



La disperazione della madre di Rosi Bonanno dopo la scoperta dell'omicidio

«Lo sapevano tutti che Rosi era in pericolo»

Uccisa «come un animale al macello». Teresa Matassa, madre di Rosi Bonanno uccisa a coltellate mercoledì mattina dall'ex convivente Benedetto Conti, lo dice mentre indica le bende sul collo del cadavere della figlia. Siede accanto alla bara aperta dove giace Rosi, a soli 25 anni. Le bende sul collo e sul ginocchio destro nascondono la ferocia, la violenza. Restituiscono dignità al corpo martoriato. Sono i genitori di Rosi a raccontare: «Mio nipote oggi compie due anni ed è senza mamma. Dopo che è stata ferita a morte Rosi ha tenuto gli occhi aperti sul figlio fin quando non è entrato mio marito, solo allora lei li ha chiusi». Indicano il pavimento, le macchie ancora evidenti, le impronte della violenza. «Mia figlia era tutta tagliata, casa mia è diventata un macello, c'era sangue ovunque, guardi qua, e anche lì, e lì: e mio nipote ha visto tutto». Indica Teresa la soglia della cucina, poi il corridoio, e ancora il salotto dove c'è Rosi, adesso senza vita. Indica pure il suo stesso braccio: «Un mese fa ha preso a colpi pure me con una cintura, avevo un livido enorme qua». Due anni di inferno per un racconto classico. Una vita impossibile accanto ad un uomo geloso che viveva in casa con loro. «Mia figlia non poteva uscire neanche

IL DOSSIER

MANUELA MODICA
PALERMO

Parlano i genitori della ragazza uccisa dall'ex compagno: «I carabinieri e le ambulanze qui da noi erano di casa. Ma nessuno ha fermato quell'uomo»

dalla stanza», racconta ancora Teresa. La gelosia che la teneva segregata nella casa dove i due vivevano con i famigliari di lei. Anche la zia Annamaria, sorella della madre, racconta: «Era quasi anoressica, era bellissima mia nipote, ma lui l'aveva ridotta una larva. Magra e sempre picchiata. Una volta l'occhio, un'altra il mento».

Senza lavoro lui, senza lavoro lei. A mantenerli Teresa col suo lavoro di casalinga. Ma anche il fratello di Rosi, Emanuele, col lavoro saltuario come camionista. E ci tengono padre e madre a mostrare i cassetti del bambino, gli armadi, per raccontare al mondo come loro non facessero mancare nulla al figlio di Rosi. «Adesso è mio figlio

- dice il nonno - che non si facciano vedere neanche per sbaglio: *cà non c'avi veniri nuddu*. Il bambino deve stare con noi». Le denunce, oggi smentite dalle autorità, loro non le avevano poi firmate: «E sopporta e sopporta ed evita ed evita». Continua la madre, mentre la zia chiarisce che «forse non erano firmate ma carabinieri e polizia qua avevano fatto *casa e putia*, venivano, scrivevano e se ne andavano».

Casa e bottega ci avevano fatto carabinieri e poliziotti ma anche le ambulanze. Perché Rosi, spinta da tutta la famiglia a gennaio s'era fatta forza e aveva lasciato Benedetto. Da allora però il calvario è solo aumentato: «C'hanno messo a fuoco la macchina, poi abbiamo trovato la benzina dietro la porta. Era sempre qui, ci perseguitava». E non erano mancati gli avvertimenti: «L'assistente sociale me l'aveva detto: signora, sua figlia è in pericolo: ma che potevamo fare noi? Se mia madre non si fosse sentita male a quest'ora mia figlia era viva: ora chi me la restituisce?». Mercoledì mattina i Bonanno hanno lasciato casa per andare in ospedale dalla madre di Teresa che aveva avuto un infarto. Per questo Rosi era sola. Quando il padre ha fatto ritorno a casa ha incontrato Benedetto che lo ha salutato. Gesto che certo non gli ha fatto intuire cosa lo aspettava, salite le scale. «Noi siamo poveri e onesti», continua la zia di Rosi. Mentre lui: «Era sempre ubriaco. In quella famiglia ci hanno detto gli assistenti c'è stato perfino un episodio di violenza su un bambino. Noi siamo uniti, tutti. Mia figlia oggi piange dalla Germania. Lì è dovuta andare per trovare qualche occasione. Benedetto manco se lo cercava un lavoro. I tempi sono quelli che sono ma lui campava sul lavoro di mia sorella che oggi non ha più una figlia». Senza lavoro, ma con precedenti penali per furto e rapine.

Francesco riforma la giustizia vaticana Abolito l'ergastolo

● **Motu proprio** di Papa Bergoglio, pene più severe per i casi di pedofilia. Stretta anche sui reati finanziari

FELICE DIOTALLEVI
ROMA

Il sistema penale vaticano si adegua ai tempi e alle convenzioni internazionali, e il Papa appoggia il rinnovamento, stabilendo che la giustizia vaticana sia competente anche per i reati commessi contro «la sicurezza, gli interessi fondamentali e il patrimonio della Santa Sede» e per reati commessi da ufficiali e dipendenti della Santa Sede, dunque non solo nella Città del Vaticano. Abolisce l'ergastolo, specifica i reati contro i bimbi - dagli abusi all'arruolamento forzato, alla pedopornografia, recependo la convenzione internazionale per la tutela del fanciullo - e inasprisce le pene contro la sottrazione di documenti riservati. Procedo anche l'aggiornamento legislativo cominciato da Benedetto XVI per la trasparenza finanziaria, anche se per temperare alle richieste di Moneyval serviranno, dopo l'estate, leggi più specifiche.

È in questi elementi il senso del *Motu proprio* papale e delle tre leggi della Pontificia commissione per lo Stato della Città del Vaticano pubblicate oggi. Il Motu proprio - «Sulla giurisdizione degli organi giudiziari dello Stato della Città del Vaticano in materia penale» - e le tre leggi - «Norme complementari in materia penale», «Modifiche al Codice Penale e al Codice di Procedura Penale», «Norme generali in tema di sanzioni amministrative» - sono stati presentati in sala stampa vaticana dal presidente del Tribunale vaticano,

Giuseppe Dalla Torre e dal portavoce padre Federico Lombardi.

Da oggi i giudici vaticani potranno comminare sanzioni a carico delle «persone giuridiche per tutti i casi in cui esse profitino di attività criminose commessa dai loro organi o dipendenti, stabilendo una loro responsabilità diretta con sanzioni interdittive e pecunarie». Così il giudice vaticano potrà indagare su delitti e reati commessi in organismi di curia e uffici vaticani. Saranno inoltre sottoposti alle sanzioni penali i nunzi e i legati pontifici e tutti quanti operano in uffici della Santa Sede, non solo in Vaticano. La Torre, interpellato dai giornalisti sulle conseguenze della abolizione dell'ergastolo su eventuali richieste di estradizione ha precisato che il problema della estradizione viene generalmente posto nella legislazione internazionale per i paesi in cui si applica la pena di morte e non per quelli in cui si commina l'ergastolo. «Dovrei però - ha precisato La Torre - vedere il caso concreto e giudicare quello». La abolizione dell'ergastolo, ha osservato il giudice vaticano, è più che altro un «adeguamento dell'ordinamento vaticano a queste prospettive criminologiche che ritengono l'ergastolo disumano e inutile».

Le nuove norme penali sui reati in parte rispondono a richieste di Moneyval, in parte ad altre esigenze. L'adeguamento richiesto da Moneyval, ha precisato il direttore Dalla Torre, non si esaurisce con queste norme e proseguirà con ulteriori provvedimenti, dopo la pausa estiva. «Non tutte le osservazioni di Moneyval - ha precisato il giudice vaticano - riguardano la materia penale, bensì altri aspetti della struttura amministrativa, e dopo l'estate ci si può aspettare un intervento in materia evidentemente non penale, riguardo all'antiriciclaggio, la lotta al terrorismo e quant'altro».



Papa Francesco FOTO DI GREGORIO BORGIA/LAPRESSE

FOOD POLITICS

A CURA DI MAURO ROSATI
maurorosati.it



Per il pane un'etichetta che dica la provenienza

● **Importiamo farine dall'Est poi vendute nei supermarket. Una legge per sapere la provenienza**

Si possono nascondere truffe e trucchi, che il consumatore sottovaluta e che mettono a rischio la sopravvivenza stessa di molte aziende che producono pane e olio in Italia.

Perché se oggi ci siamo abituati a leggere le etichette della carne e della verdura, cercando la provenienza che per legge deve essere scritta in evidenza, non facciamo lo stesso con il pane e con

l'olio. Soprattutto per il pane non ci chiediamo da dove arrivi né con quali farine sia stato fatto. Invece dovremmo poter sapere quali semole e quali farine sono state usate, perché sul mercato ci sono materie prime con prezzi bassissimi che provengono da paesi extra Ue, nei quali la lotta fitofarmaco antiparassitaria non esiste o dove è ancora consentito l'uso del bromuro di metile che da noi è bandito. Purtroppo siamo nel caos legislativo e i produttori virtuosi che si attengono ai rigorosi disciplinari di produzione dei pani Dop o di quelli tradizionali e che utilizzano sistemi di produzione nel rispetto delle norme, devono confrontarsi con i grandi gruppi che acquistano il grano dove c'è una sorta di far west degli anticrittogamici. Il nostro pane quotidiano è ormai sempre più spesso surgelato e arriva dai Paesi dell'Est. E succede non solo nella ristorazione, ma anche nell'acquisto per uso in famiglia. Il «forno», simbolo delle piccole comunità, sta perdendo terreno nei confronti della grande distribuzione, dove le panetterie interne, con un collaudato sistema di «inganno» sensoriale, creano l'illusione

dell'acquisto del pane fresco. All'interno della grande distribuzione si trovano spazi riconoscibili per la panetteria che sfornano pane che diffonde un buon profumo nell'ambiente creando l'atmosfera della vendita al dettaglio. I consumatori vengono sedotti da queste fragranze che fanno pensare alla presenza di esperti fornai che preparano un prodotto fresco sul posto. «I consumatori cercano pane sottoprezzo - commenta Bernardino Bartocci, presidente dei Panificatori di Roma - e quello che sfornano i supermercati è poco identificabile. È spesso pane precotto e surgelato. Oggi c'è urgente bisogno di una legge che faccia chiarezza fra il pane fresco e quello conservato o surgelato e che ne imponga la tracciabilità». Nonostante la tendenza ad acquistare il pane a basso costo nei supermercati, in Italia ci sono ancora 26mila panifici, cifra molto più alta che in Francia e Spagna. «Anche se stanno chiudendo molti panifici, in Francia non c'è la stessa situazione che in Italia - commenta Dominique Chaillouet, esperto francese di prodotti agroalimentari - perché la nostra legge è molto chiara ri-

spetto all'identificazione del pane fresco e dei suoi ingredienti». «In Italia - sostiene Edi Jerian di Federpanificatori - c'è un disegno di legge fermo da 9 anni, per la definizione di pane fresco da attribuire solo al pane prodotto nelle 24 ore, con differenziazioni per il pane fatto la notte. La crisi sta penalizzando i piccoli forni artigianali, hanno chiuso il 20 per cento delle attività. Oggi - continua Jerian - ci sono troppe pezzature di pane, anche 40 in un solo forno e forse sarebbe meglio farne meno. Comunque, importare grano e farine resta necessario - conclude Jerian - perché il grano italiano serve solo per il 40% della produzione di pane, senza considerare la pasta». «Questa corsa al ribasso del pane e la perdita di professionalità familiari, ha sicuramente favorito la presenza di lavoratori al nero, soprattutto nelle piccole imprese» commenta Ettore Ronconi della Flai Cgil. Alla luce di tutto questo e in vista di Expo 2015 - appuntamento che sarà dedicato interamente al cibo - mi chiedo: riusciremo ad essere credibili, se non sappiamo neanche come facciamo il nostro pane e il nostro olio?