

IL CASO. La paura del vibrione ha paralizzato i mercati ittici della regione: calo del 70%

Nessun allarme colera Il Comune: «Il pesce in vendita è sicuro»

La paura del colera ha provocato un crollo verticale nella vendita dei prodotti ittici: ma il Comune, basandosi su quantità e qualità dei controlli, sostiene che la preoccupazione è immotivata. L'assessore Minelli, dunque, «garantisce» per i mercati generali e la distribuzione autorizzata. Un'unica precauzione: non acquistare dagli abusivi, per i quali nessuno può assumersi la responsabilità. Ma «se l'acqua è inquinata, la colpa non è della seppia».

RINALDA CARATI

Grande crisi, crollo sul mercato, il panico si diffonde. Eppure, dicono in Comune, i pesci che arrivano sui mercati di Roma sono innocenti, buoni, e soprattutto controllati. La grande paura che ha fatto crollare del 70% le vendite dei prodotti ittici sarebbe insomma completamente immotivata: il colera non viaggia sulle squame.

Così Claudio Minelli, assessore capitolino alle politiche economiche, ha «garantito per tutto il pesce che esce dai mercati generali e per quello venduto dai grossisti autorizzati», affrontando ieri mattina la questione insieme con gli operatori del settore.

La sicurezza di Minelli deriva, appunto, dalla quantità e dalla qualità dei controlli che vengono effettuati, nei diversi punti del percorso che i prodotti ittici devono seguire per arrivare dal mare alla tavola: la prima verifica tocca ai medici veterinari, nel momento in cui il pesce viene sbarcato. Un secondo punto di controllo è quello dei mercati generali, dove sono osservate tutte le normative europee e tutte le disposizioni previste dalla legge italiana. Ma non basta: sempre ai mercati generali, il pesce viene sottoposto a una analisi in base a campionatura: con una frequenza piuttosto alta, 107 infatti sono state le campionature studiate dall'inizio dell'anno a oggi, su prodotti provenienti da ogni parte del paese. Altri passaggi di controllo riguardano i mezzi di trasporto e i magazzini di stoccaggio, con verifiche quotidiane sia chimiche che batteriologiche. Il discorso cambia, naturalmente, per quello che riguarda le vendite abusive, per le quali nessuno può assumersi la responsabilità: è un punto sul quale può valere solo l'educazione al

consumo. Alle spiegazioni dei tecnici sanitari del Comune, si aggiunge come ulteriore elemento di rassicurazione, l'annuncio della creazione di una speciale «unità di crisi per la questione del pesce», che serve unicamente a svolgere un ruolo di prevenzione, di garanzia, perché fortunatamente finora a Roma non c'è stato nessun problema. Precisissima la procedura anche per quanto riguarda i molluschi, spiegata dal responsabile dei controlli del mercato ittico Annibale Lutta: la «valutazione» prevede la presenza di un direttore sanitario, e di un biologo o veterinario, l'analisi delle acque per il controllo sulla presenza di batteri della salmonella o del colera; i molluschi vivi destinati al consumo diretto devono possedere caratteristiche di freschezza, esterne prive di sudiciume, e reazioni adeguate alla percussione.

Intanto, però, la reazione dei consumatori alle notizie sul colera sta provocando grandi difficoltà: il calo delle vendite va dal 70 al 90%, con conseguenze economiche preoccupanti, se si considera che, solo ai mercati generali, il fatturato dei prodotti ittici è di trecento miliardi all'anno, con una vendita di 175.000 quintali, sempre annui. «Ma oggi (ieri, ndr.), ha detto uno dei commercianti, ho venduto soltanto tre casse di sardine, ai rivenditori del più grande mercato di Roma, quello di piazza Vittorio: abitualmente, le casse vendute sono duecento». E, in conclusione, i commercianti hanno tenuto a ricordare che il pesce non è il diretto responsabile dei casi registrati in Puglia: «Se si lava una seppia in acqua inquinata, poi non si può addebitare la colpa di un'eventuale malattia».



Controlruce

«E noi regaliamo le orate» Da Anzio a Civitavecchia è crisi nera

L'effetto colera mette in ginocchio pescatori e rivenditori della costa laziale. Da Anzio, fino all'Argentario, i pescherecci da ieri sono bloccati nei porti. Inutile uscire in mare senza poi trovare chi compra il prodotto. Il calo delle vendite sfiora il 60%. Aste deserte a Fiumicino. Triglie aggiudicate a 1.000 lire il chilo. Singolare protesta dei «pesciaroli» del mercato di Civitavecchia: oggi distribuzione gratuita di pesce - che assicurano - è buono.

SILVIO SERANGELI

CIVITAVECCHIA. Pescherecci all'ancora e mercati del pesce deserti lungo il litorale laziale. L'effetto colera sta mettendo in ginocchio l'intero settore, con cali nelle vendite fino al 60% e crollo dei prezzi all'ingrosso e nelle peschere. Ieri mattina la contrattazione del pescato è praticamente andata deserta al mercato di Anzio, anche se nel pomeriggio la situazione è migliorata, martedì sera a Fiumicino non c'è stata asta e, ieri a Civitavecchia, le casse di pesce sbarcate sulle banchine del porto non hanno trovato compratori. «La gente non fa distinzione, è come se an-

che qui da noi ci fossero dei casi di colera», si sfoga Lorenzo Melchiorri, presidente della cooperativa «Impresa» di Fiumicino, «i nostri dodici pescherecci non sono neppure usciti in mare. La pesca a strascico è praticamente ferma, le turbosolfanti per i mitili sono bloccate. All'ultima asta abbiamo venduto le triglie anche a 1.000 lire il chilo, e molte casse di pesce sono rimaste sui banchi».

Musi lunghi e rabbia fra i pescatori, che hanno ripreso l'attività da pochi giorni, dopo il fermo biologico scattato il 13 settembre. «Le condizioni di pesca e di vendita sa-

rebbero ideali», si sfoga Salvatore Azzolini, presidente della cooperativa «Pesca romana» di Fiumicino: «Dopo il fermo, c'è pesce in grande quantità e i prezzi al pubblico potrebbero essere veramente bassi. Ma con la storia del colera non riusciamo nemmeno a regalare quello che tiriamo su con le reti. Il mare mosso ci serve come buona scusa per non far uscire i nostri trenta pescherecci, ma dovrebbero intervenire le autorità per far capire alla gente come stanno veramente le cose». Invece soltanto pochi «coraggiosi» si presentano nelle peschere. La tensione in era molto alta nello storico mercato coperto di piazza Regina Margherita a Civitavecchia: «Abbiamo le ricevute dei controlli sanitari. Il pesce sui banchi è della nostra costa. Siamo costretti a buttare un prodotto fresco e di prima qualità come se avessimo il colera vicino casa. A questo punto diciamo alla gente che siamo pronti a regalare il pesce». Una decisione estrema, che accomuna vecchi e nuovi venditori e riflette l'atmosfera pesante che ieri sera si respirava sulla banchina

della «calata» Principe Tommaso, al porto. «In questi giorni al massimo sono riuscito a piazzare quattro o cinque cassette contro le quaranta dei periodi normali - dice Gaetano Di Mezzo, proprietario della peschiera «Principe» - Un momento come questo l'abbiamo vissuto soltanto ai tempi del colera di Napoli. Non so proprio come usciremo da questa crisi. Speriamo che nei prossimi giorni si parli meno di Bari e un po' di più dei nostri problemi».

Oggi, intanto a Civitavecchia molti rivenditori del mercato hanno promesso una distribuzione gratuita del pesce e sono pronti a manifestare per far comprendere ai cittadini la gravità del loro problema. Nelle peschere e sui banchi di vendita proseguono i regolari controlli della Usl, come conferma Sandro De Paolis, ispettore sanitario della Rmf: «La situazione è sotto controllo, non ci sono rinforzi perché la verifica del prodotto è costante sulla provenienza del pesce e sulla qualità. Non c'è nessun allarme. Purtroppo si assiste ad un allarmismo ingiustificato».

Marc'Aurelio non sarà pronto per il Natale

Anche il 21 Aprile del 1995, ricorrenza del Natale di Roma, passerà senza che i romani rivedano Marc'Aurelio in Campidoglio: la copia della celebre statua, che era stata tolta dalla piazza nel gennaio del 1981 per essere sottoposta a restauri, non potrà essere preparata in tempo dalla Zecca dello stato, alla quale è stata affidata la fusione. Ne ha dato comunicazione il verde Athos De Luca, spiegando che il ritardo è provocato dalla oggettiva difficoltà e novità dell'opera, e ricordando che è bene che la cosa si sappia, in modo tale da non ingenerare nei cittadini aspettative che poi andrebbero deluse.

Lavoro: nessun handicap per i down

Cioè, le persone down si trovano bene al lavoro, non hanno problemi, non ne creano, il loro livello di assenteismo è bassissimo, rispettano gli orari, usano macchine e attrezzi, e, nell'arco considerato di anni, una sola di loro ha subito un incidente, peraltro lieve: una bruciatura con una macchina strabice. Sono i risultati di una inchiesta presentata nel corso del convegno «Le persone down alla conquista dell'autonomia e del posto di lavoro», realizzata dalle assistenti sociali Ester Sarpaolo e Patrizia Danesi. L'indagine è stata realizzata a campione su trentaquattro giovani lavoratori down, di cui 22 occupati a Roma, i restanti in città del centro nord d'Italia.

A Latina linea «rosa» dei carabinieri

La linea telefonica messa a disposizione delle donne dal comando dei carabinieri di Latina, attiva da qualche mese, sta riscuotendo un grande successo. Allo 0773/489147, attivo negli orari di ufficio, o raggiungibile attraverso il 112, risponde un operatore che, se i casi non sono di violenza in atto, e quindi non necessitano di un intervento immediato, raccoglie le segnalazioni e le gira ad una équipe di psicologi in grado di approfondire i risvolti dei diversi problemi. «Abbiamo voluto superare il trattamento burocratico della denuncia formale», ha spiegato il colonnello Alessandro Basso - ci siamo messi in contatto con il telefono rosa di Roma, per lavorare in concerto con quelle associazioni che si occupano delle violenze alle quali sono sottoposte le donne: i risultati sono decisamente positivi».

Laurea

Geraldine Pagano con largo anticipo rispetto alla tabella di marcia si è laureata in legge. A Geraldine vanno gli auguri e i complimenti dell'Unità.

Il presidente Bodoni: «Troppe partite in diretta, la gente diserta le trattorie e noi saremo costretti a licenziare»

Il calcio in tv sfonda la rete dei ristoratori

PAOLO FOSCHI

«Lo sport in tv ci uccide»: il monito non parte da qualche *teletubo*, ma dai ristoranti di Roma e provincia. Fra partite di coppa, campionato e tornei vari, il calcio va in onda mediamente tre o quattro volte alla settimana in diretta in prima serata, cioè in quella fascia d'orario in cui i ristoranti aprono i cancelli al pubblico. E le sale di trattorie, pizzerie e locali simili, restano desolatamente vuote, o quasi, aggravando una crisi già resa pesante da altri fattori. Qualche «sercente ha abbandonato l'attività, qualcun altro ci sta pensando».

Intanto, mentre in tv le partite si susseguono con frequenza quasi quotidiana, l'Associazione ristoranti di Roma e provincia sta cercando sensibilizzare l'opinione pubblica sulla situazione, come spiega il presidente Giorgio Bodoni: «Noi assistiamo 3740 ristoranti, per un totale di circa 27 mila lavoratori. Purtroppo, alla crisi economica degli ultimi anni, adesso si è aggiunto questo problema dello sport in tv. E non è un'esagerazione: nella maggior parte dei locali, quando vengono mandate in onda partite in tv, l'afflusso di clienti si riduce dell'80-90%, e capita anche tre o quattro volte alla settimana».

Insomma, secondo Bodoni il calcio in tv per i ristoranti è una vera e propria disgrazia. «Non vogliamo creare allarmismo sociale - ha continuato Bodoni -, ma i posti di lavoro a rischio, se la situazione non cambia, sono nella nostra provincia non meno di 12 mila, mentre negli ultimi nove mesi sono rimaste senza occupazione, nel nostro settore, 3200 persone». Il problema quindi esiste, ma la soluzione non è facile. «Noi - ha detto ancora Bodoni - abbiamo scritto al Presidente del consiglio Berlusconi, che lavora

anche nel campo della tv ed è imprenditore; abbiamo scritto al Presidente della Rai Letizia Moratti; e ci siamo rivolti alla Federcalcio. Ma è passato ormai più di un mese, e ancora non abbiamo ricevuto alcuna risposta. Siamo amareggiati e delusi, soprattutto dalle forze di governo: il Polo in campagna elettorale si era arrogato il diritto di difendere gli interessi della libera imprenditoria, e adesso lascia che le aziende del nostro settore vengano «strangolate» dal calcio».

Fin qui tutto è chiaro. Ma che cosa chiede l'Associazione ristoranti? «Non vogliamo assolutamente la cancellazione del calcio dalla tv - è l'ulteriore spiegazione di Bodoni -, sarebbe assurdo ed ingiusto. Chiediamo però che vengano cambiate le fasce d'orario. Ripeto: se per quattro o sei settimane c'è una partita in diretta alle 8 e 30, noi possiamo tranquillamente chiudere. Magari, le partite meno importanti potrebbero essere anticipate o posticipate. Con meno dirette, forse risparmierebbe anche la Rai, che è in crisi nera».

Nonostante le missive e gli appelli pubblici, però, né la Federcalcio né la Lega calcio sembrano interessate al problema. Interpellato in merito, l'ufficio stampa della Figc liquidò la questione con un pialtesco «noi di questa storia non sappiamo nulla». E dalla Lega la risposta è più o meno analoga. L'Associazione ristoranti, comunque, sta già studiando una forma di protesta. Qualora la situazione non dovesse cambiare, gli esercenti di Roma e provincia potrebbero attuare una chiusura simultanea in occasione degli incontri di calcio, organizzando serate «alternative», con spettacoli in piazza e cene offerte gratuitamente. Nella speranza di «rubare» qualche tifoso al calcio.

Coppa Italia Doppio Fonseca Roma ai «quarti»

La Roma si qualifica per i quarti di finale della Coppa Italia. Ieri sera all'Olimpico, i giallorossi hanno battuto il Genoa 3 a 0. Dopo il gol di Totti nel primo tempo, i due gol di Fonseca hanno assicurato il passaggio al turno successivo. Ora la squadra della capitale ha di fronte il difficile scontro con la Juventus.

Carletto Mazzone aveva subito fatto capire le intenzioni della Roma. Doveva assolutamente rimontare i due gol subiti a Genova. Così, Mazzone ha pensato bene di schierare contro il Genoa una formazione inedita: il tridente formato da Balbo-Fonseca-Totti. Ma si sono registrate sorprese anche nel reparto arretrato con Aldair sulla fascia sinistra al posto di Carboni, non ancora al meglio della condizione, poi subentrato nella ripresa al posto di Petrucci. Un primo tempo tutto di colore giallorosso.

Al 10' Totti sfiora il vantaggio. Su cross dalla sinistra di Fonseca, il giovane attaccante giallorosso «sparà» alla destra del portiere genoano Micillo. Ma è solo l'inizio di una grande partita. Dal 20' la Roma è padrona del campo. Ed infatti due minuti più tardi il gol del vantaggio: Fonseca crossa dalla sinistra una palla perfetta per Totti. L'attaccante entra in area e supera con un perfetto pallonetto il portiere genoano. Il Genoa non riesce ad uscire dalla propria area. E Scoglio decide di far entrare una seconda punta. In campo Nappi, fuori Onorati.

La contromossa di Mazzone non tarda ad ar-



Carlo Mazzone

Vision

rivare. Aldair prende in consegna Nappi, mentre Skuhravy continua ad essere controllato da Benedetti. Ma nulla cambia e i primi quarantacinque minuti terminano con l'ennesimo show di Daniel Fonseca. I giallorossi si presentano nella ripresa ancora più carichi.

I fatti d'altroonde danno ragione alla Roma ed a Mazzone.

I giallorossi riescono a trovare la porta con una facilità impressionante, creando pericoli a ripetizione per i genoani. Prima Balbo, poi Fonseca, ancora Balbo, poi ancora Totti. E' un vero e proprio assedio. E al 81', su punizione dal limite destro dell'area genoana, Fonseca, su tocco di Totti, porta a due le reti giallorosse. Una «bomba» che si insacca alle spalle dell'incolpevole Micillo. Passano solo quattro minuti, e all'86' ancora Fonseca, imbeccato da un perfetto assist di Giannini, a dare il gol della tranquillità alla Roma. Finisce la partita tra gli applausi del pubblico, la Roma supera il tempo, divertendo e dimostrando, forse al più scettico, di meritare il secondo posto in campionato.

□Maurizio Colantoni

RASSEGNA PICCOLI FILMS

FORUM "EFFETTI SPECIALI"

"Cult Movies"

Quanti di voi hanno mai desiderato realizzare un film, magari con altri amici? Quanti sono in possesso di una telecamera o si vorrebbero cimentare nella regia? Ma una volta realizzati questi piccoli capolavori (forse tra di voi c'è un potenziale Nanni Moretti) in quanti li vedranno? Pochi! IL CINEFORUM "CULT MOVIE" ORGANIZZA UNA RASSEGNA PER VIDEO-AMATORI APERTA A TUTTI COLORO CHE SI VOGLIONO CIMENTARE IN QUESTA ARTE.

"ISTRUZIONI PER L'USO"

• Il video in VHS, a tema libero, dovrà avere la durata minima di 3 minuti e massima di 20 minuti. Ogni partecipante potrà presentare al massimo tre opere. I video si possono far pervenire presso la segreteria della rassegna dal 18 ottobre al 22 dicembre '94, in via Tarquino Vipera, 95 (Sezione PDS).

• Tutti i lavori ammessi alla rassegna verranno proiettati in concomitanza con le visioni del Cineforum "Cult Movie" (lunedì e giovedì) - ore 20,30) e votati dagli spettatori presenti.

• Per il montaggio dei filmati, i partecipanti alla rassegna potranno usufruire della collaborazione di un tecnico e delle apparecchiature messe a disposizione dalla "BOMBER VIDEO" (V.le Vigna Pia, 16 - Tel. 5593254) a prezzi vantaggiosissimi.

• Le tre opere che otterranno il voto più alto saranno premiate da una giuria di esperti, che assegnerà i seguenti premi:

1° classificato: 1 soggiorno per 2 persone in residence a scelta nelle seguenti località: Kenia, Tenerife e Mallorca per una settimana offerto da Stinovo Viaggi - Via delle Cave Fiscali, 7 - Tel. 8861640.

2° classificato: 1 buono acquisto di L. 300.000 in video presso la Libreria Rinascita - Via delle Botteghe Oscure.

3° classificato: 1 lettore CD portatile presso la ditta Mazzarella & Figli - Viale delle Medaglie d'Oro, 108/D - Tel. 39736834.

Ai tre vincitori verrà assegnata una targa di classificazione.

HANNO DATO IL LORO CONTRIBUTO:



Per modalità di partecipazione contattare la segreteria della rassegna all'indirizzo sottostante.

SEZIONE GIANICOLENSE DEL P.D.S.

VIA T. VIPERA 5/A - TEL. 58209550