

Gambettola. Croce Verde in prima linea dall'Abruzzo alla città toscana

GAMBETTOLA. Dall'inferno di Viareggio: «Scene strazianti e corpi deturpati. E, dopo, non ho chiuso occhio per tre giorni». Un volontario racconta le ore drammatiche vissute in prima persona dopo il rovinoso scoppio alla stazione.

Il volontario-testimone. Marco Cascella, 25 anni, da due anni residente a Gambettola, svolge servizio nella Croce verde-protezione civile. Tre mesi fa ha anche passato due settimane in Abruzzo a prestare la sua opera tra i terremotati, un'esperienza dura ma nulla in confronto all'esperienza di Viareggio. «Dovevo raggiungere Lido di Camajore che dista quattro chilometri da Viareggio - racconta il volontario - dove ero destinato ad un servizio in appoggio alla locale Croce verde. Appena uscito dall'autostrada ho notato che c'era una mobilitazione generale in corso. Poi mi è arrivata la richiesta di convergere immediatamente alla stazione di Viareggio».

Sul luogo del disastro. «Sono arrivato sul luogo meno di un'ora dopo del disastro - continua - Ho visto scene raccapriccianti che non dimenticherò mai, come mai potrò dimenticare il terrore negli occhi della gente che vaga

Giovane volontario dentro l'inferno di Viareggio

Marco Cascella sul posto un'ora dopo la tragedia

«Dopo certe scene non ho dormito per 3 giorni»

va in quel paesaggio surreale. C'era già un gran dispiegamento di forze pubbliche e associazioni di volontariato ma il caos era totale. Persone con il corpo ustionato su oltre il 90 per cento del corpo. Poi i cadaveri, alcuni ricoperti con un telo, altri invece stesi per terra scoperti per mancanza di teli. Un ra-

gazzo era rimasto stecchito in posa plastica accovacciato in groppa al suo motore. Poi scene di disperazione dei sopravvissuti. Anche la sede della locale Croce verde, situata di fianco alla stazione, era distrutta. Lo stabile ancora in piedi, ma il resto sbriciolato, le porte scardinate dall'onda d'urto

dello scoppio, le autoambulanze distrutte. Ho prestato la mia opera in appoggio alla protezione civile fino alle sei della mattina. Il mio compito era quello di aiutare l'evacuamento dei superstiti dalle case, oppure di accompagnare in autoambulanza verso l'ospedale gli ustionati, versando sui loro

corpi martoriati della "fisiologica" in quantità industriale. Aprivo le confezioni in sacche e cospargevo in continuazione il loro corpo mentre con l'auto-medica li trasportava al più vicino nosocomio».

Esperienza traumatica. «Alle 6 di mattino - prosegue Marco Cascella - ho finito il mio turno e sono an-



Marco Cascella accanto ai mezzi di Croce Verde

dato a riposare, ma per modo di dire. Per tre giorni non ho chiuso occhio per quelle scene vissute. Nei giorni successivi sono poi stato di appoggio alla Croce verde di Camajore per lavori di routine e sono rientrato solo domenica scorsa a Gambettola. Ancora oggi vivo quel dramma, come sento il peso delle due settimane passate tra i terremotati in Abruzzo. Devo ringraziare l'azienda per cui lavoro, la Novissime di Calise di Cesena, che mi ha consentito di prendere dei permessi per prendere parte alle due emergenze operative. Una missione volontaria a cui credo molto».

Croce verde attiva. «Per i terremotati dell'Abruzzo, la Croce verde di Gambettola - afferma infine il presidente Bruno Gobbi - ha fornito vari servizi settimanali. Anche in questo momento abbiamo dei volontari che stanno collaborando sul posto per aiutare la popolazione terremotata e facilitare il sereno svolgimento del G8. Inoltre stiamo raccogliendo altri fondi da portare in quella terra. Per il disastro di Viareggio siamo vicini al dolore delle famiglie delle sfortunate vittime e alla Croce verde del posto».

Giorgio Magnani

Cani: i padroni rischiano grosso

Prevista pena fino a 4 anni. Testimonianza shock dell'allevatore

VALLE DEL RUBICONE. Rischiano grosso i due proprietari dei cani inselvaticiti che hanno attaccato un gregge di pecore al confine tra la valle del Rubicone e il Riminese, nelle vicinanze di Villa Torlonia.

Nelle denunce che gli ha rifilato la polizia municipale dell'Unione sono prospettati due rati. Uno è di natura contravvenzionale e quindi contempla pene abbastanza morbide. Ma l'altro, che punisce l'uccisione o il danneggiamento di animali altrui, prevede fino a 4 anni di reclusione nei casi in cui vengano presi di mira tre o più capi di bestiame riuniti in gregge. E' proprio quello che è accaduto due mattine fa, in via Panaro, vicino all'Uso, quando 15 pecore ed agnelli sono stati azzannati selvaggiamente da quattro cani. Chi doveva averne cura e invece li faceva circolare allo stato brado ora dovrà vedersela con la Procura. Si tratta di un uomo e una donna, piuttosto giovani ed imparentati tra loro, che abitano in zona.

I due cani pastori più grossi e pericolosi (un maschio e una femmina), dopo essere stati acciappati dai vigili e dai veterinari dell'Ausl, si trovano ora nel canile municipale di Cesena, sotto sequestro giudiziario.

Il proprietario dei malcapitati ovini che si trovavano nel recinto del suo allevamento amatoriale, è stato sentito dagli inquirenti e il suo racconto è stato spaventoso. Ha riferito che quando si è accorto dell'assalto due cani erano a pochi passi da lui, con la bocca ancora sporca di sangue. Una situazione davvero pericolosa anche per un uomo adulto.

PD: NUOVI VERTICI

GAMBETTOLA. Eletti il nuovo segretario del Pd di Gambettola e il suo vice. Dopo l'ottimo risultato conseguito alle ultime elezioni che hanno visto la conferma di Iader Garavina come sindaco, è stato eletto all'unanimità il nuovo timoniere comunale del partito. E' Pietro Francesconi. Ha 54 anni e lavora come impiegato direttivo in un'azienda di produzione di articoli di abbigliamento. Come vicesegretario è stato eletto Maurizio Pracucci, 45enne impiegato analista di sistemi informatici. I due nuovi eletti vanno a sostituire il precedente segretario Maurizio Nanni e il vice Marcello Delvecchio. (gm)

Scarichi irregolari: denuncia

LONGIANO. Lo scarico delle acque reflue industriali era stato collegato alla rete fognaria comunale dove confluivano le acque piovane. Per questa violazione, dannosa sul piano ambientale, è finito nei guai il legale rappresentante dello stabilimento Apofruit di Longiano. I carabinieri del Noe di Bologna, durante i controlli periodici che svolgono, han-

no scoperto il problema ed è scattata la denuncia. Il tempestivo ripristino dell'allaccio corretto ha evitato il sequestro dell'azienda. Tra l'altro - segnalano dalla cooperativa - il problema è dipeso da «un errore commesso dalla ditta che ha eseguito i lavori di ampliamento dello stabilimento longianese, senza che Apofruit ne fosse a conoscenza».

LONGIANO. E' stata presentata ieri la serata "Vini e sapori in strada". Presso il municipio di Longiano la vicesindaco Pia D'Alloja e il coordinatore della "Strada dei vini e dei sapori", Roy Berardi, hanno illustrato l'iniziativa.

L'evento. Sabato 11 luglio grande degustazione di vini, prodotti tipici e piatti della Strada dei vini e dei sapori di Forlì e Cesena con assaggi guidati dall'Associazione Italiana Sommeliers alla scoperta del Sangiovese romagnolo. Ospiti d'onore i Comuni a bandiere arancioni Castelnuovo Magra (La Spezia) e Cividale del Friuli, La Strada dei Vini e dei Sapori di Verona, che porterà il suo caratteristico risotto, la Montagna di Modena con parmigiano, salumi e aceto balsamico, San Lorenzo in Scanno che si occuperà dei dolci e naturalmente la Pro Loco di Longiano che cucinerà le cantarelle. Visite guidate al Museo del territorio ed alla Fondazione Balestra, dove lo stesso sabato si svolgerà anche il congresso a porte chiuse

Longiano. Attesi 25 produttori Vini e sapori in strada Sabato all'insegna del gusto

dei giornalisti del settore agro-alimentare ed ambientale delle Regioni Emilia Romagna, Marche, Toscana e Umbria.

La cornice. Il castello malatestiano e la piazza panoramica di Longiano concedono ospitalità ad altri territori nazionali (dalle regioni Liguria, Friuli, Emilia-Romagna) che mostreranno ai palati curiosi prodotti tipici, in una cornice festosa allietata dal gruppo musicale folk Nashville Acoustic Trio. Circa 25 produttori aderenti alla "Strada dei vini e dei sapori" metteranno in degustazione ed assaggio i propri "giacimenti golosi": vino romagnolo, olio extravergine, formaggio di Fossa, squaquerone di Romagna, dolci della tradizione romagnola e piadina a volontà offerta dal Comu-

ne. Lo chef Massimiliano Cameli presenterà al pubblico una degustazione finger food di 4 assaggi creativi della cucina romagnola.

Le degustazioni. Il pubblico che farà le degustazioni acquistando 10 buoni, bicchiere e marsupietto al costo di 8 euro potrà anche giocare al simpatico referendum "I migliori vini e sapori per te", con estrazione di un week end per 2 persone presso l'albergo ristorante "Al Vecchio Convento" di Portico di Romagna. Nel corso della serata momenti di degustazione saranno gestiti dall'Associazione Italiana Sommeliers.

La cultura. Nella migliore tradizione di Longiano, non mancherà l'aspetto culturale, legato alla presenza della Fondazione Balestra e dei suoi tesori: alle ore 22 e 23 sono previste visite guidate alla mostra "Franco Gentilini. Dipinti, disegni, collages, Incisioni dal 1944 al 1980" e al vicino museo del Territorio.

Noemi Magnani

IN BREVE

GAMBETTOLA

● QUINTETTO JAZZ

GAMBETTOLA. Rassegna jazz a Gambettola. Questa sera, alle 21.30, all'arena Fellini, esibizione del Catia Giannantonio Quintet. Fanno parte del gruppo Catia Giannantonio (voce), Edoardo viola (voce e percussioni) Bruno Cesselli (pianoforte), Stefano Travaglini (contrabbasso), Glauco Oleandri (batteria).

RONCOFREDDO

● LEZIONE DI HIP HOP

RONCOFREDDO.

Nell'ambito dell'iniziativa "Estate a Roncofreddo", questa sera lezione di hip hop organizzata dall'Associazione sportiva Roncofreddese. Appuntamento alle 21 in via Battisti.

RONCOFREDDO

● A CENA CON PASCOLI

RONCOFREDDO. Domani alle 20.30, a Villa Venti, "Metti una sera a cena con Giovanni Pascoli", evento culturale condotto da Osiride Guerrini (ricercatrice-storica) e Pietro Barberini (giornalista-sommelier) col patrocinio del comune di Roncofreddo. Info: 0541-949532 o 333-4645911.