

Welby e Cappato assolti per il suicidio di Trentini. «Il fatto non sussiste» La sentenza: si può aiutare una persona a morire

I due Radicali portarono in Svizzera il barista cieco e malato di Sla che voleva farla finita. «Ma ora una legge sull'eutanasia»

BENEDETTA VITETTA

■ Qualcosa in Italia, finalmente, inizia a cambiare.

La dimostrazione è arrivata nel tardo pomeriggio di ieri dalla Corte d'Assise di Massa che, dopo una breve camera di Consiglio, ha assolto con formula piena Marco Cappato e Mina Welby - rispettivamente copresidente e tesoriere dell'Associazione Luca Coscioni - dall'accusa di aiuto al suicidio di Davide Trentini.

Un barista 53enne, di Massa, malato di sclerosi multipla dall'età di 27 anni, l'uomo da anni chiedeva di andarsene. Per lui, i due si erano dati da fare aiutandolo a trovare non soltanto i soldi necessari alla trasferta ma anche accompagnandolo in Svizzera. Precisamente in una clinica di Basilea dove, il 13 aprile 2017, Davide scelse di mettere fine alle insopportabili sofferenze patite per decenni scegliendo il suicidio assistito. Il giorno dopo il decesso Cappato e Welby si presentarono alla stazione dei carabinieri di Massa per auto-denunciarsi.

PRECEDENTE DI DJ FABO

«Assolti perché il fatto non sussiste» si legge nel dispositivo della sentenza emesso ieri pomeriggio. Assolti perché i due esponenti radicali non



Marco Cappato e Mina Welby imputati per aver aiutato Davide Trentini, malato, a raggiungere la Svizzera e ottenere il suicidio assistito (LaPresse)

hanno istigato al suicidio, e se hanno aiutato Davide a morire il fatto non costituisce reato.

Di certo si tratta di una sentenza e di una assoluzione importante - come quella che era già arrivata per il caso di dj Fabo anche se, in questo caso Davide non era tenuto in vita da dei macchinari ma aveva pur sempre bisogno di cure e sostegni farmacologici che lo aiutavano a rimanere in vita - che

crea un altro importante precedente per il nostro Paese.

Del resto anche il pm Marco Mansi nella sua arringa aveva chiesto una condanna a 3 anni e 4 mesi per gli esponenti dell'associazione Luca Coscioni. «Chiedo la condanna ma con tutte le attenuanti generiche e ai minimi di legge. Il reato di aiuto al suicidio sussiste, ma credo ai loro nobili intenti aveva argomentato il sostituto

procuratore nella requisitoria, «è stato compiuto un atto nell'interesse di Davide Trentini, cui mancano i presupposti che lo rendano lecito. Sono dunque colpevoli ma meritevoli di alcune attenuanti che in coscienza non mi sento di negare».

«È un precedente importante quello stabilito oggi (ieri per chi legge, ndr) che allarga il margine d'applicazione della

sentenza della Corte Costituzionale anche per coloro che non sono attaccati a una macchina» ha commentato Marco Cappato aggiungendo, però, che il problema resta visto che «per avere giustizia nei singoli casi continua ad essere necessario passare attraverso i tribunali o attraverso comitati etici delle Asl».

Procedure che per molti malati non sono percorribili per-

ché non ci sono i tempi, non ci sono le garanzie. Questi tempi e queste garanzie per tutti i cittadini italiani e non solo per chi si può permettere un processo le può fornire solo il Parlamento italiano. Fino a quando non si sarà assunto la responsabilità che finora non s'è mai assunto, l'azione di disobbedienza civile continuerà».

PARLAMENTO FERMO

Quella a cui l'ex deputato europeo si riferisce è la decisione sulla proposta di legge eutanasiale.it che attende in Parlamento da 7 anni.

«Sono molto felice. Ricordo quando quel 20 dicembre del 2006 prima di morire Piernigro mi disse: promettimi che andrai avanti e che non ti fermerai. Oggi posso dirgli che sono andata avanti e che non mi fermerò mai» queste le prime parole, ricordando il marito, di Mina Welby dopo l'assoluzione che vede «come una cometa che segna al Parlamento cosa deve fare. La cosa importante ora è andare avanti, aiutare chi ha bisogno. Sono pronta ad accompagnare tutte quelle persone che si rivolgono a noi».

Ora, insomma, è necessario che intervenga il Parlamento come chiesto anche dalla Corte Costituzionale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A cura di Project Media System - I. P.

Rinasce il Ristorante Locanda del Mercato: "Amore a primo assaggio"

A La Spezia, a pochi passi dalle incantevoli Cinque Terre, un'esperienza sensoriale tutta da scoprire che vi prenderà decisamente per la gola



"La mia ricerca è fondata sull'esaltazione dei prodotti del territorio e della tradizione, accuratamente revisionati in soluzioni contemporanee che danno vita, di volta in volta, a un connubio sorprendente di sapori versatili e inaspettati".
Giovanni Gullace, lo Chef

ti come lo chef Giovanni Gullace che, grazie alla sua straordinaria esperienza, ha fatto della riapertura del Ristorante Locanda del Mercato una vera e propria rinascita, realizzando esattamente quello che aveva in mente quando ha deciso di abbracciare questo pro-

spiraione, giorno per giorno, dal pescato freschissimo del nostro mare e dai prodotti stagionali della Val di Vara, la prima valle del biologico italiana, e dalle meravigliose coste terrazzate delle Cinque Terre e della Riviera per dar vita a degustazioni, specialità e piatti del giorno sempre di primissima qualità: un concetto fondante della cucina di Gullace, il cui talento, passione e creatività caratterizzano le sue ricette dagli ingredienti attentamente scelti e sapientemente lavorati di cui vi innamorerete a prima vista. Ed ecco qualche assaggio direttamente dal menù "I Sat By The Ocean". Dall'unione di mare e terra nasce una creazione artistica composta da **"Fiori di zucca ripieni alla maniera dello chef, cipolla**

"Il vino, quello buono, è gioia, piacere, cultura, ottimo lubrificante sociale e soprattutto viaggio... viaggio inteso... come percorso che in abbinamento al cibo diventa fonte di arricchimento. Il vino appropriato diventa così un complemento armonico e significativo a tavola, come l'accessorio per un bel vestito: se quello giusto, non farà altro che valorizzarlo..."

Sommelier

sapori di una terra variegata, ovvero il **"Polpo arrosto, Pinot Nero, salsa aioli e lardo della Garfagnana"**. E il viaggio non finisce con il primo dalle note inebrianti: **"Paccheri, porro e tartufo nero mantecati con fumetto di Orata"**. Impossibile resistere a tanta bontà. A tanta ricercatezza nella composizione dei piatti si aggiunge altrettanta attenzione per la costruzione di una cantina fornita delle migliori eti-

chette locali e nazionali. Non può essere da meno l'accoglienza, con un servizio ineccepibile contraddistinto dall'eleganza della sala, curata sin nei minimi dettagli. Ecco spiegato il segreto del successo del Ristorante Locanda del Mercato e della sua nuova proposta, contemporanea ma con le radici ben salde nei gusti dell'alta cucina di mare e di terra. Un'avventura tutta da scoprire e da gustare.

L'estate spezzina è partita con una ventata di novità dal sapore squisitamente enogastronomico: nel centro storico di La Spezia, la riapertura il 1° giugno del **Ristorante Locanda del Mercato** è stata una piacevolissima sorpresa che ha incontrato sin da subito il gu-

sto dei palati più sopraffini. Dopo tante settimane chiuse in casa e dopo un periodo tra i più difficili di sempre, sollevare la saracinesca è stato il primo momento di ritorno alla nuova normalità. Il locale è ormai un noto punto di riferimento per i gourmandier della zona,

"L'emozione più grande per un professionista del nostro settore è trasformare una serata in un percorso sensoriale dove il nostro ospite viene coinvolto in uno scenario in cui i gusti della cucina abbracciano le attenzioni di chi in sala completa e rende una cena un momento indimenticabile..." The Owner



alzando il tiro della proposta e puntando su un menù decisamente ricercato e innovativo. Una decisione presa anche grazie all'arrivo di professionisti eccellen-

getti. La posizione favolissima del ristorante - accanto al mercato ittico e ortofruttilo della città - gioca certamente un ruolo importantissimo per trarre

rossa di Tropea e bisque di crostacei". Lo stesso felicissimo matrimonio si ritrova nella **"Battuta di carne piemontese e ricci di mare"** e in un altro piatto ricco dei



RISTORANTE LOCANDA DEL MERCATO - Via Fratelli Rosselli, 88, La Spezia
www.locandadelmercatoaspezia.it - locandadelmercato@hotmail.com
Informazioni e prenotazioni: +39 0187 732651