

◆ Riparte con il Trofeo Laigueglia un'altra stagione infinita: in programma 472 traguardi

◆ Ventisette squadre, giro d'affari di 150 miliardi ma anche stipendi che non superano i due milioni

Ciclismo, carovana al via

E il papà paga per far correre il figlio debuttante



GINO SALA

Si ricomincia e martedì prossimo ancora una volta sarà il Trofeo Laigueglia a inaugurare la stagione ciclistica italiana, ma a ben vedere si è già ricominciato come dimostra il calendario del Duemila che è un folle miscuglio di competizioni con partenza il 12 gennaio e chiusura il 23 dicembre. Complessivamente abbiamo 472 traguardi, abbiamo lamentele a non finire. Soltanto lamentele, purtroppo. E scontato che niente cambierà se i pedlatori non passeranno dalle parole ai fatti con che l'obiettivo di conquistare tempi di lavoro umani e intelligenti. C'è un gigantismo devastante, c'è un plotone già in affanno nel mese di giugno, c'è una situazione intollerabile che apre le porte alle pratiche illecite e mi domando perché nella tematica del Coni, dell'«io non rischio la salute», manca un richiamo alla moderazione, un preciso «no» al superfruttamento dell'individuo. Insomma, basta con un agnismo esasperato, basta con la quantità che uccide in tutti i sensi la qualità.

Basta, voglio aggiungere, con un professionismo gonfiato, fuori misura, con troppe squadre e troppi tesserati, troppi giovani che entrano nel gruppo circo senza possedere i mezzi



per una dignitosa militanza. Il nostro era e rimane il movimento più voluminoso, movimento che intruppa settanta debuttanti distribuiti in diciassette squadre che in ordine alfabetico sono l'*Alexia Alluminio* di Minali e Della Santa; l'*Alesio Cerchi Sgm* di Gontchenkoy, Fincio e Miceli; l'*Amica Chips* di Ivan Basso; l'*Amore e Vita* di Leporatti e Puglioli; la *Cantina Tollo* di Danilo Di Luca, Sgambelluri, Baronti e Mondini; la *Colpas* di Valotti; la *Fassa Bartolo* di Belli, Mazzanti, Giordani, Tiralongo e Baldato; la *Lampre Dalkin* di Camenzind, Ballerini e Simoni; la *Liquigas Pata* di Rebellin; la *Mapei Quick* di Bartoli, Tafi, Tonkov, Museeuw, Freire e qui

si tratta della formazione più ricca e numerosa, composta da ben quaranta elementi. Poi la *Mercatone Uno Albaum* di Pantani, la *Mobilvetta Rossini* di Ivan Quaranta; la *Panaria Gaerne* di Paolo Bertoglio, figlio d'arte, figlio del vincitore del Giro d'Italia 1975; la *Saeco-Gaggia* di Cipolini, Savoldelli e Commesso; la *Polli* di Gotti, Celestino e Virenque; la *Selle Italia* di Chepe Gonzales e Buehahora e la *Vini Caldirola Sidermec* di Francesco Casagrande e Vainsteins. Il tutto per un giro d'affari sui 150 miliardi, costo enorme, che allontana il ciclismo da una santa povertà, pur senza dimenticare che esistono enormi e vergognose differenze di stipendio. Chi guadagna bene, benissimo, e chi deve accontentarsi di una paga mensile che togliendo le tasse s'aggira sui due milioni. Paga non sempre corrisposta se teniamo conto di alcune squadre inadempianti e di ragazzi che non hanno ricevuto e non riceveranno una lira per le loro prestazioni.

Già, ragazzi che portano allo sponsor principale dai cinquanta a cento milioni per inserire sulla maglia o sui pantaloni una scritta pubblicitaria. In alcuni casi è il padre del corridore che reclamizza un prodotto pur di vedere il figlio nel gruppo dei marpioni. Solidi spesi malamente in nove cir-

stanze su dieci. Sicuro che dei settanta debuttanti di quest'anno non più di una quindicina faranno carriera. E poi che si debba pagare per entrare nella massima categoria è il colmo dei colmi. Perché in materia di passaggi al professionismo non esiste una selezione avvalorata dai risultati conseguiti tra i dilettanti? Meglio, cento volte meglio quando le squadre erano una decina e gli affiliati poco più di cento. Il raddoppio di oggi non è sintomo del benessere, bensì la commercializzazione di un sistema scadente.

SPORT & FINANZE

C'è un nuovo Credito sportivo

NEDO CANETTI

ROMA Importante tappa per la riforma del credito sportivo. La conferenza Stato-regioni, senza intoppi, ha approvato il nuovo regolamento dell'Istituto, messo a punto da un recente Consiglio dei ministri. Toccherà ora al Parlamento e al Consiglio di Stato esprimere il proprio parere. Da quel momento potrà partire la sua attuazione. C'è stato qualche ritardo, dovuto ad alcune perplessità del Tesoro (e di Bankitalia), ma

alla fine, anche per la forte pressione esercitata dalle regioni (che avevano minacciato di ricorrere alla Corte costituzionale), si è proceduto a tappe forzate, prima al Consiglio dei ministri e ieri alla Conferenza Stato-regioni. Ricordiamo che il nuovo regolamento è previsto dal decreto legislativo 31 marzo 1998 di attuazione della Bassanini che recita "si provvede all'riordino dell'Istituto per il credito sportivo, anche garantendo un'adeguata presenza nell'organo di amministrazione di rappresentanti delle regioni e delle auton-

mie locali". In carenza dell'emanazione del regolamento, recentemente il Consiglio dei ministri, suscitando, come dicevamo, la dura reazione delle regioni, aveva nominato il CdA con levecchiere, senza, pertanto, i rappresentanti degli organi decentrati dello Stato.

Con le recenti decisioni tutto questo contenzioso è ora superato. Il nuovo Consiglio d'amministrazione sarà composto dal presidente, dai rappresentanti dei ministri (due per le Attività culturali; due del Tesoro e uno delle Finan-

ze), da tre membri designati dal Coni, tre designati dalla Conferenza Stato-regioni-enti locali e da uno designato dagli altri enti partecipanti al fondo di dotazione (le banche).

Resta ente pubblico, potrà erogare finanziamenti a medio e a lungo termine ad enti pubblici e privati per progettare, ampliare, migliorare impianti sportivi, comprese le aree immobiliari necessarie. Formeranno di Fondo di dotazione per corrispondere i mutui, il tre per cento (versato dal Coni) sugli incassi lordi dei Concorsi pronostici, gli importi (e non sono cosa da poco) dei premi dei concorsi pronostici non ritirati, i proventi netti degli investimenti del fondo.

«Si tratta - ha commentato per i Ds, Giovanni Lolli, a cui fanno capo, nella segreteria del partito, i problemi dello sport - di un passo importantissimo: il mondo dello sport potrà avvalersi sempre meglio delle risorse economiche, anche con un maggiore coinvolgimento delle regioni: il governo D'Alema dimostra ancora la grande attenzione dedicata allo sport».

Grande soddisfazione, naturalmente, della dirigenza dell'Istituto, che considera questi come primi, necessari passi, per la più ampia, già disegnata, riforma. E soddisfazione delle regioni, che vedono accolte le loro richieste. Critiche le banche che hanno perso la maggioranza nel CdA e alle quali va certamente giocata il cospicuo patrimonio dell'Isr che ammonta a 1.800 miliardi. Il nuovo regolamento servirà ad ulteriormente migliorare e snellire il meccanismo di erogazione dei mutui ad enti pubblici e a società sportive, che già nel 1998 sono aumentati del 36,73%; 804 mutui per un totale di 581 miliardi (+ 22,45%) e che nel 1999 si è passati a 650 miliardi (+ 12%), dei quali 80 perso-

RISTORANTI DI ROMA

SELEZIONATI PER ZONA E INSERITI NEL CIRCUITO INTERNAZIONALE INTERNET SITO: <http://www.teccas.it/ristoranti-roma>

ROMA SUD

CECILIA METELLA
Via Appia antica 125 - ☎ 065136743
In una classica ed incantevole cornice nel cuore del parco archeologico dell'Appia antica al civico 125/127, uno dei ristoranti più accoglienti di Roma. Cucina internazionale e cucina italiana con tutte le specialità romane. Servizio cordiale e ingredienti genuini. Ideale per matrimoni e ricorrenze. Inserito in un bellissimo giardino con ampio parcheggio proprio.

DA VITTORIO
Via M. Museo 29 (L'Esquilino) - ☎ 065408222
Ambiente molto semplice che ha mantenuto l'atmosfera osteria vecchio stampo, in questa piacevole trattoria attiva da 40 anni nella zona della montagna. Coretta e appetuosa cucina tradizionale romana caratterizzata da calendario settimanale. Servizio attento e puntuale/indovinata lista dei vivandieri e dolci classici della casa.

SORA TERESA MARINA DI ARDEA
L'amar degli ardeatini 134 - ☎ 069133290
Per un'ottima mangiata di pesce fresco vale la pena di fare una scappatina a Marina di Ardea. Il titolare pesca con la sua barca e la moglie cucina: papardelle ai frutti di mare/fillette di sogliola/pesce al guazzetto/tritoli perfetti chiuso dom. sera e lunedì - L. 60.000 circa

CANNAVOTA
P.zza S. Giovanni in Laterano 20 - ☎ 067205007
Cannavota perché il proprietario era allo e uaguo. E una delle più belle trattorie romane con dovizia di carne ma anche ottimi primi e pesce dal gusto semplice e saporitosissimi i bianconi alla Cannavota a base di pesce/servizio efficiente accesso disabili.

LE BIZZE DE "IL TINO" - OSTIA
Via dei Lucifri 19 - ☎ 065622778
In stile primi novecento, si articola su due sale al piano inferiore e un salottino all'ingresso per l'aperitivo. Il menu è di impronta creativa e mediterranea. Tra i piatti: code di crostacei ai fiori al ripieno di crema ed erba cipollina/risotto alle orchidee e caprioli/tonno con intingolo di fagiolini ed erbe aromatiche/ottima lista dei vini italiani menù degustazione di terra e mare a L. 90.000 e L. 95.000 rispettivamente

ROMA NORD
ANTICO FRANCO ROCCIGLIONE (VT)
Via S. Giovanni da Battista 4 - ☎ 0761650156
Ottimo indirizzo dove trovare i primi piatti di cucina abruzzese/anello di fanghi porcini o agli spianapastri-spatzle (gnocchetti di spaghetti) Buon assennamento di salumi/prosciutto fumé di cinghio/presicotto di cinghiale con olio di tartufo/carne salada del Trentino/carne affumicata e selezione di carne alla brace proveniente dal Canada, Nebraska e Argentina - cantina di vini internazionali Da migliorare e consuetudine

ROMA CENTRO

IL BARGONE SUL TEVERE
Via Capporini (Humino nome Duca D'Aosta) ☎ 0633850543
Suggestivo barocco aneato sul Tevere all'altezza del ponte duca D'Aosta. Ambiente piacevole specialmente con il sole ci permette di sfuggire dal caos della città. Suggestione fluviale e buona cucina classica: antipasto sfizioso (spalline di riso al tartufo, panzerotti e pizzette) fritte buone verdure alla griglia/risotto di polpa/orecchiette alla Norma/farfalle e il pesto di Napoli/conchigliette gorgonzola e noci/Carne alla griglia e alla sera anche la pizza/mouse al cioccolato/creme caramel - ampio parcheggio riservato - disponibile per feste private

BIRRERIA VIENESE
Via della Croce 21 ☎ 066795569
E una vera snobe tiralese al centro di Roma. Oltre alle tipiche novità tirolesi (trovare suggestioni bavaresi ed ungheresi/Ottimo il gnocci frollesse in brodo/piatto di legumi alla Transilvania/olash ungherese/strobel caldo di miele e le classiche Sacler) a parte la birra. Buona scelta di vini autostesi e tirolesi

IL CIAK
Vicolo del cinque, 2 (Trastevere) - ☎ 065894774
Cucina Toscana/parpardo al sugo di cinghiale aperto solo la sera - chiuso lunedì L. 45/55.000

DI FRONTE A...
Via della Croce, 38 ☎ 066790355
Cafè - Ristorante - Pizzeria 600 mq. su due piani capitano anche mostre e performance artistiche. Il menù privilegia la cucina classica con occhio attento a quella mediterranea: dai tonnarelli allo zaffrano con cozze e piccotta al filetto di spigola allo champagne. Si chiude con stufate e torte farcite casalinghe. Atmosfera più soft nella salletta del cuore con tavoli rossi e sedili in ferro battuto con lo schienale a forma di cuore. C'è anche la pizza a pranzo

AL "34"
Via Mario de' Fiori, 34 - ☎ 066795091
Cucina tipica italiana espressa e di ricerca preparata con ingredienti freschi e genuini chiuso lunedì L. 40/50.000

ANTICA HOSTERIA DUE COLONNE
Via del Seminario, 22 - ☎ 066781449
In via del Seminario troviamo questo bel ristorante, all'interno due colonne antiche che danno il nome al locale, una è di granito scuro e l'altra di marmo greco color miele. Cucina mediterranea e tanto pesce, qualche sapore romano e ottima pasta spagnola (sa ordinazione). Dalle 22.30 in poi si può entrare anche a bere qualcosa/dopo teatro su prenotazione

ROMA EST

LA TROTA - RIVODUTRI (RI)
Via S. Susanna 33 - ☎ 0746685078
Cucina creativa nel verde delle sorgenti di S. Susanna. Questo ristorante è a cavallo di un fiume cristallino ricco di trote, ideale per una gita fuori porta. Menù che interpreta i prodotti del territorio con fantasia e spirito del nuovo/Trote, cernogio, lacci e persici reati sono pescati ogni giorno/ottima la cantina/servizio accurato nella bella sala stile impero/credit cards VISA/AE - chiuso mercoledì

NAPOLETANO'S
V.le Regina Margherita, 72 - ☎ 0668844684
Tavoli all'aperto in stagione. Sopra troviamo una bella piazza di New York, sotto stazione metro con vetture in arrivo. Pizze/steak e specialità alla griglia/qualche piatto napoletano/antipasti e insalate/dolci partenopei e made in USA/la pranzo sconto del 20%. Prezzo medio dalle 30 alle 50.000. La domenica non solo brunch ma richiesta anche il pesce

CRATTALEONE
Via Mesima, 42 - ☎ 0644242379
Ambiente caldo ed accurato un po' stile birreria. Molti europei con tanto legno alle pareti e grandi vetrate a piombo/Specialità: sempre l'ottima carne/aperitivo pizza romane anche ripiene/da assaggiare le specialità calabresi affumicate/a pranzo tavola calda a prezzi ridotti

LA MORA
P.zza Craxi, 13 (Salaria) ☎ 066804503
Stile classica trattoria toscana in 3 confortevoli salotti/ottima pizza classica ma anche zuppa di faro, ribollita e bistecca Fiorentina

CUCARA MACARA
V.le Garibaldi 89/91 (Montesacro) - ☎ 0682001871
La sala coloratissima e piena di oggetti di artigianato, un enorme tempio l'ocel riproduce la strada di un paesino messicano. Il menù privilegia i piatti del Chupas (provate la carne Asada alla Tampiquena e lo speciale consommé di pollo)

L'ELITE
Via Salaria 1223 (intorno racc. anulare) ☎ 066804503
Cucina con prevalenza di piatti marinati/specialità di cucina classica e romana/ il grande salone ha tavoli ben distanziati ideali per una cena romantica/ il pesce sempre lene in mostra, sabbuzazione di ostriche, brotoni, taruffi e vongole/bellissimo acquario marino che si inserisce benissimo nell'ambiente dove preformano il celeste perla e il rosa domenica chiuso - L. 60.000 circa

ROMA OVEST

IL TULIPANO NERO
Via Roma libera, 15 (Trastevere) - ☎ 065183309
Pizze classiche con forno a legna/martedì e venerdì pesce fresco chiuso lunedì - L. 20/30.000

Da migliorare e consuetudine