

È diventata lavoro la passione di Antonio Marino, ex operaio che ha scelto di vivere nell'isola

«Da bambino sapevo a memoria Verne. Di notte, nella stanza al buio, pensavo a L'isola misteriosa e già immaginavo d'andarmene lontano, un giorno in chissà quale posto esotico, dalle spiagge bianche e dai laghi d'oro nascosti dai pirati. Poi il '68 m'ha preso mentre studiavo a Milano sui banchi dell'istituto tecnico industriale e la passione politica m'ha accompagnato fin nella fabbrica farmaceutica dove ho lavorato come operaio. Ma facevo l'extraparlamentare e come delegato di base mi sentivo un marziano, sempre in rotta con l'ero col sindacato nazionale. Così nel '77 ci ho dato un taglio: "Basta con gli scazzi", mi sono detto e ho ripreso a correre dietro ai miei sogni. La mia isola l'ho cercata prima in Sardegna, poi l'ho trovata qui, all'Elba».



Quelle acque «abitate» dai pirati

Kurdogli, Kalr Ed-Din Barbarossa, Dragut, Murad: il loro nome è scritto sulle onde del Tirreno. I mari dell'isola d'Elba, dove oggi sfrecciano i yacht, transitano traghetti e lavoratori sub, nei 1500 erano fumeggiati dalle navi ottomane divise dalle loro insegne, unite dalla fede religiosa, dalla lotta al cristianesimo e dalla comune volontà di rapina. Ce lo racconta Gianfranco Vanagalli, elbano, di professione insegnante, storico per passione. Il volume «Turchi e barbaroschi all'Elba nel Cinquecento», edito dalla casa editrice «Le opere e i giorni», con una prefazione dello scrittore Carlo Laurenzi, è un originale e documentato viaggio a ritroso nelle guerre marine, negli intrecci delle alleanze, delle incursioni contro il fortifido del Voltorale, nelle passioni delle comunità elbane e nelle battaglie di un'isola che difendeva la sua esistenza, là in mezzo al mare.



Antonio Marino con i suoi amici sub e in un'immagine ripresa sott'acqua

Radici nell'isola

Un «taglio» sofferto ma che per il sessantottino deluso si è risolto in sorta di panacea. E anche se l'Elba non è il fantastico atollo perso nell'Oceano che andava fantasticando da bambino, gli ha dato comunque «radici» e una professione che gli permette di coniugare il lavoro con la sua grande passione per il mare: il sommozzatore.

Quarantasei anni, la faccia bruciata dal sole, Antonio Marino adesso vive a Marciana marina, appena fuori il paese, in quello che una volta doveva essere un grosso rimessaggio di barche, che di «casa» vera sa proprio poco (a parte una gran quantità di libri su flora e fauna marina tra cui spunta, manco a dirlo, una biografia sul «Che Guevara») e dove l'abbaiare di un grosso cane lunge da campanello per gli estranei. La gente del posto l'ha accolto con curiosa cordialità, forse anche perché «quando sono arrivato non c'era nessun sub professionista, dunque non ho tolto il lavoro a nessuno», e ormai si è abituata ai suoi discorsi da «straniero» la sera sul lungomare. Per entrare nella grande famiglia degli uomini rana ha scelto la schiosa categoria degli «artigiani del mare». Quelli che scendono a cinquanta-settanta metri di profondità e affidano la loro vita ad una strumentazione elementare, non certo raffinata quanto le attrezzature di cui si avvalgono gli off shore delle piattaforme petrolifere.

Una società in proprio

All'Elba è arrivato nel '79, al seguito di una società specializzata in allestimento di condotte sabbacque e una volta terminato il lavoro, ha deciso di restarci mettendosi in proprio con due soci fondando una piccola società, la «Subcon srl». L'opera più impegnativa risale a nove anni fa quando ha «attraversato» l'intero canale di Piombino (circa otto miglia di percorso) controllando l'aposa sul fondo marino di un lungo serpente tubolare che da allora funziona da cordone ombelicale idrico tra la terraferma e l'isola. Unico e fondamentale sistema di rifornimento d'acqua per gli elbani. «Un'impresa delicata e difficile cui ho partecipato per la «donatella», una società specializzata in questo genere di lavori - racconta - «Eravamo intanto sommozzatori e vivevamo a bordo di una grande nave-pescaiole. E di lì scendevamo in gruppi di quaranta restando in immersione fino a dodici ore al giorno. Per i vari degli involucri si utilizzava una tecnica classica. A bordo del tantane i tubi d'acciaio

L'isola, ovvero scelta di vita di un sessantottino deluso. Sommozzatore di professione, 46 anni, Antonio Marino vive ormai all'Elba dal '79. Ex operaio di una industria farmaceutica circa venti anni fa ha deciso di «tagliare» i ponti con Milano e con la politica per dedicarsi interamente alla sua vera, grande passione: il mare. I sogni di un bambino che amava Verne e una «passeggiata» memorabile sul fondo del canale di Piombino.

DALLA NOSTRA INVIATA VALENTINA PARRONI

venivano trasportati su nastro rotante. I saldatori provvedevano a unirli tra loro, poi venivano guidati in uno scasso. Lì un grosso traliccio, incernierato a poppa, orientava questo serpente in acqua. A noi, già in profondità, toccava il compito di controllare che si passasse sul fondale in maniera corretta, secondo i dettami del progetto seguendo dal punto di «atterraggio» fino all'«arrivo».

Mesi sott'acqua. Che si prova a stare tanto tempo lì sotto? «È una questione di abitudine. Il corpo, si sa, s'adatta a tutto. Al freddo, all'udito che diminuisce, alla variazione dei ritmi corporei, all'orientamento che si perde, al fatto che ti accorgi di respirare, si perché «in terra» non ci si fa caso, in mare invece bisogna fare uno sforzo per richiamare l'aria dall'erogatore. Ma alla paura, che tu sia dasolo, o con altri, a quella non ci si fa mai il calcolo».

mergo è come se fosse la prima volta. E scendo giù con la testa piena di timori ma anche con quella sensazione stupenda dell'ignoto, e penso sempre: chissà, potrebbe accadermi qualcosa di meraviglioso».

«Una volta mi è capitato di trovarmi davanti uno squalo. È successo a Capo Sant'Andrea, stavo facendo delle fotografie. Mi sono sentito osservato, mi sono girato di scatto e l'ho visto: un'ombra sbucata dal nulla, grande almeno due metri, velocissima. Dicono che bisognerebbe star fermi, io non ho resistito. E ho spinto più che potevo in risalita. A un certo punto mi sono fermato e l'ho guardato mentre se ne stava andando: ho tirato un respiro di sollievo, era uno squalo - bandiera, che di solito non attacca».

«Vivere sott'acqua è una sfida. È una prova con se stessi, ma può essere anche un modo per tenere sotto controllo il proprio equilibrio. Non superare mai i limiti che ci si è dati: è la prima cosa che si impara con il tempo a fare. Può essere difficile, soprattutto per chi si avvicina al mestiere con l'idea di dimostrare di essere persone particolari, ma è una buona norma, da tenere sempre

fece qualcosa di grande: ha donato una camera di decompressione all'ospedale di Portoferraio».

I valori del '68

«Nella vita si fanno tante scelte. Io venendo qui, non sono stato a pensarci su per molto. Dai tempi della scuola fino al '75 sono stato dentro la bufera. Mi ricordo le notti in fabbrica, passate a discutere fino all'alba. È stata una stagione che difficilmente si dimentica. A me ha dato tanti valori, mi ha insegnato l'altruismo, la generosità, il senso della giustizia. Non sono un sessantottino pentito, quel periodo ha avuto una sua dignità storica, e quando sento parlare o vedo in tv Giampiero Mughini che dice certe cose, beh, mi si volta lo stomaco. E allora penso che ho fatto bene a venirmene qua, in questa isola così bella, né troppo grande né troppo piccola, che mi ha permesso di fare una professione che mi piace, che non tradisce la natura, anzi, la rispetta. Certo, fare il sommozzatore in qualche modo significa anche vivere fuori dal mondo. E fuori dal mondo si fanno tanti bei sogni... Ma in fin dei conti, il '68, non è stato anche questo?».

Confraternita del pesto in rivolta

Il prezzemolo proprio no! Buongustai, produttori e associazioni liguri sono in rivolta. Arrivano al punto di reclamizzare certi vasetti con dentro ingredienti impropri: buona Giuseppe Migliardi. Lui è il gran maestro della Confraternita del Pesto, un condimento che sta subendo l'attacco più mortificante nella sua storia millenaria. «Hanno impiegato persino il volto di Diego Abatantuono per reclamizzare quel pesto col prezzemolo» invasecono quelli della Confraternita. E numerose aziende alimentari impastano il basilico con burro, olio di semi e fecola di patate e ci infilano dentro anacardi al posto dei pinoli. «Un vero delitto» protestano, amareggiati, i soci della Confraternita. Un tempo il pesto non mancava mai sulle navi liguri, proprio per la sua resistenza e per quell'aroma che ricordava i sapori della terra sospesa sul mare. Per rendere giustizia alla liguressima ricetta è stato depositato un marchio presso l'ufficio provinciale dell'industria, commercio e artigianato di Genova. Vi compaiono la croce di San Giorgio, un mortaio, un setto di basilico e la scritta «Vero tipico pesto genovese». La ricetta originale prevede soltanto quello della Liguria, olio extravergine, aglio, parmigiano reggiano e peccorino sardo, facoltativi i pinoli e le noci.

Di pari passo le associazioni di categoria degli industriali e degli artigiani sono scese sul piede con un esposto alla magistratura contro i truffatori del pesto originale. Il marchio? Spiegano quelli della Confraternita - lo concederemo soltanto a quei produttori e quei ristoratori che si attengono alle disposizioni della ricetta. Quella della nonna, si intende. E minacciano serie ritorsioni.

Un ristorante per cani e...padroni

«Non poteva che esistere in California» dicono compiaciuti i clienti del primo ristorante per cani dello Stato. Il Park beach café, un ristorante di Huntington beach che offre due menu, per fortuna separati, per cani e padroni, è diventato rapidamente un locale d'obbligo per chi adora la razza canina. Il ristorante, con tavolini disseminati all'ombra di eucalipti su un tappeto morbido di erba, non è fatto per chi tollera poco le intemperanze canine. Qui i padroni possono imboccare i loro animali, scegliere attentamente dal menu cibi iperproteici e ipocalorici, spendendo fino a 5 mila lire per un hamburger di tacchino, più caro di quello di manzo servito a loro.

È nata la figlia all'alto prelato della diocesi di Basilea «Mio padre, il vescovo»

LUCREZIA LUCCHINI

L'ex vescovo della diocesi di Basilea, Hansjörg Vogel, è diventato papà. L'ecclesiastico elvetico ha potuto abbracciare una bella bambina, nata sabato notte all'ospedale cantonale di Lucerna. La mamma e la neonata stanno bene, così riferisce la nonna che ha assistito al parto. Il padre - dopo un lungo soggiorno all'estero - è di ritorno in Svizzera. L'ex vescovo di Basilea si era dimesso dal suo incarico il 2 giugno scorso per causa di «imminente paternità». Il caso, il punto del genere in Svizzera, aveva suscitato costernazione nel mondo cattolico e riaperto il dibattito sul celibato dei preti.

Vogel non si è ancora pronunciato sulla possibilità di rinunciare alla vita ecclesiastica per sposare la madre della bambina. In un'intervista concessa ieri alla radio svizzera tedesca ha detto che intende occuparsi della figlia, ma di non aver ancora deciso il tipo di rapporto che stabilirà con la madre: «La questione di una convivenza resta aperta», ha detto. Egli ha aggiunto di non aver ancora preso una decisione sul suo avvenire professionale, ma - ha precisato - è probabile che cercherà un'attività fuori del settore ecclesiastico.

Erano tre mesi che il prelato aveva lasciato Ginevra per rifugiarsi in un monastero in Germania. Non solo il bisogno di sfuggire alla pubblicità e curiosità che la relazione con la donna di 42 anni e l'annuncio della prossima paternità aveva destato, ma anche quello di riflettere su come affrontare la complessa vicenda. Vogel, 44 anni, era stato eletto alla guida della più grande diocesi svizzera nel febbraio 1994 e il 2 giugno scorso aveva spiegato ai fedeli il perché delle

THE FLINTSTONES comic strip by K.D. Matchette. Panels include: 'OH, BETTY... NON ESSERE DEPRESSA PERCHÉ È IL TUO COMPLEANNO...', 'SEI PIÙ GIOVANE DI QUANTO LO SARAI MAI.', 'VORREI COMPRARE UN BEL VESTITO PER IL COMPLEANNO DI MIA MOGLIE.', 'CERCO DI CHE TAGLIA È?', 'BEH... È ALTA CIRCA 5 PIEDI E 7 ALUCI...', '...E PESA CIRCA 110 ROCCHE.', 'È UN BELLISSIMO VESTITO IN UNA TAGLIA S, SIGNORE.', 'MIA... SEMBRA UN PO' GRANDE.', 'UN ATTIMO, LA MIA ASSISTENTE SAPRÀ LA TAGLIA.', 'SUE CHE MI DIBESTI PER UNA SIGNORA ALTA 5 PIEDI E 7 CHE PESA 110 ROCCHE?'

© 1994 Turner Entertainment Co./dist. EPS/ILPA Milano