

## **Tracce per Fiuggi venerdì 23 marzo 2012**

### **INTERNI**

L'articolo 18 è al centro delle attenzioni della politica, mentre la Camusso va allo sciopero generale. Rammenti il candidato quello che ha detto il Presidente Napolitano e le posizioni dei vari gruppi politici e sindacali.

Oggi Leoluca Orlando ufficializza la sua candidatura a sindaco di Palermo, sfidando Fabrizio Ferrandelli. Il candidato ricordi come quest'ultimo uscì vincitore su Rita Borsellino nelle contestatissime primarie e cosa potrà provocare questa scelta del portavoce dell'IDV.

### **ESTERI**

Si è conclusa tragicamente la vicenda della scuola ebraica di Tolosa. Il candidato ricordi chi era il killer e cosa è avvenuto in questi giorni di sangue.

Elezioni USA 2012. Mitt Romney con la netta vittoria in Illinois, sembra aver messo fine alla partita per la nomination repubblicana. Sarà lui ad affrontare Obama

### **ECONOMIA**

La Confindustria ha scelto: l'erede della Marcegaglia sarà il patron della Mapei Giorgio Squinzi, che in giunta ha prevalso sull'altro candidato, Alberto Bombassei, per pochi voti di preferenza.

Serrata delle farmacie il 29 marzo. La Federfarma proclama una giornata di sciopero contro le liberalizzazioni. Ricordi il candidato le precedenti azioni di lotta contro il decreto e le ragioni della protesta.

### **CRONACA**

Via Poma. I risultati della superperizia, che saranno illustrati nell'udienza del 27 marzo, scagionerebbe Raniero Busco. Sempre più difficile scoprire chi ha ucciso Simonetta Cesaroni quasi 22 anni fa.

Cronaca allegata

### **ATTUALITA'**

Rossella Urru ha compiuto ieri 30 anni. La cooperante sarda è da cinque mesi nelle mani dei rapitori. Il candidato ricostruisca le varie fasi che si sono succedute dopo il rapimento della giovane nel deserto dell'Algeria.

Si è celebrata la giornata mondiale dell'acqua. Il candidato ricordi le raccomandazioni del presidente Napolitano, l'appello della FAO, il richiamo dell'Unione Europea all'Italia, l'allarme della Coldiretti e la manifestazione del Forum per l'acqua.

### **SPETTACOLI**

E' morto Tonino Guerra, il poeta-sceneggiatore di tanti grandi registi, quali Fellini, Antonioni e Rosi.

Oggi viene presentato nelle sale cinematografiche "The Lady". Luc Besson rende omaggio ad Aung San Suu Kyi, premio Nobel per la Pace nel 1991.

## **MODA**

L'oro e le pietre preziose sono il bene rifugio per eccellenza. Ecco allora che gli abiti si ricoprono di cristalli, ricami, perle e perline, trasformandosi in preziosi scrigni da indossare.

Sarà un'estate in technicolor. Le tinte vitaminiche sono le protagoniste della stagione estiva, verranno indossate con il nero, con i jeans, o mixate tra loro.

## **SPORT**

Calcio. Il Napoli si aggiunge alla Juventus e il 20 maggio giocherà la finale all'Olimpico di Roma. Il candidato illustri il percorso delle due squadre per arrivare a questo ultimo atto della Coppa Italia.

La Ferrari non si illude. Anche domenica prossima in Malesia correrà in difesa, ma il team ricorderà Sic. Alonso ha dichiarato, comunque, che proverà a essere il più possibile competitivo.

## **CRONACA INVENTATA**

### **SCOMPARSO STUDENTE NEL GROSSETANO**

GROSSETO 13 aprile - Non si hanno più notizie da questa mattina di un liceale sedicenne, Lucio D'Amico, figlio di un facoltoso commerciante titolare di una catena di negozi d'abbigliamento nel Grossetano. I familiari, non vedendolo rincasare, dopo l'uscita dalla scuola, hanno avvertito i carabinieri, che avevano invitato a non diffondere la notizia. Secondo le prime indiscrezioni, non verrebbe esclusa l'ipotesi del sequestro. Ore 23.50 (segue)

### **SCOMPARSO STUDENTE NEL GROSSETANO (2)**

GROSSETO 14 aprile - Il ciclomotore sul quale abitualmente si spostava Lucio D'Amico, lo studente liceale del quale non si hanno notizie da ieri mattina, è stato trovato abbandonato sul ciglio della strada di campagna che, partendo dalla provinciale tra Grosseto e Pitigliano, porta alla villa di famiglia.

Il padre, Pasquale D'Amico, di origini campane, ma da anni trasferitosi in Toscana, è stato avvertito dai carabinieri e si è recato sul posto del ritrovamento. Per terra, un paio di occhiali da sole e segni di trascinarsi, per cui prende corpo l'ipotesi che il ragazzo sia stato prelevato da qualcuno con la forza. In casa, la madre, Olga Tarsia, e gli altri due figli del commerciante, Massimo e Camilla, di

qualche anno più anziani di Lucio, vivono ore d'angoscia, confortati da parenti, amici e compagni di scuola del liceale, allievo del secondo anno allo Scientifico di Grosseto. Ore 03.30 (segue)

#### SCOMPARSO STUDENTE NEL GROSSETANO (3)

GROSSETO 14 aprile - Lucio D'Amico è stato vittima di un sequestro quasi certamente a scopo estorsivo. Lo ha confermato il sostituto procuratore Guido Leoni, al termine di un vertice nella caserma "Salvo D'Acquisto" dell'Arma di Grosseto. Il magistrato non ha voluto aggiungere particolari ma, da indiscrezioni, pare che alla famiglia sarebbe già giunto un "segnale" da parte della banda che ha rapito il ragazzo. Ore 05.30 (segue)

#### STUDENTE SEQUESTRATO NEL GROSSETANO (4)

GROSSETO 14 aprile - Gli investigatori dei carabinieri, cui si sono aggiunti elementi del Servizio centrale operativo della polizia, giunti da Firenze, hanno ricostruito le fasi del sequestro dello studente Lucio D'Amico. Il ragazzo, dopo essere uscito dal liceo di Grosseto ed essersi intrattenuto qualche minuto in un pub nei pressi della scuola, è salito sul suo ciclomotore per fare rientro a casa, dove non è arrivato. I banditi lo hanno atteso lungo la strada sterrata, a circa 500 metri dalla villa e, probabilmente, dopo averlo fatto cadere dal mezzo, lo hanno immobilizzato e portato via a bordo di un furgone, viste le tracce di pneumatici rilevate dai tecnici della Scientifica. La pista del possibile sequestro è stata subito imboccata dai carabinieri, considerata la situazione patrimoniale della famiglia. Pasquale D'Amico, infatti, è uno dei maggiori contribuenti di Grosseto e le sue aziende hanno un importante fatturato. La famiglia ha chiesto ai giornalisti "massimo rispetto" e, stando a quanto è stato possibile apprendere, ha incaricato un legale per eventuali contatti con i sequestratori. Ore 09.50 (segue)

#### STUDENTE SEQUESTRATO NEL GROSSETANO (5)

GROSSETO 14 aprile - Due milioni di euro, questa la cifra che sarebbe stata chiesta da un "telefonista" della banda, che ha preso in ostaggio lo studente Lucio D'Amico. La notizia si è appresa, ma non è stata confermata dall'avvocato Antonio D'Alessio, incaricato dalla famiglia di tenere i contatti con i banditi che tengono prigioniero il giovanissimo liceale. Intanto, sono in corso in una vasta zona della Maremma, non lontano dal Parco dell'Uccellina, battute con largo impiego di uomini e mezzi alla ricerca della prigioniera. Si pensa che sia entrata in azione una banda formata da pastori sardi, da tempo all'opera in Toscana. Ore 11.15 (segue)

#### STUDENTE SEQUESTRATO NEL GROSSETANO (6)

GROSSETO 14 aprile - Dalle prime luci del giorno si sta svolgendo un'operazione congiunta di carabinieri e polizia con l'intervento di reparti speciali. Secondo quanto si è appreso, sarebbe stato localizzato un casolare all'interno del quale potrebbe trovarsi Lucio D'Amico, sequestrato ieri mentre faceva rientro a casa. Alcuni giornalisti, che sono riusciti ad avvicinarsi alla zona, avrebbero udito colpi d'arma da fuoco. Ore 12.00 (segue)

## STUDENTE SEQUESTRATO NEL GROSSETANO (7)

GROSSETO 14 aprile - Lucio D'Amico è libero. Il ragazzo è stato trovato legato e imbavagliato sotto una tenda montata all'interno d'un casolare semi diroccato in una zona di campagna a circa trenta chilometri da Grosseto. Due banditi, entrambi sardi, Luigi Cossu, 33 anni, latitante, e Mario Spano, di 42, originari di Oristano, sono stati catturati mentre tentavano di raggiungere un bosco vicino. Lucio è in buone condizioni e sta facendo rientro a casa accompagnato dal colonnello Pasquale D'Angelo, comandante provinciale dei carabinieri, e dal sostituto procuratore Guido Leoni, che ha diretto personalmente il blitz, che ha portato alla liberazione dello studente. Confermata la richiesta di riscatto, si cerca di individuare il basista della banda. Ore 15.30 (segue)

## STUDENTE SEQUESTRATO NEL GROSSETANO (8)

GROSSETO 14 aprile - I due carcerieri di Lucio D'Amico sono stati interrogati nel penitenziario fiorentino di Sollicciano dal dottor Guido Leoni, il magistrato che conduce le indagini sul sequestro, conclusosi felicemente con la liberazione da parte delle forze dell'ordine del giovane figlio d'un facoltoso commerciante. Secondo quanto si è appreso, i due non avrebbero risposto al magistrato, per loro è previsto un primo processo per direttissima, essendo stati trovati in possesso di armi. Si è saputo che la famiglia aveva immediatamente raccolto una consistente somma di denaro, ma la Procura aveva già disposto il blocco dei beni. Lucio domani tornerà a scuola, in classe si sta preparando una festa. Il ragazzo è stato intervistato da numerosi giornalisti e si è lasciato fotografare accanto al suo cane preferito, un dalmata di nome Dik. Ore 18.55

## QUESTIONARIO FIUGGI marzo 2012

**Cosa è un giornale popolare?**

**Quando nacque "Il Giorno" e quali novità portò nel mondo dell'informazione?**

**Definisci menabò, timone e palinsesto.**

**Cosa è l'aggiotaggio?**

**Cosa è la diffamazione?**

**Carta Costituzionale: quando è entrata in vigore e chi l'ha promulgata.**

# Aglio e cioccolato,

# le invenzioni degli agricoltori artigiani

ROMA — Connubio impossibile, in apparenza. E invece ha avuto fortuna. Cioccolato e aglio amalgamati insieme e proposti sotto forma di piccoli bon bon venduti in confezioni assaggio da sei ciascuna. Invenzione gastronomica di Sandra Armeolo, giovane socia, assieme a un'amica, di un'azienda cuneese di Caraglio, specializzata in prodotti a base di una nota varietà di aglio locale.

La fattoria fa parte di una rete geo-referenziata creata da Cia, la Confederazione italiana agricoltori, nell'ambito di un progetto che ha come obiettivo aprire ai consumatori questo particolarissimo segmento di mercato. Chi vuole provare il cioccolato all'aglio può cercare su [www.laspesaincampagna.it](http://www.laspesaincampagna.it) e consultare la mappa dell'agricoltura «sfiziosa» sostenuta da brillanti imprenditori. La signora Sandra non si sorprende del successo ottenuto grazie alla nuova attività di pasticceria (la specialità della casa è aglio secco, in crema, sbriciolato, disidratato): «Anche il peperoncino — dice richiamando un precedente noto — sembrava all'inizio incompatibile con ingredienti dolci. Poi si è capito quanto fosse buono e da allora la ricetta è diventata popolare».

Sono oltre 500 i prodotti che ogni anno escono dalle aziende agricole artigiane,

un fatturato complessivo di circa 150 milioni. Nella rete alternativa di Cia è possibile trovare tutto ciò che viene offerto dalla terra, non soltanto le proposte esclusive. «La spesa in campagna valorizza un'agricoltura viva e vitale, sia pure tra mille difficoltà — ne racconta il significato il presidente dell'associazione,

Giuseppe Politi —. Non c'è angolo del Paese dove non esista qualcosa di veramente interessante da scoprire, assaggiare e acquistare. Noi vorremmo indirizzare i clienti verso questo mercato che merita di essere considerato».

Oltre a un portale web dedicato, è stato creato un software per i navigatori satellitari che desiderano evadere, uscire fuori dagli itinerari tradizionali. Il programma si può anche installare in macchina. Tra gli sforzi delle aziende in controtendenza,

quello di non fossilizzarsi sui prodotti agricoli. A Passignano, sul Trasimeno, Sami Mezzasoma, direttore del centro Panta Rei che fa capo a una cooperativa, assieme ai soci ha inventato mattoni biologici a base di fango e terra di recupero per la ristrutturazione di edifici rurali. Hanno cominciato con un fienile distrutto da un incendio. Tra le attività extra, corsi di educazione ambientale.

L'elenco delle prelibatezze artigianali offre infinite sorprese. Oli, vini, cereali, dolci, formaggi, omogeneizzati. Si va dalla «Tricotta divina», un nuovo formaggio ovino della Toscana, al latte di pecora molisano per la cosmesi. Da fiori coltivati appositamente per finire fritti in padella dopo un passaggio d'obbligo nella pastella a un miscuglio di erbe officinali raccolte nel Lazio, indicate per esaltare il sapore di pane e carne.

## Gli indirizzi

### Il sito

Cliccando sul sito [www.laspesaincampagna.it](http://www.laspesaincampagna.it) si accede agli indirizzi e alle schede di oltre duemila aziende agricole artigiane distribuite in tutto il Paese.

### Il biologico

Di queste aziende, 482 rientrano nel settore bio e offrono la vendita diretta di ogni tipo di prodotto, non solo alimentare, come i mattoni fatti con materiale di recupero.

### I mercatini

Ci sono anche gli indirizzi delle fiere e dei mercatini dove le aziende espongono e vendono i loro prodotti. Obiettivo: comprare direttamente dal produttore.

**Alimentazione** Specie d'allevamento o dall'estero vendute al prezzo di quelle dei nostri mari

# Vongole turchesche e polpo vietnamita

## Ecco il menu del pesce taroccato

### Ingannevoli 3 piatti su 4. Coldiretti: serve l'etichetta d'origine

**ROMA** — Giornata di tramontana ieri. Molte barche ferme, poche al largo. Al porto di Anzio la spigola veniva battuta a 47 euro il chilo. Spigola autentica.

Il ristoratore in vena di truffe e risparmio però avrebbe potuto scegliere in alternativa quella «taroccata», ad esempio quella francese, di qualità media, allevata in cattività in gabbie in mezzo al mare. Costa circa la metà e viene spacciata come appena tirata su dalle reti, anche nel prezzo. Il consumatore non se ne accorge. E a meno di non essere esperto a tal punto da cercare sulle squame della pseudo spigola italiana un'inconfondibile macchia rossa al di là del suo fiuto non possiede altri strumenti di difesa.

Per il pesce che si mangia al ristorante non è necessaria alcuna etichetta d'origine. Da qui la richiesta di Coldiretti Impresa Pesca di estendere questo obbligo, già in vigore in peschiera, anche ai menu della tavola. Una vera e propria carta di accompagnamento dove vengono riportate tutte le informazioni per ricostruire il viaggio di carni, sògole, denici e gamberetti dalle onde (o dalle vasche) al piatto. Tanto più che il rischio di inforchettare bocconi «falsi» è fortemente aumentato di pari passo con le importazioni da Paesi stranieri del Terzo mondo.

L'associazione presieduta da Paolo Bedoni basa la sua denuncia sulle stime di questo mercato truffaldino. Nel 2011 le importazioni di pesce sono paragoni a base di pesce sono cresciute dell'11%, superando i 4 miliardi di euro. Ogni anno gli italiani ne consumano un miliardo di chili. Facile ingannare il cliente incapace di distinguere sapori e qualità. Pangasio del Mekong spacciato per cernia, filetto di Brosme al posto del baccalà, halibut dell'Atlantico anziché sogliola, squalo sostituito al pesce spada, vongole turchesche o del Mozambico vendute come originarie del mare locale, gamberetti cinesi o polpo del Vietnam.

Secondo Coldiretti tre piatti su quattro nascondono sorprese straniere. Per non contare, aggiunge Impresa Pesca, che dal punto di vista della salute si abbassa il livello di sicurezza in alcuni Paesi asiatici e consentito un trattamento a base di antibiotici che da noi è vietato perché ritenuto molto dannoso.

Enrico Pierri, proprietario del ristorante Sanlorenzo, al centro di Roma, ritiene che il fenomeno sia molto diffuso e abbia una doppia causa: «I prodotti del mare italiano — dice — sono sempre più rari mentre i costi aumentano forse per

il prezzo del carburante. Per noi il rischio non esiste perché compriamo alle aste dei porti di Anzio e Civitavecchia ai quali fanno riferimento i pescherecci locali. Dunque tutto pesce certificato. Ai mercati generali può invece arrivare di tutto.

Noi lo sappiamo bene. Dunque se al posto del denice rosa viene offerto il pagro e per prendere volutamente in giro il cliente». Come difendersi? Buzo Savarese, titolare dell'hotel Mary di Vico Equense, dove il prodotto è di primissima qualità e origine sicura, suggerisce qualche trucco: «Diffidate delle sfilature e dei tranci, facili da scambiare perché tanto per fare un esempio, quelli di spada e verdessa si assomigliano. Il pangasio costa 2,5 euro al chilo all'ingrosso, la sogliola dai 25 ai 30, dunque quando il prezzo indicato sul menu è inferiore ponetevi qualche dubbio». Tonino Coldiretti Impresa Pesca insiste sull'urgenza di introdurre la tracciabilità completa: «Dobbiamo aiutare le imprese non con denaro ma tutelando le loro attività. Oggi il pesce è tracciabile fino al ristorante e non fino all'utente. Oltre la metà dei prodotti ittici vengono consumati fuori delle mura domestiche».

**La sicurezza**  
In alcuni Paesi asiatici è consentito il trattamento a base di antibiotici che in Italia è vietato

**I consigli**  
Diffidare di sfilature e tranci e anche dei prezzi troppo bassi, dicono gli esperti

SINTESE 2