

ITALIA

Strage Viareggio tutti a processo, anche Moretti

- Il Gup di Lucca porta a giudizio i 33 imputati, compreso l'ad di Ferrovie ● Soddifatti i familiari delle vittime: «Passo avanti verso la verità»
- Nel rogo del 29 giugno 2009 morirono 32 persone

SILVIA GIGLI
sgigli@unita.it

Tutti rinviati a giudizio. Anche l'ad di Ferrovie Mauro Moretti. La decisione l'ha presa ieri mattina il gup di Lucca Alessandro Dal Torriente. Sono 33 gli imputati nel procedimento per la strage di Viareggio che andranno a processo per tutte le accuse formulate dalla Procura di Lucca. Ovvero: disastro ferroviario colposo, incendio colposo, omicidio e lesioni colpose plurime. Ad alcuni di loro sono state anche contestate violazioni delle norme sulla sicurezza sul lavoro. Sul banco degli imputati, il prossimo 13 novembre a Lucca, siederanno dirigenti e funzionari di altre società del Gruppo Fs, della ditta proprietaria del convoglio esploso a Viareggio nella notte del 29 giugno 2009 e coloro che lo montarono o revisionarono. Il rinvio a giudizio è stato disposto anche per nove società: Trenitalia, Fs Logistica, Fs Holding, Gatx, Jugenthal e Cima Riparazioni.



Mauro Moretti FOTO DI ROBERTO MONALDO / LAPRESSE

Tutto accadde in un istante, in quella maledetta notte di giugno. Erano da poco passate le 23 quando un treno carico di gpl deragliò proprio mentre stava attraversando la piccola stazione di Viareggio. Alcune cisterne si ribaltarono e una si squarciò. In pochi secondi il gas fuoriuscì ed esplose, lingue di fuoco si alzarono sul quartiere intorno alla stazione, due strade, via Ponchielli e via Porta Pietrasanta, furono completamente distrutte e 32 persone persero la vita.

Adesso i familiari delle 32 vittime, che per quattro lunghi anni non hanno smesso di manifestare e chiedere giustizia, iniziano a sperare. Per Valentina Menichetti, sorella di Emanuela che perse la vita in quel rogo, la decisione del gup «è un fatto positivo. Si basa sulle carte e le carte parlano. La sede giusta

dove chiarire ogni dubbio è il dibattimento. Come abbiamo fatto per l'udienza preliminare, anche lì saremo sempre presenti». Valentina è figlia di Daniela Rombi, la presidente dell'Associazione "Il mondo che vorrei" che raggruppa i familiari delle vittime della strage.

Laconico il commento dell'ad di Ferrovie. Ai cronisti che gli hanno chiesto se il rinvio a giudizio possa mettere a rischio la sua nuova nomina ad amministratore delegato di Ferrovie, Mauro Moretti ha risposto: «Non so. Non ho niente da dire». Parla invece il suo avvocato, Armando D'Apote: «Confido che il processo potrà diradare i dubbi, quelli che hanno fatto prevalere la scelta dibattimentale. L'accusa si basa anche su una serie di questioni tecniche, come la velocità o le barriere protettive che, nel dubbio, il gup ha ritenuto opportuno vengano chiarite in dibattimento. Noi



Nell'immagine del 2009 i primi soccorsi alla stazione di Viareggio FOTO LAPRESSE

LA SOPRAVVISSUTA

Iby: «Non voglio vendetta ma soltanto verità»

Iby ha 23 anni. Nella strage di Viareggio ha perso tutti. Il padre Mohamed e la mamma Talib Aziza riuscirono a farla scappare con suo fratello Hamza, che aveva 17 anni. Ma lui tornò indietro per salvare la sorellina Iman, 4 anni. Morirono tutti e quattro per le ustioni. Oggi lei è l'unica superstite della famiglia Ayad. Vive ancora a Viareggio con il marito e il figlio. La città l'ha adottata e l'anno scorso ha aperto una macelleria di specialità marocchine e occidentali proprio nella zona della stazione. «Non voglio vendetta, ma verità», dice oggi. Lei è stata risarcita e non sarà

parte civile. «Sono soddisfatta per il processo - spiega -. Con gli altri parenti mi aspetto che sia fatta giustizia. Voglio capire perché sia accaduta una cosa del genere e se si poteva evitare». «Nessuna condanna mi restituirà i miei cari. Però tragedie simili non si devono ripetere. Sarebbe l'unico motivo per non rendere vane quelle 32 morti». Il 29 giugno 2010, nel primo anniversario della strage, Iby, marocchina, ebbe la cittadinanza italiana. «Si avvera il sogno di mio padre che amava Viareggio - disse allora - Questa cittadinanza è come se l'avesse ricevuta tutta la mia famiglia».

dubbi non ne abbiamo». E siccome i reati sono colposi, «formalmente» il rinvio a giudizio non ha ripercussioni sull'incarico di Moretti. Per Ambra Giovene, difensore di alcuni dirigenti di Rfi: «È una decisione deludente. Ci saremmo aspettati un'applicazione delle regole più rigorosa. Ma il giudice ha fatto una scelta di prudenza».

Il rinvio a giudizio, però, per l'ad di Ferrovie è un macigno che rafforza la determinazione di coloro che in questi anni hanno chiesto a più riprese le sue dimissioni. Primi fra tutti i parenti delle vittime, il Codacons e Riccardo Antonini, il ferroviere che aveva svolto il ruolo di consulente per la Cgil e per alcuni familiari delle vittime e che è stato recentemente licenziato. «Ora Moretti deve fare non uno ma due passi indietro, anzi, devono fargli fare perché da solo non li farà - commenta Antonini -. Le carte parlano chiaro, ce l'abbiamo messa tutta perché fossero carte scoperte e non, come avvenuto in altri casi, coperte». E, mentre i familiari annunciano che scriveranno una lettera al Presidente Napolitano affinché tolga il cavalierato a Moretti, Codacons spiega che presto renderà pubblico «un dossier circa la pessima gestione delle Ferrovie da

Fs: «Chiariremo in aula» De Angelis, sottosegretario ai Trasporti: da quel giorno incidenti diminuiti del 77%

parte dell'ad di Fs». «Moretti, gli altri ad delle società Fs e soci, prima indagati, poi imputati, adesso rinviati a giudizio cosa aspettano a rassegnare le dimissioni? Moretti deve dimettersi, ritirare tutti i provvedimenti disciplinari nei confronti dei ferroviari impegnati sulla sicurezza e la salute, affrontare il processo senza tentativi di fuga» chiosa in una nota l'Associazione 29 giugno.

Soddifatto il procuratore di Lucca Aldo Cicala: «Siamo contenti del risultato, vuol dire che è stato dimostrato che l'impostazione accusatoria al momento ha retto». Viareggio si aspetta molto dal processo. Dice il neosindaco Leonardo Betti: «Mi auguro al più presto giustizia. Siamo all'inizio di un percorso che non sarà semplice. Ci sono grandissime aspettative». «Ora sappiamo che sarà fatta giustizia e che non è stata una fatalità» chiosa il presidente della Provincia di Lucca, Stefano Baccelli. «L'Italia ha imparato la lezione e molto è cambiato con le 11 raccomandazioni del ministero sulla sicurezza per i trasporti pericolosi - spiega il sottosegretario ai trasporti Erasmo D'Angelis -. Nel 2009 c'erano stati oltre 50 casi di perdita di merci pericolose, ora sono diminuiti del 77%».

FOOD POLITICS

A CURA DI MAURO ROSATI
maurorosati.it



Ristoranti, è crisi anche per quelli con le «stelle»

- Affari in calo per gli chef più titolati ● Entro l'anno potrebbe chiudere il 15% degli esercizi

Adono le stelle. Non per via dell'avvicinarsi del fenomeno astrale atteso ogni anno in questo periodo ma perché i ristoranti stellati stanno chiudendo, o hanno già chiuso. L'assurdo è che capita proprio mentre cresce la notorietà televisiva degli chef, amplificata dal proliferare di trasmissioni dedicate al cibo.

Il fenomeno è molto esteso e tocca il gotha della ristorazione non solo in Italia, ma anche in Francia e in Spagna. È forse la fine di quell'epoca fatta di raffinatissima e ardita sperimentazione, con cui la cucina italiana (più di quella spa-

gnola) ha primeggiato su media e guide, conquistando il pubblico in questi ultimi anni?

Secondo un'indagine della JFC, che si occupa di consulenza e marketing turistico, il 2012 è stato un anno estremamente difficile, in cui il 61% dei ristoranti stellati ha visto scendere il giro d'affari, e le previsioni più pessimistiche stimano che il 15% degli stessi chiuderà entro la fine dell'anno. Stessa rilevazione da Enzo Vizzari de *L'Espresso*, che recensisce circa 2700 realtà della ristorazione al top: solo nel biennio 2011-2012 hanno chiuso più ristoranti presenti nella sua

Guida che negli ultimi dieci anni messi insieme. Saranno circa 50 le attività che chiuderanno i battenti nel 2013.

Ma come far fronte al fenomeno? Le tendenze in atto sono tante ma la principale è la riduzione del numero delle preparazioni nei menù, anche per effetto dei tagli al personale; si registra un ritorno alla concretezza, con la fine delle manipolazioni, della cucina molecolare con i suoi colori stravaganti e dei piatti decorati come opere d'arte. Cresce il rapporto con il territorio nella ricerca dei prodotti e nella costruzione dei menù che diventano vetrine della cultura gastronomica locale. Quindi filiera corta, ricerca dell'eccellenza qualitativa come *fil rouge* di un'offerta più semplice nelle preparazioni e più concentrata sulla valorizzazione delle materie prime. Dove ricercare l'origine di questo fenomeno? Certo, le ridotte disponibilità economiche di tutti sono alla base del problema; oggi spendere molto in cibo non è socialmente approvato, viviamo perennemente a dieta. Anche la legge anti alcool ha ridotto drasticamente il consumo di vino e quindi nessuno si vergogna più ad ordinare un calice al posto della bottiglia; la conseguenza sono consumi di vino e superalcolici quasi azzerati. «Questa è la fotografia della realtà italiana - aggiunge Enzo Vizzari, raffinato conoscitore del mondo enogastronomico - essere un bravissimo chef, fantasioso e creativo, non vuol dire automaticamente essere un bravo imprenditore. Così i ristoranti

chiudono gravati da spese sottovalutate, da cantine sovradimensionate che gli chef non sanno gestire. Un buon imprenditore, si ferma molto prima di immobilizzare troppi capitali in una cantina che non funziona e deve essere in grado di consigliare il cliente verso scelte che può soddisfare, non dipendere dalle richieste dei clienti e affondare nelle etichette di ogni tipo».

Quindi se i ristoranti stellati chiudono è anche perché non c'è stato un raccordo con le mutate esigenze dei clienti, e volendo leggerla in altro modo, non sono certo le stelle, o le forchette piuttosto che i cappelli, a salvare la gestione di un ristorante. A fronte di enormi costi del personale, della materia prima, le tasse, gli affitti, le imponenti cantine, gli chef stellati o chiudono o stanno cambiando strategia. I gestori corrono ai ripari: menu scontati, riduzioni due per uno, voucher di Groupon e come ultima tendenza, le serate con ospiti chef famosi sia italiani che stranieri, che hanno chiuso le loro attività troppo onerose e si riciclano come testimonial di altri ristoranti. Il paradosso è che oggi la tv racconta una realtà che non esiste più. «Forse non si tratta di paradosso ma di spiazzazione pura - commenta Francesca Riganati, del *Gambero Rosso* - Gli chef si pentono degli estremismi culinari, dei ristoranti ingessati e degli show televisivi. Da qui, a mio parere, l'esigenza di un ritorno alla solidità della ristorazione semplice, familiare, una cucina di cuore per riempire più

il loro senso di vuoto che i nostri stomaci».

Sarebbe sensato che oggi tutti facesse una sana autocritica: la cucina gourmet è stata il frutto di quell'Italia sbandata che comprava di più di quello che realmente si poteva permettere e che ci ha portato ad essere un Paese enormemente indebitato. La famosa epoca della «Milano da bere!».

Ora non basta ad uno chef per riciclarsi far finta di adottare un contadino in tv e decantare la terra. Ci sono giovani cuochi che propongono una nuova cucina italiana; ci sono nuovi consumatori ma soprattutto c'è una nuova Italia gastronomica e non solo.

Sarebbe tempo che anche la tv se ne accorgesse invece di presentarci personaggi e format che nella realtà non esistono più.

Per la pubblicità nazionale **system** 24

Filiale Centro-Sud
P.zza dell'Indipendenza, 23 B/C - 00185 Roma
tel. 06 30226100 - fax 06 6786715
e-mail: filiale.centro@ilssole24ore.com
e-mail: filiale.sud@ilssole24ore.com

Per annunci economici e necrologie
telefonare al numero 06.30226100
dal lunedì al venerdì ore: 9.30-12.30; 14.30-17.30

Tariffe base + Iva: 5,80 euro a parola
(non vengono conteggiati spazi e punteggiatura)