

Non solo tunisini e marocchini, ma anche donne e bambini del Centro Africa e della Sierra Leone

## Lampedusa invasa dai clandestini Almeno 200 sbarchi nelle ultime ore

Il sindaco Martello: «Stipulare accordi con i paesi rivieraschi»

### Aeroporti Oggi niente sciopero a Linate

Qualche giorno di tregua negli aeroporti, ma le agitazioni sono solo rinviate. Cgil, Cisl e Uil hanno sospeso lo sciopero indetto per oggi a Linate e dunque la situazione dei voli torna ad essere tranquilla dopo la paralisi di martedì, che con 300 voli sospesi aveva lasciato a terra 50 mila passeggeri. Ieri, nei maggiori aeroporti non si segnalavano ritardi accumulati e disagi erano stati riassorbiti, ma la situazione resta a rischio. Altre 16 ore di sciopero sono programmate dal personale aderente alla Fp Cgil, Fit Cisl e Ultrasporti per il 9 e il 19 luglio dalle 10 alle 18. Rinviate al 10 luglio lo sciopero dei lavoratori della Sea, che in un primo tempo era stato programmato per oggi nell'aeroporto di Milano-Linate. A ridar fiato alla trattativa è stato l'incontro di ieri, tra le rappresentanze sindacali e il sottosegretario ai Trasporti.

LAMPEDUSA. Mille disperati sbarcati negli ultimi sei mesi. Il porticciolo diventato ormai un cimitero di «legni» fradici sequestrati ai mercanti di carne umana: Lampedusa è ancora una volta al centro dell'immigrazione clandestina proveniente dalle coste tunisine.

Partono dai porti di Sfax e Monastir stipati in vecchie carrette che riescono a mala pena a coprire il tratto di mare che separa la parte più a nord dell'Africa con la parte più a sud dell'Europa. Una volta erano solo tunisini e marocchini, ora le guerre e la carestie spingono anche cittadini della Sierra Leone e del Centro Africa a fare viaggi assurdi per raggiungere i porti tunisini e da lì imbarcarsi per l'Italia. Duecento disperati sono arrivati a Lampedusa nelle ultime ore, donne e uomini, ma anche bambini.

Gli sbarchi sono iniziati mercoledì, quando la Marina militare ha intercettato una nave al largo dell'isola. A bordo 200 nordafricani, marocchini e tunisini, scortati dai mezzi delle Capitanerie di Porto e della Guardia Costiera fino a Porto Empedocle. I marinai della Capitaneria di Porto li hanno identificati, uno di loro, indicato dai clandestini come il «comandante» della nave, è stato immediatamente arrestato. Sempre su segnalazione della nave militare «Chimera», che pattuglia in continuazione le acque al largo di Lampedusa, un'unità della Capitaneria di Porto ha intercettato nella notte tra mercoledì e giovedì un'altra barca, una carretta del mare lunga 12 metri e col motore ormai in disuso, sulla quale sono stati trovati cinque extracomunitari che intendevano sbarcare clandestinamente a Lampedusa. Anche questa imbarcazione è stata scortata in por-



Uno sbarco di immigrati clandestini sulle coste dell'Italia meridionale

Ansa

to. Altri otto clandestini sono stati bloccati a terra, in località Cala Madonna. Dalle dichiarazioni è emerso che altri 17 extracomunitari erano sbarcati con loro e si sta ora cercando di rintracciarli.

Sbarchi continui, quotidiani, che rischiano di creare tensioni nell'isola. Con un occhio rivolto alla stagione turistica in pieno svolgimento, il sindaco Salvatore Martello respinge allarmismi e drammatizzazioni. «La vigilanza di Marina, Guardia di Finanza e Guardia Costiera è continua, abbiamo allestito un centro di accoglienza in grado di ospitare per qualche giorno i clandestini. Ma il problema è più grande di noi». Martello, eletto primo cittadino a capo di una lista civica, sull'immigrazione ha

idee chiare: «Non servono i controlli di polizia, possiamo anche pattugliare il mare ventiquattr'ore al giorno e i clandestini arriveranno sempre. Il problema è politico, di politica internazionale e degli accordi che il nostro governo riesce a stipulare con i paesi rivieraschi». La Tunisia, in primo luogo, il paese da dove parte il maggior numero di imbarcazioni della disperazione. Fino a pochi mesi fa esisteva un accordo per il «respingimento» in mare dei clandestini, le imbarcazioni venivano fermate in acque internazionali e consegnate alle motovedette tunisine. Ora non più, il governo tunisino si rifiuta addirittura di riconoscere i clandestini che sbarcano a Lampedusa, «e questo - dice il sindaco Martello - provoca una serie di pro-

blemi». Diverso, invece, l'atteggiamento del governo marocchino, che riconosce la nazionalità dei clandestini consentendo - in base alle nuove norme sull'immigrazione - il loro rimpatrio immediato. «Se una emergenza c'è a Lampedusa - aggiunge Martello - è quella del porto, ormai intasato da almeno 200 imbarcazioni sequestrate ai trafficanti di clandestini. Si tratta di vecchie barche che pongono problemi di sicurezza e di igiene che qualcuno dovrebbe risolvere dissestrandole e spostandole altrove».

Clandestini anche in un'altra zona calda, la Puglia. Questa volta arrivano disperati della guerra del Kosovo, una ottantina, almeno venti bambini, sbarcati sulle coste Salentine.

L'arma era stata rubata 20 anni fa

## Giocano con la pistola parte un colpo Muore a Ferrara ragazzo di 13 anni

DALLA REDAZIONE

BOLOGNA. Tragedia a Ferrara. Un maledetto colpo di pistola ha stroncato la vita di un ragazzo tredicenne. Un colpo alla tempia sparato con una rivoltella semiautomatica calibro 7.65 da un amico con cui il giovane stava giocando. Questo, almeno, quanto emerso da una prima ricostruzione del dramma, che per manifestarsi ha scelto una pistola che sembra perseguitata da una maledizione, visto che era stata rubata ben vent'anni fa e il suo legittimo proprietario, un medico chirurgo, morì nel 1993 ucciso dal figlio.

C'è ancora del mistero intorno alla tragedia che ieri pomeriggio ha scosso violentemente la città estense. Mistero sui motivi, ma anche sulla dinamica precisa. Gli inquirenti, che per tutta la serata hanno interrogato l'amico della vittima e il padre di questi per cercare di ricostruire la vicenda, non hanno fornito che pochi elementi.

Hanno cioè escluso che il tredicenne abbia voluto togliersi la vita, che tra i due ragazzi, peraltro giovanissimi, vi potessero essere dei motivi di risentimento e hanno fatto capire di ritenere molto probabile, quasi certa, l'ipotesi che a sparare il colpo sia stato l'altro ragazzo.

Il fatto è avvenuto intorno alle 17.20 di ieri pomeriggio in una casa del centro storico di Ferrara, nel vecchio ghetto ebraico a pochi passi dall'università e dal castello estense. La vittima si trovava a casa dell'amico, e in un'altra stanza c'era anche il padre di quest'ultimo.

Con i due tredicenni, però, c'era anche una pistola, un'arma che, come detto, risulterà poi essere stata rubata circa vent'anni fa a un medico chirurgo e che il ragazzo, interrogato, avrebbe detto di avere trovato il giorno prima sulle vecchie mura della città. Ipotesi, però, tutta da verificare.

A dare l'allarme è stato proprio il genitore che, a quel che risulta, è un appassionato di armi. Ha chiamato il 118, e i sanitari che sono arrivati sul posto non hanno però potuto fare altro che constatare il decesso del ragazzo.

Il giovane era morto all'istante, colpito alla tempia. Nessuna speranza. In un primo momento si è pensato alla roulette russa, la sfida che consiste nel portarsi alla tempia una pistola a tamburo caricata con un solo colpo e poi sparare sperando che il cane non batta sul proiettile. Un gioco che purtroppo, in passato, è già costato la vita ad altri adolescenti.

Poi la storia ha cominciato a comporsi come un drammatico puzzle. La pistola, si è venuto a sapere, è un modello di semiautomatica. Niente tamburo e niente roulette russa.

Asparare, fanno capire gli inquirenti pur senza dirlo apertamente, è stato l'eroe, l'amico, travolto, probabilmente, da un tragico gioco più grande di lui.

I soliti gesti che mimano la violenza degli adulti, il fascino dannato di un'arma che, certamente, non doveva trovarsi lì con quei ragazzi. E, soprattutto, non doveva essere carica.

Claudio Giannasi

VISTO DA LONTANO, un avvertimento scritto contro l'uso o l'abuso del vino passa inosservato. Tutta la storia degli alcolici in Europa è segnata da leggi di proibizione, da tasse e sovratasse che ne sono una variante indiretta, da campagne d'igiene e di salute pubblica, a difesa del bambino e della famiglia. Il fatto che l'alcol non sia una merce di contrabbando, come le sigarette, costituisce tuttavia una conferma che la sua produzione e il suo consumo fanno parte di una legalità trasparente, non controversa. Che cosa aggiunge, o toglie, al vino la scritta: «Nuovo gravemente alla salute», come vorrebbe la commissione Affari sociali del Parlamento? Probabilmente nulla. Spazza via le illusioni sul valore salutistico dei tannini, dà una soddisfazione tardiva a tutti quei gruppi di consumatori che per ragioni igieniche, morali o religiose hanno scelto l'astinenza, ma non deprime il mercato di una bevanda che da sempre è stata conosciuta e apprezzata per i suoi valori corroboranti e inebrianti, per le vertigini e i malesseri che può dare.

Nel quadro degli odierni consumi, tale avvertimento segue quello inferto alle sigarette. È l'inizio di un processo di criminalizzazione di altri alimenti? Da tempo il caffè è sotto accusa. A seguito, tutto l'insieme degli alimenti dovrà essere riesaminato. Lo zucchero e il sale hanno gravi responsabilità nel sovrappeso, nel diabete e nei disturbi circolatori, non parliamo dei grassi animali su cui cadono sospetti plurimi, e tutti ripetono che a essi torna la colpa del colesterolo. Il mercato, o meglio la concorrenza tra prodotti, ha già emesso alcune sentenze, senza stamparle sulle scatole. Un alimento light, con basso tenore di grassi o di zuccheri, è un dito puntato contro le sue varianti non alleggerite; una bevanda analcolica è considerata «diabetica», quale che sia il suo tenore di zuccheri. Non apriamo il capitolo degli additivi, altri fattori teoricamente a rischio, prescritti per legge, e forse un giorno falcidiati per legge. Gli interdetti piovono su un mercato in cui la variante salutistica di una marca precede o segue di poco quella tradizionale. Si immagina facilmente un vino a zero gradi, che a seguito del nuovo etichettaggio entri nella distribuzione con la scritta: l'unico che non nuoce alla salute.

La cauzione medica legittima o proscrive la formula, la confezione e l'immagine di troppi prodot-

## L'Osservatorio a Slow Food

# Il vino Un'ipocrisia sostenere che «nuoce alla salute»

ti non testati in senso farmacologico o considerati sotto un profilo meramente statistico, per non considerare questi, come valori positivi o negativi, in un senso culturale, generico. **Nuovo gravemente alla salute** è infatti generico, come lo saranno le scritte che un giorno copriranno il pacchetto di burro, il dosatore di sale e la scatola di zucchero. O forse questa intimitazione ha un peso particolare in quanto riservata a uno stimolatore neuro-fisiologico? Vanno analizzati allora il messaggio e il destinatario. Il messaggio è un avvertimento senza essere un interdetto, e lascia al consumatore la responsabilità di vietarselo. Comunque, visto che i piccoli divieti precedono le gravi ammonizioni, non può già bere sul lavoro, negli studi, nei trasporti pubblici, in auto. In altri paesi non vede la pubblicità degli alcolici e paga tasse esorbitanti per consumarli. Può ubriacarsi, a caro prezzo, cioè con gravi danno personale. Di questa verità, da un secolo, sono pochi ad avere ancora bisogno.

Il messaggio è ipocrita non solo perché, accertato il pericolo, preferisce avvertire che reprimere, ma perché non avendo la minima efficacia repressiva costituisce un modo indiretto di promuovere, sostenere e imporre la medicalizzazione degli alimenti. Dopo l'etichettaggio nutrizionale, quello diagnostico, in cui le controindicazioni figureranno con la stessa dignità di quelle dei farmaci, obbedisce a un mercato protetto

### Pallone e cucina Guida ai Mondiali

Da un'idea di Gigi Garanzini, giornalista sportivo della Rai, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food, è nata *In Francia con l'Italia*, guida turistica ed enogastronomica per le città che ospitano le partite dell'Italia: da Bordeaux a Montpellier, da Parigi a Marsiglia e a Nantes. Per conciliare le emozioni del Mondiale con il tempo libero sono scese in campo due squadre di francesi doc. I gourmet di Slow Food consigliano ristoranti da sogno e locande di charme, bistro popolari e botteghe artigiane, negozi di gourmandise e fornitissime enoteche. I nazionali di Francia che giocano nel nostro campionato propongono percorsi curiosi: troverete la giornata parigina di Diorkaëff, i grandi vini di Deschamps, i ristoranti di Zidane e Desailly, la spiaggia dorata di Boghossian. E ancora, la filosofia di alcuni chef pluristellati, da Alain Ducasse a Jean-Marie Amat.

Il campionato è spunto, pretesto e condimento piccante: per chi non si accontenta di pane e calcio e non dimentica che, intorno al Mondiale '98, c'è la Francia. Pensata per accompagnare gli italiani che seguiranno le avventure calcistiche dei Mondiali, è una guida densa di suggerimenti, di evocazioni, di percorsi da non perdere assolutamente (o da evitare con cura): un libro prezioso anche quando il circo del calcio avrà spento le luci.

Serena Milano

dai ministeri della Sanità e benedetto dall'industria. Nei conflitti tra prodotti, i termini light, senza zucchero, analcolico sono indica-

tori di una qualità salutistica preferenziale ed esibiscono una struttura privativa, virtuosa. Non importano provenienza, aromi,



Born in the Usa. Si chiama *asparation* l'ultimo nato della famiglia vegetale americana, sembra un incrocio tra i broccoli e l'asparago, ma pare sia più leggero e dolce di entrambi. Dovrebbe dunque avere tutti i numeri per sfondare sul mercato, a eccezione del nome, che ricorda un'operazione alle vie respiratorie. Sempre dagli States, i veggies più di

### Dalla Prima

### Diritto...

curiosa e provocatoria proposta di cultura conviviale agli inconsapevoli sostenitori e alle innumerevoli vittime dello stile di vita tutto veloce, tutto Fast: food and life. In un decennio questa proposta ha raccolto crescenti consensi. Oggi siamo un movimento con 50mila iscritti in tutto il mondo, con una rivista tradotta in cinque lingue. E gli argomenti di cui ci occupavamo, anche insieme, ai tempi del supplemento settimanale «Andata&Ritorno» e delle pagine «Arcigola», sono diventati importanti, argomenti di cui si preoccupano sempre più spesso le prime pagine dei giornali. Non esclusivamente da un punto di vista enogastronomico, ma anche economico e culturale. Dal dibattito sulla qualità del cibo e del vino, alla dimensione del Made in Italy agroalimentare, all'esigenza sempre più diffusa di individuare percorsi di educazione al gusto, cioè educazione sensoriale e alimentare, per grandi e piccoli. Contro l'omologazione dei sapori, la banalizzazione. Abbiamo lanciato il progetto «Arca dei Sapori» per la difesa dei prodotti tipici a rischio di estinzione, una battaglia resa sempre più complessa dal dilagare della biogenetica e delle biotecnologie anche in campo alimentare. Temi oggi al centro di un dibattito che riguarda e coinvolge l'idea stessa dello sviluppo. Per queste ragioni, e per l'esigenza di intensificare la difesa del diritto individuale al piacere, riprendiamo questo colloquio con «l'Unità», questo dialogo aperto, proprio dove lo avevamo lasciato al-

Alberto Capatti

moda vengono dal mare: tre tipi di alghe dall'alto valore nutritivo e ricche di minerali hanno fatto la loro comparsa in barattolo sugli scaffali dei supermercati e nelle cucine di rinomati ristoranti.

Wine lovers. Bevono i cinesi! Aumento di anno in anno il numero dei cinesi che bevono vino, almeno secondo le statistiche secondo cui l'incremento annuo del mercato è pari al 70% e le importazioni nel primo quadrimestre del 1997 sono aumentate del 250%. La causa sarebbe da ricercare nella campagna moralizzatrice promossa dal governo cinese contro il consumo di liquori e distillati. Ma gli abitanti del Celeste Impero hanno già trovato dei validi sostituti.

[Simona Luparia]

cui anni fa. Lo faremo attraverso la rubrica che inaugureremo oggi, e tornerà ogni venerdì, che abbiamo deciso di chiamare «L'Osservatorio» di Slow Food. Un Osservatorio per informare sulle tendenze enogastronomiche, per capire le contraddizioni, magari per riflettere sul perché molti nostri ragazzi, ed è purtroppo l'esperienza di troppi corsi di educazione al gusto nelle scuole, quando sentono un profumo di mela dicono shampoo, e per un profumo di garofano dicono farmacia. In un mondo dove si privilegia la quantità alla qualità, lo standard medio al prezzo medio e fondamentale invece un approccio d'attenzione e di rispetto all'identità, al pregio degli alimenti: io resto sempre più stupito dai livelli di pressapochismo che vengono tollerati. Si buttano risorse, intelligenze e capitali per incrementare i consumi in un quadro ambientale che va peggiorando. Questo è un discorso che un buongustaio, un socio slow, non può continuare ad ignorare. E per socio slow intendiamo chi è attento al proprio piacere, e consapevole di quello che vuole (e non vuole). Il piacere non è mai avulso dalla conoscenza e la conoscenza vera deve produrre gusto. L'Osservatorio sarà un'ottima occasione per approfondire. Siccome i discorsi, senza assaggi, senza verifica, rischiano di apparire campati in aria, fissiamo sin da ora un appuntamento ai nostri lettori, per conoscerci meglio: arriveremo a tutti per novembre, a Torino, quando si apriranno le porte del Salone del Gusto, la più grande manifestazione di cultura enogastronomica mai realizzata. Dove per cinque giorni faremo l'inventario della qualità alimentare internazionale. Degusteremo e compareremo il meglio dei prodotti e delle cucine esistenti al mondo. Il Salone del Gusto appunto, progettato ed organizzato da Slow Food.

[Carlo Petrini]  
Presidente di Slow Food