

Maguire's pub, Parma indebitato. L'incendio doveva essere la soluzione



Sulla tragica morte di Gigi Parma, rimasto vittima nell'esplosione avvenuta martedì mattina alle 4,30 all'interno del suo pub, il Maguire's di via Previtali, gli inquirenti cominciano ad avere le idee un po' più chiare. Sono state escluse le piste dell'attentato, dell'incendio doloso ad opera del racket. Resta – ed è l'ipotesi su cui si sta indagando – il reato del semplice incendio, in attesa di ulteriori sviluppi. Gli inquirenti, nel ricostruire gli ultimi istanti di vita di Parma, si sarebbero imbattuti in diversi particolari che starebbero delineando uno scenario angosciante.

Stando alle prime ricostruzioni, infatti, all'interno del locale sarebbero state trovate tre taniche di benzina senza i tappi e dei guanti di lattice indossati dalla vittima. Considerato che la porta del pub non è stata forzata – le chiavi erano ancora inserite nella serratura – e che Parma aveva fatto ritorno nel locale un'ora dopo la chiusura, l'ipotesi al vaglio è che sia stato lo stesso titolare a scatenare l'incendio che ha poi generato l'esplosione.

Ci sono ulteriori elementi che, secondo gli inquirenti

avvalorerebbero questa tesi: il fatto che Parma abbia lasciato i tre cellulari a casa (per non essere tracciato?) e la moto parcheggiata, una volta tornato al pub, in un posto insolito rispetto alle abitudini. Non solo: avrebbe fatto ritorno al pub eludendo tutte le telecamere pubbliche in città. Il che fa pensare a un piano studiato a tavolino, forse per incassare i soldi dell'assicurazione e porre un rimedio alla situazione debitoria fuori controllo. In queste ore, del resto, non sono più un mistero le difficoltà che Parma aveva nel pagare i fornitori, i 16 dipendenti, l'affitto del locale. Dar fuoco al pub era diventata quindi l'ultima spiaggia, la soluzione per ripartire, e ciò getta qualche ombra anche sulla veridicità delle minacce che Parma sosteneva di aver ricevuto. Sono state costruite a tavolino per dare più credibilità all'incendio? Questa è l'ipotesi avanzata dagli inquirenti.

Nell'esplosione – lo ricordiamo- sono rimaste intossicate una decina di persone. Tra queste anche un bimbo di 3 anni. Il piccolo, come gli altri che hanno dovuto ricorrere alle cure mediche, vive in uno degli appartamenti sopra il locale di via Previtali. A ripercorrere i drammatici momenti è il padre del bimbo. «Abbiamo sentito un botto e abbiamo cercato di capire dove era successo – racconta l'uomo, che era in casa con la moglie e il figlioletto – . Dalle finestre abbiamo notato che le fiamme e il fumo salivano sui piani, ci siamo spaventati tanto». «Abbiamo tentato di uscire, ma non potevamo – prosegue -: stavano prendendo il sopravvento le fiamme e il fumo nero, non capivamo se potevamo passare dall'altra parte, siamo tornati in casa, poi siamo stati aiutati dai pompieri. Mio figlio ha respirato il fumo, è stato portato subito al Pronto soccorso e poi dimesso dopo gli esami. L'appartamento è agibile, ma per ora non entriamo: non sono sicuro, meglio aspettare». I funerali di Gigi Parma sono stati intanto fissati per venerdì, alle 10, nella chiesa del cimitero di Bergamo.

Amaddeo: «L'alleanza dei locali in Città Alta? Un modello per Bergamo»



«La liberalizzazione del mercato ha consentito molte nuove aperture nel settore *food* e la spinta dell'Expo ha ingrossato ulteriormente l'ondata di nuove imprese». A parlare è **Roberto Amaddeo**, seconda generazione

nello storico locale “*Da Mimmo*”, in via Colleoni, e delegato del Comune di Bergamo a Città Alta. «Purtroppo in Italia i dati più recenti evidenziano che le chiusure superano le aperture, quindi è difficile trovare un equilibrio». Se il bilancio è in bilico, la creatività però non manca: «E' sempre più evidente la volontà dei nuovi imprenditori di trovare una formula vincente: dallo street food alla birreria con cucina, dal ristorante con specialità regionali a quello con piatti etnici, da quello per celiaci a quello per vegetariani... Ormai la classica suddivisione italiana in ristoranti e pizzerie è superata. Il mercato è sempre più orientato al cliente e l'offerta moltiplica in tutte le possibili declinazioni l'esperienza culinaria. I riflettori sono sempre puntati sul cibo e sulla cucina, ma la sfida per la ristorazione è quella di valorizzare prodotti e produttori della nostra terra». Città Alta vede da tempo collaborare fianco a fianco gli esercenti, dando vita ad un nuovo modello virtuoso che ha mostrato la sua efficacia d'estate al Parco di Sant'Agostino, a Natale con il coinvolgimento dell'oratorio e a Carnevale con lo Street Food che ha portato il fascino di chioschi e cucine

itineranti nelle strade dell'antico Borgo. Un esempio da diffondere nel resto della città? «Credo che Città Alta riesca per sua natura ad essere coesa, ma senza dubbio negli ultimi mesi si sono create collaborazioni virtuose. La crisi ha senza dubbio agevolato questo processo, ma oltre a contenere i costi, la rete funziona e permette di far riscoprire la



vocazione di ogni luogo. L'era della concorrenza è finita e non servono per forza grandi investimenti per vivacizzare la città». A volte si crea un evento e si risparmia pure: «Con *"M'illumino di meno"* abbiamo spento le

luci e acceso le candele guadagnandoci in atmosfera, tanto da attrarre fotografi per un inedito *contest* di Città Alta al buio. L'associazione degli esercenti è sempre in fermento e le nostre iniziative hanno sempre incontrato il favore dei residenti, risultato di per sé di non poco conto». Roberto Amadeo sogna una città fatta di tanti "distretti" e identità: «Mi piacerebbe innanzi tutto che Bergamo diventasse un *unicum*, con un percorso che legasse, anche commercialmente, Città Bassa al Borgo storico. La Montelungo, che ospiterà alloggi per studenti e negozi, non è un'operazione immobiliare, ma assieme agli ex Riuniti, faranno da cerniera tra la città vecchia e quella nuova, andando a ridisegnare i quartieri».

Giorgio Beltrami: «Sta scomparendo il bar all'italiana»

Aprono tanti locali, ma molti chiudono anche dopo pochi mesi. E' positiva la continua ricerca di nuove formule e nicchie, ma

il rischio è quello di dimenticare la nostra tradizione. Negli ultimi anni stiamo purtroppo assistendo alla scomparsa del bar all'italiana, di quel format tutto nostro che il mondo ci ha sempre invidiato. E che va difeso come emblema del Made in Italy.

Slot machine, le buone regole per gli esercenti



Bastano anche piccoli accorgimenti per disincentivare o, se non altro, rendere meno travolgente il gioco d'azzardo. Le ha messe in fila il Tavolo Provinciale per la Prevenzione del Gioco d'Azzardo Patologico, in un Codice etico che viene proposto agli esercenti.

Il gestore che aderisce al codice, oltre a osservare in modo rigoroso la legge che vieta il gioco d'azzardo ai minorenni, si impegna a:

1. non prestare denaro ai giocatori;
2. adottare strategie per favorire il controllo del tempo (per es. apponendo orologi ben visibili se possibile orologi a timing sonoro);
3. rendere effettivamente fruibili i giochi di

intrattenimento alternativi, previsti dal comma 7art. 10 del TULP (per es. freccette, biliardino, tavoli da stecca);

4. laddove possibile, a differenziare/isolare lo spazio slot machine dal resto del locale con elementi di separazione ambientale;

5. sensibilizzare chi intende giocare con minori al seguito apponendo cartellonistica di divieto d'accesso ai minori agli spazi slot;

6. disincentivare il consumo di alcolici nello spazio slot:

- sensibilizzando i giocatori a non consumare alcolici durante il gioco,
- somministrando alcolici esclusivamente al banco e al tavolo,
- non somministrando/vendendo alcolici a chi sta giocando,
- non predisponendo supporti per bicchieri in prossimità delle slot machine;

7. non collocare le slot machine in aree fumatori;

8. esporre in modo visibile le reali percentuali di vincita delle slot;

9. esporre in modo visibile i materiali informativi messi a disposizione dall'ASL;

10. collaborare a momenti di sensibilizzazione e prevenzione al Gioco Patologico;

11. esporre in modo visibile il Codice Etico.