



leri • minima 16°
• massima 31°
Oggi il sole sorge alle 6,15
e tramonta alle 20,14

ROMA

La redazione è in via dei Taurini, 19 - 00185
telefono 40.49.01
I cronisti ricevono dalle ore 11 alle ore 13
e dalle ore 15 alle ore 1

Fuga di Ferragosto per i ritardatari

Quattro itinerari nel verde e tre ricette da picnic per «sopravvivere» al ponte di mezza estate

Prendi il cestino e... scappa

Partiti. Lentamente ma inesorabilmente la capitale si è svuotata, senza codi drammatiche e panico ai caselli autostradali. Città deserta, in mano a turisti a torso nudo e con i piedi immersi nelle fontane, poco curanti del divieto di Giubilo. Per i pochi che restano, quattro proposte di fughe velocissime per ombrosissimi week-end alle porte della capitale. E tre ricette da picnic.

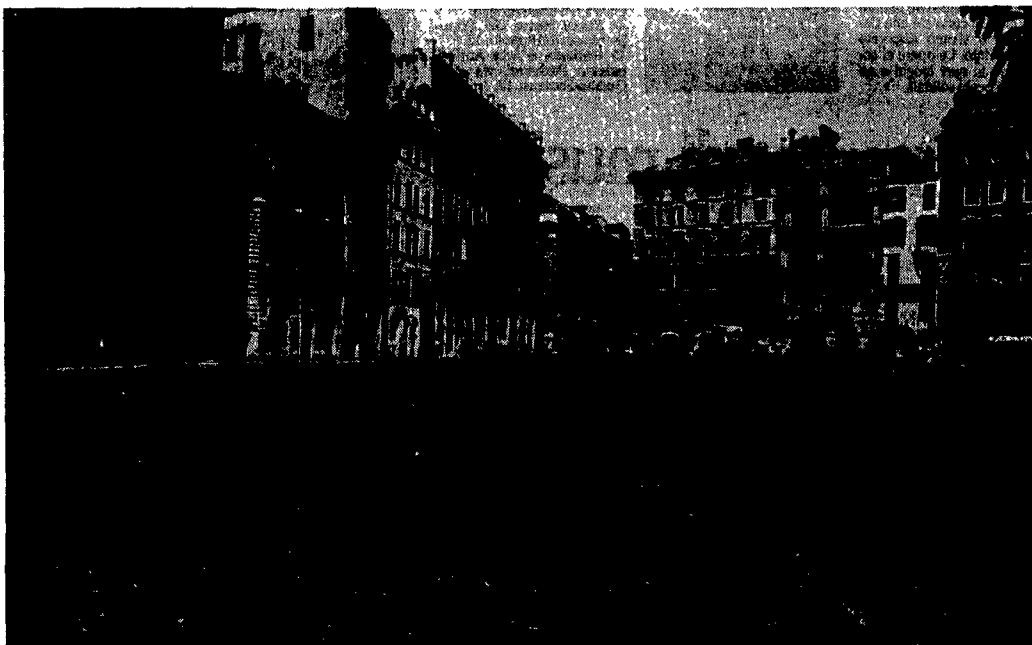
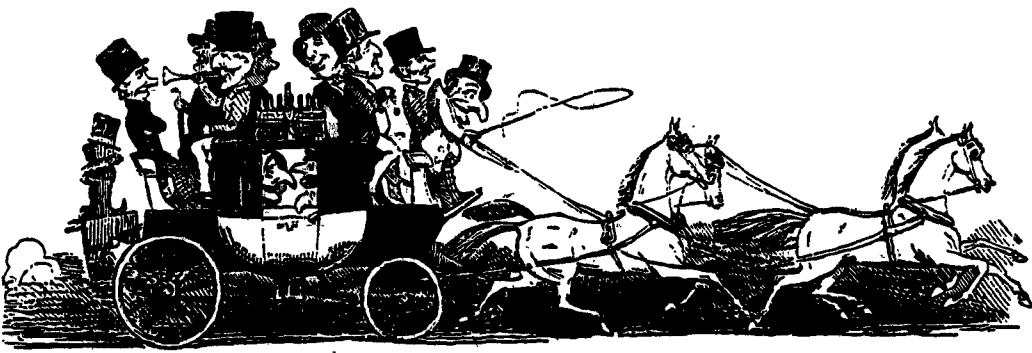
MARINA MASTROLUCA

Caldo, sicuramente. Ma se in fondo in fondo siete cittadini pentiti e dentro casa a Ferragosto ci state scomodi non vi resta che armarvi di tutto punto e partire. Dove? Non al mare, di sicuro, perché se non vi trovate già sul posto di posto rischiate di non trovarne affatto. Meglio sperimentare allora qualche itinerario meno a portata di mano, verso prati e boschi più o meno vicini per un refrigerante picnic fuori porta. E se proprio siete degli irriducibili della città potrete cimentarvi in cucina con timballi e torte e organizzare una gita ai giardinietti sotto casa o tra le poltrone del salotto buono.

Le rovine di Monterano sulle orme dell'armata Brancalione. A pochi chilometri dal lago di Bracciano, dove all'occorrenza si può sempre fare un tuffo. Ci si arriva dal piccolo centro di Canale Monterano, seguendo le indicazioni per le rovine. La cosa migliore è lasciare la macchina all'inizio della strada bianca e proseguire a piedi. La vecchia Monterano, abbandonata all'inizio del secolo scorso, stemmata dalla malaria e da una razzia dell'esercito francese, compare dopo una mezz'ora di cammino. Proseguendo ancora si arriva ad una spianata dove si trovano le rovine di una chiesetta antica. Per un picnic non c'è che l'imbarazzo della scelta. Si può anche scendere al torrente che passa a valle, il Mignone, per stare più freschi. Una curiosità: da queste parti sono state girate alcune scene dell'«Armata Brancalione». **Tra i laghi di Ororio.** Faggi e non solo. Punto di partenza Ororio Romano, lungo via borgo Garibaldi. Proseguendo si esce dal paese e si arriva al maneggio «La faggetta». Lasciate la macchina e inerpicatevi su una strada sterrata, che costeggia una pineta di rimboscimento. All'altezza di un fontanile si svolta a sinistra e si sale ancora. Poi la strada si fa pianeggiante. Attraverso un cancello si arriva ad una querceta e andando oltre, quando la strada comincia a scendere, c'è un sentiero che porta alla faggetta. Non è che un'ora abbondante di cammino. Ma a questo punto non resta che lasciarsi andare ai piaceri di timballi di pasta e pizze rustiche, immersi nell'ombra.

A caccia sul Tevere, armati di sguardi. Una rapida occhiata al castello ducesco di Nazzano e poi giù, verso la riserva naturale del Tevere. La strada, superato il paese, diventa una carraicella, ma è vietato proseguire in automobile. Presso il sentiero, in pochi minuti si arriva all'altezza del Tevere. Proseguendo, dopo una costruzione che diventerà il Centro studi della riserva e una recinzione in legno, si trova un sentierino sulla sinistra che porta ad una struttura diroccata da dove si possono avvistare, con un po' di pazienza e di fortuna, aironi, germani reali e ciuffolini. Tornati sul sentiero principale si prosegue attraversando diversi ponticelli, canali e corsi d'acqua. A voi la scelta.

Ai Lagustelli di Percile. È una passeggiata comodissima, a portata anche dei più cittadini. Si parte da Percile, un paesino raggiungibile da Vicovaro e Licenza, seguendo le indicazioni per i laghetti. La strada, superato il paese, diventa sterrata. Si lascia l'auto al cancello della Forestale. Si prosegue a piedi, attraversando un bosco. Poi si scende verso il primo laghetto, dirigendosi verso dei capannoni bianchi. Arrivati qui, si può proseguire verso la caserma della Forestale e da qui all'altro laghetto. Per arrivare alla meta ci vuole poco più di un'ora, ma anche prima si trovano angoli per tranquilli picnic.



A Ferragosto le strade e le piazze si svuotano, in giro si vedono solo i turisti

Classico di Ferragosto Maccheroni in crosta quasi un piatto unico

■ Assiccato di mezzo agosto, è quasi un piatto unico. Per sei persone: per la pasta frolla: 300 gr di farina, 150 gr di burro, mezzo bicchiere di latte, un uovo, sale. Per il ripieno: 300 gr di maccheroni, 200 gr di polpa di manzo macinata, 400 gr di pelati, 300 gr di mozzarella, 80 gr di parmigiano grattugiato, 3 uova sode, mezza carota, sedano, mezza cipolla, noce moscata, sale e pepe. Lavorate tutti insieme gli ingredienti della pasta, aggiungendo se necessario il latte. Fate riposare al fresco per un'ora. Rosolate la carne con un po' d'olio, unite le verdure tagliate a pezzetti, compresi i pelati, e il sale. Lasciate cuocere per 45 minuti a fuoco basso. Aggiungete poi la noce moscata e il pepe. Cuocete la pasta, condetela con il ragù e parte della mozzarella tagliata a dadini. Federate con la pasta il fondo di una profila imburata, versatevi i maccheroni copersi di parmigiano, coprite con le uova sode tagliate a fettine e mozzarella e quindi con un disco di pasta frolla. Unite bene i lembi della pasta, spennellate con un tuorlo battuto, forate con una forchetta e infornate per 45 minuti a 180 gradi.

Per dispense sformite Torta di zucchine al riso e parmigiano

■ Bastano poche cose, rimediabili anche nelle dispense più sguamite. Ingredienti per 4 persone, per la pasta: 200 gr di farina, 2 cucchiaini d'olio, sale acqua; per il ripieno: 800 gr di zucchine, una grossa cipolla, 80 gr di riso, una tazza di latte, 2 uova, 60 gr di parmigiano grattugiato, olio sale. Fate rosolare le zucchine tagliate a fette con la cipolla affettata e 5 cucchiaini d'olio, mentre cuocete il riso con il latte, finché questo non si asciugua. Poi metteste le zucchine e il riso cotti in una grossa ciotola. Aggiungete il parmigiano grattugiato, le uova e salate a piacere. Amalgamate il tutto molto bene e lasciate riposare. A parte, unite la farina con l'olio, il sale e acqua quanto basta ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Stendete la pasta formando due dischi. Con uno federate il fondo e i bordi di una profila unta, versate il ripieno preparato e coprite con il secondo disco di pasta. Unite bene i bordi delle sfoglie, ungete e bucherellate la torta con una forchetta per evitare che si gonfi. Metteste in forno ben caldo e cuocete per 30 minuti a 200 gradi, finché la torta non diventa dorata.

Sfornata in un'ora Crostata di pesche e marmellata d'arance

■ Dolce da picnic da preparare in poco più di un'ora. Ingredienti: per la pasta frolla: 300 gr di farina, 150 gr di burro, 100 gr di zucchero, un pizzico di sale e buccia di limone grattugiata; per la copertura: un barattolo da 200 grammi di marmellata di arance (o pesche), 4 pesche gialle grandi e mature, un pizzico di cannella e 2 cucchiaini di cognac (o di acquavite). Lavorate in una terrina tutti gli ingredienti della pasta fino a formare un impasto morbido ed elastico. Coprite con un panno e lasciate riposare per mezz'ora in frigorifero. Nel frattempo mescolate la marmellata con il liquore e la cannella. Stendete la pasta in uno stampo da forno imburato e infornate e bucherellatela con una forchetta. Spalmate uno strato sottile di marmellata. Coprite con delle fettine di pesche e ancora con della marmellata (allungata se necessario con del liquore). Mettete in forno già caldo e cuocete per 30 minuti a 180 gradi. Una variante: dividete la pasta in due dischi, con uno federate lo stampo, versatevi sopra marmellata e pesche tagliate a pezzetti, ricoprite con l'altro disco. Spennellate con tuorlo battuto con dello zucchero e infornate.

Trovato dai pompieri di Ostia Uomo carbonizzato nella pineta in fiamme

■ Lo hanno trovato ieri pomeriggio i vigili del fuoco che erano accorsi per spegnere un violento incendio che era scoppiato nella pineta di Ostia. Patrizio Di Nunzio, 40 anni, era riverso per terra, completamente carbonizzato. Un ritrovamento che gli investigatori definiscono «strano». L'uomo potrebbe essere stato ucciso; oppure si è sentito male nella pineta e non è riuscito a fuggire quando sono divampate le fiamme. Sono queste le ipotesi che per il momento seguono gli agenti della squadra mobile, in attesa del risultato dell'autopsia. L'allarme è stato dato ieri pomeriggio alle 17,30. Una squadra di pompieri era stata chiamata per spegnere un incendio nel tratto di pineta compreso tra via dei Romagnoli e vie delle Acque rosse. Tra le sterpaglie i vigili hanno trovato il corpo dell'uomo, carbonizzato. Sul posto sono arrivati gli agenti del commissariato e quelli della squadra mobile. Un centinaio di metri vicino al luogo del ritrovamento c'era una Opel 1600 diesel, intestata ad Angela Oroni. Gli investigatori hanno rintracciata e portata sul posto da una catenina e un bracciale d'oro, la donna ha riconosciuto il suo convivente: Patrizio Di Nunzio, tossicodipendente, precedenti per furto e ricettazione, senza un lavoro fisso. Alle 16 di ieri, ha raccontato la donna, il suo convivente era uscito dall'appartamento di via Corrado Del

Greco, all'estrema periferia di Ostia, dicendo che aveva alcune cose da fare. Poi si è allontanato sull'auto di Angela Oroni. Il medico legale non ha riscontrato, ad un primo esame, tracce di violenza evidenti, ma naturalmente soltanto l'esito dell'autopsia potrà chiarire i dubbi sulla morte dell'uomo. Gli investigatori non escludono che possa trattarsi di un omicidio e in questo caso l'assassino avrebbe dato fuoco alle sterpaglie per ritardare le indagini. Non si esclude nemmeno che Di Nunzio possa essersi sentito male in pineta ed aver applicato involontariamente, magari con una sigaretta, l'incendio.

Funerale per il paese scomparso

■ «È scomparso il comune di Montorio Romano. I funerali si terranno fra due giorni. La cittadinanza è invitata a partecipare» Il manifesto funebre, listato a lutto, come si conveniva, ha tappezzato le mura del piccolo centro a 50 chilometri da Roma. Il giorno, ma non del tutto, perché da circa tre mesi, Montorio è proprio scomparso, nel senso che non è più visibile. Alle 22,30 tutte le luci della piazza centrale vengono spente, per essere riaccese solo all'alba. Dieci giorni fa, per protesta contro il buio obbligatorio, sulla piazza sono stati accesi i lumini funebri e lo spettacolo non era proprio dei più allei. Ma il sindaco dc, per niente intormentito dalla macabra rappresentazione, anziché riattivare l'illuminazione pubblica, ha denunciato gli organizzatori per oltraggio. Infine ha vietato lo svlgimento del funerale di Montorio. In piazza c'era, si una cassa da morto in piena regola, ma la tanto

C'è un paese fantasma a cinquanta chilometri dalla capitale. A Montorio Romano, ogni sera alle 22,30, si spengono le luci dell'illuminazione pubblica. Vengono riaccese soltanto all'alba. È l'unico rimedio che la giunta Dc-Psi è riuscita a trovare per risanare i «buchi» del bilancio comunale. E per protesta le opposizioni, Pci in testa, hanno organizzato un funerale al paese «scomparso».

perfino l'evidenza: «Non sono a conoscenza di questa notificazione». Ma non è l'unica «perla» dell'amministrazione di Montorio. Il paese continua a ricevere finanziamenti dalla Provincia che, regolamente, non vengono utilizzati. Il bilancio comunale è stato approvato fuor tempo massimo, soltanto dopo la diffida del Correo, e nell'ultima seduta del consiglio comunale sono stati decisi aumenti a raffica. Le mense scolastiche fino a 73.000 lire mensili, l'affitto dei terreni comunali del 100%, l'Iciap è stata applicata all'80% ed è aumentata perfino la tassa sulla nettezza urbana. Nel frattempo, per risparmiare, la giunta aveva deciso di mettere i 20 dipendenti comunali in mobilità, ma poi la decisione è stata ritirata. Ora il Psi è uscito dalla giunta, se ne riparerà, dopo una verifica, a settembre. Non c'è che dire. Per essere un comune «scomparso», Montorio è fin troppo vivo.

attesa funzione, con processione e requiem, non c'è stata. È stato l'ultimo atto di una lunga «guerra» fra l'amministrazione comunale, composta da una giunta Dc-Psi, e l'opposizione, una lista civica con Pci, verdi e Pri. Montorio Romano, 500 metri sul livello del mare e 1800 abitanti per quanto piccolo, ha debiti fuori bilancio per 297 milioni. Un'enormità, se si pensa che il bilancio complessivo è di soli 1300 milioni. Il 15 dicembre

Nuova Autovox «Quel fallimento non è annullato»

■ La replica non si è fatta attendere. Alle giubilate dichiarazioni di Franco Cardinalli, l'imprenditore romano che l'altro ieri ha dato l'annuncio dell'annullamento della sentenza di fallimento dell'Autovox e del suo trionfante ritorno alla guida della vecchia fabbrica, ieri ha ribattuto il commissario straordinario Riccardo Gallo. «Cardinalli dovrebbe considerare meglio quella sentenza - ha commentato infatti Riccardo Gallo - perché non ha revocato la dichiarazione di fallimento decretata dal Tribunale di Roma nell'agosto '88. E in ogni caso deve tener presente la successiva dichiarazione dello stato di insolvenza della società, decisa dallo stesso tribunale, che portò al

decreto ministeriale con il quale la Nuova Autovox fu messa in amministrazione straordinaria». Il «trionfo dell'imprenditore romano protagonista di una lunga battaglia legale con la Rai, la finanziaria di Stato per il risanamento dell'Autovox, sembra dunque destinato a sfumare in brevissimo tempo. Il commissario straordinario infatti ha precisato che i due provvedimenti adottati per l'Autovox sono ancora validi ed efficaci in tutti i loro effetti societari, patrimoniali e organizzativi. Il commissario straordinario ha ricordato che ha presentato il programma di rilancio dell'azienda e che la proroga della cassa integrazione è alla firma del ministro del Lavoro.

S. M. Maggiore: a ferragosto la tradizionale «nevicata»



Ferragosto di neve a Roma. Anche quest'anno la sera del 15 del mese sarà organizzata una nevicata artificiale per ricordare quella prodigiosa che avvenne all'Esquilino il 5 agosto del 358. La manifestazione, che quest'anno è dedicata agli emarginati e alla città di Roma, inizierà alle 21,30 quando, dal balcone della basilica, entreranno in funzione le «macchine fabbrica neve». Nello stesso istante il cielo sarà attraversato da effetti luminosi realizzati utilizzando le fibre ottiche e, dagli altoparlanti, verranno diffuse le musiche di Mozart, Handel e Albinoni. In chiusura di serata verrà trasmessa la voce registrata di papa Giovanni che rivolge un affettuoso messaggio.

«Barbone» trovato morto a Villa Borghese

Un uomo dall'apparente età di 65-70 anni è stato trovato morto ieri pomeriggio sotto alcuni cespugli nel parco di villa Borghese, a poca distanza da un parcheggio di autovetture. La scoperta è stata fatta da alcuni passanti che hanno avvertito la polizia. L'uomo, che non è stato ancora identificato perché privo di documenti, aveva accanto una busta di plastica con dentro alcuni abiti adretti. Gli investigatori ritengono che si tratti di un «barbone» che è stato colto da un maleore. Il medico legale, dopo un primo esame, ha detto che l'uomo era morto almeno un paio di giorni prima.

Rapine «gemelle» in due alberghi della città

Ci sono stati due «colpi» la scorsa notte in due alberghi della città. Due hotel distanti: uno nel centro, l'altro sulla Tuscolana, ma la banda potrebbe essere la stessa. La prima rapina è avvenuta all'hotel Parker, in via Giolitti. Di fronte al portiere di notte, Bruno Cola, di 28 anni, si sono presentati due giovani armati di pistola. I due si sono fatti consegnare il denaro contenuto nella cassaforte, circa un milione, e poi sono fuggiti a bordo di una Fiat «Uno». Un quarto d'ora dopo la stessa scena si è ripetuta in via Salvatore Barzilai, una traversa di via Tuscolana, poche centinaia di metri prima del raccordo anulare. A quell'ora l'hotel Vienna era deserto. I due banditi sono riusciti a entrare ed hanno sorpreso il portiere Dante Ciarra, di 30 anni. Si sono fatti consegnare l'incasso: 150.000 lire. Non contenti hanno preso il portafoglio dell'uomo (con dentro 100.000 lire) e quello di un altro cliente che rientrava in quel momento.

Aumentano i cani abbandonati in estate



Nell'ultimo anno, ed in particolare durante questo periodo estivo, il numero di cani abbandonati a Roma è di quelli ospitati nel capite municipale è notevolmente aumentato. I soli dati forniti dai tecnici del servizio veterinario del canile parlano di 241 cani abbandonati nel solo mese di giugno, di cui 117 randagi e 124 consegnati ai canili dai proprietari che volevano distarsene. Di questi ultimi, 72 sono stati lasciati dai padroni con un'autorizzazione scritta a farli sopprimere prima della scadenza massima imposta al canile che è di 15 giorni dal momento dell'arrivo. A giugno dello scorso anno nel canile comunale c'erano invece 183 cani. Nonostante le campagne di sensibilizzazione, inoltre, anche quest'anno si è ripetuta (e si sta ripetendo) la barbara tradizione di abbandonare i cani per strada al momento di partire per le vacanze.

Mogli a Napoli prostitute a Roma

Un modo singolare, anche se non proprio nuovo, è stato escogitato da un numeroso gruppo di prostitute tunisine che volevano ottenere il permesso di soggiorno per rimanere in Italia: dopo aver sposato alcuni disoccupati napoletani, le donne facevano le «prostitute» del sesso tra Napoli e Roma, dove venivano a prostituirsi. La vicenda è stata scoperta quando una quarantina di ragazze tunisine, insieme con 15 nigeriane, sono state portate in questura per accertamenti dopo essere state fermate nei giardini pubblici dell'Eur durante un controllo. La maggior parte delle tunisine risultavano sposate con disoccupati napoletani: dopo aver trascorso la giornata a Roma, rientravano a notte inoltrata nel capoluogo campano. Tra le fermate, otto sono state arrestate per contravvenzione al foglio di via obbligatorio.

GIANNI CIPRIANI