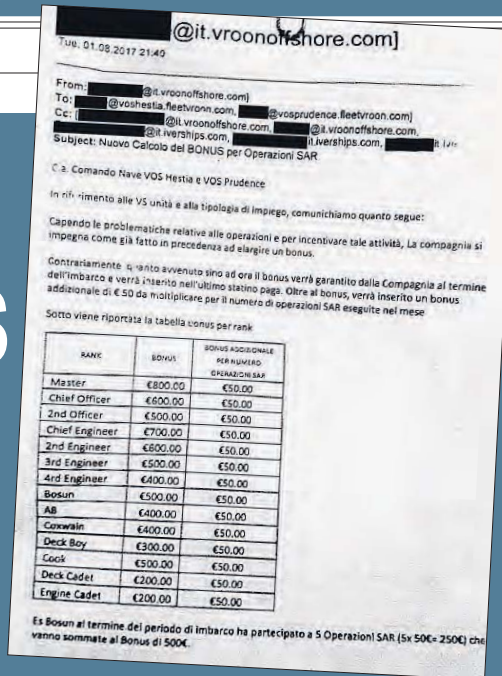




LEGGETE QUA CHE ROBA

È il tariffario dei bonus alle navi umanitarie che portano immigrati

Un fisso per chi sale sulla flotta delle Ong. Più 50 euro per ogni salvataggio. È l'ennesima conferma che i sedicenti volontari battono il Mediterraneo per un solo motivo: mettersi in tasca dei soldi



NAME	BONUS	BONUS AGGIUNTIVO PER NUMERO IMMIGRATI
Master	€800,00	€50,00
Chief Officer	€600,00	€50,00
2nd Officer	€500,00	€50,00
Chief Engineer	€700,00	€50,00
2nd Engineer	€500,00	€50,00
3rd Engineer	€500,00	€50,00
4th Engineer	€400,00	€50,00
Bosun	€500,00	€50,00
AB	€400,00	€50,00
Coxswain	€400,00	€50,00
Deck Boy	€300,00	€50,00
Cook	€500,00	€50,00
Deck Cadet	€200,00	€50,00
Engine Cadet	€200,00	€50,00

Es. Bosun al termine del periodo di imbarco ha partecipato a 5 Operazioni SAR (5x 50€= 250€) che vanno sommate al Bonus di 500€.

L'AUTOGOL DI MINNITI

IL MINISTRO DEGLI ESTERNI PENSA SOLO ALLO IUS SOLI

di PIERANGELO MAURIZIO



■ Informazioni avute dai migranti soccorsi ma che non vengono trasmesse alla polizia italiana anche in caso di reati

gravi «quali violenze sessuali subite»; scafisti ospitati a bordo e che sbarcano nei porti italiani come «profughi»: sono solo alcuni degli episodi che secondo l'agente infiltrato dello Sco (Servizio centrale operativo), nome di copertura Luca Bracco, sa-

rebbero avvenuti sulla Vos Hestia, la nave noleggiata da Save the children.

La Vos Hestia ha operato per lungo tempo nel Mediterraneo ed è stata perquisita nei giorni scorsi su ordine della Procura di Trapani in un'indagine che adesso si sta

allargando a macchia d'olio.

Da agosto hanno già fatto il giro di tv e giornali le immagini dei barconi e gommoni - anche 21 alla volta - che attorniano le navi delle Ong, accompagnate dai barchini dei trafficanti, appena fuori (...)

segue alle pagine 2 e 3

IL BESTIARIO

Contro Kim è la preghiera la più seria di tutte le armi

di GIAMPAOLO PANSA



■ Qualche giorno fa mi sono reso conto di non sapere nulla di un personaggio che tiene in allarme il mondo: Kim Jong Un, il dittatore comunista della Corea del Nord. Un tipo che sembra molto affascinato dagli esperimenti nucleari. E spasma di lanciare contro l'Occidente, e soprattutto contro gli americani, una delle tante bombe atomiche che sostiene di avere. Allora ho fatto qualche ricerca su Internet e ho raccattato una serie di notizie che adesso trasferirò ai lettori del Bestiario. Nella speranza (...)

segue a pagina 11

di MAURIZIO BELPIETRO



■ I reati commessi da immigrati sono in aumento? Niente paura, a proteggerci ci pensa lo sceriffo del Pd, al secolo Marco Minniti, ministro dell'Interno del governo Gentiloni. La testa più lucida del Viminale sa come fermare stupratori, spacciatori e ladri extracomunitari che preoccupano l'opinione pubblica: è sufficiente concedere ai nuovi venuti la cittadinanza italiana. Sì, nel piano del responsabile della sicurezza riciccia la storia dello ius soli. Che, come è stato spiegato ieri dal ministro a Napoli, non è una legge sull'immigrazione, ma sull'integrazione. Chiaro il concetto? Bisogna integrarli, solo così si potrà dormire tra due guanciali. Peccato che spesso il sonno di anziani che vivono da soli sia interrotto dai rumori dell'incursione di bande di rapinatori importati e integrati. Le cronache nere di mezza Italia sono piene di episodi del genere. L'ultimo in ordine di tempo è accaduto (...)

segue a pagina 5

La guerra di Spagna si combatte in Italia

Turismo, fisco, imprese. Chi rischia di più con l'addio della Catalogna. Intanto la Seat pensa di spostare la sede



Il governatore Visco torna fra le braccia di Prodi
Banche e finanza si ricompattano contro Renzi

CLAUDIO ANTONELLI a pagina 7

di GIANLUCA BALDINI

■ Il premier spagnolo, Mariano Rajoy, ha dato il via al commissariamento della Catalogna affidando alla sua vice la presidenza del governo di Barcellona. Lo scontro tra Madrid e la

comunità indipendentista rischia di avere pesanti ripercussioni sulle imprese italiane, che temono tasse più alte in caso di uscita della Catalogna dall'Ue. E sono molte le aziende con sede in quella regione che ora

pensano di lasciarla. Tra queste c'è anche il colosso automobilistico Seat: un portavoce ha spiegato alla Verità che il gruppo non prenderà decisioni fin tantoché sarà garantita la stabilità politica.

a pagina 10

DOMENICA SI VOTA

L'addio di Grasso farà male al Pd in Sicilia

di ROBERTO PUGLISI

■ La battuta fulminante che circolava tra Palazzo e social dava già il senso della catastrofe. Giovedì Grasso, ora per Matteo Renzi c'è solo la Quaresima. Giovedì scorso, appunto, il giorno in cui Pietro Grasso, presidente del Senato, (...)

segue a pagina 6

MILAN JUVENTUS 0-2

Allegri si vendica Il sogno cinese diventa un incubo

di GIORGIO GANDOLA

■ C'è qualcosa di inevitabile nella facilità con cui la Juventus passeggia a San Siro. Un Milan esangue cade senza lottare: finisce 0 a 2, e Vincenzo Montella rischia grosso. Ma trema l'intero progetto cinese, che ora può diventare un incubo.

a pagina 21

L'UE SDOGANA GLI INSETTI IN TAVOLA, SI TORNA AI TEMPI DEL RUZANTE

Mangiare scarabei stercorari a 400 euro il chilo

Dai magnabisse ai magnagati, excursus sulle gastrofollie italiane fino ai nostri giorni

di STEFANO LORENZETTO



■ Gli uomini sono di bocca buona. Mangiano di tutto. C'è persino chi si adatta a deglutire ogni mattina un cucchiaino di quella roba là, impugnando però una posata d'oro. La seduzione del potere è molto più forte del retrogusto. Sergio Saviane, con il quale sono rimasto in confidenza sino al giorno in cui lo

accompagnai a sepoltura con addosso nella bara una camicia color itterizia, mi assicurava che il Veneto era ancora fermo ai tempi del Ruzante, «quando si metteva in tecia tutto quello che respirava, anche le mosche», giacché la fame lascia una traccia indelebile nel genoma. Emi raccontava, il cri-

tico televisivo, delle sue cene settimanali con i magnabisse, «gente che mangia serpenti, pavoni, scoiattoli, martore, e il carbonasso, un rettile innocuo delle campagne, bisata de tera, la chiamano, anguilla di terra», bianco, nel resto d'Italia.

Durante la guerra del Golfo, i magnabisse, quasi tutti ric-

chi industriali del Nordest, mettevano alla prova la loro atavica resistenza alle privazioni, allenandosi in vista di una carestia da terza guerra mondiale. Organizzavano perciò banchetti con materie prime che i figli dell'odierna società, tirati su a omogeneizzati e soffocati, rifuggirebbero inorriditi anche se venissero rinchiusi in un lager. Ecco dunque i convivi a base di occhi. Avete letto bene. (...)

segue a pagina 15



ALLE 2 È TORNATA L'ORA SOLARE

Le lancette degli orologi devono essere spostate indietro di 60 minuti

IL MIO MUTUO ASCOLTA MOZART.

Ti aspettiamo su mutuo.bancobpm.it

BANCO BPM
La banca di Laura.

Message pubblicitario con finalità promozionali.

► L'UOMO È CIÒ CHE MANGIA

Segue dalla prima pagina

di **STEFANO LORENZETTO**

(...) «Di manzo, di porco, di capra, di quaglia. Oceti piccoli, oceti grandi, ocioni. Li fanno lessi, olio, pepe e sale», mi raccontava Saviane. «E poi otto tipi di minestre con i fegatini. E il risotto alla sbirraglia, che si chiama così perché l'hanno inventato gli sbirri. I Gonzaga si pappavano i pollastri e al corpo di guardia giù di sotto buttavano le ali, le creste, le zampe, i coioni. Sono stato a un pranzo tutto di duri, 12 portate di duri, perfino nel dolce hanno messo i duri, che sarebbero i ventrigli della gallina, chiamati durrelli dai colti».

Durante queste agapi, a capotavola sedeva il suo amico **Luciano Benetton**, che gli tolse il saluto dopo la pubblicazione del libro *Il miliardario* (Marsilio), nel quale Saviane descriveva il magnate dei maglioni, delle autostrade e di molto altro come avaro, taciturno e sospettoso. Insieme ai due, era ospite fisso dei magnabisse il loro compagno di tressette **Massimo Donadon**, divenuto il più grande esperto mondiale in derattizzazioni dopo aver visto nel 1944 i contadini di Busco, dov'era sfollato, mangiarsi le pantegane arrostiti.

Tradizione antica. Della sua infan-



ENTOMOLOGA Annalisa Ramella con un cavalletta nel piatto. Mangia insetti dall'età di 16 anni: iniziò con una formica australiana

scienziato **Marcus Byrne**.

L'entomologa pavese **Annalisa Ramella** ama talmente gli insetti che se li mangia. Forse perché è nata fra le risaie di Mede Lomellina, terra di zanzare, anche se ammette che d'estate è capocissima di spiaccicarle sul muro con un colpo di ciabatta. Andai a trovarla sull'Isola Madre, nel bel mezzo del lago Maggiore, dove curava con il marito l'orto botanico. Dieci anni di matrimonio non erano sfociati in un divorzio solo per il fatto che anche il coniuge è un entomologo e a una pietanza di grilli e cavallette non sa resistere.

Alcune fonti parlano di 1 milione di specie d'insetti presenti sulla faccia del pianeta. Ogni giorno se ne scoprono 7-8 di nuove. Il menu si presenta dunque variegato e senza limiti. La **Ramella** mi spiegò che la ripugnanza verso gli esseri volanti più minuscoli verrebbe suscitata dalla mancanza di familiarità con ciò che appare diverso: «Secondo alcuni etologi, come **Irenäus Eibl Eibesfeldt**, allievo di **Konrad Lorenz**, essa dipende da fattori innati, educativi ed esperienziali. I genitori trasmetterebbero ai figli tendenze di amore o di repulsione verso certi animali».

A metà degli anni Novanta, su consiglio del marito **Roberto Molinari**, che si occupa di cerambicidi, coleot-

Quattro salti in padella, cavallette à gogo

Ritornano le invasioni, come nelle piaghe d'Egitto, e come a Verona il 28 agosto 1542, quando oscurarono il sole. Una vera fortuna, adesso che l'Ue ci fa nutrire di insetti. C'è solo un problema: i millepiedi prodotti a Monselice costano 470 euro al chilo

zia di miseria a Mortara, nel Pavese, la contessa **Marta Marzotto** mi raccontò: «La mia frustrazione più grande fu quando m'impedirono di mangiare un topo cucinato per mio fratello. A mia madre avevano spiegato che quello era l'unico modo per curare l'enuresi notturna di Arnaldo. Ma io non facevo la pipì a letto, quindi niente sorcio». Nihil sub sole novum: si calcola che nel 1870, durante l'assedio prussiano, i parigini mangiarono 25 milioni di topi, oltre che tutti gli animali rinchiusi nella Ménagerie du Jardin des Plantes, lo zoo.

Quando **Maurizio Belpietro** dirigeva *Il Giornale*, convinsi Saviane, che ne era stato una delle firme più amate ai tempi di **Indro Montanelli**, a riprendere la collaborazione. Nel primo corsivo che c'inviò, censurava il malvezzo dei trevigiani di mangiarsi i ghiri arrosto, consuetudine che lo scrittore giudicava barbara oltretutto svantaggiosa, dal momento che, a suo dire, molti fabbricanti di cofani funebri recuperavano i gusci vuoti di noci e nocchie rosicchiate da questi simpatici roditori e li utilizzavano al posto del legno, dopo averli pressati, per farne casse da morto. Il pezzullo non vide mai la luce. Ma intanto Saviane mi aveva svelato inediti scenari sulle più recondite abitudini alimentari dei miei conterranei.

Non mi ha pertanto stupito che i padroni dell'Europa, quelli abituati a nutrirsi con il predetto cucchiaino d'oro, abbiano approvato l'arrivo degli insetti sulle tavole degli italiani. Se «l'uomo è ciò che mangia», stando al citatissimo filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach**, direi che larve, lombrichi e altre creature striscianti costituiscono senz'altro una dieta ideale per l'uomo occidentale del nostro tempo. Del resto per **Feuerbach** l'essere umano e l'alimentazione erano un tutt'uno. Tralasciando rari casi di canni-

balismo, per la prima volta nella storia ci si mangerà tra consimili: invertebrati che divorano invertebrati.

Il regolamento dell'Ue usa una dizione gentile, «novel food», nuovo cibo. A me pare vecchio come il cucco. «Perciò potrete mangiare i seguenti: ogni specie di cavalletta, ogni specie di locusta, ogni specie di acridi e ogni specie di grillo» (*Levitico* 11, 21-22). Giovanni il Battista non si nutriva forse di locuste? Fino a ieri, inghiottivamo i moscerini per sbaglio, girando d'estate in moto. Dal 1° gennaio lo faremo per decreto europeo. E pazienza se, da un sondaggio della Coldiretti, il 54% degli italiani si dichiara contrario alla barbara innovazione.

Questi cervelloni dell'Unione europea, che bivaccano sempre affamati nelle stanze del potere fra Bruxelles e Strasburgo, vanno in parte scusati. Sono guidati infatti dalla loro inestinguibile voracità. Comprensibile che l'horror vacui del piatto li abbia indotti a sdoganare le cimici d'acqua della Thailandia, i cracker a base di farina di grillo e i vermi aromatizzati con paprica.

Però non mi è chiara una cosa: ma quanto ce li faranno pagare, questi manicaretti? Ho scoperto che una confezione da 15 grammi di scarabei stercorari dell'impresa Insetti commestibili, che ha sede a Monselice (Padova), costa 6 euro. Fanno 400 euro al chilo. Stiamo parlando di «coleotteri cotti, disidratati, conditi con solo sale». Ho cercato qualcosa di più economico, ma i millepiedi della stessa ditta vengono 7 euro, sempre 15 grammi. Fanno 470 euro al chilo. Anche rimanere sul prodotto più economico risulta assai difficile, dopo averne letto la descrizione: «Lo scarabeo stercorario fa parte della categoria degli scarabei. Un insetto che aiuta a ridurre la quantità di metano rilasciato nell'atmosfera dalle aziende agricole raccogliendo lo sterco di ca-

vallo per far nutrire le proprie larve. A dispetto di quanto si possa pensare è l'insetto più gustoso e aromatizzato che esista. Gustare per credere». Ci credo sulla parola, non ho neppure bisogno di assaggiare.

Due miliardi di individui trovano le proteine negli insetti. Già nel 1878, durante una discussione del parlamento francese sull'azione nefasta dei parassiti, lo scrittore scientifico **Wilfrid de Fonvielle** propose come rimedio l'antica ricetta della zuppa di maggiolini, il cui consumo nell'Ottocento era ben noto nelle campagne lombarde.

Mangiare da barbari? Il Belpaese non ha mai fatto eccezione, anzi. In Maremma, a Manciano, l'istrice in sugo è un piatto (vietatissimo) della tradizione. Fra Capalbio e Porto Santo Stefano l'intelligenza nostrana va pazza per l'altrettanto proibito filetto di delfino. A Nocera Inferiore le arvicole, topi campagnoli, finiscono allo spiedo.

Ricordo il grande scandalo che provocai nel 1983 scrivendo che un salumiere di Verona, **Angelo Zanetti**, vendeva bottiglie di grappa alla vipera per 150.000 lire (rivalutate, 245 euro di oggi). Le producevano sull'altopiano di Enege, nel Vicentino, facendo morire il serpente velenoso nel distillato. Sempre a Verona, resiste la pastissada de caval, nonostante sulla carne equina gravi la scomunica di **Gregorio III**, papa dal 731 al 741, decretata perché l'ippofagia era stata introdotta di qua delle Alpi dai barbari, i quali solevano mangiarsi i loro cavalli da sella più malandati. Scomunica rinnovata da **Vittorio Feltri**, amante dei purosangue vivi, che inorridisce nel sentiremo raccontare.

Mi capitò d'intervistare **Tebaldo Lorini**, studioso di tradizioni gastronomiche toscane residente a Borgo San Lorenzo, il quale aveva avuto l'ardire di pubblicare il libro *Ricette proibite*, sottotitolo *Rane, asini, rondinotti, gatti e tartarughe nella tradizione alimentare*. Fu crocifisso a mezzo stampa e bersagliato nel cuore della notte da telefonate minatorie. Capita, quando ti azzardi a riportare la preparazione del gatto in civet, tagliato a pezzi e messo a marinare nel vino rosso, e lo dico agghiacciato, da gattolico praticante quale sono, che ha perso dopo 18 anni la sua Lolli e l'ha rimpiazzata un mese fa con la trovatella Yuki per non lasciare solo il vecchio Duc-

cio, figlio e quasi coetaneo della cara estinta. Però, da cronista, non posso neppure dimenticare che in Veneto resiste il culto secolare e clandestino della carne felina, tanto che nel volume *La ricetta della nonna*, stampato qualche lustro addietro dalla Cassa di risparmio di Padova e Rovigo, erano state inserite per la gioia dei magnagati le schede culinarie del gatto a sbrodegheto e del gatto arrosto («el se magna nel Vicentin, ma anca da nojaltri quando manca el conejo»).

In fatto di predilezioni gastronomiche ognuno è libero di regolarsi come gli pare, se non infrange la legge. Un codice del gusto non c'è, né mai esisterà. Se fosse nato ad Asiago, anziché a Milano, penso che l'enogastro **Edoardo Raspelli** non si sarebbe fatto problemi di fronte a un micio,

non dopo avermi confessato d'aver assaggiato, in un alpeggio sul confine italo-svizzero, la marmotta. È dal 1989 che a Londra si mangia la bistecca di canguro e allora nessuno parlava di globalizzazione. In Cina e Vietnam da secoli mangiano i cani. A Tokyo la balena è una prelibatezza da gourmet: nella carta del Taruichi, rinomato ristorante nel quartiere di Shinjuku, il cervello del cetaceo viene presentato in gelatina con accanto lingua di capodoglio al pepe verde. A New York va di moda la tartaruga, estratta viva dal guscio spaccato al tavolo del ristorante. A Bruxelles, sede della Commissione europea, fin dai tempi in cui regnava **Romano Prodi** sono quintuplicate le richieste di serpente, filetto di zebra, cocodrillo e scimmia, come ha segnalato il corrispondente dell'Ansa. In Sudafrica, dove nel 1990 mi rassegnai a mangiare la carne di impala, l'unica servita durante una grigliata nel Parco Kruger, adesso la Società entomologica raccomanda termiti, formiche, cavallette e coleotteri, «uno scrigno di proteine», secondo lo

teri le cui larve si sviluppano nel legno, l'entomologa pensò bene che valesse la pena di assaggiare le medesime. Le obiettai che avrebbe potuto avvelenarsi. Risposta: «Assurdo. Mangiano legno, no? Ma poi, scusi, i gamberi non sono forse in grado di assorbire l'arsenico e di trasformarlo in composti innocui per l'uomo? Il 99,99 per cento delle persone mangia di gusto torte e paste inzuppate di alchermes, senza sapere che il colore rosso carminio di questo liquore si ottiene macerando il corpo disseccato di un insetto, la cocciniglia».

A 16 anni, quando ancora non progettava di diventare un'entomologa, la **Ramella** assaggiò una formica australiana. «Cruda. Come mangiare un bonbon». Per gli amici invitati a cena, ora la signora prepara formine di riso

basmati con grilli al forno, fritto misto di grilli e cavallette in pastella, grilli caramellati con lo zucchero («vengono come il lecca lecca»), grilli e cavallette passati al forno e pralinati con cioccolato («meglio dei Mon chéri Ferrero»).

Comunque, state contenti, umana gente,

al quia, ché dal Vicentino alla Puglia sono tornate le invasioni di cavallette, come nell'ottava delle dieci bibliche piaghe d'Egitto (anche di zanzare, terza piaga, e di mosche, quarta). Per la mia città si prospetta un futuro radioso. Infatti, sotto il volto della Porta Bombardiera, si può tuttora leggere la seguente iscrizione: «1542 adì 28 de Avosto vene le chavalette in questo paese, maro tute le erbe, el meio et panico. Vene tate che scurea el sole». Traduco: «Il 28 agosto 1542 vennero le cavallette in questo paese, mangiarono tutte le erbe, il miglio e il panico, ne vennero così tante che oscurarono il sole».

Trascorsi 575 anni, le scorte non sembrano ancora esaurite. Chi ha stomaco, si faccia sotto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA