

◆ *La tragedia nel gennaio 1968  
Da allora molta gente attende  
la ricostruzione delle case*

◆ *Scossa di terremoto in Umbria  
e Marche, è del quinto grado della  
Scala Mercalli. Nessun danno*

## Belice 31 anni dopo il sisma «Servono 3 mila miliardi»

### Dossier dei sindaci presentato in Parlamento

ROMA È un terremoto *infinito* quello del Belice. Dopo trent'anni la ricostruzione non è ancora conclusa, ci sono famiglie che vivono ancora nelle baracche e servono ancora tremila miliardi di lire per scrivere la parola fine di una tragedia iniziata nel gennaio del '68. Il dato emerge dalle schede riepilogative depositate dai comuni distrutti dal sisma presso la segreteria della Commissione parlamentare per la ricostruzione della Valle. Secondo «la valutazione degli amministratori locali dell'ultimo fabbisogno di 2 mila e 844 miliardi di lire» oltre 1.700 miliardi devono essere destinati alle abitazioni private e 909 miliardi alla costruzione di opere pubbliche.

La previsione dei sindaci non considera l'ultimo stanziamento di 573 miliardi «in larghissima parte - dice il presidente della Commissione, Angelo Lauricella - non ancora erogato». Intanto, nel corso dell'ultima seduta della Commissione, lo stesso Lauricella ha sottolineato l'esigenza di avere, prima di chiudere l'indagine conoscitiva, «un confronto con il Ministero

dei Lavori pubblici, al fine di sapere quali siano i meccanismi che hanno bloccato l'erogazione delle somme che via via il Parlamento ha approvato per venire incontro alle necessità della popolazione del Belice».

La proposta di Lauricella è stata condivisa dal senatore Barille e dai deputati Giacalone, Lumia e Amato. Da «una

Due immagini del terremoto che nel gennaio del '68 colpì il Belice



IL COMMENTO

### Ricordate la bimba della Valle? Aspetta ancora di rinascere

SEGUE DALLA PRIMA

rivangate per anniversari, incombenze parlamentari, e sempre più rari articoli di giornale. Ieri si è appreso che sono ancora necessari, quasi trentadue anni dopo, poco meno di tremila miliardi di lire per completare - si, ancora si parla di «completare» - la ricostruzione della Valle.

Eppure, quel terremoto del 15 gennaio 1968 rase al suolo quindici paesi, uccise 274 persone, distrusse centomila case e danneggiò altri 154 comuni. Un disastro classista: crollarono le case di pietra e fango, case contadine, paesi di tufo giallo e rosa, e farinoso. Una sciagura nazionale all'origine di un profondo moto delle coscienze che oggi chiameremo «volontariato». Centinaia di giovani «angeli del fango» - con l'unico precedente dell'alluvione di Firenze di due anni prima - lavorando a mani nude, dimostrarono la possibilità concreta di combattere contro ritardi e sofferchierie. Tra i «volontari» di quei giorni ricordiamo Carlo Alberto Dalla Chiesa che era un colonnello dei carabinieri, Pio La Torre che era un dirigente del Pci, don Antonio Riboldi che era il parroco del Co-

mune-martire di santa Ninfa. Li ricordiamo fianco a fianco, uomini dello Stato, della Chiesa e dell'opposizione di sinistra, «assaltare» in una livida mattina di gennaio i forni della borsa nera per distribuire evangelicamente il pane alla gente affamata.

Oggi avrebbe trentotto anni Cudduredda, una bimba che fu estratta dai soccorritori quella notte ancora in vita dalle macerie di Gibellina, e che morì in ospedale dopo un'agonia, lunga e straziante: immagini in bianco e nero che fecero il giro del mondo. «Cudduredda» significa nel dialetto della gente del Belice «piccolo dolce», e questo delicato soprannome di Eleonora, fu emblema di una speranza effimera di rinascita, presto sommersa da un mare di amara disillusione. Un po' come la storia del dopotremoto, fatta di fiammate di lotta, di scandali feroci, di soldi sprecati, di fondi negati. Sciolo e micragnosità di Stato hanno convissuto: la prima tenda che venne issata alla luce delle fotelettriche fu quella dell'ufficio passaporti, e chi rimase visse in baracca (così si chiamavano allora i «container») per altri vent'anni. Mentre subito si pensò a tracciare un'autostrada



con annessa una famosa «bretella» tra la stessa arteria e non si sa che cosa: strada che finiva di botto in mezzo a una campagna deserta, davanti a una casupola. Costo (di allora): un miliardo a chilometro.

La Commissione parlamentare sul Belice (eterna, come il caso da cui ha avuto origine) ha accertato in questi giorni che tuttora 1.700 miliardi devono essere destinati alle abitazioni private e 909 alla costruzione di opere pubbliche. La previsione dei sindaci non considera, poi, nei suoi conti l'ultimo stanziamento di 573 miliardi «in larghissima parte - afferma il presidente della Commissione, Angelo Lauricella - non ancora erogato».

Domanda: come mai, per quali meccanismi è stata bloccata l'erogazione delle somme che via via il

Parlamento ha approvato? I troppi scandali degli anni Settanta - anzi che tradursi in trasparenza - si sono forse trasformati in un impaccio per la spesa pubblica? E come mai al Belice (emblema giornalistico di spreco, la terra dei presunti «terremotati di mestiere») sono state assegnate risorse per 11 mila miliardi, mentre il Friuli (correntemente beatificato come l'esempio opposto, come l'emblema del «terremoto pulito») ne ha ricevute 26 mila? Perché questa sgradevole e degradante graduatoria di sventure più o meno sventurate: Sarno peggio di Gibellina? Gemona meglio dell'Irpinia?

Trentadue anni dopo, tuttavia, nel Belice, stando alle statistiche rese pubbliche dalla Commissione, ancora gente senza casa, ancora

amministrazioni civiche che aspettano dallo Stato i soldi che occorrono per costruire opere di pubblica utilità. E così «Cudduredda», se fosse sopravvissuta, forse non avrebbe mai conosciuto una casa in muratura. Sarebbe andata a scuola dentro un prefabbricato. Si sarebbe sposata in una chiesa-baracca. Eleonora Di Girolamo, «Cudduredda», avrebbe oggi dello Stato una visione negativa, arcigna e distante. Molto diversa dai volti puliti di quei «volontari» che la tirarono fuori dalla montagna di pietre e di fango che la soffocava, seppero regalarle solo qualche giorno di vita, ma non riuscirono ad assicurare ai suoi conterranei e ai suoi fratelli la rinascita, lo sviluppo e il lavoro, un pieno riscatto.

VINCENZO VASILE

ta avvertita dalla popolazione.

Il movimento tellurico è stato registrato dalle apparecchiature dell'Osservatorio sismico «A. Bina» di Perugia, con epicentro in Valnerina. «È una scossa isolata - ha detto il direttore dell'osservatorio padre Martino Siciliani - stiamo valutando i dati provenienti dalle apparecchiature

re della rete sismica (in telemetria) delle zone della Valnerina». La scossa è stata avvertita dalle popolazioni di Norcia, Castelluccio e Preci, ma non sono pervenute segnalazioni né di soccorso né di danni. Ai comandi Vigili del fuoco sono giunte telefonate per conoscere l'intensità del sisma che è stata di 3,9 magnitudo.

## Ritorni e novità ai vertici del Gusto del 2000

### La Guida del «Gambero»: pace con Marchesi e Vissani. Ecco le promesse del futuro

STEFANO POLACCHI

ROMA Si presentano così i quattro protagonisti dei trent'anni di cucina che hanno cambiato la gastronomia italiana: Valentino Marchetti, chef dello storico San Domenico di Imola nato con la firma di Nino Bergese ai fornelli, offre scampi e fegato d'oca all'aceto balsamico tradizionale con pure di cavolfiore, calamaretti e ravanelli fritti, crezione all'erba cipollina, un piatto dove l'importanza del pesce e la ricchezza del fegato incontrano le verdure dell'orto e si stemperano in quel prezioso distillato di tradizione che è l'aceto balsamico tradizionale: Gualtiero Marchesi, padre della nuova cucina italiana e ormai sul sentiero della «cucina totale», da Erbusco porta la sua insalata di spaghetti al caviale, erba cipollina, una sorta di scultura essenziale anche nel titolo; Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde dalla loro Enoteca di Firenze reinterpretano la tradizione toscana con la coda di rospo avvolta nel lardo, con crema di broccoli e salsa di pomodori appassiti ed erbe aromatiche; Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte ha studiato un ragù di budellini di stoccafisso, coda d'astice e salsa agrodolce al pomodoro fresco. Il quinto è Heinz Beck, della Pergola dell'Hilton di Roma: è il «padrone di casa», tede-

sco che ripercorre le strade del territorio italiano e che inizia il menù con medaglioni d'astice su purea di melanzane. Sono le aperture dei cinque menù con cui il Gambero Rosso e la De Agostini hanno festeggiato ieri sera la Guida 2000 ai ristoranti d'Italia (pp-847, lire 39mila): l'occasione per ricordare i 30 anni che hanno cambiato la nostra gastronomia rendendola protagonista del nostro patrimonio culturale.

Prima novità: rispetto allo scorso anno sono 20 (sei in più) i locali al vertice con le «tre forchette»: tornano in vetta Vissani e Marchesi che avevano avuto nel '99 due forchette. E tornano in vetta anche «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui Due Golfi e «Guido» di Costigliole d'Asti. Salgono da due a tre «Arnolfo» a Colle Val d'Elsa, «Da Caino» a Monterotondo, «Al Bersagliere» di Goito, «Dolada» di Pieve d'Alpago. Scendono invece a due «La Perla» di Corvara in Badia e «Il Gambero» di Calvisano. Ai vertici della classifica della cucina si collocano i due chef che si contendono il «primato» in Italia: Gianfranco Vissani col suo ristorante di Baschi e Fulvio Pierangelini col Gambero Rosso di San Vincenzo livornese. Sono i due cuochi che la rivista, in una sorta di «itinerario essenziale» nella gastronomia italiana, presenta come «i grandi creativi»: il loro

I MIGLIORI SECONDO IL GAMBEROROSSO		
Nome	Località	Punti
Gambero Rosso	San Vincenzo (LI)	94
Enoteca Pinchiorri	Firenze	93
Ambasciata	Quistello (MN)	92
Dal Pescatore	Canneto sull'Oglio (MN)	92
Guido	Costigliole d'Asti (AT)	91
Paolo Teverini	Bagno di Romagna (FO)	91
La Sirlola de l'Hotel	San Cassiano (Bz)	91
Ciassa Salares	San Cassiano (Bz)	91
Symposium Quattro Stagioni	Cartoceto (PS)	91
La Tenda Rossa	San Casciano in Val di Pesa (FI)	91
Antica Osteria del Ponte	Cassinetta di Lugagnano (MI)	90
Antica Osteria del Teatro	Piacenza	90
Arnolfo	Colle di Val D'Elsa (SI)	90
Al Bersagliere	Goito (MN)	90
Da Caino	Montemerano (GR)	90
Dolada	Pieve d'Alpago (BI)	90
Don Alfonso 1890	Sant'Agata sui due golfi (NA)	90
Gualtiero Marchesi	Erbusco (Bs)	90
Miramonti l'Alto	Concesio (Bs)	90
La Pergola de l'Hotel Rome	Roma	90
Cavalieri Hilton	Roma	90

omologo francese è considerato Alain Ducasse. E dopo un periodo di «purgatorio» («Ma dov'è finito il sapore?» scriveva la Guida del '99) anche Marchesi - considerato il «caposcuola» insieme al grande collega francese Paul Bocuse - torna a splendere nella sua «villa sontuosa immersa nella lussureggiante Franciacorta» pur senza risparmiargli una stoccatina: «suggerimento, abolire le 10mila lire di coperto, vi-

sto l'alto bonus per applaudire alla rinnovata vitalità di una cucina di nuovo in grande spolvero, sempre firmata dal «maestro», scrive la Guida oggi.

Restando, poi, dentro questo itinerario firmato da Bonilli, direttore della rivista, citiamo i cuochi considerati le «promesse» del futuro: Moreno Cedroni della «Madonna» del Pescatore» di Senigallia; Paolo Masieri di «Paolo e Barbara» di

Sanremo; Gionata Bignotti della «Rucola» di Sirmione; Davide Scabin di «Al Combal» di Almese; Ezio Gritti dell'«Osteria di via Solata» a Bergamo; Maila Prispoli di «Cigliario» a Livorno; Marco Fadiga della «Pernice e la Gallina» di Bologna e Gennaro Esposito della «Torre del saracino» di Vico Equense. Itinerario al quale ci permettiamo di aggiungere Vincenzo Rivoglia di «Ranuccio II» a Ischia di Castro che nella Guida 2000 ha un punteggio uguale a quello di Gennaro Esposito: una sorta di piccolo laboratorio alchemico di gusto e sapori nel cuore della Maremma laziale.

Infine, visto il tema dei trent'anni, i premi alla carriera ai capisaldi della nostra storia gastronomica: premio alla memoria per i mitici Mirella e Peppino Cantarelli di Samboseto che col culetello, i parmigiani e gli champagne millesimati hanno illuminato la campagna padana nei lontani anni '60; Guido e Licia Alciati, emblema lei delle grandi donne in cucina che ha interpretato la tradizione inventando «la sua piemontesità»; Gianfranco e Bruna Bolognesi, legati alla Frasca di Castrocaro Terme e animatori della rinascita enogastronomica romagnola; Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri, Marchesi e Ezio e Renata Santin, di cui abbiamo parlato, e Gian Luigi Morini, creatore del san Domenico.

TORINO

## Nasce il primo centro d'ascolto per i clienti delle prostitute

TORINO Mariti che soffrono di solitudine all'interno del nucleo familiare, uomini in pensione, senza un'occupazione dopo un'intera vita di lavoro, timidi che non riescono a stabilire un rapporto con una donna, single in cerca di compagnia. Sono questi i possibili identikit di clienti di prostitute a cui si rivolge l'iniziativa «Parlami bene di me», la prima del suo genere in Italia, ideata dall'Associazione «Punto Famiglia» in collaborazione con il Comune di Torino. Il progetto pilota prevede un centro di ascolto, al quale chi frequenta le prostitute e desidera riflettere sul proprio comportamento può rivolgersi, tramite un apposito numero telefonico, per dialogare con un'équipe di operatori e, se si vuole, incontrare in una fase successiva psicologi e sessuologi presso la sede dell'Associazione. «L'idea di questo servizio è nata qualche mese fa - ha spiegato ieri Padre Giordano Muraro, nel corso di una conferenza stampa - quando in alcuni comuni italiani è stato adottato il sistema delle multe per scoraggiare i clienti delle prostitute. Noi vogliamo portare avanti un altro tipo di intervento basato non sull'intimidazione ma sulla persuasione». «Quando abbiamo ideato l'iniziativa - ha proseguito Muraro - abbiamo perso in considerazione i tre personaggi implicati nella vicenda ossia

il protettore, su cui però solo il buon Dio o la Polizia può agire, le prostitute per le quali molte sono già le iniziative avviate ed i clienti, per i quali ancora poco è stato fatto». Il Comune di Torino, che sosterrà questa iniziativa con un contributo di 12 milioni di lire per la prima fase di sperimentazione, che durerà otto mesi, ha inserito questa proposta, ha spiegato l'assessore ai servizi sociali Stefano Lepri, in una rete di iniziative rivolte al mondo della prostituzione. A disposizione dei clienti delle prostitute vi saranno quattro operatori telefonici, tutti uomini, per tre giorni alla settimana. Dell'iniziativa, partita ufficialmente ieri, si era già parlato nell'agosto scorso e numerose erano state le telefonate al Punto Famiglia da parte di «clienti» ma anche di loro mogli e figli, che soffrono per questa situazione. «Non sappiamo prevedere quanti saranno coloro che chiameranno - hanno detto gli operatori del Punto Famiglia - ma pensiamo che il nostro possa diventare un punto di riferimento utile per chi dietro una libertà apparente prova, invece, un disagio per un vissuto che spesso disorienta ed imprigiona». Per pubblicizzare l'iniziativa è stata creata un'apposita campagna pubblicitaria, che si avvarrà di volantini e pieghevoli; la prima tiratura è di circa 7000 copie.

