

L'EDITORIALE
IL LAVORO
VERO
DA DARE
AI GIOVANI

Marino Smiderle

I sindacati parlano di possibile bomba sociale mentre molte imprese non riescono a trovare i nuovi addetti di cui avrebbero bisogno.

Lo stop al blocco dei licenziamenti previsto, sia pure con alcuni distinguo, per il 30 giugno è vissuto con comprensibile preoccupazione da molte famiglie che da un anno e mezzo hanno visto i redditi diminuire e il timore di restare senza stipendio aumentare. Dall'altro lato, però, l'economia sta vivendo una sorta di boom disordinato ma significativo (e con l'incubo dell'ennesima variante) che le Borse hanno già archiviato con i listini a livelli record negli ultimi 5 anni. È più forte la paura di essere davanti a una strage di posti di lavoro? I sindacati parlano di 500 mila a rischio? O è più incoraggiante la prospettiva di una ripresa che, specie a queste latitudini, si sta già toccando con mano? Federico Visentin, il nuovo presidente di Federmeccanica, sottolinea che le imprese stanno facendo una fatica tremenda a trovare operatori tecnici di base.

I ristoratori, per parlare di un settore che invece ha pagato dazio al Covid, ora stanno ripartendo ad alta velocità ma non riescono a trovare, o ritrovare, i camerieri per garantire il servizio. La vera sfida non è «salvare» (artificialmente) posti di lavoro che non ci sono più, ma trovare il modo di indirizzare chi resta senza occupazione verso quei settori che invece stanno correndo e correranno. Magari evitando di «drogare» i giovani col reddito di cittadinanza per favorire invece un ingresso dignitoso nel mondo del lavoro. Quello vero.

SANITÀ SCALIGERA Arriva uno strumento per la radioterapia unico in Italia. Nel mondo ne esistono solamente 25

Negrar, nuova frontiera per la cura dei tumori

Tattamento di alta precisione eseguito su patologie al colon e alla prostata: una seduta e senza effetti collaterali

●● Concentrare la battaglia sul punto focale della malattia convogliando una grandissima quantità di radiazioni ionizzanti, raggi X ad alta energia, ma in una sola dose e in una sola seduta di 40 minuti, anziché con una lunga serie.

È questa la nuova frontiera radioterapica battuta dall'ospedale Sacro Cuore di Negrar che, per la prima volta in Italia, ha trattato con radioterapia in un'unica seduta due pazienti con metastasi di cancro

del colon e della prostata. Il tutto senza effetti collaterali, nonostante l'alta concentrazione di radiazioni. È stato possibile grazie ad uno strumento di cui ne esistono solo 25 in tutto il mondo. **Maria Vittoria Adami** pag.19

EURO 2020 Battuta l'Austria 2-1 con i gol di Chiesa e Pessina



Simone Antolini pag.38 e 39

Cuore e sofferenza L'Italia va ai quarti

COVID Da domani stop ma solo all'aperto

Mascherine: le regole E cosa fare per il pass

●● Da domani stop alla mascherina quando si è all'aperto. Non sarà più necessaria tenerla sul viso ma sarà indispensabile averla sempre con sé per indossarla quando non si riuscirà a mantenere il distanziamento dalle altre persone. Lo prevede l'ordinanza del ministro della Salute. Ecco inoltre un vademecum su come ottenere il «green pass».

Francesca Lorandi pag.10 e 11



Polizia locale in via Mazzini

CARBURANTI

Il pieno a Verona costa 12 euro in più di un anno fa Rincarato del 20%

Alessandro Azzoni pag.13

ORE DI PAURA

Si perde a 93 anni a due chilometri da casa: agenti salvano un'anziana

pag.17

GARDALAND

Inaugurato Water Park Dedicato ai bimbi

Katia Ferraro pag.33

L'INTERVENTO

La sindrome dei cancelli divelti: il Paese in zona bianca

Mons. Giuseppe Zenti Vescovo di Verona pag. 26

IN EDICOLA

MAMMA, CHE RABBIA!
4° VOLUME COLLANA PRIMITTIBILE LETTURE



EURO 4,90

più il prezzo del quotidiano

L'AGGRESSIONE

Ragazza rapinata scatta l'allarme Il sindaco: la città è sicura



Ha scatenato reazioni politiche la violenza subita da una ragazza molestata e rapinata in via Città di Nimes giovedì sera. Ma il sindaco Sboarina puntualizza: «La città è sicura».

Luca Mazzara pag.15

STAGIONE LIRICA

La prima di Aida In Arena la magia dell'Oriente



Atmosfera magica ieri sera in Arena per il debutto di Aida nella stagione lirica. Gli spazi dell'anfiteatro e le scenografie hanno trasportato con la fantasia il pubblico in Oriente.

Elena Biggi Parodi pag.22

DIPLOMA IN 1 ANNO!
AFM - CAT - LICEI - INDUSTRIALI
ALBERGHIERO - NAUTICO - ECC..

100% PROMOSSI!

SCUOLA ITALIA È

NUMERO 1 PER I PREZZI BASSI IN TUTTA ITALIA!

PERCHÉ NON LA SMETTETE DI PAGARE TANTO? BASTA CON LE CIFRE ASTRONOMICHE!!!

VERONA - VIA DEL PERLAR, 37/B
335.6357781 - 333.2048767

SCUOLAPROFESSORI.IT tel. 0776.310729 - 0776.233804 - www.scuolaitalia.it

SIAMO PRESENTI IN TUTTE LE CITTÀ D'ITALIA!!

verona racconta

Riccardo Barba

«Imprigionavo nella resina le opere di Arman, ora faccio case di paglia»

Stefano Lorenzetto



Ala Casa di Tano non si capita per sbaglio, bisogna proprio volerlo arrivare. Si sale fino a Santissima Trinità di Badia Calvarena. Si lascia la strada asfaltata e si scende per 800 metri lungo un tratturo da Camel

Trophy, dentro un bosco di castagni secolari e di faggi, pregando che non abbia piovuto, altrimenti nei tornanti senti le ruote che pattinano sul fango, anche se guidi una 4 per 4. Ed eccoti al maso che l'edizione britannica di *Elle Decor*, sofisticata rivista di arredamento e design pubblicata da Hearst, ha incluso fra le 10 case rustiche più belle del mondo.

Se non fosse per le tre tacche di Tim sul cellulare, crederesti di essere planato fuori dalla Terra o in un'altra epoca. «Infatti in Lessinia ci chiamano "quelli che vivono come nell'Ottocento"», ride Riccardo Barba, che la Casa di Tano l'ha ricostruita nel 2009 a propria immagine e somiglianza. E siccome è un filosofo, un designer, (...) segue a PAG.23

Nuovo apparecchio acustico RICARICABILE e DENTRO L'ORECCHIO

impermeabile ricaricabile

CCOLO

In esclusiva da MAICO

SCONTO -30% VALIDO FINO AL 30 GIUGNO

VERONA TEL. 045 8002655 BASSANO DEL GRAPPA TEL. 0424 226408

verona racconta

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

Riccardo Barba «Con i miei cibi fermentati ho sconfitto pure un tumore»

segue dalla prima pagina

«... un artista, un progettista, un esperto di biodidilia e un fermentatore (calma, poi vi spiego, c'entrano anche due tumori da cui è guarito), non poteva che venirci così, circondata, in un allegro casino cosmico, da quattro gatti, tre cani, una tartaruga e frotte di girini pronti a saltar fuori tramutati in rane e rospi da uno stagno piazzato proprio sull'uscio, che alimenta una serra acquaponica al primo piano.

La Casa di Tano in realtà è una piccola contrada, tre edifici e un laboratorio su 1,5 ettari di terra, dove Barba, 60 anni il 12 agosto, la moglie Nicoletta Piazza e figli Nina, Pepe e Ravi, 15, 10 e 5 anni, possono ospitare fino a otto persone in tre camere, essendo anche un bed and breakfast. Oltre a quella più grande in cui abitano loro, c'è un'eccezione che il capofamiglia ha costruito con le proprie mani, utilizzando esclusivamente materiali naturali: balle di paglia rivestite di argilla, legno e tadelakt, un brillante intonaco impermeabile a base di calce. La vetrata si apre sulla valle dell'Isasi. Il lampadario è fatto con ossa di bovini, carcasce che il costruttore ha rinvase dissolvendo il terreno, sottoposte a una cromatura che le rende simili a rottami di metallo.

Un'altra camera l'ha ricavata da un carrozzone da circo. «Ero andato a fare delle finiture in resina per le gabbie delle tigri. L'ho visto, me ne sono innamorato all'istante e il domatore, Darik Togni, me l'ha regalato», spiega Barba. Il quale in passato, con la sua Officina Sant'Andrea, sede a San Martino Buon Albergo, ha creato molti oggetti d'arte, imprigionando nella resina dai furetti (senza vita, ovvio) alle stoppie, e persino i resti degli incontri mercenari consumati sulla statale 11. Ma con la resina ha lavorato anche per Armani: casa - «sai, in particolare, finiti in tutto il mondo» - e ha creato molti inclusioni per Armand Fernandez, meglio noto come Armani, il pittore e scultore francese morto nel 2005, che in questi blocchi di poliestere trasparente faceva ricadere, dopo averli dissezionati, violini, orologi, bambole, telefoni, serrature.

Il terzo edificio, sempre ecologico, è un salone che culmina

na con un tetto reciproco, un'ardita struttura di travi che si autosostengono, secondo una tecnica costruttiva partorita dal genio di Leonardo da Vinci. Qui Barba e consorte tengono corsi su cucina naturale, cibi fermentati, erbe selvatiche, pane di pasta madre, formaggi, biodidilia.

I teti sono di cunicco. L'energia è quella catturata dai pannelli fotovoltaici. La vasca da bagno nella camera padronale dei Barba è un enorme tubo che in passato accoglieva il mosto. L'illuminazione all'ingresso della grotta naturale dove fermentano le verdure è assicurata da un portacandele che un fabbro costruì nei secoli passati per una chiesa. Sulla montagna dall'altra parte della valle si vede il campanile di quella affidata nel 1918 a don Luigi Zocca, il leggendario «prete de Sprea» che curava le anime con i sacramenti e i corpi con le erbe.

È nato qui?

No, a Firenze. Mio padre Angelo era originario di Ceraso, nel Cilento. Essendo carabinieri, girava l'Italia. Arrivato a Verona, sposò Ebe Parmagnani di Roverchiara. Mia madre.

Parente dei Barba, medici dermatologi in città?

Mai fatto indagini. So soltanto che negli anni Sessanta gli unici Barba abitanti a Verona erano un generale e un maggiore dell'Esercito e un appuntato dell'Arma: mio padre.

Sua moglie di dov'è?

Di Forlì. La conobbi a una cena in Valpolicella. Lei disegnava vestiti, io abitozioni.

Lo fa ancora?

Ho appena consegnato una casa di paglia a Vigasio, costruita in collaborazione con uno studio d'ingegneria bresciano.

Costa di più o di meno dell'edilizia convenzionale?

Se è un edificio tradizionale richiede 1.500 euro al metro quadro, quello di paglia viene sui 1.200-1.300. Ma ha un vantaggio: produce energia, perché gode di un isolamento termico senza paragoni.

Ma è sicura una casa simile?

Articiscura. La più vecchia eretta in Europa risale al 1927. Si trova a Parigi, dove esistono scuole di sei-sette piani fatte in paglia. Parliamo di balle pressate, con spessori da 35

centimetri a 1 metro, ricoperte di argilla. Resistono quanto i muri di mattoni e hanno tempi di resistenza al fuoco migliori in caso d'incendio.

Barba, come devo definirlo?

Mi danno del bioprogettista. Ma penso che abbia ragione un amico ingegnere nel chiamarmi artigiano creativo. Purtroppo l'Italia è l'unico Paese al mondo in cui è vietata l'auto-costruzione. In Francia, sotto i 170 metri quadri di metratura, non hai bisogno di scartoffie firmate dai tecnici per tirare su un alloggio.

Strani i nomi dei suoi figli.

Brevi, più che altro. Li volevo così. L'ultimo, Ravi, è un nome indiano. L'India è la nostra passione. L'11 giugno 2020 avevamo già i biglietti dell'aereo, ma il Covid-19 ci ha impedito di partire. Avremmo vissuto là per qualche anno. La nostra primogenita, Nina, sarebbe rimasta a Verona, presso amici. Eravamo attesi ad Auroville, una città sperimentale vicino a Pondichery, basata sulla visione di Sri Aurobindo, filosofo, poeta, scrittore e maestro di yoga. Un mistico morto nel 1950. Lavoro come designer per gli indiani.

È architetto?

No, laureabondo. Mi mancò un esame e la tesi in filosofia all'Università di Padova.

Ha fatto proprio di tutto.

Sono stato anche allenatore di basket, responsabile del settore giovanile della Glaxo ai tempi del coach Franco Marecchetti. E con un socio ho avuto un negozio di abbigliamento in via Fama. Si chiamava Abt.

Abiti. Bel gioco di parole.

Vestivamo gli architetti e organizzavamo eventi e concerti.

Era stufo delle opere in resina?

No ero stufo, è un percorso che continua, un'evoluzione.

Come arriva ai cibi fermentati?

Già 40 anni fa avevo contribuito a fondare una cooperativa di consumo, Alimentazione e scienza, con spaccio in via Amanti. Facevamo il pane con il lievito madre.

Mi dicono che si sposò il 5 maggio 2012 con tre riti diversi.

Confermo. Qui nel bosco. Rito civile officiato dall'allora sindaco di Badia Calavena, Ermanno Anselmi. Rito sciaman-



Riccardo Barba, 59 anni, nella Casa di Tano, a Santissima Trinità di Badia Calavena, inclusa da Elle Decor fra le 10 abitazioni rustiche più belle del mondo

“ In Lessinia ho riaperto la Casa di Tano, chiusa dal 1954 I muri li ho fatti di paglia e argilla

“ Al primo cancro ho capito che il mio problema era il modo di vivere, così l'ho cambiato

“ Alle nozze 300 amici: Valdegamberi cantava De André vicino a Franko B, l'artista omosex

nico di Gabriel Sala, docente all'Università di Verona. Rito sardo di Susanna la sarda, non mi chieda di più, sono negato per i cognomi.

Eppure era sua ospite.

Il matrimonio era aperto a tutti. Unica condizione: gli invitati dovevano portare qualcosa da mangiare. Ci siamo ritrovati in 300. Dove ora sta seduto lei, c'era Stefano Valdegamberi, consigliere regionale eletto nella Lista Zaia, che cantava brani di Fabrizio De André accompagnandosi con la chitarra, accanto a Franko B, con il corpo coperto di tatuaggi, mentre a capotavola lo svizzero Jean-Claude Baetscher, che abita a Ceglie Messapica, teneva un discorso anarchico.

Chi è Franko B?

Un artista omosessuale che vive a Londra. Vero nome Franco Bossio, milanese. Insegna scultura all'Accademia Albertina di Torino.

Come avete scoperto questa località sperduta?

Nel 2006 fui colto in piena notte da una crisi epilettica, mai avuta prima. Mi risvegliai all'ospedale di Borgo Trento. Mi trovarono un meningioma, un tumore. Il neurochirurgo Andrea Talacchi lavorò 19 ore filate per togliermi questa palla del diametro di 6 centimetri

che era cresciuta dentro il cervello. Siccome in sala operatoria faceva freddo, si buscò una paresi transitoria del viso, poveretto. Avevo ancora la testa fasciata quando dissi a mia moglie: dobbiamo cambiare vita, andiamo a vivere nel nostro trullo in Puglia. Ne avevamo acquistato uno tra Martina Franca e Ostuni.

Vi trasferiste là?

No, rimanemmo a San Rocco di Piegara, in Lessinia. E lì dopo qualche tempo ci parlarono di questo posto magico, disabitato da 55 anni.

La Casa di Tano.

No, rimanemmo a San Rocco di Piegara, in Lessinia. E lì dopo qualche tempo ci parlarono di questo posto magico, disabitato da 55 anni. In realtà si chiamerebbe contrada Tezza. L'abbiamo soprannominata così perché fino al 1954 ci abitavano due famiglie, in tutto 46 persone, e una era quella di Tano Cappelletti, che da solo aveva messo al mondo 13 figli. A ognuno di loro aveva insegnato a suonare uno strumento musicale. Insieme formavano la banda del Tano.

Di che vivevano? Allevamento?

No, soprattutto agricolo. Coltivavano frumento e polenta. Un amico residente nella contrada Fietta ha compiuto una ricerca in Biblioteca Capitolare e ha scoperto che questa casa esisteva già nel 1386, quando i montanari si ribellarono al dero che aveva messo le tasse anche sulle terre non coltivate. Nel 2009 erano ancora vivi tre figli del Tano, due dei quali emigrati in provincia di Varese. Li radunammo qui per una festa. Una giornata bellissima. Adesso rimane solo una figlia, che abita a Badia Calavena.

Invece lei e sua moglie vi siete dedicati alla fermentazione dei vegetali.

Questo è un regalo del secondo cancro, tant'è che mi considero tumurato di Dio, più che timorato. Anche qui, ancora una volta, tutto iniziò da cose che nella mia vita non andavano bene, tensioni sul lavoro, difficoltà con i soci. Era un lunedì del 2013, il giorno approssivo dovuto partire per Dubai. Un viaggio professionale. La sera prima, a cena con amici, stetti malissimo. Ricoverato al Policlinico, mi diagnosticarono un linfoma non Hodgkin del sistema linfatico, al terzo stadio. Aveva già infiltrato ascelle, collo, inguine. L'emanologia, un professorone, mi disse: «Ora dobbiamo analizzare le cellule tumorali nel midollo osseo e poi decidiamo il tipo di chemioterapia». Ma io la rifiutai.

Ed è rimasto vegano?

No, perché sono curioso. Non lo è neppure mia moglie, vegetariana, che quindi consuma anche uova e latticini. Io mangio di tutto.

Per esempio oggi a mezzogiorno che cosa ha pranzato?

Un panino con la soppessa biologica insaccata dalla Casara dei Boracia, salumieri artigiani di Campofranco. Per conto, i nostri crauti, cioè cappuccio bianco fermentato, ginepro, cumino e sale. Un alimento vivo, non sterilizzato e non pastorizzato.

Estasera che cosa mangerà?

disse: «Ora dobbiamo analizzare le cellule tumorali nel midollo osseo e poi decidiamo il tipo di chemioterapia». Ma io la rifiutai.

Per quale motivo?

Sentivo che la cura dipendeva da me. Il mio problema era la mia vita.

Non molto chiaro, tuttavia rende l'idea.

Cerco di spiegarmi. Spesso i medici mettono al malato un'etichetta, gli applicano un protocollo e stop. Se funziona, bene. Altrimenti, pace. Non ti chiedono chi sei, non guardano alla persona.

E che fece?

Mi rivolsi al professor Ivo Bianchi, che per 15 anni lavorò nella clinica medica dell'Università di Verona quando era primario il compianto Ludovico Antonio Scuro. Dal 1978 si occupa di micoterapia, omeopatia, agopuntura cinese, ommotossicologia, fitoterapia, medicina ayurvedica. Cominciò a curarmi in un solo modo: con fermentati e funghi. Diventai un vegano crudista. Passati sei mesi, mi sottopose agli esami del midollo: era pulito, niente cellule tumorali. L'assistente del professore ne fece solo due osservazioni. La prima: «Non so che cosa stia facendo, ma continui così». La seconda: «Lei è la dimostrazione vivente del fatto che la medicina non è una scienza esatta».

Invece il luminare che cosa le disse?

«Se lei non mangia più nulla di ciò con cui s'è nutrito finora, morirà di fame con le sue cellule tumorali in corpo». Te! Sono ancora qua.

Ed è rimasto vegano?

No, perché sono curioso. Non lo è neppure mia moglie, vegetariana, che quindi consuma anche uova e latticini. Io mangio di tutto.

Per esempio oggi a mezzogiorno che cosa ha pranzato?

Un panino con la soppessa biologica insaccata dalla Casara dei Boracia, salumieri artigiani di Campofranco. Per conto, i nostri crauti, cioè cappuccio bianco fermentato, ginepro, cumino e sale. Un alimento vivo, non sterilizzato e non pastorizzato.

Estasera che cosa mangerà?

Carciofi fermentati e patè di radicchio rosso, olive e capperi fermentati, oppure patè di aringa e aglio ursino fermentato. Con pane integrale fatto da mia moglie.

La pastasciutta mai?

Anche quella. Ma bollita in acqua fermentata. Non buttiamo mai via l'acqua di cottura, la riusiamo.

Quanti fermentati produce?

Un centinaio, che variano secondo la stagionalità dei vegetali. Li contrassegniamo per comodità con un numero sull'etichetta: 01 sono i crauti con cumino e bacche di ginepro; 02 i crauti con le ortiche; 03 il cappuccio rosso con cumino, cipolla, mela e melagrana, e così via.

Ma chi garantisce la salubrità di questi fermentati?

La produzione avviene nel rispetto delle norme Haccp, cioè il sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantirne la sicurezza igienica. E poi rispettano il pH, l'indice che definisce il grado di acidità o alcalinità di una soluzione acquosa. Tutti i cibi che hanno un pH inferiore a 4,4, come i fermentati, non possono far male. Per misurarli si usa il piaccametro o una semplice cartina di tornasole. L'acidità li rende sicuri al 100 per cento.

La parola stessa, fermentazione, suscita diffidenza.

Prenda un chilo di farina, lo divide a metà. Alla prima metà aggiunge acqua e beva: passerà due giorni a letto con il mal di stomaco. All'altra metà aggiunga acqua e pasta madre, cioè batteri, metta in forno e otterrà il pane. Questa è la fermentazione: trasforma la materia in cibo nutriente, in cibo che fa bene. Non nascono forse dalla fermentazione anche il vino e il formaggio? L'uomo stesso è fatto di batteri che sfuggono al suo controllo. Nel nostro microbiota intestinale, che pesa 1,5 chili, ne abbiamo di 1.100 specie diverse, inclusi funghi e virus.

Se vuole una laurea in fermentazione, anziché in filosofia, possono conferirla honoris causa seduta stante.

In India ho imparato a far fermentare persino gli intonaci. Basta aggiungere all'argilla l'urina degli animali. L'avrebbe mai detto? ●