

### Appello di Aiuti «Adottate bimbo sieropositivo»

Il professor Fernando Aiuti ha lanciato ieri un appello alla solidarietà per un bimbo di appena 18 mesi, affetto da sieropositività. Nessuno finora, nonostante gli appelli, ha voluto adottare il piccolo, che è nato da una coppia di malati di aids. «Sono almeno sei mesi - ha detto il professor Aiuti - che la circoscrizione sta cercando in tutti i modi possibili di dare il bambino in affidamento, ma appena le coppie interessate vengono a sapere dei suoi problemi, ecco che fanno marcia indietro, ritirandosi di buon ordine. A questo punto non sappiamo più cosa fare, tutti i nostri sforzi si stanno rivelando vani. Speriamo che dopo questo appello qualcuno si commuova, capisca la situazione e si decida a compiere quello che è senz'altro un atto di grande generosità. Ecco, io mi appello alla solidarietà della gente».

«Se qualcuno fosse interessato all'affidamento - continua Aiuti - basterà telefonare alla sezione del Lazio della Anlaid al numero 44234782. Il fatto che questo piccolo sia sieropositivo non sta a significare nulla. Infatti, la sua sorellina che ora ha tre anni e mezzo, anche lei sieropositiva fin dalla nascita, si è negativizzata. È un atto di umanità quello che chiedo».

### Commercio Scatta a maggio operazione trasparenza

Dal primo maggio entreranno in vigore le nuove normative sui prezzi e trasparenza degli stessi. Il Comune ha lanciato un invito alle associazioni interessate a sensibilizzare le categorie, affinché mettano subito in pratica le disposizioni, che si articolano in otto punti. Li ricordiamo: 1) tutte le merci esposte devono avere in modo chiaro e visibile l'indicazione del prezzo d'acquisto della merce; 2) l'ultima cifra dovrà essere di dimensione accettabile e corretta nella grafia, senza così trarre in inganno l'acquirente; 3) nei locali pubblici su ogni tavolo deve essere posto un listino prezzi dei singoli prodotti offerti; 4) la lista posta sui tavolini deve essere in almeno due lingue ufficiali dei paesi appartenenti alla comunità europea (compresa la lingua italiana); 5) nei ristoranti, nelle tavole calde o nei buffet che praticano il menù turistico deve essere ben specificato che le bevande sono comprese (mezza minerale o un quarto di vino); 6) i ristoranti dovranno avere la carta dei cibi con i prezzi specificati e la carta dei vini, anch'essa con i prezzi specificati. Sarà proibito segnare sul menù la dicitura s. q. (secondo quantità); 7) è abolita la voce «coperto», mentre è consentito indicare la voce «pane» con il relativo costo; 8) per i locali di tipologia C è obbligatorio che il costo della consumazione venga esposto all'esterno del locale. Oppure all'ingresso dello stesso.



L'ingresso dell'ospedale San Giovanni

Ieri la relazione in aula di Rutelli  
Il 3 maggio la convention all'Argentina

### «Per l'Anno Santo nessuna legge speciale»

Una Convention per la «Roma del Duemila», il 2 e 3 maggio al teatro Argentina. Un appuntamento con il Giubileo che deve avere un coinvolgimento ampio, trasparente ed efficace. Queste le priorità sottolineate dal sindaco Francesco Rutelli nella relazione introduttiva al dibattito in consiglio comunale di ieri. «Nessuna opera verrà intrapresa se non c'è la certezza che il cantiere verrà chiuso in tempo. E non ci occorre nessuna legge speciale».

NOSTRO SERVIZIO

«Non credo che occorra una legislazione speciale per il Giubileo. Penso che basterà applicare le procedure già esistenti per Roma capitale. Vogliamo che eventuali smentimenti procedurali o finanziamenti straordinari siano legati a progetti ben precisi e solo a quelli». E quanto ha affermato il sindaco Francesco Rutelli, nel corso della relazione tenuta ieri in consiglio comunale sul giubileo, in vista della convention che si terrà il 2 e 3 maggio al teatro Argentina. La preparazione del Giubileo, ha sottolineato il sindaco, deve prevedere un «coinvolgimento ampio, trasparente ed efficace tra il Comune e tutte le altre forze

e coinvolgimento dei cittadini, perché i «cittadini di Roma devono essere nostri alleati e non infastiditi dal Giubileo». Non solo. La necessità di agire in un clima «non emergenziale» è stata sottolineata sia da Enrico Gasbarra, presidente della commissione consiliare speciale per l'anno santo, sia da Piero Sandulli, assessore alle politiche informatiche. «Non possiamo presentarci a questo appuntamento improvvisando - ha affermato Sandulli - per questa ragione dobbiamo sin d'ora iniziare a lavorare per qualificare tutti i settori che verranno investiti dall'ondata del giubileo; ad esempio quello turistico per il quale è opportuno prepararsi anche attraverso corsi di formazione offrendo così ai giovani una prospettiva lavorativa certa. Dobbiamo inoltre rendere la città facilmente fruibile alle decine di milioni di pellegrini - ha aggiunto - tenendo conto, oltre tutto, che una città meglio organizzata nel 2000 lo sarà anche nel 2001 e i romani potranno beneficiare di questa eredità». E il capogruppo di Alleanza



Francesco Rutelli

per Roma, Carlo Flammit, ha lanciato la proposta di concentrare gran parte delle risorse pubbliche e private, stanziata per il giubileo, nella predisposizione di una città per l'assistenza ad anziani, malati e portatori di handicap, da svilupparsi in un'area metropolitana di Roma, facilmente raggiungibile e dotata di ogni infrastruttura e confort. La città dovrebbe garantire riabilitazione, ricovero ed assistenza sanitaria per lungo-degenti, consentendo un alto standard di servizi e infrastrutture per l'accoglienza e la permanenza sia dei degenti che dei visitatori e parenti. Uno spazio - ha sottolineato Flammit - che potrebbe arrivare ad ospitare dalle 60 alle 70 mila persone, su mille 500 ettari si avvarrebbe, oltre che delle strutture pubbliche e convenzionate, di cliniche, laboratori ed altre iniziative private, oltre che di istituti religiosi.

# Cibo avariato ai cardiopatici

## Usl al S. Giovanni dopo la denuncia di un malato

Trenta confezioni di formaggio con la muffa sono state sequestrate nel reparto di cardiologia dell'ospedale San Giovanni grazie alla segnalazione di un ispettore di polizia ricoverato nel nosocomio al quale per cena era stata servita una porzione di crescenza ammuffita. Gli agenti del Celio hanno ispezionato le cucine e affidato in custodia giudiziaria le confezioni di formaggio in attesa del controllo della Usl.

LUANA BENINI

Passare il 25 aprile in ospedale è già triste. Se poi, all'ora di pranzo ti servono del formaggio ammuffito, ti senti sprofondare in un mare di tristezza. O di rabbia, a seconda del carattere. È l'ispettore capo di polizia Emanuele Aiello si è arabbiato. Ha fatto una telefonata ai suoi amici in commissariato: «Venite qui a controllare cosa ha servito l'ospedale agli ammalati di cuore». E quelli sono arrivati ed hanno sequestrato trenta confezioni di formaggio.

È accaduto all'ora di cena - racconta l'ispettore Aiello che è ri-

coverato da qualche giorno nel reparto di cardiologia dell'ospedale San Giovanni - le infermiere hanno portato come al solito i vassoi preconfezionati: tre vaschette di carta stagnola chiuse ermeticamente, nella prima la pasta o la minestrina, nella seconda l'insalata, nella terza un pezzo di formaggio molle, tipo stracchino, bello incartato. Nel consegnare ci hanno detto di stare attenti, perché, poco prima, nella sala donne, dove la cena era già stata servita, avevano trovato delle confezioni di formaggio avariate. Subito abbiamo guardato

la data di scadenza sull'incarto: il 26 aprile. Anche se al limite della validità, tuttavia il formaggio risultava ancora commestibile. Ma quando siamo andati a scartare è venuto fuori un odore acuto e, soprattutto, abbiamo notato tracce molto consistenti di muffa verde. Fortuna che nel reparto c'era l'ispettore. Gli altri degenti, magari avrebbero mugugnato un po' con le infermiere e dopo, come spesso accade, tutto sarebbe caduto nel dimenticatoio. Invece Aiello ha preso il telefono e ha fatto il 113, usando da normale cittadino uno strumento a sua difesa. Quando gli agenti sono arrivati, nei corridoi c'è stata un po' di confusione. «Sono andati nelle corsie ha raccogliere "il corpo del reato" - dice un vicino di letto dell'ispettore - poi sono andati nelle cucine per sequestrare le confezioni avanzate». Qualcuno sussurra: «Hanno dovuto sfondare la porta delle cucine perché era tutto sbarrato. Il personale se n'era già andato. Forse perché era festa...». Ma le infermiere difendono gli inservienti: «In cucina non c'era nessuno semplicemente perché gli

addetti avevano finito il turno ed avevano chiuso a chiave». Insomma l'unico modo per entrare in cucina, dopo le 19 era sfondare la porta? «Dalla cucina - racconta un degente - hanno portato del prosciutto cotto per sostituire il formaggio...». Il prof. Nardelli, primario di cardiologia, scherza: «I malati di cuore devono mangiare poco. Non sarebbe stato un dramma saltare il prosciutto...». Ma poi torna serio: «È grave che venga servito agli ammalati un cibo ammuffito. Bisogna vedere di chi sono le responsabilità. Le accetterà la direzione sanitaria. I casi sono due: è stata la ditta fornitrice a consegnare formaggio in cattive condizioni, oppure è stato il personale delle cucine a conservarlo male. Qui si servono circa 3500 pasti il giorno ed è la prima volta che accade una cosa del genere».

Ma «radio-corsia» ha mille occhi e mille antenne. E gli ammalati vociferano che il 25 aprile c'è stata all'ospedale grande penuria di personale, tanto è vero che «Già al momento della colazione, qualcosa non aveva funzionato: il caffè-

latte era stato servito nei bicchieri di plastica invece che nelle tazze. Forse non c'era chi le avrebbe lavate?». E poi: «Non c'era il personale addetto alla distribuzione del cibo e quei vassoi sono stati tutto il giorno fuori dal frigo...». Toccherà agli ispettori della Usl verificare tutte le circostanze e trarre le dovute conseguenze. Non potranno certo sottovalutare, come fanno notare i degenti che «malati di cuore sono particolarmente delicati», dare loro cibo avariato, provocare il vomito, può significare aggravare notevolmente la loro condizione. A parte il prof. Nardelli nessun altro al San Giovanni ha voglia di parlare. L'ispettore sanitario Pasquale Prete interrogato, dice di non sapere nulla: «Il personale addetto alle cucine non è competenza mia». E poi, commenta: «Non ci sono stati casi di intossicazione. Dov'è dunque il problema?». Chi si occupa del caso? «L'altro ispettore di turno». E le cucine da chi sono controllate? «Dal servizio dietologico e dall'economato». Insomma, no comment.

**Rinascita**  
GIOVEDÌ 27 APRILE ORE 21  
**LAVORI IN CORTO**  
Videoproiezione di cortometraggi a cura di ALBERTO D'AMICO E MAURIZIO DE BONIS  
presenteranno la serata MARCO GIUSTI E ANTONELLA GRASSI  
Roma Via delle Botteghe Oscure 2  
Tel. 6797460 - 679763

**MAZZARELLA & FIGLI**  
TV • ELETTRODOMESTICI • HI-FI TELEFONIA  
VENDITA RATEALE FINO A 12 MESI SENZA INTERESSI  
V.le Medaglie d'Oro, 108/d Tel. 39.73.68.34  
Via Tolemaide, 16-18 39.73.35.16  
senza CFC  
**La tecnologia del freddo LIEBHERR**  
La tecnologia al servizio di una maggiore freschezza

**LA SINISTRA: L'ITALIA CHE VOGLIAMO**  
SEN. CESARE SALVI  
ON. FAMIANO CRUCIANELLI  
Incontrano  
**ROMANO PRODI**  
Martedì 2 maggio ore 18,30  
presso il Centro Sportivo Comunale "Fulvio Bernardini" via Ludovico il Moro 1 metro B - Stazione Pietralata  
COOP TOSCANA LAZIO ... Sezione Soci Lgo. Agosto ...  
INIZIATIVE NELL'AMBITO DEL 50° ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE ... PER NON DIMENTICARE!  
Domenica 30 aprile 1995  
Gita sul Monte Tancia nella cornice suggestiva della incontaminata natura dei Monti Sabini (Ri) nei luoghi ove si è consumata una delle pagine più sofferte della storia della Resistenza di Roma e della sua Provincia.  
Partenza: ore 7,30  
Costo: lire 20.000 circa comprensivo del pranzo presso la Coop di Nazzano nell'Oasi Naturalistica Parco Regionale "Tevere-Farfa"  
Per informazioni rivolgersi al Centro Consumatori Coop Tel. 40500840 o al 290051Marco