

Incendi anche in Toscana, Lucania e Calabria. Il fumo provoca incidenti stradali: 2 morti nel napoletano

# Il fuoco divide la Liguria Bloccate A12 e Aurelia

ROMA. «È una situazione infernale. Sto percorrendo un tratto di autostrada e sono praticamente dentro l'incendio». Il fumo talmente denso non faceva vedere i due Canadair che bombardavano, da ore, le fiamme. «Sentiamo solo il rumore del motore e il boato dell'acqua che arriva giù, ma non li vediamo». Questa la testimonianza di un uomo che si trovava nei pressi della linea di fuoco che ha diviso in due la Liguria. Situazione difficilissima sull'autostrada A12, nel tratto compreso tra Deiva e Carrodano, e sulla strada statale Aurelia. La Genova-Livorno era ancora interrotta in serata. È stata pesantissima, anche ieri, la situazione a Deiva Marina dove, da mercoledì sera, decine di uomini e di mezzi hanno cercato di spegnere le fiamme di un incendio sviluppatosi violentemente alimentato dal forte vento. L'incendio che ha bruciato roulettes, tende e bungalow in un campeggio, ora evacuato, di Deiva Marina è scoppiato a Costa di Persico. Prima era solo il fumo a preoccupare, dopo ci sono stati minuti di panico. Le fiamme, sospinte dal vento, sono avanzate a forte velocità rendendo difficile l'impegno delle decine di uomini che, da terra, hanno cercato di tagliare la strada al fuoco. Una casa, che si trovava a circa cinquanta metri dalla linea del fuoco, è stata evacuata per la presenza di un grosso contenitore di GPL.

Il Corpo forestale non ha azzerato previsioni: «Se il vento continuerà, molto probabilmente i nostri sforzi saranno inutili». Sono andati in fumo ettari di pinete, castagne e macchia mediterranea. Emergenza fuoco anche nello spezzino, dove il fuoco ha raggiunto i boschi a Montecosaro e a Montemarcello, patrimonio verde tra i più pregiati. A Montemarcello le fiamme sono arrivate sospinte dal forte vento, minacciando alcune case disabitate. Contro l'emergenza incendi sono arrivati intanto 20 miliardi (6 alla Calabria e 7 per Sicilia e Sardegna) grazie ad un'ordinanza firmata dal ministro dell'Interno Giorgio Napolitano.

Nel corso della giornata di ieri si è fatta sempre più difficile la situazione in Calabria per gli incendi alimentati anche qui dal forte vento. Per un incendio di bosco di rilevanti proporzioni nella zona di Verbarico (Cosenza), che interessa anche alcune aree del Parco del Pollino, si è atteso l'intervento di un elicottero, richiesto dal centro regionale di coordinamento della Protezione civile di Reggio Calabria. L'elicottero è stato richiesto anche per un incendio nel Verbosone, a Pizzo. Ma la Protezione civile ha fatto sapere che in Calabria è disponibile un solo elicottero, poiché un altro mezzo dello stesso tipo è fermo a Lamezia Terme per verifiche tecniche. Fiamme anche sulla costa ionica lucana, che hanno coinvolto la pienta di Metaponto di Bernalda, in provincia di Matera, già interessata negli ultimi giorni da quindici incendi, tutti dolosi.

In fiamme anche un'azienda orafa situata in via Setteponti, nella zona industriale alla periferia di Arezzo. I danni ingentissimi sono stati provocati da un incendio, sviluppatosi poco dopo le 13 di ieri. Le fiamme si sono sviluppate nella sezione dei bagni galvanici e si sono estese in gran parte dei locali, distruggendo anche alcuni macchinari per la lavorazione nel reparto imbianchimento.

Le fiamme e il fumo hanno provocato anche incidenti stradali. Nel napoletano due persone, non identificate, sono morte dentro una Peugeot 106 sull'Asse mediano, tra Verucchio e il comune di Giugliano. L'auto ha preso fuoco dopo essersi staccata da un camion, a causa del fumo denso provocato dall'incendio delle streglie a lato della strada. È una decina di autovetture sono state coinvolte in incidenti causati sempre dal denso fumo sprigionato da un incendio di vaste proporzioni nelle vicinanze della Strada Statale 19 e dell'autostrada A/3 Salerno-

Reggio Calabria, nei pressi di Eboli, in provincia di Salerno. Il bilancio è di nove persone contuse e due ferite, tra cui un bambino che è stato ricoverato in coma. Gli incidenti si sono verificati su entrambe le corsie.

Fuoco anche nel livornese. Un incendio, probabilmente causato da un mozzicone di sigaretta, ha distrutto 5 ettari di sterpaglie nella zona di Picchianti, l'area industriale a nord di Livorno. Circa 10 ettari di bosco bruciano sul monte Serra, nel lucchese. Momenti di panico per i turisti in villeggiatura a Maratea in località «Acquafredda». Una vasta area di macchia mediterranea è andata a fuoco nelle vicinanze di alcuni alberghi e ville in cui sono ospitati centinaia di turisti. L'incendio è stato domato e la situazione è tornata normale. Focolai anche in Umbria e nelle Marche.

Alla stazione di Foligno un treno merci carico di paglia ha preso fuoco ieri pomeriggio, alle 16.15, provocando danni rilevanti. Il convoglio era fermo in un binario «morto».



Altre notizie: un elicottero è stato richiesto anche per un incendio nel Verbosone, a Pizzo. Ma la Protezione civile ha fatto sapere che in Calabria è disponibile un solo elicottero, poiché un altro mezzo dello stesso tipo è fermo a Lamezia Terme per verifiche tecniche. Fiamme anche sulla costa ionica lucana, che hanno coinvolto la pienta di Metaponto di Bernalda, in provincia di Matera, già interessata negli ultimi giorni da quindici incendi, tutti dolosi.

Altre notizie: un elicottero è stato richiesto anche per un incendio nel Verbosone, a Pizzo. Ma la Protezione civile ha fatto sapere che in Calabria è disponibile un solo elicottero, poiché un altro mezzo dello stesso tipo è fermo a Lamezia Terme per verifiche tecniche. Fiamme anche sulla costa ionica lucana, che hanno coinvolto la pienta di Metaponto di Bernalda, in provincia di Matera, già interessata negli ultimi giorni da quindici incendi, tutti dolosi.

Altre notizie: un elicottero è stato richiesto anche per un incendio nel Verbosone, a Pizzo. Ma la Protezione civile ha fatto sapere che in Calabria è disponibile un solo elicottero, poiché un altro mezzo dello stesso tipo è fermo a Lamezia Terme per verifiche tecniche. Fiamme anche sulla costa ionica lucana, che hanno coinvolto la pienta di Metaponto di Bernalda, in provincia di Matera, già interessata negli ultimi giorni da quindici incendi, tutti dolosi.

## Sulle Cime di Lavaredo la sciagura più grave Montagna, giornata tragica sette morti sulle Alpi Vittime cinque italiani e due tedeschi

ROMA. Giornata tragica sulle montagne. Sono infatti sette le persone che, in sei diversi incidenti, hanno perso la vita ieri durante escursioni o arrampicate. L'incidente più grave è accaduto sulle Cime di Lavaredo dove due turisti tedeschi che procedevano in cordata sono precipitati, sfrecciando al suolo, mentre cercavano di raggiungere la Cima Ovest. Due morti in parete anche in Svizzera, in due distinti incidenti. Una delle vittime era un alpinista italiano di 26 anni precipitato mentre scendeva dal monte Weisshorn nelle Alpevallesiane. L'altra vittima, un tedesco, è precipitato da un monte nella Val Roseg. Gli altri tre incidenti sono invece avvenuti durante escursioni. Mirella Larizza, 56 anni di Torino, è precipitata prima in un pendio erboso e poi in un canale mentre affrontava un sentiero non difficile sul monte Cenera, nel comune di Selva di Cadore (Bl). Sempre nel bellunese, in zona Bec de Rocces, un altro incidente: Francesca Faedo, 82 anni, di Vicenza, è stata trovata morta ai piedi di una scarpata alta 100 metri. Si era avviata da sola lungo un sentiero del gruppo Sella. Un incidente di alta quota anche ieri: nel bresciano, Franco Benetton, 56 anni, residente in Val Camonica, è morto dissanguato sul Corno D'Aola, nei pressi di Ponte di Legno. Un grosso masso, staccatosi a monte, gli ha tranciato la gamba destra e lo ha trascinato sul fondo di una scarpata profonda circa 30 metri.

Il settimo morto è invece un alpinista esperto, Walter Merlo, cuneese di 33 anni, ritrovato morto ieri mattina sulla via del Sacrolegio, sul Corno Stella, in alta Valle Stura. L'uomo, un alpinista molto noto nel cuneese anche per alcuni titoli italiani conquistati negli anni 80 nel mezzofondo, era ancora imbragato, con la corda assicurata ad un chiodo. L'incidente risalirebbe a sabato scorso, ma solo l'altro ieri è scattato l'allarme. Secondo una prima ricostruzione, Merlo sabato scorso aveva raggiunto Valdiere per un'arrampicata in solitaria. Indossava pantaloni corti e maglietta, aveva uno zaino e la corda. Avrebbe perso l'equilibrio per un errore, scivolando per alcuni metri e battendo la testa contro la roccia, prima di essere bloccato dalla corda di sicurezza.

Allarme degli esperti, è invito a maggior attenzione per chi passa le vacanze in montagna. «Ci vuole più rispetto per la montagna e più preparazione non solo quando si va in parete ma anche quando si affronta una semplice escursione». È questo il commento di Toni Valeruz, uomo di montagna e campione italiano di sci «estremo», sugli incidenti mortali che si sono verificati ieri sulle Alpi.

«Ognuno è libero di fare quello che vuole - aggiunge Valeruz - ma quando si va in montagna bisogna essere allenati fisicamente e preparati mentalmente. Alcuni degli incidenti di ieri - aggiunge - dimostrano che spesso basta una semplice distrazione per trasformare una semplice passeggiata in una tragedia». Secondo Valeruz, inoltre, non bisogna dimenticare alcune semplici precauzioni: è sconsigliato ad esempio avventurarsi in montagna da soli specie se non si è più giovanissimi o non in buone condizioni fisiche ed è meglio informarsi delle condizioni del tempo prima di partire. «Certo, le fatalità possono sempre verificarsi - aggiunge - ma non bisogna dare la responsabilità alla montagna».

Se Bacco diventa un lusso

Uve francesi  
**Bordeaux prezzi alle stelle**

«I 130 cru di Bordeaux rappresentano 23 milioni di bottiglie. E nel mondo ci sono abbastanza soldi e consumatori di qualità in grado di comprarle tutte»: Philippe Casteja, presidente del comitato interprofessionale dei vini di Bordeaux, non pare minimamente turbato dall'ulteriore rincaro dei vini e dall'atteggiamento sempre più cauto del mercato inglese e americano che visti i prezzi dei vini bordolesi acquista in modo sempre più mirato i prodotti delle cantine più rinomate scegliendo soprattutto le grandi annate. I francesi restano comunque ottimisti perché ci sono i Giapponesi, che hanno raddoppiato la domanda nel '97 e dovrebbero triplicarla quest'anno, assolutamente incuranti della follia dei prezzi.

Dopo gli aumenti vertiginosi dello scorso anno, gli Chateaux del '97 sono infatti usciti «en primeur» ancora più cari: 10% in più e meno noti, 20% e oltre in più i grandi. Un esempio. Il premier cru Chateaux Mouton Rothschild costa 600 franchi (circa 180mila lire). Ma attenzione: questo è solo il primo prezzo, deciso dai produttori mentre il vino è ancora nelle botti. Poi bisogna aggiungere un 10-15% nel passaggio ai negozianti di Bordeaux (sette o otto famiglie che ogni anno acquistano tutta la produzione); i ricarichi degli importatori, dal 20 al 50%, e quelli ancora più elevati delle enoteche. E poi l'effetto Robert Parker, il critico americano che assaggia i vini, dà un voto in centesimi e decide il destino delle bottiglie: se il suo giudizio è passivo, di passaggio in passaggio i ricarichi sono sempre più pesanti e le bottiglie possono raggiungere cifre astronomiche. Come il Chateaux Margaux '95, uscito «en primeur» a 300 franchi (100mila lire) e venduto in enoteca a mezzo milione la bottiglia.

Serena Milano

Legislazione  
**Il vino? Forse non è ancora nocivo**

L'On. Marida Bolognesi, presidente della Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati, ha diramato nel mese di luglio un comunicato nel quale dichiara essere «frutto di fantasia» la notizia apparsa sulla stampa oltre un mese fa a proposito delle proposte di scrivere sulle etichette di tutti gli alcolici, vino compreso, la frase «nuoce gravemente alla salute».

L'On. Bolognesi tuttavia ammette che «l'eventuale apposizione di frasi che informano il consumatore sui potenziali rischi dell'abuso di alcol» è una delle iniziative all'attenzione della commissione, ma essa deve ancora essere discussa dalla Commissione stessa e poi da Camera e Senato. L'On. Bolognesi conclude sottolineando la necessità di un confronto più sereno ed informato «anche nell'interesse dell'economia nazionale e del particolare contributo, anche culturale, che il vino rappresenta». L'unico appunto è che il comunicato forse andava fatto almeno un mese prima, quando erano appunto scoppiate le polemiche sui giornali.

Cinzia Scaffidi

L'Osservatorio di Slow Food

# Osterie

Una guida alle tradizioni culinarie

1500 locali e itinerari per golosi

La Guida «Osterie d'Italia» (Lire 39.000 Slow Food editore) è stata inventata da Arcigola nel 1990 per rilanciare la cucina regionale italiana. «Osterie d'Italia» è giunta all'ottava edizione. Ormai sono oltre 1.500 i locali segnalati e la guida si è conquistata un pubblico di utenti fedeli. Negli anni i criteri di selezione dei locali inseriti non sono cambiati. Si privilegiano i luoghi - osterie tradizionali, trattorie, ristoranti, enoteche, aziende agrituristiche, circoli enogastronomici - dove si pratica una buona cucina di tradizione, con attenzione per i prodotti di territorio, vini compresi e dove, soprattutto, il conto finale non supera le cinquantamila lire (esclusi i vini).

La guida, oltre alle segnalazioni delle osterie, propone, regione per regione, una serie di percorsi per luoghi del cibo tradizionali: andar per ombre a Venezia, le pizzerie di Napoli, le enoteche di Roma, i luoghi dell'aperitivo a Milano e altri ancora.

A differenza delle altre guide ai ristoranti, Osterie d'Italia non assegna punteggi né cappelli né stelle ma premia con la chiocciolina, simbolo del movimento «i locali che ci piacciono in modo speciale, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza in sintonia con lo Slow Food». La bottiglia è invece assegnata alle migliori cantine, mentre in calce alle schede ci sono i buoni indirizzi per una sosta o un acquisto di qualità.

con cucina, ristoranti di campagna, osterie tradizionali (sorpresa: in alcune regioni d'Italia esistono ancora), enoteche, aziende agrituristiche. Nell'opinione comune spesso la trattoria e l'osteria sono associate all'idea di un livello medio-basso di ristorazione. Nella realtà le cose stanno diversamente. La conduzione familiare, con il rimando di madre in figlia, di nonna in nipote, assicura la memoria di piatti altrimenti in via d'estinzione, e la cura nell'eseguirli: qualche condimento sarà alleggerito, qualche pollo sarà un po' meno ruspante ma la ricetta è orgogliosa della sua ricetta e determinata a fare bene. In secondo luogo è cresciuta la cultura del vino, soprattutto là dove gli osti sono



di nuova generazione: vini di qualità, bicchieri adeguati, servizio competente. È ancora: attenzione crescente verso le materie prime del territorio, ricerca di prodotti artigianali.

L'osteria dunque - nome sempre più presente nelle insegne di locali di recente apertura - vive una stagione di grande fortuna, e il fatto che esista la guida, il controllo dei curatori di Slow Food sia severo e i clienti siano aumentati ha avuto un effetto traino molto importante. È la «tradizione» è da tutti assunta come programma. Ma che cos'è oggi la cucina di tradizione? Per molti dei cuochi delle osterie significa riproposta fedele dei

piatti di sempre. Per altri è la ricerca sui ricettari storici del territorio, vissuti come una materia viva e in evoluzione: è questa la «rivisitazione» della tradizione che ci interessa, non quella che diventa un'etichetta per legittimare improbabili esercizi di creatività o proporre una cucina esile e senza radici. Perché siamo convinti che i sapori veri, le sorprese, le emozioni sono oggi più spesso di casa nelle cucine delle osterie, piuttosto che nei menu di quella ristorazione che identifica qualità e raffinatezza con l'uso del foie gras e dell'agnello pré salé.

Paola Gho