Andrea De Gortes strappa per l'undicesima volta il Palio

Aceto entra nella leggenda: ai colori del Leocorno la vittoria dopo 26 anni

Partito terzo dalla «mossa» per lui la corsa è stata un gioco — La disfida serrata fra L'Onda e La Torre — Poi gli incidenti del dopo corsa — La violenza non è in ogni caso tollerabile

SIENA — Ha vinto ancora lui, per l'undicesima volta, Andrea De Gortes detto Aceto. Correva il Palio su Uana De Lechereo, cavalla «nobile» proveniente dall'allevamento dell'Aga Kan, per i colori del Leocorno che non vinceva da 26 anni. La sera del 17 agosto (dopo che il Palio dell'Assunta era stato rinviato di 24 ore a causa di un violento acquazzone abbattutosi su Siena nella nottata tra il 15 e 16 agosto e che aveva reso impraticabile la pista di tufo stesa sull'anello della piazza del Campo) Aceto ha vinto ancora, alla sua maniera, alla grande.

E' partito terzo dalla mossa, nonostante avesse accanto la rivale Civetta che ben poco ha fatto, però, per ostacolare la partenza del Leocorno. Poi, per un fantino esperto e bravo come lui è stato un gioco infilare dall'interno, alla prima curva di San Martino l'esordiente Giacomoni, della Chiocciola che era partito per primo e il quotato Bastiano del Nicchio che, sbagliando completamente la curva, era andato ad allargarsi troppo verso i materassi. Alla curva in salita del Casato il Leocorno non ha fatto altro che incrementare ancora il proprio vantaggio, mentre il Nicchio cadeva. Aceto ha corso così i due giri di pista che rimanevano con il cavallo «in mano», quasi al piccolo trotto, senza scomporsi, nonostante gli piovessero addosso due cuscini e addirittura una seggiolina pieghevole e poi, per finire, un contradaiolo della Torre sceso in pista cercasse di colpirlo con una nerbata.

Dopotutto Aceto lo aveva detto rientrando dalla squalifica di luglio, «patita» nell'agosto dello scorso anno a causa del suo comportamento alla mossa: «d'agosto vinco io». Aveva detto. E ha mantenuto la promessa. D'altra parte Aceto era montato sul cavallo del Leocorno non solo per far vincere la contrada da troppi anni a digiuno, ma anche per far perdere la Torre, l'acerrima rivale dell'Oca, la contrada a cui Andrea è particolarmente legato. Una tattica, ormai plurisperimentata che sta funzionando da anni.

Ma questa volta, per Aceto, sembrava più difficile che mai. Proprio la Torre, infatti, aveva avuto in sorte il cavallo migliore, Zalia De Ozieri, sorella di quell'Urbino, assente per una assurda pretattica dei suoi proprietari, che ha fama di invincibile. Ma la Torre ha trovato uno scoglio insormontabile nell'altra sua rivale, l'Onda, che la sorte ha voluto metterle accanto fra i canapi. L'Onda, fresca vincitrice del Palio di luglio, a nessun costo avrebbe consentito alla Torre di vincere questa volta: il successo della rivale le avrebbe rovinato la festa, e le intenzioni dell'Onda si sono capite subito. Mauro Matteucci detto Marasma, il fantino bianco-celeste, ha dimostrato un mestiere ed una freddezza degna di fantini d'altri tempi

L'Onda, così, ha asfissiato letteralmente la Torre con una pressione continua ma corretta, mantenendosi in un difficile equilibrio con il regolamento. Camillo Pinelli, fantino della Torre, ha perso la testa, ha cominciato a lamentarsi con il mossiere, poi ha cercato di cambiare posto, poi ha minacciato l'Onda finanche a colpirla con il nerbo tra i canapi, un gesto che il regolamento del Palio non consente assolutamente. Marasma è rimasto di pietra ad assorbire la gragnuola di colpi. Anche Aceto lo ha incitato a non mollare: la chiave del Palio era tutta lì, in quel duello tra l'ottavo e il nono posto ai canapi, tra l'Onda e la Torre.

E così quando il canape è caduto il Leocorno con Aceto e Uana se ne è andato tra i primi, mentre la Torre è rimasta imbambolata tra i canapi perdendo quegli attimi che poi, nonostante la generosa corsa del fantino, si sono rivelati decisivi.

Dopo la corsa il dramma. Mentre i contradaioli del Leocorno, festanti, portavano in trionfo il loro fantino e il Palio dipinto da Possenti, nell'Onda si scatenava il finimondo, due-trecento torraioli assaltavano il rione bianco-celeste brandendo spranghe, legni, bottiglie. E' accaduto di tutto, sono volati anche i mattoni, e i torraioli infuriati per lo «scherzetto» che l'Onda aveva giocato alla loro contrada, sono stati respinti. Poi è arrivata la forza pubblica e gli animi sono andati lentamente sbollendo.

Resta lo spazio per un commento. Gli episodi di violenza che ormai da alcuni anni turbano e coinvolgono il dopocorsa sono giunti ormai al limite della sopportabilità. In nome del Palio, spesse volte, si giustificano tante cose, tanti gesti; si può anche arrivare a tollerare la rissa spontanea a suon di cefloni; dopo tutto il Palio è violenza di per sè, ma per i contradaioli veri esistono anche certe regole generali di comportamento che rifiutano gesti come quelli della sera del 17 agosto. Ma l'aggressione determinata come è accaduto la sera del Palio, come ormai accade da tempo non può assolutamente né essere tollerata né tanto meno giustificata.

Aceto portato in trionfo dopo una delle tante vittorie

Al festival de l'Unità

Pajetta domani a Siena

Questa sera in programma concerto rock e dibattito sulla musica - Fitta serie di iniziative

Sul binario della Pace e dell'internazionalismo il festival dell'«Unità» provinciale dei compagni di Siena, allestito nella splendida cornice della Fortezza Medicea, prosegue il suo viaggio segnato da significative tappe che ogni giorno rappresentano punti di incontro per decine e decine di compagni, simpatizzanti e cittadini.

Proprio all'insegna del disarmo, distensione, pace e della solidarietà tra i popoli è incentrata la manifestazione fissata per domani con concentramento in piazza del campo alle 21 e corteo per le strade della città che si concluderà con un comizio del compagno Giancarlo Pajetta. Nel frattempo non mancano le iniziative che spaziano in ogni campo, dallo sport, alla poesia, dal cinema, al teatro, ecc.

Per oggi intanto il programma prevede alle 21 al palco centrale lo spettacolo «rock Racconti» con Daniele Candio, Giorgio Della Villa e Roberto Mantovani, alle 21,30 allo spazio poesia «La poesia delle donne», al cinema ragazzi proiezione del film «I 3 Caballeros», alle 22,30 allo spazio Incontro-dibattito su «I giovani e la musica» e, alle 23 ballo con «Raul e gli amici del liscio».

Per domani oltre alla grande manifestazione internazionalista con il compagno Pajetta, sono in programma la proiezione del film «Our Hospitality» con Buster Keaton e per i ragazzi il film «Carosello Disney numero 2» e il dibattito su «Le misure economiche del governo sono ingiuste e inefficaci: cosa propone il PCI». Intanto atteso, specialmente fra i giovani è lo spettacolo musicale che si terrà domenica, ultima giornata della festa, con la «Nuova compagnia di canto popolare».

All'isola del Giglio

Due in prigione per un «pizzico» di hashish

Sono bastati venti grammi di erba per far scattare l'arresto — Si tratta di due giovani campeggiatori milanesi

GROSSETO — Ancora un arresto per droga nel Grossetano. Il quarto giorno di permanenza in Maremma, Francesco La Porta e Pierfrancesco Necchi, due giovani milanesi, l'hanno trascorso in carcere rispondendo alle domande del sostituto procuratore della Repubblica dottor Vincenzo Viviani. I due erano arrivati pochi giorni prima nell'isola del Giglio.

Sabato sera, verso le 22 erano stati visti da una pattuglia dei carabinieri mentre camminavano nei pressi di un esercizio pubblico di Campese, il centro balneare più noto ed affollato dell'isola. I militi dicono di essere rimasti colpiti dall'«atteggiamento sospetto» dei due giovani e li hanno fermati. Accompagnati nella locale caserma è scattata la perquisizione e l'identificazione.

Indosso ai giovani gli agenti hanno trovato circa 20 grammi di hascisch e 200 mila lire in contanti. Inutili le spiegazioni secondo le quali le «erbe» servivano «per uso personale». Per Francesco La Porta ed il suo amico Pierfrancesco Necchi il fermo è stato tramutato in arresto sotto l'imputazione di «detenzione e spaccio di sostanze stupefacenti».

La Porta e il Necchi, rispettivamente di 19 e 23 anni, erano sbarcati nell'arcipelago toscano con sacchi a pelo, tenda e tutto il necessario per il turismo all'aria aperta. Nei loro progetti c'era la speranza di una vacanza che doveva svolgersi all'insegna del sole e del mare e che invece si è trasformata in una imprevista permanenza al «fresco» in una cella del carcere mandamentale di Grosseto.

Ora la magistratura dovrà occuparsi del loro caso che appare in tutto simile a quello di altre decine di giovani trovati con in tasca qualche grammo di «fumo».

p. z.

11 GIORNI
PRAGA-KIEV MOSCA LENINGRADO
dal 12 al 22 settembre
CON IL GRUPPO SPORTIVO VIGILI URBANI di Roma
in collaborazione con UNITA' VACANZE
QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE L. 730.000
Per informazioni e prenotazioni rivolgersi: SEGRETERIA DEL GRUPPO SPORTIVO Via della Consulta, 4 - Tel. 47.30.000 - nelle ore antimeridiane
UNITA' VACANZE - 00185 Roma - Via del Taurini, 19 - Tel. (06) 49.50.141

Viaggi e soggiorni che siano anche arricchimento culturale e politico
UNITA' VACANZE
MILANO - Viale Fulvio Testi, 75 Tel. (02) 64.23.557/64.38.140
ROMA - Via dei Taurini n. 19 Tel. (06) 49.50.141/49.51.251

Le origini della città labronica illustrate nella mostra toscana

I Medici «fondarono» Livorno Un porto contro i pirati

Quando i fiorentini la comprarono dai genovesi era poco più di un borgo - Poi vennero le fortificazioni da poco restaurate

Livorno deve la sua fortuna ai Medici e se Siena, Pisa e Pistoia avevano già una lunga tradizione culturale ed economica prima di passare sotto il dominio del Marzocco fiorentino, Livorno invece fu il parto lungo e dispendioso di una calcolata volontà militare di potenza dei granduchi di Toscana. Non fosse stato per gli sventramenti decisi dai Savoia agli inizi di questo secolo e per i bombardamenti della seconda guerra mondiale, ora la «civitas Liburni» sarebbe forse l'esempio più significativo dell'urbanistica toscana del 1500.

Di questo «caso Livorno» parla appunto la mostra medicea aperta alla fine di giugno negli ex-Bottini dell'Olio e nella Fortezza Vecchia, in pieno quartiere Venezia, una delle poche zone del centro storico di Livorno dove rimangono ancora testimonianze dell'antica struttura edilizia cittadina.

Come organizzazione la mostra livornese è stata curata da un comitato costituito insieme a Pisa, che nelle intenzioni dei Medici partecipava dello stesso disegno politico; di questo parallelismo di situazioni testimonia appunto il titolo della mostra «Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei Medici». Come a Pisa, l'occasione della mostra da fatto puramente celebrativo si è trasformata in fatto culturale e politico più ampio, di recupero cioè di edifici del centro storico degradato, cosicché la città, dopo essersi riappropriata della Fortezza Nuova destinata dopo i lavori di restauro a verde pubblico e a centro per iniziative culturali, riavrà fra poco la Fortezza Vecchia e i Bottini dell'Olio.

Per la Fortezza Vecchia i lavori sono più indietro, vista la complessità dell'intervento restaurativo, nonostante che dal 1975 il ministero per i Beni Culturali e Ambientali abbia speso intorno al mezzo miliardo per il restauro; inoltre molto più problematica sembra la sua futura fruizione da parte dei livornesi.

I Bottini dell'Olio sono già utilizzati invece come sede principale del lungo itinerario di bacheche e oggetti artistici della esposizione medicea. Nel vasto salone a colonne a pianterreno dell'edificio, progettato alla fine del '500 come laboratorio per la depurazione e la conservazione degli olii (originariamente vi trovavano posto 198 cisterne da 15 mila barili; i contenitori erano orci di terracotta seminterrati nel pavimento), ha trovato posto la documentazione sulla Livorno medicea.

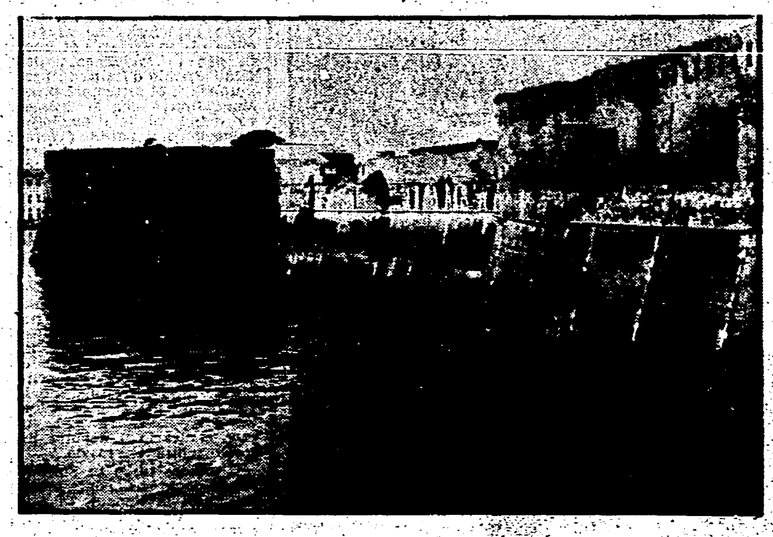
Quando i Fiorentini comprano Livorno da Genova nel 1421, la futura città è soltanto un piccolo borgo (quello che all'interno della Fortezza Vecchia è racchiuso nella cosiddetta «quadratura dei Pisani», a ridosso della torre della contessa Matilde). La pericolosità dei pirati nel Tirreno e la presenza degli eserciti spagnolo e francese in Italia convincono i Fiorentini della necessità di fortificare militarmente la zona e tra il 1519 e il 1533 viene portata a termine la Fortezza Vecchia, la prima delle due fortezze livornesi.

Intanto, con l'avvento di Cosimo I a Firenze nuovi progetti militari e politici prendono campo e si dà inizio alla edificazione delle nuove mura e della nuova città. Grazie soprattutto alle facilitazioni concesse a chi si trasferiva nella nuova città Livorno cresce di abitanti: mercanti «Levantini, Ponentini, Spagnoli, Portoghesi, Greci, Tedeschi, Hebrei, Turchi, Mori, Armeni e Persiani», come si legge nei documenti, vengono invogliati a trasferirvisi con le cosiddette leggi «Livornine» del 1591-95. La popolazione dai 500 abitanti della metà del sec. XVI passa a 900 abitanti nel 1592, a 3.000 nel 1601, fino ai 12.000 del 1642. Tutta questa parte della storia di Livorno è raccontata nella parte della mostra medicea allestita ai Bottini dell'Olio, con molta chiarezza didattica, con dovizia di documenti, grafici sull'immigrazione dagli altri centri del Granducato e sui mestieri del popolo livornese, cartine dell'epoca, documentazione iconografica di stampe e quadri. L'immagine della Livorno medicea è senz'altro completa ed è arricchita da disegni antichi sulle tipologie edilizie di case e botteghe e da una sezione sulle commissioni artistiche patrocinate dai Medici per le chiese della città.

In più proprio per questa nascita etnica da popolazioni diverse ampio spazio è dato alla presenza delle due comunità straniere principali, ebrei e greci, dei quali ultimi viene esposta una scelta di icone della chiesa della SS. Annunziata. In appendice alla parte della mostra ai Bottini dell'Olio è la sezione riguardante Cosmopolis, cioè Portoferraio (la cui storia avrebbe meritato molto più spazio di una mostra a sé), anch'essa fondazione medicea del 1548 posta a baluardo contro le scorrerie piratesche. Fondata come una città ideale in cui si diceva si parlasse latino, questa città-fortezza assolse pienamente il suo compito militare, tanto che le flotte corsare del Barbarossa e del Dragut si allontanarono dalla zona, incapaci di espugnare le sue mura.

Una seconda parte della mostra medicea di Livorno è ospitata alla Fortezza Vecchia, dove lungo l'itinerario predisposto nei camminamenti e nei locali resi accessibili dai restauri, si colgono più specificatamente gli aspetti storici della fortificazione della zona, assieme alla documentazione sui restauri finora condotti, all'esposizione dei materiali ceramici rinvenuti durante poco scientifici scavi, e alla problematica irrisolta sulla utilizzazione del suo spazio, messa a confronto con le proposte fatte per le altre fortezze medicee della Toscana a Firenze, Grosseto, Pistoia.

Massimo Bernabò



Itinerario gastronomico

A LIVORNO
«IL MOLO» Via dell'Origine, 39 - Livorno Tel. 0586/31042 Un primo piatto favoloso: Conchiglie al molo Chiuso il martedì
«IL GIARDINO EMILIANO» Viale Italia, 103 - Tel. 0586/807002 - Livorno Piatti di terra e di mare con scelta alla carta e con menù turistico
«DA GRAZIA» Via di Montenero, 91 - Telefono 579362 Gestione familiare, specialità spaghetti «alla Grazia» e polenta di mare Il vini sono suggeriti dal sommelier
«IL PORTOLANO» Livorno - Via Paolo Lilla, 41 Tel. 0586/408616 Una vera specialità: tagliatelle al portolano (mare)
«IL PESCATORE» Via Quilici, 10 (Zona Piazza SS. Pietro Paolo) - Livorno Tel. 0586/23772 Specialità spaghetti al cartoccio e boretto di mare. Chiuso il giovedì
«IL ROMITO» Via Aurelia, 274 - Calignaia (Livorno) Specialità marinare Ricchissima enoteca
«LIBECCIATA» Piazza Guerrazzi, 15 - Telefono 0586/24559 Eccezionali elaborazioni dei piatti di pesce e dei «primi»
«MERLO MARINO» Via Giovi, 19 - Tel. 22588 Livorno Il ristorante dei ricercatori dei piatti pregiati Chiuso la domenica
«IL TRITONE» Trattoria - Via Matta, 12 (San Jacopo) Livorno - Tel. 0586/803222 Specialità marinare Chiuso il martedì

IN PROVINCIA DI LIVORNO
«BERRAGRANDE» Loc. Berragrande (Castiglioncello) - Livorno - Tel. 0586/767978 Ampio solo per sciamanie
«EL FARO» Via della Vittoria, 70 - Marina di Cecina - Tel. 0586/620164 Specialità spaghetti verdi alla «Signora Sofia» (pesce e risotto)
«RUGANTINO» Castiglioncello (Livorno) - Via del Quercetano - Tel. 0586/752707 «Il re del capitato ai-riturato e della cucina romana» Chiuso il martedì
«BELLE ARTI» Via Garibaldi, 6 - Cecina Tel. 0586/640312 Chiuso il lunedì Sergio vi saprà con la sua specialità
«IL LIDO» Vada - Tel. 0586/788218 Sempre aperto Ampi saloni sul lungomare
«GIARDINO» Albergo Ristorante - Via Aurelia, 525 - Tel. 0586/700152 Rosignano Solvay Aperto tutti i giorni Specialità terra e mare cucina curata

A PISA
«DA BRUNO» Pisa - Via L. Bianchi, 12 Tel. 050/424611 Trattoria cucina casalinga toscana
«NANDO DA MICHELE» Via Contessa Matilde, 8 - Telefono 050/24291 - Nel centro di Pisa La cucina toscana all'insegna della genuinità

MASSA CARRARA
«IL GROTTO» Via delle Pinete, 2 - Marina di Massa - Tel. 0585/21200 Specialità spaghetti allo scoglio tutto mare

NELLA PROVINCIA DI PISA
RISTORANTE «JANET» Via Maiorca, 26 - Marina di Pisa - Tel. 050/36521 Specialità: tutte le varietà di pesce Chiuso il lunedì
«DA CESARINO» Villa Paradiso Uliglano - Lari (Pisa) - Tel. 0587/684290 (685299) Specialità «rigatoncini ai funghi porcini» Chiuso il lunedì
«DA CIOCIO» Caprona Cascina (Pisa) - Telefono 0587/646188 Dalla pesta ai ripieni tutto fatto in casa
«AL CARRELLO» San Miniato - Piazza Pisa, 4/A Tel. 0571/42300 Specialità arrosti misti e pappardelle al carrello Chiuso il lunedì
«BURIANO» Albergo Ristorante - Pontedera Montacchiai Via di Cascina Tel. 0587/20011 Gestione familiare cucina siciliana e toscana Chiuso la domenica sera e lunedì mattina
«ETRURIA» Piazza dei Priori, 8 - Volterra Tel. 0588/86064 Specialità cinghiale, pappardelle alla lepre, minestra di funghi
«LA ROMAGNA» Viale Livorno - Marina di Pisa - Tel. 050/36602 Gli antipasti sono preparati direttamente dal proprietario Specialità risotto gamberi e champagne
«MIRAVALLE» Hotel Ristorante - San Miniato, piazzetta del Castello (dal Duomo), 3 - Tel. 0571/42007 Specialità Risotto al tartufo di San Miniato Chiusura mercoledì

GROSSETO E PROVINCIA
«DAVID» Ristorante - 0564/887069 - Telamone (Grosseto) Piazza Garibaldi, 7 Scampi al gratè e Spaghetti alla garibaldina Luglio e agosto sempre aperto
«IL MOLINO» Via Mola di Ponente - Orbetello - Tel. 0564/867763 «Pancio» vi invita alla degustazione delle specialità della laguna
«PICCOLO MONDO» Piazza Istria - Follonica (Grosseto) - Tel. 0566/40361 Tutte le specialità di pesce. Chiuso il mercoledì
«LA RUOTA» Via Aurelia Km. 145 - Orbetello Scalo - Tel. 0564/862137 Piatti tipici maremmani - specialità «i brigoli» e le anguille

LUCCHESIA E VERSILIA
«VILLA LIBANO» Albergo Ristorante - Barga (Lucca) - Tel. 0583/73059 Ottima cucina casalinga Ideale per soggiorni
«TITO SCHIPA» Ristorante Pensione - Viale U. Foscolo - Viareggio - Telefono 0584/45085 Specialità pesce alla brace Sempre aperto fino a settembre
«LA RUOTA» Via Papa Giovanni XXIII - Fornoli (Lucca) - Tel. 0583/86071 Specialità alla lampada Chiuso il martedì

IN LIGURIA
HOSTARIA «DA FRANCO» Località Olivi Levante (Spezia) Piatti regionali liguri e tradizionali Ricchissimo assortimento antipasti e vini
«SAN MARCO» Sul mare a Fiumaretta (La Spezia) - Tel. 0187/64454 Specialità spaghetti in bagna verde

GENEROSA frizzante e sicura LA TUA ACQUA MINERALE bibita gradita in ogni occasione

UNO ALLA VOLTA

PICCOLO MONDO di Follonica

Il nostro itinerario gastronomico continua l'attraversamento in lungo e in largo sul litorale toscano, con frequenti puntate nell'entroterra pisano, grossetano e nelle vendeggianti colline garfagnine (e con qualche deviazione nella vicina Liguria); continua ed approda oggi nel Golfo di Follonica in un piccolo mondo di specialità culinarie in Piazza Istria a Follonica, al «Piccolo Mondo» un piacevolissimo ristorante dove la cucina ha per motto: solo specialità. All'insegna della genuinità, della ricercatezza, della freschezza e dell'igiene, vari ogni piatto pensa per le mani di abili e preparati chef e cuochi e (con particolare riferimento a tutto quanto con il pesce si può preparare, dalle minestre, ai fritti, ai cacciucchi ecc.) tutto diventa speciale. La particolare efficienza del servizio, la cortesia del personale, l'amenità del locale e della fresca posizione panoramica conquistano poi i clienti a tornare. E tornano (non però il mercoledì: il Piccolo Mondo in questo giorno osserva il suo turno di riposo).

CONCORDE CINEMA UZZANESE (PT) TEL. (0573) 41215 DIREZIONE TRINCIAVELLI

DOMANI SERA LUISELLE di Radio Monte-Carlo PRESENTA: RAGAZZA IN con la partecipazione di TRUCIOLO

FRUMPY

M74 l'amaro digestivo