



Una filippina al lavoro. La maggior parte di coloro che tentano clandestinamente di passare il confine italo-austriaco è filippina

**Negli ultimi 40 giorni fermati 200 clandestini al confine Italia-Austria. A Budapest lo smistamento**

**L'assoluta disperazione spinge filippini, turchi, cinesi a versare al racket fino a 8 milioni**

## Respinti al valico dopo una marcia attraverso tutta l'Europa

Quasi duecento clandestini fermati, in quaranta giorni a Prato Drava una delle «porte della speranza» fra Austria ed Italia. Sono perlopiù filippini preda di organizzazioni senza scrupoli. Molti, hanno rivelato vengono avvicinati dal racket nei paraggi delle ambasciate italiane, dopo aver chiesto inutilmente il visto d'ingresso nel nostro paese. La centrale di smistamento è a Budapest

DAL NOSTRO INVIATO  
**MICHELE SARTORI**

**BOLZANO** Poco dopo mezzanotte o poco prima dell'alba Puntualci, come dovesse timbrare il cartellino a queste ore i gruppi di clandestini sciamano prudentemente dai boschi fra Austria e Italia attorno al valico di Prato Drava. Sulla strada al cancello in dicatore di San Candido o al pompa di benzina di Dobbiaco li aspettano pulmini e taxi compiacenti per portarli a Verona o a qualche altro grosso nodo ferroviario dove si mescoleranno alla folla. Ne gli ultimi giorni però il «cammino della speranza» si è in terrore. La polizia ha imparato oramai ed itinerari Perlastrappaglia si acquatta tra gli abeti. In poco tempo è riuscito ad intercettare e respingere subito in Austria 170 poveracci. Col nodo in gola ma il dovere di dovere Raffaele Palumbo giovane commissario di polizia di San Candido tiene i conti aggiornati dal primo ottobre novanta filippini ventisei turchi altrettanti egiziani sette cinesi (della Cina Popolare) e alla mitica ancora bulgari cecoslovacchi, rumeni jugoslavi. «La caratteristica comune», racconta, «è l'assoluta disperazione. Arrivano in condizioni disastrose, lacen affamati, intransigenti. Non è uno scherzo passar per boschi di notte a duemila metri. Qui c'è da tempo la neve le minime precipitazioni sottezero i clandestini sono quasi sempre ve-

sti leggermente. «Ricordo un'intera famiglia rumena che era arrivata fin qui a piedi camminando per mezzogiorno. La moglie 19 anni incinta di sei mesi era in ciabatte e giaccone di cartapesta. Le ho regalato una mia giacca a vento ed un paio di scarpe di mia moglie», racconta ancora il commissario.

Per tutti - esclusi i cinesi e i fuggitivi dall'Est - la tratta è costruita è la stessa. La prima tappa è il volo in aereo dalle rispettive capitali a Budapest dove alloggiavano sempre negli stessi tre alberghi due vicino alla stazione uno in centro. Qui inizia il secondo viaggio fino a Vienna e poi a Lienz una quarantina di chilometri dal confine di Prato Drava. Chi dispone di abbastanza soldi per fingersi turista (in Austria il visto è concesso solo se si dimostra di avere con sé un biglietto di andata e ritorno ed almeno 75 dollari) passa il confine ungherese austriaco regolarmente. Gli altri clandestinamente. Di nuovo comune a tutti è l'ultimo tratto un estenuante marcia a piedi fino all'Italia con guide locali pronte a scappare al primo segno di

intoppi. Tanto che finora gli uomini di San Candido sono riusciti a fermare solo un paio di austriaci (con un gruppetto di egiziani) quattro cinesi tre dei quali regolarmente residenti in Italia ed una pattuglia di sette taxisti di Lubiana assoldati per venire a prelevare un gruppo di filippini per cinquecento dollari ciascuno. Pesci piccoli perlopiù tranne i cinesi.

Il viaggio costa in media fra tremila e quattrocento e cinquecento dollari a testa sborsati però in varie tappe. Un gruppo di trentacinque filippine dirette a Milano e Napoli con sapevoli che sarebbero state avviate in case private come domestiche in qualche night ed in un giro di prostituzione aveva pagato inizialmente quarantamila dollari ad un'agenzia di Manila nelle mani di «europei». Poi ancora soldi per passare la frontiera Austria Ungheria altri per valicare Prato Drava altri ancora per l'ultimo passaggio intorno all'Italia. Se ne volano i risparmi di una vita. Come quella di Nemezia professoressa filippina arrivata in cerca di miglior fortuna dopo aver lascia-

to alla nonna i due figli. O di una sua amica che ha lasciato marito e nove figli in attesa di raggiungerla dopo aver venduto l'unico podere della famiglia.

Il viaggio clandestino spesso più che cercato è offerto. Ci sono procacciatori che girano per le famiglie di Manila proponendo un avvenire migliore in Italia. Alin che staziona attorno all'ambasciata italiana avvicinando chi ha chiesto inutilmente un visto d'ingresso regolare nel nostro paese. E rispetti immediatamente in Austria (dove il commissario Palumbo «così non è dimostrabile che arrivano dall'Austria e non possiamo respingerli» vengono spediti a Roma per il rimpatrio di ufficio. Ma in attesa che le ambasciate rilascino loro dei documenti provvisori non possono essere trattenuti e si inviolano

## Il concorso dell'Arcigola. Banchetto a Montalcino: ecco gli chef migliori delle Feste dell'Unità

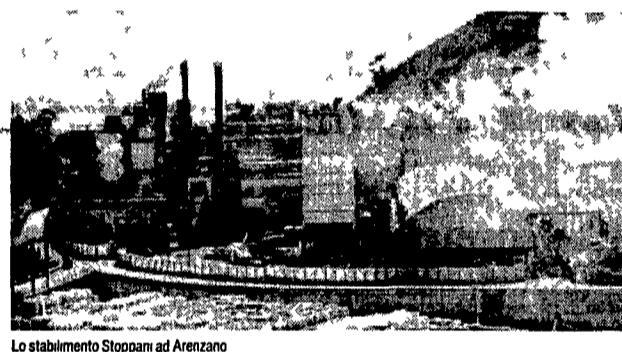
**MONTALCINO** Nella felice terra del Brunello si è consumato ieri, per il terzo anno consecutivo, il concorso «Ristoranti in Festa» che premia le migliori cucine delle Feste dell'Unità, un appuntamento che è già tradizione di questo lembo di Val d'Orcia e che vede riuniti intorno alla lunghissima tavola imbandita nella Casa del popolo i compagni delle sezioni i cuochi soci e simpatizzanti dell'Arcigola, gli amministratori e i locali produttori del celebre vino.

Su tutti i convenuti è con correnti vegliava Carlo Petrini - a tutti noto come «Carlini» - presidente dell'Arcigola e ideatore e promotore del «Movimento internazionale per la tutela e il diritto al piacere».

Ma veniamo al concorso in quest'anno 1989 erano iscritti ben 75 ristoranti di 12 regioni italiane il lavoro degli ispettori dell'Arcigola è risultato arduo e difficile quantomai per l'elevata qualità di molte cucine la raffinatezza dei menù la freschezza delle materie prime usate e gli abbinamenti cibo vini sempre più accurati. Il primo premio è stato assegnato ex aequo a tre ristoranti: «Il principe» di Modena e i ristoranti delle Feste di Crema e di Jesolo. Al quarto posto il famoso «Casato» di Bologna e al quinto il ristorante di Venturina (Livorno). La cerimonia di premiazione ha avuto luogo nella sala dei convegni del

## L'azienda chimica responsabile dell'inquinamento da cromo. Ad Arenzano buona affluenza alle urne per il referendum contro la Stoppani

Ieri i cittadini di Arenzano sono andati alle urne per il referendum sulla Stoppani, l'azienda chimica sotto accusa da anni per il grave inquinamento da cromo dentro e fuori la fabbrica. Tutti i partiti (escluso il Pli) schierati con gli ambientalisti promoti contro la permanenza dello stabilimento sul territorio del Comune Unico «nchilo», quindi, quello dell'assenteismo, ma l'affluenza è stata buona. Oggi i risultati



Lo stabilimento Stoppani ad Arenzano

**DALLA NOSTRA REDAZIONE**  
**ROSSELLA MICHENZI**

**GENOVA** È un referendum praticamente «autogestito» quello che si è svolto ieri ad Arenzano in provincia di Genova sulla permanenza o meno nel territorio del Comune della Stoppani, l'azienda chimica accusata di aver «cromato» - in quasi novant'anni di attività - la terra la spiaggia e il mare. Rigorosamente lontani i presidenti di seggio e gli scrutatori il Comune ci ha messo i cinque milioni necessari alla formatura di certificati e di schede per i quasi diecimila aventi diritto al voto più qualche manifesto informato su tutto il resto compreso il lavoro organizzativo gli sforzi propagandistici e la campagna elettorale è scaturito dalla buona volontà e dalla voglia di successo del comitato promotore un organismo che ha visto via via aggregarsi attorno al nucleo originario di Verdi e ambientalisti quasi tutti i partiti politici e più o meno tutte le associazioni attive sul territorio dagli albergatori ai commercianti dai pescatori al Club alpino dall'Ar ci ragazzi agli Amici della terra. Le forze politiche dicevano hanno preso posizione in blocco a favore del «no alla Stoppani» unica eccezione il partito liberale che ha scelto di non schierarsi e di lasciare liberi iscritti e simpatizzanti di votare secondo coscienza. Al la vigilia del voto quindi il unico rischio che turbava le aspettative del comitato era quello dell'assenteismo dato per scontato che chi si fosse recato alle urne lo avrebbe fatto per dire «no» il timore era che la gente si lasciasse vincere dalla pigrizia domenicale per questo è stato attivo sino all'ultimo momento utile il tam tam dell'appello indivi-

duale al voto all'interno delle diverse organizzazioni e associazioni facenti capo al comitato. Con quanto successo lo si calcolerà con precisione ad una chiusura ma per tutta la giornata - i seggi sono stati aperti dalle 8 alle 20 - l'affluenza è stata buona anche se la valutazione può essere stata viziata dall'esiguo numero dei seggi quattro in tutto con una media di circa oltre duemila votanti ciascuno. Lo spoglio delle schede è cominciato immediatamente dopo il termine delle operazioni di

voto e si prevedeva che i risultati si sarebbero potuti conoscere già attorno alla mezzanotte stamane in ogni caso si sarà la comunicazione ufficiale dei dati definitivi.

Resta da aggiungere per il momento che la fattibilità del referendum è stata in forse sino a due giorni fa soltanto vennero data dopo una intensa giornata di convocazione il Consiglio di Stato ha respinto un ricorso urgente che i legali dell'azienda avevano presentato contro la consultazione popolare. La «Stoppani Spa» per al-

tro sempre in questi ultimi giorni era uscita allo scoperto anche con altre iniziative di carattere più «diplomatico» con l'annuncio ad esempio del progetto di istituzione nel l'ambito dello stabilimento di un museo di archeologia industriale di una scuola per marmisti e di una mostra permanente delle opere dello scultore Lorenzo Garaventa Strano è stato il commento di un portavoce del comitato per il «no» che le belle idee arrivano sempre troppo tardi oppure alla vigilia di appuntamenti scomodi.

**È morto ieri sera**  
**ANTONINO LEONARDI**  
padre della nostra amica e collega Grazia giornalista della cronaca romana dell'Unità. A Grazia le nostre condoglianze e il nostro affetto. Maddalena Tullanti Roberto Gressi Piero Cigli Antonella Marrone Stefano Di M. chierle Pietro Stramba Galdia Stefano Potacchi Antonio Cipriani Marina Mastroluca Rossella Ripert Maurizio Fortuna Gianni Cipriani Fabio Luppi no Claudia Arletti Rachelle Gonnelli Antonella Colitti.  
Roma 27 novembre 1989

La redazione sport va dell'Unità si associa al dolore del nostro collaboratore Marco V. nifilmigà per il improvvisa e immatura morte del

**PADRE**  
avvenuta ieri a Roma  
Roma 27 novembre 1989

**È morto ieri sera**  
**ETTORE BIANCHI GHILARDI**  
Ne danno il triste annuncio i familiari. Di ideali comunisti sin dalla giovinezza ha contribuito durante tutta la sua vita come partigiano prima e come attivista poi all'affermazione e al rafforzamento di quegli ideali per cui ha sempre combattuto e lottato per costruire una società più giusta i funerali in forma civile si tengono domani 28 novembre alle ore 10. La cara salma sarà poi cremata.  
Cinisello (MI) 27 novembre 1989

Nel 7° anniversario della scomparsa del compagno  
**SANTO BONAITA**  
la moglie e il figlio lo ricordano ad amici e compagni con immutato affetto e sottoscrivono per l'Unità  
Milano 27 novembre 1989

## Italia '89, ebbra di vino novello

**VICENZA** Ploff di marmite di fragola ciliegia e lampone si diffondono nell'aria appena il tappo molla la bottiglia. È una specie di marchio di riconoscimento del vino novello improvvisamente batuzzo agli onori della tavola sulla scorta del successo mondiale del suo fratello maggiore il Beaujolais nouveau. È ad oltrapiù a dire il vero i produttori italiani guardano con malcelata invidia in pochissimo tempo da quelle parti sono riusciti a trasformare una invenzione geniale in un exploit commerciale assolutamente inatteso (fino agli inizi degli Anni Sessanta il Beaujolais nouveau nemmeno esisteva). Al punto che la grandeur francese viene mobilitata per il 11 novembre faticoso giorno riservato all'apertura delle prime spumeggianti bottiglie della nuova annata del Beaujolais e degli altri nouveaux (in tutto in Francia) una cinquantina) aerei che partono verso i continenti per arrivare in tempo all'appuntamento col «deboicage». Feste di battenti nelle ambasciate e quest'anno persi non un treno speciale che se ne è andato in gi-

Prima con una certa titubanza adesso con sempre maggiore convinzione il vino novello si affaccia sulle tavole degli italiani. Ormai è diventato una moda dilagante. Dal 6 novembre data ufficiale dell'inizio della vendita non c'è ristorante che non lo proponga ai suoi avventori. E i produttori si moltiplicano

inebriati dal successo. «Siamo pronti a lanciare la sfida persino al Beaujolais nouveau». A Vicenza fiera dedicata a questo vino (unico appuntamento del genere in Italia) ha fatto sapere che in un anno le aziende produttrici sono passate da 161 a 220 la produzione da 50.000 a 60.000 ettolitri

**DAL NOSTRO INVIATO**  
**GILDO CAMPESATO**

italiana a credere nel novello erano 161 quest'anno sono già diventate 220 la produzione è passata da 50 mila a 60 mila ettolitri circa dieci milioni di bottiglie il fatturato raggiunge comunque a mala pena i 40 miliardi appena l'11 dell'intera produzione vitivinicola nazionale. Ma l'entusiasmo è alle stelle se non altro perché è l'unico tipo di vino il cui consumo è in costante crescita. Il novello tira i ristoranti si accapigliano per spartirsi le bottiglie i portatogli si gonfiano. Oltre ad essere il primo vino dell'anno il novello è anche il nico che si vende tutto su prenotazione in quaranta giorni

le spese sono già rinate. Con abbondanti interessi visto che sul mercato un novello a Barolo a costare anche come un Barolo.

In effetti i produttori italiani spingono sui prezzi al punto che da noi un novello costa quasi il doppio di un Beaujolais in Francia. Tuttavia che alla lunga si rivelerà suicida? Gli operatori non ne sono convinti e puntano apertamente pure se in tempi lunghi a scalzare le Beaujolais dal suo podio. Del resto dicono abbiamo dalla nostra già il nome. La parola «vino novello» si trova in una guida piacentina ancora nel XVIII secolo. «Sara deciso

vo conquistare i mercati esteri», dice Piero Antonin il principale produttore italiano di questo vino. Ciò significa però una seria disciplina della produzione e una organizzazione ferrea tra i produttori così come hanno fatto i francesi. Ne siamo ancora lontani anche se i primi consorzi tra produttori di novello sono già nati in Toscana Veneto Piemonte e Lombardia.

Da quest'anno c'è anche una legge che disciplina la produzione imponendo che almeno il 30 per cento di vino novello sia ottenuto con la macerazione carbonica. Iuva viene messa a fermentare in terra in un ambiente saturo di anidride carbonica. E il procedimento che dà al novello la tipica fragranza quel profumo di frutta e quel gusto giovane che ne hanno decretato il successo. La legge fissa anche una data precisa per la stappatura delle bottiglie 6 novembre non prima. Con un piccolo dispiacere per gli amanti del carducciano. «Spumeggianti dei vini» avrebbero preferito il giorno di San Marino quando ogni mosto si tramuta in vino.

**MONDO NUOVO CBBS**  
la bacheca telematica del Pci  
Tutti i giorni 24 ore su 24 puoi collegarti con un Computer ed un Modem chiamando i numeri  
**06/6796860 e 06/6789414**  
con i parametri del Modem settati a N-8-1

ASSOCIAZIONE NAZIONALE FAMIGLIE FANCIULLI E ADULTI SUBNORMALI

**ANFFAS**

PREVENZIONE  
SOLIDARIETA  
RIBABILITAZIONE  
SOSTEGNO ALLA FAMIGLIA  
INSERIMENTO NELLA SCUOLA  
INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

VI GIORNATA NAZIONALE DI INFORMAZIONE

L'ASSOCIAZIONE VERSO GLI ANNI 90  
AL SERVIZIO DELLA SOCIETA

tutti i mesi in edicola e in libreria

**LINEA D'OMBRA**

storie e immagini, discussioni e spettacolo

OMAGGIO A ROMANO BILENCI

INCONTRO CON SCRITTORI: PONIATOWSKA / GALLANT / KRISTOF

I MONOLOGHI DI ERIC BOGOSIAN  
GLI AFORISMI DI TANA HUSSEIN

UN SAGGIO SULLA LETTURA DI W.H. AUDEN  
DALL'UOMO DI NEANDERTAL A DERRIDA:  
STORIA DELLA CRITICA A FUMETTI

SCIENZA: UN SAGGIO DI EMILIO SEGRE

e inoltre:

RACCONTI DI VACULIK, BRANNER, TADINI  
POESIE DI CORTAZAR E KOLAR  
L'EUROPA CENTRALE / LA POLONIA  
I VALDESI / MICHELSTAEDETER  
IL TEATRO INGLESE / IL CINEMA IRANIANO  
INCONTRO CON PETER WEIR  
J. G. BALLARD / PAUL DESMOND

lire 65.000 (abbonamento 11 numeri)  
su c.c.p. 54140207 intestato a Linea d'ombra Edizioni  
Via Gaffurio, 4 - Milano tel. 02/6691132

**COMUNE DI CALCINAIA**

**IL SINDACO**  
visto l'art. 7 della L. 2/2/1973 n. 14

**RENDE NOTO**

che questo Comune intende appaltare con la procedura di cui all'art. 1 lettera d) della L. 2/2/1973 n. 14, i lavori di «costruzione di una struttura per anziani» in Fornacette - 1° lotto - per un importo a base di asta di L. 861.963.000.

Le imprese interessate iscritte all'Albo Nazionale Costruttori alla categoria seconda per un importo adeguato potranno richiedere di essere invitate alla gara facendo pervenire apposita richiesta al sottoscritto sindaco nella Residenza Municipale, entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino della Regione Toscana.

L'opera è finanziata dalla Cassa Depositi e Prestiti con i fondi del risparmio postale.

Francesco Petroni

**COMUNE DI CASTIGLIONE A CASORIA**  
PROVINCIA DI PESCARA

**IL SINDACO**  
in esecuzione della deliberazione della Giunta Municipale n. 398 del 4 novembre 1989

**RENDE NOTO**

a norma dell'art. 7 della Legge 8/10/1984 n. 687 che saranno appaltati con le modalità previste dall'art. 1 lett. «c» e con la procedura del successivo articolo 3 della Legge 2/2/1973 n. 14 i seguenti lavori:

— Realizzazione rete urbana di metanizzazione 1° stralcio

— Importo dei lavori a base di asta L. 1.045.000.000

Le imprese interessate iscritte all'Albo Nazionale Costruttori alla categoria 10 c) per un importo adeguato possono far pervenire richiesta di invito alla gara o richiederla a questo Comune in carta legale con allegata copia del certificato di iscrizione all'Albo Nazionale Costruttori entro 5 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.

Le richieste di invito non vincolano questa Amministrazione. Per eventuali lotti successivi potranno essere applicate le disposizioni previste dall'art. 12 della Legge 3/1/1978 n. 1. L'opera verrà finanziata parzialmente dalla Cassa Depositi e Prestiti con i fondi del risparmio postale.

IL SINDACO Dino Trutta

**MARTEDÌ 28 NOVEMBRE, ORE 15.30**  
presso la Direzione del Pci

**Iniziative e proposte per i beni culturali**

Introduzione di **DORIANA VALENTE**

Conclusioni di **GIUSEPPE CHIARANTE**

Saranno presenti **GIULIO CARLO ARGAN**  
**FABIO MUSSI**  
**ETTORE SCOLA**