

IL CARO-MARE. E il clima incerto non aiuta: calo del 30% delle presenze rispetto al '94

Ombrelloni alle stelle Fregene spiaggia «dorata»

Costa cara quest'anno una vacanza sul litorale romano. Almeno ad Ostia e Fregene dove in alcuni stabilimenti si arriva a pagare fino a 40mila al giorno per una giornata al mare. Le condizioni meteorologiche condiziona-no la stagione: finora le presenze, rispetto all'anno scorso, sono diminuite del 30%. L'Assobalneari di Ostia spera negli spettacoli dell'Estate romana, che dovrebbe svolgersi anche al Lido.

ENRICO PULCINI

«Dica? Vuole sapere i prezzi per le cabine? Allora venga in segreteria. Ma lei chi è scusi? Chiede per curiosità quanto costano? Ma guardi che noi la curiosità la soddisfiamo solo ai nostri clienti». Entrata dello stabilimento Belisio ad Ostia. Il sole picchia duro sul lun-gomare. Canicola infernale e forse qualche abbonamento andato a vuoto fanno saltare i nervi agli addetti ai lavori. L'atmosfera non è delle migliori per accogliere l'in-tervista turistica che vuole intrin-secarsi in riva al mare o solo per po-ter osservare le onde sull'orizzonte infinito. Ma i guai iniziano dentro lo stabilimento. Pagato il biglietto d'ingresso, 10mila lire, il percorso verso l'acqua si rivela un «viaggio organizzato» in riva al mare. «No si-gnone, seduto col suo asciugabana- non può stare, invia un ragaz-zo che ha tutto l'aspetto di essere

tantera ad intervenire. Ma non si può generalizzare. A Ponente un ombrellone costa 6mila lire, una sdraio dalle 4 alle 6mila lire. C'è molto più basse rispetto a Levante dove stabilimenti «antichi» come il Belisio o il Tibidabo presentano li-stini esosi, almeno per una fami-glia non abbiente, con ombrelloni olivati a 10mila lire; lettini (nel ca-so del Belisio) a 15mila lire; cabine (il record è del Tibidabo) a 50mila lire per 8 persone. Quello che su- media è di 10mila lire a biglietto, alta per un passaggio che poi ob- biliga ad altre spese vista l'impossi- bilità di sdraiarsi sulla sabbia senza «attrezzature» fornite dallo stabili- mento. La musica non cambia a Fregene. Gli ombrelloni dello stabi- limento Glida vengono «affiliati» a 12mila lire, un lettino costa 10mila lire, una cabina di 4 persone 30mila lire ma è compreso anche il lettino e l'ingresso in piscina. Prez- zi più bassi al Ciaucco, 7mila per un ombrellone, dalle 7 alle 10mila lire per un lettino ma offerta al pubbli- co di una combinazione speciale: cabina da sette posti, lettino, om- brellone e piscina, 500mila lire al mese. «A me pare che le polemiche suscitate dai prezzi troppo alti siano assolutamente ingiustificate», afferma Peppe Carri, presidente dell'Assobalneari di Ostia - lo in-

viteri a non fare di tutta l'erba un fascio. Abbiamo stabilimenti che offrono ingresso e doccia a 1.500 li- re, il che non mi sembra una cifra esosa. Certo, vi sono alcuni servizi più cari, ma la nostra ricchezza è quella di fornire un'offerta variegata. Ci preoccupano invece le con- dizioni meteorologiche. Il tempo quest'anno è stato inclemente e la gente non si decide ad andare in vacanza». Coipa delle nuvole o dei prezzi? Il calo comunque è notevol- le. Rispetto alla stagione passata l'Assobalneari di Ostia calcola che è del 30% la diminuzione delle pre- senza negli stabilimenti del litorale. Un gap che ora si spera di colmare con un estate invece nel segno de- gli spettacoli. «Attendiamo una de- cisione dal Comune per far partire anche qui a Ostia il "prelungamen- to" dell'Estate romana con jazz, ci- nema e teatro», dice Carri.

Il caro-ombrellone sembra per ora scongiurato a Torvajonica la cui Assobalneari ha lanciato da qualche anno un marchio di qual-ità per difendere la clientela da ge- stori non accorti. Qui un ombrello- ne costa in media 6mila lire e una sdraio 6mila. Prezzi più alti ad An- brellone e piscina, 500mila lire al mese. «A me pare che le polemiche suscitate dai prezzi troppo alti siano assolutamente ingiustificate», afferma Peppe Carri, presidente dell'Assobalneari di Ostia - lo in-

ANTICA FABBRICA CAPOLINONE & FIGLI

Le migliori marche di
CERAMICHE - SANITARI
RUBINETTERIE - ARREDOBAGNI

La nostra produzione di
MARMETTE - SEGATI
MARMETTE
PIETRINI - DUROCAP
PAVIMENTI INTERNI ED ESTERNI



STABILIMENTO, SALA MOSTRA, UFFICI

Roma Eur
VIA DI VIGNA MURATA, 177/179
Tel. 06 / 50.34.177 ra - Fax 51.91.395

AMPIO PARCHEGGIO



Luevy Star

COMPLEANNO

Fernando Balocchi nato 18 luglio 1915 compie 80 anni, ex dirigente sindacale autodidatta roman, ex isomero sez. Ostiense prima Pd poi Pds ancora oggi assiduo indispensabile attività sez. Ostiense Pds. I compagni della sezione Ostiense si stringono affettuosi intorno a Fernando in questo giorno felice.

LUNEDÌ 10 LUGLIO - Ore 17.00

c/o

Sala della Protomoteca in Campidoglio

Incontro con amministratori, cittadini, operatori e utenti per una svolta nella Sanità

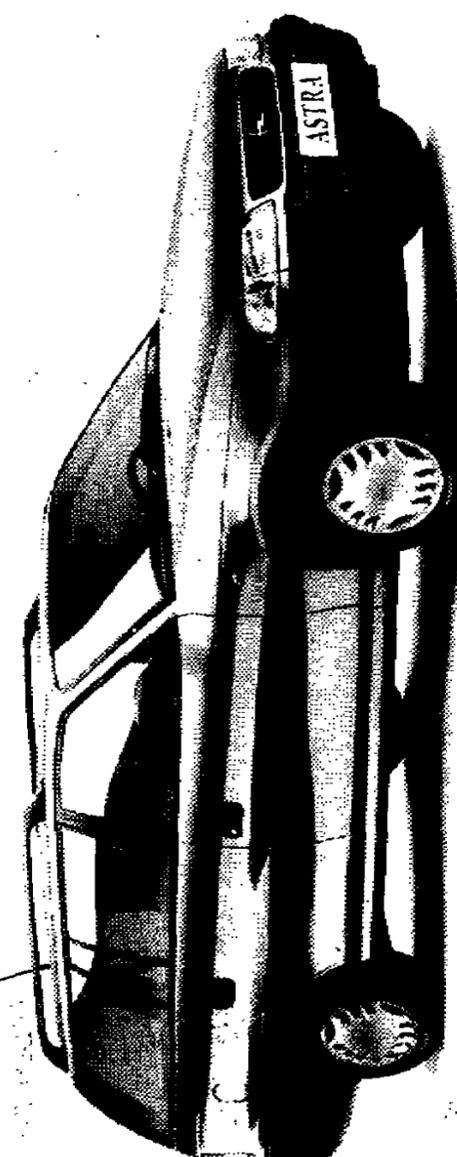
Interverrà: LIONELLO COSENTINO

Assessore alla Sanità della Regione Lazio

Alga tossica Niente allarmi ma occhio alle cozze

Meduse, Inchie e pesci luagno: pericoli costanti. Ma le alghe, quel- lo proprio no, mai avremmo pen- sato che sarebbero diventate una minaccia da prendere sul serio. Si chiama «Dinoflagellata Caudata» ed è un vegetale microscopico tossico che può causare, se ingerito tramite molluschi, forti dolori di pancia. La sua presenza, abituale sulle spon- de dell'Adriatico, è stata segnalata per la prima volta anche sulle coste del Tirreno suscitando non poche preoccupazioni. La scoperta è del- l'istituto superiore di sanità che nei giorni scorsi ha effettuato, insieme ai presidi multizonali, nell'ambito della legge sulla balneazione, alcu- ni controlli lungo la costa rilevando l'indesiderato ospite in vari punti del litorale. «È presto per lanciare degli allarmi» - afferma Antonio Ruggieri dell'istituto - «Le nostre ri- cerche hanno appurato la presen- za dell'alga in vari punti (Sabau- dia, Santa Marinella, Focene, Ar- dea, Ladispoli, ndr). Ma non sap- piamo in che percentuale essa sia nociva. Stiamo parlando avanti le analisi che saranno pronte fra qualche giorno. È bene comunque precisare, nel caso lo studio con- fermi la tossicità del vegetale, che non esiste alcun pericolo per i ba- gnanti. Semmai la Dinoflagellata Caudata sarebbe nociva per consumato- ri di molluschi, soprattutto di coz- ze, organismi capaci di accumula- re velocemente, cibandosi, alle concentrazioni del veleno conte- nuto nell'alga, l'acido ootocico». Come difendersi dalla minaccia per chi assolutamente non vuole ri- nunciare ai prelibati frutti di mare? «Tenerli in mollicchi per 1 o 2 giorni in acqua pulita - tranquillizza Ruggieri - consentendo lo spruzzo delle sostanze nocive e comunque evi- tare di pescare i frutti di mare da soli senza nessuna precauzione. Fuori pericolo gli allevamenti normal- mente controllati dagli uffici zo- oprotettivi competenti». In attesa di buone o cattive notizie dalle ricer- che condotte dall'istituto superiore di sanità c'è anche chi quest'ulti- ma conosce bene perché impegna- to da tempo in ricerche sull'intro- duzione delle alghe in Adriatico. «Si tratta di un vegetale marino al- quanto tossico - spiega Carla Mi- cheli studiosa dell'Enea - in grado di sprigionare le cosiddette tossine Dsp, pericolose perché potenzial- mente nocive al sistema nervoso. Ma si tratta di una minaccia potrei- ca perché non tutte queste alghe contengono del veleno». L.E.P.

ASTRA SW, SENZA RIVALI.



1.4i 82CV
Equipaggiamento di serie:
Chiusura centralizzata,
Alzacristalli elettrici,
Predisposizione autoradio,
Ventilazione microfiltrata,
Contagiri,
Sedile post. reclinabile separatamente,
Doppie barre di protezione laterali,
Cinture di sicurezza con Pretensionatore
Livellatori delle sospensioni,
Ripartitore di frenata,
Full Size Airbag lato guida

da **L.23.255.000***

chiavi in mano

OFFERTA ESTATE ❄️
CLIMATIZZATORE DI PRIMO IMPIANTO
a L. 1.545.000

PROTEZIONE CLIENTE OPEL
* Accordo Opel. Il contratto trasparente. Prezzo bloccato fino alla consegna. Opel Assistance. 3 anni di tranquillità.



EUROAUTO

CONCESSIONARIA OPEL

DIREZIONE - VENDITA: Via delle Tre Fontane, 170 Tel. 06/59.22.202
SERVIZIO ASSISTENZA: Via Matteo Bartoli, 316 Tel. 06/5000248 - 50.05.372
RICAMBI: Via delle Tre Fontane, 170 Tel. 06/59.14.820

