

Domenica 24 novembre 1996

Malumore e applausi per l'ordinanza di Minelli

# Cibi precotti al bar negozianti divisi

## «Costi alti», «igiene migliore»

Sulla questione «cibi precotti» i baristi della capitale sono divisi. Il divieto, voluto dal Comune, di vendere primi e secondi nei bar, a meno che non siano stati preparati da aziende specializzate, sta suscitando applausi e mugugni. Molti esercenti, in realtà, non hanno ancora ben capito che, se non rispetteranno l'ordinanza dell'assessore al commercio Claudio Minelli, dovranno pagare multe salatissime.

MAURIZIO COLANTONI

■ In giro per la città e per il centro storico, dopo l'ordinanza sui precotti, come è stata definita dall'assessore Claudio Minelli. Un'ordinanza che dovrebbe rivoluzionare le abitudini alimentari dei consumatori romani. E, a caldo, l'impressione è quella che tra favorevoli, indecisi e contrari, ci sia un risultato di perfetta parità. Tante opinioni, alcune nettamente contrarie. Su un unico punto c'è unanimità: il prezzo dei «futuri» cibi precotti sarà alto.

Passando da un bar all'altro, si percepisce quanto sia in ritardo l'informazione al riguardo: non tutti gli esercenti si rendono ancora conto del rischio che potrebbero correre contravvenendo alla nuova normativa.

Una larga parte dei 4.100 bar della capitale possiede già la licenza «A» per la ristorazione, e per questo è autorizzata a servire pasti caldi. Chi invece è titolare di licenza «B» rischierà nei prossimi giorni controlli a tappeto: rientrano in questa tipologia bar, caffè, gelaterie, pasticceria, che in base alla legge 287/91 possono somministrare bevande, anche alcolici, dolci, gelateria compresa e prodotti di gastronomia, panini imbottiti, tramezzini, pizzette, sandwiches. L'ordinanza sui precotti non va comunque a modificare le abitudini della ristorazione romana: cometti, briosche (anche surgelati con cottura a microonde) che potranno essere venduti. Unica eccezione, i cibi da cuocere: dovranno essere precotti, serviti dentro una confezione, con ben leggibile data e nome della ditta produttrice.

«Penso - dice l'addetto alla contabilità di un bar/tavola calda in via del Tritone - che l'ordinanza sia giusta; anche se, effettivamente, i cibi precotti creeranno, dal punto di vista dei maggiori costi, qualche problema in più. Costi che aumentano an-

che perché bisogna poi calcolare le spese aggiuntive: la spesa per il microonde e il lavoro supplementare per ravvivare il gusto della pietanza». Nei pressi di piazza del Popolo, un esercente con licenza di ristorazione dice di gradire il nuovo provvedimento: «Siamo contenti che il Campidoglio abbia deciso di regolare la materia, non dovremo più trovarci nella condizione di far fronte ad una concorrenza sleale. Fino ad oggi abbiamo dovuto competere con chi, proprio perché si era organizzato con il minimo delle attrezzature, faceva pagare un pasto 4 mila lire, mentre noi siamo costretti a prezzi più alti per offrire un servizio di qualità».

Non è dello stesso parere il titolare di un bar in via Capo le Case: «Non faccio cibi cotti, prepariamo solo panini e tramezzini. I cibi precotti? Non sono molto convinta perché ci costano un sacco di soldi. Qui vengono molti impiegati che non hanno la possibilità di spendere troppi soldi. E a quanto dovremmo metterglielo, sto precotto? Molti consumatori ripiegheranno sul classico panino, per risparmiare. E poi, chi tutelerà la qualità? Non tutte le ditte sono uguali. E siamo sicuri che i consumatori gradiranno questi generi di cibi?».

Via Due Macelli, ecco cosa pensa il titolare di un bar della strada: «La pasta? Qualche volta l'ho fatta. Avrò trasgredito... Mi adeguerò alle norme. In linea di massima sono d'accordo: lasagne, ravioli precotti, sono mangiabili. Neanche gli hamburger potranno essere cucinati? Mah, è strano. Li compra mia moglie, freschissimi... Ci adegueremo anche a questo. Io li prenderò, se qualcuno li chiederà... Anche se ci prenderò solo mille lire a precotto, li venderò. Però, insomma, non si potrà chiedere per un piatto del genere diecimila lire».

### Giorgio Bodoni: «I ristoranti devono tornare al piatto unico»

Giorgio Bodoni, presidente dell'Assoristoratori è tra coloro che ha voluto fortemente l'ordinanza che impone ai gestori di bar di servirsi di cibi precotti e di non improvvisarsi cuochi dell'ultima ora. «Io sono tra quelli che qualche tempo fa osteggiavo i precotti, ma non ho potuto fare a meno di prendere coscienza del problema. Non si può somministrare ai clienti cibo molto spesso conservato male, trasportato peggio e cucinato in locali non adatti. C'è bisogno di maggiore tutela, e la giunta capitolina con questa ordinanza non ha scavalcato la legge 287. In questo modo resta tutelata la vera ristorazione, e lascia intatto un altro aspetto importante: l'esigenza sociale di mangiare velocemente e spendere poco, appunto nei bar, sapendo che i cibi somministrati sono precotti da aziende munite da relativa autorizzazione sanitaria. Dunque secondo lei i bar non rischiano crisi? «No, a questa cosa non ci credo assolutamente. Anzi, aggiungo che noi saremo notai attentissimi. Saremo vigili sul loro operato e non esiteremo a denunciare all'autorità giudiziaria coloro che non rispetteranno la legge. È necessario che ognuno di noi si renda conto che non è più possibile ignorare l'esigenza di tutelare il consumatore: siamo un paese che si sta avvicinando a grossi passi al Giubileo del 2000, non possiamo arrivare impreparati, senza la professionalità richiesta. E infatti io propongo alla mia categoria di riscoprire il pasto unico regionale. Mi chiedo: perché i ristoranti non inseriscono nel menu questo piatto dando la possibilità a quanti sono costretti a mangiare fuori tutti i giorni, di poter spendere, ad esempio, 13 mila lire? Anche i ristoranti devono guardare i nuovi modelli di offerta, distinguendosi per il servizio. Non è possibile ignorare che tante persone, pur dovendo mangiare fuori, non possono permettersi il ristorante. Ecco, questa è la proposta che lancio ai miei colleghi: ripartiamo dal piatto unico regionale, a un prezzo più che modico».



Claudio Pezzetta/Bozzardi

## Cade dall'impalcatura, è grave

### Incidente sul lavoro all'aeroporto di Fiumicino

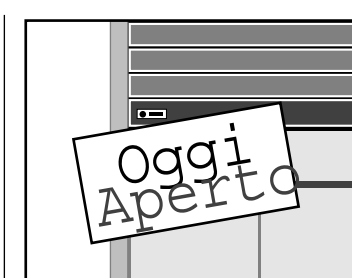
■ Incidente sul lavoro ieri mattina all'aeroporto di Fiumicino. Un dipendente della ditta di pulizie «La Milanese», cadendo da un'impalcatura, ha sbattuto la testa ed è stato ricoverato d'urgenza all'ospedale Grassi di Ostia e poi trasferito al Sandro Pertini di Roma. Enzo Romanis, 41 anni, si trova nel reparto di neurochirurgia per una frattura al capo e focolai contusivi emorragici: la prognosi è riservata. Le sue condizioni sono gravi ma i medici sono ottimisti sulle possibilità di recupero. L'uomo, infatti, non ha mai perso co-

noscenza anche se si trova in uno stato di torpore.

L'incidente è avvenuto intorno alle 11,30 nel piano superiore delle partenze internazionali del «Leonardo da Vinci», occupato in passato dalle compagnie aeree che qui avevano i loro uffici. Enzo Romanis, stava pulendo le vetrate esterne del giardino pensile, insieme ad un collega. Secondo una prima ricostruzione, avrebbe perso l'equilibrio, forse per un piede in fallo, scendendo in malo modo dal ponticello, alto non più di due metri: ha sbattuto violentemente il

capo e ha cominciato a perdere sangue dall'orecchio. Una scena terribile per il suo compagno che per primo l'ha soccorso; poi sono arrivati i sanitari e agli agenti della Polizia dello scalo romano, e Romanis è stato trasportato urgentemente all'ospedale lidense.

Ad Ostia sono accorsi i familiari e i responsabili della ditta di pulizie, titolare di buona parte dei servizi del Leonardo da Vinci. L'impalcatura e l'area dove è avvenuto l'incidente, sono state transennate e poste sotto sequestro dalla polizia aeroportuale.



### Shopping libero in IV e XI circonscrizione

I negozi interessati alla apertura domenicale, oggi, sono quelli della IV e XI circoscrizione, oltre agli esercizi situati nel cuore turistico della città. Dunque, shopping in via Conca d'Oro, piazzale Ionio, via Oietti, via del Serafico, via Baldoletti, circoscrizione Ostiense. E per la grande distribuzione, aperte Standa e Pam, in quarta, in undicesima, Standa, mattino e pomeriggio.

### Florama business: colori e profumi oggi in Fiera

Agrumi, palmizi, stelle di Natale, forme e profumi mediterranei e tropicali...Oggi, anche il grande pubblico potrà visitare i padiglioni della Fiera di Roma, trasformati dai florovivaisti riuniti nella nostra città, in un enorme giardino d'inverno. La mostra è aperta dalle 10 alle 20, l'ingresso costa 15.000 lire.

### Incidente stradale Due morti vicino a Velletri

Marito e moglie morti, la figlia in gravi condizioni, un secondo ferito in coma. L'incidente si è verificato ieri pomeriggio sulla strada che collega la provincia di Latina a Velletri. Le vittime sono Vincenzo Ciannavei, di 45 anni e la moglie Giuseppina Proia, di 42, romani, che, insieme alla figlia Anna, di 20, erano a bordo della Lancia Prisma contro la quale si è schiantata frontalmente una Golf Volkswagen alla cui guida era Francesco Pasciutti, di 48 anni, di Sezze.

### Frosinone: sequestrati 5 chili d'oro

Due pregiudicati romani, di 45 e 46 anni, sono stati denunciati dalla squadra mobile di Frosinone per ricettazione perché trovati in possesso ingiustificato di cinque chilogrammi di oggetti in oro, che conservavano in una scatola nella loro auto, un'Alfa 145, che è stata bloccata al casello autostradale di Frosinone. La polizia li ha identificati dopo aver sequestrato catenine e bracciali in oro ad alcuni ambulanti extracomunitari: i gioielli sarebbero stati rubati a Roma.

Dure accuse del sindacato

## Solo indumenti estivi per gli operatori del 118 La Cgil: si sono scordati

■ Il termometro si abbassa, ma gli operatori del 118 sono ancora costretti a lavorare con le divise di cotone: lo ha denunciato, ieri, Daniele Di Micco, responsabile per la Cgil del coordinamento 118.

«È tutto molto semplice - ha spiegato il sindacalista - il problema è che le divise invernali non sono state ordinate: colpa dei nostri dirigenti, evidentemente troppo impegnati a risolvere beghe di potere». «Proprio da un mese - ha ricordato il sindacalista - il 118 ha ottenuto l'istituzione di un centro di costo, in pratica un centro di amministrazione autonoma, con un bilancio di otto miliardi l'anno, che doveva servire a far uscire il servizio da quella situazione di impasse in cui si trovava da lungo tempo. Le nostre aspettative però - ha detto Di Micco - sono state deluse: il nuovo centro di costo, diretto dall'ex assessore capitolino Filippo Amato, si è rivelato un bluff. Doveva garantire autonomia economica e

funzionale al servizio 118 e invece, di fatto, ha burocratizzato e aggravato lo stato di incancrenimento della struttura».

Le questioni da risolvere, ha fatto notare Daniele Di Micco, «sono ancora tante», dalla convenzione con la Croce Rossa, «che è stata firmata già da qualche mese, ma non è diventata operativa», al problema delle assunzioni e della nuova pianta organica «urgentissimo e mai affrontato dalla dirigenza», fino alle autoambulanze.

«Da mesi - ha proseguito Di Micco - siamo impegnati in estenuanti trattative sindacali per affrontare e risolvere i tanti problemi organizzativi e funzionali della centrale operativa. Ci auguriamo che l'assessore alla sanità del Lazio Lionello Cosentino ed il direttore generale dell'Azienda San Camillo intervengano: i cittadini e i lavoratori del servizio - ha concluso Di Micco - non debbono pagare alcun prezzo».

Settimana calda nelle scuole per la questione autonomia

## Occupato il liceo Tasso Tre cortei in due giorni?

■ Una settimana intricatissima, quella che si prepara nelle scuole romane: e forse la frattura di posizioni, sarà «visualizzata» da tre diversi cortei che sono già annunciati.

Ripartiamo dalla settimana scorsa. Giovedì, all'istituto Rousseau occupato, una assemblea in cui erano presenti i rappresentanti di oltre una cinquantina di scuole romane ha lanciato un appello invitando ad una manifestazione per il 29 novembre. Obiettivi? Dire «no» alla autonomia del ministro Berlinguer, «sì» a un altro tipo di autonomia, quella individuata dagli studenti. All'appello aderivano subito l'Unione degli studenti, il Casper, coordinamento tra le scuole della periferia romana, il coordinamento studenti democratici e progressisti dell'Albertelli, «Vietato vietare» del Pertini, Fantastica-Mente del Salvemini, il collettivo politico del VI artistico, e quello del Maiorana, il Collettivo comunista del Bonomini, il XVI democratico, l'Ar-

stofane, l'Amaldi, l'Alberghiero, lo Zed del Giovanni XXIII, e tante altre scuole. Nel frattempo, sempre per la giornata del 29 novembre, Azione studentesca, il movimento che raccoglie ragazze e ragazzi di destra, proclamava a sua volta una manifestazione.

Ieri mattina, però, la situazione si è complicata. Infatti, gli studenti del Liceo Tasso, uno degli istituti storici del movimento a Roma, hanno deciso, in una affollata assemblea, l'occupazione. Chiedono il ritiro dell'articolo 18 sulla autonomia scolastica contenuto nel disegno di legge Basanini. E uno dei componenti del coordinamento studentesco romano ha in particolare sottolineato che non ci può essere autonomia senza che si provveda prima ad una riforma complessiva della scuola. Dunque, l'occupazione è finalizzata anche alla presentazione di controproposte che saranno discusse a partire da questo lunedì. Dalla assemblea

del Tasso, e da un'altra svoltasi a Mamiani, sarebbe venuta anche una adesione alla manifestazione promossa per il trenta novembre dal coordinamento studenti di base medi e universitari contro l'autonomia finanziaria proposta dal ministro Berlinguer e contro la finanziaria 1997. Una manifestazione che però, a quanto finora si è saputo, sarebbe stata vietata dalla questura, e riconfermata dagli studenti, che hanno fatto sapere di starsi adoperando per rimuovere il divieto.

Che cosa accadrà? È chiaro che, nei prossimi giorni, la occupazione del Tasso potrebbe dare il via, come altre volte è accaduto, alla sequenza di autogestioni e occupazioni autunnali, proprio come negli anni scorsi. Da parte loro, comunque, gli studenti dell'Uds insistono nella ricerca di una posizione unitaria: «Si è ancora in tempo a fare il 29 tutti insieme, dicono, la piattaforma si può modificare, aiutiamoci a costruirla».

### Recuperati 32 quadri antichi erano in un autocarro a Boccea

Trentadue quadri antichi, per un valore di un miliardo, rubati tra il 9 e il 10 novembre nella bottega antiquaria «Antichità Moroni», sono stati recuperati dagli uomini della squadra mobile. Le tele, del '600 e '700, di autori fiamminghi e italiani di scuola napoletana, romana e bolognese, sono state sottratte ai ricettatori dopo un lungo appostamento in zona Boccea. E qui, dentro un autocarro parcheggiato all'aperto, che i poliziotti hanno trovato i dipinti, impacchettati e stipati. Dei malviventi nessuna traccia. Erano penetrati nel negozio di via del Governo Vecchio attraverso un foro praticato nel pavimento dell'appartamento sovrastante risultato sfitto. Dall'interno hanno poi forzato la porta della galleria e caricato la refurtiva su un automezzo. Le tele, tutte registrate e catalogate presso il ministero dei Beni culturali, sono state restituite all'antiquario, Renzo Moroni che non le aveva assicurate e quindi aveva subito un danno ingente.

### NOZZE

Oggi in Campidoglio alle ore 11.20, accompagnati dalle figlie Federica e Valerie Benedetti dopo un lungo e collaudato rapporto si sposano Simonetta e Renzo, con tanti auguri di serena felicità da parenti, amici e dall'Unità.

### COMPLEANNO

Iole Falcatori compie 80 anni. A Iole giungano i migliori auguri dai figli, dai generi e dalle nuore, dai nipoti dai compagni della sezione PDS Mario Alicata e dall'Unità.

# DATEVI A PARSA

**TAPPETI PERSIANI**  
 **VENDITA PROMOZIONALE SCONTI 30-50%**

**CHIAMA 87/A (così a Trieste) - Tel. 854.74.55 - 841.37.79**

**Basta una telefonata. Ritiro e Consegna gratuiti**  
**Vostro tappeto per lavaggio e restauro**