

## Il caso. All'aeroporto passò un ispettore con la pistola Mega multa dell'Enac al vigilante incauto

Alla beffa, ora si aggiunge il danno. Naturalmente, economico: duemila e sessanta-sei euro per l'esattezza, cioè l'ammontare di quasi tre stipendi. Il che significa, con neanche un mese di servizio alle spalle, lavorare in perdita sino al termine del contratto in prova. La multa notificata dagli agenti della polizia di frontiera a M. B., il vigilante incauto che il mese scorso fece passare un ispettore con una pistola al controllo aeroportuale, riapre il discorso sulle garanzie, pressoché inesistenti, di chi opera nel settore della sicurezza. «A pagare — dice Vincenzo Del Vicario, segretario nazionale del Savip, sindacato delle guardie giurate — sono sempre i più de-

boli. Stiamo studiando il caso per presentare il ricorso entro i termini ed evitare che il giovane collega appena assunto debba essere costretto a un esborso tanto eccessivo». La sanzione pecuniaria arriva dall'Enac (Ente nazionale dell'aviazione civile) e, a quanto pare, riguarda solo M. B. e non altri. Una sorta di questione personale visto che nella notifica al giovane vigilante, peraltro appena assunto, non viene neanche nominata la Executive srl da cui dipende. Come se fosse lì, al controllo passeggeri dell'aeroporto, per ragioni sue o di suoi familiari. Soprattutto, come se fosse bastato quel corso di addestramento della durata di venti giorni (compreso il co-

siddetto affiancamento al Costa Smeralda) in cui non gli è stato insegnato manco l'uso del metal detector. Un corso seguito quasi un anno prima di essere chiamato in servizio, dunque con nessuna abitudine al lavoro di routine. Dilettante allo sbaglio, insomma, e non un esperto per un servizio delicato come quello della sicurezza in uno scalo. Sono sempre gli stracci a volare. E in questo caso, vale più che in altri. In pochi sanno che M. B., per poter cominciare a svolgere il lavoro di guardia giurata (750 euro al mese) ha dovuto comprarsi la pistola (la meno cara costa più di una busta paga) e spendere tra certificati e documenti vari (tutti rigorosa-

mente in bollo) oltre 250 euro. Una partenza ad handicap la sua, resa ancora più complicata dalla multa e da un contratto di tre mesi. Quando avrà finito il periodo di prova, se non dovesse essere riconfermato, gli resterà qualche piccolo debito di consolazione. Il ricordo di un momento — che M. B. aspettava da alcuni anni — tra i più sciagurati della sua giovane esistenza. Comunque un insegnamento: apprezzare la solidarietà dell'azienda. Che di soldi per il suo vigilante non ne tirerà fuori di certo ma che almeno, finora, non lo ha sospeso dal servizio. I dirigenti si sono semplicemente limitati a cambiargli mansione. Meglio che niente. (v. l.)



Controlli all'aeroporto

24 ORE  
ALTRE NOTIZIE

### L'economia della Gallura

È in programma oggi alle 17,30 la conferenza "L'economia del Nord Est Sardegna: tendenze e prospettive di un'area dinamica". Nel corso dell'incontro, che si terrà nella sala convegni del Melià (strada per Golfo Aranci), verranno illustrati i risultati dell'analisi dell'evoluzione economica territoriale analizzata, periodicamente, dal Banco di Sardegna. Apriranno i lavori il sindaco di Olbia, Settimo Nizzi, e quello di Tempio, Antonello Pintus, mentre presenteranno il rapporto il presidente del Banco, Antonio Sassu, e il direttore generale dell'istituto, Natalino Oggiano. Durante il dibattito sono previsti gli interventi di Massimo Putzu, dell'associazione degli industriali

della provincia di Sassari; Francesco Sanciu, del Consorzio Industriale del Nord Est Sardegna Cinesit; Giuseppe Soro, della Concommercio di Olbia; Martino Azara, dell'Api Sarda della Gallura; Ferdinando Scalamandrè, della Cna Gallura; Mario Mancini, del Consorzio turistico Olbia-Gallura e Francesco Sotgia, associazione degli industriali della provincia di Sassari e Asselegno. L'obiettivo del convegno è quello di analizzare le tendenze del territorio in rapporto alla popolazione locale per focalizzare i punti critici del sistema Nord Est. Per esigenze organizzative, è necessario dare conferma della partecipazione alla segreteria del Banco di Sardegna di Sassari, al numero 079/227016 - 226154 - 226513, o in quello di Olbia, al numero 0789/568211.

### La patente per computer al Deffenu

**Mercoledì 21 aprile, nell'istituto tecnico statale "Deffenu", è prevista una sessione straordinaria degli esami per il conseguimento della patente Ecdl, per l'utilizzo del computer. I candidati che si sono iscritti (il termine scadeva proprio ieri) per le informazioni dovranno rivolgersi alla segreteria dell'istituto, in via Vicenza. La prossima sessione ordinaria degli esami è prevista per il 26 maggio. Il responsabile del test al "Deffenu" è il professor Giuseppe Rossi.**



### Mostra di squali e coccodrilli

Comincerà venerdì 23 aprile, nello spazio in località Mogadiscio, una grande mostra di coccodrilli, foche, squali e altri animali acquatici vivi. È la prima volta che una rassegna di questo genere sbarca in città e gli orga-

nizzatori garantiscono per l'assoluta sicurezza della manifestazione, nonostante la pericolosità di alcuni animali in esposizione. La mostra si potrà visitare tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 22.

### Lampioni spenti, un numero verde

Se la luce stradale non funziona, ora c'è un numero verde con cui segnalare il guasto: 800/702332, attivo 24 ore su 24. Lo ha istituito l'assessorato comunale ai Lavori pubblici, che chiede la collaborazione dei cittadini per la segnalazione dei guasti degli impianti di illuminazione pubblica.

### SCUOLA DI FOLK



Festival di ballo in città [SARTIA]



Sardegna Canta a Olbia

I corsi Pon dell'istituto Deffenu: sedici ragazzi mantengono la tradizione

## I giovani danzatori - studenti che hanno il ballo sardo nel sangue

Sono 16 e hanno tutti un'età compresa tra i 14 e i 21 anni: sono questi i ragazzi dell'istituto tecnico Attilio Deffenu, che per due volte alla settimana si allenano insieme per mantenere vive le tradizioni, quelle del ballo sardo. «Il Deffenu è l'unica scuola che organizza questo genere di corsi», spiega Ines Pinducciu, responsabile del gruppo folk di Olbia. «La scuola ha iniziato nel 1998 a tenere queste lezioni rivolte agli studenti, ma dal 2000 sono arrivati i soldi dall'Unione Europea: da allora ogni anno si tengono dei corsi Pon di ballo sardo». È questo infatti uno dei tanti corsi promossi dalla scuola di via Vicenza per evitare la dispersione scolastica. E a quanto pare dà i frutti, dato che i ragazzi seguono assiduamente le lezioni e vogliono imparare, ma non basta. «Alessio, che con i suoi 14 anni è il più piccolo del

gruppo, ha iniziato a ballare quest'anno. Si rende conto che gli manca la tecnica, quindi per imparare più velocemente segue le lezioni a scuola durante il pomeriggio, poi le lezioni notturne del gruppo folk», racconta Beatrice, una ragazza di 17 anni, fascia tra i capelli e grandi orecchini rosa. Ma alla fine qualcuno dice la verità: «Io frequento le lezioni di ballo perché sono all'ultimo anno e mi serve il punto che ci accreditano alla fine dei corsi Pon», dice a bassa voce Simonetta, 19 anni con scarpe a punta e calzine a rete color arancio. «Sono dei bravi ragazzi che credono nelle tradizioni, a volte sono più svogliati del solito e devo riprenderli, ma è normale se si considera la giovane l'età. Non ci sarebbe ballo sardo senza la loro volontà», conclude Ines Pinducciu. «Durante l'esibizione a Sardegna Canta che abbiamo tenuto il 31 marzo scorso, non indossavamo il costume

olbiese perché volevamo lanciare un messaggio: siamo sardi e non ci dobbiamo vergognare a mostrare quelle che sono le nostre origini», racconta Beatrice, una ragazza di 17 anni, fascia tra i capelli e grandi orecchini rosa. Ma alla fine qualcuno dice la verità: «Io frequento le lezioni di ballo perché sono all'ultimo anno e mi serve il punto che ci accreditano alla fine dei corsi Pon», dice a bassa voce Simonetta, 19 anni con scarpe a punta e calzine a rete color arancio. «Sono dei bravi ragazzi che credono nelle tradizioni, a volte sono più svogliati del solito e devo riprenderli, ma è normale se si considera la giovane l'età. Non ci sarebbe ballo sardo senza la loro volontà», conclude Ines Pinducciu.

ANTONELLA MANCA

### NON SOLO MODA

Un grande stimolo è venuto dal successo della trasmissione di Videolina in città

### FINANZIAMENTI

Hanno iniziato nel 1998 ma nel 2000 sono arrivati i soldi Ue

## WEEKEND

### TEMPIO

### Marilotti a Palazzo Pes

Dopo la presentazione di ieri alla biblioteca Sempliciana di Olbia, lo scrittore Gianni Marilotti parlerà del suo ultimo libro, "La quattordicesima commensale", nel Palazzo Pes di Villa Marina alle ore 18,30. Questo libro ha fatto vincere all'autore sardo il premio Calvino 2003. Insieme a Marilotti ci sarà anche Franco Ottaviano, ex parlamentare del Pci e direttore della Casa della Cultura di Roma, e Giuseppe Pullina, professore di filosofia. Prima della presentazione dell'opera al pubblico tempiese, lo scrittore sarà il protagonista di un incontro con gli studenti del Liceo Classico. L'appuntamento nel palazzo Pes di Villa Marina è organizzato da Massimo Dessena, della libreria Max 88, di piazza Gallura. (a. b.)



Giovani calciatori

### ARZACHENA

### Sognando Zola e Mancini

Verrà presentato sabato mattina alle 11 nell'aula consiliare del comune il secondo camp di calcio Arzachena - Porto Cervo. Ad illustrare il programma dell'iniziativa saranno il sindaco della città, Pasquale Ragnedda, il delegato al turismo Luigi Astore, l'assessore allo sport, Paolo Dettori, e il presidente della polisportiva di Arzachena. Per il centro gallurese il camp di calcio è un appuntamento che va ben oltre il dato puramente sportivo. Gli amministratori sono infatti convinti della possibilità di collegare l'amministrazione con altre iniziative. Il tutto allo scopo di incrementare ulteriormente le presenze turistiche sul territorio. (a. b.)

### CINEMA

### "La Passione" di Mel Gibson

Anche questo week-end sarà possibile andare nella sala 1 del cinema teatro Olbia per vedere il film "La Passione di Cristo", il nuovo film di Mel Gibson, che nella sua prima settimana di proiezione ha registrato degli incassi record. Sono tre le proiezioni giornaliere previste: 17,30, 20 e 22,30. Nella sala 2 di via delle Terme alle 17 e alle 19 verrà proiettato il film per bambini "Koda fratello orso". Durante l'ultimo spettacolo delle 21 verrà invece proiettato il film di Peter Webber, "La ragazza con l'orecchino di perla".

### ONDATA SONICA

### Sonorità elettive al cinema teatro

Sono sedici i giovani che parteciperanno a "Sonorità Elettive", il festival della canzone d'autore organizzato da Ondata Sonica, in collaborazione con l'assessorato alla Cultura. "Sonorità elettive" sarà una tre giorni di musica rigorosamente dal vivo, presentata da Massimo Coppola, un noto conduttore di alcuni programmi musicali sul canale all music Mtv, che presenterà le serate seduto su una comoda poltroncina piazzata in un lato del palcoscenico di via delle Terme. Dei sedici artisti, nove sono i sardi, di cui cinque olbiesi. «Sono tanti i solisti che parteciperanno e verranno accompagnati dalla "Italian play-boy orchestra", la nostra band rock orientata», racconta Gianluca Vassallo, responsabile di Ondata Sonica. Nel corso della prima serata, quella del 22, si esibiranno i gruppi sardi: «Non avendo trovato sponsor, i partecipanti devono autofinanziarsi, quindi abbiamo concentrato le esibizioni degli altri durante la seconda serata», spiega Vassallo. Alla gara del 24 parteciperanno solo gli otto artisti che avranno passato il primo turno: «Alla fine della serata verranno eletti i primi tre classificati: al primo spetterà il "Premio De André" e la possibilità di produrre il suo cd che verrà poi distribuito da Ondata Sonica». (a. m.)



Gianni Arrigoni impegnato al bancone

### Personaggi/Il barman olbiese

## I dolci cocktail per signora preparati da Gianni Arrigoni

Da lavabicchieri nei locali londinesi a vincitore di un prestigioso riconoscimento dell'associazione italiana barman e sostenitori, Aibes, l'associazione di categoria, riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Si è infatti tenuto a marzo ad Alghero il ventunesimo concorso regionale della categoria e proprio lui, Gianni Arrigoni, olbiese di 56 anni, è arrivato primo. «Abbiamo partecipato alla competizione in 80, divisi in 5 categorie: mi sono classificato al primo posto nella graduatoria degli after dinner, con un cocktail che porta il nome di mio figlio, Amir. Per il suo gusto delicato e dolce è consigliato alle donne», racconta il barman.

Come tanti giovani ambiziosi, Gianni all'età di 23 anni lascia Olbia per recarsi a Londra alla ricerca di fortuna, e lì ha trovato la sua strada. «All'inizio mi facevano lavare solo i bicchieri e nessuno mi voleva insegnare il mestiere, poi ho capito la strada da seguire: ho iniziato a osservare come gli altri lavoravano. Nel giro di un anno e mezzo son diventato il capo barman di uno degli alberghi più in di Londra», racconta. Dopo aver trascorso cinque anni nella capitale inglese, decide di tornare nel suo paese nata-

le, ma in poco tempo si rende conto che nell'Isola non avrebbe mai ottenuto il successo che voleva, e riparte per la Germania. Era il 1980. «Prima di partire mi sono innamorato di quella che nel 1986 è diventata mia moglie. È stato così che per amore ho dovuto rinunciare a una brillante carriera, ma son felice della scelta che ho fatto». Da allora Gianni Arrigoni ha lavorato nei locali della Costa Smeralda, dedicandosi però sempre a sua moglie e ai suoi due figli, Amir e Omar. «Nonostante l'età media dei partecipanti sia bassa (tra i 25 e i 30 anni) quest'occasione permette a noi barman di confrontarci e metterci così sempre in discussione. È questo un modo per crescere e migliorare. D'altra parte chi si ferma è perduto». Col riconoscimento ottenuto ad Alghero Gianni è diventato campione regionale della categoria after dinner. «questo mi permette di partecipare al concorso nazionale che si terrà a Catania a fine ottobre». Ora Gianni Arrigoni è il direttore responsabile del bar Victor Victoria di viale Aldo Moro e proprio lì che ora propone il suo Amir, il cocktail che l'ha portato al successo.

A. M.

### APPUNTAMENTI

### Disco e musica live

**STONES MURPHY'S PUB.** Questa sera nel pub di via De Filippi solo musica rock e blues in compagnia della Pitus Band, mentre domani hard rock con la BBH band.

**BAR H.** Nuova gestione in via Leonardo da Vinci (traversa viale Aldo Moro) per il bar pizzeria dei giovani: musica per tutte le età ma non solo.

**AJOABI.** Anche questo week-end nella birreria di via De Filippi si esibiranno i sassaresi Tacos y Puntas, mentre domenica musica commerciale con Alessandro.

**COHIBA.** Musica live questa sera in via Acquedotto con la P-Nokia band, mentre domani musica commerciale con dj Ema. Domenica Karaoke col Gatto e il Matto.



In discoteca

**MANTRA.** Nella disco di Porto Rotondo stanotte Big Party, mentre domani grande festa di presentazione della nuova Seat Altea. Alla console Zichina, Trasco e Corrado.

**CAPRICORNIO.** Nella disco di via Catello Piro si balla da venerdì a domenica coi dj Gass e Welbo.

**TIMONE.** Nel circolo di via Bramante tanta musica live con la No Name Band, mentre domenica solo house col dj Berardini.

**BAR GREGORIO.** Domani solo musica punk-rock nel bar di corso Vittorio Emanuele in compagnia dei Morphia Drops, dei Nihil e dei Dust on Sheet.

**B-NET.** Nel bistrò di via Regia Elena musica revival e commerciale, ma anche tante piccole specialità gastronomiche.

### I DVD DELLA SETTIMANA

### The italian job, storie di ragazzi

Durante la scorsa settimana, nella videoteca olbiese Fantasy il film più richiesto è stato "The Italian Job": «Un film tra l'azione e l'avventura, che racconta la storia di alcuni giovani, stanchi di dover vivere per il lavoro, che cercano di fare il colpo della loro vita», racconta Antonello Cossu, proprietario della videoteca di via Mamei. Ma quello che il gestore consiglia è "City of God", di Fernando Mairrelles: «Tratto da una storia vera, racconta la vita dei giovani in una favela di Rio de Janeiro (nella City of God): tra gli anni '60/'70 nascono due sanguinarie bande che si battono per ottenere il controllo del narcotraffico. Da questo mondo solo Buscapé riesce a salvarsi diventando un famoso fotografo», conclude Cossu.

### LA RICETTA

### UN BUON SECONDO

### Tamburello di branzino all'Adri's

Questa settimana il ristorante da Adri's, al centro Martini, ci consiglia un semplice piatto dal gusto pregiato. «Per 4 persone bisogna acquistare un branzino di circa un chilo — spiega Adriano Guernieri, chef e proprietario del ristorante di via Gabriele D'Annunzio — bisogna poi sfilettare il pesce (è un'operazione che fanno anche in pescheria). Dopodiché mettere dell'olio extra-vergine d'oliva in una pentola anti-aderente, una volta che sarà bollente mettervi il pesce dalla parte delle squame, che diventeranno dure come un tamburello (da qui il nome del piatto). Lasciare cuocere per 5 minuti, senza girare e con la sola aggiunta del sale. Sempre in una pentola anti-aderente mettere dell'olio e l'indivia, lasciare per qualche minuto e poi aggiungere il pesce, ma questa volta dalla parte della polpa». A questo punto il piatto è pronto: fare un letto con l'indivia e adagiarvi il pesce, infine guarnire con pomodori camona. (a. m.)