

Posta: Via Chiatamone, 7 - 80121 Napoli
 Telefono: 081.2458111 Fax: 081.2458209
 e-mail: ditelloanoi@ilroma.net

Carcere di Bellizzi Irpino, dove i diritti non esistono

Egregio direttore, siamo i detenuti di Bellizzi Irpino (Av) e molti di noi siamo accaniti lettori del vostro quotidiano, per cui abbiamo deciso di rivolgerci a voi e alla vostra serietà nel pubblicare questa nostra lettera, nella quale vi elenchiamo i tanti problemi che ci sono qui. Iniziamo dall'infermeria, purtroppo qui è proibito sentirsi male, perché se ti senti male e vuoi andare in infermeria ci vogliono ore e quando poi ci sei arrivato, la prima cosa che ti dicono è che dai fastidio, poi ti fanno una semplice puntura e ti rimandano sopra, senza nemmeno visitarti. Ci fanno fare tre docce settimanali e molto spesso l'acqua è gelida, per cui ti tocca tornare in stanza senza averti potuto lavare e se ti lamenti c'è il rischio che vai in isolamento. Le famiglie aspettano fuori al freddo e sotto la pioggia per ore, poi quando entrano vengono assalite da canti antidroga e spesso a ciò ci sono bambini che hanno paura è normale questo? Del vitto non vogliamo parlare, vi diciamo solo questo: pochi giorni fa al piano terra hanno dato dei cibi scaduti da 10 giorni. In altri istituti esistono i libretti dove ci sono i soldi dei detenuti, mentre qui ti danno un estratto conto una volta al mese e tu devi fare i conti da te. Lo speso dovrebbe per legge portarti i conti settimanalmente e quando noi li abbiamo chiesti ci è stato risposto dagli addetti alla spesa che qui così funziona e se non ci stava bene potevamo anche non fare la spesa.

È vero che abbiamo sbagliato, ma è giusto che ci trattano così?
I detenuti di Bellizzi Irpino

È una gravissima denuncia, che qualche parlamentare di buona volontà dovrebbe leggere ed intervenire chiedendo una immediata ispezione nell'istituto di pena irpino.

Pomigliano, escalation di delinquenza: ora basta

Gentile redazione, sono scarsi i controlli di forze dell'ordine e dei

LA VIGNETTA DI MALATESTA

Una scelta che spacca il sindacato



vigili urbani e Pomigliano vive l'ennesima escalation di aggressioni e rapine. A farne le spese ancora una volta, in pieno centro, giovani e giovanissimi. Le babygang sono tornate in azione l'altra sera vicino al Parco Pubblico. Quattro giovani universitari sono stati assaliti senza motivo, se non la frustrazione metropolitana e la mancanza di polizia e carabinieri, da una banda di minorenni. I quattro ragazzi discutevano tra di loro, quando il branco li ha presi di mira, senza riuscire a portar via, però, cellulari e i pochi soldi che avevano in tasca. La vigilanza è scarsa e i vigili urbani in circolazione sempre di meno. Un appello alle autorità per una svolta nell'ordine pubblico viene anche da commercianti e organizzazioni giovanili.

Nunzio Ingiusto, Pomigliano

Preservativo, folle dire che non serve per l'Aids

Caro Direttore, ho letto con attenzione la lettera del signor Gianni Toffali di Verona, pubblicata il 27 scorso. Leggere che il preservativo è inefficace contro l'AIDS in quanto il virus di quest'ultimo (0,1 micron di grandezza) passa attraverso il profilat-

tico è ad dir poco agghiacciante. Nella lettera viene, anche detto, "nonostante molteplici istituti scientifici, ultimo in ordine di tempo il centro Harvard per gli Studi su Popolazione Sviluppo, abbiano accertato che il virus dell'Hiv può trasmettersi anche se il preservativo è usato correttamente, i governi non divulgano tali dati?" Ho cercato e trovato sul sito web "Tu es Petrus" un articolo pubblicato il 24 marzo 2009, a firma di Marco Tosatti, dal titolo "Aids: l'Università di Harvard dà ragione al Papa". Nell'articolo non c'è alcun riferimento a quanto, sostenuto dal signor Toffali sulle caratteristiche del profilattico e sulle dimensioni del virus dell'Aids, ma è scritto: "Il Papa è corretto - ha detto Green alla National Review Online mercoledì. E ha aggiunto: "C'è un'associazione costante, dimostrata dai nostri migliori studi, inclusi i Demographic Health Surveys, finanziati dagli Stati Uniti, fra una maggior disponibilità e uso dei condoms e tassi di infezioni Hiv più alti, non più bassi. Questo può essere dovuto in parte a un fenomeno conosciuto come 'compensazione di rischio'". Caro Direttore spero che il signor Toffali legga la mia lettera e dia un esauritivo chiarimento.

Mimmo Sica, Napoli

L'OPINIONE

di ELIA FIORILLO

Rai, di tutto e di più in fatto di politica: ma non si devono dimenticare i lavoratori

La conversazione con il direttore del Centro di produzione Rai di Napoli è cordiale. Dietro la sua scrivania capeggia, a piena parete, un colorato Vesuvio che erutta gioioso. Migliore quadro non poteva scegliere il direttore per arredare una stanza dove il magma incandescente della creatività, delle idee, degli interessi è all'ordine del giorno, o dovrebbe esserlo. Anche noi, il segretario generale della Cisl di Napoli, Giampiero Tipaldi, ed il sottoscritto siamo lì per capire se il Centro avrà un futuro e di che tipo. Se, insomma, la lava delle produzioni continuerà ad essere eruttata. Francesco Pinto, così si chiama il responsabile del Centro, ci fa comprendere che il problema non è lo stop allo sceneggiato televisivo "La squadra", che non supera l'esame degli ascolti, ma la chiusura della "fabbrica", cioè della struttura di produzione napoletana, unica in Italia a concepire tutto all'interno dell'azienda, senza appalti esterni. Capiamo che in Rai è tutto fermo; che qualsiasi iniziativa volessimo proporre, suggerire per salvare l'occupazione, ma anche un importante polo culturale del Sud, sarebbe inutile. Finché non si definisce il nuovo assetto del Consiglio di amministrazione dell'azienda è tutto fermo, paralizzato appunto in attesa della fumata bianca da parte della politica. Non c'è un cane che decide e chi lo fa, lo fa a suo rischio e pericolo. Può un'azienda che tra l'altro svolge un servizio pubblico primario, essere governata dalla politica con riti, tempi e strategie che non hanno niente d'industriale, né di competitivo? La logica più elementare vorrebbe di no; ma quella politica, che logica non è, ma è pura gestione d'interessi, dice di sì. Il vecchio manuale Cencelli non è stato riposto in soffitta, diventa utilissimo, con i suoi pesi e le sue misure. Si affidano reti intere a compagnie partitiche, posti chiave ad amici degli amici. E la professionalità? C'è differenza tra la gestione di un giornale, di un'assemblea elettiva ed un'azienda con migliaia di dipendenti? Parrebbe di no. Chi è designato presidente, direttore generale della Rai per miracolo divino - o politico - diviene un'altra persona con professionalità, cultura imprenditoriale che prima non aveva. La preparazione in Rai, ma non solo,



pare sia un opzionale non necessario. C'era una volta uno stimato presidente di commissione d'esame che insediandosi, nello sconcerto dei suoi interlocutori, dichiarò candido che lui "accettava le raccomandazioni, ma a parità di merito". E spiegò che ciò significava che tra due bravi, lui avrebbe privilegiato il raccomandato. Discutibile criterio che aveva, a detta di quel presidente di commissione, una ratio ferrea: non premiare mai la mediocrità. Ci auguriamo che il nuovo presidente Rai, Paolo Garimberti, giornalista, ex direttore del Tg2, adotti il discutibile criterio di "accettare le raccomandazioni a parità di merito". Meglio questo che i "cretini al potere". Noi, comunque, speriamo sempre che ci possa essere una Rai non amministrata dai partiti, gestita con criteri aziendali anche quando svolge un ruolo di servizio pubblico. Utopia impossibile? Credo di no. Donato Menichella, grande dirigente dell'Iri post fascista, con queste parole stabilì il confine tra le aziende a partecipazioni statali e le pressioni dei partiti: «Il costo dei condizionamenti politici che concorrono a formare le direttive date dall'Iri alle imprese non deve mai superare l'ammontare dei profitti conseguiti dall'ente». Insomma, un buon consiglio per il nuovo CdA Rai, in attesa di una nuova legge sull'emittenza pubblica.

Legislazione stradale

a cura di Ludovico

Passaggi a livello, tra sicurezza e rispetto del Codice della strada

Egregio Ludovico, ho la sfortuna di abitare in una zona della città attraversata da passaggi a livello per cui al caotico traffico delle ore di punta, il più delle volte, bisogna sommare nei tempi di percorrenza anche quest'ultimo disagio. I miei figli, sia per motivi di studio che di lavoro, usano l'auto per portarsi al centro ed, essendo molto giovani, mi preoccupano anche del loro comportamento, dettato da una naturale incoscienza giovanile, quando so che devono attraversare i binari. Spesso volutamente a cena intavolo l'argomento per mascherare le raccomandazioni alla prudenza e ripeto all'infinito i saggi proverbi tramandati quali: "chi va piano va sano e va lontano". In realtà vorrei, in riferimento a tale problema, suggerire delle regole precise e, oltre che seguirle, vorrei ripeterle di continuo perché essi possano osservare l'esatta normativa al riguardo; a tal proposito, non più tardi di qualche mese addietro, sono venuto a conoscenza che un amico di mio figlio è stato, sicuramente giustamente, verbalizzato proprio per non aver rispettato la norma del Codice della strada in tema di passaggi a livello. Spero che lei al più presto possa trattare questo argomento.

Fabio Redivo, Napoli

Gentile lettore, il tema da lei esposto è molto sentito anche perché non di rado è causa di gravi disastri. Il consiglio essenziale, per sé e per gli altri, è che la prudenza non è mai abbastanza e soprattutto

in tema di attraversamento di strade ferrate è indispensabile usare cautela e massimo rispetto delle norme. Le suggerisco di porre la sua attenzione e quella dei suoi figli sull'art. 147 del C.d.S. che al primo comma sottolinea questo principio. In particolare il terzo comma del citato articolo sancisce il divieto di attraversamento quando il passaggio a livello ha le barriere o le semi-barriere chiuse o stiano per chiudersi. Raccomandi ai suoi figli di evitare, a tal riguardo, di aumentare la velocità del veicolo allorché le barriere stiano per chiudersi. E' evidente che quando i segnali previsti dall'art. 44 del C.d.S. siano in funzione bisogna assolutamente arrestare il veicolo ed attendere pazientemente l'apertura delle barriere. E' fortunatamente raro che si verifichi il caso contemplato al quarto comma dell'art. 147 che in ogni caso così espressamente recita: "Gli utenti della strada devono sollecitamente sgomberare il passaggio a livello. In caso di arresto forzato del veicolo il conducente deve cercare di portarlo fuori dei binari o, in caso di materiale impossibilità, deve fare tutto quanto gli è possibile per evitare ogni pericolo per le persone, nonché fare in modo che i conducenti dei veicoli su rotaia siano avvisati in tempo utile dell'esistenza del pericolo". L'argomento da lei suggerito è meritevole di approfondimenti contenuti nella normativa citata, ma, per essere seriamente coinvolti e coinvolgere gli altri, è bene tener presente che alla prudenza va aggiunto tanto buon senso e soprattutto la dovuta concentrazione per una guida tranquilla e sicura.



Acqua pazza

a cura di Letizia Nassuato

La Pasqua si avvicina: sarà più gustosa se festeggiata con le "stracciatelle"

Entriamo nel vivo delle celebrazioni pasquali con la Settimana Santa, che va dalla domenica delle Palme a quella di Pasqua. La domenica delle Palme, ricorda l'ingresso di Gesù a Gerusalemme, giunto a liberare il suo popolo, mentre la folla lo acclamava agitando i rami di palma. La palma era simbolo del divino, con le sue foglie simili a raggi di sole, e già i Romani la consideravano emblema di Vittoria. Nella commemorazione dell'ingresso di Cristo a Gerusalemme, spesso la palma viene sostituita dai rami di olivo; altra pianta che simboleggia la rinascita, la vittoria della vita che risorge sulla terra dopo il Diluvio Universale. Dal punto di vista cronologico, la Pasqua che capita sempre di primavera, segna anche la fine della stagione invernale, per questo tra gli alimenti simbolo di tale periodo c'è l'uovo, emblema della vita e della fertilità della terra. Non a caso in tutta Europa la Pasqua viene accolta come l'inizio della buona stagione nei campi, in Germania ad esempio la Pasqua si chiama "Ostern" dal nome della dea di primavera Eostre, ed anche in Inghilterra Easter Sunday è la domenica pasquale. Come sempre riti cristiani si mescolano a credenze pagane o popolari, che ci si tramanda nel corso dei secoli, così ad esempio in Spagna, ed in particolar modo a Barcellona, la domenica delle palme è molto sentita, tant'è che è usanza appendere alle porte e alle finestre dei rami di

questa pianta a protezione da streghe e spiriti maligni. E mentre sono molteplici le ricette che accompagnano questa festività, in tutte le case non mancano mai le uova, di zucchero, di cioccolato o quelle vere, che vengono bollite la sera prima e decorate dai bambini con scritte augurali o con disegni che le rendono delle piccole opere d'arte, non fosse altro per la fatica di colorare quel sottile guscio tondeggianti senza romperlo. Addirittura una tradizione altoatesina, impone che i giorni prima della Pasqua le ragazze che ancora devono trovare marito, regalano le uova ai giovani della valle in numero ben preciso: 4 ai ragazzi indesiderati, 6 al preferito e 12 al ragazzo che si intende sposare entro l'anno. Le ragazze alle quali avanzano delle uova, il martedì si affrettano a seppellirle per evitare di restare zitelle. La tradizione culinaria per Pasqua, diversamente da quella natalizia, è molto più varia nelle diverse regioni d'Italia; in questa rubrica, fedeli al simbolo di questa festività proponiamo una ricetta a base di uova tipica della radizione romana, la Stracciatella, che rappresenta il piatto di partenza del pranzo pasquale fin da tempi antichi e che troviamo anche in Emilia Romagna e nelle Marche.

STRACCIATELLA:

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: per il brodo: 400 gr di carne (manzo e agnello), 2 lt di acqua, sedano, prezzemolo, 1 carota, 2

tomodori pelati, cipolla e sale; per la stracciatella: 5 uova, ½ limone, crostini di pane, parmigiano. **PREPARAZIONE:** Per il brodo occorre calcolare per ogni persona circa 100 gr di carne e ½ litro di acqua; è bene inoltre ricordare che la carne deve essere messa nella pentola con l'acqua ancora fredda e già salata. Fate andare a fuoco debole, a pentola coperta portando lentamente ad ebollizione e solo dopo mezz'ora dalla bollitura, aggiungete nella pentola anche sedano, carota, cipolla ed i 2 pomodori pelati interi così come gli ortaggi; coprite e continuate lasciate andare, a fuoco moderato.

Per i tempi di cottura, calcoliamo orientativamente 3 ore complessive; al termine passare il brodo attraverso un panno di cotone o un colabrodo, questo sia per sgrassarlo che per renderlo limpido togliendo ogni sospensione. Lasciate la carne in un tegame dal bordo molto alto, mettete 4 uova intere ed 1 tuorlo e sbatterle energicamente aggiungendo il mezzo limone spremuto e, poco alla volta, il brodo ancora tiepido. Aggiungete anche una sottile buccia di limone e accendete una fiamma debole sotto la pentola, continuando a mescolare per circa 10 minuti. Ponete i crostini di pane già tostiti nel piatto e spolveratevi sopra un poco di parmigiano ed una goccia di olio di oliva; versatevi il brodo e servite in tavola ben caldo.