

## Il programma della Provincia per le attrezzature sportive in ogni Comune

**Dove, come  
quando giocare  
al pallone?**

**Obiettivo: in ogni centro almeno una dotazione minima di impianti - Consorzi per le strutture più grandi - Gli interventi dove manca addirittura un campetto sterrato**

### COMPRESORIO N. 4

**COMPRESORIO N. 4**  
ALLUMIERE: campo polivalente; palestra; CIVITA-VECCHIA: campo polivalente; campo di tennis; SANTA MARINELLA: campo di tennis; FORMIGLIANA: campo polivalente; ANGULLARA: campo di tennis; BRACCIANO: campo di tennis; CANALE DI MONTEFANO: campo polivalente; campo di tennis; campo di calcio; CERVEATE: 2 campi polivalenti, 3 campi di tennis; palestra; S. CESAREO: campo di calcio e di atletica, campo di tennis; Manziana: campo polivalente.

**CAMPAGNANO:** cam

Ivitate, campo di tennis; CABANA: campo di tennis; CAPENA: campo polivalente, campo di tennis; CASTELNUOVO DI SUVOLO: campo polivalente, campo di tennis, palestra; CIVITELLA SAN PAOLO: campo polivalente, campo di tennis; FIANO ROMANO: campo polivalente, campo di tennis; GIANCIANO: campo polivalente; FORMELLO: campo polivalente, campo di tennis; CABA-  
PE: campo di tennis; CASTELLANUOVA STABIALE: campo polivalente; CASTELMADAMA: campo polivalente, campo di tennis, pista di atletica; CICILIANO: campo di calcio, campo polivalente, campo di tennis; COCCO: campo polivalente; PO-LI: campo polivalente; SANCARLO: campo polivalente; GREGORIO DI SASSOLA: campo polivalente, campo di

**MAGLIANO SABINO:** campo di tennis; **MAZZANO ROMA-**

sentante sotto la

---

# o al cuore

3 anni, stava rientrando - L'ambulanza

---



## l'acquedotto sul

guine di Roccamassima, nella provincia di Latina) è stata realizzata con contributi della Provincia e della Regione.

Il problema dell'erogazione dell'acqua, in comuni e fra-

zioni come Montelanico, Carpineto Romano, Gorga, Segni, Gavigliano, Artena, Valmontone. Labico nella provincia

**Augurazione del centenario  
Funde in p  
di « champignon » al**

vicine di viaggi in più per accompagnare tutti.

E con ragione. La storia di questa Jungaia (dicono che sia la seconda in Europa) è il modo in cui è stata realizzata spiegano perché. Perché è stata voluta da una cooperativa di giovani e braccianti della CAT: Coop Agricola Tiburtina; perché è stata realizzata in una collaborazione e il

lavoro di un'altra corp (la Noca) e della Lega, perché è stata resa possibile grazie alla fiducia che nel progetto hanno messo Comune, Provincia e regione. E dall'aiuto concreto che hanno dato.

La Cat è nata nel '77 formata da 67 disoccupati — con qualche braccante — di Fiano, su un progetto fatto dalla Lega: che è moderno e ambizioso. Ma è anche possibile: il Comune di Fiano mette a disposizione il terreno, cedendo oltre 50 mila metri quadri all'affitto (molto simbolico) di un milione

# Un colpo al cuore per rubargli i preziosi

ferito in ospedale. Sul posto è immediatamente arrivata anche una volante della polizia, che ha deciso di attendere l'arrivo di un'autobombanza della Croce rossa. Scalenza, dopo quasi mezz'ora dal ferimento, è arrivato all'ospedale San Giovanni dove i medici lo hanno immediatamente trasportato in sala operatoria. Ma dopo pochi minuti è morto per la gravità delle lesioni interne, all'altezza del cuore e per un'emorragia interna.

Decine di volanti della polizia e dei carabinieri hanno perquisito la zona senza esito. I pochi testimoni presenti hanno affermato di aver visto da lontano due persone mentre aggredivano la vittima mentre un terzo attendeva a bordo di un «Alfasud» rossa.

Vincenzo Scalenza stava rientrando a casa dove viveva

[illegible]

insieme ai genitori da quando si era separato dalla moglie. Nell'abitazione però, ieri sera non c'era nessuno. I genitori si trovavano infatti in una casa a Cerveteri. Non è stata rintracciata nemmeno una sorella che abita poco distante dal luogo del delitto. L'identificazione della vittima è avvenuta grazie alla testimonianza di due vicini che si sono recati al posto di polizia del San Giovanni dopo essere stati avvisati del delitto.

# Festa grande in paese: s'apre la fungaia più fertile d'Europa

«Scusi la fungaia dov'è?». Il cestino arrivando a Fiano, credeva che sarebbe stato difficile trovarla. La «fungaia», non è fatto di grotte o di un boschetto fertile di porcini, non è una coltivarione spontanea e naturale. Insomma è artificiale e fino a ieri non c'era: perché i fianesi... dovrebbero conoscerlo? Inreco il centro ancora non funziona, deve ancora cominciare a sfornare i suoi 25 quintali (si arete letto bene: venticinque) di champignon al giorno, ma lo sanno già tutti dov'è.

Tant'è che il giorno della sua inaugurazione — il primo maggio — si è andato mezzo morto.

Nel grande enorme magazzino dei servizi — uomini, avranno mangiato in mille e forse più: ma poi nel pomeriggio (era appena finita una corsa ciclistica che passava per il centro del paese) è continuata ad arrivare gente. Tanto che il pullman del Comune ha dovuto fare de-

cine di viaggi in più per accompagnare tutti.

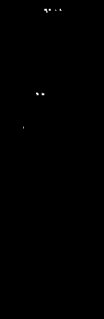
E con ragione. La storia di questa Fungia (dicono che sia la seconda in Europa) è stata una storia molto curata, spiegano perché. Perché è stata aiutata da una cooperativa di piovani e braccianti (la CAT: Coop Agricola Tiberina); perché è stata realizzata con la collaborazione e il lavoro di un'altra coop (la Noca) e della Lega, perché è stata resa possibile grazie alla fiducia che nel progetto hanno messo Comune, Provincia e regione. E dall'aiuto concreto che hanno dato.

La Cat è nata nel '77 formata da 57 disoccupati — con qualche bracciante — di Fiano, su un progetto fatto della Lega: che è moderno e ambizioso. Ma è anche possibile: il Comune di Fiano mette a disposizione il terreno, cedendo oltre 50 mila metri quadri all'affitto (molto simbolico) di un milione

**l'anno. Al progetto crede anche la Regione che, con un intervento straordinario ha consentito alla Coop di ottenere un mutuo agevolato di 552 milioni, l'ente di sviluppo che deve intervenire con tutto il suo peso per vincere l'ottusa diffidenza delle ban-**

che, a la Provincia, che contribuire alla impresa con 100 milioni.

E' così — e solo così sarebbe stato possibile: re lo immaginate questo piao andare in porto in neanche tre anni con una amministrazione dc? — che nasce il centro



per la coltivazione di funghi. Un po' di cifre e dati possono dare idea di cosa questa azienda sia: la superficie occupata dallo stabilimento è di 50 mila metri quadri, vi sono costruzioni per quasi ottomila metri cubi, al cui centro ci sono tre gruppi di

serre. Per costruirli la Coop Nora (e essa infatti che ha realizzato il complesso) ha studiato soprattutto le tecniche degli olandesi, i più avanzati.

Il problema centrale — trattandosi di funghi — è ovviamente quello dell'umidità e del calore: ed ecco che sono stati montati pannelli umidificatori — che permettono al loro interno un continuo passaggio d'acqua — e grandi ventole aspiratrici in ogni serra. Completamente automatici i comandi: umidostati e termostati garantiscono il clima-grota adatto alla crescita delle champignons. Ecco i risultati, così la funghiaia. E c'è che la festa popolare del primo maggio ha avuto anche il suo momento di ecimerimonia: un po' più ufficiale, la storia l'hanno potuta raccontare ieri dal palco allestito nel magazzino, il presidente della CAT Corrado Ferilli, e quello della Nora, Luciano Tombini.

Ha preso la parola anche il compagno Paolo Ciofi, vice presidente regionale, e con lui soddisfatto e con una punta di orgoglio (legittimo). L'iniziativa che oggi vede la luce acquista un valore emblematico e esemplare. Innanzitutto perché si smentisce il luogo comune secondo il quale i giovani non amano il lavoro, e si dimostra invece che, quando le istituzioni si aprono alle partecipazioni, i giovani rispondono con grande capacità costruttiva e imprenditoriale. Ma questa iniziativa è emblematica anche perché, mentre fa guate del passato sminuendo i guasti di pietre e tagliando i nastri, la punta di sinistra, secondo i indizi di concretezza che la guida, consegna manufatti completi e più funzionali.

«Già funzionanti: qualche serra infatti ha già cominciato a produrre. E bene: i primi funghi assaggiati il primo maggio lo dicono».