

Viaggio
nel
pianeta
immondizia



Una voragine di ottomila metri quadri inghiotte ogni giorno più di 3.000 tonnellate di scarichi. Il pretore sta indagando sull'inquinamento delle falde acquifere del sottosuolo della discarica. Non sono rispettate le nuove norme sulla tutela dell'ambiente approvate due anni fa. Impianti chiusi per scadenza dei termini da gennaio se non viene presentato il piano regionale?



Ha crateri e colline la «luna dei rifiuti» Ecco Malagrotta, l'incriminata

Un paesaggio lunare dove crateri e colline si succedono senza soluzione di continuità. Silenzio denso, rotto solo dallo stridio di centinaia e centinaia di gabbiani che volano senza posa in cerca di cibo: unico e magico segno di vita. È un mondo irreale, assurdo, che si rivela all'improvviso alle porte di Roma, alla Fisanò, appena oltrepassato il cartello che indica «discarica». Siamo, infatti, a Malagrotta, ultima tappa del nostro viaggio nel pianeta rifiuti dove, è giusto dirlo in fine, lavorano i veri eroi del nostro tempo, impegnati in una delle attività più ingratiche che ci siano.

A bordo di una jeep rossa fiammante, unico segno di colore tra i grigi e gli ocra di Malagrotta, ci avventuriamo nel cinque, sei ettari che funzionano da discarica, accompagnati dall'ingegnere Carlo Noto La Diega. Grande esperto di rifiuti, tanto da essere vicepresidente della Sogelin, la società che li smaltisce a Roma, ammini-

stratore delegato della Gessam, la «sigina» di Perugia della Sogelin, dirigente della Sorani Cecchini, azionista della Sogelin e del Consorzio Colari che è proprietario di Malagrotta (presidente l'avvocato Ceroni). È una presentazione lunga, ma forse istruttiva per capire gli intrecci che intercorrono tra i vari segmenti che compongono la realtà dei rifiuti.

Una bascula per pesare gli automezzi che arrivano carichi di immondizia, quindi i semafori per smaltire il traffico davanti alla voragine grande ottomila metri quadri in cui i camion scaricano i rifiuti. Questo è l'ingresso della discarica. Nella fossa due pale meccaniche involontariamente triturano e compattano l'immondizia, scartando contemporaneamente frigoriferi, cucine, brande e tutto quanto finirà nei depositi di ferri vecchi. Le stesse pale poi riempiono camion leggeri, agili d'immondizia così strattata che è trasportata in altre fosse dove si accumula, e



Nelle foto, sopra: la voragine di ottomila metri quadri dove viene scaricata tutta l'immondizia prima di essere avviata nella vera e propria discarica. In alto, la macchina cingolata che pressa le colline di rifiuti, circondate da nugoli di gabbiani

man mano viene ricoperta dal terriccio giallo di Malagrotta. E pian piano sorgono piccole colline artificiali, compattate e pressate, ancora, dalle ruote enormi con denti d'acciaio di speciali mezzi.

Cosa sarà di queste alture non si può dirlo, ma così sono nate la Montagnola di Bologna, il quartiere di La Villette di Parigi, sugli scarti della nostra civiltà.

Ciò che abbiamo seguito finora è il percorso dei rifiuti che arrivano da Rieti, Civitavecchia, da altri trenta comuni laziali e dalla raccolta che si fa a Roma e che non «passa» dagli stabilimenti di smaltimento Sogelin di Rocca Cenci e Ponte Malnate. Sono circa 1150 tonnellate al giorno, a cui se ne devono aggiungere altrettante sotto forma di scorie degli inceneritori e deputatori Sogelin. Le scorie, però, non si fermano nella prima grande voragine di raccolta generale, ma vanno direttamente nelle vallette per essere interrati. I rifiuti

industriali, invece, sono interrotti in una fossa speciale, protetta da teli impermeabili.

La discarica, ricavata in una porzione di terreno di 200 ettari, che qualche decennio fa fornì il terriccio per l'aeroporto di Fiumicino e che ha ancora delle cave in funzione, con un opportuno programma potrebbe avere una autonomia di venti anni, sostiene l'ingegnere Noto. Poi, secondo quanto spiega il programma presentato dalla Colari alla Regione e al Comune da più di un anno e a cui non è data ancora risposta, verrebbe ripristinato sul terreno lo stato antecedente all'attività di scavo e un manto erboso ricoprirebbe tutto.

Ma sotto terra che succede? Il pretore Amendola ha da tempo avviato un'inchiesta per accertare se la falda acquifera sottostante, che arriva da Bracciano, non sia inquinata dagli scarichi. Noto, che è perito di parte in questa vicenda giudiziaria, afferma che «la situazione è

più tranquillizzante di quanto finora è stato detto e pubblicato dalla stampa».

La discarica fu autorizzata nel 1965 in base a vecchie leggi poco attente ai problemi ambientali. Il regolamento del settembre 1984, emanato in applicazione della legge 915 del 1983, prevede invece norme molto più severe. Innanzitutto protegge le aree circostanti le discariche, ne prevede la recinzione e obbliga a caapitare il biogas che si produce quando la discarica è in funzione da molto tempo (alcuni comuni in questo modo hanno costituito l'autonomia energetica). Tali nuove norme hanno colto Malagrotta impreparata, ma, sostiene Noto, il progetto della Colari appunto spiega in che modo la discarica possa uniformarsi ai dettami del legislatore.

Questa di Malagrotta è l'unica discarica utilizzata dal Comune di Roma, per cui si pagano ogni anno cir-

ca 3 miliardi e mezzo. In pratica una sorta di regime di monopolio governa il settore e finora non si è riusciti a spezzarlo. I soci del consorzio Colari hanno così un enorme potere che in qualsiasi momento possono far pesare, tanto più oggi che sta per scadere la concessione della Regione, mentre il nuovo piano regionale per i rifiuti non è stato ancora presentato e non si conosce se prevarrà la posizione di chi è fautore dell'incenerimento dei rifiuti o di chi caldeggia la soluzione discarica. C'è dunque il rischio, concreto e immediato, che dal prossimo gennaio gli impianti di smaltimento dei rifiuti, tutti, vengano chiusi per scadenza dei termini e che la città si paralizzi. C'è chi spinge per questa crisi? Cosa prevarrà alla fine: il potere soffocante di migliaia di tonnellate di bucce di patate e banane e di sacchetti di plastica o la ragione e il buonsenso?

Rosanna Lampugnani

Dibattito con Natalini nella polisportiva di Trastevere minacciata dalla «McDonald»

Un fast-food non è il demonio, ma... I ristoratori in allarme: fanno queste proposte

Il problema della Polisportiva Omero Ciaf, dei locali in via San Crisogono che la passata giunta gli aveva assegnato, della minaccia che possano essere incorporati da una grossa multinazionale dei «pasti veloci» è riuscito a mettere intorno ad un tavolo quasi tutti gli «attori» di questa storia della Roma che si avvia al Duemila. L'argomento che ci si trova ad affrontare è decisamente nuovo e riguarda tutta la città (al di là dell'allarme che lanciano una parte di cittadini di uno dei suoi più antichi rioni). È l'unico modo per giungere a qualche indicazione precisa era affrontarlo nel suo insieme: è giusto che in Trastevere si apra un fast food? Le ripercussioni saranno sopportabili dagli operatori della zona? Quali problemi si potrebbero creare per il traffico se si impianta in piazza Sonnino un locale da semipasti l'ora? A Trastevere non ci sono grandi concentrazioni di uffici, quindi le persone verrebbero da fuori: con quali conseguenze? Il fast food non va demonizzato, va fatto sviluppare ma mirando ai punti ideali. E Trastevere non è uno di quelli. Le domande vengono rivolte al presidente dell'Associazione ristoratori romani,

Domande agli esercenti e all'assessore: «Serve un locale così a Trastevere?» Impegno per i locali di S. Crisogono

Bodonì; ad Alberto Piga, presidente dei pubblici esercizi per l'Unione Commercianti; al presidente della Conferenza romana, Sonnino; e soprattutto all'assessore al commercio Sandro Natalini. Innanzitutto un dato, essenziale per qualsiasi commerciante: cosa chiede il mercato? «Siamo perfettamente consapevoli — ha affermato Bodonì — che nello scorso anno ci sono mancati ben 170mila pasti, quasi totalmente nelle ore del pranzo. Sono persone che consumano una colazione veloce nel bar, spesso in locali non autorizzati. Quindi l'esigenza del «fast-food» a Roma c'è, si potrebbe concludere. E quello che afferma lo stesso assessore Natalini: «C'è una richiesta di pasti veloci, indotta essenzialmente dalle attività di lavoro o di studio, che non viene soddisfatta — afferma l'assessore —. E non possiamo inseguire assurde velleità di leggi protezionistiche. Questi problemi vanno affrontati senza pregiudizi. Appunto, ma come? Una prima risposta viene da Alberto Piga: «A Roma ci sono 3500 ristoranti ed oltre 6500 bar. Possi-



bile che non possiamo rispondere da soli a queste nuove esigenze, senza attendere che arrivino gli americani?». Il riferimento chiaro è alla possibile apertura di una filiale della celeberrima catena «McDonald» nei locali del «Rugantino», a piazza Sonnino, con la possibilità che nel progetto venga inglobato lo spazio confinante premesso alla polisportiva «Omero Ciaf». «I commercianti romani stanno dimostrando di essere realisti e guardare al futuro — ha detto Sonnino — ma occorre subito un piano commerciale che tenga conto delle richieste dei turisti e dei cittadini che lavorano».

Bodonì è ancora più esplicito: «I ristoratori debbono riuscire a garantire il servizio. Non si può impedire a nessuno di impiantare un'attività, ma senza stravolgere l'assetto sociale ed ambientale del centro storico. E soprattutto — ha sottolineato — rispettando le leggi. E qui non ci siamo affatto — prosegue Bodonì —: stanno nascendo fast-food fuori da ogni controllo o con licenze concesse con estrema leggerezza, come al Tritone, a San Giovanni, a Cola di Rienzo, a Fontana di Trevi e in altri punti. In questo caso discutere non serve più e siamo pronti a passare a forme di lotta sin dalla prossima settimana». E il discorso vale in particolare per Trastevere, dove l'affollamento di ristoranti con lunghi anni di attività rende quasi impossibile rilasciare nuove licenze.

«Allora il problema è attrezzarsi ad affrontare la concorrenza, soprattutto con l'aiuto delle associazioni. Dal Campidoglio possiamo dare tutti i sostegni, ma le leggi esistono e le dobbiamo applicare — ha detto Natalini. — Questo di Trastevere poi — ha concluso — è un caso particolarissimo e siamo disposti a fare ogni sforzo per risolvere anche la vicenda della polisportiva che sicuramente esprime un'esigenza sentita dal quartiere».

Angelo Melone

didoveinquando

Tra voci (e desideri) il libro di Jeanne, la compagna di Modigliani

Marcella Gilisenti, Adele Cambria, Giuliano Montaldo, Dante Troisi, il «signor X» e il produttore cinematografico Leo Pescarolo, oltre a Lucia Drudi Demby, hanno l'altra sera, a Paesi Nuovi, messo in scena una presentazione di grande movimento e divertimento. C'è stato anche il finale rosa, come nella favole. Ecco cosa è successo. Il libro, della Demby, è Jeanne la mite compagna di Modigliani, edito da Bastogi. Jeanne, lo sapete, di buona famiglia cattolica e reazionaria abbandona tutto per seguire il pittore, gli dedica in pratica la vita fino al sacrificio: si suicida infatti il giorno dopo la morte di Modigliani.

Il libro è, e vuole assolutamente esserlo, un romanzo su questa vicenda tragica, non una biografia. E così lo vedono sia la Gilisenti che la Cambria che ne elogiano giustamente le qualità. La prima sorpresa — ma ce ne saranno altre — viene da Montaldo che non è in sala, perché in viaggio, ma che c'è ugualmente perché ha inciso su nastro il suo intervento. Il libro gli è piaciuto moltissimo «peccato che non sia un film», dice, Lucia Drudi Demby è sceneggiatrice e si associa alla speranza che dal suo libro possa venire un film. Poi tocca a Troisi che ci dà un'altra sorpresa: dice cioè che non vuole presentare il libro perché chi si assume questo ruolo, in que-

ste circostanze, non fa altro che presentare se stesso. E allora? Comunque il libro gli è piaciuto, ma non capisce perché ci si debba augurare che ne venga un film, come se questo fosse il massimo del successo: un libro è un libro, che diavolo! Ma il primo vero coup de théâtre viene da un signore che con molto impeto dice che la figlia di Modigliani e di Jeanne ha i diritti su ogni eventuale film sulla vita del padre e che quindi non si stia qui a menare il can per l'ala. Niente film da questo romanzo. La Demby si arrebbe un po' in sala corrono parole di contestazione. Un momento difficile. Ma ecco il secondo, e ultimo, coup de théâtre: si fa avanti il produttore Leo Pe-



Jeanne Hébuterne in un disegno di Modigliani

scarolo che afferma: «Questo film lo farò io. Applausi scroscianti anche da parte di Enrico Rosso che aveva letto

alcune pagine del libro nel corso della movimentata serata. E tutti a casa contenti. Luciano Ceccio

I quartetti di Scelsi al Salone della Loggia

Oggi Villa Medici offre un avvenimento importante al pubblico romano al Salone della Loggia. Alle ore 20.30, il Quartetto Arditti eseguirà l'integrale dei quartetti di Giacinto Scelsi, uno dei massimi compositori italiani viventi. Molto famoso negli Stati Uniti e nei paesi europei, soprattutto in Francia, Giacinto Scelsi ha par-

tecipato alle vicissitudini storiche della grande musica italiana di questo secolo. È stato a fianco di Sallustiano, Respighi e Casella, ottenendo in seguito successi personali soprattutto con la sua «Rotativa», una composizione per orchestra diretta, nel 1931 da Pierre Monteux, in prima assoluta. A Vienna ha collaborato con Klein, dedican-

do alle tecniche dodecafoniche e, nel 1937, con Goffredo Petrassi ha organizzato una storica serie di concerti di musica contemporanea a Roma. Oggi Giacinto Scelsi vede eseguirne la sua musica in tutti i paesi d'Europa: Francoforte sta proponendo ora le sue più difficili, il più importante ensemble a corde di tutta Europa, nel campo dell'antica contemporanea, che proporrà in prima assoluta mondiale il quartetto dedicato a Henri Michaux.

Il Quartetto è stato recensito in termini osannati da tutti i più prestigiosi giornali e l'occasione romana consentirà al pubblico di apprezzare l'alta qualità delle sue esecuzioni.



Francesco De Gregori

● ARRIVA DE GREGORI — Stasera al Teatro Olimpico (piazza Gentile da Fabriano) primo concerto del cantautore Francesco De Gregori. La tournée, iniziata il 27 novembre a Piacenza, registra ovunque il tutto esaurito. Anche a Roma la situazione è identica: sino a lunedì i biglietti sono pressoché introvabili. Per questo motivo ha deciso di ritornare per tre giorni nella capitale, il 21, 22 e 23 dicembre. A fianco di De Gregori c'è questa volta Ivano Fossati e un gruppo musicale di primissimo ordine.

● MOZARTY — I fratelli Palmoli Editori hanno pubblicato «Le grandi opere liriche di Mozart di Cesare e Ida Palkó. Il libro sarà presentato oggi alle ore 18, presso l'Istituto di Cultura Austriaca (viale Bruno Buozzi, 113), da Goffredo Petrassi e Giovanni Carli Ballola. Seguirà una sonata per pianoforte di Mozart eseguita dal maestro Petricoroli.

● PSICOANALISI — Secondo incontro con Sandro Gindro (psicoanalista control) al Teatro Eliseo: oggi, ore 20.45 il tema in discussione è «Le merde d'uomo». Non si può vivere senza valori, ma i valori sono spesso senza valori, ma i valori sono spesso senza valore.

● DANTE NEL MONDO — È il tema del Seminario di studi indetto in occasione della presentazione in Italia de «La Divina Commedia» tradotta in versi con il testo italiano a fronte del poeta americano Allen Mandelbaum. L'appuntamento è per oggi, ore 15, all'Archivio di Stato, Aula Alessandrina del Palazzo della Spianza (corso Rinascimento, 40).

● IL MARE — Oggi (ore 19.30) presso la Libreria «Il Mare», via Ripetta, 22 viene presentato il volume «Moana-La crociera d'altura» di Franco Malingri e Mario Devotag, edito da Zanichelli.

I ricordi nel profumo di un sugo

Ricette raccolte «porta a porta» grazie alla disponibilità di amici e ristoratori, ricordi di vita filtrati, attraverso il profumo di un sugo, le tracce di una solida cultura che fanno capolino dal ripieno di un timballo: il libro «La vera cucina casarecia a Roma e nel Lazio» scritto da Vittorio Ragusa, giornalista di professione e gastronomo per scelta, di cui ieri è stata presentata la dedizione a cura della Iedep, è un po' tutte queste cose ed altre ancora. Non si tratta infatti del solito volume in cui alla rinfusa vengono proposte ricette per questa o quell'occasione. Nel libro in questione, oltre ad una serie di ricette, tutte «sperimentate» in prima persona dall'autore (che all'inizio della stesura pesava venti chili di meno) ci sono citazioni, ricordi, proverbi, aneddoti e fatti della storia in

qualche modo legati a questo o quel piatto. Un primo passo verso una diversa visione delle cucine regionali capace di portare ad una autentica cucina nazionale come si è chiesto nel corso della presentazione Aiffo Bocciarelli, proprietario di quel tempio della ristorazione che è il «Savini» di Milano? Troppo presto per dirlo. Certo un invito da accogliere e sostenere a mangiare e cucinare secondo tradizione. A proposito di tradizioni per il prossimo Natale, perché non «risolvere» la minestra di arzilla ed il pangiallo? Sono un primo e un dolce ottimi, poco costosi, tradizionalissimi. Le ricette? Sono nel libro di Ragusa.

m. cl.