



A VERONA 400 AZIENDE

Il successo di Vinality

ESPOSITO a pagina 16



MIGRAZIONI

Il Festival delle Spartenze

a pagina 6



NON SARÀ PER SEMPRE

Il 31 ottobre torna l'ora solare

a pagina 5

Centrodestra, che débâcle alle Comunali E il Centrosinistra va vicino al cappotto

Roma e Torino vanno al candidato dei dem, i progressisti vincono in oltre metà delle 20 città



Il dato è tratto. Nella tornata elettorale in cui l'affluenza fa segnare il suo dato più basso degli ultimi anni, stravinca il centrosinistra che conquista la fascia tricolore di sindaco in oltre metà delle venti città, fra capoluoghi di regione e di provincia, andate al voto per eleggere il nuovo capo dell'esecutivo.

GHIONNI alle pagine 2 e 3

INNOVADORA CURA A 10 MENORES EN HOSPITAL DE NÁPOLES

Terapia génica devuelve la vista a niños

Diez niños, de varias regiones del centro y norte de Italia, recuperaron la vista gracias a la primera terapia génica, "voretigene neparvovec" del laboratorio Novartis, para distrofias retinianas hereditarias. Los tratamientos fueron realizados en el hospital de la Universidad Vanvitelli de Nápoles, informaron hoy autoridades locales.

a pagina 13



Disastro sovranista

di FEDERICA FANTOZZI

Buonasera per modo di dire... è l'esordio della conferenza stampa di Giorgia Meloni. In cui, a differenza di Salvini, fa autocritica. Riconosce che "il centrodestra esce sconfitto, ne siamo tutti consapevoli, avere tre posizioni differenti ci penalizza e (...)"

segue a pagina 15

Editoria in ginocchio: l'appello della Fnsi

di SERGIO MENICUCCI

Il diritto dei cittadini ad essere informati è sotto attacco". Inizia così il documento della Federazione nazionale della stampa italiana, pubblicato a pagamento su molte pagine di (...)

segue a pagina 9

NONOSTANTE LE SCONFITTE

L'era di mister Tabárez continua: confermato alla guida dell'Uruguay



FORCINITI a pagina 11

Il missile ipersonico cinese coglie di sorpresa l'America

Un missile ipersonico balistico a lungo raggio, in grado di circumnavigare il globo, portando armamenti convenzionali o atomici. Le ultime rivelazioni dell'autorevole Financial Times parlano di una vera e propria "arma letale" alla quale la Cina starebbe lavorando da tempo.

alle pagine 8 e 9



IL VOTO I progressisti vincono in oltre metà delle 20 città, fra capoluoghi di regione e di provincia

Centrodestra, *débâcle* alle Comunali

Il centrosinistra "sfiora" il cappotto

Roma e Torino vanno al candidato dei dem, Trieste resta al forzista Dipiazza

di STEFANO GHIONNI

Il dato è tratto. Nella tornata elettorale in cui l'affluenza fa segnare il suo dato più basso degli ultimi anni (per il secondo turno dei ballottaggi si è recato ai seggi il 48,40% degli aventi diritto contro il 54,71% del primo turno ed il precedente 66,19% delle ultime amministrative), stravinca il centrosinistra che conquista la fascia tricolore di sindaco in oltre metà delle venti città, fra capoluoghi di regione e di provincia, andate al voto per eleggere il nuovo capo dell'esecutivo.

Per essere più precisi, tra primo e secondo turno,

il centrosinistra ne porta a casa 13, aggiungendo agli "scalpi" di Milano, Bologna e Napoli (dove ha trionfato l'alleanza Pd-M5s), già conquistati due settimane fa, anche quelli di Roma (con Roberto Gualtieri del Partito democratico) e Torino (con Stefano Lo Russo, anche lui del Pd), entrambe reduci da cinque anni di amministrazione pentastellata. La partita dei ballottaggi, invece, finisce otto a uno per il centrosinistra. I candidati sindaci dem alle amministrative hanno infatti battuto quelli di centrodestra in 8 sui 10 capoluoghi richiamati a votare al secondo turno.

La sinistra infatti, dopo averlo conquistato al primo turno a Ravenna e Rimini, si prende anche Cosenza, Savona e Isernia e di nuovo Varese e Caserta. Insomma: un successo piuttosto netto. Il "cappotto" nei capoluoghi è sfumato "solo" per il risultato di Trieste, dove la coalizione di centrodestra è riuscita a spuntarla con il forzista Roberto Dipiazza ed a Benevento dove però ha vinto Clemente Mastella con una coalizione sostenuta più da liste civiche che dal centrodestra.

A conti fatti, il centrodestra ha dunque chiuso queste amministrative con 4 capoluoghi all'atti-

vo, confermandosi "solo" a Pordenone, Novara e Grosseto. Male, come al primo turno, il M5S, uscito letteralmente con le ossa rotte dalla contesa.

I grillini hanno dovuto accontentarsi, si fa per dire, di mantenere il controllo della sola Carbonia in Sardegna. Sono, invece, liste civiche quelle che hanno vinto a Salerno (d'area di centrosinistra). A conti fatti, i candidati di centrodestra, diversamente da quanto si era immaginato, non sono riusciti a fare breccia tra l'elettorato dei 5Stelle che, evidentemente, al secondo turno, ha preferito accordare la propria preferenza all'espo-



nente della coalizione di centrosinistra, sulla stessa falsariga di quanto hanno fatto i renziani, rinverdendo così l'antico asse giallo-rosso del secondo governo Conte.

QUI ROMA

Gualtieri asfalta Michetti, in giunta nessun grillino

Nella Capitale Roberto Gualtieri ha conquistato il 60,08% delle preferenze e ha distanziato nettamente Enrico Michetti, che non è andato oltre il 39,92%. Gualtieri ha rotto gli indugi a scrutinio ancora in corso, ringraziando pubblicamente i cittadini di Roma: "Sono davvero grato della fiducia che mi è stata accordata, metterò tutto il mio impegno per onorarla". L'ex ministro ha confermato che nella propria giunta non ci saranno esponenti del Movimento 5 Stelle.



Gualtieri

QUI TORINO

Lo Russo batte Damilano: "Il 25 la mia squadra"

Tutto confermato. Anche a Torino non c'è stata gara tra Stefano Lo Russo del Centrosinistra (nuovo sindaco) e Paolo Damilano: 59,2% contro il 40,8%. "Lunedì 25 annuncerò la giunta comunale, mi prendo questa settimana di verifica per individuare le migliori figure da inserire in squadra. La vicesindaca sarà una donna". Così Stefano Lo Russo. Anche nel capoluogo piemontese non ci sono stati né l'apparentamento Pd-M5S né una dichiarazione di voto della sindaca uscente Appendino.



Lo Russo

QUI TRIESTE

Dipiazza cala il poker e batte di poco Russo

"Ringrazio tutti i cittadini di Trieste con tanto affetto per questa nuova meravigliosa emozione. Ho già ricevuto le congratulazioni di Francesco Russo". Con queste parole Roberto Dipiazza ha commentato la sua quarta elezione a sindaco della città triestina: con il 51,29% dei voti ha infatti vinto al ballottaggio contro lo sfidante di Centrosinistra Francesco Russo, che ha recuperato gran parte dello svantaggio del primo turno, fermandosi al 48,71% dei voti. Sconfitta onorevole.



Dipiazza

QUI BENEVENTO

Mastella si conferma primo cittadino contro Perifano

A Benevento si festeggia al Comitato elettorale di Clemente Mastella. L'ex guardasigilli si è riconfermato primo cittadino di Benevento con il 52,7% contro Luigi Diego Perifano (Centrosinistra). "Hanno fatto una squadra tutta contro di me e contro il popolo di Benevento, un'arca di Noè in cui si sono ritrovati destra ed estrema sinistra. Mi dispiace che Letta sia venuto qui a condire tutto questo, ma devo dire bene così, contento così. Io sono Mario, loro sono Sila», il commento di Mastella a caldo.



Mastella



ENRICO LETTA E ROBERTO GUALTIERI

LEGA, PD E FDI: I COMMENTI SUI RISULTATI DELLE ELEZIONI

Botta e risposta tra Salvini e Letta. E Meloni...

In Lombardia "passiamo da 8 a 10: al momento il centrodestra ha più sindaci rispetto a 15 giorni fa". Questo il primo commento a caldo, pronunciato dal leader della Lega, Matteo Salvini secondo il quale quella appena conclusa è stata una "campagna surreale a inseguire i fascisti che ci sono solo sui libri di storia". "Se uno viene eletto sindaco dalla minoranza di una minoranza, è un problema, per la democrazia", ha rimarcato ancora Salvini. "Si deve riconoscere che il centrodestra esce sconfitto. Però da qui parlare di debacle ce ne passa", ha invece detto Giorgia Meloni, leader di Fdi, sottolineando come "la vera debacle sia quella dei 5 stelle sulle cui spoglie festeggia il Pd". La parlamentare romana ha comunque ammesso che serve "una riflessione appro-

fondita del centrodestra" ma anche che "la sinistra ha trasformato questa campagna in una lotta nel fango e l'ha fatto criminalizzando l'avversario, cercando di rendere impresentabile l'altro ritirando fuori slogan degli anni 70". Non si è fatta attendere la risposta del segretario dem, Enrico Letta: "Un risultato clamoroso e importante ovunque, in tutta Italia. Abbiamo vinto sia quando la destra ha sbagliato che quando ha azzeccato i candidati.

Ho sentito Salvini che raccontava una vittoria del centrodestra, pensavo fossero immagini di archivio". Per il segretario dem "l'esito del voto rafforza il governo Draghi. Al Pd converrebbero le elezioni subito, ma prima l'interesse nazionale".

QUI 5 STELLE

Di Maio glissa sul ko grillino: "In bocca al lupo ai neo sindaci"

A Roma, Torino e in altre città italiane i cittadini "hanno scelto e ai neo sindaci va un grosso in bocca al lupo per l'impegno che li aspetta da qui ai prossimi anni". Lo ha detto, ieri, il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio, evitando di commentare il pessimo risultato dei pentastellati alle urne e limitandosi a rivolgere un "ringraziamento speciale alle nostre due sindache uscenti, Virginia Raggi e Chiara Appendino, "per il lavoro svolto". Ora, ha rilanciato l'ex vicepremier, "occorre remare, compatti, nella stessa direzione per il rilancio del Paese".

Il resto lo ha fatto la grande percentuale di astensionismo in particolare nelle periferie di città come Torino e Roma, dove cinque anni fa gli elettori preferirono il M5S di Chiara Ap-

pendino e alle Regionali del 2019, invece, votarono a favore di Lega e Fratelli d'Italia.

Da un punto di vista politico, il Pd si conferma sempre più asse portante

di un progetto che veda il coinvolgimento di Iv, grillini ed altri cespugli della sinistra.

A destra non hanno pagato le scelte populiste e ondivaghe di Meloni e Salvini,

troppo spesso divisi circa l'opportunità di strizzare o meno l'occhio ai "no green pass" e sulla scelta di candidati sui quali l'intesa è stata raggiunta solo in extremis.

QUI CASERTA

Per Carlo Marino secondo mandato in Campania

Nel centro campano il sindaco uscente Carlo Marino (esponente del Pd, quindi del Centrosinistra) si è imposto con il 54% su Gianpiero Zinzi (consigliere regionale della Lega, ovviamente del Centrodestra). Caserta è stato l'unico capoluogo di provincia in Campania a schierare un esponente della Lega come candidato alla poltrona di primo cittadino, ma anche tra i pochi capoluoghi in cui il MoVimento Cinque Stelle non ha presentato aspiranti alla massima carica cittadina.



Marino

QUI COSENZA

La città calabrese torna a essere guidata dal Centrosinistra

Franz Caruso, candidato del Centrosinistra, ha vinto con il 57,6% dei consensi, contro lo sfidante omonimo di Centrodestra Francesco Caruso al 42,4%. Caruso, penalista e segretario provinciale del Psi, non aveva il sostegno del MoVimento 5 Stelle dal momento che in città non è stato chiuso l'accordo come avvenuto invece per la Regione. Francesco Caruso era vicesindaco nella giunta uscente di Centrodestra guidata da Occhiuto, fratello di Roberto, neo-presidente della Regione.



Caruso

QUI ISERNIA

Castrataro butta giù dalla terra Gabriele Melogli

È Piero Castrataro (Centrosinistra) il nuovo sindaco di Isernia. Si è imposto con il 58,7% sullo sfidante del Centrodestra Gabriele Melogli, uscente. Castrataro, 75 anni, avvocato e membro del Consiglio nazionale forense, era già in vantaggio dopo il primo turno con il 42,9%. Il Centrodestra ha corso separato al primo turno: Melogli non aveva l'appoggio di Fratelli d'Italia che aveva messo in campo Cosmo Tedeschi. Il partito di Meloni ha annunciato il suo sostegno all'esponente di Centrodestra.



Castrataro

QUI LATINA

Damiano Coletta resta sindaco, Zaccheo battuto

A Latina è stato confermato con il 55% Damiano Coletta, sindaco uscente sostenuto da Pd e M5S. Vincenzo Zaccheo del Centrodestra si è fermato al 45%. Nel centro pontino, storica roccaforte del Centrodestra, Zaccheo, già deputato e due volte sindaco della città, aveva sfiorato l'elezione al primo turno con il 48,3%. Ma il Centrodestra non è riuscito a riprendersi uno dei suoi feudi, strappatogli nel 2016 dall'indipendente Coletta, medico sostenuto dal Pd e da alcune liste civiche.



Coletta

di GIAMPIERO MUGHINI

Da siciliano che fin dai suoi primi vent'anni ebbe come incisa nell'anima Trieste, la città la più italiana di tutte, la città che valse i 600mila caduti della Prima guerra mondiale, la città cui dovrebbe appartenere la salma conservata nella Tomba del Milite Ignoto a Piazza Venezia a Roma (quella salma venne scelta da una madre triestina che aveva perso il figlio nei combattimenti e mai più ritrovato), è per me straziante vedere che nella piazza la più iconica della città seggono italiani e triestini (del tutto pacifici al momento) che sembrerebbero voler fare a cazzotti con il sentimento dominante nel resto d'Italia. Ossia che a combattere contro questo maledetto virus pandemico il vaccino è l'arma migliore che abbiamo a disposizione tra quelle possibili. Semplice, semplicissimo.

Quando alcuni anni fa ero stato a Trieste per motivi di lavoro, e avevo fatto una capatina a quello struggente porto che era stato il porto più importante dell'Impero austroungarico e che ancora ieri sera una minoranza della minoranza voleva bloccare a che facesse da passaggio indispensabile di beni e merci destinati a tutta l'Italia, non ricordo chi mi mostrò un enorme capannone dove da mezzo secolo albergavano le valige e i bauli e i beni di una gran parte di quei 350mila italianissimi che dalla Dalmazia e dagli altri confini di Trieste fuggirono via dalle meraviglie del comunismo titino, ed è una vergogna dell'italocomunismo che per una gran parte di quella storia il Pci fosse ben lieto di donare la città di Trieste, la città di Umberto Saba e Italo Svevo, ai comunisti titini. Ho conosciuto un ex parlamentare missino che aveva fatto nei primi anni i cortei perché Trieste rimanesse italiana e che in uno scontro con la polizia ne ebbe un ordigno che per tutta la vita gli azzoppò una gamba. Erano i missini che volevano che Trieste rimanesse italiana, gli altri ahimè erano tiepidi. Certo che le forze armate fasciste avevamo fatto delle sporcaccionerie contro sloveni e jugoslavi durante la Seconda guerra mondiale, ma è solo da vent'anni a questa parte che la denominazione tragica di "foibe" viene pronunciata nel discorso pubblico italiano. Non certo per stabilire un'equivalenza tra questa tragedia e la tragedia immensa su tutte e imparagonabile a qualsiasi altra che ha

"Ma quanto è straziante Trieste, accampata contro il buonsenso"

Tradisce sé stessa la città più italiana di tutte, che ha pagato un prezzo alto per esserlo



nome Shoah. No, no, no, non per questo. Ma solo per ricordare i martiri del 1945 colpevoli solo di parlare la nostra lingua. La lingua che era quella dei romanzi di Svevo e delle poesie di Saba

ma anche quella dei fratelli Carlo e Giani Stuparich, di Carlo Michelstaedter, di Stelio Mattioni (uno scrittore oggi dimenticatissimo), del Virgilio Giotti che perse due figli caduti nel-

la sciagurata guerra contro l'Urss, dell'immenso Biagio Marin, di Anita Pittoni, del Bobi Bazlen che indusse Roberto Calasso a fare dell'Adephi la più bella casa editrice italiana del secondo dopoguerra. Non esiste alcun altro comparto della nostra storia culturale che sia ricco quanto quello dei nativi di Trieste, città italianissima su tutte perché ha pagato il più alto prezzo per esserlo.

Mi direte che sono cose lontane. Non dite sciocchezze. Ciò che è stato l'altro ieri costituisce i nervi e il sangue di quello che noi siamo oggi. La tomba del milite ignoto non è una tomba di ieri, è una tomba che consacra il nostro essere italiani oggi. Tutto avremmo voluto della Trieste odierna ma non che vi si accampassero quelli che rifiutano le regole dell'Italia odierna. Quelle regole che costarono la vita a così tanti dei figli di Trieste, a così tanti di quelli che noi reputiamo i nostri fratelli nel sentire dell'oggi. Un'identità senza la quale saremmo solo povera cosa.

EMBRIONE DI UNA MARCIA DEI 40 MILA...SÌ VAX?

A Milano 13 i sabato dei 'No Vax': i commercianti non ne possono più

Tredici di fila, tredici sabato di No Vax-No Pass in strada, sempre più o meno le stesse strade, quelle del centro di Milano. Tredici settimane di fila che in quelle strade si blocca il traffico, la gente si leva di mezzo e il commerciante, se non cala la saracinesca, di certo è come se chiudesse, suo malgrado, per qualche ora. Qualche ora di chiusura forzata che non sono ore qualsiasi, sono le ore del sabato, le ore della massima intensità dello shopping. Ai commercianti di molte vie di Milano sono tredici volte di fila che i No Pass-No Vax hanno imposto un lockdown degli affari. E ora i commercianti di Milano non ne possono più e lo fanno anche sapere. Per ora si rivolgono... Cioè chiedono a Prefetto, autorità, sindaco... Per ora. Quanti fossero

con esattezza non si è mai davvero contato, forse davvero 40 mila, forse più, forse meno. Quel che è certo è che fu una marcia tanto preparata quanto inaspettata. Fu quella dei 40 mila una marcia percorsa anche da fremiti politici, ma sottopelle. Fu soprattutto un marciare contro una distruzione sistematica e prolungata di valore. Sistematica e prolungata è anche la distruzione di valore d'impresa che i No Vax-No Pass impongono da tredici settimane ai commercianti milanesi. Così come distruzione di valore è quello imposto da una minoranza in lotta all'intero porto di Trieste e al suo indotto. Un giorno, due, tre di blocco sono il prezzo giusto da pagare ai diritti delle minoranze di scioperare, occupare, manifestare, protestare. Ma



fino a quando questi diritti possono e devono restare assoluti e assolutamente indifferenti a diritti altri e altrui? A Trieste come a Milano e ovunque la ritualità ossessiva della protesta si protragga ad oltranza sta maturando forse una marcia dei 40 mila al tempo del Covid, anzi dei vaccini. Una marcia dei 40 mila, anzi 400 mila, anzi 4 milioni, anzi 40 milioni e passa che si sono vaccinati per evitare oltre che la potenziale distruzione di valore della loro salute anche la distruzione di valore delle loro aziende, botteghe, stabilimenti, negozi, porti.

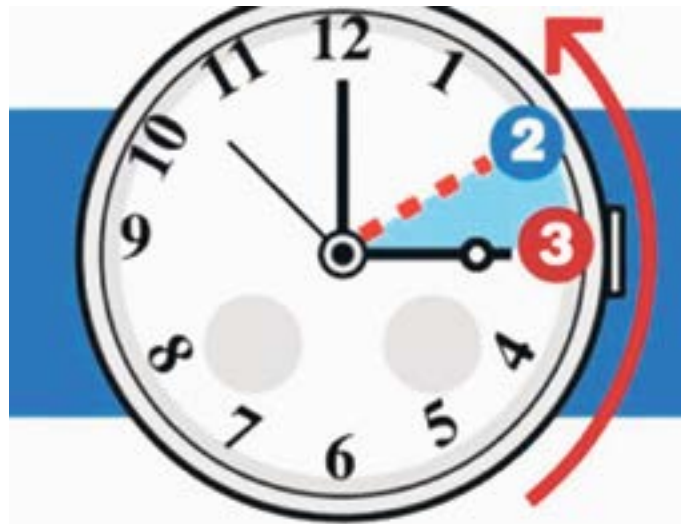
Il 31 ottobre torna l'ora solare e si saluta quella legale, ma non sarà un addio. L'Europa doveva mettere fine al cambio tra ora legale e solare, ma almeno per ora tutto è fermo. A Bruxelles, infatti, la proposta legislativa della precedente commissione Juncker è in stallo al Consiglio dell'Unione europea, dove gli Stati non hanno ancora trovato un accordo. Nel frattempo, è arrivata la Commissione von der Leyen, poi la pandemia che travolto tutto, e la questione sembra essere stata accantonata. Tanto che l'attuale presidenza di turno del Consiglio Ue, detenuta dalla Slovenia, non solo non ha preso posizione ma non ha nemmeno inserito la discussione nel programma di lavoro tra le proposte all'ordine del giorno. E chissà se a gennaio la presidenza francese intenderà riprendere in mano la questione.

“La proposta - spiega un funzionario Ue - è stata discussa l'ultima volta in Consiglio nel dicembre 2019. Poiché la decisione sul cambio dell'ora ha così tante ramificazioni, molti Stati membri hanno ritenuto che sarebbe necessaria una valutazione d'impatto prodotta dalla Commissione prima di poter prendere posizione. Un'altra questione che è stata spesso menzionata è stata la necessità di un coordinamento tra Stati membri confinanti, per evitare un mosaico di fusi orari diversi se rinunciassimo al sistema attuale”.

Ma da dove nasce questo provvedimento? A fine agosto 2018 l'allora presidente della Commissione europea, il lussemburghese Jean-Claude Juncker, si presentò alla tv pubblica tedesca Zdf, affermando che avrebbe spinto per l'abolizione del cambio dell'ora. “Abbiamo condotto un sondaggio, milioni di persone hanno risposto

MA NON SARÀ PER SEMPRE

Il 31 ottobre torna l'ora solare



TORNA L'ORA SOLARE

e crediamo che in futuro l'ora legale dovrebbe essere in vigore tutto l'anno, ed è quello che accadrà”, aveva detto, aggiungendo: “La gente lo vuole, lo faremo”. Di lì a poco la Commissione presentò la sua proposta legislativa motivandola con i risultati schiacciati di una consultazione pubblica, che aveva avuto un record di 4,6 milioni di risposte e di cui l'84% favorevoli all'interruzione dei cambi semestrali dell'ora. La

Commissione aveva anche approntato studi sui danni alla salute psico-fisica provocati dal cambio di orario e sottolineato la scarsa rilevanza in termini di risparmio energetico del cambio. Questa spinta popolare, insieme alle dichiarazioni di Juncker, aveva attirato le critiche della stampa che aveva tacciato di populismo l'iniziativa della Commissione.

I paesi europei - si era detto a corredo della presentazio-

ne della proposta - hanno introdotto disposizioni sull'ora legale nel secolo scorso per risparmiare energia, in particolare in tempo di guerra o durante la crisi petrolifera degli anni '70, ma ora non ha più motivo di esistere. A partire dal 1980, l'Ue ha gradualmente adottato una normativa che pone fine alle divergenze di orari dei cambi dell'ora nazionale. Dal 2001 la direttiva 2000/84/Ce stabilisce l'obbligo per tutti gli Stati membri di passare all'ora legale l'ultima domenica di marzo e di tornare all'ora solare l'ultima domenica di ottobre.

Nell'Unione europea, tuttavia, diversi problemi hanno sempre accompagnato il cambio di orario. A complicare il quadro non sono solo i fusi in cui è diviso il vecchio continente (ora dell'Europa occidentale, centrale e orientale), ma anche la latitudine tra i paesi del Nord e quelli del Sud. Nel primo campo va segnalato il problema della Spagna che, da quando Franco nel '42 decise di adottare l'ora dell'Europa centrale per

allinearsi alla Germania nazista, ha il problema di avere troppa luce la sera e poca la mattina con evidenti ricadute sulle abitudini quotidiane e sulla produttività. Nell'ambito del cambio stagionale dell'ora, invece, la decisione di mantenere l'ora legale non porterebbe alcun vantaggio ai paesi del Nord che registrano già molte ore di luce. Per ovviare al problema la Commissione aveva proposto ai paesi di scegliere quale orario adottare. “Questa proposta ha avuto l'appoggio del Parlamento europeo nel 2019 e la palla è ora nel campo degli Stati membri che devono trovare una posizione comune nel Consiglio dell'Ue”, ha detto pochi giorni fa durante il briefing con la stampa il portavoce della Commissione, Stefan de Keersmaecker. “Il tema non è facile da risolvere. E' una proposta seria e ora spetta ai legislatori portare avanti la questione”, aveva aggiunto il portavoce capo Eric Mamer.

In Italia l'ora legale è stata adottata e abolita più volte, i periodi più lunghi sono legati alla prima e alla Seconda guerra mondiale. Dal 1965 è stata introdotta definitivamente per una durata di soli quattro mesi. Solo nel 1996 divenne di sette mesi, assieme al resto d'Europa. Ora lo Stivale deve decidere quale posizione adottare. Nel novembre 2019 il governo Conte bis aveva inviato a Bruxelles la decisione di mantenere il doppio orario. Nel frattempo, è arrivata la pandemia, il coprifuoco, un nuovo governo e non si sa quale posizione intenda adottare Draghi. Ma a quanto pare, a Bruxelles, ci si è quasi dimenticati del tempo.

AVEVA 84 ANNI

E' morto di Covid l'ex segretario di Stato americano Colin Powell

L'ex segretario di Stato Usa Colin Powell, 84 anni, è morto per le conseguenze del Covid. Lo annuncia la famiglia. Powell è stato il primo afroamericano a ricoprire il ruolo di capo di stato maggiore delle forze armate statunitensi e quello di capo della diplomazia Usa.

“Abbiamo perso uno straordinario marito, padre, nonno e un grande americano”, scrivono i familiari su Facebook, sottolineando come Powell fosse pienamente vaccinato. “L'America perde un gran servitore dello stato”: così l'ex presidente statunitense George W. Bush ricorda il suo segretario di stato Colin Powell morto a 84 anni a causa del Covid.



UN RIFERIMENTO INTERNAZIONALE SUL TEMA DELLE MIGRAZIONI

Il Festival delle Spartenze

di FABIO PORTA

Da alcuni anni un piccolo comune della Calabria, Paludi, è diventato un riferimento importante per tutti coloro che vogliono approfondire, riflettere e confrontarsi sulle diverse tematiche legate alle migrazioni e alle mobilità. Grazie all'intuizione, all'entusiasmo e alla determinazione di un giovane professore universitario, Giuseppe Sommario, e ai volontari dell'associazione culturale AsSUD, nel 2016 è nato il "Piccolo festival delle Spartenze", quest'anno alla sua sesta edizione. Mi colpì subito quel termine, "spartenze", quando il prof. Sommario venne a parlar-mi per la prima volta di una iniziativa che, qualche anno dopo, avrei definito "imprescindibile". La prima volta che ascoltai il termine "spartenza" fu in Sicilia, a Caltagirone, la mia città natale; nella tradizionale processione di Pasqua due erano i momenti che caratterizzavano la festa religiosa: la "Giunta" (l'incontro) e la "Spartenza", appunto, ossia la separazione. Caltagirone, come Paludi, è una di quelle piccole o grandi città del meridione d'Italia segnate da anni di emigrazione verso l'estero, le Americhe prima e l'Europa nel dopoguerra. Paesi e città abituati a continue "spartenze", alla partenza verso luoghi più o meno ignoti dei propri figli, in un susseguirsi stratificato di andate e ritorni di uomini e donne alla ricerca di un futuro migliore. Ma il significato più profondo, e forse più bello, del termine spartire risiede invece nella condivisione; spartire è "compartire", con-dividere, distribuire tra tanti quello che appartiene a pochi. La spartenza può



quindi essere uno strumento ma anche una filosofia di vita, un'attitudine con la quale affrontare le sfide della complessità del mondo contemporaneo. La spartenza, in una parola, come chiave di lettura dei processi di mobilità in atto oggi in Italia e nel mondo. Migrazioni e mobilità dinamiche in senso orizzontale e verticale; continuano a emigrare gli italiani mentre l'Italia è sempre più segnata dal fenomeno dell'immigrazione, con tutte le contraddizioni e le potenzialità che derivano dall'intreccio di questi nuovi flussi migratori. Come tutti i fenomeni sociali, anche migrazioni e mobilità possono non soltanto essere studiati ma anche utilizzati in chiave positiva come elementi di interpretazione e conoscenza, così come sottolineano gli ideatori del "Piccolo Festival delle Spartenze". Il primo passo, si legge sempre nella presentazione del progetto, sarà la creazione di "una rete che unisca Italia ed estero, che risani le ferite e ricostruisca la memoria collettiva, la storia di chi è partito e di chi è rimasto: una storia comune, che è sempre storia d'Italia". Da questa rete, ovvero dalla re-interpretazione in chiave positiva del fenomeno migratorio come strumento di crescita e sviluppo della comunità, può avere

origine un processo virtuoso di ri-costruzione e rinnovamento del tessuto sociale ed economico della società italiana, a partire proprio dai piccoli centri del Sud, destinati altrimenti allo spopolamento e al declino sociale e demografico oltre che economico. E' qui che ritroviamo l'imprescindibilità del festival e la sua centralità per un confronto su questi temi in grado di mettere insieme gli attori istituzionali con il

mondo associativo e della società civile, alla ricerca di un nuovo paradigma capace di andare oltre la semplicistica contrapposizione tra emigrazione e immigrazione utilizzata in questi anni da qualcuno per ragioni dettate da una strumentale contrapposizione politica. Grazie allora agli amici del "Piccolo Festival delle Spartenze" per averci indicato una strada e insegnato un metodo; il Festival di quest'anno sarà

itinerante e da Paludi si estenderà al resto della Calabria e alle vicine regioni della Basilicata e del Molise. Siamo certi che presto questa contaminazione positiva si estenderà lungo tutto lo Stivale e, soprattutto, coinvolgerà un numero sempre maggiore di comunità italiane nel mondo, le vere protagoniste di un'iniziativa che ho visto nascere e che raggiunto anzitempo la piena maturità.



Fabio Porta

IN AFRICA LE SUPERSTIZIONI HANNO VITA DURA A MORIRE

In Kenya non ci sono solo vampiri ma anche streghe e spiriti

La storia del 20enne linciato in Kenya per aver ucciso negli ultimi cinque anni circa dieci bambini e averne bevuto il sangue ha portato di nuovo al centro del dibattito pubblico la polemica sulla sopravvivenza di superstizioni di vario tipo nel continente africano. L'ultima volta che si è parlato di vampirismo in Africa era il 2017, quando in Malawi, un piccolo Paese incastonato tra Mozambico, Tanzania, Zambia e Zimbabwe, cinque persone colte "mentre erano intente a bere sangue umano" sono state uccise da un gruppo di abitanti dei villaggi nei distretti di Mulanje e Phalombe. In quell'occasione, diversi funzionari delle Nazioni Unite furono ritirati dal Paese. In Malawi, infatti, le credenze sull'esistenza dei vampiri non sono mai state abbandonate e una parte della popolazione è arrivata ad accusare il governo di colludere con le agenzie di aiuti internazionali per una presunta rac-

colta di sangue umano proprio attraverso il vampirismo. Ma è in tutta la parte occidentale dell'Africa che le superstizioni hanno vita dura a morire. A Kinshasa, capitale della Repubblica democratica del Congo, sono famosi i Nodki, bambini costretti a vivere in strada e a guadagnarsi da vivere come possono perché considerati stregoni infanti e quindi emarginati dalla società. I Nodki si trovano, oltre che nella Repubblica democratica del Congo, in Benin, in Angola e in Nigeria più che in altre zone. A questa credenza popolare si lega anche l'esistenza delle cosiddette "chiese del risveglio", sette che propongono alle famiglie di "liberare dal diavolo" i bambini considerati stregoni praticando diverse forme di esorcismo. Tra le tante pratiche diffuse, c'è quella di costringere i bambini a ingoiare vari oggetti, pozioni, pesci vivi affinché vomitino e si liberino dallo "spirito malvagio". C'è poi la tragica

LANCIATA DALLA FLORIDA, RESTERÀ NELLO SPAZIO 12 ANNI

Simone Marchi: un italiano dalla NASA ci racconterà il viaggio speciale di Lucy

di SANDRA ECHENIQUE

È la prima missione della NASA che sorvolerà complessivamente otto asteroidi. Un viaggio lungo 12 anni per esplorare gli sciami di asteroidi troiani di Giove che mai sono stati osservati. Prendono il nome dalla mitologia greca e orbitano attorno al sole, due sciami e finora gli unici scorci visibili di questi asteroidi sono stati possibili solo attraverso animazioni artistiche. Ma da sabato c'è Lucy, decollata dalla Florida alle 5,34 del mattino ora locale, da Cape Canaveral. È la missione che aiuterà gli scienziati a dare un'occhiata indietro nel tempo per cercare di scoprire come, 4,5 miliardi di anni fa, si è formato il sistema solare. "Al centro di Lucy - ha spiegato Thomas



Simone Marchi

Zurbuchen, amministratore associato della direzione della missione scientifica della NASA - c'è la scienza e il modo in cui ci parlerà dei

troiani. È importante osservarli, perchè questi asteroidi ci raccontano un capitolo della nostra storia, in questo caso quando i pianeti esterni

si stavano formando". Una missione che potrebbe trasformarsi in rivoluzionaria ed aprire le porte a scoperte impensabili è accompagnata a terra da un team di scienziati, astronomi, ricercatori della NASA tra i quali spicca anche un italiano: il dottor Simone Marchi. Astrofisico, radici toscane a Lucca, laurea e dottorato acquisiti ovviamente all'Università di Pisa, oggi ricercatore allo Space Science and Engineering Division del Southwest Reserach Institute di Boulder, che si trova nel Colorado. Una carriera che in Italia si è sviluppata tra Roma e Padova prima di prendere il volo, letteralmente, per gli Stati Uniti. E nel 2007 un asteroide è stato chiamato con il nome dell'astrofisico italiano. Poi una lunga serie di premi e riconoscimenti, studi importanti che l'hanno portato a essere in prima fila sabato per il lancio di Lucy avvenuto con il razzo Atlas V 401. "La navicella spaziale Lucy - ha spiegato il dr. Marchi - ospita cinque strumenti che lavoreranno insieme per studiare la geologia della superficie, il colore, la composizione, gli interni, i satelliti di questi asteroidi". E la missione ha recentemente aggiunto un nuovo obiettivo da quando Hubble Space Telescope ha scoperto che Eurybates, uno degli originali traguardi, ha un piccolo satellite, Queta. "Lucy farà un paio di giri attraverso il sistema solare interno - ha aggiunto l'astrofisico italiano - prima di visitare la prima serie di asteroidi". Marchi ha un ruolo importantissimo in questo viaggio: è deputy project scientist della missione, la cui nascita

risale al 2014, ma ha messo anche la propria firma sul logo della missione. Un viaggio che coprirà 4 miliardi di miglia (circa 6,4 miliardi di chilometri a una velocità di 17.881,6 metri al secondo) nell'arco dei dodici anni e che osserverà da vicino quelli che sono i resti dei primi giorni del nostro sistema solare. "Lucy - ha sottolineato ancora Marchi da Cape Canaveral - compirà incontri ravvicinati con diversi asteroidi a una distanza che andrà dai 400 ai 1000 chilometri". Sono circa 7.000 asteroidi troiani e il più grande ha un diametro di 250 chilometri. Gli asteroidi rappresentano il materiale residuo ancora esistente dopo la formazione dei pianeti giganti del nostro sistema solare, tra cui Giove, Saturno, Urano e Nettuno. Lucy diventerà anche la prima navicella spaziale a viaggiare su Giove e poi tornare sulla terra. Perché Lucy? È il nome dato a un antico essere umano recuperato in Etiopia nel 1974, uno scheletro che ha aiutato gli scienziati a ricostruire gli aspetti dell'evoluzione umana. Gli scienziati della NASA, con il dr. Marchi in testa, sperano che la missione raggiunga un esito simile per quello che riguarda la storia del nostro sistema solare. Lucy visiterà oltre a Eurybates, Queta, Polymele, Leucus, Orus, Patroclo e Mezezio.

"Ma Lucy - ha affermato Joan Salute, direttore associato della NASA's Planetary Science Division - sarà anche la prima missione a viaggiare così lontano dal sole senza energia nucleare, per generare energia ha due pannelli solari che si sono aperti un'ora dopo il lancio".



questione degli albini: chiamati "figli del diavolo", o "figli della Luna" o, ancora, "zeru zeru" (persone fantasma), sono regolarmente vittime di rapimenti, torture, omicidi. Una vera e propria persecuzione in atto in almeno 23 Paesi del Continente. Soltanto in Malawi, dove sono tra i 7.000 e i 10.000, tra il 2014 e il 2019 l'Onu ha segnalato 150 casi di omicidi, attacchi e altre violazioni dei diritti umani ai loro danni. La loro pelle viene messa sul mercato come materiale per la realizzazione di amuleti contro il malocchio. Secondo le credenze, stu-

prare una donna albina guarirebbe dall'Hiv e bere il sangue di un albino porterebbe benefici. Il corpo di un "figlio della Luna" vale circa 75 mila euro sul mercato nero africano. Il tema della loro persecuzione è caro anche alla Chiesa cattolica: nel 2014 Papa Francesco ha aderito ad una campagna di sensibilizzazione in difesa degli albini africani. Nel 2009, invece, l'ex pontefice Benedetto XVI, durante una visita in Angola, ha invitato la Chiesa cattolica africana a opporsi alle stregonerie e agli spiritismi diffusi nel continente.

L'INTELLIGENCE USA NON SI ASPETTAVA IL SALTO DI QUALITÀ

Il missile ipersonico cinese coglie di sorpresa l'America

di MARCO LUPIS

Un missile ipersonico balistico a lungo raggio, in grado di circumnavigare il globo, portando armamenti convenzionali o atomici. Le ultime rivelazione dell'autorevole Financial Times parlano di una vera e propria "arma letale" alla quale la Cina starebbe lavorando da tempo. E lo sviluppo e i test di questa nuova arma sarebbero totalmente sconosciuti all'intelligence Usa, colta totalmente di sorpresa dalla notizia. Uno scenario non certo tranquillizzante, e non solo per gli Stati Uniti, ma potenzialmente per il mondo intero, che vedrebbe un aumento esponenziale del potenziale deterrente – e di quello aggressivo – di Pechino.

Il rapporto di FT, che si basa su diverse fonti che hanno familiarità con il test, afferma che Pechino ad agosto ha lanciato un missile nucleare che ha orbitato intorno alla Terra in orbita bassa prima di scendere verso il suo obiettivo: tre di queste fonti hanno dichiarato al quotidiano economico che il vettore cinese ha mancato il bersaglio di oltre 20 miglia (32 chilometri). Il missile ipersonico è stato trasportato da un razzo Long March – Lunga Marcia, di cui di solito Pechino annuncia con largo anticipo e con compiaciuta eco propagandistica i lanci, ma in questo caso il test di agosto è stato tenuto accuratamente segreto.

Il portavoce del Pentagono John Kirby, si è rifiutato di commentare il rapporto pubblicato dal Financial Times, ma ha aggiunto: "Abbiamo già chiarito da tempo le nostre preoccupazioni sulle capacità militari che la Cina continua a perseguire, capacità che non fanno altro che aumentare le tensioni nella regione e non solo. Questo è uno dei motivi per cui consideriamo la Cina la nostra sfida numero uno".

La tecnologia ipersonica per gli armamenti non è certamente una novità, visto che, oltre alla Cina, anche Stati Uniti, Russia e almeno



Xi Jinping

altri cinque paesi stanno lavorando da tempo al suo sviluppo, ma il test cinese ha colto tutti di sorpresa, perché gli analisti di intelligence non pensavano che Pechino fosse così avanti nello sviluppo di questa tecnologia offensiva. I missili ipersonici, così come i missili balistici tradizionali che possono trasportare armi nucleari, sono in grado di volare a più di cinque volte la velocità del suono, ma mentre quelli tradizionali volano in alto nello spazio, descrivendo un arco per raggiungere il loro bersaglio, quelli ipersonici volano seguendo una traiettoria bassa nell'atmosfera, e sono quindi in grado di raggiungere l'obiettivo molto più rapidamente. Ma non è solo questo a rendere un missile ipersonico così pericoloso: il problema sta anche nel fatto che, mentre paesi come gli Stati Uniti hanno ormai sviluppato sistemi anti-missile estremamente efficaci per difendersi dai missili da crociera e tradizionali, la capacità di rintracciare e abbattere un missile ipersonico rimane, per ora, fuori questione.

Che la Cina stesse procedendo a ritmo serrato verso una vera e propria cosa agli armamenti – incentivata

dal crescere delle tensioni attorno all'isola contesa di Taiwan – era del resto cosa ben nota da tempo. Il 6 agosto scorso, intervenendo al Forum regionale dell'Asean, nel corso di una riunione speciale dei ministri degli esteri, il Segretario di Stato americano Antony Blinken aveva espresso la sua forte preoccupazione per la "rapida crescita" dell'arsenale nucleare cinese, affermando che questa drammatica espansione indicherebbe una netta deviazione dalla "strategia nucleare decennale basata sulla deterrenza minima" di Pechino. L'ammiraglio Charles Richard, comandante del Comando strategico degli Stati Uniti, ha definito lo sviluppo dell'arsenale di Pechino una "svolta strategica" da parte della Cina: "La crescita esplosiva e la modernizzazione delle sue forze nucleari e convenzionali si possono descrivere solo con una parola, mozzafiato e, francamente, la parola "mozzafiato" potrebbe non essere sufficiente", ha detto intervenendo allo Space & Missile Defense Symposium a Huntsville, lo scorso 12 agosto.

Il governo di Pechino deve ancora rispondere ufficialmente alla comunità internazionale di due nuovi siti di silos missilistici (strutture sotterranee progettata per ospitare e lanciare missili balistici, con testate tradizionali o nucleari) a Yumen e Hami nella Cina nordoccidentale, scoperti a giugno, e di un potenziale terzo sito nella Mongolia interna, di cui si è saputo a luglio. Il 30 luglio, il ministero degli Esteri cinese ha dichiarato all'Associated Press che, per quanto riguarda le notizie sul sito di Hami, non era a conoscenza della situazione.

Si stima che, attualmente, la Cina possa contare su 20 silos per missili balistici intercontinentali (ICBM) a propellente liquido, anche se le sue scorte nucleari resterebbero significativamente più ridotte di quelle di altri Paesi, come Stati Uniti e Russia. Secondo un rapporto del giugno 2021 dello Stockholm International



Peace Research Institute, infatti, le scorte nucleari della Cina sono cresciute solo di circa 30 testate, tra il 2020 e il 2021, raggiungendo quota 350, contro le 4.000 testate ciascuno attribuite appunto a Mosca e Washington. Ma secondo Mike Turner, membro di rango del sottocomitato per le forze strategiche dei servizi armati della Camera Usa, la Cina sta "dispiegando armi nucleari per minacciare gli Stati Uniti e i nostri alleati" e l'accumulo nucleare di Pechino avrebbe raggiunto livelli "senza precedenti". E la scoperta dei nuovi impianti missilistici cinesi fornirebbe prove a sostegno di quanto affermato da Turner.

Nei nuovi campi missilistici di Yumen e Hami, che si trovano a circa 236 miglia di distanza l'uno dall'altro, Pechino ha in costruzione 229 impianti missilistici. Ogni sito presenta rampe posizionate a circa due miglia di distanza l'una dall'altra, in uno schema a griglia, che copre un'area di quasi 800 km quadrati. Il James Martin Center for Nonproliferation Studies presso il Middlebury Institute for International Studies ha identificato per la prima volta la costruzione di circa 119 silos nel sito di Yumen, come rivelato dal Washington Post il 30 giugno scorso. Il 26 luglio, la Federation of American Scientists ha annunciato la scoperta di altri 110 silos missilistici al di fuori di Hami, la cui costruzione era iniziata nel marzo 2021. "La costruzione degli



Joe Biden



Vladimir Putin

impianti a Yumen e Hami costituisce l'espansione più significativa dell'arsenale nucleare cinese di sempre", hanno scritto Matt Korda e Hans Kristensen. Un potenziale terzo sito, a Hanggin Banner, nella Mongolia interna, è stato rivelato da un rapporto del 12 agosto. Secondo il China Aerospace Studies

Institute dell'Air University, un istituto dell'aeronautica statunitense che ne ha reso pubblica la posizione, le immagini satellitari indicano la costruzione di almeno 29 nuovi silos, 13 dei quali con ripari a cupola (le cupole servono a mantenere la temperatura sottostante stabile, ma anche ad evitare sguardi indiscreti

dall'alto...). Gli esperti suggeriscono che il DF-41 cinese, un missile balistico intercontinentale a combustibile solido in grado di trasportare più testate nucleari, potrebbe essere destinato proprio ai silos di questi nuovi siti.

Una proliferazione militare con capacità nucleari da parte della Cina che preoccupa molto, anche se – in teoria – Pechino ha da tempo affermato di aderire a una "politica di non primo utilizzo", il che significa che utilizzerebbe armi nucleari solo come rappresaglia per un primo attacco, secondo una posizione ufficiale che è sempre stata quella della cosiddetta "deterrenza nucleare minima", volta a mantenere un arsenale piccolo ma tecnicamente sofisticato, in grado comunque di mettere in atto un secondo attacco devastante. Ma la verità starebbe nelle evidenti ambizioni da grande potenza di Xi Jinping, ben riassunte in un documento del luglio 2019, "La Difesa nazionale della Cina nella nuova era", una cinquantina di pagine scritte – non a caso - in inglese (perché venissero lette da chi le doveva leggere...) che riportano un obiettivo molto chiaro: "avanzare in modo completo nella moder-

nizzazione di tutti i segmenti delle Forze armate" entro il 2035, così da raggiungere una potenza militare di primo livello nel mondo, entro il 2050. Ambizioni confermate dal budget militare 2021, che ha stanziato per la difesa e gli armamenti del Dragone ben 209 miliardi di dollari, il 6,8% in più rispetto allo scorso anno, ovvero una capacità di acquisto che secondo gli esperti equivale ormai ai due terzi del budget militare americano.

Intervenendo in videoconferenza all'Assemblea generale dell'Onu, il 21 settembre, Xi Jinping ha detto che "la Cina non invaderà né prevaricherà mai gli altri, né cercherà l'egemonia", ma invece "si è sempre sforzata di perseguire la pace, l'amicizia e l'armonia tra i popoli". Ma solo pochi mesi prima, all'inizio di luglio, parlando dal palco di Piazza Tienanmen in occasione delle solenni celebrazioni per il centenario del Partito Comunista Cinese, di fronte a 70.000 persone aveva detto: "chi minaccia la Cina, verserà molto sangue".

Ora, di fronte alle nuove rivelazioni sull'escalation militare nucleare di Pechino, a quale di questi "due Xi" bisognerà credere?

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Editoria in ginocchio: l'appello della Fnsi

(...) quotidiani. "I giornalisti – prosegue il documento – vengono quotidianamente intimiditi, minacciati, picchiati per via del loro lavoro. Sono nel mirino di organizzazioni criminali e neofasciste". Aggiungere l'aggettivo "neofascista" è ormai di moda da parte di qualsiasi movimento o associazione di sinistra, per acquistare visibilità e rafforzare la loro legittimità, di cui non ce ne sarebbe bisogno derivante direttamente dalla Costituzione.

Alla manifestazione di Piazza San Giovanni (luogo sacro della tripla sindacale dagli anni Settanta) i cartelli avevano un solo slogan: "Basta ai fascismi". Quando si parla di diritto ad essere informati la condanna andrebbe allargata ai violenti di ogni colore, alla mafia, ai gruppi che approfittano delle guerre per far fuori i media che raccontano la dura realtà delle stragi e dei genocidi, e per non

perdere la memoria agli esponenti delle Brigate rosse.

Negli ultimi dieci anni sono stati uccisi 880 giornalisti ma c'è stato un periodo, quello degli anni di piombo, tra i Settanta e gli Ottanta in cui uno dei bersagli principali per disarticolare il sistema politico con l'attacco al cuore dello Stato erano i giornalisti. Condannare tutte le violenze, quindi, e tutte le articolazioni che attentano alla democrazia e alle libertà costituzionali.

Le Br non erano "fantomatiche organizzazioni extraparlamentari" ma gruppi militanti ispirati dal marxismo-leninismo per sovvertire lo Stato democratico.

Il giornalista Sergio Zavoli nell'inchiesta per la Rai sulla Notte della Repubblica ha sostenuto che dal 1974 (anno dei primi omicidi rivendicati) al 1988 le Br hanno rivendicato 86 omicidi, a cui aggiungere i ferimenti, i sequestri di

persona, le rapine per finanziare l'organizzazione.

L'elenco dei giornalisti vittime delle Br è lungo. Carlo Casalegno, vicedirettore della Stampa di Torino, colpito da un colpo di rivoltella morì dopo 13 giorni di agonia. Furono gambizzati Indro Montanelli allora direttore del Giornale nuovo, Vittorio Bruno direttore del Secolo XIX, Emilio Rossi direttore del Tg1 della Rai, Antonio Garzotto del Gazzettino di Venezia, Franco Piccinelli della Rai di Torino, Nino Ferrero dell'Unità, Walter Tobagi nel maggio 1980 per opera della Brigata XXVIII marzo. Lungo è anche l'elenco dei giornalisti uccisi dalla mafia e quelli morti in varie guerre alla ricerca della verità da raccontare ai lettori.

Questa è la premessa che è peggiorata negli anni.

Oggi la Fnsi ritiene che ci sia "una crisi senza precedenti, che mette in ginocchio il settore dell'edito-

ria. L'occupazione è sempre più precaria. Migliaia di giornalisti sono costretti a lavorare senza tutele e con retribuzioni indegne di un paese civile". La Fnsi ritiene ancora che "governo e Parlamento dimenticano l'articolo 21 della Costituzione. Non vogliono norme per l'equo compenso e per contrastare il precariato".

Nel documento pubblicato a pagamento la Fnsi aggiunge "lasciar affondare l'Istituto di previdenza dei giornalisti significa dare il via allo smantellamento progressivo dell'autonomia e del pluralismo dell'informazione, pilastro di ogni democrazia".

Il messaggio finale della Fnsi è che governo e Parlamento non possono lasciar morire l'informazione. I vertici dei giornalisti lo hanno ribadito anche alcune settimane fa con la riunione straordinaria all'aperto a Piazza Montecitorio.

SERGIO MENICUCCI

LA STORIA Insegna la lingua di Dante all'interno dell'Associazione Calabrese, ma dà anche lezioni di cucina

D'Alessandro, la trottola della comunità italiana

di STEFANO CASINI

Caro Direttore, già lo conosciamo, anzi, lo conoscete! È sempre lui, Fabrizio D'Alessandro, questo giovane di 22 anni che è una specie di trottola della comunità italiana in generale e calabrese in particolare. Parla l'italiano come un qualsiasi italiano ma ci tiene a dire: "Prima di imparare l'italiano ho imparato il calabrese, perché i miei nonni sono calabresi, da tutte le parti e buona parte della mia vita l'ho trascorsa con loro." Da lezioni di italiano nell'Associazione Calabrese, di cui è anche dirigente, anche se non si è ancora laureato, ma la sua passione per il tricolore esplose sempre, tutti i giorni! Prima di compiere 20 anni già insegnava la nostra lingua: "Per me l'italiano è una passione, ho avuto la fortuna di avere una borsa di studio e ho studiato 2 mesi in Italia, sono stato alla Scuola Italiana e non volevo parlare solo il dialetto, ma anche la nostra lingua" - ci dice. Parte fondamentale delle sue lezioni ha a che fare con la gastronomia. "È stata mia nonna che mi ha insegnato ad amare la cucina e da piccolo sempre l'aiutavo!" - ed è per questo che, ogni tanto, organizza alla Calabrese, per i suoi alunni, che sono più di 60 in 3 gradi di



LA RICETTA DEI CANNOLI CALABRESI

Ingredienti

1 kg scarso di farina
3 tuorli - l'albume va conservato a parte per spalmare la chiusura del cannolo
1 bicchiere tipo sciannaccheddo (mezzo bicchiere normale) o poco più olio di semi
1/4 di vino bianco
un pizzico di sale

Preparazione

"In una terrina sciogliere gli ingredienti tranne la farina che va messa a fontana sulla tavola; versare gli ingredienti della terrina al centro della farina e piano piano accorparla tutta intorno fino a formare un impasto ben amalgamato e leggermente morbido. Stendere la pasta o con la macchinetta - prima più grossolana, poi più fina, o con il mattarello senza utilizzare altra farina: con una coppa di metallo del diametro di 8/10 centimetri dei dischetti di pasta; avvolgere questi dischetti intorno alla pasta in maniera leggera; bagnare le linguette che si sovrappongono con l'albume preparato e farle congiungere senza premerle troppo; friggere in abbondante olio di semi; una volta fritti separare i cannoli ancora caldi dalla canna e porle a scolare su carta asciugatutto. A questo punto i cannoli da riempire sono pronti, ma così non sono molto significativi; oltretutto sono pure poco dolci; il bello, o meglio, il buono sarà costituito dal ripieno: essi vanno infatti riempiti con una siringa o con un cucchiaino di crema e panna montata mescolate, ricotta con zucchero e frutta candita, crema di cioccolata o anche a metà: da una parte bianchi e dall'altra neri, il tutto a seconda dei propri gusti."

apprendimento diversi, una riunione per cucinare piatti tipici. Sabato scorso, con un gruppo di oltre 20 alunni ha fatto i cannoli calabresi "...che sono un po' diversi da quelli siciliani perché usano anche la crema". Nel pomeriggio di sabato scorso c'erano anche i più piccoli ad aiutare a fare i cannoli, come i nipotini di Renato Palermo che, con il papà, hanno aiutato! In queste immagini vediamo Fabrizio con i suoi alunni nelle diverse tappe di elaborazione dei cannoli! La nostra comunità ha bisogno di giovani come lui, disposti a difendere con denti e unghie, i nostri costumi e le nostre tradizioni.

LA SCELTA DELLA AUF DOPO 72 ORE DI CONFUSIONE E IL GRANDE DIBATTITO NAZIONALE

L'era Tabárez continua: confermato alla guida dell'Uruguay nonostante le ultime sconfitte

di MATTEO FORCINITI

Un intero paese in attesa ha vissuto il fine settimana all'insegna della telenovela Tabárez nell'acceso dibattito tra favorevoli e contrari: dopo un lungo tira e molla domenica pomeriggio la nazionale uruguayana ha confermato il suo allenatore che resterà al comando nonostante le enormi difficoltà attraversate nell'ultimo periodo.

In sella da 15 anni alla guida della Celeste e con più di 200 partite, la traiettoria di Óscar Washington Tabárez detto "el maestro" sembrava giunta all'epilogo dopo le ultime partite perse con una certa preoccupazione contro Argentina (3 a 0) e Brasile (4 a 1) valevoli per le qualificazioni ai Mondiali del Qatar del 2022. E invece la clamorosa svolta annunciata che aveva già trovato Diego Aguirre come successore, dopo l'ennesima riunione è saltata. La Auf, la federazione calcistica uruguayana, ha scelto dopo 72 ore di grande confusione di dare ancora fiducia al maestro che gode sempre di minor simpatia con una fetta dell'opinione pubblica che chiede già da tempo la sua rimozione. Piena fiducia al commissario tecnico oppure si tratta solo una scelta rinviata? Sono tanti i dubbi che hanno accompagnato una vicenda capace di appassionare (e dividere) un'intera nazione e che per questo aspetto ricorda un po' anche la politica.

In ogni caso gli ultimi risultati dell'Uruguay sono stati allarmanti con due disfatte e una squadra svuotata, povera di gioco e di idee che paga anche la brutalità di un calenda-



ÓSCAR WASHINGTON TABÁREZ

rio soffocante che sprema i calciatori. L'accesso ai Mondiali adesso è appeso a un filo: nell'agguerrito girone sudamericano la Celeste si ritrova con 16 punti al quinto posto che vorrebbe dire -se si resta così- giocarsi la qualificazione al ripescaggio. Decisivi saranno quindi i prossimi incontri pieni di insidie a partire dal doppio



LUIS SUÁREZ



turno di metà novembre contro l'Argentina e poi la difficilissima trasferta a La Paz in Bolivia con il fattore altitudine che scombussola tutto.

La lunga era del maestro Tabárez dunque continua dopo l'autocritica. La svolta epocale che in molti chiedevano non è arrivata e così il commissario tecnico più longevo al mondo resta nel posto che mantiene ininterrottamente dal 2006 e preceduto da un primo ciclo tra il 1988 e il '90 con la partecipazione ai Mondiali italiani. È stato proprio in Italia, negli anni novanta, che Tabárez ha avuto una fondamentale esperienza allenando prima il Cagliari e poi in una breve parentesi il Milan di Berlusconi con cui era incompatibile.

Il quarto posto ai Mondiali del 2010 e la vittoria della Coppa America del 2011 rappresentano le due più importanti conquiste di questo ciclo da record all'apparenza interminabile.

Il tempo però passa inesorabilmente per tutti, anche per colui che viene considerato come una vera e propria leggenda del calcio mondiale che si ritrova oggi, a 74 anni, traballante con la sindrome di Guillain-Barré che lo ha costretto alle stampelle ma non gli ha impedito di lottare. E servirà proprio una grande lotta nei prossimi incontri di novembre per risollevare la nazionale e riportarla in alto per raggiungere i Mondiali.

VENCIERON A TORINO Y ROMA POR 1-0, RESPECTIVAMENTE

Napoli imparabile, Juventus escala

Napoli venció por 1-0 al Torino y recuperó el liderazgo en soledad con puntaje ideal de la Serie A, cuya octava fecha registró además el triunfo por idéntico resultado de Juventus ante Roma y la goleada por 4-1 de Atalanta en campo del Napoli.

El nigeriano Victor Osimhen marcó, a los 81' y de cabeza, el gol que selló el octavo triunfo seguido del Napoli, que alineó al colombiano David Ospina (a los 65' impidió un gol del croata Josip Brekalo) e incluyó a los 59' al mexicano Hirving Lozano, quien estrelló un derechazo contra un palo.

Justamente en Lozano, reemplazado a los 89' por el brasileño Juan Jesús, rebotó el balón que en un mal despeje de la defensa del Torino que terminó cayendo justa para el cabezazo de Osimhen.

De esta manera, Napoli recuperó el liderazgo del torneo en soledad y quedó a sólo dos victorias del récord que Roma estableció

en la temporada 2013-14, cuando ganó sus primeros 10 partidos.

El triunfo del equipo partenopeo fue más ajustado de lo esperado porque el serbio Vanja Milinkovic-Savic le atajó un penal a Lorenzo Insigne a los 27' tras falta del marfileño Ben Lhassine Kone sobre Giovanni Di Lorenzo, a quien le anularon un gol por offside.

Torino, que contó con el brasileño Gleison Bremer y con el paraguayo Antonio Sanabria (reemplazado a los 67'), permanece con 8 puntos, seis menos que su clásico rival, Juventus, que en el último turno del día venció por 1-0 como local a Roma, cuarto con 15 unidades.

Moise Kean anotó el gol de la victoria de la "Vecchia Signora" a los 16', cuando desvió un cabezazo previo del uruguayo Rodrigo Bentancur tras un centro de Mattia De Sciglio.

"Es otro paso importante en la tabla, nos sumamos al grupo de vanguardia, pero sólo en 7 partidos



veremos dónde estamos", analizó el DT de Juventus, Massimiliano Allegri.

"Después de la próxima pausa internacional diré cuál será el nuevo paso y si podremos volver a ingresar en la pelea por el Scudetto", anticipó el entrenador de la "Vecchia Signora".

Luego, Allegri consideró que "Roma no merecía perder" y subrayó que para Juventus "era fundamental ganar porque, de lo contrario, habríamos quedado a la misma distancia".

"Era más importante que el próximo domingo, cuando jugaremos otro lindo partido contra Inter", expresó Allegri, quien destacó que Juventus debe seguir mejorando en la definición.

Juventus contó con el colombiano Juan Cuadrado, Bentancur y el brasileño Danilo (amonestado), cuyos compatriotas Arthur y Alex Sandro ingresaron a los 75 y 88', respectivamente.

Por su parte, Roma, que alineó al brasileño Roger Ibañez y al uruguayo Matías Viña, desperdició una inmejorable oportunidad de empatar el partido a los 41', cuando el polaco Wojciech Szczesny le atajó un penal al francés Jordan

Veretout.

El DT portugués de Roma, José Mourinho, prefirió elogiar el "gran partido" de su equipo en vez de hablar sobre la tarea del árbitro Daniele Orsato.

"Sólo digo gran Roma en todos los aspectos, felicitaciones a todos mis jugadores, al sector médico, a todos. Obviamente es una derrota, pero si miro el proyecto Roma es el equipo que mereció más", opinó Mourinho.

Consultado sobre la decisión de Orsato de sancionar penal en vez de convalidar el gol que el inglés Tammy Abraham anotaba sucesivamente, Mourinho se excusó de responder porque, explicó, "no tengo todos los datos" de la jugada.

"Quiero aislarme de este episodio y concentrarme en la Roma.

Espero que todo lo que escuché en el vestuario de Juventus alguien las diga públicamente", manifestó el DT luso.

Pero luego Mourinho reveló que "el cuarto hombre me dijo que no hay ventaja ante un penal", por lo cual no quise discutir más".

Otra mala noticia para Mourinho además de la derrota es el golpe que Ni-

coló Zaniolo sufrió en su rodilla izquierda, la cual será sometida mañana a nuevos controles.

Juventus suma ahora 14 puntos, los mismos que Lazio, que ayer venció por 3-1 al campeón defensor, Inter (17), y que Atalanta, que goleó por 4-1 como visitante al Empoli (8).

El esloveno Josip Ilicic falló un penal a los 68' tras abrir el marcador y ampliar la ventaja a los 11 y 26' para Atalanta, que selló su triunfo mediante Mattia Viti (49', en contra) y el colombiano Duván Zapata (89'), mientras que Federico Di Francesco (30') descontó para Empoli.

Atalanta, que hoy celebró el aniversario número 114 de su fundación, alineó a los argentinos Juan Musso y José Palomino (amonestado), al italobrasileño Rafael Tolo (reemplazado a los 39') y al colombiano Luis Muriel, reemplazado por Zapata, quien llegó a 100 goles en el "Calcio".

"Sumamos 3 puntos importantes", destacó el DT del Atalanta, Gian Piero Gasperini, quien expresó su alegría por el gol de Zapata y por el "muy buen partido" de Muriel, según consignó.

Como contrapartida, la-

AL PENZO FINISCE 1 A 0

La Fiorentina si arrende ad Aramu: vince il Venezia

Vittoria preziosissima per il Venezia che riesce a battere la Fiorentina al Penzo 1-0. Gara molto equilibrata nella prima mezz'ora ma con poche occasioni da gol. La squadra di Zanetti passa in vantaggio al 36' con Aramu che sfrutta un assist di Henry. Nella ripresa il Venezia legittima il vantaggio con una gara accorta e di qualità.

La Fiorentina non riesce a essere pericolosa e nel finale perde anche Sottitil per doppio giallo. Il Venezia sale a 8 punti, la Fiorentina resta a 12. Di certo si tratta di una sconfitta pesantissima per la compagine viola, incappata nella quarta sconfitta in campionato in 8 partite: per arrivare nelle zone che contano dovrà fare molto di più.



mentó la lesión de Tolo de cara al partido entre semana contra Manchester United por la "Champions League" aunque, advirtió, "demostramos que tenemos buenas alternativas". También celebró Cagliari, que con goles del brasileño Joao Pedro (4 y 94') y del uruguayo Martín Cáceres (74') venció por 3-1 a Sampdoria, que descontó mediante el noruego Morten Thorsby (82'). Cagliari, que alineó a los brasileños Dalbert (reemplazado a los 11') y Joao Pedro más los uruguayos Cáceres, Diego Godín (sus-

tituido a los 58') y Nahitan Nández, sigue antepenúltimo, ahora con 6 puntos, los mismos que Genoa, que empató 2-2 con Sassuolo (8). Gianluca Scamacca (17 y 21') anotó los goles del Sassuolo, pero Mattia Destro (27') y el mexicano Johan Vásquez (89') sellaron el agónico empate del Genoa. Sassuolo alineó al brasileño Rogerio, mientras que Vásquez jugó todo el partido en Genoa, que incluyó al ecuatoriano Felipe Caicedo a los 76'. El sexto partido del día registró el empate 1-1 entre

Udinese y Bologna con goles del portugués Beto (82') para el local y del gambiano Musa Barrow (67', tras pase del argentino Nicolás Domínguez) para la visita. Udinese, que ahora suma 9 puntos, contó con los brasileños Rodrigo Becao, Samir y Wallace más el argentino Roberto Pereyra (expulsado a los 38'), cuyos compatriotas Nahuel Molina e Ignacio Pussetto ingresaron a los 69'. A su vez, Domínguez (amonestado) fue titular en Bologna, que incluyó al chileno Gary Medel a los 68' y suma 12 unidades.

INNOVADORA CURA A 10 MENORES EN HOSPITAL DE NÁPOLES

Terapia génica en Italia devuelve la vista a niños

Diez niños, de varias regiones del centro y norte de Italia, recuperaron la vista gracias a la primera terapia génica, "voretigene neparvovec" del laboratorio Novartis, para distrofias retinianas hereditarias. Los tratamientos fueron realizados en el hospital de la Universidad Vanvitelli de Nápoles, informaron hoy autoridades locales. La terapia, aprobada en Italia, se enfrenta a una rara forma de distrofia de retina hereditaria, vinculada a mutaciones en ambas copias del gen RPE65, que surgió, hace unos 15 años, con un ensayo de fase uno realizado en conjunto por la Universidad Vanvitelli, la Fundación Teletón y el Hospital Infantil de Filadelfia. El éxito de los tratamientos hace de Nápoles un punto de referencia en Italia para el tratamiento de enfermedades raras de la retina y, subrayó la universidad, muestra la eficacia de la colaboración público-privada para ga-

rantizar a los pacientes, que hasta hace poco no tenían posibilidad de tratamiento, acceso a las terapias más innovadoras. "Los diez pacientes tratados hoy pueden escribir, leer y moverse con autonomía. Los resultados que obtuvimos de expansión del campo visual, aumento de la capacidad visual de cerca, de lejos y en condiciones de escasa luminosidad tienen un profundo valor científico y clínico, además de testimoniar que, en una patología degenerativa, el camino del tratamiento precoz es exitoso", afirmó Francesca Simonelli, profesora de Oftalmología y directora de la Clínica Oftalmológica de la Universidad de Estudios de Campania Luigi Vanvitelli. Agregó que "en 2019, con la autorización de Italian Medicines Agency (AIFA)" trataron a los primeros dos niños en Italia. "Hoy, después de casi dos años desde aquella terapia podemos confirmar una

absoluta estabilidad de los resultados y un buen perfil de seguridad, datos que nos permiten confiar que lo obtenido en materia de capacidad visual perdure a largo plazo", sostuvo. Los resultados, fruto de años de investigación, muestran una perspectiva revolucionaria en la cura de patologías invalidantes, como las distrofias de retina hereditarias. "Un resultado extraordinario. Diez niños con discapacidad visual recuperaron la vista, tengo que agradecer a la región Campania que ha invertido en terapia génica y a nuestra oftalmología por el excelente trabajo que nos sitúa entre los primeros centros en Europa para el tratamiento de niños", dijo hoy el rector de la Universidad Vanvitelli, Gianfranco Nicoletti. Tratar a un paciente con distrofia retiniana hereditaria con la terapia génica requiere una preparación y una proceso de adminis-



tración extremadamente complejo que requieren una larga preparación. La Clínica de Oftalmología de la Universidad Vanvitelli de Nápoles es el primer centro de Italia certificado para la administración de la terapia génica, un proceso articulado que involucra un especializado y adecuadamente formado equipo de médicos clínicos, cirujanos, farmacéuticos hospitalarios, enfermeras y técnicos que colaboran en sinergia durante la intervención. "Estamos particularmen-

te entusiasmados porque nuestro Centro, que en Europa tiene el mayor número de pacientes pediátricos tratados con Luxturna, pueda escribir esta nueva página de la medicina junto con la región de Campania", comentó Simonelli. "A principios de año no teníamos terapias aprobadas para el tratamiento de distrofias retinianas hereditarias, mientras que ahora tenemos una terapia única que nos permite ofrecer una verdadera esperanza para los pacientes y sus familias", concluyó.

GASTRONOMIA Tanta bontà dallo scattone ai frascatelli

La cucina molisana

Anche la cucina del Molise è molto ricca, come, del resto, ogni regione del nostro paese. Mio nonno materno Benedetto Caroselli, il Nonno Bedetto per noi nipoti, era nato a Isernia e anche se l'ho perso quando ero un bambino a 9 anni, ricordo che, ogni tanto a casa nostra, quella di Ancona, dove siamo nati mia sorella ed io, si mangiavano deliziosi piatti molisani. La Nonna Marcella, sua moglie, era una specialista in cucina e non potrò mai dimenticare un piatto delizioso che ci faceva degustare quando eravamo in vacanza: la Panonta.

Il Molise si distingue per i cereali, i legumi, le carni genuine e le verdure spontanee: questa regione basa il suo arte culinario nella dieta mediterranea, tutto entroterra e un respiro di mare. La cucina molisana possiamo definirla come agricola e pastorale, contando con prodotti autoctoni e ricette che si intrecciano con quelle delle regioni limitrofe, soprattutto l'Abruzzo, anche perché, per decenni, la Regione si chiamava Abruzzo e Molise.

Nel Molise troviamo molti affettati e formaggi in combinazioni quasi improponibili, che sembrano ubbidienti alla forza di gravità quasi per miracolo. La pagnotta farcita molisana o Panonta è un vero e proprio capolavoro architettonico e calorico.

La Panonta è una specialità dei paesi di nome Miranda e Roccasciura e viene preparata in occasione della festa di Santa Lucia. La leggenda racconta che la santa si rifugiò nei pressi di una grotta per sfuggire ai suoi persecutori. Questa grotta è diventata un pellegrinaggio estivo e accampamento per i picnic.

Con la Panonta si può fare un pranzo al sacco o un antipasto. Questo ricordo di Nonno Bedetto che faceva Nonna Marcella, non assomiglia a un panino anche se lo sembra in apparenza. È indispensabile prepararla il giorno prima, in modo che la pagnotta, totalmente casereccia, assorba al meglio i condimenti. Gli strati della Panonta sono di salsiccia di maiale, pancetta e peperoni rossi. Il tutto deve essere soffritto, assieme all'immane frittata che con il suo peso merita il primo piano di questa deliziosa ricetta

molisana. In Molise si dice sempre: "paese che vai, panonta che trovi", e se giriamo per la regione non mancano varianti con formaggi e altri insaccati, come possiamo trovare nelle località di Abatina, Ventricina di Montenero di Bisaccia e Signora di Conca Casale.

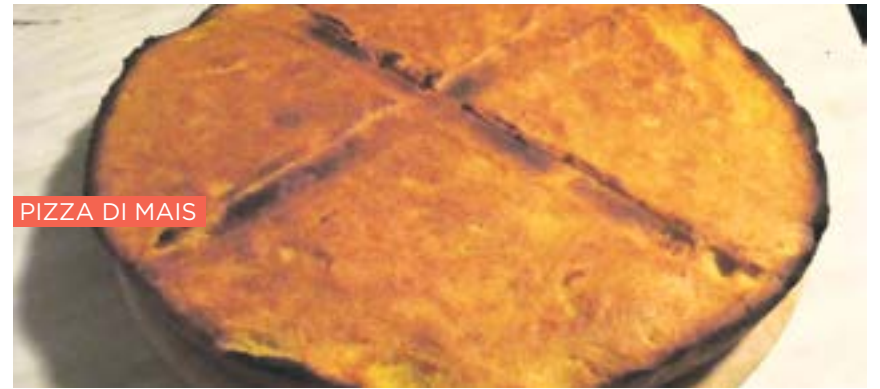
LO SCATTONO

Si tratta di un curioso "aperitivo" della regione ma dobbiamo fare un passo indietro, partendo dalle Sagne, una pasta a formato rettangolare, che troviamo anche nella cucina abruzzese. Come tanti altri piatti molisani le sagne sono condivise fra le due regioni, spesso con accompagnamento di fascioli (fagioli, cicerchie, ceci) e un pezzettino di rucolare, un guanciale con lardo o salsiccia per insaporire. Per fare le sagne esiste una particolare forma di cottura. La cosiddetta vroda è acqua bollente salata mischiata con vino rosso e peperoncino. Veniva riciclata in passato come antipasto per stimolare la fame e contro il freddo invernale. Come in molte regioni italiane si tratta di un passato contadino fatto di fatica e lavoro all'aperto, quando non esistevano le attuali bibite energetiche.

Era così che un contadino molisano si ricaricava in campagna ed è così che nasce lo scattone, un piatto caldo ideale per chi è affaticato anche se difficile da digerire facilmente. Oggi lo scattone è soltanto folk e da antipasto si è trasformato in un aperitivo che si beve, da proporre, con un po' di malignità per il suo gusto fortissimo, ai gagliardi e ignari turisti.

I SCIUSCI

Non stiamo parlando della versione molisana del pesce crudo giapponese! I sciusci sono anche detti soffi di Venafro e sono consumati nell'Alto Volturno. Sono ciambelline di pasta fritta che si mangiano a Capodanno. Gli ingredienti sono pochi: farina, rosmarino, acqua, sale, lievito più olio per friggere. I sciusci hanno dei segreti del mestiere. Il primo è l'acqua infusa di rosmarino. Non si devono incorporare soltanto i due ingredienti nell'impasto, ma bisogna far bollire, a fuoco lento, l'erba aromatica e attendere che il liquido si riduca di un terzo



PIZZA DI MAIS



Scesci



Cavatelli



Frascarelli

e diventi verde. Il secondo segreto è la lavorazione dell'impasto che dà il nome al piatto. Si sbatte fortemente e deve formare delle bolle d'aria che scoppiano in piccoli soffi. Secoli fa questa operazione era riservata alle donne che, dopo la lievitazione nelle denominate ceselle (contenitori in legno), "schianavano" (spianavano) la pasta durante la notte fra il 30 e 31 dicembre. Poi, il giorno di San Silvestro, i sciusci venivano fritti in massa

e distribuiti in tutti i paeselli, mentre si cantava, si ballava e molti paesani risultavano con grandi sbornie festeggiando il nuovo anno.

LA PIZZA DI MAIS

Il Molise è terra agricola e lo dimostra la forte triade cerealicola formata da frumento, farro e mais. Il mais esiste nella varietà autoctona Agostinello, il grandinje a ott file (grano d'India a otto file) o granone. Con queste formule si fa il pane, i dolci, le polente e le famose pizze molisane. La base è la farina di mais, olio extravergine e sale per formare un disco dorato che viene cotto, come si dice da queste parti "sotto la coppa", ossia nel camino delle case, sotto un coperchio di ferro ricoperto da braci.

La pizza si può gustare così com'è o con impasto di ciccioli, peperoncino e semi di finocchio; una volta farcita diventa la pizza onta con infinite varianti, dal baccalà fritto ai filetti di acciughe, salsiccia arrostita, cimaroli (peperoni) fritti, sugo di pomodoro. Una variante elaborata si chiama la fruffela de bujane o pizza e menestra, mpaniccia e la mpanatella, elaborata con legumi e verdure. Il tutto a fuoco lento con scarola, verza, fagioli rossi e carne di maiale che viene amalgamato alla pizza poi sbriciolata e servita come unico piatto caldo. Se parliamo di pani azzimi, fondamentale citare la pizza scema di San Martino e la parola scema viene per l'assenza di lievitazione, di San Martino perché in passato era preparata l'11 novembre, il giorno del santo. Si divideva in spicchi e in ogni fetta, veniva nascosto un seme (di ciliegia, fava, orzo, avena o zucca a cui era associato un significato preciso. Chi lo trovava, in qualche caso, doveva pagare una penitenza.

LE SCESCILLE

Le scescille sono in realtà polpette che si elaborano a Termoli e son tipiche della zona costiera che si affaccia



sull'Adriatico. Hanno sorelle abruzzese e gli ingredienti sono quasi gli stessi: uova, pane raffermo, formaggio, salsa di pomodoro, in poche parole un classico del recupero contadino. Le principali differenze le troviamo nella cottura, perché, a dir la verità, le sciscille non sono fritte ma rosolate direttamente nella salsa. Queste palline compatte di forma allungata e ovale arricchiscono un altro piatto "povero" tipico di Termoli, chiamato u'bredette o brodetto di pesce del pescatore, che assomiglia anche al conosciuto brodetto marchigiano. C'è qui però un abbinamento quasi da bestemmiare per un italiano DOC e spesso, i puristi, storcono il naso di fronte al pesce con

il parmigiano.

I CAVATELLI

Dal Molise arrivano i cavatelli o cuzze-tielle, un antico formato di pasta incavata con origini che risalgono ai tempi di Federico II. L'incavatura, ottenuta con un movimento coordinato di indice e medio, è il segreto dei Cavatelli. Assorbiscono benissimo i condimenti e quindi si va, dal semplice ragù di lepre o cinghiale alla versione vegetariana con spigatelli, i broccoletti o cardoncelli selvatici saltati in olio e peperoncino. Da non perdersi i cavatelli al sugo "vedovo" di Montenero, detti così per l'assenza di carne, ma con lardo e soffritto con aglio, prezzemolo e pomodori.

I FRASCATELLI

C'è un formato di pasta molisana molto interessante. I frascatielli tipici di Jelsi e Montorio dei Frentani. Si tratta di grumi sferici di semola che si ottengono dalla farina sulla spianatoia. Si spruzzano gocce d'acqua fredda, bagnandosi le mani o servendosi del mazziglio, non altro che una piccola scopa di saggina da usare come un aspersorio.

Si formano piccoli grumi che vengo-

no dopo passati a setaccio, pronti per diventare primo di pastina adatto per tutti. Secoli fa i Frascatelli venivano sbriciolati nel calderone di rame, la cuttura appeso nel camino e lasciati sobbollire, da cui il detto "Pare ru chellare d'ì frascatielle" prendendo il nome dai brontoloni che "borbottano". I frascatielli si servono cotti direttamente nel brodo di gallina o pecora come minestra, oppure scolati e conditi al sugo.

Una ricetta tipica di Campobasso sono le frascatielle larde e petresinere, con lardo, cipolla e prezzemolo: in questa variante sono fritte mentre a Montorio dei Frentani sono immersi in brodo di carne o asciutti con sugo al pomodoro.

AGNELLO PECORA E CASTRATO

Per quanto riguarda i secondi piatti il Molise si trova molto vicino alla Basilicata ed il vicino Abruzzo.

Il maiale è ovviamente il protagonista dei salumi e insaccati ma i veri campioni della carne sono gli ovini e qui appare l'agnello, pecora, castrato.

C'è poi la pezzata piatto tipico di una località che se l'è presa sul serio per quanto riguarda gli ovini e si chiama

Capracotta: si tratta di pecora cotta a lungo nel u' cutrilloccia un calderone di rame stagnato insieme a patate e pomodori. Da non dimenticare la ciavarra, stufato di pecora giovane, e i nodera de' trippette agnonesi che sono le interiora, annodate al pomodoro. In tema di trippe da non mancare all'appuntamento delle mazzarelle di capretto con patate cotte alla brace e gli gnumarièddi che, anche se sono originari della Puglia, anche in Molise sono prelibati. Alla fine c'è u' zeppettone di Trivento, trippe e fegatini cotti in un tegame.

Altri piatti sono: la pampanella, il baccalà ammulecate, la zuppa alla Santé, la Pia, lo sciatún, il Calzone di San Giuseppe e per quanto riguarda i dolci, il più caratteristico è la pigna pasquale pane dolce a base di patate lesse aromatizzate con limone e semi di anice.

Per me che ho anche sangue molisano da parte del mio carissimo nonno materno, è stato un piacere presentarvi questi prelibati e semplicissimi piatti. Quindi anche il Molise ha molto da offrire per quanto riguarda la gastronomia regionale.

STE.CAS.

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Disastro sovranista

(...) disorienta gli elettori". A dire: è tempo di uscire da questo governo ingrato, se la sinistra ci sta lei è pronta per votare. Aleggia un'inevitabile freddezza reciproca. Tre partiti distinti e distanti, il fantasma di una coalizione, l'astensionismo crudele. Lo spoglio dei ballottaggi ritrae un centrodestra (a trazione sovranista) in crisi di nervi. Comprensibile: a Roma Gualtieri ha conquistato il Campidoglio con venti punti di vantaggio su Michetti, a Torino il civico moderato Damilano, dalla paternità contesa tra salviniani e giorgettiani, torna a casa con percentuali analoghe. Vantaggi al primo turno che si capovolgono in sconfitte: nella Varese feudo del ministro Giorgetti, nella Latina dove tanto si è speso il "proconsole" leghista Durigon, nella Savona in cui correva il civico Schirru sostenuto in primis dal Carroccio. Con buona pace della "surreale" (copyright Letta) conferenza stampa improvvisata da Salvini in partenza da Catanzaro, dove "la matematica non è un'opinione" dunque "abbia-

mo più sindaci di prima", Lega e FdI perdono dappertutto. A vincere nelle grandi città sono solo candidati forzisti e dintorni: dopo Occhiuto in Calabria, ce la fa (più faticosamente del previsto) per il quarto mandato Di-piazza nella Trieste degli scontri con i portuali, evitando il "cappotto" alla sua coalizione. Praticamente un eroe, e pazienza se con i No Green Pass coccolati dagli alleati è men che tiepido. A Benevento si conferma Clemente Mastella con una linea ferocemente anti-sovranisti. Berlusconi sente spirare il vento moderato e finanche forzista, ascolta l'ala del suo partito che vorrebbe i "ragazzi" più "generosi, inclusivi, temperanti". Si prepara a scendere a Roma per incontrare gli altri due leader già questa settimana: battere il ferro finché è caldo, (ri) trovare un terreno comune.

E' un pomeriggio di down, silenzi, imbarazzi, dichiarazioni a mezza bocca, accenni di recriminazioni, leader latitanti, telecamere in attesa. Meloni segue lo spoglio "da casa", Salvini è in Calabria, il Cavaliere ad Arcore. Il tribuno radiofonico da "Michetti chi" diventa a lungo "Michetti dove":

al suo comitato c'è lo staff, ci sono i cronisti, ma lui no. Si manifesta alle 18, non si toglie nemmeno il giaccone per far capire che è di passaggio: "L'esito è laconico, grazie a tutti, auguri al sindaco per un lavoro difficile, buona giornata". Sull'avventura che doveva riportare la Capitale ai fasti del Cesarismo uniti alla competenza di Bertolaso e alla cultura di Sgarbi cala uno sbrigativo sipario.

Tra i leader è Salvini il primo a metterci (un pezzetto di) faccia: colpa dell'astensionismo, "i sindaci eletti da minoranze sono un flop per la democrazia", certo era meglio vincere a Roma (vero, Giorgia?), ma alla fine quello che conta è il voto politico. Dove, Lega e FdI, hanno ancora il 40%: il punto sarà capire se hanno ancora una strategia comune. Marcello Pera, che pure gli vuole bene, pone il tema dell'identità: "Il caso Varese è emblematico, il centrodestra decida se è carne, pesce o cous cous...".

Dietro le quinte il brivido che serpeggia è quello: "Gli elettori di destra non sono andati a votare in massa - ragiona un abba-chiato dirigente

meloniano - C'è da capire bene perché prima di fare altre mosse...".

Per mezza giornata, entrambi i leader hanno fischiato: Arcuri, l'ordine pubblico triestino, il fascismo che esiste solo sui libri di storia, Lamorgese che Salvini torna a chiedere di incontrare e Meloni giudica "pessima". Poi la leader FdI prova a giocare d'attacco: "E' una sconfitta, la debacle è di M5S, ma per i prossimi candidati meglio profili politici". Rimarca che FdI è primo partito, pronto per il voto politico. Batte sul tasto della campagna elettorale resa dalla sinistra "lotta nel fango" e basata sulla "criminalizzazione dell'avversario" che ha allontanato i moderati: "Nessuno può gioire se il sindaco di Roma è eletto dal 25% degli aventi diritto, la sinistra vuole gestire il potere sulle macerie, noi no".

Si riparte da uno a cinque, ma il derby interno con Salvini è invenzione giornalistica: "Noi al mattino ci scriviamo e commentiamo questa cosa surreale". La leadership tuttavia resta tabù: "In questa fase serve più coordinamento".

FEDERICA FANTOZZI

PRESA D'ASSALTO DAI VISITATORI DOPO 2 ANNI DI LIMITAZIONI PER IL COVID

Quattrocento aziende in rappresentanza di 35 Paesi, a Verona è tornata Vinitaly: un successo strepitoso

di FRANCO ESPOSITO

Edizione Speciale di Vinitaly. Quattrocento aziende sono presenti a Verona, in tre capannoni. Quindicimila persone arrivano oggi. Duecento buys di trentacinque nazioni. I capannoni già presi d'assalto da 125mila visitatori, non necessariamente viticoltori o vignaioli, a testimoniare lo straordinario successo di Vinitaly. La prima giornata ha fornito dati superiori anche alle più ottimistiche previsioni. I conti li ha fatti e li ha tenuti lo stand dei vini di Montalcino. Prima del virus del 2019, i capannoni aperti erano dodici. Li presero d'assalto 125mila persone, 33mila gli operatori da 145 Paesi. Questa edizione di Vinitaly, speciale davvero, è un'anteprima di quella che si aprirà nel 2022, senza limiti se non quelli della capienza del quartiere fieristico. Tutti gli spazi sono stati già venduti con largo anticipo. Il futuro è sold out fin da ora. Il governatore della Regione Veneta, Luca Zaia, nel tagliare il nastro insieme con le autorità civili e politiche e i rappresentanti dei vignaioli più conosciuti e accorsati, ha definito "venti mesi da incubo, con due edizioni di Vinitaly chiuse per covid". Ma la ripartenza risulta essere felicissima. "Un momento d'oro per il vino italiano", ha concluso dal palco il presidente della Regione Veneta, anche lui in forma smagliante. Si va verso un miliardo di bottiglie di spumante italiano. Venticinque per cento l'export di



vino italiano in fascia di prezzo alta superiore ai sei euro al litro. Il cinque per cento supera i nove euro. Dodici miliardi il fatturato del vino made in Italy nel 2021, secondo le previsioni predisposte da Coldiretti. Vignaioli e manager hanno riscoperto la normalità, a Verona, tra abbracci, strette di mano, brindisi. E contratti, soprattutto per l'export. Uno dei temi di questa edizione di Vinitaly è come sfruttare al meglio la vastità e la qualità ecologica italiana. La produzione è in grado di esportare bottiglie per sette miliardi di euro. "Ma i prezzi sono troppo bassi", si è lamentato il ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli.

"Dobbiamo usare tutti i fondi europei, a partire da quelli del Pnrr. La crescita deve diventare strutturale". La conferenza sui "prezzi troppo bassi" arriva dalla ricerca del nuovo Osservatorio dell'Unione italiana vini. Solo il cinque per cento delle bottiglie di vino fermo destinato all'export esce dalle cantine a più di nove euro al litro. Il settantacinque per cento non supera la soglia dei sei euro. Al prezzo base bisogna aggiungere tasse e guadagno dei venditori per stabilire il prezzo finale. Fanno molto meglio Nuova Zelanda, Francia, Australia. "Un gap che deve sparire", espliciti quelli dell'Osservatorio. Servirà innanzitutto come affrontare la nuova emergenza. La crisi delle materie prime e le difficoltà nei trasporti stanno causando al comparto una "bolletta di 800 milioni". Il dato emerge da un'accurata, seria circostanziata inchiesta del Corriere Vinicolo. Decisamente in vista, ormai prossima, la battaglia con i croati, che rivendicano in Europa l'uso del nome Prosex nelle loro etichette di vino passito.

I veneti vedono come una tragedia una eventuale sconfitta come accadde per il Tocai. Marchio diventato friulano in seguito all'incursione degli ungheresi. I friuliani trovano le carte giuste per vincere in sede di Unione Europea, a Bruxelles. Il governatore Zaia ritiene di avere tra le mani una sorta di pistola fumante. "Non è proprio vero che Prosek sia un termine dei croati. Lo dimostreremo partendo un po' più distante da dove loro sono partiti. Mostreremo che questo dossier deve essere cestinato. Dato che si presta ancora una volta all'italian sounding nel mondo". La pistola di cui parla Zaia sarebbe una serie di documenti che dimostra che la produzione di Prosecco nel Nordest è anteriore a quella del Prosek. Quindi spetta all'Italia il diritto di usare il nome che ora compare su 700 milioni di bottiglie ogni anno. Mentre i croati producono poche decine di migliaia di bottiglie. Anche per il Prosecco la sfida è cresciuta enormemente di valore. Secondo il report, la produzione di bollicine del

GENTE d'Italia

Gruppo Editoriale Porps Inc.
1080 94th St.# 402
Bay Harbor Island, FL 33154
Copyright © 2000 Gente d'Italia
E-Mail: genteditalia@aol.com;
genteditalia@gmail.com
Website www.genteditalia.org
Stampato nella tipografia de El País:
Ruta 1 Km 10 esquina Camilo Cibils,
Deposito legal 373966, Montevideo.
Amministrazione
650 N.W. 43RD Avenue
MIAMI, 33126 FLORIDA (USA)
Uruguay
Soriano 1268 - MONTEVIDEO
Tel. (598) 27094413
Ruta 1, Km 10, esq. Cno Cibils CP
12800
Tel. (598) 2901.7115 int. 604
DIRETTORE
Mimmo Porpiglia
REDAZIONE CENTRALE
Francesca Porpiglia
Stefano Casini
Blanca de los Santos
Matteo Forciniti
Matilde Gericke
Francisco Peluffo
REDAZIONE USA
Roberto Zanni
Sandra Echenique



"L'Associazione aderisce all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria - IAP - vincolando tutti i suoi Associati al rispetto del Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale e delle decisioni del Giuri e del Comitato di Controllo".
Uruguay e Sud America
Pubblicità ed abbonamenti:
Tariffe di abbonamento: Un anno usd \$ 300,00 sei mesi usd \$ 165,00 (più spese postali). In Europa Euro 400,00 (più spese postali). Sostenitori un anno \$ 5000,00. Una copia usd \$ 1,25. Arretrati il doppio
Porps International Inc. Impresa no-profit "Contributi incassati nel 2019: Euro 903990,60. Indicazione resa ai sensi della lettera f) del comma 2 dell'articolo 5 del decreto legislativo 15 maggio 2017, n. 70.

Nordest si conferma un "fenomeno con pochi esempi al mondo". Grazie al Prosecco, il valore delle bollicine italiane è quasi quadruplicato negli ultimi dieci anni. Superata nel 2020 quota dei quattro milioni di ettolitri. Il dato fornisce una poderosa spinta al comparto degli spumanti italiani. Entro tre anni saranno prodotte un miliardo di bottiglie di spumanti dalle diverse denominazioni italiane. Esiste in pratica solo la difficoltà della scelta.

In vino veritas, in Italia e all'estero si potrà bere spumante a piacimento. Questione di gusto e punto. Come sempre dalle origini del vino.