

Concommercio: acquisti in calo dell'1,5%

Il cenone dei romani Esotico e meno ricco

Scatta la bagarre per la cena di fine anno, ma i consumi diminuiscono. Secondo i dati della Concommercio gli acquisti per il classico rito sono scesi dell'1,5 per cento rispetto al 1994. Sempre meno attenzione verso l'anguilla e il cotechino, in ascesa i piatti messicani. Si va verso i cenoni «fast food». La spesa di una famiglia? Dalle cento alle centotrentamila lire per nucleo. Prezzi stabili, al di sotto dell'indice inflattivo.

ENRICO PULONI

Un dilemma dietro il cenone di Capodanno: carne, pesce o piatti messicani? Dubbi e speranze per un brindisi all'insegna dell'oculatazza e dell'attenzione al portafoglio. Un dato è certo: il menu si restringe o, almeno, non sarà più quello di una volta. Secondo stime Concommercio nella capitale gli acquisti alimentari per la cena di fine d'anno sono in calo dell'1,5% rispetto al '94 a fronte dei prezzi che rimangono stabili (solo il pesce diminuisce) e quindi in controtendenza rispetto all'inflazione. C'è poi il mutamento dei gusti: i romani appaiono meno tradizionalisti in fatto di cenone e si orientano sempre più verso piatti e costumi alternativi. Un esempio? Prendete la mitica anguilla marinata. Dai mercati generali, punto ideale per saggiare l'orientamento degli acquisti alimentari in città, arriva un lamento: «Il capitone non va più di moda, lo comprano ormai in pochi. Non è come a Napoli dove è ancora una tradizione - spiega Arturo Carpiognoli, direttore del settore itico -». Quest'anno vanno di moda orate e spigole. Il prezzo? 25mila al kg quelle italiane, poi ci sono quelle francesi, più grandi e più care. La tendenza è quella di spendere 25mila a persona per un cenone a base di pesce, meno del passato. Anche il cotechino scende dagli alti delle libagioni di fine anno pur rimanendo ingrediente fondamentale di una cena a base di carne. «Ma lo si compra precotto, per risparmiare tempo», affermano da Castroni. E dalla catena di punti vendita giunge la conferma di un

trend già in atto dalla scorsa stagione: sempre più persone ricorrono alla cena esotica per salutare il nuovo anno. Dai dati di vendita risulta che il Messico e la sua cucina «torrida» terranno compagnia a parecchi durante la festa: chili con carne, fagioli per i e tequila sono andati a ruba. Anche per via dei prezzi accessibili: una cena messicana per 10 persone costa 150mila lire, assicurano da Castroni. Il ricorso al prodotto italiano è d'obbligo invece nel settore bevande e anche qui la ragione è economica. Schizzano fino a + 10% i prezzi dello champagne e da tutti gli alimentari della città il coro è unanime: per il brindisi tutti si preparano con spumanti tricolori, meno cari e, quanto a qualità, pari al rivale francese. «Con l'occasione del Capodanno, assistiamo ad un mutamento drastico nei consumi alimentari - spiega Franco D'Amico, presidente della Concommercio - si punta certo più alle cose indispensabili che alla quantità nella preparazione del cenone, scompare dalle abitudini dei romani la voce "spreco" e tutto sommato si va verso un consumo più intelligente».

Andiamo verso cenoni «fast food»? «Ancora è presto per dirlo ma la strada è quella», risponde D'Amico. Quanto spende una famiglia romana per il cenone? Dalle 100 alle 120mila lire in media secondo i calcoli approssimativi della Concommercio. Molti quelli che si dedicheranno maggiormente alla preparazione delle attività ricreative piuttosto che alle pietanze, sperando nell'allegria per scacciare i mali del vecchio anno.



I cinque quintali di petardi sequestrati ieri

Ivano Pais/Blow Up

Maxi-sequestro di «botti» al mercato di Porta Portese

ANGELA FREDA

Un colpo e poi su. ad illuminare il cielo scuro di una notte di San Silvestro qualsiasi. Sono i fuochi d'artificio: ne esistono di mille tipi, dimensioni, effetti. E sono loro i protagonisti, più o meno discussi, della notte di Capodanno. Spesso non per motivi felici: anche a Roma, perciò, sono già cominciate le prime operazioni anti-botti.

Puntuale, infatti, ogni anno compare il bollettino degli incidenti. Una lista triste e lunga che vede spesso nomi di bambini campogiochi nel settore «vittime della stupidità dei grandi». Nei giorni che precedono la notte di San Silvestro, le forze dell'ordine arrestano per-

sono che fabbricano e vendono fuochi del genere proibito. «Le bombe», per intenderci, quelle che oltre ad illuminare poeticamente il cielo, lo squarciano a giorno, tanto per imitare le più autorevoli collezioni di Sarajevo.

Questo anno la lotta anti-abusivi è già cominciata. Nel mercato di Porta Portese, ieri, sono state arrestate quattro persone che vendevano fuochi proibiti all'interno del mercato. Si tratta di tre napoletani e di un siciliano. Sequestrati circa 350 quintali di «cipolle», «ric-trac» e altri botti destinati ai festeggiamenti di fine anno.

Stessa storia, diversi nomi, a Net-

confezionare ordigni proibiti dalla legge, ma che il mercato clandestino dei botti continua a fabbricare: gli acquirenti, tanto, non mancano. Non mancano i «coraggiosi». E poco importa che questo mercato, basato quasi sempre sullo sfruttamento, metta ogni anno vittime sul lavoro.

E non solo in Italia. Molti dei fuochi pirotecnici che gli italiani comprano dalle bancarelle, dopo aver provveduto al cotechino, sono fatti nelle Filippine. Lì, nonostante il divieto puntuale delle autorità, a causa di una innumerevole serie di incidenti mortali, a Manila e dintorni, centinaia di petardi sono fabbricati dai ragazzini. Che ogni giorno rischiano la vita.

Furti a raffica nelle ville del litorale

Sono una ventina le denunce di furto presentate dai residenti del litorale romano ed in particolare del lungomare di Fregene. Secondo gli investigatori i furti sarebbero opera di una banda specializzata, che segue uno schema preciso. Ieri sera i carabinieri di Fregene hanno fermato un pregiudicato di 33 anni, Giuseppe Bacchiaga residente a Maccarese. L'uomo aveva indossato oltre 4 milioni di lire in contanti e una decina di grammi di eroina nascosti sotto il palato. Bacchiaga non ha saputo spiegare la provenienza del denaro.

Salario-Nomentana Approvato il collegamento

La giunta regionale ha approvato il collegamento tra la Nomentana e la Salina. Su proposta dell'assessore all'economia e alla finanza della Regione Angiolo Marroni, è stato approvato l'accordo di programma con la Provincia di Roma per la realizzazione della via di collegamento tra le strade provinciali Nomentana e San Marino. Si tratta di un progetto complessivo di 7 miliardi e 700 milioni, per il quale è stato approvato lo stanziamento di 770 milioni, pari al 10% dell'importo globale. La Provincia di Roma si impegna a garantire le caratteristiche di scartamento veloce della strada, attraverso la realizzazione di aree di sosta e l'imposizione del divieto di fermata lungo tutto il tratto stradale.

Ferita una poliana Si salva a Palombara

Uno splendido esemplare di poliana reale è stata ferita dai braccatori nel parco dei Monti Lucretili. Il rapace, colpito a un'ala, è caduto nella piazza centrale di Cretone, uno dei paesi del parco. Recuperato da Sauto Francioni, un operatore del Centro faunistico di Stazzano (Palombara), realizzato dalla Provincia di Roma, ora è fuori pericolo e sarà liberato appena completamente guarito. Molto simile all'anguilla, la poliana, che è una specie protetta, si nutre di topi, insetti e ratti.

La Usl ha deciso: i sedici pazienti ricoverati non dovranno andar via. Presto una nuova struttura in via Piatti

La casa-famiglia di Fidene non chiuderà

La Usl ha deciso: restano aperte le case-famiglia di Fidene. Attualmente sono sedici i pazienti ricoverati. La decisione l'ha comunicata il direttore generale della Usl Rma, Mario Mazzocco. Che ha smentito voci di una possibile chiusura, il 31 dicembre, delle comunità terapeutiche. Cessato dunque l'allarme per pazienti e famiglie. E la Usl rilancia: «Garantiremo prestazioni sempre più efficienti e una nuova struttura in via Piatti».

NOSTRO SERVIZIO

Sedici malati psichiatrici avranno ancora un tetto e non dovranno andare a trascorrere Capodanno sotto i ponti. La decisione è del direttore generale della Usl Rma, Mario Mazzocco che, al termine della

conferenza sanitaria cittadina svoltasi nella sede dell'assessorato ai servizi sociali del comune di Roma, ha comunicato che le case-famiglia di Fidene rimarranno aperte. Una buona notizia arrivata a

smentire le tesi funeste che erano apparse nei giorni scorsi su alcuni quotidiani e che profetizzavano la possibile chiusura, proprio il 31 dicembre prossimo, delle comunità terapeutiche di Fidene e l'eventuale trasferimento dei malati in case di cura psichiatriche. Con questa decisione di Mazzocco, i vertici della Usl hanno voluto tranquillizzare i degeni e le loro famiglie. Non solo: hanno assicurato - continuerà ad essere garantita dalla Usl l'assistenza sanitaria nelle strutture di Fidene, ma è stata sottolineata la volontà di migliorare il servizio psichiatrico. La Usl, per offrire prestazioni ancora più efficienti,

ha previsto 720 ore di straordinario per il personale infermieristico assegnato alle comunità di Fidene.

Tutto questo in attesa che entri in funzione una nuova struttura per pazienti con disagio mentale in via Piatti. I lavori di ristrutturazione sono già iniziati - ha precisato Mazzocco - e dovrebbero terminare entro il settembre 1996. Le strutture che si erano dichiarate disponibili ad accogliere alcuni pazienti in gravi condizioni, di quelli attualmente ospitati a Fidene - ha aggiunto il direttore generale della Usl - non sono state giudicate idonee dai nostri primari.

Durante la conferenza sanitaria cittadina, alla quale hanno parteci-

pato anche l'assessore comunale ai servizi sociali Amedeo Piva e il delegato del sindaco per la Usl Rma, Giorgio Alpi, Mazzocco ha smentito le voci circolate nei giorni scorsi, secondo le quali, nelle casse dell'azienda non c'erano sufficienti finanziamenti per la psichiatria. Mazzocco ha annunciato, a riprova della scarsa veridicità di queste tesi, che la Usl Rma sta anzi perfezionando l'appalto per lavori di giardinaggio che saranno assegnati a due cooperative sociali integrate (composte anche da pazienti psichiatrici) per il reinserimento nell'attività lavorativa di soggetti con disagio mentale.

Da «Umberto il federale», il veglione per fascisti doc Inizio '96 per nostalgici

NOSTRO SERVIZIO

Capodanno in camicia nera per nostalgici del Duce. È la proposta di un ristorante di Ardena, in provincia di Roma. Fin dal nome, il locale non lascia ombra di dubbio sulle preferenze politiche del gestore: «Umberto il Federale». Finora hanno prenotato un posto a tavola 150 persone, che trascorreranno la notte di San Silvestro tra cimeli del ventennio, fasci littori, busti del duce e foto della guerra d'Africa. Ed evidentemente senza nessuna preoccupazione riguardo alle eventuali denunce per reati di apologia di fascismo che potrebbero rischiare.

Il veglione è pubblicizzato anche con un volantino che si può trovare in alcuni alberghi della capitale, dove tra il nome del locale

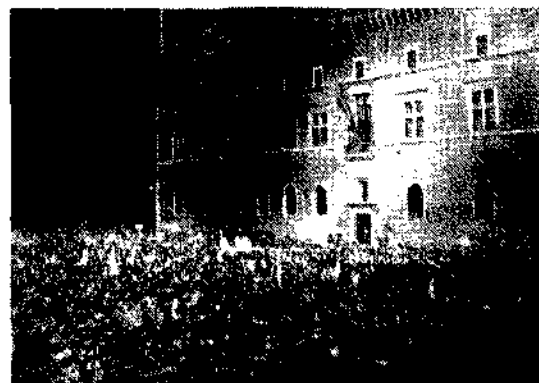
scritto con caratteri tipici dell'iconografia nazista, fasci littori in bella mostra, il profilo di Mussolini ed un soldato vestito di tutto punto, vengono descritti il menù ed il programma della serata per dire addio al '95, definito «l'anno del ribaltone».

A tavola si potranno gustare, tra l'altro, «antipasti perfetti non offerti dalla Pivetti» seguiti da «screspelle in salsa rosa e maitagliati alla Dini con noci e tartufo». Per secondo verranno servite delle «piccantine alla Sgarbi al pepe rosa con fagiolini al limone» e «risotto ai funghi di Bossi», mentre il dessert sarà «panna cotta del Presidente al cioccolato caldo». A mezzanotte, infine, sulle tavole apparirà lo «zampone di Bossi e lenticchie». Il tutto, inaffia-

to dal «Vino Nero il Federale», che sembra essere la specialità della casa.

Come in ogni veglione ci sarà un complesso, anch'esso dal nome eloquente e nostalgico, i «Neri per sempre». Perché così ci ha creato, avverte e spiega il depliant che pubblica la serata. Eppure, dice il gestore, i musicisti sono un gruppo di ragazzi comunisti che ho convinto per l'occasione a chiudersi in quel modo. Poi Umberto, che non si definisce fascista ma «mussoliniano», spiega: «Nel mio locale non vengono solo uomini di destra come Pino Rauti e Macerati, ma ho anche tanti clienti comunisti».

Il pieghevole, a metà strada tra un innocente pubblicità ed una lezione di storia spicciola, annuncia anche una sorta di comizio di fine



La folla radunata sotto Palazzo Venezia per ascoltare il duce, nel 1936

anno dello stesso gestore, che ha fatto stampare un piccolo antipasto in più: «Si affida alla nostra storia la poesia: «Non sempre il tempo la bella cavolfi. Più ci penso e più mi sembra bella».

A potenziali clienti viene spiegato infine che nel veglione si inizierà insieme un meraviglioso

1996». un anno che nella locandina il gestore indica come «quello delle elezioni e della vittoria». Nel depliant ci sono tutte le indicazioni pratiche, con tanto di pianina, per trovare il ristorante «nero», oltre a numeri di telefono e fax per prenotare. Il prezzo? C'è scritto anche quello: centotrentamila lire, «nostalgia-compresa».

CAPODANNO '96
LIBERIAMO L'INFORMAZIONE LIBERIAMO LA PERIFERIA CON

UN "BOTTO" DI MUSICA

concerto
Roland y su tribu

Musica latinoamericana e dintorni

RADIO CITTA' APERTA
4383504 FM 89.9

... cotechino e lenticchie
spumante, panettoni, torroni...

Centro Sociale Intifada - Via di Casal Bruciato, 15
per informazioni/prenotazioni Tel. 43567850

AMA

Via Calderone de la Barca 87 - 00142 Roma - tel. 51691

Avviso alla cittadinanza

"APERTA A ROMA LA PRIMA ISOLA ECOLOGICA"

Per sviluppare ulteriormente la raccolta differenziata dei rifiuti, l'AMA rende noto che nel parcheggio della stazione Metro di Ponte Mammolo, è stata attivata una apposita "Isola ecologica", la prima realizzata a Roma.

Nella "ricicleria" i cittadini possono conferire gratuitamente non solo rifiuti riciclabili - carta e cartoni, bottiglie e recipienti di vetro, contenitori di liquidi in plastica, fogli e vassoi di alluminio, lattine e barattoli di metallo - ma anche rifiuti domestici ingombranti (mobili, elettrodomestici, ecc.) rifiuti pericolosi - pile, farmaci, batterie per autotrazione - e calcinacci.

Aperta tutti i giorni feriali dalle ore 7 alle ore 19, l'accesso alla "ricicleria" è consentito ai cittadini alla guida di mezzi di peso lordo non superiore ai 35 quintali che trasportano rifiuti propri e non per conto terzi.

Per informazioni

NUMERATA GRATUITA
CHIAMATA VERDE
1678 - 67035