Una centralina per il rilevamento dello smog

Mario Spunter Nuova Cronaca

Allarme smog, domani niente auto dalle 15 alle 20 E oggi varchi d'accesso al centro chiusi fino alle 20

Ritorna il blocco delle auto per fronteggiare l'inquinamento, che ha di nuovo fatto scattare i segnali d'allarme di otto centraline su nove della capitale. Domani quindi, niente macchine dalle quindici alle venti, come tanti altri precedenti giovedì. A questo punto, come già in passato il nostro giornale propose, si potrebbe arrivare ad una regola continuativa di questo divieto di circolazione in mezzo alla settimana, soprattutto se i benefici sono evidenti. Del resto la situazione inquinamento continua a non dare alcun segno di miglioramento. Anzi... Si è arrivati al punto che neanche le piogge e il vento, molto frequenti in questi ultimi giorni, sono riuscite a liberare completamente l'atmosfera dallo smog. L'operazione «aria pulita» che l'assessorato di Tocci segue con molta attenzione, in questa occasione metterà in pratica una nuova iniziativa per cercare di migliorare ulteriormente la situazione. Solo per oggi, ci sarà un prolungamento dell'orario di divieto d'ingresso nella fascia blu, quella della zona di traffico limitato. Invece che alle diciotto, i varchi saranno aperti alle venti. Per far rispettare questa regola, ci sarà nel centro storico un grande dispiego di vigili urbani ai varchi d'accesso. Controlli rigorosissimi saranno fatti in tutte le strade del centro storico per colpire gli eventuali trasgressori. La decisione di prolungare l'orario d'entrata nella fascia blu sarà un primo esperimento, che l'assessorato alla mobilità, ha l'intenzione di istituzionalizzare in un prossimo futuro, specie se i benefici, a livello di riduzione dello smog, dovessero dare segnali positivi

La guida dell'Espresso si fa più severa senza bocciare in massa

Voti più bassi per i ristoranti «Finito il tempo dei buonisti»

Voti più bassi e qualche cappello da cuoco in meno: la nuova *Guida d'Italia* dell'Espresso, la «bibbia» della gastronomia nostrana giunta alla 18esima edizione, affila i suoi giudizi su Roma. Per alcuni santuari della ristorazione capitolina i giudizi non sono estremamente lusinghieri. Si vede che i troppi cappelli hanno fatto perdere la testa. «Niente paura: la cucina romana batte sempre quella di Milano». Gli chef bocciati: «La guida ha ragione»

■ I cappelli da cuoco per premiare la bravura dello chef, i campanellini che segnalano il salto di qualità del locale, le zuppiere per ricordare i migliori esempi di cucina del territorio. Torna la *Guida d'Italia* dell'Espresso, vera e propria «bibbia» della gastronomia nel bel paese, con una selezione di circa 3000 tra ristoranti, trattorie e osterie: buona, anche buonissime, ma anche meno note, in ogni angolo d'Italia. Torna la guida e diventa maggiorenne perché l'edizione presentata ieri a Roma è la diciottesima della serie. Ma è proprio nella Capitale che scoppia la polemica, sia pure cittadina.

Che succede? Che in un dispaccio di agenzia l'uscita della guida viene paragonata a un «terremoto nel mondo della gastronomia italiana». Che l'Italy Che vede Roma subire un declassamento in serie b, con la media abbassata in qualche caso anche di tre punti, con alcuni chef privati addirittura del celeberrimo cappello. «In realtà si è verificato un riallineamento tecnico – spiega Giorgio Lardo, direttore della guida – abbiamo riportato d'ufficio tutti a proporzionalità perché finora eravamo stati troppo per così dire buonisti. Da dieci tempo che continuiamo di fotografare e scrivere per segnalare che i nostri giudizi erano troppo larghi, così abbiamo fatto una controprova: abbiamo concentrato la nostra attenzione su alcune aree del paese in particolare, tra cui Roma, ed abbiamo anche cambiato alcuni autori. In realtà abbiamo solo adeguato lo standard nominale a quello nazionale, senza regalare niente a nessuno. In questo si è seguito l'esempio della Francia dove è accaduto un fenomeno analogo. Insomma, erano i voti precedenti ad essere sbagliati, non che i ristoratori siano peggiorati tutti all'improvviso. Roma è tra le città più fornite d'Italia per numero e qualità di locali, sicuramente superiore a Milano.

I ristoranti romani recensiti dal gastro detective dell'Espresso sono oltre 150. Scorrendo le pagine della guida si scopre che la maggior parte dei locali sono classificati su un livello di eccellenza intorno ai 14-15 punti sui 20 della scala di giudizio. Tre le eccezioni positive: il «Relais La Jardin» con 18,5 punti e tre cappelli, il «Corallo» (17,5 e tre cappelli) e il «Papa Giovanni» (idem ma con in più una zuppiera). Ma ci sono anche qualche sonora bocciatura, e il caso del «Relais La Pisciness» dell'Hotel Aldovandri che nella nuova edizione è «senza voto». Non riesco a darmi una spiegazione, eppure quest'anno siamo molto cresciuti. Chissà, forse sono venuti in una giornata no – fa un Luc Frunceau è lo stimatissimo chef francese doc – dell'Aldovandri. *Per lui, la bocciatura della guida* è un vero e proprio choc. «Questi ispettori non si sono fatti riconoscere – spiega – non solo quelli dell'Espresso, ma anche quelli delle altre guide. Finora non ho mai avuto da lamentarmi, sicuramente non capisco perché abbiamo ricevuto una stroncatura del genere. Ma quanto conta il giudizio della guida? Tantissimo. I clienti sono molto attenti alle guide, soprattutto a questa. Se il giudizio non è buono non vengono».

Conservare i cappelli o perderne un punto. Alfredo Clarke con il suo ristorante a San Cosimato. Ci hanno ammazzato in senso buono, scherza – loro, i redattori della guida dicono che fino all'anno scorso i giudizi erano troppo elevati. Che devo dire? Bisogna accettare, essere seri. D'altronde, nel periodo in cui sono stato presidente dell'associazione nazionale dei sommelier fino a qualche mese fa, sono stato spesso in viaggio e così ho trascurato il locale. Se conta la guida? Certo, soprattutto per i ristoranti della fascia media-alta. Ma c'è la guida che ha aiutato davvero la ristorazione a crescere: oggi vorrei anche suggerimenti, indicazioni per aiutarci a fare meglio il nostro lavoro. Eppure sarebbe facile pubblicare i curriculum vitae degli esperti per evitare polemiche inutili. Giudizio simile quello di Gianfranco di Via Tiburtina: punto con un punto e mezzo in meno rispetto all'anno scorso. «La guida è la guida: non posso che dirle obbedisco». Ma credo che i signori della guida dovrebbero seguire un po' meglio la nostra attività prima di dare giudizi definitivi. M.Z.G.

Il radicchio rosso «sposa» la Capitale

■ Il rosso radicchio di Treviso arriva a Roma a *conteggiare* la cucina della capitale. Anzi, a *sposarla*, visto che nove tradizionali ristoranti hanno accettato di proporre menu in cui hanno inserito come interessante novità l'uso del radicchio. L'iniziativa, cominciata lunedì con un grande incontro all'insegna del rosso di Treviso nei Food gardens del Palazzo delle Esposizioni, prosegue fino al 10 dicembre. I menu degli stessi ristoranti, proposti con prezzo ben definito in nome della trasparenza e le ricette dei piatti proposti sono stati raccolti in un libretto che sarà distribuito alla clientela dei locali che partecipano alla manifestazione, che sono: Agata e Romeo (da molti ritenuto il primo ristorante di Roma), Cecilia (nome storico nella ristorazione del Castello), Checchino dal 1887 (l'inventore della coda alla vaccinara), Fauro (la tradizione romana nel cuore dei Parioli), Paris (il tempio della cucina romana classica), Pommidoro (la trattoria romana per eccellenza), Al Pompiere (la buona cucina del pheltor), Sora Lella (dove Aldo Trabalza continua i fasti della madre), Taberna de Gracchi (dove la cucina abbruzzese incontra quella romana). Il Prosecco di Valdobbiadene presentato da Altamarca è lì lì per conteggiare il tutto.

Lo ha deciso il Comitato dell'ordine pubblico contro il rischio mafia

Alta velocità, arriva la Dia

■ Scende in campo la Dia contro il rischio mafia nei cantieri dell'alta velocità. La decisione è stata presa ieri dopo i ricorrenti segnali di questo pericoloso fenomeno già denunciato il mese scorso da sindacati. Il problema che può scatenare una miscela di oro con il pericolo mafia è stato affrontato al ministero dell'Interno dal comitato nazionale dell'ordine pubblico, presieduto dal ministro Coronas. Nel Lazio le zone interessate sono quelle della provincia di Roma e Frosinone dove già sono in attività alcune imprese e dove già c'è stata qualche segnalazione. Campanelli d'allarme molto importanti, tutti scattati dalla presenza di imprese che hanno conquistato l'appalto a prezzi stracciati, possibili soltanto attraverso il mancato rispetto delle leggi. Il pericolo è per la costruzione, nella terza corsia dell'autostrada del sole nel tratto Roma-Frosinone, nel '90 lo sottolineato Marco Di Lucco segretario della Cgil del Lazio e di Roma, ora il fenomeno rischia di riproporsi. Il business fa molto gola. Pensate soltanto ai milioni di metri cubi di materiali da trattare. Il rischio è che questi vengano eliminati in posti stabiliti sono invece di molto inferiori se viene disperso abusivamente. Nei cantieri poi ci sono aziende para-la che pagano meno di operai in nero, sfruttando gli extra comunitari e infischiandosi di qualsiasi norma di sicurezza. In questo modo riescono a fare offerte impossibili per chi lavora nel rispetto delle regole. Vogliamo evitare la conclusione della ferrovia di fare la conta dei caduti sul lavoro. Comunque ben venga la Dia, ma il problema vero è proprio lo potrà risolvere soltanto l'ispettorato del lavoro, con dei controlli spettacolari e massicci sull'applicazione dei contratti del lavoro e soprattutto sull'applicazione delle norme di sicurezza, cosa che offre i maggiori margini di risparmio.

Una denuncia che dovrà essere presa in seria considerazione, anche dai governi regionali quelli del Lazio e della Campania, zone interessate alla costruzione della terza via, ieri rappresentati nella riunione dai presidenti Badaloni e Rastrelli. La Dia ha spiegato Badaloni, svolgerà un'azione di coordinamento centralizzato tra i vari livelli per garantire un lavoro di prevenzione unitario. I prefetti di Frosinone e Caserta hanno assicurato secondo Badaloni che attualmente la situazione è sotto controllo. Rimane comunque molto forte l'allarmismo, il presidente della giunta laziale: la preoccupazione a livello giudiziario sul rischio di infiltrazioni malavitose, soprattutto sul trasporto materiali e cemento. Per questa ragione il comitato lancia a ministri periodicamente per valutare il lavoro svolto ed individuare nuovi interventi. È comunque molto importante, ha concluso Badaloni, che sia stata dedicata una riunione del comitato all'Alta Velocità: significa che il problema esiste e si vuole affrontare con determinazione.

Ma il sindacato lancia un nuovo segnale d'allarme. Attenzione a quando si dovrà costruire l'attraversamento di Roma, avverte Di Lucco: deve partire subito un controllo per evitare che ci siano delle manovre poco chiare. Il sospetto malioso. Se c'è il rischio che l'intero prolettorio romano rimanga la grande fuori dagli appalti. I Violante, vice presidente della Camera, lancia un avvertimento. Attenzione, il fenomeno casertano, è pronto a tuffarsi sugli appalti dell'Av.

Cinquecentomila lire per un depuratore: costruttore denunciato

Geometra punisce tangentista

MARIA ANNUNZIATA ZEGARELLI

■ Ha tentato di corrompere un geometra della diciottesima circoscrizione, mettendo cinque pezzi da centomila lire tra le carte. Ma il geometra appena se n'è accorto è subito andato dai carabinieri a denunciare che negli giorni scorsi il pubblico ministero Angelo Palladino ha avanzato la richiesta di rinvio a giudizio per tentata corruzione.

Pietro Grilli costruttore, aveva bisogno su una palazzina in una traversa di via Casal del Marmo e per finire i lavori doveva allacciarsi al depuratore della Magliana. «Un giorno mi ricordo che era lo scorso maggio – racconta Ferdinando Francoschini, il geometra della XVIII circoscrizione – venne in ufficio da me questo signore dicendo che doveva fare l'imbocco in fogna. Gli spiegai che in quel periodo gli imbocchi da fare nella zona Roma sud erano sospesi perché erano in corso i lavori di ampliamento del depuratore. Aggiunsi che tutto si sarebbe sbloccato intorno ad agosto e che comunque anche in quel caso non era sicuro che si sarebbero potute rilasciare le autorizzazioni dato che il fosso della Magliana era a cielo scoperto. Mi rispose che lui aveva bisogno di quell'autorizzazione e allora lo invitai a portare comunque la documentazione necessaria. Passò del tempo e ad agosto il costruttore tornò alla carica. «Venne in ufficio – continua il geometra – portando i documenti, ma si dimenticò di un assegno, la fotocopia della licenza edilizia della palazzina. Mi disse che sarebbe tornato e l'8 agosto si ripresentò. Entrò nel mio ufficio, malgrado non fosse il giorno di ricevimento, mi parlava come se fossimo amici mentre era la seconda o terza volta che ci vedevamo. Tirò portato la licenza, mi disse poi mi diede una pacca sulla spalla aggiungendo: beh, vedi di darmi da fare. Poggiò la licenza sulla scrivania e se ne andò. Quando terminai il lavoro che stavo facendo presi quel documento piegato in quattro e caddero a terra cinque biglietti da centomila. Chiamai due colleghi e cercammo di corregli dietro, ma lui era già sparito. Allora telefonai a casa, rispose dei e sempre la segreteria telefonica».

Il geometra a quel punto ha preso tutto ed è andato dai carabinieri. Il punto è che nel nostro ufficio episodi di questo tipo accadono spesso e non ci troviamo a lavorare nel terrore. Nel timore che qualcuno ci metta nei guai, malgrado la nostra onestà. Ve ne anche detto perché il signor Grilli è stato davvero sfacciato: forse il costruttore non aveva capito di trovarsi di fronte ad una persona per bene. Francoschini, ex vigile urbano in servizio fino all'88 presso il nucleo di polizia giudiziaria in Procura, è arrivato in circoscrizione dopo aver superato un concorso interno. Mi vivo ossessionato alla domanda sui dove vivo, ma io do rifiuto perché conoscevo troppe persone.

Ora al costruttore che ha tentato di giustificarsi di fronte al maresciallo dicendo che quei soldi erano capitati per caso tra le carte non resta che pagare il conto di fronte al giudice.

Feste natalizie Dal 1° dicembre *il nuovo orario* dei negozi

Partiranno il primo dicembre gli orari di apertura e chiusura previsti per il periodo delle festività natalizie.

Ampie possibilità di shopping per tutti, lavoratori e non, in qualunque ora del giorno. Dal primo dicembre al 5 gennaio, infatti, i negozi della capitale potranno rimanere aperti fino alle 21 e scatterà inoltre anche la deroga al riposo settimanale, e ogni domenica, a partire dal 10 dicembre, la facoltà di apertura per tutti.

Dal 2 al 5 gennaio gli operatori commerciali potranno sospendere la chiusura infrasettimanale, mentre l'orario no stop non è previsto per la vigilia di Natale e il 31 dicembre per quella di Capodanno, quando le saracinesche si abbasseranno alle 18 e 30

In occasione della Befana i negozi di giocattoli il 5 gennaio rimarranno aperti fino a mezzanotte, mentre il 6 la chiusura è prevista all'una dopo la mezzanotte

Rapina al centro meccanografico delle Poste: arrestato dipendente

La «talpa» era il custode

■ Fermato. Da Santo Cannavò, 35 anni, è accusato di aver organizzato e messo in opera la rapina presso l'ufficio di Via Squillace e Tuscolano lo scorso ottobre. Ieri, dopo l'interrogatorio di garanzia davanti al giudice Cecilia Pratesi, è stato rinchiuso in carcere. Il giovane è sospettato di aver collaborato con i rapinatori, fornendo loro informazioni sulla sua ditta, la Sipi, che si occupa di trasporti e di vigilanza. Cannavò, che ha ammesso di aver fornito ai rapinatori le chiavi di un locale, ha negato di aver partecipato alla rapina. Secondo il giudice, Cannavò è stato «un soggetto di elevata pericolosità sociale, dotato di capacità criminali e di una spiccata propensione a delinquere». Il giovane