VA CONTRO LA DEMOCRAZIA NELL'ESERCITO L'IPOTESI DEL SERVIZIO

Sono di carriera 75 militari ogni 100 di leva

Non è con la soluzione pseudo-tecnica di un esercito « di carriera » che si può ovviare alle critiche e alle insofferenze causate dall'attuale regime di ferma - Dalla rivolta dei « parà » francesi alla esperienza statunitense - La selezione e l'intercambiabilità del personale

«Se i giovani non amano prestare il servizio di leva molto è dovuto ai sistemi di istruzione e al limitato interesse del servizio stesso. Aggiungiamo il disagio per le famiglie, private dell'apporto del giovane coscritto e consideriamo anche la caratterizzazione discriminatoria e spesso classista che hanno assunto le forze armate. Ci si potrà così rendere conto del perché la proposta di abolire l'obbligo della leva e di passare all'esercito di volontari riscuota — anche in ambienti democratici — un certo favore ». E' l'opinione di un esperto

lo stesso numero di persone,

sia che si tratti di persona-

Non parliamo poi delle armi

individuali. Una squadra di

fucilieri sarà sempre compo-

sta di un certo numero di

soldati, a prescindere dalla lo-

ro provenienza, poiché ciò che

conta è il volume di fuoco

Un altro aspetto di questo

problema è il seguente. Sot-

to le armi c'è attualmente

una notevole massa di giovani

non impiegati, nonostante le

aumentate esigenze di servi-

zio. ∢ Più volontari -- si tor-

na a ripetere - consentireb-

bero la copertura di questi in-

carichi e il rinvio a casa dei

giovani in soprannumero ». A

parte che se davvero le cose

stessero così già adesso que-

sti giovani potrebbero essere

restituiti alle rispettive fami-

glie, c'è da denunciare con

forza le cause politiche e non

tecniche di questa situazione.

E' la discriminazione anti-

democratica che, mirando ad

emarginare i giovani di sini-

stra, priva l'esercito di pre-

ziosi contributi, esponendolo

anche a sensibili carenze, e

rafforza la convinzione della i-

nutilità del servizio militare.

Anche l'argomento dei mi-

nori costi non ha consisten-

za, anzi è proprio falso. Ba-

sta un semplice calcolo. Cen-

tomila volontari al posto di

250 mila giovani di leva (che

ora retribuiamo con 500 lire al

giorno) significano dilatare i

problemi delle paghe, dei pre-

di ingaggio e di licenziamen-

Sempre sui costi, strano a

dirsi, le più vive preoccupa-

zioni ci vengono proprio da-

gli Stati Uniti passati di re-

stanziale punto interrogativo

di un esercito di volontari -

si domanda l'amministrazione

americana — sono gli oneri astronomici del personale de-

rivanti da tale ristrutturazio-

ne. Le spese relative supere-

ranno di gran lunga l'attua-

le 60 per cento del bilancio

della difesa ». In Italia. ri-

spetto agli USA. spendia-

mo già adesso il 10 per cen-

to in più per il personale;

possiamo immaginare dove

arriveremmo con un eserci-

Concludiamo. E' pura illu-

sione credere che una miglio-

re efficienza e una maggio-

re snellezza dello strumento

militare si possano consegui-

re con una formazione mer-

cenaria e professionale. Sen-

paese nessuno di questi pro-

blemi può essere risolto. Né

quello della efficienza; né tan

to meno la costituzione di am-

pie riserve indispensabili per

ogni tipo di esercito. Ci si

espone invece al rischio della

ulteriore burocratizzazione e

degenerazione castale di que

sto settore della pubblica am-

ministrazione Per un organi

co rapporto con il paese non

simili proposte; occorre rico-

siderare il complesso proble

ma della riduzione della fer-

ma, della trasformazione del

l'istruzione e dello addestra

mento e, soprattutto, della ca-

ratterizzazione democratica

Aldo D'Alessio

delle forze armate.

za un profondo rapporto con il

to di soli professionisti

cente al volontariato. « Il so-

mi di ferma e di rafferma,

che essa deve sviluppare.

militare che, dopo una recente mistificatoria trasmissione ze. « Professionisti addestratelevisiva sull'argomento, ci ti - si dice - possono soha mandato uno studio intestituire il doppio o il triplo ressante e serio. Si sa che di giovani inesperti ». Anche la prospettiva dell'esercito questa è una affermazione primercenario noi l'abbiamo va di senso. «L'evolusempre respinta, né occorre zione tecnica delle forze arora ripetere le ragioni per le mate e l'introduzione di arquali vogliamo che sia gami e mezzi moderni, se non rantito il fondamento popolaaddirittura sofisticati, comporre delle forze armate. Del retano la totale suddivisione dei sto la televisione stessa tracompiti tra i soldati ». Ci si smettendo, in concomitanza lamenta, anzi, di questa tencon il dibattito ricordato, un denza perché al limite « non « reportage » sulla guerra di potendo più contare sulla in-Algeria ha dovuto mettere in tercambiabilità del personale, evidenza che la ribellione dei si finisce che una nave si « parà » al governo di Pariferma perché si ammala un gi e l'iniziativa separatista dei generali francesi fallirono per Facciamo ancora un esemil mancato appoggio dei reparti dell'esercito formati da un carro armato, o per far personale di leva. sparare un mortaio, occorre

Siamo sensibili invece alle critiche e alle insoddisfazioni causate dall'attuale regime della ferma ed anzi, proprio per questo, ci siamo fatti promotori della proposta di ridurre a 12 mesi il servizio dei giovani sotto le armi.

Chi si oppone a tale richiesta, per sottrarsi ad un confronto sulla sostanza del problema, preferisce trincerarsi dietro argomentazioni pseudo-tecniche, analoghe a quelle dei sostenitori dell'esercito di mestiere. Si dice che l'esercito professionale sarebbe più efficiente di quello popolare e che potrebbe essere anche meno costoso e meno numeroso. Per questo essendo impossibile abbassare la durata della ferma al di sotto degli attuali livelli, tanto varrebbe di passare direttamente al volontariato. Vediamo se è vero.

E' accertato innanzitutto che il reclutamento di volontari non fornisce all'esercito uomini migliori di quelli di leva. «La media di coloro che partecipano ai concorsi pubblici — ci ricordano gli esperti - presenta un livello d'istruzione più basso di quello offerto dalla leva di massa ». Occorre inoltre aggiungere che, mentre i volontari reclutati per un dato impiego non sono facilmente suscettibili di ulteriori selezioni, questo è possibile invece con la coscrizione obbligatoria che per la sua maggiore ampiezza può soddisfare meglio le esigenze dei reparti. Un esempio sono gli alpini. « Se, passati all'esercito di mestiere. al concorso per l'assunzione non si presentassero in numero sufficiente, sarebbe difficile colmare i vuoti trasformando in montanari giovani della Sicilia o della Valle Pa-

Altro argomento è quello della riduzione delle for-

Scarcerati a Peschiera 21 obiettori di coscienza

VERONA, 23. Stamane, 21 dei 63 soldati detenuti perchè obiettori di coscienza hanno lasciato il carcere militare di Peschiera, con giorni di antipico dall'entrat in vigore della legge.

I primi ad uscire dal carcere sono stati 4 giovani: uno di Torino, uno di Riva del Garda, uno sardo e uno di Latina. Erano le 9 circa. Un momento prima di varcare il cancello. avevano ricevuto il foglio di congedo. Domani usciranno altri cinque obiettori, non appena arriverà l'ordine di scarcerazione.

Gli altri che rimarranno in carcere avranno 30 giorni dal· è sufficiente però respingere l'entrata in vigore della legge per decidere se accettare il foglio di congedo provvisorio o se presentare la domanda di servizio sostitutivo civile. Si tratta, in prevalenza, di obiettori Testimoni di Geova che, pur considerando la legge un notevole passo avanti rispetto alla precedente legielezione, sono nel dubbio se accettarla o meno.

· -	, ;	Militari di carriera	Civili della Difesa	Militari di leva
-	ESERCITO	49.500	40.000	200.000
	MARINA	18.600	29.000	15.000
4	AERONAUTICA	41.600	10.500	25.000
	CARABINIERI	78.500	270	2.000
	TOTALE	188.200	79.770	242.000

Dalla tabella risulta che i militari e i civili della Difesa superano la forza di leva. Su 100 soldati di leva vi sono 110 tra civili e militari in servizio continuativo; i soli militari di carriera sono più di 75 ogni 100 soldati di leva. Inoltre vi sono 44 carabinieri ogni 100 militari in servizio continuativo: nel servizio di leva si contano 31 carabinieri ogni 100 giovani di leva La celebre torre s'è inclinata

Ansia a Londra: Big Ben pende sul parlamento

La Torre di Pisa ha una concorrente in una non meno celebre torre di Londra? Il Big Ben - il Grande Beniamino come gli inglesi chiamano affettuosamente e la campana e l'orologia che domina il palazzo di Westminster - pende infatti di parecchi centimetri dalla parte del grande cortile interno della Camera dei Comuni. È in questa sede la questione è stata sollevata clamorosamente nella seduta di ieri ultima prima delle vacanze natalizie.

Rispondendo alla interrogazione di un deputato dell'opposizione, il sottosegretario per la protezione dell'ambiente, Reginald Eyre, ha dovuto ammettere che, sì, il fenomeno esiste pur aggiungendo che « fin dal primo accenno e con la massima discrezione sono state prese misure adatte per rafforzare le fondamenta dell'intero complesso ».

La costruzione non è molto antica, risalente com'è ad appena un secolo fa, ma ciò non toglie che la torre sia popolarissima in tutto il regno britannico e che il problema sollevato dall'opposizione abbia scatenato non poca ansietà. Il mistero della pendenza non è poi tanto tale: si ha la certezza - e di qui l'interrogazione polemica - che l'inclinazione esistente fin dalla costruzione, sia stata aggravata dai lavori di scavo per un grande parcheggio sotterraneo, proprio sotto il parlamento inglese.

«C'è stata in effetti - ha concluso Eyre - una certa ansietà per l'effetto di lavori eseguiti sulle vicine fondamenta e si è verificato un lieve assestamento all'estremità settentrionale di Westminster Hall ».

MENU' DI GRASSO O DI MAGRO A PARAGONE DAL PIEMONTE ALLA SICILIA

NATALE A TAVOLA FRA TRADIZIONE E PREZZI



VACANZE A RIO In piena stagione balneare l'inverno, pardon, l'estate è caldissima quest'anno in Brasile. Le celebri spiagge intorno a Rio pullulano di adolescenti abbronzate. Le grandi imprese turistiche hanno puntato sul « Natale al sole », ma in questo caso il sole costa cifre con diversi zeri

Per qualche ruspante in più vola una fetta di tredicesima

I consigli gastronomici della signora Andreotti e la profesta silenziosa - A caccia e a pesca di cibi genuini introvabili sul mercato - Impossibile seguire le salate fantasie dell'Artusi e di Carnacina - I tortellini in carcere: uno strappo ai regolamenti ministeriali - Memorandum del macellaio: « Siamo agli ultimi pasti prima dell'IVA »

Una vigilia di Natale a pasta e ceci, con il secondo a ba se di aringhe affumicate cucinate alla svedese o di frattaglie truccate da «magro» è una stupenda idea e non si venga a dire che costa tanto. D'altro canto, l'avogado farcito con pezzetti d'ananas e altre costose delizie non può mancare s ulla mensa della giovane sposa che voglia fare bella figura con i parenti di lui. Le riviste femminili, specializzate o no i n culinaria, sono straziate da una doppia anima natalizia, combattute, come sono, fra la « velina » ministeriale che grid a al risparmio e quella industriale che spinge alla spesa.

I rincari di un'anno

dano i cosiddetti « pani spe-ciali », dal 5 al 7 per cento. PASTA: Si registrano aumenti varianti tra il 5 ed il 7 per cento. Il prezzo della farina è salito del 6 per cento. VINO: Per quelli « DOC » (cioè ad origine controllata) aumenti del 10-12 per cento Meno sensibile ma presente lo PROSCIUTTO: Dalle 4 mila lire circa il chilo dello scorso anno il prezzo è salito per le

FORMAGGI: Insieme con il burro sono aumentati del 4-5 per cento; quelli d'importazione del 10 per cento circa. ORTOFRUTTA: I mandarini sono aumentati del 7 per cento, così come gli agrumi in genere con punte del 10-15 per cento per quanto riguarda le arance più pregiate (Tarocchi). SPUMANTE: E' aumentato del 10-12 per cento, anche per ché quest'anno la produzione è stata limitata. TORRONE: Si è registrato

qualità « medie » dalle 4 mila 200 alle 4 mila 500 lire il

un aumento del cacao, del miele e delle nocchie, tre fra le più importanti componenti de prodotto, che pertanto ha subito aumenti oscillanti tra le 70 e le 100 lire il chilo. CARNE: Sui tagli pregiati l'aumento oscilla tra il 10 ed il 15 per cento, per quelli di minor pregio del 6-7 per cento.

d'asma — l'impressione è che gli italiani mantengano una quasi ferrea convinzione, difficile da scalzare, a proposito di piatti di Natale, forse perche da millenni - ci mettiamo pure i Saturnali dentro — « quel giorno si man-gia » e si mangia a modo proprio. Una protesta silenziosa ma massiccia. La signora Andreotti, come ha fatto sapere attraverso un settimanale insiste con il pollo — « al coniglio non ci siamo ancora arrivati in casa nostra... » ha però ammesso testualmente - ma forse anche lei per Natale fa eccezione e sceglie un cappone di quelli ruspanti o l'agnello valutati fino alle tremila al chilo, ossa comprese. « E non è mica tanto, signora mia - ci consola il macellaio che già butta sulla

l'IVA, dal '73, andrà pure peggio. Per uno degli ultimi pasti abbondanti « prima dell'IVA » siamo andati anche noi a scoperchiare qualche pentola qualche prezzo. Tendenze generali: la ricerca affannosa del genuino per certi prodotti dei primi piatti (carne, tortellini, pesce) fino a concedere poi quasi tutto all'industrializzazione verso la fine del pasto, quando la sazietà induce a più miti pretese e il panettone di marca soppianta il dolce di casa. A conti fatti, per molte famiglie se ne va una fetta non irrilevante di una tredicesima,

bilancia la previsione che con

anche se (scartati i ceci) qualcuno riesce a recuperare con fatica e impegno personali qualche briciola di spesa, ma per arricchire, intendiamoci non per immiserire il pasto. Così Virgilio Caredda, 44 anni, bidello al liceo artistico di Cagliari, moglie e nove figli, dopo aver stanziato una

trentina di mila lire per il suo cenone, ha aggiunto una notte in bianco e al freddo per ficcare nel menù « normale» (antipasti a base di salumi, olive e sardelle, maccheroni, un agnello da 5 chili, verdura, frutta, panettoni e bottiglie) la raffinatezza del pesce alla griglia: se lo è andato a pescare da solo, di notte, appunto. Al contrario, Margherita F

di Bologna non vuol essere nominata perchè quest'anno per la prima volta in vita sua acquista i tortellini già confezionati: le botteghe di « sfogliarine » li vendono a 250-280 lire l'etto e fra sprechi e fa tica casarecci costano pure di più, se si segue la regola dell'Artusi. Il quale Artusi consigliava, oltre ai cappellet ti, i crostini di fegatelli (un piatto che rubava alla Tosca na); cappone, pasticcio di lepre e faraona arrosto oitre a tre dolci diversi. Il tutto invece per Margherita F. è ridotto (sei persone) al cappone lesso in salsa verde, formaggio Sangiovese e panspe-

In totale sedicimila lire. duemila in più rispetto allo scorso anno, ci viene assicurato. Ma lo scorso anno Margherita aveva comprato anche il capitone e preparato tortelli con il ripieno di ri-cotta ed erbette. Posti di fronte alla scelta - pasto « di magro » separato da quello « di grasso» o rinuncia a qualcosa — si rinuncia alla tradizione cattolica di magro e tut to si sposta dalla sera al mattino dopo, oppure si mischia (anche questa è una tendenza generale) spregiudicatamente

sulla stessa tavola. Chi non rinuncia alla « cena di magro » sono le famiglie buranelle, ossia di Burano. l'ultima grande isola dell'estuario di Venezia, la più incontaminata, dove ancora conservare intatte molte delle tradizioni della laguna è una faccenda che si identifica con il risparmio. La signora Bon ci snocciola in buon dialetto veneziano il « cenone » di stasera: « Dunque: antipasto de canòce, capesante e sòi col bisato. Come secondo orate e boseghe lesse e roste ». Un pasto tutto pesce: cicale di mare, cozze e altri frutti marini; riso e fagioli neri cotti con l'anguilla; orate e le « mogli del cefalo » ai ferri o bol-

Dalla Serenissima a Regina Coeli. Lo credereste? I a tortellini non sono previsti dal regolamento » del carcere romano che ora, fra l'altro è Rebibbia. Burocrazia culinaria: il menù ministeriale prevede solo « pasta lunga o corta», ma per Natale anche il regolamento finisce in pentola. La direzione per « venire incontro ai detenuti» ha deciso coraggiosa per tortellini al ragu, pollo arrosto (con-tenta signora Andreotti?), verdura, frutta, vino, un panet-toncino e un torrone. Anche questi dolcetti finali sono un « dono particolare del mini-

Per fortuna se si può sbagliare nella scelta del regalo - gl i scacchi per chi gioca a scopone e le cravatte per chi soffre stero di Grazia e Giustizia», una sorta di pacco che, insieme alla somma di due mila lire viene consegnato a ogni detenuto (« donne e minori inclusi » si specifica. Evidentemente, un tempo non era così, ma l'emancipazione femminile fa passi da gigante an-

che in galera). E che c'è da scandalizzarsi se siamo lontani dai consigli di Carnacina? Quelli, dettati alla Stampa per le « famiglie bene» torinesi radunate intorno al desco prima di sparpagliarsi fra Cortina e Squaw Valley, escludono gli agnelli arrosto e raccomandano: crema d'asparagi, filetti di sogliola con salsa al burro, vino bianco e una spruzzata di whisky, patate Duchesse, bue alla Rossini, foie gras, tacchino farcito e purea di piselli e (per piacere, un desseit diverso dal panettone plebeo) pesche alla Melba con vaniglia gelata profumate alla fragola e al Gran Marnier. Ingrediente più o meno, saranno sulle centomila lire (per dieci persone) La storia di una faraona allevata amorosamente quanto

spietatamente uccisa, ci riporta al discorso della fatica che supplisce costi e impossibilità — se uno non è caccia-tore — di reperire faraone autentiche. La maestra elementare d'un paesino vicino Perugia ha tirato su da sola la sua faraona natalizia, a granturco e verdura, fra ansie e dubbi, ricorrendo perfino a consigli di suo figlio che studia per veterinario. Ma il sapore d'altri tempi è il condimento più prelibato, insieme al ripieno di mollica, fegatini e finocchio selvatico. un sapore pressoché introvabile nemmeno con duemila lire al chilo, prezzo che porta normalissime faraone alla cifra di oltre cinquemila lire. Accanto alla faraona, anche qui, un piatto di magro, tipico umbro, tanto particolare da non comparire spesso nelle mappe gastronomiche. Si tratta di pastasciutta alle noci, non salata, bensì dolce: eppure è un primo piatto, un antipasto, quasi, da queste parti. Spaghetti o rigatoni conditi con un misto di pane grattato, noci triturate, cacao. zucchero, odor di_cannella e limone grattato. E' economico - anche perchè sazia molto — ma bisogna averci mano e pazienza, i ragazzini che ti mondino chili di noci, senza farsi una indigestione prima del pasto e stomaci vergini

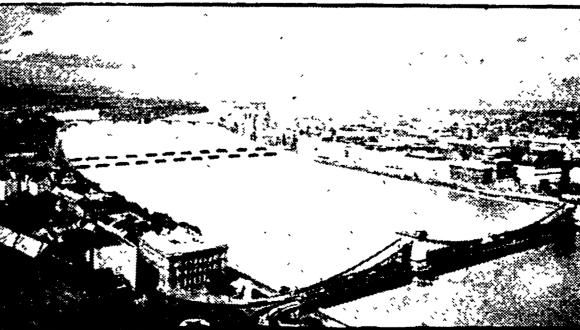
Si potrebbe continuare a lungo e enumerare piatti: in realtà l'Italia non ha una cucina nazionale, un piatto unico che simbolizzi la cena di stasera. E gli sforzi dell'industria per livellare i consumi. la spuntano con lentezza e soprattutto con improvvisi sbalzi d'umore. In Sicilia la battaglia del panettone pareva vinta l'anno scorso: ma quest'anno rivà di moda il buccellato, la ciambella di pasta ripiena di fichi, mandorle, pinoli, uva passa e fichi ancora. Forse l'assaggio è servito da paragone e, tutto sommato, ha rivalutato il dolce locale. Paese che val. cenone che trovi, quindi ma la speranza che anche i prezzi siano diversi, è ormai tramontata da un pezzo. Il prezzo 🌢 sempre imposto dall'alto

tende idealmente alle stelle. Elisabetta Bonucci

INAUGURATO L'ASSE EST-OVEST DELLA GRANDE « X » CHE INTERSECHERA' LA CAPITALE MAGIARA

Sotto il Danubio la metropolitana di Budapest

Il ramo ora completato ha una l'unghezza di 6 chilometri e mezzo e permette un risparmio di 30-50 minuti al giorno per mezzo milione di lavoratori - La linea nordsud, che sarà completata entro il 1980, avrà una lunghezza di 15 km. - Rivoluzionato il traffico di superficie
BUDAPEST — Il Danubio tra il ponte delle Catene e l'isola Margherita. Il tratteggio
indica il percorso, sotto il letto del fiume, della metropolitana



Dal nostro corrispondente BUDAPEST, 23

E' stato inaugurato alla presenza delle massime autorità ungheresi il nuovo tratto della metropolitana di Budapest che passa sotto il Danubio. L'asse est-ovest della grande «X» che dovrà essere scavata sotto la città è stato così completato. L'asse sud-nord dovrà essere completato entro il 1980, (la prima parte sarà pronta nel 1976) La capitale ungherese che fu la prima in Europa ad avere una ferrovia sotterranea è così diventata la città che possiede una delle metropolitane più moderne e ardite del continente. Il ramo ora completato ha una lunghezza di sei chilometri

e mezzo ed è composto di due tun-

nel paralleli che scorrono ad una distanza di 25-30 metri tra di loro L'opera renderà possibile un grande risparmio di tempo per i buda-pestini costretti fino ad oggi ad utilizzare quasi unicamente i mezzi di superficie notevolmente più lenti. E' stato calcolato infatti che per mezzo milione di lavoratori ci sarà un risparmio di tempo giornaliero di 30-50 minuti.

L'entrata in funzione dell'intero asse est-ovest ha comportato una generale rivoluzione del traffico di superficie suscitando anche ampi strascichi polemici. Sono state infatti abol je alcune linee di tram compresa quella della centralissima via Rakoczi che verrà ora completamente utilizzata dal traffico automobilistico. Gran parte delle polemi-

che sono dovute al fatto che automobili e autobus inquinano l'atmosfera della città mentre il vecchio tram costituisce l'unico mezzo di trasporto « pulito ».

Terminata dunque questa prima linea del metrò riceveranno un impulso i lavori per la linea nordsud che dovrà essere tecnicamente ancor più moderna ed avere una lunghezza di ben 15 chilometri. La prima linea è costata cinque miliardi e mezzo di fiorini, la seconda ne costerà otto e mezzo. Questa linea dovrà unire tra di loro i due quartieri periferici di Ujpest, che conta più di centomila abitanti, e di Kipest attraversando il centro Altri grandi lavori pubblici intanto sono stati annunciati. Un tunnel

sotto il Danubio sarà costruito in

del parlamento. Sarà la prima galleria a sostituire un ponte. A fianco del famoso ponte Margherita verrà costruito un sottopassaggio pedonale munito di scale mobili che permetterà ai pedoni l'attraversamento del Danubio al sicuro dalle automobili. Sarà raddoppiato il ponte Arpad il più lungo della città, alla periferia settentrionale di Budapest. Un nuovo ponte sarà invece costruito all'estremità meridionale della metropoli. Ed infine verrà completato il grande raccordo anulare che eviterà l'attraversamento del centro da parte del traffico di passaggio che costituisce oggi uno dei motivi di ingorgo nelle ore di punta.

The state of the second of the

corrispondenza del grande edificio

gu. b.