2735 C.C.) e come tale ha efficacia probatoria nei confronti del confidente mentre all'assicuratore è dato il diritto di provare (perché terzo estraneo all'accordo) che la verità è di diversa da quella risultante dal modulo (Cass. 24.3.1972 n. 913).

BREVISSIME

Al 30 orari in Belgio. Nei quartieri residenziali e nel centro delle città belghe potrà essere imposto a discrezione del Comune un limite di velocità di 30 chilometri orari. Lo ha deciso il governo belga. La rivista «Guida Pirelli». A novembre ricomparirà nelle librerie la «Guida Pirelli» che dopo le edizioni del 1982 del 1984 e del 1985 aveva sospeso le pubblicazioni. Completamente rinnovata e articolata per regioni oltre che di alberghi e ristoranti da notizie storico-culturali delle località citate il volume di 700 pagine ha un prezzo di copertina di 37 mila lire. Può essere prenotato presso la Vega Editrice (viale Ramazzotti 20 - Monza 20052) che ne cura la pubblicazione. Tredecimotor Show. Dal 3 all'11 dicembre si svolgerà a Bologna la tredicesima edizione del Motor Show. La manifestazione motonistica che è diventata una delle più importanti d'Italia si terrà quest'anno in quattordici padiglioni che occupano una superficie di 87 mila metri quadrati. L'automobile in leasing. Continua a diffondersi in Italia il ricorso alla locazione finanziaria (leasing) per l'acquisto delle auto. Secondo dati resi noti dall'associazione delle banche infatti nel 1987 oltre il 12 per cento delle automobili nuove è stato acquistato in leasing contro il 10 per cento del 1986 e il 8 per cento del 1985. Mille Miglia storica. Partirà da Brescia il 28 aprile la Mille Miglia storica. 89 Tappe a Ferrara Pescara Roma Firenze Brescia il 1° Maggio a Brescia grande festa di premiazione. Iscrizioni sino al 31 dicembre 88.

RISULTATI SERIE A

ASCOLI-INTER	1-3
CESENA-LAZIO	0-0
COMO-JUVENTUS	0-3
H. VERONA-LECCE	2-1
MILAN-FIORENTINA	4-0
NAPOLI-ATALANTA	1-0
PESCARA-ROMA	0-0
PISA-BOLOGNA	0-2
TORINO-SAMPDORIA	2-3

RISULTATI SERIE B

ANCONA-CREMONESE	1-1
BARI-BRESCIA	0-0
COSENZA-BARLETTA	0-0
EMPOLI-SAMB.	0-0
GENOA-MESSINA	0-0
LICATA-PADOVA	3-1
PARMA-AVELLINO	2-1
PIACENZA-CATANZARO	0-1
REGGINA-MONZA	2-0
UDINESE-TARANTO	2-1

TOTOCALCIO

ASCOLI-INTER	2
CESENA-LAZIO	2
COMO-JUVENTUS	2
VERONA-LECCE	1
MILAN-FIORENTINA	1
NAPOLI-ATALANTA	1
PESCARA-ROMA	1
PISA-BOLOGNA	1
TORINO-SAMPDORIA	2
GENOA-MESSINA	1
PARMA-AVELLINO	1
TRANI-TERRACINA	1
SIRACUSA-TURRIS	1

TOTIP

1°	1) Dalmazia	2
CORSA 2)	Fella	2
2°	1) Aghiesu	1
CORSA 2)	Fiumezzu	1
3°	1) Efirmy	X
CORSA 2)	Diasarone	X
4°	1) Euriaco LB	X
CORSA 2)	Ekadri	X
5°	1) Gallantry	2
CORSA 2)	Mattino sul Lago	X
6°	1) Arctic Frost	1
CORSA 2)	Lord Collins	1

Montepremi lire 20.477.478.300
Al 587 €13 lire 17.442.000; al
€11 lire 1.370.000; al €10 lire
15.199 €12 lire 671.800.

Sempre Virdis



Il centravanti rossonero contribuisce con tre gol al poker con cui il Milan fa saltare la difesa viola: un inizio da campionissimi

In trasferta squillanti vittorie di Inter, Juventus e Sampdoria. Segnano tutte tre reti alle avversarie e si candidano a primedonne

Il Napoli deve dire grazie al giovanissimo Giacchetta (e alla manina di Maradona) se, a tempo scaduto, batte l'Atalanta e la stanchezza

Bel successo del Bologna a Pisa e due punti faticosi del Verona in una «prima» che ha visto 22 realizzazioni di cui solo tre straniere

Pescara, Ascoli, Milano: tornano gli incidenti tra i tifosi, già i primi feriti
A Torino, dopo la sconfitta, Radice assediato e pugni per il dirigente De Finis

E ricomincia pallone violento

Pescara, Ascoli, Milano, Torino. Il bollettino sfiora la tragedia. Il campionato è appena iniziato e già la violenza sulla sua particolarissima «classifica» ieri è toccata a quattro città (sulle nove ospitanti la serie A) registrare scontri, feriti, gratuiti pestaggi. Per puro caso le conseguenze possono dirsi limitate. A Pescara i feriti sono stati una trentina. Tutto è cominciato quando un migliaio di tifosi romanisti ha divelto le cancellate della curva sud per guadagnarsi un posto allo stadio senza pagare. Per ristabilire la calma i carabinieri hanno operato cinque fermi. Ma non

è bastato. Nel corso del primo tempo della partita sono scoppiati violenti scontri tra opposte fazioni accompagnati da una fitta sassaiola. Alla fine la curva sud «consegnava» ventuno persone all'infermeria dello stadio e sette al pronto soccorso dell'ospedale tra cui quattro agenti del reparto Mobile di Taranto subito dimessi. Più serie le condizioni di Fabio Bonetti, Roberto Vittozzi e Marco Di Battista, tutti giovani di Roma, tuttora ricoverati all'ospedale di Pescara. Se possibile, ancora più «crudi» gli scontri tra tifosi ascolani e interisti. Calci, pugni, lanci di sassi e bottiglie hanno accompagnato l'arrivo e la partenza dei milanesi nonostante l'imponente schieramento di polizia. Per altro la partita di Ascoli è iniziata con otto minuti di ritardo per l'incendio provocato da un bengala «nerazzurro» finito sui tappetini del salto in alto. Anche qui i feriti sono numerosi. Dei cinque trasportati in ospedale uno, l'ascolano Nazareno Filippi di 32 anni, è in prognosi riservata. Per il resto si va dalla frattura della mandibola, alla sporgenza traumatica del bulbo oculare, alla rottura di un timpano: classiche conseguenze di pugni e pestaggi.

Difficile pomeriggio anche per i responsabili dell'ordine pubblico di Milano. Più volte gli «ultras» milanesi hanno cercato il «contatto» con i sostenitori viola. All'interno dello stadio è stato possibile evitare il peggio. Fuori, invece, nonostante la scorta degli agenti, sono scoppiati violenti tafferugli. La polizia è stata costretta a caricare quando un gruppo un po' più nutrito ha iniziato un lancio di sassi contro i tifosi della Fiorentina che cercavano di raggiungere la metropolitana. Un giovane di Firenze, Stefano Carresi, si è ferito nel fuggi fuggi. È stato medicato all'ospedale San Carlo.



La polizia costretta ad intervenire contro gli ultras giallorossi allo stadio Adriatico di Pescara. In apertura di pagina, Pietro Paolo Virdis, cannoniere del campionato con tre gol rifilati alla Fiorentina e, a fianco, la desolazione di Landucci, portiere viola, in ginocchio mentre gli avversari festeggiano



Il gol in zona Cesarini del Napoli è stato propiziato da un fallo di mano di Maradona non rilevato dall'arbitro. «Una mano vale l'altra», ha commentato a fine partita riferendosi ad un precedente fallo di mano in area degli atalantini

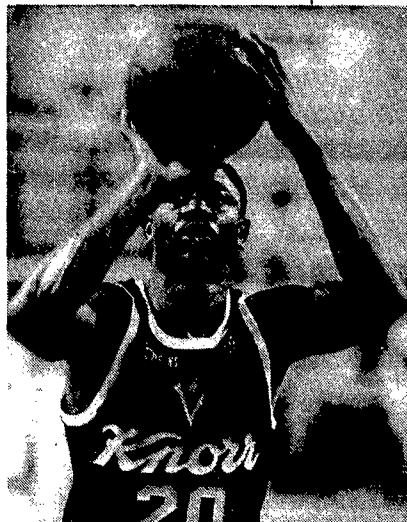


Un altro protagonista della giornata: Sasha Zavarov ha debuttato alla grande nel campionato italiano. Un suo fulminante suggerimento all'inizio della partita con il Como ha permesso a De Agostini di segnare e alla Juve poi di dilagare

Basket. Campionato domenica al via

ROMA. Ancora sette giorni per passare dal basket «parlato» a quello giocato. Prende infatti il via domenica pomeriggio il nuovo campionato di basket che si preannuncia particolarmente interessante e ricco, dopo l'ottimo contratto che la Legabasket ha spuntato alla Rai - 50 miliardi per 5 anni - per l'esclusiva delle immagini delle partite di campionato, coppe e nazionale. Novità, grossi personaggi di richiamo (come Ray «Sugar» Richardson) neosostenuto dalla Knorr Bologna, nuovi sponsor, ma anche vecchi e nuovi problemi ancora in attesa di soluzione.

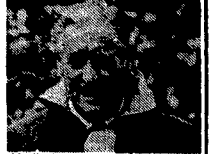
A PAGINA 16



Ray «Sugar» Richardson

AGENDA PER 7 GIORNI

- LUNEDÌ 10**
- AUTO Rally di Sanremo (fino al 16)
- MARTEDÌ 11**
- BASKET Coppe delle Coppe (sedicesimi andata)
 - CICLISMO Milano-Torino
- MERCOLEDÌ 12**
- CALCIO Coppa Uefa Norimberga-Roma Juventus-Otelul
 - BASKET Coppa Korac (sedicesimi andata)



- Liedholm: mercoledì di coppa
- Allibert Livorno-Slovaft Bratislava (Cec)
 - Vrsoka Skoly (Cec)-Wwa Cantù
- GIOVEDÌ 13**
- CICLISMO Giro del Piemonte
- SABATO 15**
- CICLISMO Giro di Lombardia
- DOMENICA 16**
- BASKET Serie A, A1 femminile
 - CALCIO Serie A, B, C1, C2
 - RUGBY serie A

Table with 2 columns: Team Name and Score. Rows include PISA (0), BOLOGNA (2), and details of the match.

Table with 2 columns: Team Name and Score. Rows include ASCOLI (1), INTER (3), and details of the match.

Table with 2 columns: Team Name and Score. Rows include VERONA (2), LECCE (1), and details of the match.

Table with 2 columns: Team Name and Score. Rows include PESCARA (0), ROMA (0), and details of the match.

PISA-BOLOGNA

Una vittoria conquistata a colpi di testa

Di Lorenzo il primo gol del campionato

3' Bonini serve Poli, che dalla destra crossa, Lorenzo si alza e di testa sorprende il portiere Nista.

DAL NOSTRO INVIATO WALTER GUAGNELI

PISA. È finita col presidente del Pisa Romeo Anconetani in piedi ad applaudire un Bologna dominatore incontrastato del campo.

Maifredi «Questo è soltanto l'inizio»

PISA. Romeo Anconetani a fine partita motiva i suoi spiritosi applausi rivolti al Bologna: «Ha vinto la squadra migliore».

ASCOLI-INTER

I contestati Matteoli, Diaz e Mandorlini sono stati gli artefici del successo nerazzurro



Mandorlini, semicoperto dai difensori ascolani, mette a segno il primo gol nerazzurro

La rivincita dei diseredati

Mandorlini, la legge dell'ex

3' sugli sviluppi di un calcio d'angolo Matteoli apre per Diaz spostato all'ala. L'argentino entra in area, va sul fondo e tocca il pallone per l'accorente Mandorlini che mette in rete.

FRANCO MAZZOCCHI

ASCOLI. Matteoli, Diaz e Mandorlini, ovvero i più contestati dei nerazzurri, fanno felice l'Inter nella giornata di esordio in campionato.

Trap l'equilibrata: «Inter brava, avversari sfortunati»

ASCOLI. Il primo ad arrivare in sala stampa è Giovanni Trapattoni visibilmente soddisfatto per il risultato del campo.

te la vita. Abbiamo speso tante, troppe energie per rimontare e una volta ottenuto il pareggio non abbiamo avuto quella tranquillità necessaria per portare in porto il risultato.

VERONA-LECCE

Dal dischetto Galderisi torna goleador

Quell'inutile fallo di Enzo

21' pericolosa avanzata di Barbas e conclusione tesa a filo d'erba. Para in due tempi Cerone.

LORENZO ROATA

«Nanu» felice «Serviti i miei detrattori»

VERONA. Galderisi, su tutti, alla fine: «Per quel che mi riguarda non potevo incominciare meglio».

PESCARA-ROMA

In campo ce n'erano cinque: Tita, Junior e Edmar fra gli abruzzesi, Renato e Andrade tra i romani. Ma non hanno cambiato la partita

Nel festival brasiliano neanche una rete

DAL NOSTRO INVIATO STEFANO BOCCONETTI

Su Renato l'ombra di un rigore

2' Dicara stende Renato in area. Proteste dei giallorossi che invocano il rigore.

PESCARA. Alla terza sfida, in meno di un mese e mezzo, fra Pescara e Roma esce il segno X.

ha strappato l'applauso alle migliaia di tifosi giallorossi - arrivati fin qui all'Adriatico.

Galeone «Tancredi salva Roma»

PESCARA. Negli spogliatoi Liedholm sembra avere molta fretta, in cuor suo ha già archiviato il risultato dell'incontro ed ha già la testa verso Norimberga.



Andrade

MILAN 4
FIorentina 0

MILAN: G. Galli 6, Tassotti 6, Mussi 6,5, Colombo 5,5 (63' Viviani), F. Galli 6,5, Baresi 7, Donadoni 7,5, Ancellotti 7, Van Basten 6,5 (79' Mannari), Rijkard 6, Viridis 7,5
 FIORENTINA: Landucci 6, Calisti 5, Carobbi 5, Dunga 6, Pin 5,5, Hysen 5,5, Mattel 5, Cucchi 5,5, Pellegrini 5 (74' Pruzzo), Baggio 5,5, Di Chiara 5
 ARBITRO: Pezzella di Frattamaggiore 6
 RETI: 14' Donadoni, 77' e 82' Viridis, 87' Viridis su rigore
 NOTE: Angoli 2 a 2 Giornata di sole, terreno in perfette condizioni. Ammonizioni: 57' Hysen, 78' Viviani per gioco falso. Spettatori 72mila di cui 65mila abbonati per un incasso di 1 miliardo e 405 milioni. In tribuna, fra gli altri, Bettino Craxi, Cesare Rimoli, Franco Zeffirelli e Azeqlio Vicini



NAPOLI 1
ATALANTA 0

NAPOLI: Gulliani sv, Ferrara 5,5, Francini 5,5, Corradini 5 (dal 76' Filardi sv), Alemoa 5,5, Renna 6, Caramante 6, Crippa 6 (dal 54' Giacchetta 7), Careca 6,5, Maradona 6,5, Fusi 6 (12 Di Fusco, 13 Di Rocco, 15 Chiaiese)
 ATALANTA: Ferron 6,5, Contratto 6,5, Pascullo 6 (dal 61' Barcellona sv), Fortunato 6, Vertova 6, Progna 6, Stromberg 6,5, Prytz 7, Bonacina 6,5 (dal 87' Esposito sv), Nicolini 6,5, Garlini 6 (12 Brivio, 15 Bortoluzzi, 16 Evair)
 ARBITRO: Coppetelli di Tivoli 5
 MARCATORE: 91' Giacchetta
 NOTE: angoli 3 a 1 per il Napoli. Spettatori 58.685 (di cui 53.223 abbonati) per un incasso di 1.223.675.280 (quota 1.001.815.295). Ammoniti: Renna, Caranante e Garlini, espulso Progna. Maradona ha premiato Bordin.



TORINO 2
SAMPDORIA 3

TORINO: Loren 6, Benedetti 5, Fern 6, Rossi 5,5, Brambati 5 (65 Fuser sv) Cravero 6, Muller 6, Comi 6, Bresciani 5,5 (48' Sabato 5,5), Zago 6,5, Skoro 7
 SAMPDORIA: Pagliuca 6, Mannini 6,5, Carboni 5,5, Parl 6,5, Vierchowod 6,5, Bonomi 6,5, Victor 6, Cerezo 7,5, Viali 6, Mancini 6, Dossena 7
 ARBITRO: Agnolini di Bassano del Grappa
 RETI: 5 Bonomi su rigore, 38 Skoro, 64' Vierchowod, 83' Dossena, 87' Vierchowod (autorete)
 NOTE: angoli 4 a 3 per il Torino Spettatori 35mila Ammoniti: Carboni, Bonomi (gioco scorretto), Giornata soleggiata, terreno in ottime condizioni

MILAN-FIORENTINA

La squadra di Sacchi parte in quarta con un grande Donadoni e il «solito» Viridis. E pensare che sembrava una giornata di stanca dopo la partita col Vitocha

Ricomincia da quattro...

Donadoni dà il la

5' la Fiorentina vicina al gol. Donadoni sbaglia un disimpegno e Cucchi si impossessa del pallone. Solo davanti a Galli, sbaglia malamente.
12' pericolosa azione del Milan. Colombo passa a Van Basten che serve con un preciso assist. Viridis l'attaccante sfiora il palo destro.
14' il Milan passa in vantaggio. Donadoni fa tutto da solo e da una ventina di metri scocca un sinistro a mezza altezza che s'infila alla sinistra di Landucci.
16' dopo una punizione Viridis scarta e craxi Filippo Galli, solo davanti a Landucci manca il pallone per un soffio.
47' assist di Van Basten per Viridis che completamente libero tira sotto la traversa.

60' Ancellotti crossa al centro dell'area viola. Viridis, stralunato da Hysen, non riesce a intercettare il pallone.
87' dopo un'azione prolungata Donadoni fa partire un secco rasoterra che sfiora il palo destro di Landucci.
72' Ancellotti tira da una ventina di metri. Di pugno respinge Landucci.
77' il Milan raddoppia dopo un'atterramento al limite dell'area su Van Basten. Viridis batte una punizione che si inacca sulla sinistra di Landucci.
Terzo gol del Milan dopo una rapida azione in verticale (Rijkard Ancellotti Donadoni) conclude in rete da Viridis.
82' il Milan dilaga. Calisti atterra in area. Viridis Rigore. L'attaccante sardo lo realizza. □ Da Ce

DARIO ECCEARELLI

MILANO Quattro gol, una girandola di concionari mancate d'un soffio, azioni da cine-teca e tifosi in delirio. Ormai parlare delle partite del Milan è diventato quasi imbarazzante, e anche gli aggettivi finiscono per essere ripetitivi senza aggiungere sostanza alle cose già dette. Ieri, di fronte a una Fiorentina che finora non aveva mai deluso, il Milan ha vinto con una facilità disarmante, quasi irridente. Tra l'altro, e la cosa è ancora più sorprendente, la squadra di Sacchi non ha sempre girato al massimo del giri. Anzi, per quasi mezz'ora, dall'inizio della ripresa al primo gol di Viridis, i rossoneri si sono limitati a mantenere stancamente il comando delle operazioni con l'aria di chi ha voglia di andare subito a fare una bella doccia calda. Eppure, anche in questa circostanza, la Fiorentina non ha saputo organizzare la minima contromossa. Ciiondola per il campo senza mai riuscire a puntare decisamente verso la porta di Galli. Che ha avuto i suoi problemi a non addormentarsi contro un palo.

La Fiorentina, dunque ha fatto la figura della Pro Lissone, ma l'impressione finale è

che molte altre squadre di serie A di fronte all'attuale Milan, avrebbero imitata. Poi c'è un'altra cosa che nella squadra, rossoneri, anche il giocatore meno in forma riesce a fare dignitosamente la sua parte. Giovedì, contro il Vitocha, protagonista era stato Van Basten. Ieri, invece, è stato il turno di Viridis. Tre gol, in poco più di dieci minuti. E prima non si era neppure notato tanto. Sembrava un po' indolente, in una delle sue giornate in cui si limita a tirare la carretta. Poi, spinto dalla buona vena di Donadoni e Ancellotti, si è svegliato e per la Fiorentina si è fatta subito notte fonda. Tre gol nella prima giornata di campionato sono un discreto biglietto da visita. Per Azeqlio Vicini, il tecnico della Nazionale presente in tribuna, oltre tre spine nel fianco ormai la faccia di Viridis lo perseguiterà anche di notte.

Un altro da citare è Donadoni. Rapido, essenziale, sempre in movimento il suo gol dai fuori area è stato di una bellezza rara. Fino all'anno scorso, alternava improvvisi fuochi a strane pause. Adesso è sempre presente anche



Donadoni (tra i migliori in campo) realizza così il primo gol del Milan. A destra il giocatore festeggiato dai rossoneri

Berlusconi: a San Siro chi dico io

MILANO Euforia per l'abbondanza dei gol, amarezza e irritazione per alcuni talferugi avvenuti sulle gradinate e fuori dallo stadio tra gli ultras fiorentini e quelli milanesi che hanno provocato l'intervento della polizia. Il presidente del Milan, Silvio Berlusconi, coglie tutti di sorpresa con questa dichiarazione: «Sono davvero stanco di tutti questi incidenti che i tifosi delle altre squadre provocano a Milano. Non si può continuare così in settimana con il campionato a 18 squadre e io incontro con il Questore e il Prefetto. Farò una proposta che per tutti i prossimi incontri del Milan a San Siro possano entrare solo i supporter rossoneri. Non met-

te a disposizione delle altre squadre nessun biglietto. Chi vuole vedere il Milan, se lo vedrà a casa sua, capisco che sia una soluzione drastica, ma io devo pensare agli interessi della mia squadra».

Dopo questa proposta che come minimo suscita parecchie perplessità, Berlusconi ha parlato della partita «La Fiorentina ci ha messo in difficoltà, soprattutto nella prima parte della ripresa. Poi però le cose sono andate bene. Tra l'altro al Milan mancano giocatori come Gulliti, Evani e Maldini. Mi è piaciuto molto Donadoni il migliore in campo adesso e il campione, spero che diventi presto un fuorclassa». Infine una battuta sulla Juventus: «Visto che ha segnato tre gol, noi l'abbiamo superata di uno. Cosa volete, noblesse oblige».

Molto sincero Viridis: «Non ho giocato una gran partita, però credo di aver chiuso bene la giornata. Bisogna tener presente che eravamo reduci dalla partita col Vitocha. Anche il caldo si è fatto sentire». L'allenatore della Fiorentina, Eriksson, è molto critico verso la sua squadra: «Gli ultimi quindici minuti oltre a farci perdere la partita ci hanno fatto perdere la faccia e francamente non ce n'era bisogno. Giocando in questo modo si perde credibilità». □ Da Ce



Spogliato Sacchi li vuole più veloci

Tribuna Craxi li vede troppo forti

MILANO Amigo Sacchi, allenatore del Milan, come al solito evita di diffondere troppa ottimismo. «Una buona giornata, però non tutto è andato bene. La Fiorentina, per quasi tutta la partita, ci ha fatto sudare parecchio. Alla fine è crollata, ma solo grazie alla nostra pressione un lavoro al corpo che sul finale ha dato i suoi frutti. Il Milan poi era meno veloce del solito. Credo che sia dipeso dalla stanchezza per la partita di giovedì contro il Vitocha».

Roberto Donadoni, giusticato da Berlusconi come il migliore in campo, si limita a commentare: «Si ho giocato bene, però è stato mento anche di tutta la squadra. Il gol? Beh, ogni tanto i tir così mi vengono, ci vuole un pizzico di fortuna e anche, naturalmente, di abilità». □ Da Ce

MILANO Tribuna folta di personaggi quella ieri al Meazza per Milan-Fiorentina. Tra i tanti anche il segretario del Psi Bettino Craxi, che è rimasto favorevolmente impressionato dal gioco messo in mostra dai rossoneri. «Una partita molto divertente. Già nel primo tempo il Milan avrebbe dovuto segnare almeno tre gol. Però la squadra di Sacchi è troppo superiore. Alla fine, essendo il risultato scontato, non c'è neppure gusto, diventa quasi noioso». Anche il presidente del Coni, Arnigo Gattai, è rimasto sorpreso dalla grande superiorità del Milan. «Mertava di segnare molti gol. Questa squadra mi avrebbe fatto comodo a Seul. Poi è spettacolare, divertente. Vedere un gioco così e tanti gol è sempre una bella cosa. Tutto il calcio ne guadagna». □ Da Ce

NAPOLI-ATALANTA

Maradona mette le mani sulla partita

Qualcuno ci spera: «E' tornata la MaGiCa»

NAPOLI Una volta tanto il più gettonato non è stato lui Diego Maradona. Eppure il capogol argentino (in partenza per Siviglia dove giocherà con la sua nazionale) per onorare il debutto, si era sottoposto a ben tre infiltrazioni nella cavità destra, gonfia e dolente per le botte di Salonico il protagonista, invece, ha un nome meno altisonante: si chiama Simone Giacchetta da Civitanova Marche, 19 anni, al debutto in serie A. Qualcuno gli ironizza: «È tornata la MaGiCa» (ricordate il tri-denio Maradona, Giordano, Careca)? «Magari - alza le spalle Simone che la passerella nella giungla delle telecamere - ma quelli sono campioni veri. Io penso solo a godermi questo giorno». Questo gol? Lo racconta cento volte la «mano» di Maradona tanto citata dagli atalantini non li ha vista non vuole pronunciarsi, sa solo che appena ha visto la palla andare dentro, a tempo scaduto, si è precipitato sotto la curva B, come impiazzito. □ L.S.

NAPOLI «Una mano vale l'altra», ha commentato Diego Maradona e nella sua sintassi è inesorabile, logica da trionfatore sta la chiave di questo Napoli-Atalanta: una partita dura, spigliosa che la saggezza tattica di Mondonico stava per trasformare in una maliziosa trappola.

La prima «mano» è quella di Contratto che all'inizio della ripresa deveva un traversono di Maradona (tre infiltrazioni pure di scendere in campo) Coppetelli non rievca. La seconda è quella dello stesso Maradona reo confessato a metà spuntata fuori quando il forte tiro di Careca (e il 91) si va ad infrangere nel mucchio. La palla si impenna arriva Giacchetta ed è il gol partita. Dopo la prosa ecco la poesia e quella di Simone Giacchetta. 19 anni al suo esordio in serie A entrato al posto di un Crp pa ancora senza bussola. Otto gol nella Civitanova poi un presente da «primavera» aggregato alla prima squadra.

«Uno dei tanti su cui conta re» si è limitato a commentare Bianchi negli spogliatoi. Uno su cui il Napoli ha puntato quando i varchi dell'Atalanta sembravano farsi sempre più stretti e con il passare dei minuti, chiudersi bellamente al vemente (forse troppo) al salto degli azzurri. Carnevale infortunato, è in tribuna e al



Il colpo di testa vincente del giovane Giacchetta

E Giacchetta comincia bene...

3' cross acrobatico di Maradona in piena area atalantina su rimes a laterale di Crippa. Il tiro è spettacolare ma finisce a lato.
27' nonostante la cavaglia Diego cerca la botta spettacolare sfiora ciata in rovesciata niente da fare.
41' dopo una mischia in area Careca appoggia il pallone indietro ad Alemoa. Il brasiliano tira in fretta e con il corpo spostato all'indietro in buona posizione. peccato altissimo.
47' i napoletani gridano al rigore per un fallo di mano anzi di braccio di Contratto su traversono di Maradona in piena area. L'infrazione appare nettissima anche in tribuna da vedere solo se volentieri. Ma Coppetelli non ha dubbi.
63' per la cronaca un azione dell'Atalanta. Stromberg si libera ma tira senza mordente e Giuliani blocca a terra.
65' l'azione più bella tutta brasiliana spunto di Alemoa palla a Careca. Ferron para in tuffo.
84' al tiro Caranante dai 18 metri alto sulla traversa.
91' esordio da sogno. Giacchetta insacca di testa dopo una furibonda azione in area orobica. Il tiro forte e di Careca sulla palla si autogol. Maradona la sfera schizza via e Giacchetta la springe in rete di testa. □ L.S.

TORINO-SAMPDORIA

Dopo la caduta scoppia la rabbia dei tifosi granata

TORINO Trentasettesimo della ripresa Dossena trafelga Loren e spegne le illusioni del Toro. Per i granata i sogni finiscono all'alba, troncati dagli ex bambini di Boskov che sono diventati adulti e escono tra gli applausi Radice esce invece tra insulti e minacce. De Finis addirittura tra quac che pugno.

Il Torino e il nuovo corso non hanno dunque pace. E di re che oggi aveva scoperto due giocatori veri: lo slavo Skoro dalla falcata lunga e vincente e il diciannovenne Zago tutt'altro che il cipiglio del veterano nonostante la verde età. Ma la Samp fa vedere subito che di errori altrui ne perdonerà pochi in questo campionato. La difesa granata invece ne commette troppi e decisivi.

Trovatasi in vantaggio dopo cinque minuti su rigore propiziato da Viali, che ha accettato con riconoscenza un grazioso regalo di Benedetti il Samp gioca in carrozza, orchestrata da un superbo Cerezo che rende tutto facile. Il Toro è scollato e non produce una pressione decente e se, prattutto, patisce tremenda delirio dietro dove i due reduci da Seul, Brambati e Cravero, hanno ancora i fusi di traverso Skoro e Muller viaggia-

Troppi errori in difesa I blucerchiati ne approfittano

Quel delizioso pallonetto

TORINO Amarezza ed emozione Radice cerca di spiegare l'infelice esordio mentre i tifosi fuori rumoreggiano. «Dopo il primo tempo giocato alla pari speravo di più. La contestazione? Ormai fa parte della consuetudine. Devo sempre superare esami. Prendo atto della mia impopolarità, soprattutto dopo una sconfitta».

Raggiante Boskov: «Era ora! Dopo 14 anni abbiamo vinto a casa del Torino. Ora facciamo sul serio, sono avvertiti tutti!» Beppie Dossena, un profeta in patria festeggiatissimo: «Mi ha commosso soprattutto l'accoglienza dei miei ex tifosi prima della partita. Sono cose che non si dimenticano. Ma la mia partita con la società era vinta ancora prima di scendere in campo, alludo alla partita dell'essere uomini». □ T.P.

5' subito gol. Benedetti allunga male a Loren, si inserisce Viali, il portiere lo mette giù ed è rigore. Bonomi trasforma.
20' Torino sfortunato punizione di Skoro, Bresciani deva sull'incrocio, con Pagliuca fuori causa.
32' è il momento di Skoro. Si gira bene in area e conclude basso, Pagliuca para.
35' contropiede velocissimo della Samp. Viali al volo sbucca la palla che va fuori.
38' pareggio granata. Carboni salta male, inesplica e dà via libera a Muller. Cross e Skoro di testa anticipa tutti. Ripresa subito Viali (46) spedisce alto un pallone che pareva già in porta.
54' il Toro c'è ancora. Comi a Zago, cross, in ritardo di un soffio sia Muller che Skoro.
64' Samp in vantaggio. Vierchowod avanza come un cingolato. Muller lo contrasta ma cade come un fuscello. Ancora due passi e la potente bordata che si infila all'incrocio.
83' è l'apoteosi di Dossena. Riceve da Carboni, guarda un attimo Loren e lo infa con un delizioso pallonetto a fil di palo. La Maradona, applaude.
87' Skoro, il tiro dell'orgoglio. Ma la deviazione di Vierchowod è netta 3 a 2. □ T.P.

Radice amaro: «Per me gli esami non finiscono mai»

SPORT

Tutti felici per Sasha Milton debuttante «notturno»

DAL NOSTRO INVIATO

COMO. Forse Zoff non sorride mai, comunque non ha sorriso ieri a Como anche se attorno suonavano sintonie siren. Il primo passo è stato facile ed è stato compiuto con scarpe di classe. Ma l'ex portiere deve aver pensato anche a Tacconi e a quello che si è visto davanti a lui. «Il secondo tempo ha detto soprattutto che questa squadra ha molti margini di miglioramento. Certo il primo tempo mi è piaciuto, è stato anzi bellissimo. Nella ripresa abbiamo contenuto troppo e la squadra si è fermata spesso a godersi il 3-0. Naturalmente da Zoff tutti volevano avere un giudizio su Zavarov, anzi a tutti è stato chiesto di parlare di Sasha. «Zavarov ha mezzi tali da potersi inserire alla grande nel nostro campionato, ha una grande capacità di creare occasioni da gol. Però Zavarov non ci sarà mercoledì con i rumeni dell'Otelul e quella per noi sarà una gara molto difficile, perché rimontare non sarà semplice».

Contentissimi i giocatori, da Bruno («Sasha ci ha fatto fare un salto di qualità»), a Brio («Speriamo che ci dia le soddisfazioni che ci ha regalato Platini») a Laudrup («Con lui c'è ancora più velocità. Bene tutti e bene anche io. E giocando così si rischia di segnare qualche gol in più e soprattutto di prendere meno botte»). Tutti felici, dunque, Boniperti in testa uscito dagli spogliatoi distribuendo sorrisi e raffiche di benissimo, bravissimi tutti. E dall'altra parte? Molta tranquillità, secondo lo stile Marchesi che non ha nascosto la sorpresa per i guai compiuti in difesa. Sorpreso anche, ma contento di esserlo, da questo Milton che è arrivato dal Brasile domenica alle 3 di notte, si è svegliato alle 9 ed ha giocato il secondo tempo senza aver mai visto in faccia uno dei Como e rivelandosi forse il migliore.

COMO. Sono rimasti tutti un po' sorpresi da questa partenza della Juventus. Non tanto per il risultato finale, ma per quello che i bianconeri hanno fatto vedere nel primo tempo e in particolare nei primissimi minuti. Nella partita c'erano molte storie, certamente la più attesa era quella dell'esordio di Zavarov, per tutti Sasha, il primo giocatore sovietico infilatosi nella storia del nostro calcio, e poi la voglia di fare i confronti tra lui e Platini, in questa Juventus e quella, grigissima, che l'ha preceduta.

Non c'è dubbio che Zavarov ha interpretato giusti e abitudini nostrane non deludendo chi voleva da lui una risposta da scaraventare sul campionato e trasformarla in proclami ed esclamazioni. Al terzo minuto, alla prima occasione capitata gli si è presentato da grande campione, passi rapidi e tocchi puliti, inutiti i nitidini e le unghie dei difensori, la Juve è andata in gol avendo negli occhi quel guizzo di classe pura.

Poi è stato tutto terribilmente semplice perché il Como, che per tradizione ha una difesa che ha regalato pochissimo da sempre, ieri ha perso la testa ed ha offerto una prestazione disastrosa e suicida. Forse intimoriti da questo biondo sovietico che in gara entra all'improvviso dopo penodi in cui sparisce e se ne va in giro passeggiando a testa bassa oppure in vena di sovvertire certe dicerie sulla categoria che circolano in Europa i difensori del Como hanno mollato coi calci al vento che



Laudrup anticipa il portiere Paradisi segna il 2-0 per la Juventus

Il primo slalom di Sasha

3' Zavarov si presenta così: dopo aver scambiato stretto con Buso parte in slalom, finta due avversari, resiste ad una stratonata e da esterno destro serve De Agostini che ha seguito la progressione del compagno. Il terzino da dieci metri va in gol di destro.
5' Zavarov subisce il primo fallo di questo suo campionato italiano, Invernizzi è ammonito.
10' Juve ancora in gol: De Agostini batte una punizione dall'out sinistra, entrano a vuoto due difensori, tocca Marocchi, la palla s'impenna, Colantuono non respinge, si inseriscono Gallia e Laudrup che è il più svelto a sfruttare l'uscita a vuoto di Paradisi.
11' progressione di Marocchi, Como annichilito, l'ex bolognese prosegue e Albiero lo abbatte sulla lunetta.
32' terzo gol della Juve, nuovo errore della difesa comasca. Tricella appoggia a Barros in area, Annoni lo anticipa e mette al centro sorprendendo Paradisi e servendo Buso, che appoggia a porta.
34' primo tiro del Como, Simone alto.
40' fallo su Zavarov, batte Laudrup, Buso devia di testa a lato di pochissimo.
42' pallonetto di Barros su Paradisi in uscita: alto.
61' Tacconi para tiro di Corneliusson.
63' e 64' Laudrup e Barros in contropiede sprecano cercando il gol personale.

COMO. Forse Zoff non sorride mai, comunque non ha sorriso ieri a Como anche se attorno suonavano sintonie siren. Il primo passo è stato facile ed è stato compiuto con scarpe di classe. Ma l'ex portiere deve aver pensato anche a Tacconi e a quello che si è visto davanti a lui. «Il secondo tempo ha detto soprattutto che questa squadra ha molti margini di miglioramento. Certo il primo tempo mi è piaciuto, è stato anzi bellissimo. Nella ripresa abbiamo contenuto troppo e la squadra si è fermata spesso a godersi il 3-0. Naturalmente da Zoff tutti volevano avere un giudizio su Zavarov, anzi a tutti è stato chiesto di parlare di Sasha. «Zavarov ha mezzi tali da potersi inserire alla grande nel nostro campionato, ha una grande capacità di creare occasioni da gol. Però Zavarov non ci sarà mercoledì con i rumeni dell'Otelul e quella per noi sarà una gara molto difficile, perché rimontare non sarà semplice».

CESENA-LAZIO

Tutti a centrocampo, noiosamente

Pochi brividi nel «derby delle due piccole»
Un punto ciascuno sulla lunga strada per la salvezza

COMO. Sono rimasti tutti un po' sorpresi da questa partenza della Juventus. Non tanto per il risultato finale, ma per quello che i bianconeri hanno fatto vedere nel primo tempo e in particolare nei primissimi minuti. Nella partita c'erano molte storie, certamente la più attesa era quella dell'esordio di Zavarov, per tutti Sasha, il primo giocatore sovietico infilatosi nella storia del nostro calcio, e poi la voglia di fare i confronti tra lui e Platini, in questa Juventus e quella, grigissima, che l'ha preceduta.

Non c'è dubbio che Zavarov ha interpretato giusti e abitudini nostrane non deludendo chi voleva da lui una risposta da scaraventare sul campionato e trasformarla in proclami ed esclamazioni. Al terzo minuto, alla prima occasione capitata gli si è presentato da grande campione, passi rapidi e tocchi puliti, inutiti i nitidini e le unghie dei difensori, la Juve è andata in gol avendo negli occhi quel guizzo di classe pura.

Poi è stato tutto terribilmente semplice perché il Como, che per tradizione ha una difesa che ha regalato pochissimo da sempre, ieri ha perso la testa ed ha offerto una prestazione disastrosa e suicida. Forse intimoriti da questo biondo sovietico che in gara entra all'improvviso dopo penodi in cui sparisce e se ne va in giro passeggiando a testa bassa oppure in vena di sovvertire certe dicerie sulla categoria che circolano in Europa i difensori del Como hanno mollato coi calci al vento che

Un rigore (negato) a ciascuno

3' Agostini dà l'illusione del gol calciando sull'esterno della rete dopo una mischia in area laziale
18' Calcaterra interviene d'anticipo su Ruben Sosa lanciato a rete
20' Ruben Sosa fora la barriera cesenate su punizione ma Rossi para senza difficoltà
38' Agostini spostato sulla trequarti cesenate ruota palla a Pisedda e poi s'involva verso la porta di Martina, entra in area ma al momento del tiro Gregucci lo manda a terra intervenendo da dietro. Per l'arbitro Amendolia non è rigore
43' Dezotti si presenta solo davanti a Rossi sulla destra e calcia al volo con palla che però finisce altissima sul fondo

44' Di Canio ci prova due volte a violare la rete cesenate da posizione favorevole in area: la prima volta è Cuttone che rinvia poi Di Canio la seconda volta calcia altissimo
69' Traini, appena entrato al posto di Holmqvist, clamorosamente, a freddo manca la palla buona dal dischetto del rigore
72' Jozic commette fallo su Gregucci in piena area ma Amendolia anche stavolta non fischia la massima punizione
85' L'ultima occasione della gara capita sui piedi del cesenate Traini ma l'attaccante, smarcato sulla destra da un perfetto assist di Domini, da 13 metri, calcia altissimo.

WASHINGTON ALTINI

squisitamente tecniche, ma il tecnico laziale ha voluto sottolineare anche la professionalità di Marino che ha accettato la panchina e lo scampolo di gara finale.

Dicevamo del Cesena che oggi debuttava davanti al proprio pubblico in uno stadio nuovo di zecca. La squadra si è presentata in campo con-

tra consentendo così alla Lazio di portare con Dezotti e Di Canio dalla parte opposta pericolose incursioni nel corridoio che si liberavano e dove Calcaterra e Limido sono apparsi spesso in affanno.

La Lazio, che cercava di sfruttare l'arma del contropiede piazzava con l'uruguaiano Ruben Sosa una vera spina nel

Bigon lascia in panchina 2 azzurrini

COMO. Non è da tutte le provinciali disporre di ben quattro nazionali nel proprio gruppo. Capita al Cesena di Bigon ma capita anche che dei quattro ne vengano utilizzati solo due, Holmqvist e Jozic. In panchina i due gioiellini, Flamigni e Masolini, che dopodomani a Coverciano risponderanno alla prima convocazione con l'Under 21 di Maldini. Non è un controsenso? «Visto che eravamo nella giornata dell'esordio e la tensione ha contagiato un po' tutti - spiega Bigon - non penso fosse il caso di buttare i ragazzi nella mischia. Verranno buoni per il futuro perché sono ragazzi intelligenti e validi».

Flash di CALCIO



Gelindo Bordin premiato anche da Maradona

cerimonia ha avuto luogo pochi minuti prima della gara d'esordio del Napoli contro l'Atlanta, gara che la squadra partenopea si è aggiudicata per 1-0.

Una mezza presentazione per un mezzo stadio a Genova

autorità interessate nella ristrutturazione dello stadio che tra un anno vedrà finiti i lavori, trasformandosi in un «gioiellino» con ben 45.000 posti seduti al coperto. C'era il presidente della Regione Liguria Rinaldo Ossola, il vicepresidente della Camera Alfredo Blondi, il presidente del Col ligure Giampiero Mondini. Unico assente il sindaco Cesare Campar, negli Stati Uniti per impegni di rappresentanza. Domenica, contro il Como, la semi-cerimonia verrà replicata quando la Sampdoria, oggi vittoriosa a Torino, sarà impegnata contro il Como.

Mercoledì recuperi europei per Roma e Juventus

Impegni internazionali a metà settimana per Roma e Juventus. Mercoledì la squadra di Liedholm sarà occupata con i tedeschi del Norimberga fuori casa. All'andata perse 2-1, dunque appuntamento quasi disperato poiché la Roma dovrà vincere con almeno due gol di scarto. Unica nota lieta la notizia che la squadra tedesca viene da sette sconfitte consecutive nel suo campionato. Per la Juventus di Zoff (nella foto) in programma un incontro ben più accessibile a Torino contro i rumeni dell'Otelul che all'andata si imposero per 1-0. Sapremo mercoledì sera se le due squadre italiane potranno affiancarsi alle altre quattro connazionali che già hanno superato il primo turno di coppa, vale a dire Napoli, Milan, Inter e Sampdoria. Roma e Juventus hanno beneficiato del rinvio concesso alle squadre che avevano atleti in gara alle Olimpiadi di Seul. Per la Roma erano impegnati con l'Olimpica Desideri, Rizzitelli e Andrade, mentre ancora più nutrita la pattuglia di bianconeri in Corea del Sud, con Tacconi, Gallia, Mauro e De Agostini.

È morto Giuseppe Coscarella segretario della Lega calcio

Un lutto ha colpito il mondo del calcio proprio nella giornata d'esordio del nuovo campionato di serie A. A Milano è morto Giuseppe Coscarella, segretario generale della Lega Nazionale professionistica. Coscarella aveva 51 anni ed è morto di un male incurabile per il quale era ricoverato alla clinica «La Madonna». Lascia la moglie e due figli di 15 e 13 anni. I funerali si svolgeranno domani mattina nella basilica di San Marco a Milano, alle ore 11.

Mega-brindisi per Lorenzo primo goleador del campionato

L'attaccante bolognese Lorenzo (nella foto) ha vinto 700 bottiglie di vino tipico abruzzese per aver realizzato il primo gol del campionato di calcio di serie A contro il Pisa. Il premio era messo in palio dagli enologi abruzzesi Carmine e Vittorio Festa. Ancora da attribuire invece quello da 300 bottiglie che spetta al primo portiere che parerà un rigore. In fatti, l'arbitro fallito l'obiettivo Zenga, Pazzagli, Lorieri, Terraneo e Landucci.

Seri infortuni in Basilicata tra giocatori dilettanti

Due calciatori dilettanti sono stati ricoverati ieri sera nell'ospedale San Carlo di Potenza per gravi infortuni subiti durante incontri del campionato lucano di seconda categoria. Nel corso di Anzi-Baraganesse (4-0) la frattura della tibia e della fibula della gamba destra. In Tito-Vietri (4-2) il portiere del Tito, Massimo Buono, si è fratturato il polso destro.

Ascoli, a fuoco un materassino La partita inizia con 8' di ritardo

Ad Ascoli la partita che vedeva di fronte la squadra di casa e l'Inter di Trapattoni non ha potuto avere inizio alle ore 15. Un razzo lanciato dai tifosi e piombato sul materassino del salto in alto che ha preso fuoco. Sono stati chiamati immediatamente i vigili del fuoco, il loro intervento è durato diversi minuti ma non sufficiente per far iniziare la partita in perfetto orario. Infatti, l'arbitro Lanese, ha dato il fischio d'inizio alle ore 15 e otto minuti.

Lo stadio genovese di Marassi ha avuto ieri una presentazione «non ufficiale» in occasione della gara di campionato che il Genoa ha pareggiato (0-0) col Messina.

In fatti presentati quasi tutte le autorità interessate nella ristrutturazione dello stadio che tra un anno vedrà finiti i lavori, trasformandosi in un «gioiellino» con ben 45.000 posti seduti al coperto. C'era il presidente della Regione Liguria Rinaldo Ossola, il vicepresidente della Camera Alfredo Blondi, il presidente del Col ligure Giampiero Mondini. Unico assente il sindaco Cesare Campar, negli Stati Uniti per impegni di rappresentanza. Domenica, contro il Como, la semi-cerimonia verrà replicata quando la Sampdoria, oggi vittoriosa a Torino, sarà impegnata contro il Como.

Mercoledì recuperi europei per Roma e Juventus

Impegni internazionali a metà settimana per Roma e Juventus. Mercoledì la squadra di Liedholm sarà occupata con i tedeschi del Norimberga fuori casa. All'andata perse 2-1, dunque appuntamento quasi disperato poiché la Roma dovrà vincere con almeno due gol di scarto. Unica nota lieta la notizia che la squadra tedesca viene da sette sconfitte consecutive nel suo campionato. Per la Juventus di Zoff (nella foto) in programma un incontro ben più accessibile a Torino contro i rumeni dell'Otelul che all'andata si imposero per 1-0. Sapremo mercoledì sera se le due squadre italiane potranno affiancarsi alle altre quattro connazionali che già hanno superato il primo turno di coppa, vale a dire Napoli, Milan, Inter e Sampdoria. Roma e Juventus hanno beneficiato del rinvio concesso alle squadre che avevano atleti in gara alle Olimpiadi di Seul. Per la Roma erano impegnati con l'Olimpica Desideri, Rizzitelli e Andrade, mentre ancora più nutrita la pattuglia di bianconeri in Corea del Sud, con Tacconi, Gallia, Mauro e De Agostini.

È morto Giuseppe Coscarella segretario della Lega calcio

Un lutto ha colpito il mondo del calcio proprio nella giornata d'esordio del nuovo campionato di serie A. A Milano è morto Giuseppe Coscarella, segretario generale della Lega Nazionale professionistica. Coscarella aveva 51 anni ed è morto di un male incurabile per il quale era ricoverato alla clinica «La Madonna». Lascia la moglie e due figli di 15 e 13 anni. I funerali si svolgeranno domani mattina nella basilica di San Marco a Milano, alle ore 11.

Mega-brindisi per Lorenzo primo goleador del campionato

L'attaccante bolognese Lorenzo (nella foto) ha vinto 700 bottiglie di vino tipico abruzzese per aver realizzato il primo gol del campionato di calcio di serie A contro il Pisa. Il premio era messo in palio dagli enologi abruzzesi Carmine e Vittorio Festa. Ancora da attribuire invece quello da 300 bottiglie che spetta al primo portiere che parerà un rigore. In fatti, l'arbitro fallito l'obiettivo Zenga, Pazzagli, Lorieri, Terraneo e Landucci.

Seri infortuni in Basilicata tra giocatori dilettanti

Due calciatori dilettanti sono stati ricoverati ieri sera nell'ospedale San Carlo di Potenza per gravi infortuni subiti durante incontri del campionato lucano di seconda categoria. Nel corso di Anzi-Baraganesse (4-0) la frattura della tibia e della fibula della gamba destra. In Tito-Vietri (4-2) il portiere del Tito, Massimo Buono, si è fratturato il polso destro.

Ascoli, a fuoco un materassino La partita inizia con 8' di ritardo

Ad Ascoli la partita che vedeva di fronte la squadra di casa e l'Inter di Trapattoni non ha potuto avere inizio alle ore 15. Un razzo lanciato dai tifosi e piombato sul materassino del salto in alto che ha preso fuoco. Sono stati chiamati immediatamente i vigili del fuoco, il loro intervento è durato diversi minuti ma non sufficiente per far iniziare la partita in perfetto orario. Infatti, l'arbitro Lanese, ha dato il fischio d'inizio alle ore 15 e otto minuti.

COMO	0
JUVENTUS	3
CESENA	0
LAZIO	0

JUVENTUS-COMO

Zavarov accende la partita e le speranze dei tifosi

Ma che sorpresa la Signora in russo

DAL NOSTRO INVIATO
GIANNI PIVA

COMO. Sono rimasti tutti un po' sorpresi da questa partenza della Juventus. Non tanto per il risultato finale, ma per quello che i bianconeri hanno fatto vedere nel primo tempo e in particolare nei primissimi minuti. Nella partita c'erano molte storie, certamente la più attesa era quella dell'esordio di Zavarov, per tutti Sasha, il primo giocatore sovietico infilatosi nella storia del nostro calcio, e poi la voglia di fare i confronti tra lui e Platini, in questa Juventus e quella, grigissima, che l'ha preceduta.

Zavarov accende la partita e le speranze dei tifosi

Zavarov accende la partita e le speranze dei tifosi

Zavarov accende la partita e le speranze dei tifosi

PROSSIMO TURNO
(16/10/88 - ore 14.30)
ATALANTA-VERONA
BOLOGNA-ROMA
FIORENTINA-ASCOLI
INTER-PISA
JUVENTUS-CESENA
LAZIO-TORINO
LECCE-NAPOLI
PESCARA-MILAN
SAMPDORIA-COMO

CANNONIERI

- 3 reti: VIRDIS (Milan) (nella foto).
- 2 reti: SERENA (Inter) e GALDERISI (Verona).
- 1 rete: MANDORLINI (Inter); GIOVANELLI (Ascoli); DE AGOSTINI, LAUDRUP e BUSO (Juventus); DONADONI (Milan); GIACCHETTA (Napoli); LORENZO e MARRONARO (Bologna); BONOMI, VIERCHOWOOD e DSSENA (Sampdoria); SKORO (Torino) e PASCOLLI (Lecce).
- 1 autorete: VIERCHOWOOD (Sampdoria).

SQUADRE	Punti	PARTITE						RETI						Ma. Ing.				
		GI.	VI.	PA.	PE.	FA.	SU.	VI.	PA.	PE.	FA.	SU.						
JUVE	2	1	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	+1
INTER	2	1	1	0	0	3	1	0	0	0	0	0	1	0	0	3	1	+1
BOLOGNA	2	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0	+1
SAMPDORIA	2	1	1	0	0	3	2	0	0	0	0	0	1	0	0	3	2	+1
MILAN	2	1	1	0	0	4	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
VERONA	2	1	1	0	0	2	1	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0
NAPOLI	2	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
LAZIO	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
ROMA	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
CESENA	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1
PESCARA	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	-1
LECCE	0	1	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	1	1	2	-1	-1
ATALANTA	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	-1
FIORENTINA	0	1	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	4	-1	-1
TORINO	0	1	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	0	0	0	-2
ASCOLI	0	1	0	0	1	1	3	0	0	1	1	3	0	0	0	0	0	-2
PISA	0	1	0	0	1	0	2	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	-2
COMO	0	1	0	0	1	0	3	0	0	1	0	3	0	0	0	0	0	-2

Totocalcio

La prossima schedina	
CONCORSO N. 9 del 16/10/88	
ATALANTA-VERONA	BOLOGNA-ROMA
FIORENTINA-ASCOLI	
INTER-PISA	JUVENTUS-CESENA
LAZIO-TORINO	
LECCE-NAPOLI	PESCARA-MILAN
SAMPDORIA-COMO	
CATANZARO-BARI	TARRANTO-GENOVA
SPAL-CARRARESE	TREviso-NOVARA

SERIE A1

Allibert
Alno Fabriano
ARIMO Bologna
Benetton Treviso
C. Ruffini R. Emilia
Dinoraso Varese
Enichem Livorno
Hitachi Venezia
IPFIM Torino
KNORR Bologna
Napoli
Philips Milano
PHONOLA Roma
Scavolini Pesaro
Snidero Caserta
WIVA Cantù
* In maiuscolo nuovi sponsor e stranieri

SERIE A2

Annabella Pavia
Cremona
SAN BENEDETTO Gorizia
FILODORO Brescia
Fantoni Udine
GLAXO Verona
Irge Desio
Jollycolombani Forlì
KLEENEX Pistoia
Neurorobots Firenze
Pescara
Rimini
Porto San Giorgio
Sharp Montecatini
Taccaria Arese
Standa R. Calabria
* In maiuscolo nuovi sponsor e stranieri

Domenica prossima inizia la stagione del basket. Molte le novità a partire dai grossi nomi di provenienza Nba. Una pioggia di miliardi in arrivo dalla Rai.



E fra 7 giorni, canestro!



Antonello Riva con la maglia del nuovo sponsor

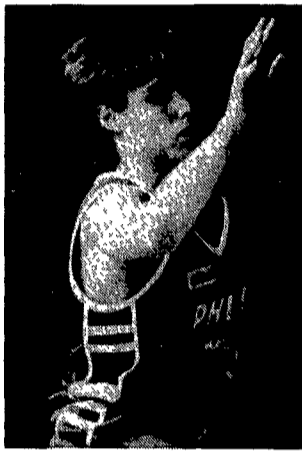
Per la nuova stagione cestistica è già conto alla rovescia. Ancora sette giorni d'attesa, poi il via ad un torneo, il numero 70, che si preannuncia particolarmente interessante. Nuovi sponsor, nuove «stelle» piovute dal firmamento professionista dell'Nba, piazze attese alla riconferma o al rilancio. Il basket italiano cresce, roscchia adepti al calcio e ottiene dalla Rai 50 miliardi per cinque anni di esclusiva.

PIERFRANCESCO PANGALLO

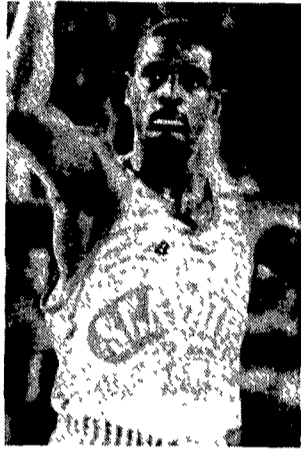
ROMA. Basket a -7. Domenica parte il 70° campionato italiano, il più atteso degli ultimi anni perché il più ricco. Ricco di personaggi improponibili appena pochi anni fa, ricco di soldi grazie al ricambio degli sponsor garantito da una disciplina in perenne espansione. Ricco nella Lega delle società che incassa 50 miliardi dalla televisione di Stato per un'esclusiva dilatata su cinque annualità. Particolarmente ricco, però, anche di contraddizioni, di rischi derivati dall'alimentare incessantemente un gigante che potrebbe rivelarsi dall'equilibrio precario.

La formula. Niente di nuovo a riguardo. Sempre 32 squadre suddivise in A1 e A2. Meccanismi di play-off e play-out come nella passata stagione. Nella serie A di vertice si conquistano il posto l'anno scorso Alno Fabriano, Arimo Bologna e Riunite Reggio Emilia a spese di Brescia, Desio e Firenze. In A2 sono salite Verona e Arese - terza squadra di Milano - che hanno preso il posto di Rieti e Mestre. Nei play-off per lo scudetto saranno ammesse le prime dieci squadre dell'A1 e le prime due dell'A2.

Le squadre con pretese. Si aspetta la riconferma della Scavolini ad un campionato all'altezza del titolo conquistato lo scorso anno. Impresa



Pessina, nuovo acquisto milanese



Drew, giocherà nella Scavolini

difficilissima per l'aumentata competitività delle sue avversarie e il doppio impegno in Coppa dei campioni. Varese, Caserta, Cantù e Milano (con problemi però di secondo straniero) hanno potenza e bilasone per puntare al titolo. Promettono scintille le squadre bolognesi, impegnate in un duello cittadino a suon di campioni e milioni. La Virtus ha investito tantissimo per tornare grande, la Fortitudo ha replicato con un organico di squadra che fa paura. Per le altre poche chances a meno di particolari sorprese e oculari giochi nel «taglio» degli stranieri strada facendo.

Le stelle. Sotto i riflettori del parquet in molti già brillano di luce personale. Conservati i grossi personaggi già visti la passata stagione (Ballard a Forlì, Gay e Macy, ma a Treviso, McAdoo, Daye, Oscar, Bantom, Poquette) arrivano ora nomi dal glorioso passato professionista nell'Nba. Gilmore e Banks nella Fortitudo di Bologna, Ray «Sugar» Richardson e Clemon Johnson nei rivali della Virtus, Drew a Pesaro, Benson a Cantù, Kopicich a Torino, Orr a Reggio Emilia, James Bailly a Verona e Mike Mitchell a Brescia. Il tutto per una «partita delle stelle» da favola.

Le panchine. Se il passato torneo resta famoso per l'addio del simpatico Dan Peterson e di Sandro Gamba al torneo e il ritorno di Bianchini dalla nazionale, questa stagione verrà ricordata, a livello di guida tecnica, come quella dello sbarco nel basket della penisola di due «messia» di diversi ceppi celtici: Bob Hill, già coach dei Knicks newyorchesi, l'allenatore «con la scopa» come è stato ribattezzato a Bologna dove è stato portato dal nuovo direttore sportivo della Virtus, Dan Peterson, e Mirko Novosel, genio del basket slovo che ha in curriculum tutto quanto c'era da vincere con la nazionale del suo paese e il miracolo Cibona dei fratelli Petrovic. Lo attende un alto indice di gradimento nel mercato del «marchio» e vi pesca sempre nuova linfa vitale. Lo ha dimostrato anche in questa occasione con l'ingresso di Arimo (Fortitudo Bologna), Ipfim (Torino),

benza Calamai mentre Bernardi guiderà Brescia alla riscossa dopo che a Desio gli si era preferito Guerrieri. Nomi assolutamente nuovi per la serie A sono Millina alla guida della Sangiorgese e Bergamaschi, autore della promozione della Teorema Arese.

Gli sponsor. «Finché c'è sponsor c'è speranza» è da un po' di tempo il motto del basket italiano. Non c'è da stupirsi se a loro è dovuta sempre più la sopravvivenza di alcune società e le ambizioni di altre. Il basket, sport dinamico e in espansione, si è conquistato un alto indice di gradimento nel mercato del «marchio» e vi pesca sempre nuova linfa vitale. Lo ha dimostrato anche in questa occasione con l'ingresso di Arimo (Fortitudo Bologna), Ipfim (Torino),

Knorr (Virtus Bologna), Wiva (Cantù), Filodoro (Brescia), Glaxo (Verona), Kleenex (Pistoia). Novità per il basket di vertice la Teorema, al suo esordio in A, mentre anche il Bancoroma cambia nome - Phonola - accettando il ruolo di sponsor secondario in cambio di un bel po' di quattrini.

Novità, attese, incongruenze, vecchi e nuovi problemi. Tutto questo a partire da domenica pomeriggio. Intanto una grossa vittoria il basket l'ha già ottenuta. Spuntando alla Rai un contratto d'esclusiva quinquennale per tutte le gare di campionato, coppe e nazionali, la palleanestro italiana si conferma, se ce ne fosse stato bisogno, il secondo sport italiano in assoluto. Il calcio è ancora lontano, ma ogni anno un po' meno.

Rugby Cus Roma ancora in testa

Sorprese nella terza giornata del campionato di rugby. Navigano a punteggio pieno i sorprendenti romani del Cus davanti ai Colli Euganei, al Mediolanum, alla Scavolini, al Petrarca, al Benetton e al Fracasso. È una sorpresa la sconfitta dei campioni d'Italia perché all'Aquila non è agevole vincere ed è una sorpresa la sconfitta del milanese del Mediolanum. Il Benetton ha affondato il Noceto esattamente come ha fatto il Petrarca col Piacenza.

Nel girone B il Parma, grande decaduto, veleggia senza sconfitte.

Risultati della terza giornata del campionato di rugby di Serie A:

GIRONE 1
Benetton Treviso - Casone Noceto 55-12; Petrarca Padova - Biliboa Piacenza 44-15; Serigamma Brescia - Eurobags Casale 27-9; Fracasso S. Donà - Mediolanum Amatori 22-18; Unibit Cus Roma - Nutrilina Calvisano 16-10; Scavolini L'Aquila - Colli Euganei Rovigo 27-22.

Classifica: Unibit punti 6; Colli Euganei, Mediolanum, Scavolini, Petrarca, Benetton e Fracasso 4; Biliboa, Nutrilina, Serigamma 2; Eurobags e Casone 0.

GIRONE 2
Parma - Imoco Villorba 15-4; Metaplatica Mirano - Livorno 23-3; Amatori Catania - Rugby Roma Olympic 28-16; Inveva Benevento - Paganica 32-14; Carispario R. Emilia Viadana - The Pini Padova 31-16; Occhiali Vogue Belluno - Pastajolly Tarvisium 6-15.

Classifica. Parma punti 6; Inveva 5; Livorno, Imoco, Pastajolly, Amatori Catania 4; Roma Olympic 3; Paganica, Carispario Reggio Emilia, Metaplatica 2, The Pini e Occhiali Vogue 0.

Dopo il bronzo a Seul Maurizio Damilano conquista il ventesimo titolo italiano sui 20 Km e riflette sulla crisi in cui versa l'atletica leggera italiana

«Serve un "sindacato" degli atleti»

Si pensava che fosse cotto dopo l'aspra battaglia di Seul sui 20 chilometri dove conquistò la medaglia di bronzo. Maurizio Damilano era tutt'altro che cotto e ieri a Piacenza ha conquistato il ventesimo titolo italiano di una carriera ineguagliabile, realizzando pure una notevole prestazione tecnica sulla distanza dei 20 chilometri. La stagione è finita e Maurizio già pensa a Barcellona.

DAL NOSTRO INVIATO
REMO MUSBUMEICI

PIACENZA I reduci di Seul c'erano tutti, giovani e veterani, eccettuato Sandro Bellucci che ancora non si è ripreso dalla terribile fatica olimpica. C'era ovviamente anche Maurizio Damilano che, tra i 20, 50 chilometri e prove al coperto, inseguiva il ventesimo titolo italiano. A tentare di impedirgli l'impre-

sa c'era il giovanissimo precarese Giovanni De Benedictis che un mese fa a Milano lo aveva battuto sulla pista della vecchia Arena.

Stavolta il vecchio campione non ha permesso al bambino abruzzese di stargli addosso: se ne è liberato subito imponendo alla gara un ritmo mortale. Al passaggio

dei 10 chilometri - 39'33"8 - Maurizio navigava a una velocità che se l'avesse tenuta a Seul gli avrebbe consentito di conquistare la medaglia d'oro. È sorprendente la vitalità di questo vecchio ragazzo che non è mai stanco, che non riposa mai sul soffice letto del cento allori conquistati in ogni angolo del globo.

La giornata era dolce e la periferia di Piacenza sonnecchiosa, il clima era ideale per l'impegno su una distanza che può anche prosciugare l'anima. Maurizio Damilano ha percorso i 20 chilometri in 1.20'25"8 e cioè in un tempo assai vicino a quello che gli ha permesso di salire sul podio olimpico per la terza volta. Maurizio ha preceduto

il 1'17' Giovanni De Benedictis e di 2'28" Gianni Perricelli. Significa che l'uomo del passato e del presente ha battuto i ragazzi del futuro.

Alla fine Maurizio era fresco e sorridente. Aveva pensato di tentare il primato del mondo dell'ora e ha dovuto rinunciare perché sono mancate le attrezzature e i giudici. E così è stato quasi costretto a conquistare il ventesimo titolo italiano. E adesso Barcellona, tra quattro anni, anche se il vecchio ragazzo ancora non sa se si impegnerà sulla distanza che l'ha ingigantito oppure su quella più lunga.

Maurizio ha parlato anche della crisi dell'atletica. Ha detto che si è sentita la mancanza di una associazione

che raggruppi gli atleti. «Il nostro sport», ha precisato Maurizio, «è fatto di atleti, di tecnici e di dirigenti. Ed è bene che ogni squadra delle tre componenti sia ascoltata. Se avessimo avuto una nostra associazione avremmo probabilmente avuto la possibilità di esprimere le nostre idee e di contribuire alla soluzione della crisi. E avremmo anche finito per parlare con più serenità e non a vanvera come spesso è accaduto».

Giovanni De Benedictis - assai deluso dall'esperienza olimpica che considera niente più che un disastro - ha ottenuto un buon secondo posto. Il ritmo da crepacuore l'ha quasi distrutto portandolo pericolosamente

Olimpiadi Barcellona inizia il count-down

Si sono appena spenti i riflettori dello Stadio di Seul, che già si apre la ribalta di Barcellona, che ospiterà i Giochi del 1992. Un fine settimana olimpico, con rassegne culturali e musicali alle quali sono intervenute stelle della lirica, del teatro, della musica pop. Sullo sfondo, ad arricchire la scenografia, il grande tabellone elettronico che segnerà i secondi che separano la città dall'appuntamento olimpico: nel momento in cui è stata scattata la foto erano oltre 117 milioni.



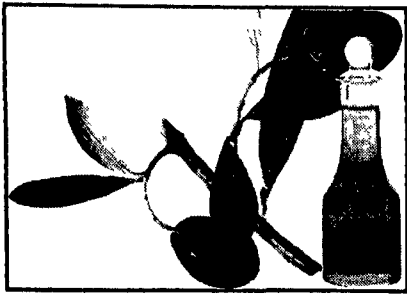
del filo della rottura. Il ragazzino è allenato e consigliato da quell'eccellente personaggio che risponde al nome di Vittorio Visini. Sarà bene che il vecchio campione parli con serenità al ragazzo spiegandogli che non si diventa grandi campioni senza subire amare lezioni. Giovanni ieri non è piaciuto per niente. Coraggiosa la prova del ventunenne lombardo Gianni Perricelli che ha ottenuto un inaspettato terzo posto su una distanza che non ama. Il giovanotto è infatti uno specialista dei 50 chilometri.

Pino Dordoni ha organizzato la vicenda spendendo la modica cifra di 15 milioni e sudando sangue per trovarli.

canottaggio I «magnifici 3» Abbagnale dominano anche il campionato italiano

PIEDILUCO (Tr). Trionfo dei fratelli Abbagnale ai campionati italiani di canottaggio assoluti e juniores, maschili e femminili, svoltosi al centro nautico di Piediluco. La strapotenza di Giuseppe, Carmine e Agostino ha fatto ancora una volta il vuoto in campo avversario.

Tre gare degli olimpionici, altrettanti titoli in tasca, a quello, scontatissimo, del due con, infatti, si sono aggiunte le due maglie tricolori conquistate dal più piccolo, Agostino, che si è imposto nel singolo e nel quattro di coppia, in cui ha bissato il successo di Seul, naturalmente con altri compagni di arma. Oltre che degli Abbagnale, la giornata va catalogata come una tra le più regolari. Non ci sono stati exploit particolari, i favoriti hanno mantenuto fede al loro ruolo confermando peraltro il buon livello raggiunto dal canottaggio italiano in questi ultimi tempi.



L'Italia maggiore
produttrice e consumatrice mondiale
Un patrimonio economico e ambientale

Il governo latita
I punti del progetto comunista
per il rilancio dell'olivocultura

Olivo, grande risorsa del Sud

Il prof. Marcello Ticca spiega
i pregi della «spremuta d'oliva»

Crudo o fritto l'olio fa bene e non ingrassa

PATRIZIA ROMAGNOLI

«Linee guida per una sana e corretta alimentazione». È il titolo di un opuscolo, quattro pagine sempre semplici, che espone in forma chiara la composizione degli alimenti e consiglia quelli «privilegiati». In questa pubblicazione, le antiche regole della dieta mediterranea, rivalutate negli scorsi anni e «lanciate» in tutto il mondo grazie agli studi del nutrizionista americano Ancel Keys e del suo gruppo «Seven Countries Study», assumono un posto di riguardo. Le «Linee guida» sono pubblicate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione. «Nei prossimi giorni», spiega il professor Marcello Ticca, direttore dell'Istituto - le «Linee guida» entreranno capillarmente nelle famiglie italiane. Ne sono state stampate quattro milioni di copie, e verranno distribuite ai medici di famiglia, che a loro volta provvederanno a una diffusione mirata tra i loro pazienti.

L'olio d'oliva rappresenta uno dei caposaldi della dieta mediterranea: «insieme a pasta, verdura, frutta, l'olio d'oliva rappresenta il grasso tradizionalmente usato per condire e per cucinare. La dieta mediterranea si è dimostrata il modo più indicato per ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, che sono la prima causa di morte nel nostro Paese, attraverso il controllo e la riduzione degli eccessi di colesterolo provocati dall'assunzione di certi cibi».

Sconsigliata, quindi l'assunzione di grassi animali oltre i limiti definiti dalle tabelle nutrizionali, restano i grassi di origine vegetale. L'olio d'oliva è quello che presenta il migliore equilibrio tra i grassi insaturi, quelli che hanno il merito di abbassare il livello di colesterolo. «Direi che rispetto all'olio d'oliva vale la pena di sottolineare alcuni luoghi comuni per sfatare - aggiunge il professor Ticca - anzitutto, il fatto che faccia ingrassare. Tutti i grassi, indistintamente, sia animali che vegetali, sviluppano 9 calorie al grammo. L'effetto di «pesante» spesso attribuito all'olio d'oliva deriva soprattutto dal suo aspetto. È denso e saporito, ma questo è un pregio, visto che ne basta meno per condire bene. Inoltre, tutte le ricerche hanno stabilito che è uno stimolante per la digestione, stimola le mucose intestinali, mentre l'enzima lipasi in esso con-

RINALDA CARATI

«Il nostro Paese è il maggior produttore al mondo di olive e di olio di oliva. Il settore è di enorme importanza: su 2.300.000 aziende esistenti in Europa circa un milione si trovano in Italia; il valore della produzione italiana ammonta a circa 2000 miliardi. L'olivocultura rappresenta il 35% delle colture legnose, e abbiamo circa 150 milioni di piante: un grande patrimonio produttivo e ambientale, unico ed irripetibile, perché si tratta di una coltura tipicamente mediterranea, presente quasi in ogni regione italiana, ma particolarmente concentrata nel Mezzogiorno».

Marcello Stefanini, responsabile della commissione agraria nazionale del Pci, tiene in modo particolare a sottolineare l'incongruenza della situazione in cui si trova l'Italia: «La cosa incredibile è che il Pan (Piano agricolo nazionale, ndr) considerava l'olivocultura un settore marginale, senza grandi prospettive, ma è vero il contrario. Certo, occorre un profondo processo di riorganizzazione; un piano di settore che si proponga lo sviluppo di questa coltivazione non c'è. Questa è la più grave responsabilità del governo nazionale. Pare assurdo, ma l'Italia, primo Paese per la produzione, tuttavia importa olio di oliva; è evidente che bisogna mettere in grado la nostra olivocultura di con-

frontarsi con quella degli altri Paesi mediterranei; in particolare con la Spagna».

Cosa occorre per modificare la situazione?

«Appunto, occorre una riorganizzazione del settore che punti a migliorare la qualità della produzione anche attraverso nuove piantagioni, che corrispondano a queste esigenze di qualità, ma consentano di contenere i costi di produzione. Inoltre, che risponda alle esigenze di tutela ambientale e paesaggistica, perché gli olivi sono elemento essenziale del paesaggio agrario italiano; per questo la coltura può essere sostenuta con

aiuti diretti, anche là dove non vi fosse l'immediato vantaggio economico».

Il Partito comunista ha presentato un programma per lo sviluppo della olivocultura...

«Sì. Abbiamo presentato un documento che individua i problemi e dà le indicazioni per stendere un piano nazionale olivicolo, naturalmente d'intesa con le Regioni, che hanno la materia principale in questo campo. Il piano dovrebbe affrontare tutti gli aspetti, partendo da un presupposto: bisogna intendere l'olivocultura come una grande risorsa dell'agricoltura e del Paese. E allora è necessario che il governo faccia un piano organico per tutte le questioni: quella ambientale paesaggistica; quella produttiva, della trasformazione e dei frantoi; quella della commercializzazione; quella della promozione; quella della ricerca, della diffusione delle innovazioni; sia per la produzione olearia, sia per la produzione di olive da mensa, spesso trascurata, che invece è un'attività molto importante».

Il Pci quindi non si limita a denunciare la grave situazione esistente (penaliamo per esempio alla gelata dell'85, che avrebbe potuto essere colta come un'occasione per riorganizzare; invece addirittura i risarcimenti hanno tardato tre, quattro anni, ci sono coltivatori che devono ancora

prenderli); ma ha fatto questa proposta, e si impegna a rafforzare la propria azione per conseguire i risultati di: a) esaltare la competitività e la redditività della produzione olivicola e olearia nazionale; b) esaltare la qualità; c) rafforzare l'associazionismo economico nel settore».

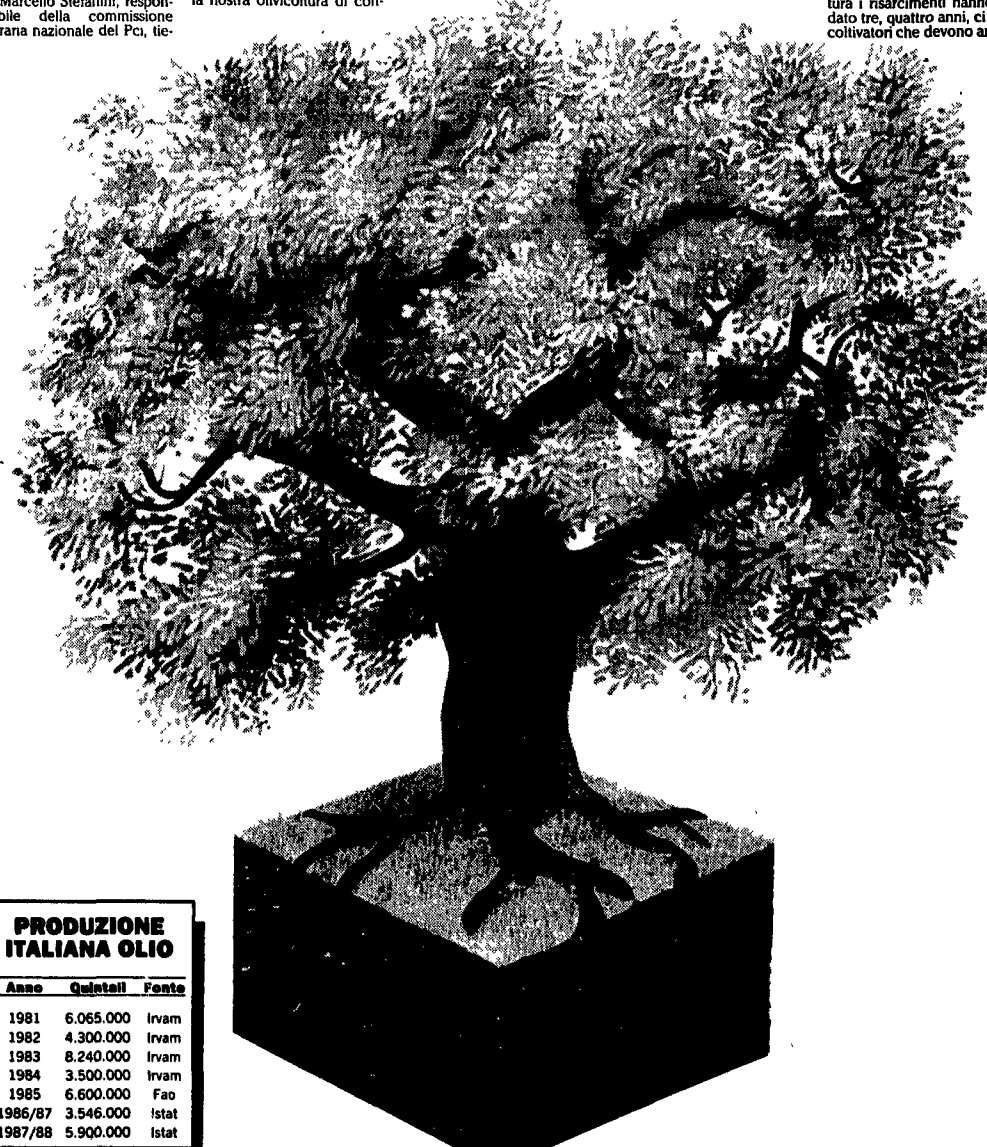
Ha parlato di ricerca scientifica: come può incidere in questo settore?

«Un punto debole nel nostro Paese sta nel fatto che non si trasmette mai nulla; non c'è rapporto tra la ricerca e l'attività produttiva. In Italia ci sono buone facoltà di agraria che studiano il problema, ma è aperta la questione del trasferimento dell'innovazione nelle aziende, anche in questo campo; può essere d'aiuto l'ingegneria genetica, per esaltare determinate qualità. Per esempio, in Toscana si sta sperimentando un raccogliitore di olive a raggi laser. Ma sono elementi essenziali anche quelli della trasformazione e della commercializzazione. Bisogna tenere conto che c'è necessità di concentrazione dei processi di trasformazione, che però non può allontanare troppo i frantoi dai luoghi di produzione. Infatti, la qualità dell'olio è determinata dalla rapidità del processo di trasformazione, e quindi, anche per le grandi società olearie, industrie che spesso raccolgono, miscelano e commercializzano l'olio

«c'è un problema di controlli. E poi occorre una politica di promozione che metta in evidenza il nostro prodotto sul mercato europeo e mondiale, oltre che su quello nazionale, sottolineando le qualità alimentari e salutari dell'olio di oliva, che sono nettamente superiori a quelle di tutti gli altri oli. Nella scala dei valori di digeribilità, l'olio di sesamo segna 37%, mentre l'olio extra vergine di oliva ha digeribilità 100%».

L'olio ha dunque grandi qualità alimentari e salutari, eppure è ancora relativamente poco diffuso: ma ci sono prospettive di mercato?

«Sì, per esempio l'olio di oliva commestibile è poco usato nei Paesi del Nord Europa; quindi bisogna fare una politica di prezzi differenziale tra olio d'oliva e oli di semi. La Comunità economica europea di recente ha approvato un regolamento sulla classificazione degli oli, che noi, recependo il regolamento europeo, abbiamo trasformato in legge nazionale; questa legge ora è in discussione al Parlamento. E l'olio è un alimento di qualità e dalle qualità straordinarie: nutriente, digeribile, insostituibile insomma... pare che addirittura contribuisca alla longevità, allungando la durata della nostra vita... E poi, bisogna dirlo, l'olio è una pianta bellissima. Originale e bellissima».



PRODUZIONE ITALIANA OLIO		
Anno	Quantità	Fonte
1981	6.065.000	Irvam
1982	4.300.000	Irvam
1983	8.240.000	Irvam
1984	3.500.000	Irvam
1985	6.600.000	Fao
1986/87	3.546.000	Istat
1987/88	5.900.000	Istat

Dati confortanti dalla «Stazione»
diretta dal prof. Enzo Fedeli

Sono migliorate sia la qualità sia la genuinità

«Un fatto è certo: la produzione è notevolmente migliorata negli ultimi anni e la tecnologia italiana è la più avanzata del mondo». L'asserzione viene dal professor Enzo Fedeli, direttore della Stazione Sperimentale Oli e Grassi di Milano, rispondendo a un'osservazione sulla frequenza con cui episodi di sofisticazione alimentare compaiono sulle cronache dei giornali. «Molto spesso si tratta di errori banali, che non incidono sulla salute della gente. Altrettanto spesso si osserva come le analisi su quel determinato componente non siano mai state fatte e si grida all'errore. Il fatto è che il vantaggio delle analisi possibili è talmente vasto che a farle tutte si paralizzerebbero la produzione e la distribuzione. Questo non significa però che i controlli non vengano eseguiti e che non si sia in possesso della metodologia completa».

La Stazione Sperimentale oli e grassi è emanazione del ministero dell'Industria, ed è finanziata per il 60% dalle aziende dei cinque settori interessati: oltre alle industrie produttrici di oli alimentari, ci sono i detersivi, i cosmetici, le vernici e i lubrificanti. Le aziende hanno diritto a uno sconto del 30% sul costo delle analisi commissionate alla stazione. Un incentivo, quindi, a usare le competenze del servizio. Il settore oleicolo, in particolare, è molto frammentato, e la singola azienda difficilmente riesce a fare ricerca e controllo qualità. «La ricerca, per quanto riguarda l'olio d'oliva», spiega il prof. Fedeli, «è già tutta fatta per la parte degli acidi grassi; lo stesso si può dire per la parte relativa agli steroli, e l'analisi sterolica è quella che serve a stabilire la genuinità di un olio. Le nostre ricerche sono state recepite in pieno dalla Cee che le ha usate per determinare le sue normative».

Mentre da un lato procedeva la ricerca sulle componenti, nell'industria oleicola l'innovazione di impianti in continuo, di maggiore igiene, ha consentito la grossa riduzione negli inquinanti che emergevano dalle analisi. «Finno a qualche anno fa», aggiunge il prof. Fedeli, «si trovavano anche tracce di DDT. Oggi gli usano antiparassitari fosforati, che si degradano in meno di un mese senza lasciare tracce. In più negli ultimi

anni l'uso di tali prodotti è notevolmente diminuito».

Anche se sarà difficile eliminarlo, lascia da sola la mosca olearia è capace di distruggere fino al 50% di una raccolta. Il prof. Fedeli cita le sperimentazioni dell'Enea, che ha collocato delle stazioni di monitoraggio che segnalano l'allarme e permettono di intervenire solo al bisogno, e non preventivamente.

«Attualmente i residui di sostanze usate in agricoltura si possono trovare nell'extravergine, che non subisce processi di raffinazione. Nell'olio d'oliva, raffinato, il solvente si porta via tutte le sostanze eventualmente nocive. Non per questo l'olio d'oliva è esente da sofisticazioni possibili, si tratta però di sofisticazioni commerciali, che non recano danno alla salute, come quella classica di aggiungere olio di semi in piccole percentuali. Anche questa trucco però si scopre facilmente con l'analisi sterolica».

Intanto, la Stazione sperimentale lavora in un ambito ancora parzialmente inesplorato, quello degli aromi. La magia dell'olio d'oliva è data dalla presenza di circa centocinquanta aromi diversi, di cui una settantina sono stati analizzati. Data la complessità di questa struttura, si cerca di combinare la massima scientificità - l'analisi tramite «nasi artificiali» computerizzati - con la sensibilità umana, tuttora insostituibile. «Abbiamo approntato un panel di assaggiatori», racconta Enzo Fedeli, «e attualmente stiamo studiando l'amaro e il piccante. Dosandoli meglio, si potrà modificare la qualità organoleptica dell'olio e adeguarla ai nuovi gusti del consumatore».

In attesa del Piano olivicolo nazionale, i 250.000 del Consorzio adottano norme comuni
Il Cno propone un «codice di autodisciplina»

CHIARA POLETTI

Importante per il prodotto in sé e importante per i suoi risvolti sociali e ambientali: l'olivocultura rappresenta il 4% dell'intera produzione agricola nazionale. A difendere gli interessi dei produttori sono le Unioni nazionali. Tra queste il Cno, consorzio nazionale degli olivicoltori, rappresenta ben 250.000 produttori, e si occupa dell'intero arco dei problemi, dall'assistenza tecnica all'elaborazione di politiche di settore, fino alla ricerca di mercato e alla promozione dei prodotti. È il presidente del Cno, Mario Campi a rispondere a una serie di domande sui problemi dell'olivocultura e sulle proposte del Consorzio.

L'olivocultura è accusata di essere un settore assillito, inadeguato a dare reddito. Quali sono le vostre proposte per il rilancio?

«Innanzitutto, questo non può prescindere dall'introduzione del Piano Olivicolo Nazionale, sempre promesso e sempre rinviato. La nostra proposta in materia punta sulla ristrutturazione complessiva del settore. Dobbiamo ricordare che i sussidi all'olivocoltore hanno la funzione di mantenere popolare alcune zone e quindi salvarle dall'abbandono. L'olivo è una componente fondamentale del paesaggio italiano, una sicurezza per il territorio anche dal punto di vista del suo assetto geologico. Tanto che, fatto un calcolo di costi e benefici, mettendo nel conto anche quelli ambientali, conviene sovvenzionare certa olivocultura improduttiva. A grandi linee si può valutare che il 30% dell'olivocultura italiana dia reddito e sia quindi competitiva sul mercato, pur con opportuni interventi di miglioramento. Riteniamo poi che il 15% circa sia insufficiente per dare reddito, ma che con alcuni investimenti

possa essere messa in grado di funzionare. Un'altra parte ancora va convertita ad altre produzioni, mentre il residuo 25%, che produce piccole quantità di olio buonissimo, ma a prezzi esorbitanti, va mantenuto solo a patto di considerarlo un presidio ambientale».

Per modernizzare l'olivocultura secondo queste linee occorre una grossa capacità innovativa. Che cosa offre il Cno ai suoi associati, sul piano operativo?

«La nostra proposta operativa ha già un nome: «pacchetto olivo». Dietro la parola magica «qualità» ci sono cose concrete: ad esempio, progetti di ricerca e sperimentazione, come quelli già presentati al ministero (a proposito di vivai, di difesa della qualità e di raccolta meccanica). Ma non basta: proponiamo un sistema di autodisciplina, norme adottando le «norme comuni di produzione» fatte proprie dai nostri associati

Forti dell'esperienza «post gelata» dell'85, siamo in grado di elaborare progetti di ristrutturazione e di dare la necessaria assistenza tecnica e finanziaria, nonché di contrattare collettivamente l'acquisto dei mezzi tecnici necessari all'olivocultura di qualità. Questo sul fronte dell'offerta. Su quello della «domanda» il Cno organizza la richiesta di innovazione proveniente dagli associati, in funzione della specificità regionale».

Il Cno, tramite le «norme comuni di produzione», cerca di indirizzare gli associati alla ricerca della qualità. Tuttavia oltre ai produttori, anche chi confeziona e chi vende ha la sua parte di responsabilità. Quali sono le vostre proposte?

«Il controllo e la tutela della qualità si devono esercitare lungo tutta la trafila dalla produzione al consumo. Anche per questo motivo proponiamo di riclassificare gli oli secondo qualità in extravergine - vergine - d'oliva e di ridiscuere la presenza degli oli di sansa tra quelli ammessi al consumo diretto. Le norme Cee di commercializzazione, poi, dovrebbero comprendere quelle relative alla presenza di sostanze non organiche nell'olio di oliva. In ambito nazionale, lo Stato dovrebbe a nostro avviso aggiungere forme di valorizzazione e tutela della tipicità. In più, autonomamente, abbiamo rivolto precise proposte alle altre associazioni di produttori olivicoli per la costituzione di un «istituto di tutela» con laboratorio di analisi in proprio, per proteggere e controllare il prodotto genuino».

L'andamento dei prezzi negli ultimi anni non è stato particolarmente favorevole per il produttore. Quali è la vostra valutazione rispetto al mercato nazionale?

«Da una parte osserviamo come il consumatore privilegia sempre più il prodotto confezionato rispetto allo sfuso, sebbene l'acquisto di olio direttamente al frantoio sia ancora una realtà molto consolidata al Sud. Inoltre, notiamo che, all'interno di un consumo complessivamente stabile, si afferma sempre più la quota dell'extravergine. Ciò significa a nostro avviso che la ricerca della qualità è arma vincente. Sul reddito del produttore, comunque, pesano le scelte della Cee con il suo sistema di aiuti: l'anno scorso i contributi sono stati notevolmente ridotti. La scelta di puntare alla qualità significa garantire un mercato. E per fare qualità occorre introdurre innovazioni».

Quali sono gli interventi che caratterizzano l'innovazione in olivocultura?

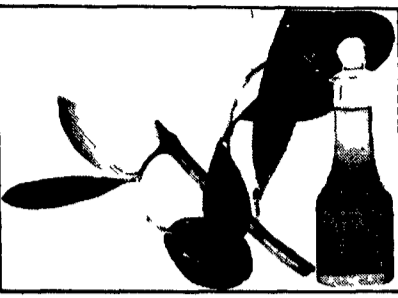
«Si può parlare a questo proposito di raccolta meccanica delle olive, oppure degli impianti di molitura in continuo. Siamo cambiando modi e tempi di raccolta: ad esempio abbiamo ottenuto buoni risultati con l'introduzione di vi-

bratori per la raccolta al punto giusto di maturazione e con la conservazione in casse di plastica, anziché negli antichi sacchi di juta, dove le olive restano schiacciate. Si presta più attenzione, poi, ai processi antifermentativi delle olive. Dove c'è stato espianto, anche al Sud, sono state reimpiantate varietà adatte alla raccolta meccanica: un investimento che paga in termini di pregio del prodotto finito. C'è ancora da lavorare molto, poi, sui frantoi, razionalizzando il processo di molitura, a sua volta fondamentale per la redditività della coltura. Ma mi preme anche parlare del rapporto olivocultura e ambiente. Il consorzio da oltre cinque anni è impegnato a diffondere tra i soci le tecnologie per il trattamento delle acque reflue dei frantoi. Le tecnologie esistono, ma occorrono investimenti per ammodernare gli impianti di molitura. Diciamo che si torna con questo al discorso iniziale: il settore va trasformato globalmente, sulla base di un Piano preciso. Che non c'è ancora».

Scambi internazionali italiani olii di oliva vergini

IMPORTAZIONI (in tonn fonte COI febbraio 1988)					
Paese di provenienza	1982/83	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
Francia	23 255 3	3 444 4	2 875 1	6 612 1	26 606 9
Grecia	75 332 3	84 532 1	57 843 2	75 936 2	100 124 5
Regno Unito	-	-	-	-	100 860 6
Spagna	19 874 2	9 915 8	110 125 3	86 831 4	38 999 8
Portogallo	-	-	-	913 3	4 667 8
Argentina	1 011 9	-	-	-	262 6
Marocco	203 6	377 3	11 6	-	-
Tunisia	29 346 7	12 860 4	52 733 1	18 067 1	12 100 4
Turchia	11 744 6	4 307 5	1 352 2	409 3	4 441 3
Altri	101 9	16 0	71 9	565 7	675 6
TOTALE	160 870 5	115 453 5	225 012 5	189 335 1	228 739 5

ESPORTAZIONI (in tonn fonte COI febbraio 1988)					
Paese di provenienza	1982/83	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
Germ Fed	2 089 1	1 901 2	2 722 8	3 679 0	5 439 5
Danimarca	63 0	78 3	65 7	135 9	130 8
Francia	7 333 8	8 144 8	8 874 8	13 494 6	7 308 5
Grecia	0 3	53 0	1 001 0	3 9	10 433 1
Irlanda	13 0	9 2	12 6	12 9	10 8
Paesi Bassi	95 3	73 6	199 1	309 2	74 0
Regno Unito	800 3	1 585 8	2 578 9	2 319 0	1 381 8
Spagna	4 4	0 1	-	-	84 2
Portogallo	-	1 213 7	1 488 9	168 0	2 2
Urss	4 955 9	1 667 9	4 043 6	8 048 7	5 205 4
Usa	8 287 8	14 622 7	19 869 9	23 626 3	26 989 6
Arabia S	714 0	1 368 5	1 171 2	1 573 6	1 330 4
Altri	20 022 9	14 468 9	23 577 8	30 341 3	14 110 6
TOTALE	44 379 8	45 187 7	65 605 7	83 712 4	72 500 9



Riuniti in «organizzazione» i Maestri assaggiatori

I segreti di un antico mestiere

Centellinata da chi sa la piccola goccia «parla»

Solo dal codice genetico si scopre la vera qualità

PIERLUIGI GHIGGINI

Un tempo erano le figure tipiche del porto di Oneglia per lo più anziani avevano la valigetta dei campioni alla mano e le provette unite nel taschino. E la giacca immanicabilmente chiazza di olio. Gli Assaggiatori costituivano una corporazione numerosa e potentissima. Sapevano far «parlare» l'olio d'oliva comprendendone il linguaggio sin nei minimi particolari. Con uno schiocco della lingua potevano decretare la fortuna o la rovina di qualsiasi fornitore.

Di veni sommelier dell'olio cioè dei Maestri in grado di insegnare i segreti del mestiere a più giovani ne sono rimasti una cinquantina in tutta Italia. Si sono riuniti in una «Organizzazione nazionale degli assaggiatori di olio d'oliva» (fondata quattro anni fa sotto l'egida della Camera di commercio imprese) e hanno costituito una classe han che gli assaggiatori di «amicci e estimatori» diffondono un bollettino quadimestrale e organizzano corsi di vario livello molto selettivi. Hanno pubblicato anche un prezioso volume di poche pagine «Guida del perfetto assaggiatore» che porta la firma di Nanni Ardolino.

Ecco come l'autore descrive la

prova di assaggio orale. «Con una suzione prima lenta e delicata poi più vigorosa e aspirante portare l'olio a contatto di tutte le papille gustative del cavo orale. Far riposare un poco la bocca aspirare con la lingua contro il palato a labbra semiaperte lasciare quindi smuovere d'olio ancora l'olio in bocca e poi espellerlo».

Presidente dell'Organizzazione è Italo Lanfredi 65 anni assaggiatore da 40. «L'Onaio e equidistante da produzione come dai commercianti dagli industriali come dai consumatori. Per questo a noi si rivolgono tutti con fiducia - afferma Lanfredi - Oggi che l'esame organolettico si sta rivelando fondamentale la funzione dell'assaggiatore diventa estremamente importante. Come la sua indipendenza».

E' facile diventare assaggiatori? Intanto bisogna precisare che è molto più difficile assaggiare un olio di un vino. Perché l'olio va centellinato goccia a goccia avendo cura di non esagerare mai. Si può diventare esperti seguendo i nostri corsi sino al livello superiore e soprattutto con un lavoro molto duro. Ma per raggiungere risultati eccellenti bisogna essere dotati di un

palato particolare. Insomma è un dono di natura a certi livelli.

«Come può una persona poco esperta riconoscere un olio buono?»

L'olio buono non deve denunciare effetti di «scandalo» cioè quel sapore particolare dato dalle olive lavorate in ritardo (il frutto infatti va torchiato entro ventiquattro ore dalla raccolta) e nemmeno di muffa né di «morchiatore» che è poi il gusto tipico dell'olio rimasto troppo a lungo nei depositi.

D'accordo questi sono i difetti. Ma visto che il commercio non manca prodotti di qualità come bisogna regolarsi?

Qui si entra nel campo del gusto e delle preferenze individuali. I pregi principali sono il «fruttato» che si ha quando il prodotto mantiene il gusto dell'oliva e il «dolce». L'olio fruttato e buonissimo ma potrebbe avere un riscontro negativo fra i consumatori. Sentendo un sapore deciso infatti molti dicono «brucia in gola è cattivo». Invece non quando il cosiddetto «bruciore» sparisce subito il prodotto è di buona qualità. Il «dolce» invece, si ha quando l'olio si presenta liscio all'assaggio senza punte di asprezza né all'inizio né in coda alla fine.

Basta appena una goccia una bionda e piccola goccia a determinare il profumo il sapore la gradevolezza di un litro di olio di oliva. E il «codice genetico» e la minima quantità (pari allo 0,5%) che non può essere saponificata e determina appunto le caratteristiche organolettiche del prodotto. Ebbene in questa goccia sono presenti ben 450 elementi diversi ma di questi solo 130 forse 140 sono stati analizzati e classificati. Il resto è ancora tutto da fare.

Sotto questo aspetto l'olio di oliva è ancora un mistero della natura. Solo i migliori assaggiatori riescono a decifrare quei messaggi del codice genetico che per la scienza restano ancora da scoprire. Il fatto è che l'analisi organolettica quindi la conoscenza completa delle 450 schegge dello «spettro» sarà sempre più determinante per la difesa del prodotto di qualità ma delle tante proposte avanzate sino a oggi a tutela dell'olio d'oliva nessuna è ancora andata in porto. Con rischi notevoli per il prodotto italiano specialmente il più pregiato.

E quanto denuncia con precisi esempi il dottor Orazio Sappa segretario generale della Camera di commercio di Impena animatore delle Giornate olivicole di Lucina scio ed esperto del settore.

«Lo sa che oggi grazie a catalizzatori di tipo nuovo un olio sovrano (sempre di buona qualità) ma di acidità superiore (nd) può essere trasformato in extravergine? E che l'Andalusia e pronta a riversare sul mercato fiumi di extravergine classificabile come tale per la bassa acidità ma di qualità organolettica scadente? Le produzioni di qualità sono insidiate sia da interventi extra legge su oli di minor pregio sia dall'apertura dei mercati europei. E ciò se da una parte consente di disporre anche di ottimi prodotti a prezzo contenuto dall'altra rischia di trasformarsi in un boom rampante per l'olivicoltura migliore».

Quali rimedi a tale situazione? «Oggi la rispondenza di un olio ai requisiti di legge si verifica attraverso l'analisi chimica. Bisogna invece compiere un salto in avanti e pretendere la perfetta rispondenza

Come orientarsi nel ginepraio delle etichette

Scherzando ma non troppo si potrebbe dire che per l'olio c'è verginità e verginità per quanto si tratti di una caratteristica relativa a quasi una volta rettificata esso viene mescolato con olio di oliva vergine. L'acidità massima consentita è del 3% (a questo proposito va ricordato che l'acidità esprime la quantità di acido oleico presente in centogrammi d'olio).

L'evoluzione dei consumi degli ultimi anni tende a privilegiare l'uso di extravergini a scapito non tanto degli oli di oliva «di sansa e di oliva» - nella scelta tra ciò che il mercato gli offre.

L'etichetta - così com'è - non dà un'informazione completa e presuppone comunque che chi acquista abbia ben chiara la differenza tra olio «vergine» e ciò che vergine non è. In realtà la mancanza di verginità è dovuta a un contatto «fisico» che l'olio subisce. Si tratta del processo di raffinazione cui viene sottoposto un prodotto all'origine eccessivamente acido. La raffinazione dell'acido avviene emulsionando questo prodotto con solventi organici (trieni asessano). Dopo la deodorazione le desaponificazione e la decolorazione si ottiene l'olio d'oliva rettificato con grado di acidità per lo 0,5% che non viene messo in commercio tal quale ma serve come costituente delle miscele con oli vergini che costituiscono l'olio «di oliva».

Molto più semplice è invece il processo con cui si ottiene l'olio «vergine» nessuna manipolazione chimica ma solamente lavaggio sedimentazione e filtrazione. Il prodotto è semplicemente il risultato della spremitura meccanica delle olive. Gli olii aggettivi che vengono aggiunti in etichetta servono a distinguere il grado di acidità: max 1% per l'extravergine max 1,5% per il sovrano max 3% per il fino max 4% per quello etichettato semplicemente «vergine». In coda alla classifica (e in coda anche come spazio sul mercato)

to 10% in continuo calo) si trova l'olio «di sansa e di oli». La sansa com'è noto è il residuo di spremitura. Una volta rettificata esso viene mescolato con olio di oliva vergine. L'acidità massima consentita è del 3% (a questo proposito va ricordato che l'acidità esprime la quantità di acido oleico presente in centogrammi d'olio).

L'evoluzione dei consumi degli ultimi anni tende a privilegiare l'uso di extravergini a scapito non tanto degli oli di oliva «di sansa e di oliva» - nella scelta tra ciò che il mercato gli offre.

L'etichetta - così com'è - non dà un'informazione completa e presuppone comunque che chi acquista abbia ben chiara la differenza tra olio «vergine» e ciò che vergine non è. In realtà la mancanza di verginità è dovuta a un contatto «fisico» che l'olio subisce. Si tratta del processo di raffinazione cui viene sottoposto un prodotto all'origine eccessivamente acido. La raffinazione dell'acido avviene emulsionando questo prodotto con solventi organici (trieni asessano). Dopo la deodorazione le desaponificazione e la decolorazione si ottiene l'olio d'oliva rettificato con grado di acidità per lo 0,5% che non viene messo in commercio tal quale ma serve come costituente delle miscele con oli vergini che costituiscono l'olio «di oliva».

Molto più semplice è invece il processo con cui si ottiene l'olio «vergine» nessuna manipolazione chimica ma solamente lavaggio sedimentazione e filtrazione. Il prodotto è semplicemente il risultato della spremitura meccanica delle olive. Gli olii aggettivi che vengono aggiunti in etichetta servono a distinguere il grado di acidità: max 1% per l'extravergine max 1,5% per il sovrano max 3% per il fino max 4% per quello etichettato semplicemente «vergine». In coda alla classifica (e in coda anche come spazio sul mercato)

A Borgomaro nel «santuario» di Laura Marvaldi

Tra le mura secolari macina la morbida pietra Colombino

Il paese si allunga stretto e antico lungo le sponde del torrente Impero che qui scende placido e pulito. Si respira un'aria di fiabe antiche qui di veglie intorno al caminetto di duri e interminabili lavoni nelle campagne. Tutto anche i gesti quotidiani assumono per così dire una curvatura di verso. Non per niente il prete e l'anarchico del paese così mi dicono nella piazzetta si sono messi in società per alle vare ocche e papere e germani. Che naturalmente si agitano e stamazzano liberi nelle acque del torrente.

A Borgomaro paese fra i più belli delle colline alle spalle di Imperia terra consacrata all'olio d'oliva nel mulino al di là dell'acqua. L'olio extravergine nasce da una lavorazione rigorosamente tradizionale con macine in pietra Colombino pressione morbida a freddo e solo da olive Taggiasche locali. La Laura Marvaldi giovane frantoiara per tradizione familiare e per vocazione insieme al suo socio «in affan e in produzione» Carlo Oddone.

L'olio e il frantoio di Laura Marvaldi sono una specie di monumento all'antica civiltà olivicola della valle Impero. Non a caso Laura scrive poesie e racconti appena il lavoro glielo consente. Non a caso il suo primo libretto di liriche si intitola «Radici». E sempre non a caso Laura e Carlo fanno l'olio con amore ostinazione e rabbia. Rabbia «per l'abbandono dell'olivicoltura distrutta dalle importazioni - mi dicono ricevendomi in una secolare e bellissima cantina di fronte ad una focaccia salata al finocchietto selvatico la focaccia dei giovedì santo - Rabbia perché non esiste una legge di tutela per che pochi sanno come trattare le piante perché i costi sono diventati folli. Da sola la concimazione ormai costa 7500 lire a pianta. E quest'anno - dice Laura - abbiamo pagato le olive della valata a 20500 lire la quarta (equivalente alla damigianetta da venti litri che contiene esatta-

mente dodici kg di olive (ndf). Se si calcola una resa media di 2 kg e mezzo d'olio ecco che il costo di partenza di un chilo di extravergine è di circa 8500 lire. Poi aggiunge la lavorazione la bottiglia e l'etichetta e tutto il resto. E facciamoci il prezzo di vendita».

«I mediatori - denuncia ancora - pretendono di pagare quattro o cinquemila lire un prodotto che ne vale come minimo il doppio. Così per starci dentro i contadini si adeguano comprano olio spagnolo e lo miscolano».

Ma la rabbia è certo mitigata dalla soddisfazione di creare un prodotto superiore celebrato dai più noti enogastronomi. Il «santuario» di Laura Marvaldi è un frantoio con tre macine in pietra (due in Colombino appunto) e una in granito per la pasta di risulta che poi viene ceduta al sanificio) alimentato da una ruota di mulino ad acqua. Le strutture fondamentali risalgono al 1870 (la famiglia Marvaldi fa olio da più di due secoli) con successivi rifacimenti e aggiunte di tecnologie meccaniche. Le più recenti delle quali risalgono ai primi anni Sessanta.

«Le olive migliori spiega Carlo Oddone - si raccolgono fra metà dicembre e metà febbraio dopo una fonte pioggia con vento che fa cadere i frutti giusti. Le olive vanno quindi abbacchiate e raccolte nelle reti per essere lavorate al massimo entro ventiquattro ore».

«Dopo essere state selezionate i frutti scendono nelle pile (frusche investite in granito) e qui le macine di Colombino e le frangono con tutto il loro peso ma dolcemente in modo da far uscire il fisco che racchiude l'olio senza schiacciare i noccioli (cioè le sansa). Quando è pronta prosegue Oddone la pasta raccolta in piatti di fibra viene messa sotto dei pistoni un rapido schiacciamento permette di separare l'olio che viene così raccolto in un pozzetto. Infine si passa ad eliminare



L'antico frantoio di Laura Marvaldi a Borgomaro. Nella foto a destra, raccogliatrici di olive in Calabria

L'olio umbro ha un famoso promotore: il gastronomo Angelo Paracucchi

Anche in Giappone ne vanno matti

PATRIZIA ROMAGNOLI

Lo manda in confezione da duecento grammi perché nelle loro case è poco spazio l'olio d'oliva italiano in Giappone riscuote un grosso successo. A proporlo è Angelo Paracucchi proprietario e gran «patron» della «Locanda dell'angelo» ad Amelia (La Spezia) in «Pena Lunigiana tra Liguria Toscana ed Emilia». Ho acquistato uno spazio all'interno dei supermercati della catena Daimaru - la più antica del Giappone - i cui primi negozi sono stati aperti nel 700. L'olio d'oliva fa parte di una serie di prodotti tipici del made in Italy dalla pasta fino all'aceto balsamico. In Giappone stanno scoprendo la cucina mediterranea di pan passato al nostro impegno per diffonderla. Angelo Paracucchi è umbro di origine e con fessia di peccare di campanilismo manda olio ombro non solo in Giappone ma anche nel mio ristorante a Parigi. E lo hanno adottato tutti i cuochi che hanno lavorato con me. Lo ha una cooperativa di Trevi che lavora molto bene. D'altronde

l'olio d'oliva è un prodotto stupendo che ha ancora una grande avventura davanti. Si adatta a tutti i piatti da quelli raffinati a quelli poveri.

Da estimatore ed esperto gastronomo Paracucchi da i suoi consigli sull'impiego dei vari tipi di oli d'oliva in cucina. «Cominciamo dalla frittura. Chi lo voglia utilizzare a questo scopo deve curare che l'olio non sia verde. La clorofilla contenuta nella foglia tende a scurire e la frittura assume una tonalità bruna non bella a vedersi. Quindi un olio di oliva giallo può andare bene». Naturalmente gli appassionati lo preferiscono a crudo e tendono a scegliere l'extravergine possibilmente proveniente da zone fredde dove non è necessario fare interventi contro il parassita più pericoloso la mosca oleata. Tuttavia ogni zona di provenienza consente felci abbinamenti gastronomici. Ad esempio vede bene l'olio di oliva molto del cato non aggressivo sul pesce che al contrario non regge gli olii verdi forti e un po' amar. Questi invece sono perfetti per crute insalate. E chiudono olio a bassa acidità quindi extravergine ma

saporoso».

Un classico della cucina povera la zuppa di fagioli va completata con un filo d'olio che deve essere «di olive raccolte presto in collina possibilmente. Tra le zone vede bene la Toscana. L'Umbria la Sabina nel Lazio ma anche la Puglia ricordando un olio fresco di frantoio fatto con olive raccolte presto ai primi di ottobre che trovavo a Vieste».

Angelo Paracucchi è uno specialista in piatti freddi di carne e verdure con sale. «Tra queste ne consiglio una semplicissima: olio d'oliva con due o tre gocce di aceto balsamico da mettere su un'insalata di frutta esotica e filetti di pesce. L'aceto balsamico fa impallire l'olio formando un composto denso e saporoso». E per finire i dolci. «L'olio d'oliva non necessariamente vergine lega bene nelle torte salate - quelle rustiche alle erbe - con i porri - in cui la pasta assume una bella sfumatura verdognola ma e inoltre adattissimo a certi dolci. E conclude con un consiglio: provate a sostituire con l'olio l'austraco burro nel più classico strudel di mele e vedrete che gusto

Le olive piacciono Cresce il consumo e la Spagna esulta



Le più pregiate si chiamano «Manzanilla» e «Gordal» sono verdi e vengono la vorate secondo il sistema sivigliano mentre le nere «Oli bianca» sono lavorate alla maniera californiana sotto sale.

Le olive pure e semplici che nel gergo dei produttori rispondono a «olive da mensa» - stanno riscuotendo buon successo sul mercato con consumi crescenti. Sono però acquistate da consumatori non particolarmente preparati e capaci di distinguere le diverse qualità. Per questo motivo la produzione e lavorazione delle olive italiane destinate al consumo diretto risulta meno qualificata rispetto a quella spagnola.

La Spagna detiene il primato mondiale nella produzione con i 500 000 quintali mentre l'Italia è attestata sui 700 750 000 quintali. Le carenze italiane non derivano tanto dalla deficienza produttiva quanto dalla insufficiente capacità commerciale e della minore competitività sul piano dei costi. Nonostante l'aumento dei consumi da 0,9 kg procapite agli attuali 1,9 negli ultimi 25 anni il mercato nazionale è caratterizzato dalla scarsa capacità di apprezzare le diverse caratteristiche organolettiche (il valore dietetico e merceologico) e in genere non è a conoscenza dei sistemi di lavorazione industriale. Tanto è vero che la maggior parte della produzione italiana - almeno i due terzi - è destinata alla lavorazione fa-

milare con relativo autoconsumo - o al massimo artigianale da parte di piccoli commercianti.

Anche i nostri gusti sono diversi mentre negli Stati Uniti e nel resto d'Europa sono più apprezzate le olive di grossa pezzatura e lavorate secondo ricette particolari - condite fritte schiacciate informate fritte in pasta - in Italia si preferiscono i frutti piuttosto piccoli. In specifico oltre la metà dei consumi riguarda olive nere e alla secca un quarto le olive verdi in salamoia e il resto olive nere sempre in salamoia. La produzione nazionale è insufficiente a coprire il fabbisogno. Si compensa quindi con le importazioni dalla Spagna dalla Grecia e dalla Turchia per un valore stimato in circa trenta miliardi di lire all'anno. Va notato che le partite provenienti dall'estero godono di particolari incentivazioni alla produzione da parte dei rispettivi Paesi di provenienza i prezzi sono molto competitivi.

La maggior parte del prodotto importato è costituito da olive già lavorate o semilavorate o confezionate in Italia da aziende che le commerciano in piccole confezioni pronte per essere immesse nei canali della distribuzione.

Gli olivicoltori italiani attendono dunque che a questo mercato venga dedicato un maggiore interesse in vista di un ulteriore prevedibile aumento della richiesta da parte dei consumatori. □ PRO

È Cee l'80% della produzione oleicola mondiale. In Italia interessate un milione di famiglie

Un'Europa a macchia d'olio



OLIO D'OLIVA DELLA COMUNITA' EUROPEA.

In base ai dati disponibili, gli oliveti coprono 5,3 milioni di ettari (di cui 2,2 di ettari in Italia, 2,1 in Spagna, 0,5 in Grecia e 0,5 in Portogallo), pari al 66 per cento circa della superficie oleicola mondiale e al 4 per cento della Sau della Comunità. Le superfici sono pressoché costanti e il patrimonio di oli, coltivati e incolti, annovera, secondo alcune stime, circa 544 milioni di alberi (188 milioni in Spagna, 185 milioni in Italia,

117 milioni in Grecia, 49 milioni in Portogallo e 5 milioni in Francia).

La coltura dell'olivo interessa circa 1 milione di famiglie in Italia, 600.000 in Spagna, 400.000 in Grecia, 250.000 in Portogallo e 40.000 in Francia ed è generalmente localizzata nelle regioni più svantaggiate della Comunità.

Dall'analisi della situazione generale risulta che la produzione media di olio d'olio

va della Comunità a Dodici ammonta a circa 1.350.000 tonnellate, pari all'80 per cento della produzione mondiale. Si deve però osservare che per le caratteristiche dell'olio (alternanza dei raccolti), la produzione può variare assai fortemente da un anno all'altro.

L'ultimo ampliamento della Comunità ne ha radicalmente mutato la situazione di approvvigionamento di olio d'olio. Fino al

1975 la produzione comunitaria copriva infatti il 70 per cento circa del fabbisogno comunitario di olio d'olio. In seguito, la percentuale dei fabbisogni coperti dalla produzione comunitaria è gradualmente aumentata e, con l'adesione della Grecia, la Comunità è diventata pressoché autosufficiente. Il tasso di autoapprovvigionamento medio di olio d'olio della Comunità a Dodici è attualmente del 108 per cento.

Per il momento, grazie alle misure già adottate soprattutto nel settore dell'esportazione, l'eccedenza non crea problemi rilevanti per la Comunità, sempreché il consumo interno non subisca una contrazione e le esportazioni dei Dodici sul mercato mondiale si mantengano allo stesso livello delle ultime campagne. Vediamo ora, settore per settore, la situazione aggiornata alla campagna 1987/88.



OLIO D'OLIVA DELLA COMUNITA' EUROPEA.

Produzione

L'integrazione alla produzione viene concessa agli olivicoltori aderenti a un'organizzazione di produttori che producono almeno 200 kg/anno di olio d'olio (una quantità commercialmente significativa), in funzione del quantitativo di olio effettivamente prodotto. Per gli altri olivicoltori l'integrazione viene concessa su base forfettaria, in funzione del numero e del potenziale di produzione degli olivi coltivati.

Nel dettaglio, gli elementi caratterizzanti degli Stati membri produttori si possono così schematizzare:

Percentuale di olivicoltori associati

Francia	100%
Italia	97%
Grecia	95%
Spagna	60%
Portogallo	30%
Produzione in base alle domande di integrazione presentate per la campagna 1986-87 (in tonnellate)	
Francia	2.000
Italia	419.000
Grecia	245.000
Spagna	650.000
Portogallo	50.000
Produzione stimata per la campagna 1987/88 (in tonnellate)	
Francia	3.000
Italia	587.000
Grecia	270.000
Spagna	730.000
Portogallo	40.000

La produzione stimata nel 1987/88 è pertanto di 1.630.000 tonnellate. L'eccesso del 21% sulla quantità massima garantita (1.350.000 t) ha come conseguenza una riduzione, proporzionale, dell'integrazione alla produzione.

Consumo

L'olio d'olio è destinato essenzialmente al consumo umano, direttamente o nelle conserve a base di olio d'olio. Tuttavia, piccoli quantitativi sono tradizionalmente utilizzati dall'industria dei saponi, dei cosmetici, dei lubrificanti, ecc.

Nel settore dell'olio d'olio il fenomeno dell'autoconsumo da parte dei produttori riveste una certa importanza.

Dal 1° aprile 1979 è stato istituito nella Comunità un regime di aiuto al consumo. Tale aiuto viene concesso all'olio d'olio confezionato in imballaggi della capacità massima di 5 litri da imprese di condizionamento riconosciuto, purché l'olio sia commercializzato a un prezzo che tenga conto dell'aiuto al consumo. Tuttavia, soltanto in sei Paesi sono state riconosciute imprese di condizionamento: Italia, Francia, Regno Unito, Grecia, Paesi Bassi e Belgio.

L'aiuto è soprattutto inteso a consentire il normale smercio della produzione di olio d'olio, compensando in parte la differenza di prezzo esistente fra olio di oliva e principali oli vegetali concorrenti.

Dall'entrata in vigore del regime di aiuto al consumo, ossia dalla campagna 1978/79 fino alla campagna 1982/83, le domande di aiuto (per lo più inoltrate in Italia) sono aumentate in media del 25% circa l'anno. Dalla campagna 1983/84 tale percentuale è meno importante e cresce solo di qualche punto all'anno.

Per la campagna 1985/86, le domande di aiuto sono state di 506.000 tonnellate, circa; mentre per quella del 1986/87, sono state di 580.000 tonnellate. Per il 1987/88 le previsioni - in base alle cifre disponibili a fine settembre - sono dello stesso ordine di grandezza.

L'aumento dei quantitativi che beneficiano dell'aiuto al consumo si spiega, in parte, con una maggiore utilizzazio-

ne di olio comunitario piuttosto che di olio d'olio importato dai Paesi terzi (che non beneficia dell'aiuto) e, in parte, col fatto che il regime è stato gradualmente introdotto in Grecia solo dal 1981.

Per quanto riguarda l'incidenza dell'aiuto al consumo sul prezzo di vendita al minuto, i risultati di dieci campagne consentono di constatare che le ripercussioni sono state positive e che quindi, almeno nel più importante Paese membro consumatore di olio d'olio - ovvero in Italia - l'aumento dei prezzi al minuto è stato molto più contenuto dell'aumento dei prezzi all'ingrosso.

Queste conclusioni sono state confermate dallo studio che la Commissione agricola della Cee ha fatto realizzare nel 1987 a seguito della relazione speciale della Corte dei conti sull'organizzazione comune dei mercati nel settore d'olio d'olio e, ancora, delle raccomandazioni formulate dal Parlamento europeo. Lo studio ha messo in evidenza, fra l'altro, che nei limiti delle variazioni di prezzo degli oli di semi del 20 per cento circa, l'elemento di gran lunga più importante che incide sul consumo di olio d'olio è il suo prezzo reale a livello dell'utilizzazione finale.

Scambi

Intra-comunitari - Dei tre principali Paesi produttori di olio d'olio, la Grecia e la Spagna hanno una produzione eccedentaria e sono i principali fornitori degli altri Stati membri, in particolare dell'Italia, che è il principale importatore (e consumatore) di questo olio, seguita dalla Francia, dalla Germania e dal Portogallo.

Con Paesi terzi - In passato la Comunità è stata il principale importatore d'olio d'olio nel mondo. Le sue importazioni variavano da 100.000 a 200.000 tonnellate. Dopo l'adesione della Grecia, le importazioni sono diminuite all'incirca della metà; con l'ulteriore adesione della Spagna e del Portogallo, le importazioni provenienti dai Paesi terzi si limitano ad un contingente di 46.000 tonnellate provenienti dalla Tunisia, nel quadro dell'accordo Cee-Tunisia che garantisce il mantenimento di ta-

le quantitativo.

Le esportazioni nei Paesi terzi sono invece in costante aumento. Dopo esportazioni medie dell'ordine di 17.000 tonnellate prima del 1981 e di 55.000 tonnellate dopo l'adesione dei Dodici nei Paesi terzi sono ammontate a 150.000 tonnellate nella campagna 1986/87 e potrebbero raggiungere le 180.000 tonnellate nella campagna 1987/88.

Aiuto alimentare - Nel quadro dell'aiuto alimentare deciso ogni anno dalla Comunità limitatissimi quantitativi di olio d'olio sono forniti, su richiesta, ad alcuni Paesi che sono consumatori tradiziona-

Prezzi

Per la campagna 1987/88 l'aiuto al consumo è stato di 77 Ecu per ogni 100 chili di olio prodotto. Alla formulazione di questo intervento si giunge sottraendo al prezzo indicativo alla produzione (che anche per l'Italia è di 322,56 Ecu/100 kg) la somma rappresentativa di mercato (174,71 Ecu/100 kg). Sono già stati, inoltre, fissati dal Consiglio i prezzi per il 1988/89 (in Ecu/100 kg), che ricalcano quelli della precedente campagna (1987/88). Prezzo indicativo alla produzione: 322,56 Ecu/100 kg.

Integrazione alla produzione: 70,95 Ecu/100 kg (per Spagna e Portogallo, rispettivamente, 27,10 e 21,29).

Prezzo di intervento: 216,24 Ecu/100 kg (per Spagna e Portogallo, rispettivamente, 155,01 e 203,79).

Evoluzione mercato Cee - Tenuto conto del volume di produzione, dell'esistenza di ingenti scorte all'inizio della campagna 1986-87 e delle misure di stabilizzazione decise dal Consiglio (limitazione dell'intervento negli ultimi quattro mesi della campagna, soppressione delle maggiorazioni mensili), i prezzi di mercato si sono mantenuti in media al di sotto dei prezzi di intervento, con qualche ecce-

zione in alcuni Paesi produttori per qualità specifiche. Grazie al buon livello di aiuto al consumo, l'olio di oliva ha potuto esser messo sul mercato a condizioni accettabili.

Gestione mercato

Prelevi all'importazione - Dal mese di giugno 1976 il prelievo viene fissato mediante gara, tenendo conto non solo del mercato mondiale ma anche del mercato comunitario e dei suoi fabbisogni, nonché delle offerte di prelievo degli operatori. Durante la campagna 1987/88 non è sorto alcun problema particolare

concernente la fissazione del prelievo.

Con l'entrata in vigore al 1° novembre 1987 del protocollo aggiuntivo all'accordo di cooperazione fra la Cee e la Repubblica tunisina, un prelievo particolare è stato applicato al contingente di 46.000 tonnellate proveniente da quel Paese.

Restituzioni - Per tenere conto dell'evoluzione degli scambi commerciali della Comunità a Dodici e mancando quotazioni sul mercato mondiale, il Consiglio ha deciso dal 1986 di consentire la fissazione della restituzione mediante gara, oltre alla fissazione secondo le modalità generali. Conseguentemente, una

gara permanente per la restituzione è stata aperta per tutta la campagna 1987/88 per le qualità commestibili sfuse o in piccoli imballaggi.

Come in passato, una restituzione di applicazione generale è stata concessa all'esportazione degli stessi tipi d'olio.

Intervento - All'inizio della campagna 1987/88 le scorte d'intervento comunitarie ammontavano a 290.000 tonnellate.

Secondo le informazioni disponibili a tutt'oggi, gli acquisti all'intervento nella campagna 1987/88 sono ammontati a circa 118.000 t (di cui 35.000 t in Italia, 81.000 t in Spagna e 200 t in Portogallo), mentre le vendite raggiungono 18.000 t (di cui 8000 t all'esportazione).

La situazione delle scorte d'intervento previste sulla base dei dati disponibili ad oggi, potrebbe essere la seguente:

Spagna	270.000 t
Italia	125.000 t
Portogallo	8.000 t
Grecia	- t
Totale	403.000 t

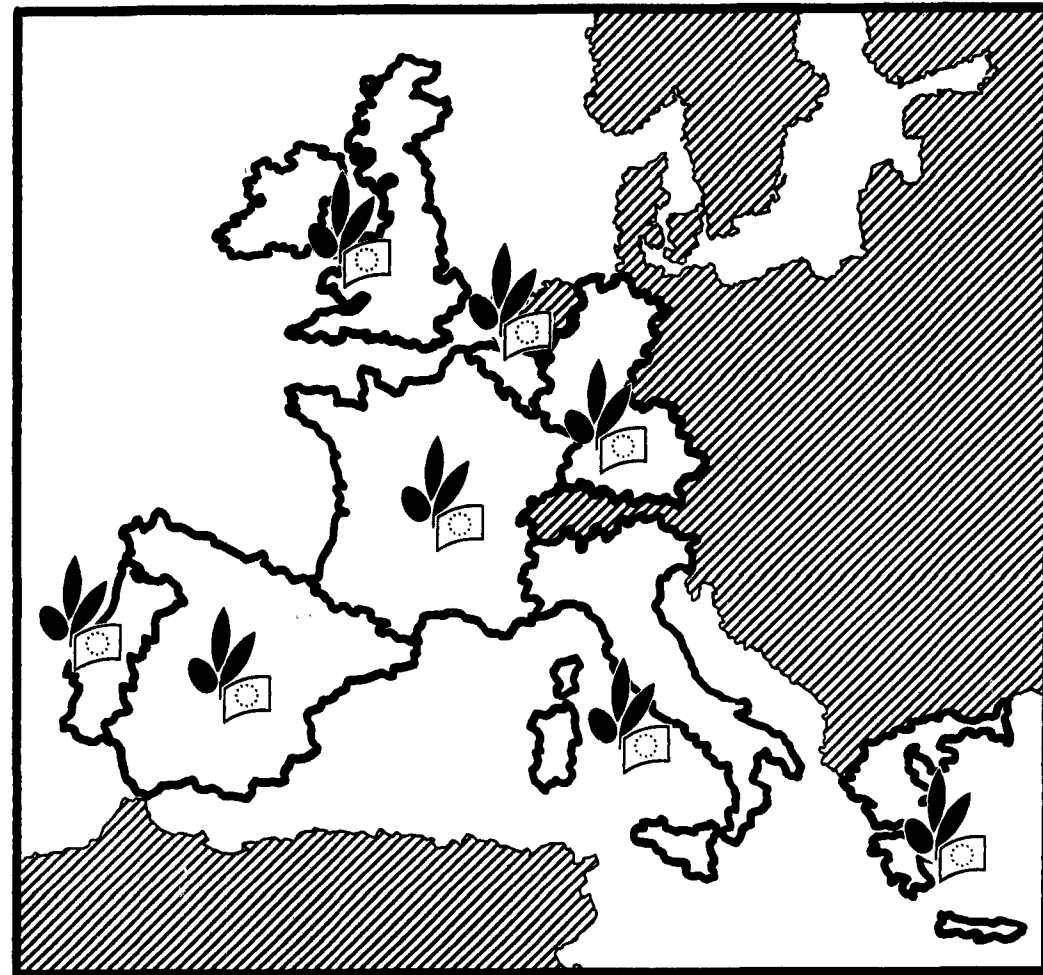
Contratti di stoccaggio - In funzione della situazione dei prezzi la Commissione ha aperto per la prima volta nel 1987/88 una convenzione di contratti di stoccaggio per l'olio d'olio, sotto forma di aiuto accordato alle unioni di produttori per dei periodi, rinnovabili, di sessanta giorni. Nel complesso hanno beneficiato di queste misure 200.000 tonnellate d'olio d'olio.

Spese di bilancio

Le spese nel settore dell'olio d'olio sono in funzione dell'intervento, della integrazione versata ai produttori, dell'aiuto al consumo versato alle imprese di condizionamento ed infine delle restituzioni all'esportazione.

Le spese della sezione «Garanzia» del Feoga nel settore dell'olio d'olio sono ammontate nel 1987 a circa 1300 milioni di Ecu, pari al 4,7% delle spese totali della sezione «Garanzia».

Per il 1988 le spese previste ammontano a circa 1600 milioni di Ecu. Si osservi che le spese in questo settore sono soggette a notevoli fluttuazioni da un esercizio all'altro in rapporto alla rateizzazione variabile dei pagamenti.



Azioni comuni e specifiche per una nuova «cultura alimentare» nei Paesi della Comunità

L'oliva entra in radio, libri e tv

La Comunità economica europea è da tempo impegnata a promuovere l'informazione e l'immagine dell'oliva, dell'olio e dell'olio di oliva in tutti gli stati membri. Per raggiungere il maggior numero possibile di utenti, specialisti e non, sono state attivate varie agenzie di pubblicità e pubbliche relazioni. Il quadro di interventi previsti nel biennio '88-89 è così risultato particolarmente articolato e tocca tutti, dai medici specialisti in nutrizione e dietologia agli organi di informazione scritta e parlata, dai farmacisti ai ragazzini delle scuole elementari e medie. I mezzi adottati per la promozione e l'informazione comprendono giornali, televisioni, radio, concorsi artistici, film, ai tradizionali convegni scientifici su aspetti particolari dell'uso dell'olio d'olio a difesa della salute.

Tutto ciò converge verso l'obiettivo comune di creare una diversa e diffusa «cultura alimentare» all'interno della Cee (ma ovviamente anche con ripercussioni oltre i confini della Comunità).

L'impegno divulgativo e promozionale, che ha preso avvio nei primi mesi di quest'anno, continuerà anche nell'89, con un calendario serrato di iniziative. I due ap-

puntamenti di maggiore spicco riguardano il mondo medico e scientifico: 8° Simposio internazionale sull'arteriosclerosi, in programma proprio questo mese a Roma con una sezione specialistica a Capri su «Nutrizione e arteriosclerosi»; l'organizzazione nel giugno '89 a Siviglia (Spagna) di un «Colloquio internazionale sugli acidi grassi monoinsaturi» che vedrà la partecipazione di tutti i Paesi della Comunità e di altre nazioni.

Ma naturalmente, come abbiamo detto, non ci si accontenta delle grandi manifestazioni a risonanza internazionale. Sono state elaborate infatti strategie comuni per i vari Stati membri: divulgazione di opuscoli sull'igiene della nutrizione nell'alimentazione moderna, diffusione programmata di spot televisivi e comunicati stampa, organizzazione di convegni medici. Inoltre, per la prima volta, quattro Paesi (Italia, Grecia, Francia, Germania Federale) sono impegnati in azioni unificate per la creazione e distribuzione di un calendario artistico (seicimila esemplari riproduttori opere di 12 artisti - tre per ogni Stato - sul tema dell'oliva, dell'olio e dell'olio di oliva); per la distribuzione di un kit promozionale sui voli

d'affari delle linee aeree in corrispondenza dei Saloni internazionali Sial, Anuga e Deno; per la realizzazione ed edizione di un francobollo in serie europea (in Ecu) con il logo dell'olio d'olio adottato dalla Cee, francobollo da far uscire nello stesso giorno in contemporanea nei quattro Paesi.

E non ci si ferma qui, ovviamente. Per ogni Stato coinvolto (otto per la diffusione dell'informazione scientifica, quattro per la promozione) sono state adottate anche strategie specifiche. Per quanto riguarda l'Italia, si intende procedere su questi filoni: **Diffusione delle conoscenze scientifiche.** Si parteciperà complessivamente a tre congressi-simposi, di cui il primo, come abbiamo detto, è quello in programma ora a Roma-Capri (gli altri due sono previsti nel corso dell'89); altri sei sono gli avvenimenti cui la Comunità intende partecipare (i primi due si sono svolti in primavera a Roma e Castorco Terme). «La salute con un sapone in più» è il titolo dei due opuscoli che verranno distribuiti, in 300.000 esemplari, anche alle Usl e alle scuole per i programmi di educazione alimentare. Uno tratterà in particolare del tema «La salute del cuore e delle arterie», l'altro sarà una «Guida pratica

per fare la spesa». Ai medici, ai farmacisti e ai dietologi sono indirizzate la pubblicazione del notiziario mensile «Olio d'olio-Nutrizione» (tiratura 28.000 copie), la distribuzione di duemila videocassette del film «Sapore di salute» (che verrà consegnato anche a Tv ed enti interessati), la diffusione degli atti di convegni tenuti nella precedente campagna («Olio d'olio e salute» Roma 1985 e «Lipidi e invecchiamento» Abano Terme 1986). Ai titolari delle rubriche verranno trasmessi i dossier di ricerche svolte per conto della Cee. E inoltre, continuerà la produzione e distribuzione dei programmi di diete computerizzate.

Un'iniziativa particolare è il «Concorso per dietiste», organizzato tra le allieve dell'ultimo anno degli istituti tecnici femminili con indirizzo «economie dietiste», nonché tra gli allievi degli Istituti professionali di Stato per l'alimentazione.

Sul piano propagandistico, la campagna televisiva, ideata dall'agenzia Pool 3, prende a pretesto una coppia di sposi quale spunto creativo per vincere i pregiudizi di una certa fascia della popolazione, che investono il prezzo dell'olio di oliva, la sua

digestibilità, la sua compatibilità con diete e fritti. La strategia scelta è la più diretta: affrontarli di petto, per smantellarli senza mezzi termini. Gli stessi argomenti del dialogo tra gli sposi sono presenti nei quattro soggetti della campagna stampa, sui principali periodici, sotto forma di fumetti che accompagnano l'immagine di piatti conditi con olio di oliva. Il tema conduttore della campagna è sempre coerente: all'olio d'olio va è difficile trovare un difetto. Oltre alla campagna pubblicitaria, si segnalano: un programma educativo da realizzare in concorso con la Rai (un film in sei episodi di 30 minuti ciascuno) sull'olio d'olio; l'edizione di un libro di alimentazione sul tema della «frittura», la partecipazione alle principali fiere settoriali e l'organizzazione di incontri stampa anche sui luoghi di produzione.

Come si può facilmente capire, si tratta quindi di una campagna «a tappeto» che non mancherà di incidere sulle nostre abitudini alimentari. Ma stavolta - contrariamente a quanto avviene di solito in tema di pubblicità - il consumatore avrà in più i dati di conoscenza indispensabili per comprare e usare al meglio l'olio di oliva.

L'articolo 35 Denominazioni e vendita: dal 1990 norme uguali per tutti

L'importanza nazionale e anche comunitaria dell'olio d'olio ha indotto la Comunità ad occuparsi di questo prodotto non solo per la fase produttiva, ma anche commerciale. Esisteva infatti una tale eterogeneità di situazioni in fatto di denominazioni fra i diversi partners comunitari, da creare ai produttori di olio notevoli inconvenienti sia nella fase produttiva che in quella di vendita, e quindi nei rapporti con i consumatori.

Con Regolamento Cee n. 1915/87 del 2 luglio 1987 sono stati modificati l'articolo 35 del Regolamento Cee n. 136/66 ed il relativo allegato riguardante le denominazioni e le definizioni degli oli d'olio da immettere sul mercato per il commercio all'ingrosso e al dettaglio.

Le denominazioni e le definizioni degli oli d'olio di sansa d'olio sono obbligatorie per la commercializzazione di questi prodotti in ciascuno degli Stati membri, nonché negli scambi intracomunitari e con i Paesi terzi.

In particolare per il commercio al minuto possono essere commercializzate soltanto alcune categorie di oli e precisamente:

1) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: olio d'olio vergine di gusto perfettamente irrepreensibile la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1 gr. per 100 gr.;

2) OLIO DI OLIVA VERGINE (il termine «fino» può essere usato nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso); olio d'olio vergine di gusto irrepreensibile, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 2 gr. per 100 gr.;

3) OLIO DI OLIVA: olio d'olio ottenuto da un taglio di olio di sansa d'olio raffinato e di olio d'olio vergine diverso dall'olio lampante, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1,5 gr. per 100 gr.

L'articolo 35, inoltre, prevede che durante un periodo transitorio che scade il 31 dicembre 1989 gli Stati membri possono autorizzare: - per la commercializzazione nel loro territorio, l'impiego delle denominazioni e delle definizioni degli oli d'olio e degli oli di sansa d'olio riconosciute all'interno di ciascuno Stato membro al 31 ottobre 1987;

- per l'olio d'olio destinato all'esportazione, l'impiego del termine «olio d'olio puro».

Per il commercio all'ingrosso, invece, possono essere utilizzate tutte le altre denominazioni previste nell'allegato al Regolamento Cee n. 1915/87.

Lo Stato italiano, nel recepire il Regolamento Cee sopra menzionato, ha emanato una circolare in cui si è avvalso della deroghe di poter comunque continuare per un certo periodo di tempo ad utilizzare delle denominazioni di cui alla legge n. 1406/60. In particolare con questa circolare, per consentire un passaggio alquanto graduale dal vecchio al nuovo sistema di classificazione, e per evitare il rischio di perturbazioni nella commercializzazione degli oli, si è decretato quanto segue:

Fino al 31 dicembre 1989 è possibile commercializzare allo stadio della vendita al dettaglio secondo le denominazioni previste nella legge precedente (n. 1407/60); dopo il 31 maggio 1989, invece, non è più possibile utilizzare la vecchia legge per il commercio all'ingrosso ed allo stadio di confezionamento.

È consentito, inoltre, fino al 31 dicembre 1989 aggiungere l'aggettivo «puro» all'olio denominato «olio d'olio» quando è destinato all'esportazione verso i Paesi terzi.



Quando i germogli si nutrono solo di parole

ENRICO VACIRCA

Se quei germogli di olio ricacciati dopo il taglio al ciocco o alle branche si fossero potuti nutrire di parole e promesse a quest'ora sarebbero delle sequoie.

Migliaia di produttori olivicoli in Toscana, dopo le gelate dell'85, aspettano ancora i contributi della Cee e del Ministero dell'Agricoltura; più o meno 100 miliardi.

Del resto il «buongiorno si vede dal mattino»: quante volte le domande di contributo sono state fatte e rifatte? Quanti moduli riempiti? Quante indicazioni contrastanti furono date?

E gli olivi? Gli olivi centimetri dopo centimetri, foglia dopo foglia stanno riconquistando le colline toscane, dimostrando che i coltivatori sono i veri cultori dell'ambiente, i creatori del paesaggio toscano, coloro che a loro spese e con i loro sacrifici mantengono una collina che è bene di tutti.

Infatti in convegni, seminari e riunioni varie con scienziati di grande fama non si fa altro che esaltare le qualità alimentari e, perché no, terapeutiche dell'olio extravergine di oliva.

I consumi di olio di oliva, infatti, sono aumentati negli ultimi anni e la produzione lo stesso e tutto questo nonostante si sia quasi ignorata una politica del settore; nel piano agricolo nazionale si diceva chiaramente che l'olivicoltura era fra le produzioni a debole competitività ed a modesta potenzialità di mercato. Del resto niente si è fatto per migliorare le strutture di produzione né per promuovere i consumi.

Eppure gli spazi di mercato da occupare rispetto alle altre sostanze grasse ci sono ed insieme a innumerevoli nuovi mercati da conquistare e non solo nella Cee.

Bon lo sanno Spagna, Grecia ed altri paesi del Mediterraneo che hanno già ristrutturato la loro olivicoltura e stanno invadendo un mercato, anche quello italiano, con un prodotto che qualitativamente è notevolmente inferiore al nostro.

Se non adegueremo la no-

stra olivicoltura a queste nuove competitività, il nostro primato produttivo, quella parte di Piv (Produzione lorda vendibile) che si aggira sui 2.000 miliardi se ne andrà ad altri.

Intanto i nostri produttori olivicoli continuano a fare investimenti, da veri e propri imprenditori, dimostrando di vedere molto più lontano di chi ancora non ha varato un piano olivicolo, non ha mantenuto gli impegni economici per la ristrutturazione degli olivi dopo le gelate e niente fa per promuovere il consumo dell'olio di oliva.

Per non trovarci domani a dover piangere sul latte versato chiediamo di superare l'emergenza olivo dopo le gelate mettendo a disposizione tutti i contributi impegnati.

A livello nazionale chiediamo il varo del piano olivicolo nazionale per rinnovare e ristrutturare tutta l'agricoltura e la riforma della politica Cee nelle materie grasse per: 1) puntare sulla qualità; 2) modernizzare la produzione anche con l'introduzione di nuove tecniche; 3) intervenire sui costi di produzione rafforzando il sistema delle forme associative puntando sulla contrattazione del prodotto come strumento fondamentale per difendere ed aumentare il reddito dei produttori; 4) una politica efficace e continuativa nella «promozione» del prodotto olio extravergine di oliva; 5) cambiamento delle classificazioni degli oli d'oliva ed introduzione di marchi di denominazione di garanzia di provenienza.

Questi temi sono stati affrontati in un convegno organizzato recentemente dalla Confcoltivatori Toscana sul tema: «Olivicoltura: una prospettiva per la collina toscana».

In questo convegno abbiamo voluto riaffermare come noi riteniamo che esistano le condizioni ambientali, sociali e di mercato per un rilancio dell'olivicoltura collinare toscana su basi moderne finalizzate al conseguimento del reddito.

(Membro della giunta regionale della Confcoltivatori toscana)

Dopo tre anni dalle gelate dell'85 gli olivicoltori toscani aspettano ancora 100 miliardi dal ministero dell'Agricoltura

Secondo l'assessore Serafini occorrono più investimenti per consolidare il prestigio dell'olio italiano sul mercato estero

Il tesoro delle colline

FIRENZE. Il presidente della Regione Toscana Gianfranco Bartolini ha inviato in questi giorni una lettera al ministro dell'Agricoltura Mannino. È l'ennesima sollecitazione sul tasso amaro dei ritardi e delle inadempienze del governo per le gelate che hanno colpito gli olivi nel gennaio dell'85. A distanza di tre anni, dei finanziamenti e dei contributi concordati non sono arrivati meno della metà.

Con il regolamento Cee, ottenuto grazie anche ad un forte impegno della Toscana, una delle regioni più colpite dai danni, fu stabilito un fondo di 91 miliardi. Ne sono arrivati solo 53. Questi danari servivano per gli interventi di reimpianto degli olivi. Furono concordati con il ministero dell'Agricoltura altri 70 miliardi per i cosiddetti interventi di sostegno, dovevano servire cioè a compensare il mancato reddito degli anni successivi alla gelata. Fino ad ora la Regione e gli olivicoltori non hanno visto una lira.

«Non siamo soddisfatti - commenta con amarezza l'assessore regionale all'agricoltura Francesco Serafini - di come questa vicenda sia stata gestita a livello nazionale. L'effetto negativo di credibilità è molto forte. Siamo al di sotto di circa 100 miliardi e c'è anche il rischio di perdere tutto per l'impossibilità di non rispettare i tempi posti dal regolamento comunitario. Nel frattempo ci sono state le piogge che hanno causato altre difficoltà e tutto questo avviene in un contesto dove la crisi dell'olio d'oliva si accentua a causa della concorrenza internazionale, soprattutto degli spagnoli che sono molto più avanti nelle tecniche di produzione, marketing e promozione commerciale».

In Italia per l'olio d'oliva non è esagerato affermare che siamo all'anno zero. Le Regioni e i produttori chiedono da anni un piano olivicolo nazionale, e questo non c'è. Manca anche un marchio di qualità per tutelare il prodotto, anche questo è di là da venire ed è fin troppo semplice capire quanto sarebbe necessario sia per la difesa dai ripetuti episodi di sofisticazione sia per un nuovo modo, più moderno, di offrire l'olio ai consumatori.

«Questi ritardi e queste

carenze - dice Serafini - derivano dal fatto che non c'è attenzione verso le coltivazioni della collina. Manca una strategia; per la montagna c'è una legislazione, per la collina invece niente. Collina in Toscana ed in altre regioni vuol dire insieme tutela del paesaggio, cultura, tradizione e coltivazioni tipiche come l'olivo e la vite. L'Italia, anche in vista della liberalizzazione dei mercati del '92, dovrebbe puntare ed investire risorse su questi prodotti tipici. La Regione è da tempo in contatto con l'Università per una ricerca sul campo che indichi gli interventi e le cose da fare concretamente per un progetto collinare».

Il punto strategico delle coltivazioni di collina è stato al centro della recente mostra «Siena verde»; da parte di tutti, enti pubblici, imprenditori agricoli, Coldiretti e Confcoltivatori, viene posto l'accento su questo dato sconcertante: ai problemi che l'Italia ha per la carne e altri prodotti di importazione si aggiunge anche questo vuoto di prospettiva per la collina. Il problema è stato sollevato da tempo anche da altre regioni come le Marche e l'Umbria: la collina un'opportunità da valorizzare e sfruttare per rafforzare l'immagine del «prodotto Italia».

La Regione Toscana è impegnata su diversi fronti nel settore dell'olivicoltura. Prima di tutto il marchio, dice l'assessore, «bisogna studiare una selezione, una griglia per arrivare all'olio extravergine di oliva; il marchio è fondamentale per tutelare e promuovere un prodotto così importante per l'alimentazione, la salute e la dieta». Interventi per nuovi olietti sono previsti nei Pim (Piani integrati mediterranei): si stanno stringendo i tempi per la creazione di un nuovo organismo di ricerca l'Istituto dell'olio e del vino; si guarda con particolare attenzione all'associazionismo tra i produttori e le aziende che lavorano le olive; un altro punto fermo è quello della tutela del paesaggio delle colline, dove non sono possibili colture moderne meccanizzate occorre una politica di sostegno.

Dopo la gelata dell'85 sono pervenuti agli uffici della Regione oltre 46.000 domande e ad oggi gli agricoltori

comunitari e per gli interventi di sostegno concordati con il ministero dell'Agricoltura. La Regione Toscana, dice l'assessore all'agricoltura Francesco Serafini, rivendica una legislazione per la collina dove si coltivano due tra i più importanti prodotti tipici italiani, il vino e l'olio.

LUCIANO IMBASCATI

PRIMA E DOPO LA GELATA

	1984	1985	1986	1987
Produzione di olive in quintali	1.042.262	404.837	213.879	548.509
Olio prodotto in quintali	167.603	73.195	33.879	96.184
Prezzo al quintale	700.000	810.000	900.000	1.150.000

I DANNI DEL FREDDO

Danni alle piantagioni	262 miliardi
Mancato raccolto di olive	77 miliardi
Danni per gli anni successivi	307 miliardi



Il diploma del frantoio

FIGLINE VALDARNO. A scuola per imparare l'arte dei mastri oleari. Un ciclo di lezioni tenute da super esperti al ristorante Principe di Figline Valdarno. L'originale iniziativa è stata promossa dalla Corporazione dei mastri oleari e dalla Federazione italiana cuochi. Al termine del corso sarà consegnato ai frequentatori un attestato di frequenza, un diploma nell'arte antica della spremitura delle olive e della degustazione dell'olio.

Gli «studenti» che seguono in questi giorni le lezioni di professori, frantoiani, ingegneri chimici ed esperti in gastronomia sono soprattutto

cuochi, ristoratori, sommeliers, barman, produttori agricoli e titolari di aziende della lavorazione delle olive. Ma non mancano normali cittadini che approfittano di questa occasione per conoscere più a fondo la cultura dell'olio d'oliva. Una cultura e una tradizione molto importanti in Toscana e che vivono ancora sulle colline.

Queste le materie del corso storia e tradizione olivicola, tecnica della degustazione con prove guidate per la memorizzazione di pregi e difetti, dalla raccolta all'imbottigliamento sistemi di

Chiesto dagli oleifici associati al Croevott Marchio di qualità per il tipico toscano

Un «marchio di provenienza» come già da qualche anno avviene per il pecorino. E questo uno degli obiettivi immediati del Croevott (Consorzio regionale olio extravergine d'oliva tipico toscano). Il consorzio è nato nell'83 e associa volontariamente trenta produttori tra i quali la grossa realtà degli oleifici sociali. La qualità di tipico toscano riconosciuta solo dopo severi esami, analisi e prove d'assaggio.

FIRENZE. Alla ricerca di un marchio a tutela della qualità e della genuinità. Questo l'assillo degli oleifici toscani che da vent'anni si battono per questo obiettivo ma sul quale il Parlamento non riesce a fare niente. In assenza di leggi e di disciplinari i produttori si sono mossi da soli con iniziative di associazionismo volontario. E' quanto è successo anche in Toscana. Nell'83 un gruppo di produttori e di oleifici sociali si è costituito in consorzio e si è dato un marchio Croevott (Consorzio regionale olio extravergine d'oliva tipico toscano). Il bollino del Croevott, da attaccare sulle bottiglie, viene concesso solo a quei soci che superano gli esami delle analisi chimiche e le prove di assaggio. Dal gennaio al settembre di quest'anno il consorzio ha co-

ntrollare il mercato impedendo per quanto è possibile l'abuso di norme oggi non osservate quali quelle inerenti l'esame organolettico previsto dalla legge ma mai eseguito, quella della provenienza dell'olio e dell'esatta informazione al consumatore.

L'attività del consorzio non si è sviluppata come previsto nell'83 a causa delle gelate. «L'obiettivo immediato - dice il direttore Ilario Rosati - è quello del marchio. Siamo lavorando con la Regione per arrivare ad una legge regionale con la quale dare all'olio extravergine tipico toscano un marchio di provenienza così come avviene per il pecorino. All'interno di questo marchio ogni azienda, nell'etichetta, indica la provenienza».

Iniziativa sono state messe in programma anche verso i consumatori per dare tutte le informazioni sul prodotto. Recentemente è stata costituita una «commissione consumatori» che vede insieme il Croevott, rappresentanti della Federazione unitaria dei consumatori e delle associazioni dei commercianti.

Proprio per questo riconoscimento le associazioni di

Nuovi programmi di ricerca degli scienziati Tutti i segreti dell'extravergine

L'Istituto del vino e dell'olio di oliva di Toscana è quasi pronto per decollare. Porterà avanti programmi di ricerca mettendo insieme e coordinando il lavoro di molti e qualificati istituti all'interno e fuori dell'Università. Un moderno strumento d'avanguardia che sarà possibile realizzare con modesti investimenti ed in tempi ragionevoli. Studiosi, esperti e ricercatori insieme per scoprire tutti i segreti del «liquido d'oro».

FIRENZE. Un'equipe di ricercatori universitari, di studiosi e di esperti per scoprire tutti i segreti di due prodotti tipici delle colline toscane, l'olio e il vino. Sta per decollare una nuova iniziativa di carattere scientifico che è molto attesa dagli enti pubblici, dai produttori e dal mondo della ricerca. E' in fase avanzata la realizzazione dell'Istituto del vino e dell'olio di oliva di Toscana. Non è un nuovo ente, non è qualcosa che si aggiunge a quello che già esiste, tutto invece è maturato intorno all'originale idea di mettere insieme, coordinare, riunire i numerosi e qualificati centri di ricerca all'interno e all'esterno delle Università. Insomma ottenere con il minimo di investimenti, spendere una cifra ragionevole e so-

prattutto partire in tempi ravvicinati senza scontrarsi con gli ostacoli burocratici e di ordine finanziario che la creazione di un istituto autonomo avrebbe comportato.

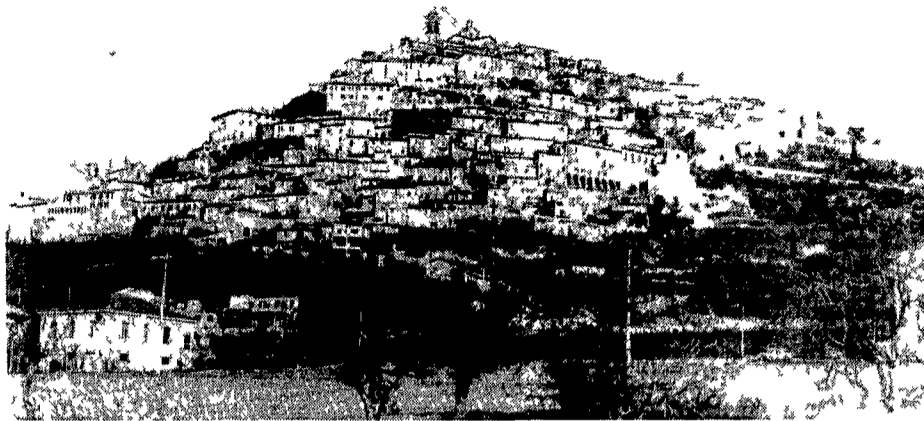
Assessore di questa filosofia è il candidato alla direzione dell'Istituto il professor Giulio Marghen che ha alle spalle molti anni di esperienza nel Laboratorio di analisi e di ricerca dell'Istituto agrario provinciale San Michele all'Adige di Trento, una scuola al primo posto in Italia. L'idea di dar vita ad un Istituto regionale dell'olio e del vino era stata avanzata da tempo dal Consorzio del Chianti classico Gallo Nero; è stato il suo presidente Mazzei a chiamare il professor Marghen per realizzarla concretamente ed in

UMBRIA



Un paesaggio irripetibile
Il lavoro manuale, la terra
e il clima dell'alta collina
per il famoso extravergine
delle coop di Spello e Trevi

L'albero dei santi e della tradizione



Arroccate su colline coltivate ad olivo Spello (qui sopra) e Trevi (a sinistra), dove si produce l'extravergine decantato dagli chef

Quel sapore di frantoio amato dai maestri della gastronomia

Una tradizione dice che Sant Emiliano nel terzo secolo fu legato ad una pianta di olivo sulle colline ombre del Trevano, e tale tradizione fu messa per iscritto nel II secolo. Da almeno 900 anni quindi l'olivo a Trevi non è più solo tradizione è storia. È il presente e un olio extravergine dalle doti eccellenti, apprezzate dai grandi «chefs». Andiamo dunque a conoscere l'olio della Cooperativa Agricola di Trevi.

LORENZO PAZZAGLIA

TREVI I grandi chefs - si sa - sono quasi maniacalmente golosi dei segreti più intimi della loro cucina. Angelo Paracucchi il grande maestro della cucina creativa italiana non ha avuto invece nessun problema a confessare (come si legge nell'intervista in una pagina precedente) il segreto principale del successo del suo ristorante «Il Capaccio» a Parigi nella capitale della gastronomia internazionale a prendere i francesi per la gola è stato l'olio di oliva della Cooperativa Agricola di Trevi usato per soffritti preparati all'ultimo momento. Semplice come appare non spesso i misteri non appena svelati.

E non sono certo un mistero le

ragioni che conferiscono particolare qualità a questo olio. Basta dare uno sguardo a queste colline della verde Umbria una natura ideale i terreni più idonei alla coltura olivicola l'assenza di insetti dannosi come la mosca dell'olivo. In un recente studio sulle campagne umbre compiuto da un geografo francese ciò che colpisce più l'autore è l'importanza che questa coltura occupa nel cuore degli umbri. Continuiamo a coltivare l'olivo - dicono a Trevi - perché i nostri avi hanno sempre fatto così da innumerevoli generazioni. E in effetti i trevanesi hanno seguito nei secoli a ritrar su dal nulla queste piante quando la fura delle lotte comunali e le avversità

atmosferiche ricorrenti lasciarono le verdi colline completamente desolate. Sarà forse per il particolare carattere degli umbri - sarà per motivi puramente tecnici (che cosa si può coltivare in Umbria al posto dell'olivo e altrettanto bene?) - sta di fatto che da più di mille anni questa pianta viene coltivata nel territorio di Trevi e questo prodotto è sempre stato considerato eccellente.

L'extravergine di Trevi prodotta dalla Cooperativa Agricola Oleificia deriva la sua qualità anche dalla lavorazione le olive provengono solo dalle colline trevane senza alcuna aggiunta e taglio con altri oli. Inoltre i frutti vengono raccolti a mano selezionati accuratamente e spremuti nella stessa giornata. Le caratteristiche analitiche ne testimoniano inoltre la leggerezza basso contenuto di acidi grassi polinsaturi forte stabilità all'irradiazione.

Colore verde intenso profumo piacevole e sapore delicatamente fruttato (il tipico «sapore di frantoio») l'olio extravergine di Trevi è dunque rappresentativo delle migliori produzioni umbre. Come prerogativa degli oli d'oliva di

«alta categoria» è un ottimo condimento per insalate e verdure in genere ma si presta perfettamente anche alla cottura (per minestre e frittate) subisce infatti solo minime alterazioni.

La Cooperativa Agricola di Trevi produce poco più di 1000 quintali di extravergine all'anno una produzione limitata che punta sulla qualità. Dai suoi frantoi non escono altri tipi di olio. Il target dell'extravergine di Trevi è rappresentato dai ristoranti qualificati dai negozi di gastronomia specializzati e dalle enoteche. «Pensiamo che siano maturi i tempi - commenta Feliciano Spellanzi presidente della Cooperativa - per far conoscere al di fuori della nostra regione l'olio umbro che si colloca tra i più pregiati e che finora era apprezzato soltanto in ambito locale».

La tradizione narra che un santo di queste parti Sant Emiliano nel terzo secolo dopo Cristo (1700 anni fa) fu legato ad una pianta di olivo. I laici con cui fu perseguitato i trevanesi hanno così ereditato nel sangue. Staccare anche volendolo non sarebbe possibile.

Tra la valle e la cima del Subasio un patrimonio per «palati fini»

Spello città d'arte nel cuore dell'Umbria centro di antiche origini e di particolare interesse storico ed architettonico, situata alle falde del monte Subasio e anche la patria di una delle più antiche tradizioni dell'olivicoltura. Qui opera da oltre quaranta anni l'Oleificio Cooperativo da tutti considerato il «fiore all'occhiello» - con i suoi 750 soci e una produzione di oltre 1000 quintali di olio extravergine di oliva.

FRANCO ARCUTI

SPELLO «Qualità e la loro parola d'ordine. Per garantirlo sono disposti a tutto. L'olio d'oliva che viene fuori dall'Oleificio Cooperativo di Spello è senza ombra di dubbio tra i migliori d'Italia e di questo gli oltre 750 soci della cooperativa vanno fieri. Per loro di vendere la qualità del prodotto è un «dovere». Amano il loro olio i loro campi di ulivo e da oltre quarant'anni stanno portando avanti una operazione che non è solo economica ma soprattutto culturale. Difendere gli ulivi di Spello vuol dire tutelare uno dei paesaggi umbri più belli e suggestivi, quelli del Monte Subasio. Campi immensi si tra la valle umbra e la cima del monte tanto caro a S. Francesco

che hanno ormai «segnato» il paesaggio. Uno dei membri del consiglio di amministrazione dell'Oleificio Cooperativo ci ha infatti proiettato un'immagine di un olio di qualità. «Ve lo immaginate quel castello laggiù cosa sarebbe senza quella piantagione di ulivi che lo circonda? Un castello nel deserto? Ecco per noi l'olio vuol dire anche questo. In questi anni abbiamo dovuto lavorare tanto superando momenti difficili affrontare i giusti investimenti per l'innovazione tecnologica ma tenendo sempre presente il nostro obiettivo la qualità del nostro olio».

A Spello l'Oleificio Cooperativo è da tutti considerato il «fiore all'occhiello». Lo stesso assessore comunale D'Angelo Giommi afferma che «la cooperativa ha costituito l'esperienza imprenditoriale locale più importante. L'Oleificio e i suoi soci si sono infatti battuti con competenza e continuità per la difesa e la salvaguardia del patrimonio olivicolo del territorio».

Ma perché quest'olio è migliore degli altri? Alla domanda i membri del consiglio di amministrazione rispondono quasi in coro: «Innanzitutto qui la terra è più adatta a queste coltivazioni. Il clima d'alta collina rappresenta poi un altro elemento favorevole ma soprattutto la lavorazione avviene con gli antichi criteri della raccolta a mano dell'oliva. La sua lavorazione è assolutamente genuina senza trattamenti chimici o tagli con altri oli. Dunque la qualità organolettica la bassa acidità e la genuinità del nostro olio sono ormai note e conosciute da tutti e in tutto il mondo».

«L'olio d'oliva che si produce a Spello - aggiunge l'assessore Giommi - in effetti è sottoposto a una lavorazione che non è assolutamente paragonabile a quella che avviene a livello industriale in quanto non subisce il benché minimo trattamento ed è invece l'espressione della massima purezza e genuinità che la natura possa offrire».

La capacità produttiva di questo Oleificio è mediamente di mille quintali di olio all'anno e le moderne attrezzature hanno una capacità di «molitura» di circa trecento quintali di olive ogni ventiquattro ore. Di recente la cooperativa ha anche acquistato un modernissimo sistema di imbottigliamento nelle diverse confezioni. In questo mulino finiscono praticamente tutte le olive prodotte sul monte Subasio e nelle zone limitrofe a Spello. Da qualche tempo il mulino è anche dotato di uno speciale impianto per la depurazione delle acque reflue. Un esperimento che sta dando risultati positivi.

Con il CoReOl garantita la massima qualità Un marchio di purezza, difeso da produttori e consumatori

In Umbria regione dove l'agricoltura sebbene in crisi rappresenta tutt'ora una parte importante dell'economia, si produce uno degli oli di oliva più pregiati d'Italia. Le sue caratteristiche di bassa acidità e soprattutto la sua genuinità ne hanno fatto un olio ricercatissimo. Da anni però i produttori sentivano l'esigenza di difendere le loro produzioni dagli «attacchi» della concorrenza. Quella concorrenza che vende prodotti che solo sulla carta è possibile definire «olio extravergine d'oliva». È stato così che su iniziativa della Regione e degli stessi olivicoltori è nato il CoReOl il consorzio regionale olio extravergine di oliva tipico umbro che con un «marchio di qualità» garantisce produttori e consumatori. Dell'iniziativa ne abbiamo parlato come Emilio Bartolini presidente del consorzio.

Presidente, innanzitutto, quanto olio si produce in Umbria?

La produzione umbra è di circa 80.000 quintali di olio all'anno l'80% dei quali è olio extravergine d'oliva. Le colture di olivo sono situate ad un'altitudine che va dai 200 ai 600 metri sul livello del mare e questo significa che la nostra è olivicoltura collinare e di alta collina. Ecco perché l'olio umbro ha caratteristiche organolettiche molto diverse da altri oli. Infatti l'altitudine è uno degli elementi che ci permettono di avere un olio eccellente.

Quali sono quindi le caratteristiche che distinguono l'olio umbro da quello di altre regioni d'Italia?

Prima di tutto quelle legate alla varietà delle «colture» utilizzate noi abbiamo in Umbria circa il 70% di «Moraiolo» un 15% di «Leccino» e un 15% di «Frantoio». In secondo luogo molto importante è il fatto che in Umbria le olive vengono raccolte tutte a mano al momento in cui raggiungono la giusta maturazione. Poi c'è da dire che l'altitudine alla quale

Per tutelare e garantire la qualità dell'olio extravergine d'oliva in Umbria è stato costituito il CoReOl il Consorzio regionale olio extravergine di oliva tipico umbro. Una iniziativa voluta dalla Regione Umbra e che ha trovato il pieno accordo di tutti i produttori. Il CoReOl ha uno statuto «rigido» che impone controlli sia sull'olio prodotto che su quello in vendita.



L'olivicoltura umbra ha una tradizione ultramillenaria

si trovano le colture evita attacchi da parte di mosche e così pure da parte di parassiti di modo che non sono necessari trattamenti antiparassitari. L'ubicazione e il clima cioè fanno sì che non si abbiano gli attacchi da parte di insetti e i problemi a questi connessi. Infine in Umbria i produttori raccolgono trasformano e in seguito commercializzano di rettilamente senza mediazioni senza che intervengano terze persone.

Questo mi sembra che serva, già di per sé, a garantire qualità e prezzo.

Certo. Inoltre poi il CoReOl concede il proprio marchio esclusivamente a quegli oli che diano determinate garanzie di qualità così come impone il prezzo di vendita sulla base di calcoli fatti per stabilire correttamente il costo dell'olio al produttore.

Perché siete arrivati alla

costituzione del CoReOl? Per garantire al consumatore la provenienza del prodotto il consorzio infatti vuole essere uno strumento che controlli e garantisca provenienza e genuinità.

Come si arriva allora a scegliere l'olio che diventerà olio CoReOl?

Non tutto l'olio che si produce in Umbria è marchiabile. CoReOl Una volta infatti che si è accertato che un olio è stato prodotto in Umbria si devono fare delle analisi chimiche. Queste analisi sono tese a verificare che l'olio abbia delle caratteristiche particolari e il CoReOl ha stabilito delle regole ancora più rigide di quelle previste dalle normative nazionali nel controllo di determinati parametri di purezza dell'olio. Superate queste analisi l'olio viene degustato da una Commissione di primo assaggio se esso presenta

quindi delle caratteristiche organolettiche «perfette» allora gli viene concesso il marchio CoReOl. Altrimenti l'olio pur essendo stato prodotto in Umbria non avrà diritto a riceverlo. Poi abbiamo infine una «Commissione consumatori» che deve controllare che l'olio immesso in commercio con il marchio CoReOl abbia effettivamente le caratteristiche dell'olio analizzato e accettato dal Consorzio ad evitare che eventuali produttori disonesti commercializzino olio differente da quello da noi analizzato una volta ottenuto il marchio.

Come sta andando la commercializzazione dell'olio umbro a livello nazionale ed internazionale? Dove vendete di più?

Attualmente l'olio viene venduto molto in Italia settentrionale poi in America Canada e Germania.

Avete intenzione di lavorare per trovare nuovi mercati?

Sì in effetti stiamo lavorando in collaborazione con la Regione Umbra proprio a questo scopo per esempio abbiamo già fatto dei sondaggi per due anni in Inghilterra e Belgio e stiamo cercando di far conoscere il nostro olio. Anche per questo abbiamo costituito questo Consorzio.

Un'ultima domanda come è stato accolto il Consorzio dai produttori?

Benissimo. I produttori sono molto soddisfatti del fatto che essi hanno finalmente un unico marchio nonostante le etichette diverse. E cioè sicuramente importante per loro avere un marchio che non ostentano i nomi diversi garanzie che i loro oli sono tutti umbri e hanno caratteristiche particolari legate al fatto di essere stati prodotti tutti nella nostra regione e in modo analogo cercando sempre di assicurare la qualità migliore.

Co. Re. Ol.

Consorzio Regionale Olio extravergine di oliva tipico Umbro

REGIONE DELL'UMBRIA
AREA OPERATIVA
AGRICOLTURA E FORESTE



PIAZZA PIANCIANI, 3 - SPOLETO

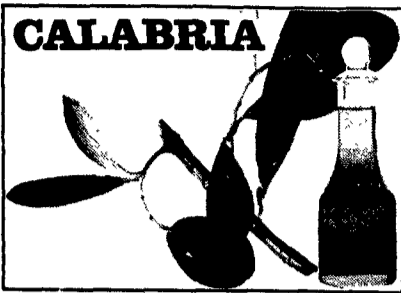
Il Co. Re. Ol. :

VALORIZZA e tutela l'olio extravergine di oliva tipico umbro, attraverso l'attribuzione di un marchio di qualità, conformemente a quanto previsto dallo statuto e dal regolamento consortile;

GARANTISCE la tipicità del prodotto attraverso gli accertamenti analitici e organolettici;

GESTISCE il rilascio del marchio medesimo ai soci;

CONTROLLA la commercializzazione del prodotto tutelato.



Il piano della Regione diventa quinquennale
Dalla sperimentazione alla commercializzazione

130.000 aziende impegnate

L'olivicoltura, anche se in crisi per molteplici cause, è ancora uno dei settori produttivi più importanti della Calabria, e ciò sia dal punto di vista economico, sia da quello sociale.

L'area olivetata interessa complessivamente una superficie di circa 213.000 ettari (di cui 170.000 ha in coltura specializzata e 43.000 in coltura promiscua), pari al 14,14 per cento dell'intero territorio calabrese e al 25,55 per cento della superficie agricola utilizzata. In larghissima maggioranza (85 per cento) l'area olivetata è dislocata su terreni classificabili di collina e montagna; per il restante 15 per cento su terreni di pianura.

La produzione lorda vendibile oscilla - nelle varie annate di carica e scarica - tra il 36 per cento e il 15 per cento di quella agricola complessiva (mediamente il 25 per cento). Si può facilmente intuire, quindi, l'importanza che l'olivicoltura rappresenta nell'economia regionale.

Analoga incidenza si ha sul tessuto sociale, poiché a questo settore sono interessate circa 130.000 aziende che rappresentano il 58 per cento del totale delle aziende agricole calabresi. Per la quasi totalità - 103.000 su 130.000 - si tratta di aziende a conduzione diretta e quindi formate da nuclei familiari. Sono infatti questi gli unici a poter sopportare gli attuali elevati costi di produzione, in quanto negli scarsi utili della coltura generalmente non incidono le remunerazioni per i componenti, coltivatori, della famiglia.

Per alzare il tetto remunerativo e per dare finalmente una nuova organicità su basi più moderne all'olivicoltura calabrese, la Giunta regionale ha licenziato il 18 maggio dello scorso anno un primo Piano olivicolo quinquennale che prevede una spesa complessiva di 640 miliardi di lire. Le finalità, i tempi e i metodi di attuazione del progetto ci vengono illustrati dall'assessore all'Agricoltura della Regione Calabria.



Vecchi e maestosi olivi in Calabria, presso Palmi.

Seicentoquaranta miliardi per il rilancio olivicolo

MARIO OLIVERIO

■ A presentazione del Piano olivicolo regionale, finalmente possiamo dire di avere definito un progetto organico e finalizzato. Da tempo, anzi da troppi anni, i produttori olivicoli calabresi attendono un intervento programmato in un settore che è certamente il più importante dal punto di vista economico-sociale ed occupazionale per la nostra regione.

Lasciatemi dire che abbiamo fatto un buon lavoro nel quale importante è stata la partecipazione degli stessi produttori olivicoli attraverso le loro associazioni riconosciute.

Possiamo dire che è il primo progetto di sviluppo organico di un settore produttivo al quale dovranno seguire nel giro di poco tempo altri progetti triennali.

In particolare il Progetto olivicolo approvato prevede una spesa complessiva di oltre 640 miliardi. È un piano quinquennale al quale dovrà seguire un secondo piano quinquennale, a verifica degli effetti ottenuti dal primo intervento.

Le azioni previste nel primo finanziamento sono rapportate ad un primo triennio di spesa. Esso mira a dare un grande

apporto di rinnovamento e di ammortamento all'olivicoltura calabrese, che da anni vive una gravissima crisi e che dopo l'entrata nel Mercato comune europeo della Spagna e della Grecia rischia di non poter sopravvivere perché assolutamente non più remunerativa.

Non ci illudiamo di risolvere con questo progetto tutti i mali che affliggono questo importante comparto agricolo, soprattutto perché interferiscono pesantemente gli interventi dell'Europa comunitaria e della mancanza di una politica olivicola nazionale, da sempre rivendicata dai produttori olivicoli, ma mai otte-

nuta dal governo nazionale che ha sempre ignorato questa produzione.

Noi riteniamo però che questo progetto è già l'elemento portante di una strategia politica sulla olivicoltura, che certamente va accompagnata ad una più complessiva battaglia che il governo regionale dovrà articolare sia sul piano nazionale che su quello comunitario. Ed è per questa ragione che il piano da noi approvato è quinquennale e non più novennale, così come era precedentemente concepito.

Infatti, gli interventi che il piano prevede, sia nella fase produttiva che in quella della trasformazione e della commercializzazione, va costantemente verificata rispetto alle evoluzioni delle decisioni che assumeranno sia la Comunità economica europea, sia gli interventi sulle colture mediterranee e materie grasse.

Qui ci preme aggiungere che l'impegno che assumono l'Assessorato all'Agricoltura ed il governo regionale è un impegno nuovo, nel senso che esso dovrà seguire questa produzione in una visione globale e programmata tale da ottenere risultati efficienti e capaci di dare a questo comparto vitalità, reddito certo ed adeguato.

Riteniamo fondamentale la partecipazione delle Associazioni dei produttori olivicoli e della Cooperazione, consapevoli come siamo che intervenire su oltre 130 mila aziende olivicole, secondo gli indirizzi che la sperimentazione scientifica indica nel progetto, non sarà possibile seguendo i metodi attuali (basta ricordare l'esperienza negativa del progetto agronomico) in passato.

Più grande deve essere l'impegno dei produttori associati perché in questa coltura, che è milenaria, non è scontata la volontà dei produttori di operare interventi radicali e cambiamenti produttivi.

Ma se vogliamo assicurare un aumento di produttività, abbattimento di costi e qualità di prodotto, occorre che le azio-

ni previste dal Piano siano mirate ed efficaci.

È necessario ottenere risultati seri se vogliamo che questa produzione, che può avere nel mercato dei consumi una grande prospettiva, esca dalla pesante crisi nella quale è stata trascinata da una politica comunitaria e nazionale penalizzante. Comunque resta il nostro impegno a confrontarci nelle procedure di attuazione del Piano con tutto il mondo agricolo organizzato per modificare ed adeguare gli interventi previsti agli obiettivi prefissati da questo primo progetto, che giustamente è improntato a criteri flessibili, tali da consentire gli adeguamenti che saranno necessari.

È necessario ottenere risultati seri se vogliamo che questa produzione, che può avere nel mercato dei consumi una grande prospettiva, esca dalla pesante crisi nella quale è stata trascinata da una politica comunitaria e nazionale penalizzante. Comunque resta il nostro impegno a confrontarci nelle procedure di attuazione del Piano con tutto il mondo agricolo organizzato per modificare ed adeguare gli interventi previsti agli obiettivi prefissati da questo primo progetto, che giustamente è improntato a criteri flessibili, tali da consentire gli adeguamenti che saranno necessari.

È necessario ottenere risultati seri se vogliamo che questa produzione, che può avere nel mercato dei consumi una grande prospettiva, esca dalla pesante crisi nella quale è stata trascinata da una politica comunitaria e nazionale penalizzante. Comunque resta il nostro impegno a confrontarci nelle procedure di attuazione del Piano con tutto il mondo agricolo organizzato per modificare ed adeguare gli interventi previsti agli obiettivi prefissati da questo primo progetto, che giustamente è improntato a criteri flessibili, tali da consentire gli adeguamenti che saranno necessari.

È necessario ottenere risultati seri se vogliamo che questa produzione, che può avere nel mercato dei consumi una grande prospettiva, esca dalla pesante crisi nella quale è stata trascinata da una politica comunitaria e nazionale penalizzante. Comunque resta il nostro impegno a confrontarci nelle procedure di attuazione del Piano con tutto il mondo agricolo organizzato per modificare ed adeguare gli interventi previsti agli obiettivi prefissati da questo primo progetto, che giustamente è improntato a criteri flessibili, tali da consentire gli adeguamenti che saranno necessari.

Consorzio Nazionale degli Olivicoltori

Manifesto per l'olivicoltura

UNA MOTIVATA PROTESTA

I produttori olivicoli associati esprimono una motivata protesta per il disinteresse più volte riscontrato sulla situazione produttiva e di reddito del settore olivicolo ed oleario.

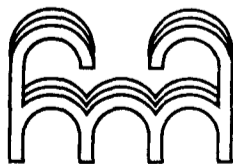
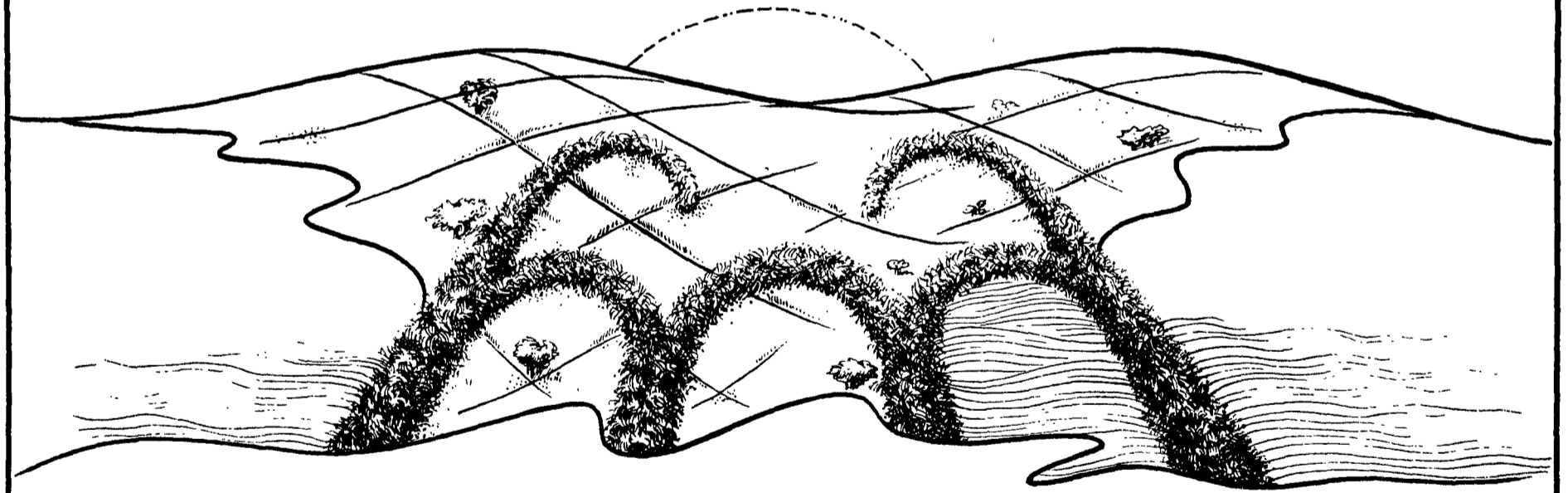
1. L'olivicoltura italiana da troppo tempo attende un intervento programmatico e pluriennale di ristrutturazione e di ammodernamento, per conseguire più alti livelli di qualità del prodotto e una maggiore competitività.
2. Di un Piano Olivicolo Nazionale si parla dal 1977, anno della prima conferenza nazionale dell'olivicoltura.
3. L'allargamento della Cee, prima alla Grecia poi alla Spagna e al Portogallo, ripropone con assoluta urgenza scadenze ed obiettivi di competitività.
4. Il recente Documento di aggiornamento del Piano Agricolo Nazionale - marzo 1987 - fissava al 30.11.1987 l'approvazione di alcuni piani specifici di prodotto (punto 42). Anche tale scadenza è stata mancata.
5. Le misure comunitarie approvate nel corso dell'anno 1987/88 hanno fortemente penalizzato il settore:
 - A) l'accantonamento della proposta di un meccanismo di stabilizzazione dei prezzi tra gli oli vegetali, conferma gravi squilibri di mercato al consumo;
 - B) la drastica riduzione del periodo di stoccaggio pubblico (da 12 a 4 mesi) e dei compensi per le spese di stoccaggio, lascia i produttori olivicoli in balia del mercato e dei grossisti;
 - C) il tardivo e inadeguato regolamento Cee sullo stoccaggio privato, risulta riduttivo rispetto alla precedente misura nazionale e non consente una concreta e specifica concentrazione del prodotto;
 - D) l'introduzione della soglia di garanzia (fino ad un massimo di produzione pari a 13 milioni e 500 mila quintali in Europa), consente l'abbattimento lineare degli aiuti alla produzione, mentre l'Italia resta deficitaria ed importa oli d'oliva per i suoi consumi interni;
 - E) la riduzione dei finanziamenti alle organizzazioni dei produttori per l'espletamento dei loro compiti istituzionali, spinge alla disorganizzazione del settore.
6. L'attuale organizzazione comune di mercato non soddisfa le esigenze della qualità e della modernità della produzione:
 - A) l'aiuto alla produzione viene erogato in tempi troppo sfasati rispetto alle esigenze e ai tempi d'investimento e non influisce, quindi, sulle dinamiche reali di produzione e di reddito;
 - B) l'aiuto al consumo non promuove sempre lo sviluppo di una imprenditoria industriale e commerciale sana ed efficiente; si perde nei meandri del mercato e non costituisce uno strumento efficace per lo sviluppo dei consumi;
 - C) non esistono vere e concrete politiche commerciali, tese alla conquista di mercati esterni alla comunità.

UNA CHIARA PROPOSTA

I produttori olivicoli associati richiedono che, con urgenza e con responsabile consapevolezza, il Governo nazionale e il Ministero dell'Agricoltura si adoperino per:

1. la riforma della Politica Agricola Comunitaria, finalizzata ad un riequilibrio di mercato tra olio di oliva e grassi vegetali (oli di semi, ecc.) e alla difesa del reddito dei produttori olivicoli;
2. l'approvazione immediata di un organico PIANO OLIVICOLICO NAZIONALE e dei «Piani olivicoli regionali»;
3. l'approvazione di leggi e misure per il controllo della qualità e per la difesa dell'olio di oliva italiano;
4. la valorizzazione, piena e convinta, delle associazioni di produttori e della cooperazione agricola.

Il nostro campo d'azione è il mezzogiorno.



FINANZIARIA AGRICOLA DEL MEZZOGIORNO

Via Abruzzi 3 - Roma

Balsanielli-Chiodichimo

SICILIA



Obiettivi per le 7 «zone» Difesa dell'ambiente produzione di qualità e riduzione costi

L'olivicultura riveste un ruolo particolarmente significativo nell'economia della regione siciliana. Ne fanno fede i dati sull'estensione delle superfici olivetate (175.481 ettari nel 1986), sulla produzione di olio che ne deriva (nell'86 pari a 2.347.010 quintali di prodotto raccolto, ma il dato è inficiato dalle eccezionali gelate del marzo, per cui la reale capacità produttiva è espressa dalla campagna 1985 con quasi 1.400.000 quintali in più), sul numero di aziende interessate a tale coltura e di associazioni di produttori olivicoli che in essa insistono. Da ciò consegue anche la battaglia ora impostata per la salvaguardia di questo essenziale comparto agricolo.

Il più urgente e grave problema dell'olivicultura isolana riguarda, infatti, la difesa fitosanitaria della produzione, cui si cerca di dare una più idonea razionalizzazione tramite il progetto di lotta guidata contro il «dacus oleae» (apea preventivata L. 1.499.950.000) onde assicurare una migliore qualità sia olivicola, conseguentemente olearia. Allo scopo sono state individuate, per ogni provincia, alcune zone particolarmente rappresentative dell'olivicultura intensiva. Esse dovrebbero costituire sedi pilota iniziali di riferimento per una successiva estensione del progetto regionale alle altre zone.

Le sette «unità zonali», di circa 1500 ettari ciascuna, sono state scelte in base a criteri di omogeneità per caratteristiche climatiche, geomorfologiche e socio-economiche. Alla stesura di tali «mappe» sono state chiamate a collaborare direttamente le associazioni di produttori e le organizzazioni professionali di categoria, per cui alla fine si è giunti a questa identificazione delle aree per provincia:

- Agrigento: territorio comunale di Sciacca;
- Catania: territorio comunale di Belpasso;
- Enna: territori comunali di Enna, Leonforte, Barrafranca, Piazza Armerina;
- Messina: territori comunali di Santo Stefano Camastra, Reitano;
- Palermo: territori comunali di Casteldaccia, S. Flavia, Trabia;
- Siracusa: territori comunali di Cassaro, Ferla, Buccheri;
- Trapani: territori comunali di Trapani, Paceco;

Fino ad oggi l'applicazione della lotta per il controllo delle principali specie di fitofagi

e di parassiti fungini nelle zone prescelte ha coinvolto una percentuale molto varia di agricoltori. Dei dati in possesso si può però affermare che nelle aree intensive di maggiore rappresentatività per il controllo della «mosca delle olive» si eseguono in media tre trattamenti curativi, con un costo medio (per acquisto di pesticidi e manodopera) di circa 170.000 lire per ettaro calcolato sulla base media di 100 piante/ettaro con sviluppo di chioma a pieno vento.

Con la lotta guidata prevista dal progetto è possibile oggi operare in modo da salvaguardare l'ambiente, assicurare la qualità della produzione e scoraggiare l'uso indiscriminato di fitofarmaci. Se affrontati con tecniche e metodi moderni di intervento fitosanitario, si ottengono infatti diversi scopi contemporaneamente:

- 1) la riduzione di impiego di fitofarmaci, senza per questo incidere negativamente sull'esito della difesa del prodotto;
- 2) il miglioramento della qualità dell'olio per riduzione dei residui tossici, con possibilità conseguenti di qualificare e certificare la produzione;
- 3) la diminuzione dei costi di produzione, conseguente al diminuito numero di trattamenti ed alla minore quantità di fitofarmaci impiegati;
- 4) la promozione di forme innovative di organizzazione imprenditoriale e commerciale con particolare attenzione alla produzione e commercializzazione di prodotti finiti «garantiti»;
- 5) il miglioramento della qualità dell'ambiente per riduzione dell'uso dei fitofarmaci;
- 6) la creazione di posti di lavoro con manodopera tecnicamente qualificata, attraverso la realizzazione di strutture locali di servizio per la guida delle organizzazioni agrarie.

A tali fini sarà però indispensabile disporre di un'assistenza tecnica aggiornata e diffusa, nonché di un'attiva partecipazione dei coltivatori e delle associazioni di settore. Ciò si otterrà attraverso un servizio adeguato di aggiornamento sulle tecniche fitosanitarie e amministrative (già in passato sono stati positivamente impegnati gli Istituti di Entomologia Agraria delle università di Catania e Palermo, e i due Osservatori fitopatologici che operano nell'ambito della Regione Sicilia). Tali istituzioni, inoltre, garantiranno il rispetto di un disciplinare sede a protezione, con adeguati controlli della qualità.



Un esempio di coltura estensiva dell'olivo in Sicilia. Con il nuovo progetto regionale di «lotta guidata» si vuole elevare la qualità dell'olio.

Un progetto mirato contro il peggior dei parassiti

Tutta la Regione è in «lotta» Via la mosca dalle olive

MIMMO MOLLICA

È una sfida al futuro quella che l'on. Angelo La Russa, assessore all'Agricoltura e foreste della Regione Sicilia, vuole lanciare all'indomani della seconda Conferenza regionale appena conclusa, che lo ha visto in prima linea nell'indicare e pilotare quell'azione di sostegno che permetterà di «guardare più al grande futuro che al piccolo presente». «La Conferenza - dice l'on. La Russa - è stata importante anche perché nessuno potrà fare marcia indietro o tergiversare rispetto agli impegni assunti e alle volontà espresse. La direttiva di marcia è stata tracciata in maniera inequivocabile». Con queste premesse l'on. La Russa ha inteso presentare le sue azioni di assessore all'Agricoltura affidate «davanti ad un impegno di svolta» e alleanza con quello del ministro all'Agricoltura Mannino. In tale contesto si inserisce il Progetto della Regione siciliana per la lotta al «dacus oleae» che prevede un'area di intervento di 1500 ettari di uliveto in sette zone olivicole già determinate, sotto la direzione scientifica di un Comitato tecnico regionale costituito dai docenti di entomologia agraria dell'Università di Palermo e Catania, dai direttori degli Osservatori fitopatologici di Palermo e Acireale, da un rappresentante dell'assessorato regionale all'Agricoltura e dai rappresentanti delle organizzazioni degli olivicoltori riconosciuti in campo regionale.

Le ragioni che hanno indotto l'assessorato siciliano all'Agricoltura a rendersi autore di un megaprogetto mirato alla salvaguardia dell'olivicultura ce lo spiega lo stesso assessore. «Il progetto di lotta contro il «dacus oleae», la cosiddetta mosca delle olive, si inserisce in una più ampia tematica affrontata dall'assessorato regionale mirante a valorizzare il settore olivicolo dell'isola, che in molte aree della regione costituisce una componente economica di grande rilevanza, per certi versi insostituibile. La Sicilia vanta antiche tradizioni di produttività ed esportazione di olio molto pregiato (particolare importanza hanno avuto in determinati periodi i canali commer-

ciali istituiti con gli Stati Uniti d'America) e possiede ancora tutti i requisiti, sia per le consistenti quantità sia per la qualità della produzione, per bene inserirsi anche nel mercato estero, con buone possibilità di ulteriori affermazioni. Lo stesso vicecommissario della commissione esecutiva di Bruxelles e responsabile per l'agricoltura, Franz Andriessen, presente alla Conferenza regionale, ha riconosciuto alla Sicilia una interessante peculiarità produttiva che a Bruxelles merita migliore considerazione. È chiaro - dunque - che un programma di lotta contro il «dacus oleae», uno dei parassiti più pericolosi delle olive (non solo per i danni sulle entità della produzione, ma anche per i forti deterioramenti che l'infestazione determina, sia nelle olive da tavola sia nell'olio) non poteva non essere considerato uno dei primi passi essenziali per l'olivicultura siciliana».

Quanto, in realtà, possa incidere sulla produzione qualitativa e quantitativa il danno prodotto dal «dacus oleae», è purtroppo, di facile lettura. Un raffronto tra le raccolte nel biennio 1985-86, relative a tutte le province siciliane, per una estensione di 180 mila ettari circa, mostra un calo di quasi 1 milione e 400 mila quintali nel 1986, sebbene siano da tenere in considerazione le gelate del marzo dello stesso anno.

Quale sia l'incidenza qualitativa e quantitativa dell'insetto sulla produzione, lo spiega ancora l'onorevole La Russa. «Il grado di infestazione è correlato agli andamenti stagionali e trova il suo maggiore sviluppo in condizioni di caldo-umido. È difficile - pertanto - parlare in termini quantitativi. Un dato, comunque, è certo: l'infestazione della mosca oleaia, in Sicilia, risulta frequente e, in determinate aree, è causa di danni notevoli con riflessi molto negativi per l'economia delle aree interessate». Proprio in conseguenza di un più favorevole andamento climatico, sebbene manchino dati definitivi, la situazione relativa al 1987 è di gran lunga migliore, sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo, fatta eccezione per qualche provincia. Ma le insidie del

«dacus oleae» sono sempre latenti e non riguardano esclusivamente la produzione; poiché richiedono il ricorso a pesticidi, le conseguenze che ne derivano sono immaginabili. «L'applicazione del metodo della lotta guidata, che comporta l'esecuzione dei trattamenti al superamento della soglia di intervento, porterà ad una sicura diminuzione del numero medio di trattamenti». La lotta biologica attuata con criteri di difesa fitosanitaria, oltre al risultato di una migliore qualità dell'olio (con notevole riduzione di residui tossici e la conseguente possibilità di ottenere una produzione certificata) rappresenterà una effettiva salvaguardia dell'ambiente grazie alla riduzione dell'impiego di fitofarmaci. Ne consegue, inoltre, una diminuzione dei costi di produzione cui si intende associare la promozione di nuove forme imprenditoriali e commerciali al fine di ottenere un tutto «garantito».

«L'olivicultura siciliana - promette l'on. La Russa - dovrà inserirsi nel contesto europeo del dopo 1992 come un settore competitivo, così da poter fare fronte anche ad eventuali, possibili concorrenze intracomunitarie, prima fra tutte quella della Spagna. Ciò si renderà possibile grazie agli avanzati sistemi di lotta messi a punto e sperimentati dalle due università di Catania e Palermo e dagli osservatori fitopatologici di Palermo e Acireale. L'uso del computer e dei relativi monitor consentirà di seguire costantemente le eventuali infestazioni e tenerle sotto controllo, per intervenire solo al superamento della cosiddetta soglia di intervento in maniera proporzionata al livello di infestazione in atto. La tecnica delle esche proteiche avvelenate, infatti, consente un sufficiente dosaggio delle quantità di insetticida irrorate».

Secondo le stime risultanti da sperimentazioni pilota in campo nazionale sono da considerarsi possibili perdite sul prodotto finale, quantificabili tra il 10 e il 20% che verrebbero compensate, però, da un proporzionale aumento del prezzo di vendita, dovuto alla superiore qualità del prodotto «garantito».



Esecuzione operativa Sviluppi simulati per intervenire al momento giusto

Per l'esecuzione operativa del progetto vanno innanzitutto individuate, all'interno delle zone prescelte, aree campione (o microaree) per i rilevamenti dei dati e l'approntamento dei sistemi di controllo, di valutazione degli stadi di attacco - in atto o potenziali - e dei meccanismi di allarme. (Ogni microarea è costituita in media da cento piante, pari a circa 1 ettaro oliveto).

«Onde rendere possibile la misurazione dei livelli di popolazione di «dacus oleae», ogni area campione va monitorata rispetto a parametri biologici (infestazione larvale o immaginale, attività di parassitoidi, stadio di sviluppo del fitofago, stato fenologico delle piante, ecc.). Per il rilevamento dei parametri climatici (temperatura, umidità dell'aria) si prevede l'installazione di due capannine meteorologiche per ogni area provinciale, che fornirebbe dati sulla radiazione solare, sulle precipitazioni e sul vento.

I dati forniti e rilevati nelle 7 «unità zonali» verrebbero raccolti ed elaborati dalle due unità compartimentali (diocesi) nei costituenti Consorzi delle associazioni produttori a Palermo per la parte orientale e a Catania per le province di Catania, Enna, Messina e Siracusa) per la formulazione di un modello di simulazione che consentirebbe di prevedere lo sviluppo temporale del fitofago in tutte le microaree e di valutare il danno conseguente all'infestazione. Il Comitato tecnico-scientifico regionale (cui spetta la direzione scientifica dell'intera lotta) sulla base di tali risultanze, divulgerebbe tempestivamente le informazioni necessarie per realizzare la

lotta, che verrebbe in tal modo eseguita solamente se e quando risulta necessario e di maggiore efficacia. Ciò presuppone l'organizzazione di un efficiente servizio di assistenza tecnica - il più unificato possibile e automatizzato - capace di rilevare e valutare in tempo reale i parametri di riferimento. Per lo sviluppo adeguato del progetto vanno pertanto previsti: una struttura di gestione del servizio; l'estensione, alle zone prescelte, delle tecniche già sperimentate in Sicilia dagli Istituti universitari e dagli Osservatori fitopatologici, confrontate con quelle applicate in altre regioni.

Per la durata del progetto debbono definirsi i parametri per un modello di simulazione sulla base dei dati sperimentali provenienti dalle aree campione, secondo il seguente schema di riferimento:

- 1) raccolta settimanale sul campo dei dati biologici e meteorologici con relativa valutazione;
- 2) determinazione del tipo di intervento quando le soglie relative risultino raggiunte o superate;
- 3) diffusione rapida delle informazioni ricavate attraverso reti locali di trasmissione e con un «bollettino quindicinale» di informazione e previsione;
- 4) primi tentativi di simulazione con i dati raccolti e verifiche nelle zone nelle quali, secondo il modello, sarebbe in corso l'infestazione.

I notiziari informativi sulle risposte ottenute servono a creare uno stato di allerta ove necessario; indurre al controllo scientifico delle aree incriminate; determinare l'avvio del trattamento; fornire eventuali altre notizie sulle modalità di esecuzione del progetto.

Valutazioni economiche Un enorme risparmio (65%) su ogni ettaro coltivato ad olivo

Si calcola che l'applicazione del metodo di lotta guidata - in quanto finalizzata al superamento della soglia di intervento - porterà ad una sicura riduzione del numero medio dei trattamenti ed anche ad un notevole risparmio economico. Infatti, se per la lotta tradizionale con uso di prodotti anticidici e compressiva di manodopera il costo medio per ettaro è stato valutato in 170.000 lire, con la tecnica delle esche proteiche avvelenate (da insetticidi di sintesi e interventi di copertura sul 10 per cento circa della superficie trattata) previste dal progetto siciliano (che adotta la direttiva Cee 3868/87) il costo/ettaro si riduce a 60.000 lire. Come a dire un abbattimento del 65 per cento, cui si aggiunge anche il valore ecologico derivato da una notevole riduzione delle quantità di insetticida irrorate.

Secondo le stime risultanti da sperimentazioni pilota in campo nazionale sono da considerarsi possibili perdite sul prodotto finale, quantificabili tra il 10 e il 20% che verrebbero compensate, però, da un proporzionale aumento del prezzo di vendita, dovuto alla superiore qualità del prodotto «garantito».

«L'olivicultura trapanese è rappresentata da 18.960 ettari con una produzione media di 355.375 quintali di olive ottenute nel biennio 1985/86. All'interno di questa superficie è stata individuata una zona omogenea nei territori dei comuni di Trapani e Paceco, caratterizzata da una produzione di olive di 21.000 quintali e di olio di 4250 quintali prodotti da 1370 aziende (dati censimento '82). Su quest'area operano 11 frantoi riconosciuti Cee, di cui 10 con potenzialità lavorativa 50-100 quintali e 1 superiore ai 100 quintali. Le associazioni produttori riconosciute in campo regionale sono due con un totale di 18.616 soci; 4 le associazioni aderenti alle organizzazioni nazionali (la Apo con sede a Siracusa).

La spesa preventivata è globale di 154.800.000 lire così ripartiti (in milioni): investimento 31,5; azioni propedeutiche 18,5; costo personale 16,5; costo trasporto e materiale 5; gestione amministrativa 25; varie e imprevisi 5,3; esecuzione trattamenti 53.

AGRIGENTO

L'olivicultura in provincia di Agrigento copre una superficie di 23.200 ettari con una produzione media ottenuta nel biennio 1985/86 di 451.500 quintali di olive. La «zona» prescelta ricade nel territorio comunale di Sciacca, per la quale la lotta guidata contro la mosca oleaia è da considerarsi prioritaria. Tale zona è caratterizzata: produzione di olive 18.875 quintali; produzione olio 3750 qli; 1328 aziende (dati censimento 1982); 7 frantoi riconosciuti ai sensi del regolamento Cee, di cui 4 con potenzialità lavorativa superiore ai 100 quintali; 3 associazioni produttori riconosciute in campo regionale ai sensi della L.R. 81/81 con complessivi 27.309 soci; 4 associazioni produttori aderenti ad organizzazioni nazionali (che garantiscono l'aiuto Cee ai produttori di olio di oliva).

Il preventivo di spesa, per un totale di 200 milioni, è così ripartito (in milioni di lire): investimento 33; azioni propedeutiche 19; costi personale 16,5; costo trasporto e materiale 5; gestione amministrativa 25; varie ed imprevisi 5,4; esecuzione trattamenti 96,1.

CATANIA

Nel Catanese la superficie olivata corrisponde a 13.408 ettari con una produzione media (biennio 1985/86) di olive di 420.000 quintali. L'unità zonale prescelta ricade nel territorio comunale di Belpasso, in cui la lotta al «dacus oleae» è ritenuta di primaria importanza. La zona è caratterizzata da: produzione di olive 15.875 quintali; produzione di olio 3125 quintali; 785 aziende (censimento del 1982); 9 frantoi riconosciuti ai sensi del regolamento Cee, di cui 5 con potenzialità lavorativa superiore ai 100 quintali; 2 associazioni produttori olivicoli, riconosciute in campo regionale, entrambe con sede a Catania.

Il preventivo di spesa è di 163.900.000 di lire ripartiti in: 33 milioni per investimenti; 19 milioni per azioni propedeutiche; 16,5 milioni per costi personale; 5 milioni costi trasporto e materiale; 25 milioni per la gestione amministrativa; 5,4 milioni per varie e imprevisi; 60 milioni per l'esecuzione dei trattamenti.

ENNA

La provincia ennese dedica alla coltivazione dell'olivo 17.070 ettari con una produzione media, ottenuta nel biennio 1985/86, pari a 181.550 quintali di olive. L'unità zonale prescelta è costituita da circa 1500 ettari nei comuni di Enna, Leonforte, Barrafranca e Piazza Armerina. In quest'area omogenea si producono 8750 quintali di olive e 1750 quintali di olio; le aziende sono 3909 (dati censimento '82); 13 i frantoi che rispondono al regolamento Cee (3 con potenzialità lavorativa sotto i 50 qli, 7 tra i 50 e 100 qli e 3 superiore ai 100 qli); 2 le associazioni di produttori riconosciute in campo regionale, per complessivi 21.429 soci; 4 le associazioni aderenti a organizzazioni nazionali.

Il preventivo di spesa è di 163.900.000 lire così ripartiti: investimento 33 milioni; azioni propedeutiche 19 milioni; costi personale 16,5 milioni; costo trasporto e materiale 5 milioni; gestione amministrativa 25 milioni; varie e imprevisi 5,4 milioni; esecuzione trattamenti 60 milioni.

MESSINA

Sono 35.100 gli ettari dedicati all'olivicultura nella provincia di Messina. Nell'ambito di questa superficie, la zona omogenea per la lotta guidata alla mosca oleaia è stata individuata nei territori comunali di Santo Stefano di Camastra e Reitano. Questa «unità zonale» ha un'estensione complessiva di 1900 ettari coltivati a olivo. La produzione di olive è valutata in 10.750 quintali, mentre la produzione di olio in 2115 quintali. Su tale area operano - secondo i dati del censimento 1982 - 953 aziende; 7 frantoi riconosciuti Cee - di cui 3 con potenzialità lavorativa sotto i 50 qli, 3 tra i 50 e 100 qli e uno superiore ai 100 quintali -; 1 associazione produttori (la Apom con sede a Messina) riconosciuta in campo regionale con 23.000 soci.

Il preventivo di spesa si riassume in 228.750.000 lire così ripartiti (in milioni): investimenti 32; azioni propedeutiche 18,5; costo personale 16,5; costo trasporto e materiale 5; gestione amministrativa 25; varie e imprevisi 5,350; esecuzione trattamenti 93,3.

PALERMO

517.437 quintali di olive (ottenuti nel biennio 1985/86) sono la produzione media dei 28.156 ettari olivati della provincia di Palermo. La zona omogenea individuata, pari a 1600 ettari, ricade nei comuni di Casteldaccia, Trabia e S. Flavia ed è caratterizzata da 22 mila quintali di produzione olivicola e 4375 quintali di olio. Sulla zona operano 1215 aziende, 12 frantoi riconosciuti CEE (5 con potenzialità lavorativa sotto i 50 qli e 7 tra i 50 e i 100 qli); 3 associazioni produttori riconosciute in campo regionale con complessivi 24.197 soci; 4 associazioni produttori aderenti alle organizzazioni nazionali (tutte con sede a Palermo).

In questa «unità zonale» per cui la lotta guidata è considerata prioritaria, il preventivo di spesa è di 195.650.000 lire così ripartiti (in milioni di lire): investimento 32; azioni propedeutiche 18,5; costo personale 16,5; costo trasporto e materiale 5; gestione amministrativa 25; varie e imprevisi 5,350; esecuzione trattamenti 93,3.

SIRACUSA

La produzione media di 696.305 quintali di olive (ottenute nel biennio 1985/86) è assicurata nel Siracusano da 16.947 ettari di superficie olivata. In questo ambito, la zona prescelta è stata individuata nei territori dei Comuni di Buccheri, Ferla e Cassaro che sono caratterizzati da una produzione di olive per 6250 quintali e da una produzione olearia di 1250 quintali per le quali operano 1342 aziende, 9 frantoi riconosciuti Cee (di cui 3 con potenzialità lavorativa sotto 50 qli, 5 con potenzialità intermedia 50-100 qli e 1 sopra i 100 qli); un'associazione produttori riconosciuta in campo regionale (la Assaprol con 5482 soci) e un'associazione aderente alle organizzazioni nazionali (la Apo con sede a Siracusa).

La spesa preventivata è globale di 154.800.000 lire così ripartiti (in milioni): investimento 31,5; azioni propedeutiche 18,5; costo personale 16,5; costo trasporto e materiale 5; gestione amministrativa 25; varie e imprevisi 5,3; esecuzione trattamenti 53.

TRAPANI

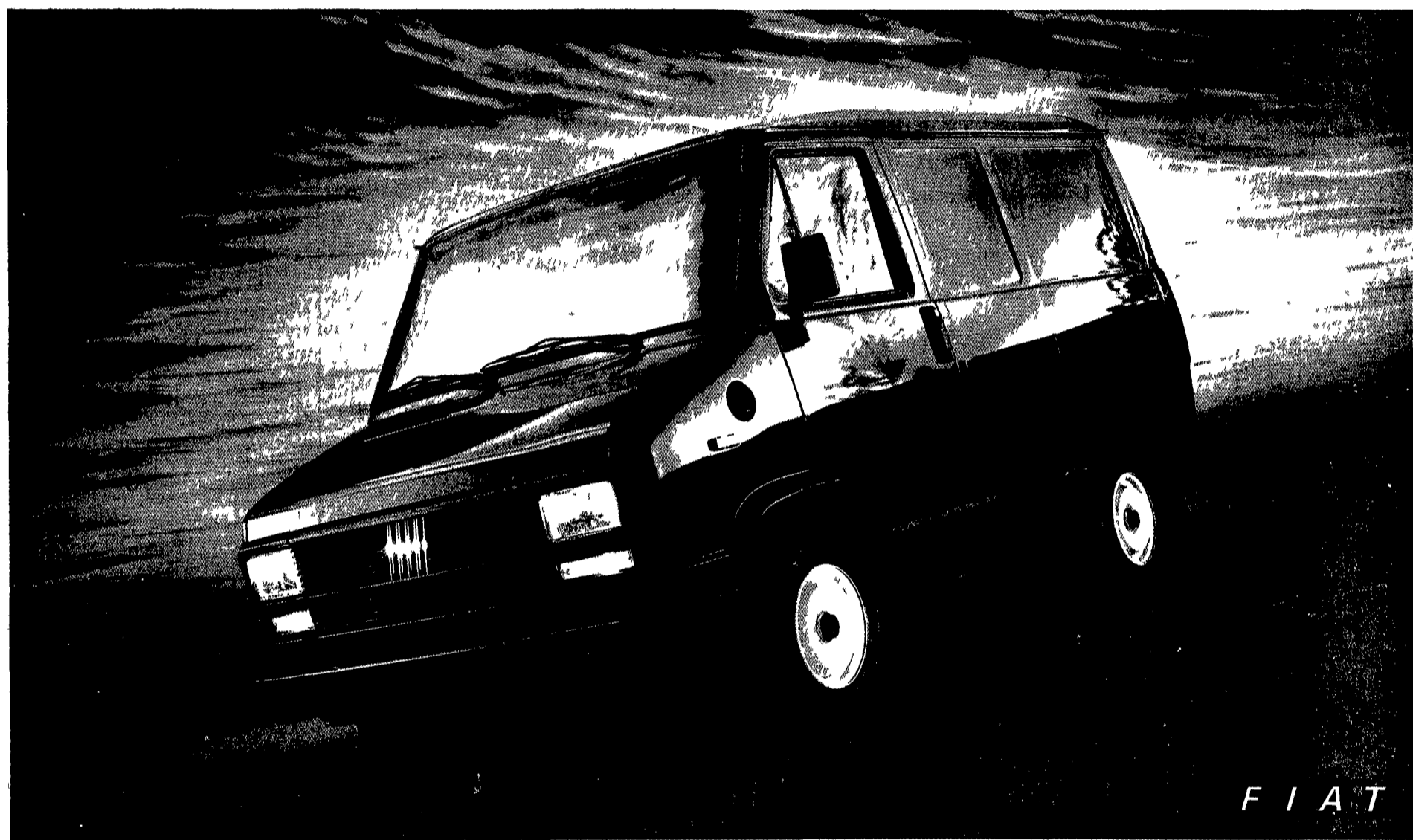
L'olivicultura trapanese è rappresentata da 18.960 ettari con una produzione media di 355.375 quintali di olive ottenute nel biennio 1985/86. All'interno di questa superficie è stata individuata una zona omogenea nei territori dei comuni di Trapani e Paceco, caratterizzata da una produzione di olive di 21.000 quintali e di olio di 4250 quintali prodotti da 1370 aziende (dati censimento '82). Su quest'area operano 11 frantoi riconosciuti Cee, di cui 10 con potenzialità lavorativa 50-100 quintali e 1 superiore ai 100 quintali. Le associazioni produttori riconosciute in campo regionale sono due con un totale di 18.616 soci; 4 le associazioni aderenti alle organizzazioni nazionali (la Apo con sede a Siracusa).

La spesa preventivata è globale di 154.800.000 lire così ripartiti (in milioni): investimento 31,5; azioni propedeutiche 18,5; costo personale 16,5; costo trasporto e materiale 5; gestione amministrativa 25; varie e imprevisi 5,3; esecuzione trattamenti 53.

FONTE: Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia

TALENTO. IL NUOVO VEICOLO COMMERCIALE FIAT.

OGGI PER FARSI STRADA CI VUOLE TALENTO.



Una sterzata di Talento: gira in soli 9,3 m di diametro.

Nasce il Talento, e nasce un nuovo modo di lavorare in città. Più redditizio, più veloce, più intelligente. A cominciare dal diametro di sterzata, che gli permette di destreggiarsi come nessun altro nell'intenso traffico dei grandi centri urbani. Alla docilità di manovra e all'ottima tenuta di strada che rendono la sua guida piacevole e sicura in ogni condizione di carico e di percorso.

Un carico di Talento: ben 8 quintali in 5 m³.

Agile, ma anche spazioso, come si addice a un grande professionista del profitto. Le sue misure parlano chiaro: 5 m³ di volume utile per 800 kg di portata. Uno spazio quasi incredibile, se si considerano le ridotte misure esterne. Un miracolo tecnologico? No, la semplice conseguenza di far parte della squadra leader dei veicoli commerciali.

Una dimostrazione di Talento: luce porta posteriore 1,72 m.

Nuovo primatista in agilità, il Talento detiene il record della categoria anche per quanto riguarda l'ampiezza dell'apertura di accesso al vano di carico: ben 1,72 m. Una praticità che viene favorita dalla distanza da terra del piano di lavoro (53 cm), una misura ideale per consentire operazioni di carico e scarico comode e veloci. A tutto ciò unite una velocità di 123 km/h, la trazione anteriore, il cambio a 5 marce di serie e i costi d'esercizio particolarmente contenuti, e avrete il Talento. Ma non stupitevi: se si chiama così, un motivo c'è.



Il Talento è disponibile nella versione Furgone, Autocarro e Cabinato, nella motorizzazione 2000 diesel, 70 CV.

ARRIVA FIAT TALENTO. L'AGILITA' CONQUISTA LA CITTA'.