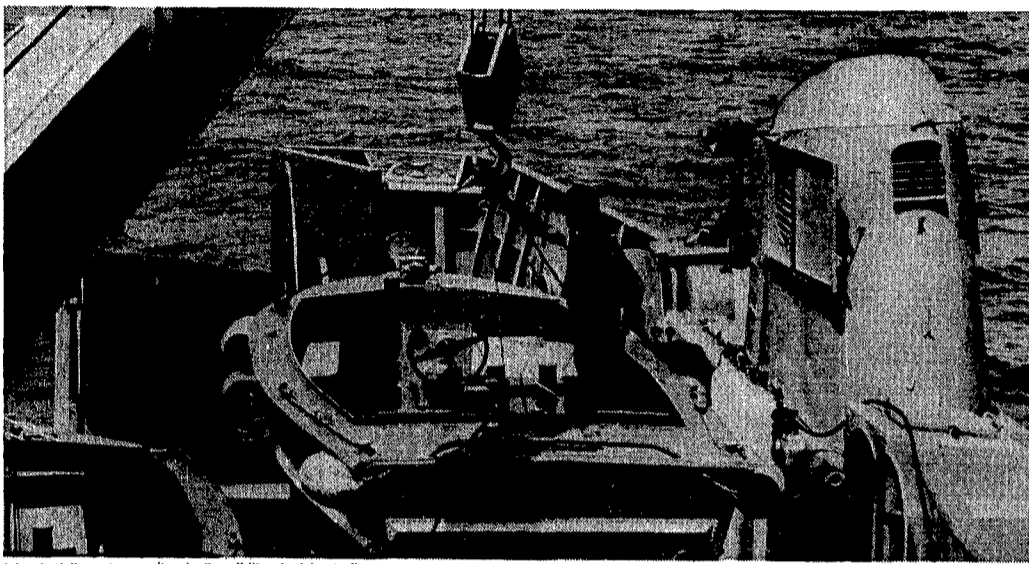


# Nove uomini a caccia di petrolio



A bordo della motonave che ripulisce il litorale dal petrolio

Una giornata a bordo della «Ecol Roma», la nave mangia-petrolio che pattuglia il litorale laziale dall'isola del Giglio a Gaeta. Un viaggio di 100 miglia tra esperti marinai che raccontano il mare ed i loro ricordi, ancorati a porti lontani. La nave fa parte della flotta antinquinamento della Castalia, gruppo Iri, che batte tutto il litorale ed ha già fatto una ventina di interventi antipetrolio.

Una velocità di 9-10 miglia. Sulla nave sono in sette, oltre ai due capitani, il nostromo Tommaso Guarino, «uomo rozzo che porta al lavoro la ciurma» dice scherzando e citando un vecchio luogo comune marinaro, Saverio Andreola, direttore di macchina, afflitto da un inguagliabile «mal d'Africa». Costanzo Nicolò, operaio motorista, Francesco Grosso, marinaio, Francesco Sigrist, marinaio cuoco davvero squisito, Alessandro Amato, marinaio; Mauro Andreola, allievo ufficiale di macchina. Sono tutti marinai di lungo corso, imbarcati da oltre vent'anni su navi che hanno girato più volte il mondo. Sono semplici, gentili ed unici come ogni vero marinaio. Per questi uomini il mare è un amore, è tutta la loro vita. Ed ora navigano per salvarlo dall'inquinamento. «Pochi giorni fa abbiamo fatto due interventi urgenti per dissolvere due chiazze oleose che stavamo minacciando la scogliera di Ponza e la bella spiaggia di Serapo, a Gaeta», racconta Rolando Campanari, capitano d'armamento e manager della Seam - «Non abbiamo potuto recuperare il petrolio perché era troppo sotto costa, così

l'abbiamo neutralizzato col solvente. Per fortuna non aveva ancora toccato la costa». E di interventi come questi, fin ora in tutta Italia, ne sono stati fatti una ventina. Il viaggio della Ecol Roma procede, verso Palmaraia, fortunatamente senza incontrare le terribili «paloesenze» inquinanti. «In questa zona tra Anzio e Ponza», racconta il capitano Remo Ferrante, da ventinove anni in mare - «abbiamo già raccolto montagne di rifiuti, accumulati sui capi d'acqua, punto d'incontro tra una corrente marina ed una termica. Sono questi che uccidono il mare». Remo Ferrante racconta le sue esperienze in questi mari, lui protagonista di tre traversate atlantiche in solitaria, la prima su una barchetta senza radio di 9 metri a vela latina, e reduce da tre gravi naufragi. L'ultimo nel '65 nella Manica, che gli costò 37 ore in acqua, in mezzo a 150mila tonnellate di petrolio, e tre mesi di ospedale per disintossicarsi. «Prima davanti ad ogni nave c'era un pesce-guida che la precedeva a prua per tutto il viaggio», racconta Remo - «I pesci-rondine volavano direttamente a bordo e i delfini venivano a giocare con noi. Era un diver-

IL FILM

TARQUINIA

ETRUSCO L. 3.500. Via della caserma, 32. Tel. 0766/856432. Oggi: Cronaca di una morte annunciata con Rupert Everett e Ornella Muti - DR. Domani: Il nome della Rosa di J. Annuad (18-22)

CIVITAVECCHIA

GALLERIA Tel. 0766/25772. I morti viventi sono tra noi di John King - H (17-22.30)

S. MARINELLA

ARENA LUCCIOIA Via Aurelia. Oggi Anteprima - Meat Balls Porcelloni in vacanza. Domani: Il nome della Rosa di J. Annuad - DR

S. SEVERA

ARENA CORALLO. Oggi: Mission con Robert De Niro - A. Domani: Platone di Oliver Stone, con Tom Berenger - DR

OSTIA

KRYSTALL L. 7.000. Via dei Pallottini. Tel. 5603186. Nove settimane e mezzo con Mickey Rourke - DR (18-22.30)

SISTO L. 6.000. Via del Romagnoli.

Tel. 5610750. Highlander - L'ultimo immortale di Russel Mulcahy, con Christopher Lambert - FA (17.30-22.30)

SUPERGA L. 7.000. V.le della Marina.

44. Tel. 5604076. Terrore in sala di Bryan De Palma e Steven Spielberg - H (16.45-22.30)

ANZIO

MODERNO Piazza della Pace. Tel. 9844750. Oggi: Il colore dei soldi con Paul Newman - BR. Domani: In rotta verso la terra di Leonard Nimoy, con William Shatner, Catherine Hicks - FA (16.30-22.30)

TERRACINA

ARENA PILLI. Via Pantanelle, 1. Tel. 727222. Anteprima. Oggi: Appuntamento al bacio di Blake Edwards, con Kim Basinger. Domani: Top Gun con



Tom Cruise - A TRAIANO Via Traiano, 16. Storie incredibili (19-23) ARENA FONTANA Via Roma, 64. Il colore dei soldi con Paul Newman - BR (21-23)

SAN FELICE CIRCEO

ARENA VITTORIA Via M. E. Lepido. Tel. 0773/527118. Oggi: Il colore dei soldi con Paul Newman - BR; Domani: Cronaca di una morte annunciata con Rupert Everett e Ornella Muti - DR (21-23)

SPELLONGA

CINEMA AUGUSTO Via Torre di Nibbio, 12. Oggi: La famiglia di Ettore Scola - BR. Domani: La carica di 101 di Walt Disney - DA (20-22)

ARENA ITALIA Via Roma. Oggi: Figli di un Dio minore con Marlee Matlin - DR. Domani: Mission con Robert De Niro - A (20.30-22.30)

GAETA

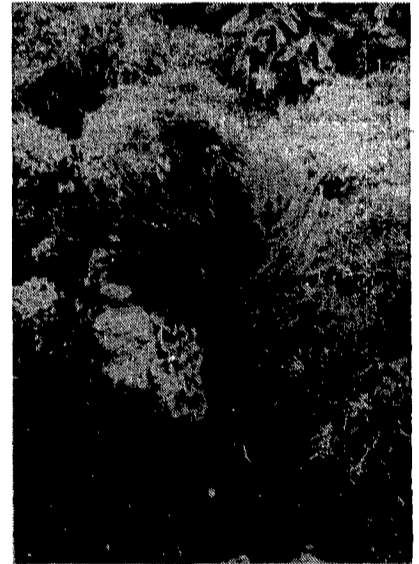
CINEMA ARISTON Piazza della Libertà, 19. Oggi: Top Gun con Tom Cruise - A. Domani: Il nome della rosa di J. Annuad - A (17.15-22.30)

ARENA ROMA Lungomare Caboto. Oggi: Pop corn e patatine con Nino D'Angelo - M. Domani: Luci lontane con Tomas Milian, Laura Morante - DR (21-22.30)

FORMIA

CINEMA MIRAMARE Via Vittorino Traversa Sarnola. Oggi: Il colore dei soldi con Paul Newman - BR. Domani: Platone di Oliver Stone con Tom Berenger - DR (18-22.30)

ARENA MIRAMARE Via Vittorino Traversa Sarnola. Oggi: Arrivano i flodder con Nelly Frijda. Domani: Criminali del cuore con Diane Keaton - BR (20.30-22.30)



Un esemplare di «anemonia sulcata»

IL POSTO

**Dirty club** (Civitavecchia), via Cicci, 2/A, telefono 92978. Club privato aperto agli amici. Sale molto ampie, stile raffinato. Piano bar, jazz e blues in concerto. Cineclub al vicino cinema Galleria. Breve sosta al Carpaccio, insalata con polpa di granchi, insalata messicana. Cocktail alla frutta. Dolci e torte durante i giochi di società: Risiko, Shanghai. Prezzi contenuti.

**Red Queen** (Civitavecchia), via Benci e Gatti 3. Stile post-moderno per panini giganti di tutti i tipi. Ampia scelta di birre. Torte alla frutta e gelati. Schermo video sempre in azione con le produzioni più recenti e tanto rock. Una birra a 3.500 lire. Una consumazione completa intorno alle 10.000.

**Monkey's pub** (Santa Marinella), via Aurelia 349. Telefono 735561. Pub, paninoteca, birreria. Molto accogliente, luce velata, piano superiore aperto. Dolci alla frutta. Domina uno schermo video con videoclip in continuazione. 3.000 lire una birra, 10-12.000 una consumazione completa.

**Carto Maltese** (Ostia). Piano bar, via Thiapovic, musica jazz e blues, cocktail.

**Castello Nostalgia** (Ostia). Discoteca, corso Regina Margherita 61. E' un Bie Bar, è aperta tutta la settimana fino a notte fonda. Videomusicali, servizio di ristoro, ingresso 10mila lire.

**Tropical** (Capocotta), chilometro 8,300 della litoranea ristorante fra le dune e la macchia mediterranea. Si mangia pesce servito e cucinato da Marcello e Marcello dal litorale di 15mila a 25mila. Old english pub (Tarquinia), via Antica 25, telefono 856175. Nave Tarquinia medioevale, ricavata da una vecchia cantina un pub scavato nel tufo. Luci soffuse, due piani fatti di tami e goli suggestivi. Provare gli spaghetti alla schiavinese e le bruschette farcite. Musica soft. Una birra 3.000 lire, 15.000 per una consumazione completa.

**Tirreno Club** (Fregene), Via Maree 84. Si svolgono serate a tema. Si balla e si ascolta musica con la collaborazione di Radio dimensione suono. Apertura tutte le sere.

**Luci Luci** (Lavinio). Passeggiata delle Sirene, 92. L'ingresso è libero il giovedì quando la serata è dedicata alle donne. Il venerdì è riservato alle sorprese con bagno in piscina. Sabato e domenica tutti in pista a ballare. L'ingresso costa da 15mila a 25mila lire.

**Quechua Burger** (Gaeta), largo Gabotto 414, tel. 460246. Panini e birra per tutti i gusti. Arredamento rustico. Musica in sottofondo. Piatti tipici: la tiella. Ottimo ai polipi, ma si prepara anche agli spinaci, alle alici e alla cipolla. Consumazione completa 3.000 lire.

**Al vecchio trattore** (Terracina), via Pontina, chilometro 107,70, tel. 730860. Magnifica veranda panoramica. Ogni sera pianobar, musica di ogni genere. Specialità: pasta alle verdure (la Franciana); zuppa di pesci (piatto unico) con crostacei, fucine, scorfani, cozze e vongole su pane a bruschetta. Lunedì chiuso per riposo.

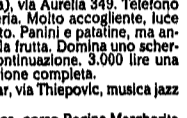
**El sembrere** (Spellonga), via Piacca, km 18, tel. 54124. Località spiaggia delle barche. Ristorante-discoteca. Ambiente tropicale. Giovedì spettacolo con cantanti. Il sabato pizza-party. Si consiglia la pasta alla valenciana, piatto caratteristico preparato in porzioni. Prezzo medio 15.000 lire.

**Barghe Ball** (Civitavecchia), via Calisse. Chiuso il mercoledì. La migliore birra della città nella tipica atmosfera del pub inglese. Nautroeca con gli ultimissimi arrivi. Panini. Ottimi i lunghi tritolati e il gulasce. Torte della nonna. Una birra 2.500 lire. Una consumazione completa intorno alle 10.000.

**Casablanca** (Civitavecchia), viale Baccellì 108. Palme all'ingresso per un locale tutto stile coloniale. Tami angolino, paninoteca e patatine, ma anche primi piatti. Birra alla spina davanti allo schermo gigante del video sempre in funzione con clip e film musicali. 15-20.000 per una consumazione completa.



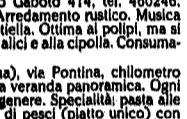
Il concerto di «L'ultimo immortale» di Russel Mulcahy, con Christopher Lambert - FA (17.30-22.30)



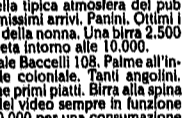
Il concerto di «Figli di un Dio minore» con Marlee Matlin - DR. Domani: Mission con Robert De Niro - A (20.30-22.30)



Il concerto di «Top Gun» con Tom Cruise - A. Domani: Il nome della rosa di J. Annuad - A (17.15-22.30)



Il concerto di «Arrivano i flodder» con Nelly Frijda. Domani: Criminali del cuore con Diane Keaton - BR (20.30-22.30)



Il concerto di «Criminali del cuore» con Diane Keaton - BR (20.30-22.30)

## La colorata asta sui moli di Anzio «Unodduè... aggiudicato» Ma c'è poco pesce

Ogni sera ad Anzio, appena rientrate le «paranze» dei pescatori, tutto il pescato viene messo all'asta nei capannoni di due cooperative, sul molo del porto. L'astatore, tra battute ed ammiccamenti, «fa il prezzo», ed i commercianti gareggiano per assicurarsi la cassa più bella. Ma mentre va a ruba il pesce più costoso, i «coccetti», a 1500 lire al chilo, rimangono invenduti.

Quando la brezza comincia ad alzarsi più forte sul mare, nel porto di Anzio cominciano a rientrare le «paranze», i pescherecci che sono partiti alle quattro della mattina e che, dopo dodici ore di mare aperto e di faticosa pesca, tornano per vendere il sudato pesce pescato. Sono le quattro del pomeriggio, e dal porto una numerosa folla accoglie calorosamente l'arrivo delle colorate paranze. Intanto comincia un brulicchio di addetti al trasporto del pesce e di pescherecci. Si prepara l'asta del pesce. I pescatori, riuniti in due cooperative, la «Pancicula d'Anzio» e la «Cordias», portano il prodotto che un astatore stimerà al valore di mercato e metterà appunto all'asta tra i commercianti della zona. Nei locali delle cooperative inizia un via via di casse di pesce, conche di ghiaccio, pescatori, commercianti e semplici curiosi. Arriva l'astatore. Un omone alto 1,80, barba nera e occhiali scuri. Davanti ha le paranzane in plastica, si sistema su una pedana rossa al centro della sala, accanto al bilancino

lo ma nessuno di vuole. «Ormai l'Italia è fatta di signori», commenta dal centro Renzo Salvini, l'astatore, «vogliono solo pesce di prima qualità». Intanto arrivano le aragoste e i gamberoni rossi. È rientrata la paranza che pesca al largo. Attimo di silenzio, poi un generale «Ooooooh!». Le bestie si muovono e sbattono le chelie furiose e agonizzanti. L'astatore ne getta una sulla bilancia, scaglia e salta, bestemmia di rito del barbone che la rimette nella cassa. Rapide alzate di mani, poi l'«Unodduè» le aggiudica per 46.000 lire. Sospense per un improvviso: due bei rombi che facevano invidia e partivano da 35.000, erano invece rotti. La protesta dei commercianti abbassano il prezzo a 20.000. Il pescatore se ne va imprecando: guadagno andato in fumo solo perché i pesci non fanno figura sul banco, strati di sangue per un taglio. Ma anche questi imprevisti fan parte del mestiere. Intanto continua l'eco delle polemiche sul «pesce al mercurio». «Tutte balle», commenta vivacemente Silverio Di Scala, pescatore. «A Ponza conosco isolani di 108-109 anni che da sempre mangiano solo pesce. Neanche conoscono la carne. Eppure stanno bene, sani, appunto, come un pesce». L'asta ormai sta per finire. «C'è poco pesce», commenta Carlo, della peschieria Bailla di Carlo - «In agostina la pesca non va molto bene, ed il prezzo sale».

«Mollate gli ormeggi, si salpa» ordina il capitano Remo Ferrante, gli occhi color del mare e lo sguardo inchiodato all'orizzonte che si fa sempre più ampio. La «Ecol Roma», la nave mangia-petrolio, rivolge la poppa a Fiumicino e punta la prua a sud, verso Gaeta, pronta a pattugliare oltre 100 miglia di litorale, fino ad Anzio, allargandosi ad incrociare nelle acque di Palmaraia e Ponza, per tornare poi nel porto di Gaeta. La Ecol Roma, una motonave lunga 47 metri e mezzo, di proprietà della Seam di Fiumicino, è una delle 43 imbarcazioni armate dalla Castalia, società del gruppo Iri e nata proprio per affrontare i problemi dell'inquinamento marino. Ogni giorno, su tutto il litorale



La contrattazione del pesce

## Roberto, professione fotografo sub

«Mi sembra un sogno vedere una Halocynthia in queste acque...»

SILVIO SERANGELI

«Quando mi capita di far vedere queste diapositive agli amici, credono che i pesci, le piante, i molluschi che compaiono sullo schermo siano stati fotografati chissà dove. Nessuno immagina che si trovano a pochi metri sott'acqua, dove fanno il bagno tutti i giorni. E qualcuno, quando lo sa, rimane perfino deluso». A parlare delle sue esperienze di foto subacquea Roberto Migliorati fa un po' fatica, perché è schivo. Ma poi ci prende gusto e non si ferma più. Letteralmente immerso fra le vasche del suo negozio di acquari è sempre pronto a mostrare album e contenitori con le specie marine fotografate sui fondali delle scogliere fra Civitavecchia e Santa Marinella. Nella rapida successione rimane nella memoria qualche nome: un Cerianthus, una Cladocora Cespitosa, una Halocynthia Pappilosa e, perfino, una Anemonia Sulcata: pomposa forma latina della comune rugola. «Quando ero ragazzo mi ero costruito per conservare due pescetti di scoglio

presi col coppo. Proprio per questo non mi sento negoziante». E, infatti, Roberto in luglio e agosto apre bottega solo al pomeriggio. Di mattina il richiamo del mare è troppo forte. Lascia i suoi animaletti acquatici sotto chiave, carica la sua Nikonos IV, mette in barca pinne e maschera e riprende a catturare immagini. «Ormai conosco i posti da tanto tempo. Fino a qualche anno fa ci venivo col fucile, ora sparo con la mia macchina fotografica. E magari mi capita di fotografare a due passi dal trampolino di uno stabilimento balneare una Cladocora Cespitosa, una delle poche mediteranee che vivono nel Adriatico». Senza dimenticare salutarci bagni e qualche pescato, giusto per rimediare una zuppetta o qualche polpo per il sugo, Roberto passa così la sua estate. Poi inizia la stagione invernale, con le prime teatrali a Roma che non perdono. Lo attestano le numerose foto con autografo delle più brave attrici, in bella mostra fra gli acquari del suo negozio.