

di Fabio Dorigo

«Cena con vista sul tramonto. Cucina semplice dai profumi mediterranei. Prezzi popolari». Aperto tutti giorni dalle 19.30 alle 23 (chiuso il lunedì). Il Ristorante Miglia Zero Terrazza Ausonia apre stasera. È la novità più importante della stagione 2015 dello storico stabilimento balneare Ausonia che si avvia a festeggiare gli 80 anni di vita.

Lo stabilimento ha aperto i battenti sabato scorso, mettendo a disposizione dei clienti il lato Savoia e il solarium per l'elioterapia. «Si tratta di una condizione di transitorietà imposta dalla bassa stagione che avrà termine il 30 maggio e riprenderà dal 9 al 30 settembre», spiega Maddalena Dalla Libera, presidente della cooperativa sociale Confini che dal 2011 gestisce l'Ausonia. Ridotti di conseguenza, per questi due periodi, le tariffe e l'orario di apertura (dalle 9 alle 18, a settembre dalle 9 alle 17.30). Oltre ai tradizionali servizi di balneazione - cabine, lettini, ombrelloni, deposito sdraio, armadietto - sono state messe a punto numerose proposte per venire incontro alle esigenze di tutti, spaziando così dagli ingressi singoli per fasce orarie (compresa la pausa pranzo) ai blocchetti multingresso e agli abbonamenti individuali o familiari. «I prezzi variano anche a seconda delle fasce d'età», spiega il direttore commerciale Paolo Pinelli. Per i bambini nati dopo il 13 giugno 2011 l'ingresso è gratuito. L'ingresso feriale in alta stagione è di sei euro e in bassa di 4,50 (nei festivi la tariffa aumenta di 50 centesimi). C'è poi l'ingresso in pausa pranzo (dalle 13 alle 15.30), molto amato dai triestini e che non ha riscontri a livello nazionale, che ammonta a 2,50 euro in bassa stagione e a 3,50 in alta stagione.

L'Ausonia continuerà inoltre, grazie all'impegno diretto della cooperativa 2001 Agenzia Sociale, a proporre il Centro estivo per i bambini. Il martedì e il giovedì - tra le 19 e le 23 - avranno invece luogo conferenze e attività legate al benessere, realizzate con la collaborazione dell'associazione Metamorfosis, mentre i mercoledì e i venerdì l'Us AcLi Fvg darà vita ad «Ausonia Fitness», con corsi di ginnastica, aerobica e thai chi. Infine nella serata di venerdì



La terrazza-ristorante dello stabilimento balneare Ausonia. Questa sera apre il locale "Miglia Zero" a base di pesce (Foto Brunì)

Aprire il ristorante Ausonia con il pesce a "miglia zero"

Tra le novità della stagione spicca quella enogastronomica sulla terrazza
La presidente Dalla Libera: «Peccato per l'ingresso bloccato dai camion turchi»

TRA SERVIZI E PROBLEMI

La pausa pranzo "low cost", i corsi di thai chi e la grana dei tir



L'Ausonia si prepara a festeggiare gli 80 anni di vita. Oltre alla balneazione e alla ristorazione molte attività dedicate al benessere con corsi di aerobica e thai chi



L'Ausonia è gestito dal 2011 dalla cooperativa sociale Confini. Il problema irrisolto è l'ingresso complicato dai Tir turchi presenti sul piazzale di Riva Traiana



Lo stabilimento balneare ha introdotto con successo, appetitosamente per i triestini, l'ingresso pausa pranzo (dalle 13 a 15.30) a prezzo ridotto

l'associazione sportiva A34.it promuoverà Ausonia Well, Fit, Dance, con corsi di ballo e ginnastica. Una nota a parte la me-

rita il Terrazza Ausonia Ristorante Miglia Zero a base di pesce rigorosamente a chilometro (o meglio miglia nautiche) zero.

Ciò significa che i prodotti vengono acquistati dai pescatori del Golfo. Prezzi popolari: dai 20 ai 30 euro. Alla guida del ri-

storante è stato chiamato lo chef Fabio Mochini, che vanta 40 anni di esperienza internazionale. La terrazza dell'Ausonia non è tuttavia a uso esclusivo del ristorante, ma è possibile prenotarla per matrimoni (il primo si è tenuto sabato scorso), degustazioni, feste private e presentazioni aziendali.

«L'Ausonia è un appendice di paradiso di Trieste - spiega Dalla Libera - il problema è arrivarci visto che l'ingresso dal piazzale è occupato dai Tir turchi. Abbiamo chiesto inutilmente all'Autorità portuale di spostare dieci stalli». Il risultato è che i turisti senza una piantina si fermano alla Sacchetta. «Chiediamo almeno un marciapiede decoroso e un percorso illuminato per la sera. Vogliamo poter offrire a tutti questa terrazza sul mare». Tramonti inclusi.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

DIALOGHI EUROPEI

“Piccole patrie” e identità Un confronto al Sartorio

In Friuli Venezia Giulia in questi ultimi tempi s'è fatto un gran parlare di identità: friulana, slovena. E anche di quella che invece non ci sarebbe, o risulterebbe piuttosto sbiadita: l'identità di Trieste. Le piccole patrie, i venti di secessione che qua e là soffiano in Europa fanno tutti leva sull'affermazione di un'identità specifica, derivante da una lingua o da una cultura peculiare, da tradizioni sedimentate nel tempo o da una storia di cui si teme la perdita. Ciò che traspare in sottofondo è la paura: di un'omologazione indotta dalla globalizzazione e dalla crisi. «L'identità è un po' come la salute: te ne ricordi quando viene meno», era uso ripetere Darko Bratina, raffinato intellettuale sloveno. Non fosse mancato prematuramente sarebbe sicuramente stato tra i protagonisti del dibattito che proprio Dialoghi Europei, di cui Darko era socio fondatore, ha organizzato per domani. «Identità europea e politica culturale dell'Ue» è appunto il titolo del convegno che Dialoghi Europei promuove in collaborazione con il Circolo della Cultura e delle Arti e con il contributo del Comune di Trieste. L'appuntamento è al Museo Sartorio, alle 17.

Dopo il saluto del sindaco, Roberto Cosolini, introdurrà Miran Košuta, professore associato di lingua e letteratura slovena all'Università di Trieste. Seguiranno le relazioni di Roberto Barzanti, già deputato europeo, che insegna Istituzioni e politiche audiovisive nella Ue a Siena, città di cui è stato sindaco, Diego Marani, scrittore e funzionario europeo, che fa capo al Servizio Azioni esterne dell'Ue della vicepresidente della Commissione Federica Mogherini, e Thomas Jansen, direttore della sezione, dal 1983 al 1994 segretario generale del Partito Popolare Europeo. Coordinerà il dibattito il presidente di Dialoghi Europei, Giorgio Rossetti.

Dna e web per scoprire i parenti ignoti

“Pienone” per l'ultimo appuntamento di “Science and the city” dedicato all'analisi genetica

di Ugo Salvini

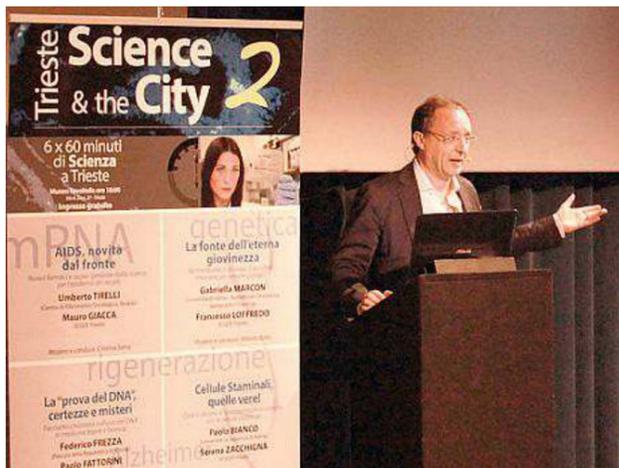
È così semplice conoscere, almeno in parte, il nostro futuro? Sapere a quali malattie siamo più vulnerabili, quali pietanze sono adatte al nostro organismo, perché il nostro carattere è fatto in un certo modo? Oppure il passato, nel senso dell'albero genealogico, risalendo nel tempo ai nostri progenitori? Utilizzando a ragion veduta l'analisi del Dna, la molecola con la struttura a doppia elica che può dire molto su ciascuno di noi, evidentemente sì. È stata questa la risposta che hanno dato ieri il biologo e giornalista scientifico Sergio Pistoì e Paolo Gasparini, responsabile del Servizio di genetica dell'ospedale infantile Burlo Garofolo, nel corso dell'ultimo degli appuntamenti previsti per quest'anno, nell'ambito della seconda edizione di “Science and the City”, iniziativa dell'International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology (Icgeb). Il ci-

La Pro Senectute inaugura un nuovo centro

Il nuovo Centro diurno assistito per persone autonome affette da demenze senili e morbo di Alzheimer, al primo piano di via Valdirivo 11, voluto dalla Pro Senectute e realizzato grazie ai contributi della Regione, della Fondazione CRTrieste e della Beneficentia Stiftung Vaduz, sarà inaugurato domani alle 11. Il Centro - si legge in una nota stampa - è il frutto di un progetto sperimentale atto a definire un nuovo modello di sostegno alla domiciliarità, un primo livello di offerta residenziale quale soluzione intermedia tra la realtà familiare e il ricovero. Grazie anche alla collaborazione con l'Azienda sanitaria, saranno studiati progetti riabilitativi individuali. Alla cerimonia di inaugurazione interverranno Mario Ravalico e Deborah Marizza, presidente e direttore generale dell'Azienda pubblica di servizi alla persona Pro Senectute, un rappresentante della Regione e Paolo Santangelo, segretario generale della Fondazione CRTrieste.

clo di conferenze, finanziato dalla Regione, alla cui organizzazione hanno collaborato il Comune, il Piccolo e il Rotary club Trieste Nord, ha riscosso anche in questa edizione un notevole successo di pubblico, che ha riempito l'Auditorium

del Revoltella a ogni appuntamento. L'attualità degli argomenti affrontati, la capacità dei relatori di catturare l'attenzione dei presenti e la sobrietà della formula, che prevedeva di non superare i 60 minuti tutto compreso, han-



L'ultimo appuntamento di “Science and the city”

no originato questo lusinghiero risultato, al punto che Mauro Giacca, direttore generale dell'Icgeb, ha promesso che «la terza edizione si farà e in un contesto che possa accogliere un ancor maggior numero di persone». Ieri, nella puntata in-

titolata “Dammi il tuo Dna e ti dirò chi sei”, introdotta dal giornalista scientifico Fabio Pagan, Pistoì ha spiegato come si fa l'analisi del Dna, precisando innanzitutto che «due persone che si assomigliano non hanno necessariamente qualcosa in

comune su piano genetico», sottolineando subito dopo che «l'analisi del Dna oramai è un'operazione che esce dai laboratori e non è per forza legata a un problema sanitario, ma appaga la generica curiosità che può animare chiunque. Grazie a internet, in particolare a social network dedicati, si possono scoprire parenti biologici, persone che fanno parte della nostra famiglia e magari non abbiamo mai saputo esistessero». Passando a un tema legato alla salute, Pistoì ha evidenziato che «con l'analisi del Dna, si può sapere quali farmaci sono più efficaci per ciascuno di noi e quali meno». Di «personalizzazione della medicina basata sull'analisi genetica» ha parlato invece Gasparini. «Molte malattie hanno origine complessa - ha osservato - dipendono dalla genetica, dall'ambiente, dalle abitudini individuali. Di certo - ha proseguito - la genetica influisce sulle nostre capacità fisiche, sulla possibilità di abbandonare pessime abitudini come il fumo, sulla resistenza a determinati stress. Fondamentale - ha concluso - rispettare una dieta basata sulle nostre caratteristiche genetiche».

CRIPRODUZIONE RISERVATA