



Rassegna stampa SOCIALE

A cura di Ida Palisi

Responsabile Ufficio stampa e

Comunicazione Gesco

Martedì 7 Gennaio 2020

Nuova frontiera dell'abuso di alcol «I minori portano bottiglie da casa»

Per aggirare i divieti di vendita. Il comandante dei vigili: le troviamo sotto le selle degli scooter

Movida

di **Anna Paola Merone**

NAPOLI Sbronzati di cicchetti. Intontiti da bevute compulsive consumate nei luoghi della movida con la complicità dei gestori dei locali che servono, anche ai minorenni, alcolici, spesso di pessima qualità.

«È su questa trincea che combattiamo una delle nostre battaglie più aspre — racconta il comandante della polizia municipale di Napoli, **Ciro Esposito** —. Abbiamo un reparto specializzato dedicato a questa attività, l'Unità operativa tutela emergenze sociali e minori, che da settembre affronta un numero maggiore di emergenze. Con una attenzione spiccata verso i pubblici esercizi che vendono alcol ai ragazzini».

Così il fenomeno si riesce a contenere?

«In realtà sono molti i quattordicenni, anche dodicenni, che durante i controlli troviamo in possesso di bottiglie portate da casa. Magari acquistare al supermercato. Le tengono sotto le selle degli scooter, nei bauletto e le consumano nelle zone della movida».

Dunque intervenire sui bar

che vendono alcolici è solo una parte del problema?

«La repressione in genere è solo una parte del problema. Ci troviamo di fronte ad un fenomeno serio che anche nella notte di Capodanno è venuto fuori in tutta la sua gravità. Siamo intervenuti su ragazzi giovanissimi in coma etilico».

Quali sono le pene cui si va incontro se si vende alcol ai minori?

«Se si vende alcol a chi ha meno di 18 anni e più di 16 si applica la legge del 2001 che prevede una sanzione di 330 euro. Sotto i 16 anni scatta la

denuncia all'Autorità giudiziaria in base all'articolo 689 del Codice penale. L'esercente viene segnalato agli uffici dell'Amministrazione comunale ed è prevista anche la sospen-

sione della licenza. Ci sono diversi esercizi che temono di essere beccati e stanno attenti all'età degli acquirenti che però rimediano prendendo altrove le bottiglie, anche da distributori automatici».

Nello scorso fine settimana come sono andati i controlli?

«Ci siamo concentrati sulle verifiche con l'etilometro. Perché ai ragazzi più grandi succede di mettersi al volante sempre più spesso non lucidi. In poche ore abbiamo ritirato cinque patenti».

Lei sottolineava che la repressione non basta.

«La repressione serve, ma è utile anche l'impegno di tutti. Se si leggono i dati che sono stati diffusi è chiaro che ci troviamo di fronte ad un fenomeno che richiede il coinvolgimento di tanti, a partire

dalle famiglie che non possono chiedere alle forze di polizia di sostituirsi a loro sul fronte dell'educazione. Noi siamo presenti anche nelle scuole, ma è in casa che va fatto il gran lavoro per indirizzare verso comportamenti virtuosi. Non è mai troppo ripetere che non ci si mette alla guida dopo aver bevuto. Mai troppo verificare le condizioni di un figlio che torna a casa, soprattutto se non ha neanche 15 anni. I ragazzi vivono spesso queste bevute non come trasgressione, ma come moda. Una omologazione ad una "tendenza" che serve a stare in certi gruppi, una "abitudine" che sta coinvolgendo intere generazioni».

Ci sono zone dove il fenomeno è più diffuso?

«Ci si sballa e si beve nelle aree della movida, dove ci sono fenomeni di aggregazione giovanile. Ci sono responsa-

bilità dei venditori, ma le borse che troviamo piene di bottiglie portate da casa raccontano una storia ben più articolata e complessa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Benevento, controlli serrati



● Il sindaco di Benevento **Clemente** (foto)

Mastella ha disposto controlli severi sulla vendita di liquori e bibite alcoliche a minori, dopo le stragi avvenute in provincia di Bolzano ed a Senigallia. «Ho dato incarico alla polizia locale di effettuare controlli rigorosi affinché siano sanzionati gli esercenti che per pura logica economica concedono liquori e bibite alcoliche ai ragazzi minorenni — scrive Mastella su Facebook — il rischio nella notte, come testimoniano i drammi degli ultimi giorni, richiede controlli efficaci e severi».



Strategia

Il comandante dei vigili di Napoli **Ciro Esposito** I caschi bianchi hanno un reparto specializzato dedicato anche alle attività di controllo sulla vendita a minori di alcol. È l'Unità operativa tutela emergenze sociali e minori, che da settembre affronta un numero maggiore di emergenze. Con una attenzione spiccata verso i pubblici esercizi che vendono alcol ai ragazzini

Le pene

Se si somministrano bevande a chi ha meno di 18 anni e più di 16 è prevista una sanzione di 330 euro. Al di sotto, scatta la segnalazione del locale e anche il ritiro della licenza



Consorzio «Nco», va salvato un simbolo della lotta ai clan

di **Emanuele Imperiali**

SEGUE DALLA PRIMA

In uno dei cui beni sequestrati è sorta, trasformandosi in breve tempo in un presidio di legalità. Ma soprattutto per l'avvenire del Terzo settore in Campania, tenendo conto che finora nella regione, su 133 cooperative sociali attive, ben 88 sono già fallite. Sarebbe una vera iattura se il modello virtuoso della confisca dei beni alle mafie riaffidati al mondo del volontariato per favorire l'inserimento sociale e lavorativo di giovani diversamente abili andasse definitivamente in crisi. La cooperativa di via Giacosa a Casale che lo fece nascere fu finanziata nel 2011, dopo aver vinto un bando indetto dalla Fondazione "Con Il Sud" presieduta da Carlo Borgomeo. L'obiettivo, pienamente centrato, era favorire una doppia forma di riscatto e libertà, dalla criminalità organizzata attraverso la legalità e dall'emarginazione della disabilità attraverso il lavoro.

La Nco, acronimo utilizzato per fare il verso alla Nuova Camorra Organizzata, organizzazione criminale di stampo camorristico creata da Raffaele Cutolo negli anni 80, è un ristorante sociale che, nei suoi pochi anni di vita, ha rappresentato un'occasione concreta di riscatto per sette giovani sottratti alla strada e alle lusinghe dei boss. Un interessante paradigma di economia solidale trasformatosi col tempo e l'abnegazione di chi ci lavora in un'attività imprenditoriale innovativa. Un laboratorio permanente che ha sviluppato modalità di trasformazione e di vendita sia di prodotti locali sia di quelli provenienti dai terreni confiscati. Con il valore aggiunto, da non sottovalutare affatto, dell'inserimento lavorativo di persone diversamente abili. Uno dei più interessanti progetti, a elevata valenza cultu-

rale, promosso dal Comitato don Peppe Diana —il sacerdote ammazzato il 19 marzo 1994 dalla camorra nel casertano — in collaborazione con Libera di don Ciotti, e attuato dal Consorzio N.C.O. Nuova Cooperazione Organizzata, era contraddistinto da uno slogan molto efficace: «Facciamo un pacco alla camorra»; all'interno del pacco, realizzato col caratteristico cartone riciclato 100% campano, ogni prodotto racconta la storia di una cooperativa sociale del territorio impegnata nell'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati attraverso il riutilizzo sociale e produttivo di beni confiscati. Confetture, legumi, sott'olii,

barrette di cioccolato quali espressione concreta e tangibile della filiera di agricoltura sociale — sana, biologica, etica ed inclusiva — sperimentata a partire dai beni confiscati casertani. Al progetto hanno emblematicamente aderito anche associazioni e imprenditori antiracket.

Nove anni dopo si è giunti a un bivio e si rischia concretamente di deragliare verso un binario morto. I responsabili del Consorzio Nco hanno spiegato che, dove avevano fallito i colpi di pistola della camorra, è riuscita la Regione, decretando la morte del sistema dei budget di salute, applicati anche all'agricoltura sociale. «Si sta assassinando un intero sistema virtuoso — sentenza Simmaco Perillo, presidente del consorzio Nco —. Il 7 gennaio siete tutti invitati a Casal di Principe per l'ultimo pranzo del ristorante sociale». Presidente De Luca, non abbandoni al proprio destino questi giovani, non faccia morire quest'anelito di libertà, intervenga per salvare e rilanciare un progetto campano la cui fine rappresenterebbe nei fatti una vittoria della camorra a Casale dopo i duri colpi inferti a essa negli ultimi anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nco, ultimo appello “Non chiudete la nostra cucina anticamorra”

Giornata decisiva: oggi De Luca incontrerà i responsabili del consorzio che gestisce il ristorante di Casal di Principe

di Raffaele Sardo

«Se chiude il ristorante saranno davvero dei problemi seri. Ma non è giusto. Lavoro qui da tre anni e ho dato tanto. Che fine farò senza lavoro?». Peppino s'interroga sul suo futuro, mentre prepara i tavoli nella sala per i clienti che stanno per arrivare. È un ragazzone di 24 anni, alto più di un metro e ottanta ed è uno dei camerieri del ristorante “Nuova Cucina Organizzata” di Casal di Principe. Indossa una maglietta nera con davanti la scritta Nco e dietro le spalle una frase: “Da vicino nessuno è normale”. È il verso di una canzone di Caetano Veloso che lo psichiatra Franco Basaglia utilizzò nella sua battaglia per chiudere i manicomi. Serviva per dire che il confine tra la normalità e la pazzia è molto sottile. Qui, in via Giacosa, a Casal di Principe, in un bene confiscato alla camorra, si sono incontrate le idee di Basaglia e quelle di Pio la Torre, ispiratore della legge sulle confische ai mafiosi. Peppino è la sintesi di quelle idee che si materializzano attraverso il lavoro. Il futuro, però, è ancora incerto. Per il 7 gennaio, cioè oggi, è stata annunciata la chiusura del locale. Ma sempre per oggi è programmato (alle 14) un incontro importante, quello tra

i gestori del consorzio con il presidente della Regione, Vincenzo De Luca, e questo appuntamento lascia ovviamente la porta aperta ad una soluzione diversa, la speranza.

Peppino non è il solo ad essere preoccupato. Se morisse quest'esperienza che è diventata un simbolo per tutto il movimento anticamorra, sarebbe una sconfitta per un intero territorio che ha creduto di poter voltare pagina rispetto al passato. «Peppino ha saputo dell'annuncio della chiusura attraverso facebook – racconta Massimo Madonna, socio lavoratore nella cooperativa Agropoli da tre anni – Era a casa con la febbre e mi scrisse esprimendo tutta la sua preoccupazione. Siamo in settenella gestione del ristorante: tre in cucina, tre in sala, un pizzaiolo. Insieme allo chef in cucina c'è un lavapiatti, a turno: tre giorni Vincenzo e tre giorni Antonio. Si tratta di ragazzi disagiati o con problemi di autismo, che hanno bisogno di fare un percorso riabilitativo a livello socio-sanitario. È grazie al lavoro che questa riabilitazione diventa più semplice. Peppino, ad esempio, fino a tre anni fa, aveva vergogna anche a guardarti negli occhi. Invece adesso prende le comande, serve ai tavoli, gli piace chiacchierare con i clienti. E lui ad accogliere le



▲ I lavoratori
Nelle foto, le sale del ristorante anticamorra "Nco" e alcuni dei lavoratori della cooperativa

persone che vengono a farci visita. Alla fine quelli che lavorano hanno sempre meno bisogno delle strutture sanitarie. Chi sta con noi, è stato accertato ha bisogno del 30 per cento di psicofarmaci in meno».

Peppino riceve mensilmente 500 euro, la sua è una "borsa di formazione". In più per ogni serata guadagna un gettone di presenza, come tutti gli altri. Alla fine riesce a tirare su 700-800 euro al mese, che per la sua famiglia è diventata un'entrata molto utile, anche perché il papà fa lavori saltuari».

«Peppino è diventato autosufficiente – continua a dire Massimo Madonna – Due anni fa, fece lui la spesa per il capodanno per la sua famiglia. Pagò la spesa con i suoi

guadagni. Venne qui a dircelo con tanto orgoglio: "Ho pagato tutto io, ho fatto la spesa per il capodanno della mia famiglia". A Peppino chiunque vuole bene. Perché lui è spontaneo, senza filtri. Chi lo conosce gli si affeziona subito. «Perché lui è così come lo vedi, senza cattiveria – dice ancora Madonna con tono rassicurante – Ma la chiusura è un dramma per tutti noi. Io resto senza lavoro, il pizzaiolo la stessa cosa... Poi c'è Osvaldo, lo chef, che rischia di tornare in carcere, perché lui viene da un percorso riabilitativo, sta scontando qui la sua pena. Ci dovrebbero tenere in buona considerazione per le nostre attività sociali. Invece ci snobbano. Non hanno capito che dietro tutto quello che siamo riusciti a fare c'è un lavoro enorme, volto a recuperare alla vita normale quelli che gli altri considerano più o meno relitti umani. E il ristorante si trova alla fine di un percorso che serve a dare uno sbocco lavorativo alle persone che vengono assegnate alla cooperativa Agropoli: come se fosse un percorso terapeutico per i nostri utenti. E dunque ora dovremmo chiudere tutto questo solo perché vantiamo dei crediti? Perché chi ci dovrebbe pagare non ha più fondi? Non è giusto. Non può finire in questo modo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La manutenzione

Alberi pericolanti squadre “speciali” anti-emergenza

►Dopo la morte dell'operaio 62enne ►Ottanta operai divisi in 14 squadre
il Comune lancia il pronto intervento in azione in tutte le Municipalità

LA STRATEGIA

Valerio Esca

Manutenzioni al palo, decoro urbano all'anno zero. Il Comune di Napoli corre ai ripari e prova a far fronte all'emergenza legata alle manutenzioni, vero tallone d'Achille dell'amministrazione, lanciando un nuovo progetto. A redigerlo è stato il manager della Napoli Servizi Salvatore Palma, che lo ha consegnato nelle mani del sindaco Luigi de Magistris. Dopo un'attenta analisi il primo cittadino ha dato carta bianca a Palma, che ha messo a punto le strategie.

IL PROGETTO

Addio al "Pis" (pronto intervento stradale) e via al "Piu" (Pronto intervento urbano). Le squadre operative passano da undici a quattordici e saranno dotate di equipaggi differenti, rispetto a chi, fin ad oggi, doveva semplicemente intervenire sulle buche stradali. Il Pronto intervento stradale in questi anni ha operato infatti come servizio di supporto alla viabilità ed alla sicurezza stradale occupandosi di colmatare di buche e piccoli dissesti stradali; transennamenti, sbarramenti e recinzio-

**IL PIANO VARATO
DALLA NAPOLI SERVIZI
GLI ADDETTI
NON SI OCCUPERANNO
PIÙ SOLTANTO
DI BUCHE STRADALI**

ni temporanee; sistemazione di basoli e cubetti divelti; posa in opera di griglie e tombini mancanti; spargimento di sale sulla sede stradale; posizionamento segnaletica temporanea diurna e notturna. Il "Piu" invece interverrà anche sul decoro urbano e sui problemi di manutenzione più generali. Basti pensare alle riparazioni delle panchine divelte o danneggiate, alla sostituzione o sistemazione dei cestini per la spazzatura (per intenderci quelli di ferro che si trovano sulle strade del centro), ai rami pericolanti da tagliare (che costituiscono un grave pericolo: l'ultima vittima, un operaio 62enne colpito fatalmente da un albero ad Agnano, ha riacceso i riflettori sul problema). Le squadre sono composte in totale da circa 80 dipendenti della Napoli Servizi, già formati dall'azienda tra novembre e dicembre, e potranno contare su diversi profili professionali come saldatori, elettricisti e carpentieri. Il servizio sarà svolto mediante l'impiego di 14 squadre operative; di cui 10 operanti ciascuna nell'ambito di una delle dieci Municipalità e altre quattro squadre a disposizione per fronteggiare eventuali emergenze. Inoltre, cinque squadre opereranno a supporto del Servizio Protezione Civile, su tre diversi turni al fine di garantire la copertura H24 tutti i giorni. Gli interventi vengono svolti esclusivamente su segnalazione del Servizio Attività Tecniche (Sat) delle Municipalità e della Protezione Civile e non sono sostitutivi di un servizio manutentivo ordinario e preventivo delle strade.

L'IDEA

Ma come nasce l'idea di trasformare il "Pis" in "Piu"? «Chiaramente il nostro obiettivo e quello di tutta l'amministrazione comunale è cercare di migliorare il decoro in città e nei diversi quartieri - spiega l'amministratore di Napoli Servizi Palma - Dunque non solo più buche stradali, ma maggiore decoro e attenzione ad una città che ha mostrato e sta mostrando una vocazione turistica senza eguali. Dobbiamo fare in modo che chi viene a visitare la città, così come chi la vive tutti i giorni, possa sentirsi a casa, in un ambiente confortevole. Chiaro che si vivono tantissime difficoltà, tante contraddizioni - evidenzia Palma - ma partiamo dalle piccole cose per restituire normalità ai cittadini». Per quanto riguarda più da vicino il Pronto intervento urbano Palma fa sapere: «Gli operai sono stati già formati e partiremo tra poche settimane. Abbia-

mo investito sulle attrezzature, acquisito autovetture nuove, alcune già partite, mentre le altre saranno in strada appena riusciremo ad organizzare nei dettagli il servizio».

L'AMMINISTRAZIONE

«Questo strumento - sostiene l'assessore alla Sicurezza Alessandra Clemente - ci aiuterà ad essere ancora più incisivi laddove si sono registrate maggiori difficoltà ad intervenire. La priorità indicata dal sindaco è certamente legata agli interventi da effettuare nelle periferie, così come tutti quei luoghi che vivono maggiore disagio. Proveremo a dare risposte chiaramente a tutte le segnalazioni che ci arriveranno, in sinergia con le Municipalità». Quello del "Piu", aggiunge l'assessore, è «uno strumento aggiuntivo per dare un servizio ai territori e ai quartieri, dando anche risposte ai comitati che operano in prima linea. È inoltre una risposta al degrado di alcune zone e che il Comune ha difficoltà a fronteggiare viste le scarse risorse a disposizione. Puntiamo a dare una qualità maggiore agli spazi pubblici, questa la grande sfida del 2020 per l'amministrazione in primis».

© RIPRODUZIONE RISERVATA