LO SCANDALO DEI SUCCHI «AL PIOMBO» DESTINATI ALLA BENEFICENZA

Dal caro-frutta all'assistenza «marcia»

Qual è il meccanismo che permette gli sprechi e le minacce alla salute - Ora due ditte si accusano a vicenda - La fretta per coprire i tempi di appalto ha determinato i guasti? - Il sospetto di anidride solforosa - Il ministero dell'agricoltura paga 175 lire per circa un litro di bevanda - Chi ha svenduto le partite destinate ai ricoveri?

L'AIMA del commercio

La speculazione all'ombra dell'azienda di Stato che utilizza la frutta in eccedenza — Dalle distruzioni di interi raccolti alla beneficenza profumatamente pagata — Controlli frettolosi

MILANO, 5

«*Per fortuna puzzavano. Altrimenti sarebbe stata una strage*». La confessione è di uno che nelle lattine del succo avariato ha messo il naso, e non solo in senso metaforico. Un fatto è certo: i «fruttini al piombo» sarebbero rimasti sullo stomaco a più d'uno. E in questo caso si sarebbe trattato essenzialmente di vecchi e bambini «assistiti».

Lo scandalo è di proporzioni notevoli e gravissimo: ed è veramente triste, anche se per altro verso è invece assai illuminante, che da una assurdità quale quella della distruzione di montagne di frutta si passi ad un non meno assurdo attentato alla salute pubblica.

Da noi ormai un buon raccolto è diventato una disgrazia, al punto che lo Stato arriva alla follia di premiare chi estirpa frutteti o chi si impegna a non produrre più quel che, d'altra parte, non è nemmeno di così largo consumo. La frutta, ad esempio, resta ancora un lusso per tante famiglie di italiani. Eppure la si distrugge, la si stritola sotto i cingoli dei pesanti bulldozer.

Il problema della nostra frutticoltura è indubbiamente complicato, per risolverlo occorrono delle riforme e scelte radicali cioè misure di lungo periodo, occorrono però anche provvedimenti immediati. Possibile che tonnellate di ogni «ben di Dio» si fanno marcire al sole e non si riesca a farle finire sulla tavola di chi la frutta la mangia solo nelle grandi occasioni? Interrogativo da noi ripetutamente posto con vere e proprie campagne di stampa, cui finalmente si è cercato di dare una risposta positiva. Non è stato facile perchè le incertezze sono state tante e tante le perplessità, ma poi alla fine il buon senso è riuscito ad avere la meglio. E così l'AIMA, l'azienda di Stato che compra il «di più» a patto che lo si distrugga, ha un tantino modificato i propri orientamenti e notevoli quantità di pere sono state così avviate alla trasformazione in succhi di frutta da destinare, come prevede il regolamento della comunità, alla beneficenza.

Il 27 agosto e il 22 settembre dello scorso anno venivano indette con un bando, nel quale erano prescritte le varie norme alle quali era obbligo attenersi, le apposite aste fra le industrie trasformatrici dei prodotti agricoli. La composizione del fruttino, ad esempio, avrebbe dovuto essere la seguente: 50% succo e polpa di pere; 10% zucchero; 40% acqua comprendente acido citrico ed acido ascorbico nelle quantità consentite.

«*Il succo deve essere confezionato* — si legge testualmente nel bando di gara — *in recipiente di vetro o di banda stagnata di capacità non superiore a litri uno di contenuto, lateralmente rivestiti da etichetta recante la dicitura "AIMA - succo di pere 1971" con sottostante indicazione del contenuto netto, delle modalità di impiego, delle caratteristiche costitutive e della sigla dello stabilimento di trasformazione e di ogni altro elemento richiesto dalle vigenti norme*».

Fissate le norme di trasformazione, fissato il prezzo (mediamente una lattina di 850 grammi di prodotto è stata pagata all'industria sulle 172-175 lire e si tratta di soldi del MEC), sono stati fissati anche i controlli che evidentemente non ci sono stati, altrimenti non saremmo oggi a scrivere dei «fruttini al piombo».

A questo proposito c'è chi sostiene che l'inquinamento dipenda da certi «risparmi» realizzati nella confezione cioè nella lattina (piombo invece di stagno: il primo costa 300 lire al chilo, il secondo 2700 lire), altri invece parlano di sostanze sbagliate messe nel succo (anidride solforosa ad esempio) per frenare certi processi di fermentazione. Comunque sia, resta il fatto che dalla *Idac Foods* di Mondragone (Caserta) invece di fruttini è uscito qualcosa che assomiglia di più ad una bomba, per fortuna, come dicevamo, puzzolente. Che l'«incidente» sia successo all'industria maggiormente favorita nell'assegnazione di prodotto da trasformare è un'altra circostanza, tutt'altro che misteriosa e sopratutto destinata a suscitare più di un sospetto.

Con le pere ritirate nell'anno scorso si sono ricavati 166 mila quintali di succhi, circa venti milioni di lattine A 175 lire l'una. E' un affare di miliardi e la fetta maggiore è andata alla traballante ma ben protetta *Idac Foods* (capitale manco a dirlo americano), nei cui stabilimenti si è lavorato un buon 70% del prodotto messo a disposizione dell'AIMA. Insomma, un ennesimo inghippo di sottogoverno, consumato ai danni questa volta di milioni di vecchi e bambini. E se non c'è scappato il morto, o centinaia di intossicati lo si deve solo al caso.

Romano Bonifacci

Il ministero dell'Agricoltura accusa quello degli Interni e viceversa; la società che ha inscatolato i succhi al piombo sostiene di non essere responsabile e afferma che, semmai, le autorità sanitarie e la magistratura devono rivolgersi alla industria che ha fornito i barattoli «scoppiati». Quest'ultima ribatte dicendo che ogni colpa deve essere attribuita a chi invece nelle scatole di latta ha messo prodotti non confezionati secondo le regole. Nella vicenda gialla dei succhi destinati all'assistenza da un pezzo è in atto la politica dello scaricabarile. «*Io non ne so niente*». «*Per noi tutto va bene*». «*Se ci sono responsabilità andate a trovarle altrove*»: è il solito ritornello. La realtà comunque non può essere cambiata: ci sono migliaia di barattoli che sono «scoppiati» perchè mal confezionati; c'è una ditta, la IDAC Foods (la stessa che a quanto sembra ha preparato i barattoli sotto accusa) che ha fatto la parte del leone nelle commesse fatte dall'AIMA, producendo oltre il 66 per cento di tutti i barattoli destinati all'assistenza confezionati nell'anno 1971-'72; ci sono infine persone di pochi scrupoli che hanno immesso sul mercato prodotti che erano destinati a bimbi e vecchi assistiti da organismi pubblici.

Cominciamo dalla polemica nata sui «barattoli al piombo». Per prima sono stati scoperti a Genova, ma poi sono stati individuati anche a Roma. Succhi di pera contenuti in scatole di latta deformati, quando non addirittura lesionati. Nella stragrande maggioranza si tratta di confezioni da poco meno di un litro pagati dall'AIMA ai produttori 175 lire. Il fatto certo è che molte migliaia di questi contenitori si sono spaccati. Perchè? Il responsabile della IDAC-Foods, che ha una sede in provincia di Caserta e una in provincia di Salerno, ha attribuito tutta la responsabilità alla Superbox di Firenze la società che ha fornito i barattoli.

«*Noi* — ha detto in sostanza l'ingegnere Vicentini dirigente della Idac — *abbiamo prodotto i succhi secondo le regole: se i contenitori si sono spaccati la colpa non è nostra. Si vede che alla Superbox hanno voluto risparmiare e ci hanno dato un prodotto non idoneo*».

L'ingegnere Vicentini non l'ha detto (ma l'ha lasciato intendere) che il problema era rappresentato dalla presenza in notevole quantità del piombo nella banda di metallo che è servita per preparare i barattoli. In poche parole l'accusa rivolta alla Superbox era quella di aver usato il piombo invece dello stagno nella confezione delle lattine. Tutto questo per risparmiare. E sarebbe stato proprio il piombo a provocare le reazioni sui succhi. Al pretore di Roma Amendola, che lo ha interrogato, l'ingegnere Vicentini ha dichiarato che se i succhi sono avariati la colpa «*non è della Idac Foods, ma potrebbe risalire a chi ha fabbricato i barattoli dato che, a quanto pare, analisi compiute a Roma avrebbero individuato nei succhi tracce di metalli che il prodotto può avere assorbito solo dalla scatola o dalle sue saldature*».

A questa dichiarazione ha reagito la Superbox con un telegramma: «*Diffidiamovi dal diffondere a mezzo stampa ipotesi infondate, arbitrarie e di comodo aventi unico scopo scagionare "Idac-Foods" attribuendo succhi avariati a imperfezione scatole nostra produzione mentre è in corso l'inchiesta condotta con ogni garanzia dalla magistratura. Tale vostro comportamento determina gravissimi danni nostra società di cui terremovi responsabili a ogni effetto*».

La ditta fiorentina ha anche precisato di aver consegnato alla ditta campana nel settembre scorso, cioè subito dopo che la Idac aveva ricevuto l'appalto per i succhi di pera, 12 milioni di barattoli per i quali la ditta costruttrice fornì precise garanzie scritte sulle caratteristiche di durata e nel tempo dei barattoli stessi.

Se la colpa non è dei barattoli allora è del succo in esso contenuto. Qualcuno avanza la ipotesi che nella confezione sia stata usata anidride solforosa, che è vietata dalla legge. Il gas sarebbe stato usato perchè non c'era il tempo di far fermentare a dovere il succo da iscatolare. E qui allora il discorso si sposta sulla quantità dei succhi ordinati alla Idac e sugli evidenti favoritismi di cui la società ha goduto.

Si dice che la commissione massiccia sia stata data per salvare l'impresa, a capitale italo-americano, che versava in cattive acque. Per fare presto, e per smaltire tutte le ordinazioni, la lavorazione sarebbe stata affrettata e i tecnici avrebbero usato anche prodotti non contemplati tra gli ammessi dal ministero della Sanità.

In ambienti ministeriali si dice che dietro questa industria c'è un notabile democristiano e che da qualche tempo, nella fabbrica, la situazione non è rosea: la commissione AIMA sarebbe stata una salutare boccata di ossigeno pagata però a caro prezzo da chi doveva consumare le lattine. Comunque di questi aspetti si sta occupando il magistrato.

E lo stesso pretore si è mosso per accertare come sono finiti sul mercato normale prodotti destinati alla beneficenza.

Il fatto certo è che sul mercato più di 800 grammi di succo di frutta veniva offerto a 100 lire. Il che dimostra che il prezzo pagato dal negoziante doveva essere certamente inferiore alle 80 lire. Ottanta lire per un prodotto che all'AIMA cioè allo Stato costava 175 lire. Come affare non c'è male!

p. g.

La prediletta del ministero

L'Idac Foods si assicurò due terzi degli appalti

In Italia, è cosa nota, negli appalti pubblici ci sono figli e figliastri e trovatelli. C'è chi ha grosse commissioni e chi deve accontentarsi di briciole lasciate cadere dal piatto di quelle imprese che hanno «tanti santi in paradiso».

Quanto è accaduto con le commissioni dell'AIMA per la fabbricazione di succhi di frutta destinati all'assistenza è un esempio classico, del quale ora però si sta occupando, come riferiamo in questa stessa pagina, la magistratura.

L'AIMA (l'organismo che deve far applicare gli accordi comunitari in materia ortofrutticola) a settembre dello scorso anno, nel corso della campagna di ritiro di prodotti ortofrutticoli per il 1971-72 ha ripartito tra alcune ditte di trasformazione ben 166.218 quintali di prodotto poi distribuito dal ministero degli Interni tramite le prefetture. Facevano parte di questa partita i «succhi al piombo» scoperti a Genova e ora sotto inchiesta anche a Roma. Succhi al piombo prodotti, a quanto sembra, tutti da una medesima ditta, la IDAC Foods che, vedi caso, non era una «trovatella» ma nelle spartizioni ha fatto la parte del «principe ereditario». Siamo ora in grado di rivelare gli esatti dati di questo ennesimo sopruso.

In tutto il Piemonte sono stati distribuiti 14.000 quintali di succhi AIMA prodotti dalla Ala-frutta di Ravenna, in Val d'Aosta 400 quintali confezionati da «La Cesenate» di Forlì. Questa ditta ha anche trasformato il prodotto assegnato al Trentino (300 quintali) e a Reggio Emilia (1200 quintali). Ancora la ALA di Ravenna ha prodotto 21.099 quintali per la zona di Bologna e 700 quintali per la zona di Ferrara. Poi ci sono commissioni minori per le quali hanno lavorato altre ditte, la Calpo di Ravenna, la Colombani di Ferrara, la Valfrutta di Ravenna. Complessivamente queste ditte hanno prodotto su 166.000 quintali solo 47.364 quintali. Il che in termini di lattine significa: meno di sei milioni sui 22 milioni di totale. Il rimanente — circa il 70 per cento quindi — è la grossa fetta che è toccata invece alla IDAC Foods che ha due stabilimenti, uno a Mondragone di Caserta e l'altro a Pagani in provincia di Salerno.

La IDAC ha prodotto quasi 16 milioni di barattoli per un totale di 118.248 quintali. Si va dagli 8.200 quintali distribuiti in Liguria ai 19.790 prodotti per la Lombardia, dai 2.700 quintali mandati in Umbria agli oltre 16.000 quintali distribuiti in Sicilia.

Se facciamo un po' di somme e di moltiplicazioni (ogni litro di succo veniva pagato 175 lire alla ditta produttrice che non metteva la materia prima) è facile calcolare che il guadagno netto è di centinaia di milioni.

S'incendia un jet con 100 a bordo atterrando a Punta Raisi

Molto panico ma solo pochi contusi mentre si accalcano sulla scaletta per scendere

Dalla nostra redazione

PALERMO, 5

Drammatico atterraggio questa notte all'aeroporto palermitano di Punta Raisi. Era da poco passata la mezzanotte ed un Boeing, che trasportava un centinaio di turisti da Londra con un volo *charter* si stava accingendo ad atterrare. Lo aereo aveva da poco iniziata la manovra di avvicinamento, quando, improvvisamente, un ritorno di fiamma ha fatto incendiare uno dei quattro motori che lo sospingevano.

A questo punto si è svolto un concitato scambio di messaggi tra il jet e la torre di controllo. In breve ai margini della pista sono stati predisposti i servizi di sicurezza dei vigili del fuoco, della Croce Rossa e della polizia. Fortunatamente tutto si è svolto nel migliore dei modi, e l'atterraggio è avvenuto quasi normalmente. Un po' di confusione e di comprensibile panico si è comunque verificato durante lo sbarco dei passeggeri, i quali — mentre già i vigili stavano investendo con grossi getti di schiumogeno il motore incendiato — si sono accalcati pericolosamente sulle scalette dell'aereo. Alcuni sono rimasti feriti e contusi, ma niente di più grave.

Mentre i passeggeri, alcuni dei quali erano ancora in preda ad una forte agitazione, venivano avviati verso un albergo della vicina stazione turistica di Cignisi, sono proseguite intanto le operazioni di spegnimento.

Queste hanno però avuto termine soltanto dopo che una seconda squadra di vigili del fuoco — chiamati da una telefonata anonima — si è affiancata ai vigili della stazione aeroportuale.

Dai primi accertamenti effettuati, sembra che la causa dell'incidente vada ricercata in una perdita d'olio dalla turbina. Comunque un'inchiesta tecnica accerterà le ragioni precise dell'inconveniente che poteva avere conseguenze ben più gravi.

Operaio folgorato mentre manovra una betoniera

Altro morto sul lavoro a Ragusa - Due ragazzi ustionati in una fabbrica

CAMERINO, 5

Un operaio è morto sul lavoro a Urbania: la vittima è il manovale Giuliano Durani di 36 anni, sposato e con un figlio in tenera età. Dipendente della ditta Gino Melifiri si trovava nel cantiere Porta Parco alla periferia di Urbania, località vicino ad Urbino. Stava azionando una betoniera elettrica quando, per cause ancora imprecisate, veniva colpito da una scarica elettrica. Quando i compagni lo soccorrevano era già morto. Il magistrato di Urbino ha ordinato l'autopsia del cadavere per poter arrivare alle responsabilità dell'accaduto.

* * *

Un giovane operaio e uno studente di 14 anni sono rimasti gravemente feriti e ustionati nello scoppio di una fabbrica di accendini a Offagna. Il fatto è avvenuto verso le 11 nella fabbrica King della Sopranzi e Sequi che produce accendini per sigarette. Il Sopranzi che ha 19 anni ed è del luogo stava caricando in uno stanzino gli accendini prodotti dallo stabilimento. Con lui era anche Umberto Scocci di 14 anni, studente, anche esso del luogo, quando improvvisamente si sprigionava una fiammata che faceva letteralmente esplodere l'ambiente. Fortunatamente una finestra dello stanzino in quel momento era aperta per cui si poteva evitare il peggio.

Sta di fatto però che i due prima venivano ricoverati all'ospedale civile di Osimo ove però i medici li trasferivano al reparto dermatologico dell'ospedale regionale di Ancona vista la gravità delle ferite e le cure specifiche di cui i due giovani hanno bisogno.

Sul posto nel frattempo si sviluppava un forte incendio domato dai vigili del fuoco di Osimo. Il fatto ha destato vivissima impressione soprattutto perché non si sa ancora se il ragazzo studente era momentaneamente al servizio come operaio della fabbrica o invece se — come alcuni vorrebbero far credere — il ragazzo era andato a trovare l'amico.

* * *

COMISO (Ragusa), 5

Un operaio di 53 anni, Antonio Caggia, è morto per un incidente sul lavoro avvenuto a Comiso in una segheria di marmo. L'operaio stava scaricando alcune lastre di marmo da un autocarro e una di esse gli è caduta addosso.

Filippine: 412 morti per l'inondazione

MANILA — Nelle isole Filippine, colpite da ormai un mese da inondazioni che in alcuni punti hanno portato l'acqua ad oltre 8 metri di altezza, il livello continua a salire a nord di Manila a causa delle piogge monsoniche. L'evacuazione delle persone dalle zone minacciate nelle province di Tarlac e Pangasinan prosegue. A Tarlac manca la corrente elettrica mentre la scarsità di petrolio e di benzina ha determinato anche difficoltà per le squadre di soccorso. Sinora hanno perso la vita 412 persone. Nella foto: la strada che fronteggia il palazzo delle poste di Malolos trasformata in parcheggio per barche e automezzi anfibi.

L'intervento regionale a integrazione del piano nazionale

Sicilia: varata la legge che istituisce un asilo-nido per ogni mille abitanti

Il provvedimento, proposto dai comunisti, approvato dopo una lunga battaglia - Il piano regionale sarà predisposto da una commissione, cui partecipano rappresentanti sindacali e organizzazioni femminili - Il ruolo dei comuni

Dalla nostra redazione

PALERMO, 5.

La legge regionale che istituisce gli asili nido, applicando le norme approvate dal parlamento nazionale nel dicembre scorso, è stata pubblicata sulla G.U. della regione siciliana. La legge, che nasce da una proposta presentata al parlamento siciliano dal gruppo comunista, ha visto svilupparsi nel corso dell'iter, che ha preceduto la sua approvazione, una durissima battaglia — condotta in prima fila dai comunisti e dalle organizzazioni di massa femminili — grazie alla quale è stato bloccato il tentativo della DC e dei suoi alleati, di sabotare i contenuti delle proposte del PCI.

Fra i punti che qualificano positivamente il recente provvedimento legislativo va notata la composizione prevista della commissione per la assistenza sociale e l'infanzia — istituita presso l'assessorato regionale alla sanità — e che dovrà predisporre il piano regionale per gli asili nido, sovraintendere ai programmi psico pedagogici, formare le graduatorie fra i comuni per i finanziamenti e indicare le norme dei concorsi comunali per la assunzione del personale e la valutazione dei titoli (qui è stata sconfitta la DC che avrebbe voluto istituire a livello provinciale gli organismi, che sicuramente si sarebbero rivelati dei carrozzoni clientelari). La commissione su 15 esponenti, avrà tre rappresentanti sindacali e tre membri nominati dalle associazioni femminili a carattere nazionale.

Determinante è poi il ruolo che la legge assegna ai comuni. Ad essi spetta infatti, non solo, la gestione degli asili; la legge stabilisce anche che la proprietà delle nuove strutture assistenziali sia conferita alle amministrazioni locali, o ai consorzi che potranno essere liberamente costituiti fra le amministrazioni municipali.

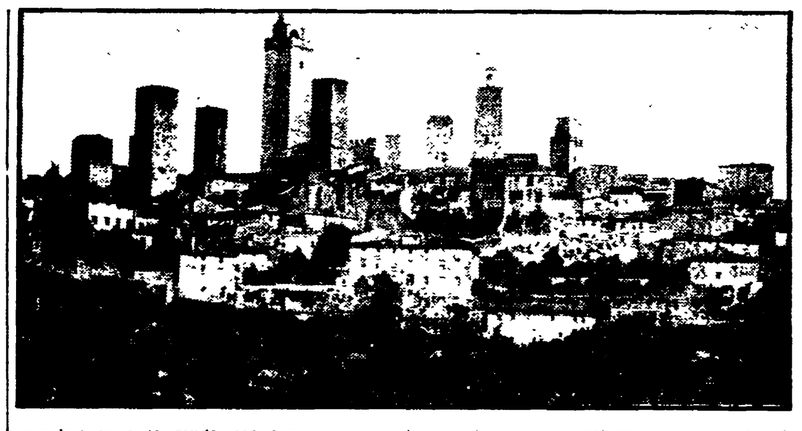
Fra gli articoli di maggiore rilievo della legge vi sono quelli che riguardano le procedure di esproprio e i criteri di inserimento degli asili nell'assetto urbanistico. La legge ha infatti previsto che le procedure per il reperimento delle aree sulle quali dovranno sorgere gli asili, siano le stesse che per gli espropri di pubblica utilità e che, pertanto, l'approvazione dei relativi progetti equivalga ad una dichiarazione di indifferibilità e di urgenza.

I criteri urbanistici della nuova legge prevedono tra l'altro che **sussista un rapporto medio di un asilo per ogni mille abitanti. Il lotto di terreno minimo per ogni asilo non potrà comunque essere inferiore ai mille metri quadrati. In ogni caso, però, la superficie da destinare a verde dovrà essere superiore a 300 metri quadrati.**

Una successiva legge regionale dovrà nel prossimo autunno stabilire i criteri generali per l'organizzazione, la gestione e il controllo degli asili. Su questi temi e sul problema dei contributi regionali destinati alla integrazione di quelli del fondo nazionale, sarà ancora necessaria una attenta vigilanza e una forte capacità di mobilitazione delle donne comuniste al fine di prevenire ogni eventuale tentativo della maggioranza per la strumentalizzazione e vanificazione della legge.

mi. ru.

ARTE TURISMO E CULTURA FRA LE TORRI DI S. GIMIGNANO



S. Gimignano non è certo una località turistica da scoprire: circa mezzo milione di visitatori ogni anno, in continua ascesa, sono la testimonianza più convincente della attrazione che questa antica e immacolata cittadina medioevale esercita sul movimento turistico italiano e straniero.

Una volta erano i «raffinati» e gli «intenditori» a venire da ogni parte del mondo per studiare il miracolo di questo meraviglioso spicchio di medioevo, rimasto assolutamente intatto al correre dei secoli

Si veniva, ed anche oggi del resto, ad ammirare e studiare i capolavori cromatici e figurativi del Barna, di Bartolo di Freddi, di Taddeo di Bartolo, i cui affreschi arricchiscono le pareti della Collegiata, le opere del Ghirlandaio, di Benozzo Gozzoli, di Lippo Memmi, del Soddoma, di Coppo da Marcovaldo, di Filippino Lippi, del Pinturicchio del Pollaiolo e di tanti altri artisti senesi e fiorentini delle quali la città in ogni sua parte è museo vivente.

Oggi tale patrimonio non è più di esclusiva «proprietà» di pochi eletti ma, al contrario è ricercato ed ammirato da masse sempre più grandi di cittadini i quali peraltro hanno altri validi motivi per giungere a S Gimignano: l'aria pulita, il clima mite d'estate la bellezza della natura paesaggistica visibilissima dall'alto delle mura e delle torri; i prodotti artigianali ed alimentari primo fra tutti quel vinello traditore chiamato «vernaccia».

Tuttavia è doveroso avvertire il lettore che tutto questo non basta ad assicurare alla città una vita prospera ed economicamente evoluta: l'equilibrio economico di San Gimignano si è perduto con l'insorgere e l'inasprirsi della crisi dell'agricoltura sulla quale per gran parte tale equilibrio si fondava Basta pensare che la San Gimignano del dopoguerra contava 13 000 abitanti fino a giungere agli 8 000 attuali in lenta ma costante diminuzione

Questa vuol essere un'ulteriore dimostrazione che il turismo non sarà mai capace di rifondare l'economia cittadina e di sostituirsi alle attività produttive tradizionali

Tuttavia nessuno intende disconoscere l'importanza che l'attività in questione ha per la Città di San Gimignano

Infatti, mentre da una parte esiste una forte coscienza turistica che pervade tutta la popolazione e la rende particolarmente cortese ed ospitale, inclusi gli operatori turistici di ogni ramo, lodevoli per la serietà e l'onestà che li contraddistingue, dall'altra l'amministrazione comunale, comunista (19 consiglieri su 30) non lesina alcuno sforzo per curare ed incrementare il fenomeno turistico.

Per accorgersi di quanta verità ci sia in quest'ultima affermazione è sufficiente una veloce rassegna delle piazze, delle strade ed anche dei più sperduti vicoletti: si avrà subito il segno di uno stile e di una cura tali da lasciare sorpresi tutti i visitatori: la pulizia e la cura delle strade è la prima cosa che colpisce colui che giunge a San Gimignano

Naturalmente, la amministrazione comunale si è resa ben conto che un tale gioiello non merita solo di essere ben conservato ma che, di più deve essere massimamente valorizzato.

A tal fine, una volta individuati i problemi da risolvere per spianare la via ad uno sviluppo turistico della città, gli amministratori comunali si sono dati da fare per risolverli:

La viabilità **— Ultimati i collegamenti con la vicina val d'Era, e quelli con l'etrusca Volterra resta a San Gimignano da risolvere: quello di un collegamento con la vicina superstrada Siena Firenze che non passi però, come la attuale, attraverso la congestionata Poggibonsi Purtuttavia esistono valide speranze di superare tale situazione nel momento in cui si costruirà la superstrada Poggibonsi-Montecatini, che nella fase progettuale fornisce a S. Gimignano quel «ponte» su Poggibonsi del quale abbisogna, oltre naturalmente a collegarlo con la Firenze-Mare e la val d'Arno empolese in maniera indiscutibilmente più funzionale di adesso.**

Parcheggio **— Il comune ha già comprato una vasta area fuori delle annose mura di cinta della città che necessita di lavori di poco conto per la sua sistemazione.**

Aree e verde pubblico **— Dopo lungo cursus burocratico si è proprio in questi giorni conclusa la pratica d'esproprio di una bellissima zona posta sulla sommità del colle su cui sorge la città. La legge concede due anni alla Amministrazione comunale per prenderne possesso e siamo certi che gli assessori di San Gimignano non falliranno un obbiettivo tanto qualificante.**

Ricettività **— Si è aperto un campeggio, già discretamente affollato, che speriamo possa in qualche modo ovviare alla carenza di alberghi almeno in direzione di un turismo giovane che finora incontrava difficoltà nei costi dei pernottamenti e nella scarsa disponibilità numerica di camere da affittare. difficoltà quest'ultima estensibile al turismo sangimignanese in genere, forzatamente passeggero appunto per il basso (questo resta senz'altro il problema più consistente per il turismo di San Gimignano) numero di alberghi esistenti in loco L'amministrazione intende comunque fare della esperienza del camping già aperto il punto di partenza per giungere nei prossimi anni alla apertura di un ostello per la gioventù.**

Questo per quanto riguarda i problemi «strutturali» di San Gimignano od almeno quelli più importanti.

Per quel che riguarda poi la valorizzazione «culturale» della città, l'amministrazione comunale in stretta collaborazione con la Ass Pro Loco dà vita ad un nutrito e lodevole «Programma estivo San Gimignanese» che riesce da molti anni ormai a dare tono e vivacità per almeno un mese alla torrita cittadina.

Tale programma abbraccia la seconda metà di luglio e la prima di agosto e si articola su una traccia che si ripropone da anni con innovazioni e arricchimenti costantemente apportati

E qui, per chiudere questa troppo semplice foto di un paese sicuramente fra i più belli d'Italia riportiamo il programma dell'estate sangimignanese 1972

12 AGOSTO, ore 21,30, piazza Duomo: Spettacolo di canzoni, con Giorgio Gaber.

15 AGOSTO, ore 21,30, piazza Duomo: La Casa del Fantasma, di Plauto. Con Tino Buazzelli.

17 AGOSTO, ore 21,30, piazza Duomo: Lo Zecchino d'oro. Spettacolo per bambini. Con il Mago Zurli.

1° LUGLIO - 31 AGOSTO: Mostra collettiva di pittura «Arte Moderna»

15 LUGLIO 5 AGOSTO, Cinema Teatro Nuovo: Ciclo cinematografico

2-12 SETTEMBRE, galleria «Arte Moderna»: Mostra fotografica «S. Gimignano»

8-15 OTTOBRE, galleria «Arte Moderna»: 2° concorso fotografico nazionale «Città S. Gimignano»