

A Bari sono ormai otto i casi di ammalati
Il vibrione isolato anche su un campione di finocchi

Mangia frutti di mare davanti alla tv E si prende il colera

Più che il vibrione poté la telecamera: uno dei due nuovi colpiti da colera accertati ieri a Bari è un pescatore, probabilmente uno di quelli che mangiavano seppioline crude per smuovere i clienti e far felici i giornalisti. «Il crollo dei prezzi del pesce aumenta i rischi tra gli anziani poveri». Lo dice uno dei medici che si occupano del colera: «Ne mangiano di più, senza precauzioni, e per di più non hanno difese organiche sufficientemente forti».

LUIGI GUARANTA

■ BARI. L'ottavo caso accertato di colera a Bari meriterà forse di entrare nella aneddotica massmediologica: a restare vittima del vibrione è stato un pescatore, probabilmente uno di quelli che dagli schermi televisivi e sulle pagine di tutti i quotidiani tentavano una disperata operazione di marketing, mangiando spavalidamente crudo davanti ai clienti, ma soprattutto davanti agli obiettivi di telecamere e macchine fotografiche. Insomma il primo feed-back gastroenterico della capacità dei media di costruire il mondo che descrivono.

L'esistenza di questo ottavo caso è stata ufficializzata al termine di una giornata che già aveva confermato l'andamento a doccia scozzese di questi ultimi giorni. Dopo che la giornata di sabato era trascorsa tranquilla, con i risultati rassicuranti delle analisi sugli ultimi quattro ricoverati, la mattina l'annuncio della scoperta di un nuovo caso. Il settimo ammalato ufficiale di colera del focolaio epidemico barese era un altro anziano, un settantasettenne, anch'egli come l'ultimo accertato venerdì scorso,

abitante a Casamassima, centro dell'entroterra a venti chilometri dal capoluogo. L'uomo è stato ricoverato nel reparto di malattie infettive dell'ospedale Miulli di Acquaviva il 26 ottobre scorso: il consumo di prodotti ittici crudi dovrebbe quindi essere avvenuto, considerati i tempi di incubazione (quattro-cinque giorni) della malattia, in una data a cavallo del momento in cui è stato ufficialmente lanciato l'allarme.

A questo proposito Giovanni Rizzo, docente di Igiene all'Università di Bari e responsabile del laboratorio di Microbiologia del Policlinico di Bari, ha lanciato un nuovo allarme: «Stiamo assistendo ad un fenomeno pericoloso: proprio la caduta vertiginosa dei prezzi di vendita del pesce causata da un'ingiustificata sporcizia, sta inducendo alcuni anziani in ristrette condizioni economiche a acquistare prodotti ittici che mangiano crudi senza le benche' minime precauzioni». Il professor Rizzo ha spiegato anche la maggiore vulnerabilità degli anziani è dovuta alla minore produzione di acido cloridrico nello stomaco di persone di età supe-

nore ai 55-60 anni, che consente al vibrione di raggiungere l'intestino superando la barriera altrimenti insormontabile degli acidi gastrici.

Assolutamente diversa, come già accennato, la storia clinica dell'ottavo caso, del quale ha dato notizia nel pomeriggio Salvatore Squarcione, dell'Istituto superiore di sanità, inviato a Bari per fare da collegamento tra il lavoro delle diverse equipe mediche locali e il ministero. Ad essere restato vittima del colera è questa volta un pescatore, un cinquantottenne di Mola di Bari, un venditore di *allievi*, di quelle seppioline crude di cui i baresi vanno ghiotti e che hanno rappresentato il veicolo privilegiato dell'infezione in questa settimana barese di colera.

E ieri un'altra preoccupante notizia è stata diffusa dal direttore del Presidio multinazionale di prevenzione di Bari Giuseppe Stano. Il vibrione è stato isolato, per la prima volta su un campione di verdura (per la precisione finocchi) prelevato per controlli mercoledì scorso 26 ottobre nel mercato generale ortofrutticolo di Bari. La verdura proveniva da campi alla periferia della città e la presenza del vibrione dimostra che la pratica di irrigare gli orti urbani con acque di fogna è continuata indisturbata anche nel pieno dell'emergenza colera. Anche su questo si attendono lumi dalla conferenza stampa annunciata per mercoledì prossimo, nella quale, per la prima volta, interverrà sull'emergenza colera il presidente dell'Acquedotto Pugliese Leuzzi.

Dalla serata di ieri sui baresi si



Un vigile controlla i banchi di pesce a Bari

Archivi/Ag

è così abbattuta una nuova massiccia dose di inviti a seguire scrupolosamente le raccomandazioni igieniche che impongono il lavaggio accurato delle mani dopo la manipolazione dei cibi e prima del consumo; un altrettanto accurato lavaggio della frutta e della verdura da consumare crudi, e la cottura di qualunque prodotto ittico destinato alla tavola. «Il pesce, purché sia

ben cotto non può fare che benedirlo in queste ore i pescatori, e per dare loro una mano ieri sera il ministro delle Risorse agricole Adnana Poli Bortone ha partecipato ad una manifestazione a Porto Cesareo, in provincia di Lecce, alla quale hanno partecipato marinere e autorità comunali di tutto il Salento e che si è conclusa con una degustazione gratuita di pesce arrostito.

Foggia, uccide il figlio skinhead In tragedia l'ultima lite: ferito da una coltellata il papà spara con la pistola

NOSTRO SERVIZIO

■ FOGGIA. La lite era cominciata con le solite urla. Urlava sempre, il signor Egidio, con il figlio Adamo. Un figlio così, ripeteva, non se lo meritava. Voleva dire un figlio skin-head. Capelli rasati, scarponi anfibio, giubba nera. Ora la giubba ha tre buchi. Il signor Egidio ha sparato da pochi metri. È stato l'ultimo litigio.

A terra c'è il coltello da cucina che Adamo impugnava per colpire il padre. Lo aveva ferito. Dev'essere trascorsa improvvisamente la discussione: ma questo, con precisione, dovranno stabilirlo le indagini dei carabinieri. Che hanno già arrestato il papà.

Tre colpi

L'uomo, Egidio Cacchione, di 63 anni, titolare d'una macelleria, è stato arrestato dagli uomini dell'Arma con l'accusa di omicidio volontario e di detenzione illegale della pistola - una «Browning» calibro 7,65 - con cui ha fatto fuoco; quelli della «scientific» hanno stabilito che il figlio Adamo, di 34 anni, è morto sul colpo, raggiunto da tre proiettili al torace, «sparati a bruciapelo».

Tutto è avvenuto a Serracapriola, piccolo centro garganico ad una quarantina di chilometri da Foggia. In paese, Adamo Cacchione era conosciuto come un giovane irascibile e fanatico, appartenente al movimento degli «skin-heads», ai cui raduni inneggiando alla violenza aveva partecipato in numerose occasioni.

«Era esaltato...»

«Una volta - racconta un suo compaesano - era tornato da una di queste loro adunate in preda a pura esaltazione... Aveva il mito della forza, del coraggio... qui, dove ci conosciamo tutti, lo lasciavamo parlare, e mai, ma veramente mai è accaduto che qualcuno l'abbia contrariato... Era litigioso, attacca-

brighe, uno di quelli sempre pronto non tanto a litigare quanto a confrontarsi fisicamente...»

Un altro paesano: «Non era più neppure tanto giovane... voglio dire che a trentaquattro anni non c'era neppure da pensare che fosse un ragazzino rimbecillito da una moda, una tendenza... era un uomo, un uomo che vestiva come questi nazistelli che vediamo sempre alla tivù... alla tivù, perché qui a Serracapriola, davvero possiamo vederli solo alla tivù...».

I vicini di casa

A dare l'allarme ai carabinieri sono stati alcuni vicini di casa dei Cacchione, dopo aver sentito le urla durante il litigio ed infine i colpi di pistola: il padre della vittima è stato bloccato nella sua stessa abitazione, in evidente stato di shock.

«Era seduto, con lo sguardo fisso... mormorava qualcosa, ma non siamo riusciti a capire cosa... - spiega uno degli investigatori - non ha fatto la minima resistenza... la pistola era sul tavolo, e aveva la canna ancora calda... Gli abbiamo messo le manette e l'abbiamo portato via e lui niente, non una parola... ad un certo punto è scoppiato a piangere...».

Secondo quanto accertato finora dai carabinieri, in casa durante il litigio era presente anche un altro figlio di Egidio Cacchione: le indagini tendono ad accertare se il giovane abbia assistito anche all'omicidio.

«Certo, la testimonianza dell'altro figlio potrebbe risultare assolutamente decisiva ai fini dell'indagine... Ma anche lui è stravolto... o ha sentito, o ha addirittura visto... Comunque non è escluso che anche il padre decida, una volta ripresi dalla shock, di raccontarci come siano andate le cose in quella casa...».

Brutta avventura per un migliaio di turisti raggirati da un'agenzia

Offertissima viaggio a Parigi Ma tutto si ferma ad Aosta

Il volantino prometteva otto giorni a Parigi, e viaggio in pullman, per 299.000 lire: offerta assai attraente, e circa un migliaio di persone, partite in mattinata, soprattutto da Roma, sabato notte si sono trovate ad Aosta, prima tappa. Il riposo notturno era previsto in alberghi di lusso: ma alle reception, nessuna prenotazione. Ed è stata una notte difficile: sconcerto, rabbia, anche ironia. Sulla vicenda la magistratura ha aperto una inchiesta.

RINALDA CARATI

■ Otto giorni a Parigi per 299.000 lire, trasporto compreso. Una offerta irresistibile? Sembrerebbe di sì, visto che circa un migliaio di persone, in diverse città d'Italia, ma soprattutto in Lazio, si sono imbarcate fiduciose, sabato mattina, su una ventina di pullman; ma alla prima tappa, Aosta, i turisti che si aspettavano il pernottamento in alberghi di lusso hanno avuto una brutta sorpresa. «Un colpo al cuore», ha detto uno di loro: non esisteva nessuna prenotazione dell'agenzia organizzatrice del viaggio.

Prime preoccupazioni
Dopo i primi momenti di stupore, la gente ha cominciato a preoccuparsi. I pullman, uno dopo l'altro, continuavano ad arrivare, le persone si affollavano ai banchi dell'accettazione, le prenotazioni, inesorabilmente, continuavano a non esserci. E ha cominciato a circolare, poi a rafforzarsi, l'idea che si potesse trattare di una truffa. Carabinieri e polizia di Aosta si sono mobilitati per trovare una sistemazione per quel migliaio di viaggiatori in difficoltà: ma per alcuni di loro, si è trattato di una

lunga notte, fino alle quattro del mattino alla polizia, per spiegare, e per presentare denuncia sull'accaduto. Poi, domenica mattina, pagato il pernottamento, i turisti, risaliti sui pullman, sono ripartiti verso le località di residenza. Sulla vicenda, la magistratura ha aperto una inchiesta.

Miraggio Eurodisneyland

A quanto si è appreso, il viaggio a Parigi era stato pubblicizzato da un volantino, sul quale comparivano anche le parole Eurodisneyland, Castelli della Loira: naturalmente, in bella evidenza, l'eccezionale prezzo del viaggio, 299.000 lire. A chi voleva partecipare, non era stato richiesto il versamento di nessuna somma a titolo di prenotazione: la cifra completa avrebbe dovuto essere invece consegnata agli organizzatori al momento della partenza.

Il racconto

Una signora romana, la cui figlia è una delle vittime della spiacevole avventura, ha raccontato di avere avuto anche qualche dubbio: «Mia figlia non ha mai visto nessuno degli orga-

nizzatori - ha raccontato la signora Amalia - perché tutto si è svolto per telefono. Un'amica le aveva dato un volantino che reclamizzava il viaggio: 10 giorni a Parigi, tutto compreso, per 400mila lire. Quando ha telefonato la prima volta le hanno detto che il viaggio era organizzato da una agenzia di Milano e che era inutile fare prenotazioni o pagare anticipi perché i soldi del viaggio li avrebbero ritirati direttamente a bordo degli autobus al momento della partenza fissata per le sei di ieri da piazza S. Giovanni». «A una certa ora - ha proseguito la signora - mia figlia mi ha telefonato dicendo che erano ancora fermi in via Appia, che c'erano almeno 500 persone e che stavano ritirando i soldi del viaggio. Io le ho detto di lasciar perdere perché mi sembrava una truffa, ma lei ha risposto che sarebbe partita comunque. Alle 10 di ieri sera mi ha telefonato dicendomi che gli organizzatori erano scappati».

E nella notte tra sabato e domenica, ad Aosta, le reazioni sono state le più diverse; c'è stato anche qualche momento di panico: sconcerto, rabbia, molte telefonate a casa per raccontare la disavventura, molte denunce alla polizia. Qualcuno invece, a quanto sembra, è riuscito a prendere la cosa con ironia, ad alcuni il basso costo del viaggio aveva già fatto pensare alla probabilità di trovarsi sottoposti a vendite promozionali, altri avevano sentito il dubbio crescere durante le lunghe ore sul pullman. «Comunque, gli affari non si fanno così», ha concluso uno dei turisti delusi, un pò ridendo, e un pò amaro.

24ª MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DI S. MINIATO

FESTA REGIONALE DE L'UNITÀ

S. MINIATO 5 - 27 NOVEMBRE 1994

TARTUFI E IDEE IN TAVOLA

INCONTRI

Sabato 5 Novembre ore 21.30
S. Martino (ex carceri)
«Satira e Musica»
Stalno, Rioldino, Bonetti

Domenica 6 Novembre ore 10.30
Auditorium S. Martino
Legge finanziaria.
«La sfida dei Progressisti»
sen. Umberto Carpi
sen. Salvatore Senese

Venerdì 11 novembre ore 17.30
Auditorium S. Martino
La Scuola alle soglie del 2000.
«A.A.A. vera riforma cercasi»
Gloria Bracci Marinai
deputata progressista
Giancarlo Gambula
presidente CIDI - Pisa.

Venerdì 18 Novembre ore 21
Auditorium S. Martino
Politica e comunicazione nell'era della televisione.
Ugo Gregoretti regista
Sandra Bonsanti dep. progressista
Mario Rodriguez
esperto di Comunicazione politica.

Martedì 22 Novembre ore 21
Auditorium S. Martino
I nuovi confini della Bioetica.
«Da Adamo a Blade Runner»
prof. Marcello Buiatti
docente universitario
prof. Enrico Chiavacci
docente di Teologia morale
sen. Grazia Zuffa
del Centro riforma dello Stato
Coordinata:
Susanna Cressati de «l'Unità»

Venerdì 25 Novembre ore 21
Auditorium piazza Buonaparte
«Ma dove va la Seconda Repubblica?»
Walter Veltroni
direttore de «l'Unità»
Guido Sacconi
segretario Pds Toscana
Intervistati da:
Sandro Bennucci «La Nazione»
Stefano Marcelli Tg3.

SPAZIO RISTORANTE
Domenica 6 novembre ore 17.00
Festa del vino nuovo

Venerdì 11 e Venerdì 18 Ore 21.30
«Parole e Musica
con la Sinistra giovanile»

RISTORANTE
«I GIORNI DEL TARTUFO»
locali di S. Martino (ex carceri)
Via A. Moro, 4 - S. Miniato

Menù

Antipasti
Tartine al tartufo L. 4.000
Bresaola tartufata L. 8.000
Fantasia al tartufo L. 8.000

Primi
Tagliolini in bianco al tartufo L. 10.000
Gnocchi al tartufo L. 10.000
Tortelli in bianco al tartufo L. 12.000
Pizzicati tartufati L. 10.000
Penne ai funghi porcini L. 8.000
Penne al sugo di cinghiale L. 8.000

Secondi
Noce di vitello al tartufo L. 12.000
Prosciutto arrosto tartufato L. 12.000
Piccione al tartufo L. 12.000
Pollo ripieno alla crema di funghi L. 10.000

Contorni
Patate e polenta fritte L. 3.000
Insalata mista L. 3.000
Insalata di funghi e tartufi L. 6.000
Insalata alla toscana L. 6.000

Dessert
Macedonia profumo d'autunno L. 4.000
Panna cotta al tartufo L. 5.000
Torta della nonna L. 4.000
Mignon di pasticceria L. 4.000
Cantuccini e vinsanto L. 4.000

Vini delle colline sanminiatesi

INFORMAFESTA e prenotazioni: tel. e fax 0571 - 42456 / 400995 - Ufficio Turismo - 42745
Il ristorante è aperto: Sabato 5 novembre (cena)
Ogni sabato e domenica di novembre (pranzo e cena)
Nei giorni degli incontri (cena su prenotazione)