

GIOVANE DI 35 ANNI SI GETTA DAL DUOMO

Suicidio in Duomo. Un uomo di 35 anni, poco prima di mezzogiorno, si è ucciso lanciandosi dall'alto della terrazza sud del Duomo, dalla parte dell'Arcovescovado. Il tragico volo, al quale hanno assistito sgomenti numerosi passanti, è stato interrotto dalla tettoia di una baracca costruita dagli operai a ridosso del muro esterno della cattedrale.

Il suicida che, da due lettere trovate in tasca, dovrebbe chiamarsi Luigi Copini, originario della provincia di Alessandria, subito soccorso dai vigili urbani, è stato

trasportato al Policlinico, dove ai medici non è rimasto altro che constatare la sua morte. Fino a questo momento non si conoscono i motivi del disperato gesto.

Prima di uccidersi, l'uomo deve aver scritto le due lettere regolarmente affrancate che gli sono state trovate addosso. In una c'è scritto: «Snolin Franco - Plovera - Alessandria». Nella seconda, invece, ci sono i nomi dei destinatari (forse i genitori) e un indirizzo: «A Copini Giuseppe e Francesca, via Tortona 13, Alessandria». Il mittente delle due lettere è appunto Luigi Copini.

RAPINATORI INCATENANO UN GUARDIANO E FANNO RAZZIA AL MAGAZZINO PIERREL

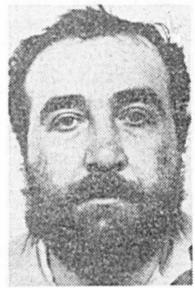
Incatenano la guardia giurata poi aprono la cassaforte con la fiamma ossidrica e si impossessano di tre milioni e mezzo in contanti e di una quantità imprecisata di materie prime usate per la fabbricazione di medicinali.

È avvenuto questa notte alla Pierrel di via Fantoli 15, di cui è responsabile

Carlo Pietra di 40 anni. La polizia, chiamata sul posto verso l'una e mezzo, da una telefonata anonima, ha trovato all'esterno del magazzino Umberto Zoer, 42 anni, dei Cittadini dell'ordine. Insieme hanno fatto un giro del magazzino e all'interno hanno trovato la guardia giurata di servizio Vincenzo Falcone di 32 anni, am-

manettato, legato ai piedi con catene e con la bocca incrociata dai banditi. Falcone ha poi raccontato di aver ricevuto una telefonata anonima verso le 22.30, da uno sconosciuto che ha detto di voler parlare col direttore. La telefonata ha dato tempo ai malviventi di distrarre il guardiano.

È STATA SGOMINATA DAI CARABINIERI UNA BANDA DI TRAFFICANTI DI DROGA



Maggiorino Bosia



Theodora Giantsidu



Tommaso Manfredini

Dall'arresto di due spacciatori di droga, che avevano fatto di un bar il centro operativo per la loro lucrosa e intensa attività, i carabinieri del nucleo antidroga, diretti dal capitano Foggetti, hanno potuto risalire a un grossista di rilievo che molti indizi fanno ritenere collegato con il grande traffico degli stupefacenti, quello che opera oltre che in Lombardia anche in molte altre città dell'Italia settentrionale.

Gli arresti sono Tommaso Manfredini, 39 anni, abitante in via Abbondio 11 e Luigi Varone, 21 anni, via Venini 57; la grossista, Maggiorino Bosia, 35 anni, via Manzotti 21 è stato fermato per traffico di sostanze stupefacenti e insieme a lui è stata fermata per lo stesso

reato la giovane convivente, Theodora Giantsidu, una greca di 21 anni nullafacente e sprovvista di permesso di soggiorno.

Da tempo i carabinieri, che indagavano nella zona di Porta Ticinese, avevano notato un traffico sospetto nel bar Orfeo di viale Coni Zugna. Individuata la natura del traffico e la identità dei due «commercianti», gli investigatori hanno messo sotto controllo il telefono del Manfredini, raccogliendo preziosissime informazioni.

Due giorni fa il Varone e il Manfredini sono stati colti sul fatto nei pressi della piscina Argelati mentre tentavano di piazzare alcune dosi di eroina. Addosso ai due gli agenti del nucleo antidroga hanno trovato 10

grammi di eroina, per un valore di circa 2 milioni. Lo interrogatorio dei due arrestati ha permesso poi di ricostruire in senso ascendente la catena del traffico ed è saltato fuori il nome del fornitore e quello della donna.

La successiva perquisizione nell'abitazione del Bosia non ha dato esito, ma i carabinieri sono convinti di aver messo le mani su un «pesce» di buone dimensioni, in grado di rifornire non soltanto le piazze milanesi, ma anche molte altre città dell'Italia settentrionale.

La successiva perquisizione nell'abitazione del Bosia non ha dato esito, ma i carabinieri sono convinti di aver messo le mani su un «pesce» di buone dimensioni, in grado di rifornire non soltanto le piazze milanesi, ma anche molte altre città dell'Italia settentrionale.

La successiva perquisizione nell'abitazione del Bosia non ha dato esito, ma i carabinieri sono convinti di aver messo le mani su un «pesce» di buone dimensioni, in grado di rifornire non soltanto le piazze milanesi, ma anche molte altre città dell'Italia settentrionale.

METRO' BLOCCATO DA GUASTO CAOS E RITARDI PER TUTTI

Notevole disagio per coloro che questa mattina andavano al lavoro servendosi della metropolitana. Verso le 8.15 un convoglio si è fermato per un guasto tecnico tra le stazioni Duomo e San Babila. I tecnici del metro hanno dovuto ordinare l'arresto dei treni nelle stazioni e per circa venti minuti tutto il traffico sotterraneo proveniente da QT 8 e da Inghini e diretto a Sesto-Marelli è stato bloccato. I viaggiatori hanno dovuto far ricorso ai mezzi di superficie che si sono trovati impreparati a raccogliere una massa inusuale: molte persone sono arrivate in ritardo ai posti di lavoro.

RAPINA IN BANCA UN FERITO

Stordita la guardia che era di sentinella all'ingresso, tre banditi hanno rapinato di 15 milioni la succursale della Banca Popolare in via Plebiscito 11. È accaduto poco prima di mezzogiorno. I tre banditi, a volto scoperto e armati con mitra e pistole, dopo aver colpito la guardia, sono entrati in banca intimando ai clienti ed impiegati di rimanere immobili. Tutti hanno ubbidito. Un rapinatore allora si è avvicinato alla cassa facendosi consegnare i soldi. Non fanno storie altrimenti sparano, ha detto puntando il mitra contro alcune persone.

Subito dopo i malviventi sono precipitosamente usciti allontanandosi su una «128» color amaranto.

TRE GIOVANI RAPINANO UN'ARMERIA

Rapina in armeria. I tre sono verso le 19 in via Vares 26. Tre giovani, sui diciassette anni, a viso scoperto, sono entrati nel negozio di articoli da caccia e pesca di proprietà di Clelia Carizzati di 49 anni, e mentre uno di essi, dopo avere estratto da una tasca una pistola, teneva a bada la donna, gli altri due si sono diretti verso la vetrina del negozio e hanno precipitosamente preso due fucili da caccia e una canna da pesca.

Rapina questa mattina dopo le 10 agli uffici della Tesoreria comunale di Casale, un paesino nei pressi di Binascio. I due malviventi, che hanno fatto un bottino di cinque milioni, sono penetrati negli uffici seguendo un cliente.

UNA DONNA SCIPPATA DA 2 GIOVANI

Scippo a una donna ricca e sconosciuta. Questa mattina verso le 10 una signora di media età in viale Monza all'altezza del numero 118 è stata avvicinata da due giovani in moto che hanno cercato di strapparle la borsetta. La donna ha opposto resistenza per un po', ma alla fine ha dovuto cedere all'azione dei due scippatori. La scena non è passata inosservata: un agente di polizia privata che era nella zona ha visto tutto e ha cercato di fermare i due giovani; ha anche sparato alcuni colpi in aria, ma i due, sempre in moto, si sono dileguati rapidamente nel traffico facendo perdere di vista la malcapitata donna e allontanata senza aspettare l'arrivo degli agenti.

ACCUSE DEI RADICALI ALLE AUTORITÀ PER IL DISASTRO DELLA DIOSSINA A SEVESO

Radicali, demoproletari, MIS hanno deciso di presentare un esposto alla Procura della Repubblica contro il presidente della giunta regionale Galfari, contro l'assessore alla sanità Rivolta e contro il presidente della Provincia Vitali nonché contro i suoi collaboratori. «Non è che ci siamo improvvisamente convertiti alla fiducia nella magistratura — ha detto Mario Capanna — ma è che ci sembra che la misura sia colma». È l'avvocato Boneschi: «La magistratura perde tempo in cose inutili mentre si pubblicano libri come quello di Laura Conti "Visto da Seveso" per non parlare degli articoli dei giornali. Noi ci proponiamo di sollecitarla, di richiamarla ai suoi compiti e ai suoi doveri di istituto».

L'esposto, che attende una nuova limitativa, si articola in quattro punti.

Evacuazione. È stata disposta in ritardo di 16 giorni pur dopo che tecnici anche della Roche ne avevano suggerito la massima urgenza. Oltre a questo l'evacuazione è stata fatta nel peggiore dei modi e senza le necessarie precauzioni.

Le soglie di sopportabilità. Si sono stabilite secondo parametri inventati e è stato assunto un valore di 400 volte superiore a quello definito di «rischio» dagli esperti.

Diffusione del veleno. Non si è chiusa la superstrada che lambisce la zona inquinata, si sono bruciate le carcasse di animali anche nel forno del macello di Milano che raggiunge temperature insufficienti e così la diossina, probabilmente ora è giunta anche a Milano.

Aborto. Si è di fatto impedito con un'opera definita «di violenza» sulle donne. Intanto — ha detto Capanna — la gente muore, ma fra poco le tracce di diossina scompariranno e cesserà la prova di connessione fra cause ed effetto. Ma le autopsie su Elisa Colombo e Maria Jacobelli, le due ultime decedute, sono di drammatica evidenza. I promotori dell'azione giudiziaria sostengono che la seconda fase dell'operazione «diossina» non è di fatto attuabile come non sono attuabili i cinque programmi di bonifica della cui esecuzione è incaricato il commissario Spallino.

IL PROGETTO DELL'ASSESSORE SARÀ ADOTTATO SU SCALA NAZIONALE

Turismo: la Regione Lombardia detta legge in tutta Italia

Orazio Picciotto Crisafulli sta per presentare in consiglio la prima normativa che disciplina l'attività alberghiera - Pronto il piano per la costruzione di moderni ostelli per la gioventù

di RODOLFO GRASSI

Dalla Lombardia una legge nazionale sul turismo. È la rinvenuta politica e operativa, della Regione che supera gli attentismi del governo centrale e diventa protagonista. L'iniziativa è dell'assessore regionale Orazio Picciotto Crisafulli. Da stamane ne stanno discutendo gli assessori di alcune altre Regioni venute a Milano proprio per concordare gli ultimi dettagli di un'azione comune.

Hanno già da tempo esaminato — assieme ai tecnici — il testo del progetto preparato in base alle direttive di Crisafulli e, di fatto, lo hanno integralmente recepito. Ecco perché un progetto di legge nato in Lombardia diventerà, di fatto, una norma nazionale.

Al ministro del turismo spetterà adesso accelerare i tempi per l'elaborazione di una legge quadro: l'ultima, quella che riguarda la classificazione alberghiera e quindi dovrebbe riferirsi al progetto Crisafulli, è addirittura del 1937 e già una quindicina d'anni fa era considerata «antica».

«Il progetto — afferma l'assessore — è importante per una serie di ragioni sia economiche sia politiche e socio-culturali. Con la classificazione degli alberghi, infatti si sa quali sono i servizi che ciascun impianto offre e di conseguenza quali sono gli incentivi necessari per potenziare la struttura. Proprio su questa base quindi, il turista potrà preventivare prima la spesa. Niente sorprese, quindi. Si sa quanto si spende realmente per soggiornare in Lombardia. L'organizzazione, e in questo si sono impegnati anche gli operatori della categoria, che, chiamati a contribuire al progetto hanno dato un apporto qualificante, sarà puntuale, efficiente, giusta. Insomma, la Lombardia deve accentuare la



Orazio Picciotto Crisafulli, assessore al turismo nella giunta presieduta da Cesare Galfari. Nato a Messina nel 1931, dirigente statale, ha una lunga esperienza come sindacalista. Segretario regionale della Uil per il settore del pubblico impiego, vice segretario provinciale e dirigente nazionale del PSDI, assessore dall'ottobre scorso.

propria immagine di regione turistica, ma lo farà da protagonista».

Il progetto di legge prevede la suddivisione delle aziende alberghiere in cinque categorie contraddistinte da un numero differente di stelle, e l'indicazione dovrà essere visibile dall'esterno.

Nel progetto si indicano, anche, in dettaglio, le cubature delle camere, e in un allegato, quali sono i servizi che devono fornire i singoli alberghi, quali

sono le zone di quelle infrastrutture che possano permettere un conveniente soggiorno del meno abbienti o degli studenti.

«È mia intenzione — continua l'assessore — fare in modo che vengano istituiti in Lombardia numerosi ostelli della gioventù a somiglianza di quelli che sono già stati realizzati in alcune nazioni nordiche. Dovranno essere stabili, funzionali e offrire una serie di servizi a costo politico. Il turismo è cultura: incentivando il turismo, quindi, si promuove la cultura, ma si sollecita anche l'economia. Insomma, si tratta d'una serie di cause-effetti concatenati fra di loro e il cui meccanismo d'azione certo non sfugge ad alcuno. L'importante, e non solo a mio avviso, è mettere in moto questo meccanismo, proprio come ha fatto la Regione».

«È nostra intenzione anche propagandare il «vero» volto della Lombardia, i suoi aspetti spesso dimenticati, le sue immagini più suggestive».

Il turismo in Lombardia, dà un gettito di oltre 200 miliardi, poco meno di un decimo del bilancio nazionale riferito al settore. Più stranieri, più visitatori significano quindi più soldi, soprattutto più lavoro. Lo scorso anno gli arrivi sono aumentati. Di poco ma comunque è importante che vi sia stata una crescita dopo tanto tempo di stasi. Gli arrivi «stranieri» sono stati di 1.319.274 unità con una lievitazione del 2,07%, gli italiani invece sono stati 3.489.990 con un incremento del 3 per cento rispetto al 1975. In totale gli ospiti in Lombardia di passaggio sono stati lo scorso anno 4.809.264. Le presenze invece sono state pressoché uguali rispetto all'anno precedente: 24.659.138.

«È proprio in questo settore — continua Crisafulli — che bisogna agire e con la massima sollecitudine. Di questo se ne sono resi conto anche gli operatori del settore che, in Lombar-

dia rappresentano una categoria fra le più attente e preparate».

Più stranieri nelle nove province lombarde d'accordo, ma esistono anche problemi d'impiego del tempo libero per gli indigeni.

«Anche in questo settore — afferma Picciotto Crisafulli — è in atto un preciso piano di programmazione. Manca una mappa degli impianti sportivi: sarà preparata entro breve tempo. Non tutti i provvedimenti infatti, dovranno essere erogati secondo un preciso piano d'interventi. Non saranno più erogati contributi a pioggia, cioè incentivi che si perdano in una serie di rivoli. Occorre che anche la politica di utilizzazione del tempo libero venga programmata tenendo ben presenti le esigenze dei compressori e di consorzi di comuni».

La Lombardia quindi s'avvia verso una nuova fase di politica turistica intesa come

fatto sociale, culturale ed economico.

È il miglior modo per applicare la legge 382 che sancisce l'autonomia alle regioni. Quella legge a cui ora da Roma stanno nuovamente attendendo con una serie di proposte di legge che di fatto potrebbero modificarla nella sostanza.

Potrebbe accadere per la caccia il progetto all'esame del Senato vanifica l'autonomia regionale in alcuni settori, ma di questo non ne è stato parlato con sufficiente chiarezza al convegno degli assessori al ramo svoltosi mercoledì a Bologna) ma non avverrà certo per il turismo dove, per la prima volta in Italia una Regione è riuscita a copularsi attorno a sé tutte le altre e addirittura a far sì che un suo progetto di legge diventi, di fatto, la base per l'elaborazione d'una normativa nazionale.

ARRIVI E PRESENZE

La Lombardia ha tutte le prerogative per accentuare la sua vocazione di regione anche turistica. Ecco quali sono state le «presenze» e gli «arrivi» negli ultimi due anni.

Arrivi negli alberghi e negli esercizi extralberghieri.

Anno	stranieri	italiani
1976	1.166.818	2.755.459
1975	1.138.019	2.645.550

Presenze negli alberghi e negli esercizi extralberghieri.

Anno	stranieri	italiani
1976	4.771.336	19.887.802
1975	4.825.246	19.838.530

SOMMELIER, UN MESTIERE DIVENTATO UNISEX

«Il vino lo consiglio io che di profumi me n'intendo»

Sono trecento le donne italiane che fanno parte dell' AIS riunite in congresso a Castrocara Terme Sono migliori dei loro colleghi? Se ne discute a tavola fra un bicchiere di Dolcetto e uno di Barolo

Dal nostro inviato a Castrocara EDOARDO RASPELLI

«No, guardi il Barolo del 1964 con pesce in capriano proprio non glielo do. Non è il vino adatto. Idealmente sarebbe addirittura l'acqua, ma se proprio vuole un vino perché non prende un bianco, così, senza importanza? Ma il Barolo proprio no!». La risposta era stata decisa, e quel cliente che aveva chiesto il «re dei vini» per un piatto in capriano (un'assurdità gastronomica ed un delitto, anzi, per il portafoglio) doveva andarsene da qualche altra parte per cercare chi gli consentisse un accoppiamento tanto folle. Il sommelier si era imposto: aveva fatto capire che il suo mestiere non era soltanto quello di portare delle bottiglie da un tavolo all'altro del locale ma, anche e soprattutto, quello di consigliare il vino migliore e il più assoluto rispetto per tutto il lavoro e la fatica che sta dietro ad ogni grande bottiglia.

Ma un sommelier — uomo avrebbe fatto lo stesso? Sì, perché questo cliente ignorante che ha dovuto alzarsi dal tavolo di un ristorante pur di non cambiare vino è capitato proprio ad una sommelier donna: Itala Brovelli, lombarda di Ranco, in provincia di Varese, dove, sulle sponde del lago Maggiore, ha un delizioso ristorante immerso nel verde e nel silenzio di un grande giardino.

Uomini o donne? Chi è il migliore? In cucina è una discussione che continua da sempre; in cantina, invece, il discorso è abbastanza nuovo. Sono trecento le donne sommelier italiane: spesso non soltanto lavorano nella sala di un ristorante (talvolta il loro), non solamente si occupano della cantina ma, anche sono

più sensibili: sono molto più abitate, ad esempio, ai profumi, tanto importanti in un vino. Per il gusto, invece, non sono: è molto difficile rispondere.

Ci sono qui a Castrocara donne sommelier di ogni regione: dopo la Lombardia ecco il Piemonte. Gabriella Burletto, 27 anni, di Verduno, in provincia di Cuneo, a dodici chilometri da Bra. Su un colle, in una casa immersa nel silenzio di quattro giardini (e che risale al 1500) manda avanti con la famiglia il «Reale Castello», delizioso ristorante-albergo, pieno in ogni angolo di mobili antichi. Sopra l'albergo e il ristorante (bagna cauda e fonduta), sotto la cantina di vinificazione dove, ogni anno, nascono quattrocento bottiglie di Barolo e 700 Pelaverga, vino ormai introvabile che qui si fa, ancora, con l'amore per le cose che stanno scomparendo.

«Penso che le donne siano



Gabriella Burletto, sommelier di Ranco, in provincia di Cuneo, a dodici chilometri da Bra. Su un colle, in una casa immersa nel silenzio di quattro giardini (e che risale al 1500) manda avanti con la famiglia il «Reale Castello», delizioso ristorante-albergo, pieno in ogni angolo di mobili antichi. Sopra l'albergo e il ristorante (bagna cauda e fonduta), sotto la cantina di vinificazione dove, ogni anno, nascono quattrocento bottiglie di Barolo e 700 Pelaverga, vino ormai introvabile che qui si fa, ancora, con l'amore per le cose che stanno scomparendo.



Franca Rosso e Itala Brovelli, due valide rappresentanti della categoria dei sommelier nella foto accanto al titolo e qui sopra mentre consigliano i vini più adatti al ristorante «La frasca». Hanno convinto tutti i commensali delle loro qualità professionali.

Tutto in famiglia: il papà accoglie i clienti, la mamma in cucina con l'aiuto della maggiore delle figlie, Gabriella e un'altra sorella (entrambe sommelier professioniste) in sala a servire Arneis, Dolcetto, Barolo e Nebbiolo sui tipici piatti locali.

«La gente è molto più preparata di una volta — dice Gabriella Burletto — si lascia consigliare, accetta i suggerimenti, non si spaventa di un sommelier in gonnella, si fida. Una volta, però, non era così. A me è capitato di prendere il posto di un collega in uno stand alla Fiera di Alba, diversi anni fa. Bene: con lui, prima, c'erano clienti da ogni parte; quando hanno visto che c'era una donna invece nessuno più si avvicinava, nessuno più chiedeva un assaggio o un dipiant».

Da uno a due bicchieri di vino ogni pasto, tanti piccolissimi assaggi quante sono le bottiglie che vengono portate in tavola: queste sono le quantità giornaliere di Gabriella Burletto, sommelier professionista. Ma le donne clienti?

«Posso dire, in generale, che non è vero che le donne bevano di meno dell'uomo, anzi... Come gli uomini da noi vengono, in pari misura, attratte dai cibi e dai vini».

Ma i gusti sono diversi? È vero che le donne preferiscono, in genere, i vini dolci? «No, è falso. I gusti sono identici, semmai trovo che la cliente donna sia più informata, più esigente, più pignola dell'uomo: la donna beve da degustatore, in quantità sempre normali. Ha un palato più fine».

Questo è il parere di Franca Rosso, 22 anni, friulana di Muzzana del Tugnano, 30 chilometri da Udine, che 5 anni fa ha aperto nel paese l'albergo ristorante Turgnano. Duecento coperti, al centro della sala un grande fogolar,

3