

Venerdì 14 agosto 1998

14 l'Unità

LE CRONACHE

In ribasso i mitici locali della costa. Bussola e Capannina ospitano solo stranieri. I ventenni di oggi tornano al bar

Versilia, voglia di anni 60

Tutti al pub sulla spiaggia

DALL'INVIATO

Alcool vietato Rivolta dei gestori dei locali

Non sono cocktail troppo elaborati che non vanno giù di gestori di discoteche e locali in Versilia. Non va giù un divieto imposto con un'ordinanza da un quartetto di Comune, Viareggio, Forte dei Marmi, Camaiore, Pietrasanta, in sostanza il cuore della notte sulla costa toscana. Da sabato i sindaci hanno imposto lo stop alla vendita di alcoolici alle tre e mezzo, che non è l'alba ma neppure le due di notte, e la chiusura alle quattro e mezza. I diretti interessati, prevedibilmente, non hanno digerito.

I più convinti e arrabbiati sono i titolari della Camicia, Galeotti babbo e figlio: «Ci creano problemi, gli avventori tartassano i baristi, alla chiusura nessuno se ne vuole andare e ha ragione, tanto basta fare pochi chilometri per trovare alcool o locali aperti senza alcuna proibizione». Il provvedimento, che vuole stroncare le gambe a chi si sbronzano e poi prende il volante di auto d'alta cilindrata, i gestori che campano su biglietti e consumazioni lo vivono come una mazzata alle gambe inferta a estate già inoltrata, un colpo a tradimento, lo vivono come una botta alla Versilia da vivre e un favore alla Versilia sonnacchiosa. «È come imporre il coprifuoco - insiste Maurizio Laudicino del Faruk - Vorrei vedere cosa accadrebbe in questa terra se chiudessero le discoteche. Alle quattro di mattina siamo pieni, perdiamo un sacco di biglietti perché chi arriva alle tre non vuole pagare il prezzo pieno».

VERSILIA. Il sapore di sale sulla pelle abbronzata di un'avvenente ragazza, orchestre e languori, l'eleganza e la discrezione, la notte in Versilia respira ancora il mito degli anni Sessanta, rimpiange ancora le stagioni di Mina, Celentano e Patty Pravo. A quel mito si ispirano locali storici come La Capannina, con il parcheggio pullulante di Porsche e Mercedes, la nuova Bussola, la Camicia, luoghi dove la musica non spacca i timpani, dove si incoraggia l'incontro galante e a sorpresa. Alla nostalgia e al bon ton si affidano ancora donne e uomini dai vent'anni agli over settanta, toscani, tanti milanesi, tanti liguri, inglesi, tedeschi e francesi i più presenti. Eppure anche la striscia di spiaggia ombrelloni e uno smisurato lungomare di alberghi e locali della Versilia, anche il modello versiliese più accreditato, a misura di un pubblico dal buon portafoglio, anche questo modello conosce un nuovo avversario: non tanto le discoteche di tendenza. Hanno un nuovo avversario nei pub sulla spiaggia, per ragazzi e ragazze di famiglie anche più popolari, senza voglia di formalità, che degli anni Sessanta se ne fregano e cercano nuovi modi d'incontrarsi. O d'imbrocco.

Della piccola rivoluzione è testimone eccellente il Phone Café, un rock café, su quel lungomare tra Viareggio e Forte dei Marmi che dal Venerdì alla Domenica si tramuta in un ingorgo permanente, con auto a passo d'uomo e smog. Lo frequentano ragazzi e ragazze dai 14 ai 25 anni, esiste dal '94, continue i prezzi, ogni tavolo ha un telefono e una piantina con i numeri dei altri tavoli. Indispensabile per ordinare consumazioni e soprattutto per adocchiare, occhieggiare, chiamare. «È un posto spettacolare - dice entusiasta Filippo, 18 anni, studente liceo artistico fiorentino - È l'unico locale con gente di ogni tipo ed età, e qui riesci a conoscere. Chi viene lo sa».



Una discoteca della Versilia

Laura, la sua amica, capelli castani corti e brillanti sul volto abbronzato com'è di moda quest'anno, operaia diciannovenne, e Lenia, ventenne, concordano: «Prima di andare a ballare si viene sempre qui, ci incontriamo funziono». Il titolare Paolo del Chicca e confessa candidamente: «Perché va bene? Perdinci, è chiaro, nelle discoteche attaccare discorso è difficile, nessuno imbrocca più».

Va per la maggiore il Phone Café, Viareggio. Ogni tavolo ha un telefono. Si può chiamare e conoscere i vicini

Di pub accanto ai bagni si sta riempiendo la costa versiliese. Poco pretenziosi, sono fumo negli occhi per i gestori di locali ancorati alla fama di una Versilia dalle notti eleganti, senza gli eccessi della costa adriatica, dove l'abbordaggio senza volgarità rimane il sogno. Con luci ai tavoli, arredamento in legno, musica anni Settanta e una discreta selezione del pubblico all'ingresso, il Faruk è uno dei locali più gettonati. Non registra cali d'affezione. «A differenza da Rimini e Riccione qua

non vengono pullman carichi di turisti dell'Europa dell'est, la Versilia non è terra da turismo organizzato tutto compreso a prezzi stracciati - racconta Maurizio Laudicino, il direttore artistico - I nostri clienti non cercano caos o shali, cercano comfort, sono esigenti. E non abbiamo problemi perché prevale il pubblico femminile, che paga un po' meno. Perché quando ci sono le donne - ecco spiccioli di filosofia comportamentale - gli uomini si distraggono e combinano meno casini». Dai 25 ai 40, bariste dal corpo modellato in costume, il Faruk non si allontana dal modello di un altro locale storico, la Camicia: tre piste con musica dall'afro al commerciale, gazebo, concerti di musica italiana, piano bare e filate di miss i erba (da qui è sbucata Danny Mendez, Miss Italia '96), frequentatori dai 20 ai 60 anni, la Camicia è un tripudio di verde nell'aria umida

I locali storici, dove si alternano orchestre e dj, restano un rito per i versiliesi ancora in cerca di una storia d'amore

Il pubblico varia, si dà un tono, oscilla dal giovane ambizioso alla coppia consolidata e non più in tenera età. La nostalgia non si cancella, la Bussola vive, ma tanti ventenni interessa altro, non il passato di zii, genitori e nonni, vogliono nuovi forme d'approccio. Meglio se informali.

Stefano Miliani

Una delle vittime, accoltellata, aveva 21 anni

Torino, in 24 ore assassinate due donne

Mistero su un cadavere nascosto in valigia

ROMA. Due omicidi passionali sotto la Mole, vittime due donne. L'ultimo ieri mattina, una donna è stata uccisa con 5-6 coltellate al petto e all'addome davanti agli occhi atterriti di una decina di persone, passanti, commercianti che avevano appena alzato le saracinesche dei loro negozi, taxiisti in attesa di clienti. Così è morta a 21 anni Valeria Melpignano, uccisa da un amante respinto. La giovane è morta dissanguata su un marciapiede alla periferia della Torino d'agosto, semi-deserta e afosa. Nessuno ha potuto fare più nulla per soccorrerla, ma molti testimoni hanno visto l'assassino, fuggito su un'auto blu di piccola cilindrata, e avrebbero fornito agli investigatori particolari sufficienti a costruire il suo identikit: un uomo di circa 30 anni, con barba, vestito in modo discretamente elegante.

Due omicidi passionali. Valeria Melpignano è stata uccisa con 6 coltellate da un amante respinto poi fuggito via

I carabinieri hanno una traccia che porterebbe a una persona abitante nello stesso quartiere della vittima. Il litigio fatale per Valeria sarebbe avvenuto sull'auto, poi la donna, già colpita, è stata vista scendere alla disperata ricerca di aiuto, mentre l'assassino fuggiva a gran velocità in direzione della vicina tangenziale.

Ed è subito cominciata la caccia all'omicida, con posti di blocco e elicotteri che volteggiavano nel cielo alla periferia di Torino, alla caccia della piccola utilitaria blu.

La mamma di Valeria aveva un presentimento: «La settimana scorsa è successo qualcosa di strano. Mia figlia è stata minacciata da un ragazzo. Ma perché - si chiede angosciata - stamattina non ha preso l'autobus come tutti gli altri giorni per andare al lavoro?».

Risalirebbe, invece, al giorno prima l'omicidio di Monica Sassone. Il suo corpo è stato fatto a pezzi e, in parte, messo in una valigia trovata in un appartamento del quartiere San Paolo a Torino. Il cadavere era senza la testa e gli arti, che non sono ancora stati rinvenuti. Un delitto atroce, che ha già un autore. Si tratta di Roberto Di Martino, il convivente della don-

na, che ha confessato dopo ore di interrogatorio.

L'omicida è un tossicodipendente con precedenti per violenza sessuale sia nei confronti della vittima sia di un'altra donna. Solo un mese fa era uscito dal carcere. Gli uomini del commissariato San Paolo sospettano che abbia gettato testa, braccia e gambe della donna in un casonetto dell'immondizia.

Ma nel contenitore, già svuotato dagli addetti alla raccolta dei rifiuti, sono stati trovati solo degli indumenti insanguinati. Agenti aiutati da cani sono stati inviati a ispezionare la grande discarica pubblica, alla periferia nord della città, in via Germagnano, per trovare i resti. Il delitto è l'epilogo di una storia difficile, segnata dalla droga. Monica Sassone, figlia di un pensionato e di una casalinga, aveva conosciuto qualche anno fa Roberto Di Marti-

no e, probabilmente spinta da lui, aveva iniziato a fare uso di droghe. Un anno fa, però, aveva deciso di smettere e di troncare la relazione con l'uomo, che nel frattempo era finito in carcere.

Non è chiaro perché la vittima sia stata recata due giorni fa nell'appartamento dove viveva l'ex convivente. I genitori della donna sono convinti che la figlia non volesse riannodare i fili della burrascosa relazione. L'altro ieri, non avendola vista rientrare in casa, il padre si è rivolto al commissariato. Gli agenti hanno raggiunto il piccolo appartamento. Non c'era nessuno e con l'aiuto dei vigili del fuoco hanno forzato la porta d'ingresso. All'interno, però, nessun segno sospetto. Stamane il padre della giovane ha rivisto Roberto Di Martino in via Cantalupo e ha nuovamente avvertito la polizia. Con gli agenti l'uomo è stato recalcitrante, quando gli è stato chiesto di salire in casa. I sospetti si sono rivelati azzeccati. Nascosto in un armadio, in una povera valigia di cartone, c'era il tronco della giovane, orribilmente amputato. «L'ho uccisa, strangolandola con un filo elettrico», si è limitato a dire Roberto Di Martino.

Con il caldo, anche il rumore ambientale tende a spostarsi, dall'interno delle case verso l'esterno, dalle città verso le coste e i monti. In paesi come la Svizzera esiste un catasto sonoro, che presiede gli insediamenti e regola la vita civile e le sue abitudini. In Italia l'inquinamento acustico ha libertà d'azione: velocità sulle autostrade, motori sul mare concentrazioni inumane che schizzano voci, strilli, musica. Inversamente proporzionale alla ricchezza, l'esposizione al rumore ha un carattere stabile e nello stesso tempo normale, e la vacanza rappresenta il momento di massima esposizione alle aggressioni sonore. Al di fuori di una analisi ambientale, il problema ha riflessi su ogni aspetto della vita quotidiana. Ne analizzeremo due: il rapporto tra degustazione e silenzio, la valutazione in decibel di un luogo di ristoro.

È importante il silenzio, per riconoscere quello che si mangia? In un test di assaggio di un paté di fegato di vitello, promosso dalla rivista «Slow» (numero 5 del 1987), svoltosi in tre fasi, perfetto silenzio, musica di sottofondo (20/30 decibel) e musica scatenata (110 decibel), gli assaggiatori hanno mostrato di perdere progressivamente le loro capacità di discernimento. Con il silenzio l'assaggio è forse lento, imbarazzato, ma diventa molto più facile selezionare gli attributi sensoriali del prodotto. Il rumore non solo altera la percezione, ma abbrevia i tempi del consumo. Tanto più forte è la soglia, tanto più rapido sarà lo spuntino. Senza trarre conclusioni facili si può pensare che ad un dato ambiente sonoro corrisponda un ostile di nutrizione, e che il rapporto fra questi due fattori concorra alla definizione qualitativa dei cibi. Se a questo aggiungiamo il fatto che è proprio fuori dal proprio ambiente

L'Osservatorio di Slow Food

Silenzio

Troppi decibel disturbano il nostro palato



residenziale che l'assaggio estivo ha luogo, è naturale pensare che, in vacanza, il rumore viene ricercato proprio per attenuare un poco il rifuggere il contatto diretto con i sapori degli alimenti.

Per cui il problema correlato a questo è quello dello spazio di ristoro che ospita cibi, rumori ed uomini. Pare proprio ovvio che nel conto da pagare sia notata la protezione dai fattori termici (aria condizionata) e sonori (ambiente silenzioso). Non abbiamo dati certi, ma sappiamo che solo una fascia esigua di ristoranti ha l'obbligo di garantire la discrezione; altri, non pochissimi, offrono il silenzio gratuitamente perché meno frequentati o fuori mano. La stragrande maggioranza dei locali estivi è esposta o ad un elevato rapporto rumore-temperatura, perché in spazi chiusi non condizionati, o ad un rapporto inverso fra rumore esterno ed interno (perché all'aperto in adiacenza a fonti di inquinamento).

Il problema di rumore è solo umano. La costa romagnola in febbraio è una metropoli in letargo dietro imposte chiuse e sotto insegna mute. Il centro di Milano a Ferragosto, offre all'orecchio solo il sibilo delle zanzare e il bisbiglio di qualche committiva di turisti giapponesi, lacerati di quando



in quando da un motore troppo solitario per costituire una durevole minaccia.

Quindici giorni, un mese, bastano per trasformare il suburbio addormentato in una triplice banda rumoristica (spiaggia strada pensioni); molto meno servono per straziare

quella risaia secca e pietrosa su cui è sorta Milano, in una sala giochi con tubi di scappamento, vibrazioni, sirene ecc.

Finché la concentrazione umana non verrà regolata oltre che da leggi sul traffico e da dispositivi orari, dal diritto alla espressione del gusto tutti

Alberto Capatti



Educazione all'igiene alimentare

Come nutrirsi
Far finta di essere sani

«La salute di una persona dipende molto anche da ciò che beve e mangia: ecco perché nutrirsi correttamente con alimenti di qualità è importante per il nostro benessere» firmato Istituto Nazionale della Nutrizione. Nulla da eccepire sull'affermazione, mentre qualche dubbio sorge a proposito del mezzo di comunicazione dei consigli pratici degli esperti dell'Istituto per una corretta alimentazione: un opuscolo intitolato «McDonald's. Tutto il gusto della qualità», distribuito nei 170 ristoranti italiani della catena di fast food per eccellenza. Una curiosa alleanza, probabilmente nata con l'intento di far passare ai giovani almeno i principi alimentari basilari, ma che rischia di legittimare ai loro occhi una proposta gastronomica per lo meno scialba e standardizzata. È intanto, in Italia, le vendite di cheeseburger salgono tanto da far registrare per il 1997 un incremento del 76%, sfiorando i 500 miliardi di lire di fatturato. Se, nonostante quest'ultima trovata (pubblicitaria?), voi di Big Mac e McChicken continuate a non volerle sapere, ma vi interessa invece la storia di quella che innegabilmente è stata una delle invenzioni del secolo, potreste approfittare delle ferie per leggere «Il mondo alla McDonald's», un illuminante saggio del sociologo americano George Ritzer pubblicato in Italia dal Mulino.

I parassiti

Tutta colpa della giardia

Sono stati due parassiti, il protozoo flagellato dell'intestino giardia e il più pericoloso cryptosporidium, i responsabili dell'inquinamento dell'acqua che ha colpito l'intera città di Sydney la settimana scorsa. Tre milioni di persone costrette a consumare esclusivamente acqua imbottigliata o quella del rubinetto bollita per almeno un minuto, azioni legali contro il dipartimento che si occupa della rete idrica cittadina, supermercati - come sempre succede in questi casi - presi d'assalto e scorte esaurite in poche ore, migliaia di ostriche infettate dall'acqua e distrutte con enorme danno per gli allevamenti della capitale. La capitale australiana si è svegliata giovedì scorso con la notizia allarmante del pericolo di contaminazione che può causare attacchi di vomito, diarrea e dolori di stomaco anche per 4 settimane, per poi scoprire che le prime tracce dei due parassiti erano già state rinvenute una settimana prima.

[Simona Luparia]