

LA «RIVA DI VILLASANTA»
L'ex caserma di San Zeno donata all'ospedale ● PAG 17



IL BANDO DEL MINISTERO
Il Colosseo avrà un tetto
«Idea nata per l'Arena» ● PAG 16



DANTE A VERONA
Una coinvolgente narrazione dalla penna di Alessandro Anderloni.
IN EDICOLA A €9,90 PIÙ IL PREZZO DEL QUOTIDIANO

BILANCI. Nel 2020 il Pil del Veneto è precipitato del 10%: il dato medio mostra gli effetti della pandemia. Tre anni per recuperare

Effetto Covid: persi 3mila euro a testa

A Verona ricoveri in calo, meno pressione sulle terapie intensive. Ma i contagi non frenano: si rischia la zona rossa

La crisi già aperta dall'ex rottamatore

di **ANTONIO TROISE**

Da un Matteo all'altro. Prima Salvini, ora Renzi. Per Conte è quasi una maledizione. Fatto sta che, ancora una volta, il Capo del governo si prepara al «redde rationem» con uno dei partner del suo esecutivo. Non sarà un socio di maggioranza, ma i voti di Italia Viva, soprattutto al Senato, servono (eccome!) al premier per arrivare alla fine della legislatura. E la crisi, di fatto, è già aperta. Ormai l'ex «rottamatore» si è spinto troppo avanti per tornare indietro e ricucire. L'ultimo strappo, quello sulla delega per i servizi segreti (che Conte vorrebbe tenere per sé), è solo la classica goccia che ha fatto traboccare il vaso. La posta in gioco, infatti, ha un nome e un cognome ben preciso: Recovery Fund. Vale a dire gli oltre 200 miliardi di euro che l'Europa ha consegnato all'Italia per far uscire il Paese dall'emergenza Covid. Nei prossimi giorni si capirà meglio se ci sono i margini per arrivare ad un accordo fra tutte le forze della maggioranza o se il presidente del Consiglio non potrà fare altro che imboccare la strada del Quirinale. Il problema, però, è un altro. Nel cosiddetto Paese reale, l'ennesima crisi, con l'ipotesi di un ritorno alle urne, risulta effettivamente difficile non solo da capire ma soprattutto da digerire. L'epidemia, nonostante i lockdown a singhiozzo, sta rialzando la testa e un po' dovunque nel mondo si parla di terza ondata. L'economia ha chiuso il 2020 con un crollo del 10%, il debito è schizzato al 155% del Pil. Il richiamo di Mattarella ai «costruttori» giunge più che mai opportuno. Perché a questo punto al nostro Paese serve stabilità politica. Abbiamo di fronte mesi difficili, occorre rimettere in moto l'apparato produttivo e dare risposte concrete alle centinaia di migliaia di italiani che hanno perso il lavoro. È necessario mettere in campo ricette serie e credibili. Altre strade o scorciatoie sono, in questo momento, davvero molto pericolose. Per tutti. ●

Quasi tremila euro a persona. È la perdita di reddito media avvenuta in Veneto nel 2020 a causa della pandemia da Covid: lo calcola la Cgia di Mestre che sti-

NORME SULLO SCI. Gli impianti riaprono il 18 gennaio
I club scaligeri: «Pronti e in sicurezza»
● PAG 2 e **UGOLINI** PAG 12

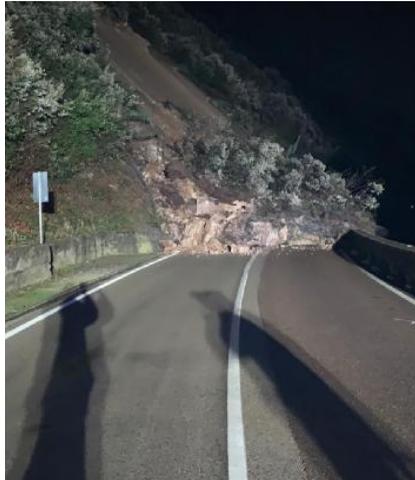
ma come nel 2021 si recupereranno 1.537 euro pro capite, mentre il Pil regionale è sceso del 10%. Sul fronte sanitario l'Azienda ospedaliera vede un calo

di ricoveri e meno pressione sulle terapie intensive. Dall'Ulss9 arriva invece un allarme: ancora troppi contagiati e si rischia la zona rossa. ● PAG 10, 11, 14 e 26

BALDO E LESSINIA. Interventi sulle strade



SMOTTAMENTO. Viabilità bloccata a Tempesta



Neve da record Fino a due metri

MEZZI AL LAVORO. Forte nevicata nel Veronese sopra i 700 metri. L'Arpav segnala 121 centimetri sul Monte Tomba e 195 centimetri sulla stazione meteo del Baldo. Tutti i mezzi della Provincia, e le ditte incaricate dai singoli Comuni, hanno lavorato in maniera continua per garantire la viabilità. Non sono mancate però polemiche. ● **ZAMBALDO** PAG 28

Cade una frana Gardesana in tilt

VICINO A MALCESINE. Una grande frana è caduta ieri alle 18 sulla statale Gardesana a Tempesta, in Trentino, al confine con Malcesine. L'imponente smottamento ha invaso entrambe le carreggiate. La strada è stata chiusa al traffico. Sul posto i vigili del fuoco di Riva e la Protezione civile con unità cinofile per cercare eventuali vittime sotto il terreno. ● **ZANINI** PAG 33

RIFIUTI. Battaglia in vista
Via al nuovo Ca' del Bue
La Regione vara il progetto

La Direzione Ambiente della Regione ha dato il via libera alla seconda variante presentata da Agsm per l'impianto di trattamento dei rifiuti di Ca' del Bue, quella relativa alla costruzione della sezione di essiccazione. Non sono valse le riserve di Provincia, Comune di San Giovanni Lupatoto e del Comitato civico. Si profila quindi una nuova battaglia. ● **GASTALDO** PAG 16

TRAGICO INCIDENTE
Schianto sull'A4
vittima muore tra le fiamme
● **SANTI** PAG 23

L'INTERVENTO
Tra speranze e illusioni
● **MONS. GIUSEPPE ZENZI**
VESCOVO DI VERONA PAG 18

OMNI BEER
Auguriamo un Felice 2021
VENDITA BIRRE ARTIGIANALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI
VENDITA BIRRE IN BOTTIGLIA E IN FUSTO
NOLEGGIO SPILLATORI PER EVENTI
OMNIBEEER - VIA FLAVIO GIOIA 8
VERONA - TEL. 045 8200217
INFO@OMNIVR.EU
WWW.OMNIVR.EU

VERONARACCONTA ■ Giancarlo Calciolari

«Ero psicoanalista, poi ho creato il cioccolatissimo»

di **STEFANO LORENZETTO**

Un balzubente che diventa confezionario persino in Giappone. Un perito elettrotecnico che studia da ingegnere. Un esperto nel controllo della combustione che si evolve in scrittore, filosofo e poeta. Un pittore che assume l'identità di Hiko Yoshitaka e che dai «cifrati», calceografie di un solo esemplare, si converte alla psicoanalisi. E alla fine l'ultima mutazione, la più sorprendente: uno psicoanalista che rinuncia ai propri pazienti, lascia Verona per Parigi, si mette ai fornelli, indossa il *toque blanche* degli chef, viene promosso *maitre de cuisine* et pâtisserie e inventa il dessert più conosciuto al mondo dopo il tiramisù, il cioccolatissimo, tortino al cioccolato dal cuore fondente, ma non lo brevetta, perché preferisce farne dono all'umanità.

Difficile trovare un poliedro con più facce di Giancarlo Calciolari, nato il 3 novembre 1952 in via Faccio, allora zona di stalle e di casematte militari trasformate dai contadini in abitazioni abusive, autore di una quarantina di saggi, molti in francese, che spaziano dall'*Homo cannibal* alla *Lingua originaria di Freud*, da Martin Heidegger ad Amaro Verdigione, dalla *Cyfrematica all'Ultimato del fallo*, dalla *Teoria dell'assoluto* alla *Teoria della cucina*, forse la sua opera più famosa, 488 pagine che partono dalla Bibbia, passano per la cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio Arbitro e arrivano al pranzo funebre. (...) ● PAG 19

CERCHI UNA BADANTE a costi accessibili?

240 badanti conviventi selezionate sono disponibili subito
info ☎ 045 8101283
costo mensile compreso tutto
870€
costo totale 15,30 incluso 13° - TFR - contributi INPS

VERONA CIVILE
ASSISTENZA
C. so Milano 92/B - veronacivile.com
6500 famiglie assistite + di 1000 badanti in servizio

Foto: Italiane S.p.A. - Speed, Ina Sp. - DL 350/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Verona

VERONARACCONTA ■ Giancarlo Calciolari

«Curavo gli schizofrenici, ora cucino»

Un trauma infantile. La balbuzie fino ai 40 anni. L'analisi con Verdigione. L'incontro con i grandi: Cioran, Debray, Simon, Bukowsky
«A Parigi ho inventato il cioccolatissimo: la Algida francese ne ha fatto un gelato. Brevettarlo? Ho preferito regalare la ricetta a tutti»

di STEFANO LORENZETTO

(segue dalla prima pagina)

(...) Sembra quasi che si sia sempre sentito fuori posto, innanzitutto dentro i 2 metri quadrati della propria pelle, poi dentro i 199 chilometri quadrati della città d'origine e infine dentro i 510 milioni di chilometri quadrati del pianeta, così da coltivare incessantemente il «gusto dell'erranza». Lui si descrive così: «Ero straniero a me stesso, sono uno da *Chi l'ha visto?*».

Da quattro anni Calciolari abita a Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme con la seconda moglie, Christiane Apprieux, francese, e Champagne, un gattone con occhi da civetta. Da pensionato, aveva aperto in paese una gelateria-pasticceria, Gelatissimo. Nelle sue intenzioni, doveva essere la prima di una catena in franchising. È finita male: complice la pandemia, a luglio l'ha dovuta chiudere. «Restano aperti debiti per 90.000 euro, ma li salderò tutti».

Il sapiente erratico medita di tornarsene in Francia. Padre Antonio Christian Pagano, un eclettico paolino di origini napoletane, filosofo, teologo e giornalista, gli ha offerto di trasferirsi a Limours, 40 chilometri da Parigi, nel Relais de la Bénèrie, complesso gastronomico-culturale di 6 ettari che

teca. Con lui parlavo di tutto».

Ne deduco che la sua balbuzie non era un ostacolo.

Fino ai 40 anni sì, lo era. Smisi di balbettare quando andai in analisi con Fabrizio Scarso e poi con Armando Verdigione.

Perché cercò gli psicoanalisti?

Ero complessatissimo. Qui dovevi parlare di mio padre.

Sentiamo.

Si chiamava Luigi, veniva da Vigasio. Era stato agricoltore e poi operaio al lanificio Tiberghien. Sposò Noemi Loatelli, mia madre, casalinga di Nogara-Rocca. Tre anni prima che io nascessi, ebbero una figlia, Mariaros, oggi in pensione. Papà morì a 35 anni, quando io ne avevo appena 3. Dopo l'8 settembre 1943 era stato fatto prigioniero dai tedeschi in Albania ed era tornato a casa con una nefrite cronica. La mamma fu assunta al Tiberghien al posto suo. Non posso avere ricordi precisi di lui. Però la signora Clorinda, che abitava vicino a noi, mi ha raccontato che mi gonfiò di botte perché me l'ero fatta addosso. Da quel giorno divenni balbuziente.

Storia tristissima.

Fu solo l'inizio. Quella che segue non è da meno. Appena perso il padre, mia sorella resta con la mamma mentre io finisco per due anni a San Zeno di Montagna, alla Ponteficia opera di assistenza. Il no-madismo diventa la mia vita. Poi mi mandano a Boscochienuova, dagli stimmatini, mi pare. Prosegui le elementari dai salesiani a Remedello, nel Bresciano. Esco dal collegio alla fine della terza media. Mia madre vuole iscrivermi al Don Calabria, ma non c'è posto. Allora le chiedo di andare all'istituto Galileo Ferraris. Dopo il diploma, con i presalari frequento Ingegneria all'Università di Padova. Ma sono argenteo vivo, penso solo alle ragazze e al biliardo. Tartagho, nessuno mi dà la mia età. Un disagio immenso. Lascio gli studi.

“ Mi sento colpevole di tutto, inclusa la tragica fine di Hreglich, un amico poeta. C'entra mio padre

ha aperto in una fattoria del 1500. E qui Calciolari conta di portargli la sua ultima creazione, «un'idea da niente, una bomba», destinata a surrealizzare in popolarità l'imitatissimo cioccolatissimo: «Ovviamente gli ingredienti non glieli posso dare, altrimenti me lo copiano subito. Scriva solo che si tratta di un dolce al mascarpone».

A scorrere le foto in bianco e nero che ha scattato personalmente ai personaggi frequentati fino a oggi, si resta sbalorditi: Emile Cioran, Régis Debray, Claude Simon (premio Nobel per la letteratura), Vladimir Bukowsky, Gérard Haddad, Jean-Pierre Faye, Gilles Martinet (il direttore del settimanale *Le Nouvel Observateur* che fu ambasciatore di Francia in Italia), Giorgio Agamben, Pietro Citati, Rosetta Loy, Ginevra Bompiani. E, su tutti, Giuseppe Pontiggia, del quale è stato amico intimo sino alla fine, tanto da dedicargli *Lo splendore della parola*, pubblicato da Transfinito, la casa editrice che aveva fondato a Soave, poi trasformata in rivista culturale online e ora in sito web: «Raccoglie le sei interviste che lo scrittore mi rilasciò fra il 1991 e il 2002, l'anno prima della morte. Un giorno lo vidi acquistare 100 libri in un colpo. Aveva preso un secondo appartamento, sotto quello in cui abitava, per alloggiarvi la sua sterminata biblio-

Per fare che cosa?

Come orfano di guerra, ho diritto a un posto. Scelgo l'Associazione nazionale controllo della combustione. Nel frattempo mi capita fra le mani un libro di Irving Stone, *Le passioni della mente*, la vita romanizzata di Sigmund Freud. Mi si apre un mondo. Nel 1977 mi iscrivo a Psicologia, sempre a Padova. In tre anni e mezzo sono pronto per la tesi. Nel 1982 mi laureo con 108: non mi danno 110 e lode solo perché contraddico il relatore durante la discussione. Mi sposo con una napoletana e vado ad abitare nella sua città.

Continua l'erranza.

Dopo sei mesi, non ne posso più. Arrivo a provocare volontariamente piccoli incidenti stradali per segnalare il mio disagio. Al terzo scontro, con lei seduta al mio fianco, mi dice: «Torniamo a Verona». Qui avevo un'altra donna. Riprendo a vederla per tre anni. Lascio la moglie e inizio l'analisi.

Disagio dovuto a sensi di colpa? Mi accompagnano da sempre,



Giancarlo Calciolari, 68 anni, scrittore, filosofo, poeta e chef, con il gatto Champagne. È stato psicoanalista

per tutto. Ne attribuisco la responsabilità a mio padre. Per esempio, da anni sono schiacciato dal peso di aver partecipato alla morte di un carissimo amico, Bernard Hreglich.

Chi era?

Un poeta. Pubblicava con Galimard, la casa editrice alla quale tutti gli scrittori agognano di approdare. Era affetto da paralisi progressiva. Se ne è andato nel 1996. *Un ciel élementaire* vinse il premio Mallarmé. *Autant dire jamais*, tanto valeva dire mai, l'ultimo suo libro, è un messaggio di morte. Doveva venire a cena da me. Invece va a comprarsi una pistola e si spara. Era Natale. Lo tengono sedato in ospedale per sei mesi. Lo rivedo a luglio. Gli avevano amputato tutte le dita delle mani e dei piedi per la cancrena. Era felice di vedermi. Lo invito a pranzo. «Facciamo questo sabato?», mi chiede. Lo avevo un impegno. Combiniamo per il sabato successivo. Dopo qualche giorno mi telefonano: «Ti dispiace se ci vediamo un'altra volta?». Quel sabato va in campagna, la domenica torna, ingolla un intero flacone di Prozac e muore.

Triste. Ma lei che c'entra, scusi? Mi rimprovero: non dovrei mollare quell'appuntamento! Un'amica, anche lei psicoanalista, ha cercato di consolarmi: «Non è colpa tua, la paralisi era galoppante». Ma questo peso è come la paura: nessuno te lo può togliere. Infatti non riesco a concludere il libro che da anni sto scrivendo su Bernard. Finirlo dovrebbe dire pagare il debito che ho con lui.

La signora che mi ha accolto è la sua seconda moglie? Sì, Christiane Apprieux. Il co-

“ La paziente di Villafranca capi subito che avevo tartagliato come lei. Parlai del sesso a Tokyo



Calciolari con la patata diamante

gnome viene dal verbo «pregare». Siamo insieme da 35 anni. L'ho sposata. Corregge i miei saggi in francese.

Perché lasciò l'Italia?

Nel 1984 avevo investito tutti i miei risparmi nella Fondazione Armando Verdigione, entrando come socio. Parliamo di 60 milioni di lire. Mi ero rovinato economicamente.

Che cosa la spinse a farlo?

Era la mia vita e lo è ancora: una certa apertura, una certa edizione, una certa ricerca. Non era standard, come non lo ero io.

Come mai scelse Parigi?

Jacques Lacan. Lo psicoanalista. L'intellettuale che m'intervistava di più. Anche se Verdigione, che aveva una seconda casa nella capitale francese, durante l'analisi mi fece notare: «Scelse Parigi perché la potevo incontrarmi». La conobbi

anche Jean Daniel, fondatore del *Nouvel Observateur*, e pubblicai la rivista *L'Altra Italia*.

Quanto tempo rimase in Francia?

Tredici anni. Tornai nel 1997, per organizzare la cucina della Villa San Carlo Borromeo di Senago, dove Verdigione aveva aperto l'Università del Secondo Rinascimento.

Come lo aveva conosciuto?

Compravo i suoi saggi nella libreria di Giorgio Bertani. Doveva parlare a Verona, in Sala Nervi, ma rimase bloccato a Parigi. Lo incontrai alla successiva conferenza, a Padova.

E che impressione ne ebbe?

È un'altra cosa. Non è filosofia, non è teologia, non è sociologia, non è psicologia, non è antropologia. È un ricercatore. È entrato dove non era ancora arrivato nessuno.

Come valuta le sue disavventure giudiziarie per circoscrizione d'incapace, truffa, estorsione, evasione fiscale?

Al 99 per cento è innocente. Poi vi è un 1 per cento di responsabilità non penali.

Da quanto tempo non lo vede?

Dal 2017. Non sono dei suoi, ma non lo sconfermo.

Che cosa le ha lasciato?

Il lussu dell'intelligenza. Il lussu del superfluo. Il lussu della rimozione. Il lussu dello zero. Il lussu dell'altro. Il lussu del tempo. Il lussu della relazione.

Non il lussu della cifrematica? Che poi, da quanto intervistati Verdigione, deve ancora capire in che cosa consista di preciso questa sua invenzione.

È la scienza della parola, inse-

gnita da filosofi e teologi.

Lei dove ha esercitato come psicoanalista?

Qui a Verona, nel 1984, per circa un anno e mezzo. Casi interessanti. Una giovane balbuziente di Villafranca che capi al volo di trovarsi davanti a uno psicoanalista reducto dal suo stesso handicap. Un direttore editoriale della Mondadori. Una commerciante di biancheria intima che soffriva perché non poteva stare nelle mutande delle altre, avrebbe voluto indossare tutto ciò che vendeva. Un laureato in psicologia costretto a fare l'impiegato in Comune. Un diciottenne diagnosticato schizofrenico: era convinto che le profesore del liceo parlassero al posto suo, lo avessero esaurito sostituendosi a lui. Finì con una telefonata della madre nella mia segreteria telefonica: «Mio figlio non verrà più da lei».

Dall'analisi ha capito qual era l'origine della sua balbuzie?

Quando è stato ucciso il padre, il fantasma di cui parla Freud, il balbuziente c'era. Magari ha solo guardato o pulito il coltello, ma ha partecipato. Poi ha cancellato questo evento. Ma si sente responsabile di ciò che non ha fatto. Crede che tutti stiano per smascherarlo. Perciò balbetta: non può dire chi è. Per lui ogni uomo è un criminale, ogni donna una puttana.

Addiritura.

Tenga presente che andai a tenere una conferenza a Tokyo, a un congresso internazionale sulla sessualità, parola che a quel tempo neppure esisteva nel dizionario giapponese.

Ma la psicoanalisi non è una confessione alla parcella al posto dell'assoluzione?

No, non c'entra nulla con il sacramento. Non sostituisce il prete. Se lo fa, significa che è psicoterapia. Tutt'altra cosa.

Com'è diventato chef?

Ho imparato a impastare gli gnocchi da mia madre. Poi ho conosciuto Pierino Masini, figlio di Franco, il titolare della Gama di San Giovanni Lupatoto. Frequentavamo il bar Gialloblù, vicino al vecchio stadio Bentegodi appena demolito. E da lì in avanti mi sono specializzato. Nelle sardie in saor metto la stessa cura con cui faccio la crema millefoglie al cremoso delle fave di Tonka.

Ha mai avuto un ristorante suo?

Con un cugino avevo aperto La Bastia a Lazise. Lui ci ha messo soldi, io idee. Abbiamo rotto dopo sei mesi. Nel giro di un anno era già chiuso.

E da lì in poi che ha fatto?

Sono stato capo degli chef della Boscolo hotels, che avrebbe voluto affidarmi il Leon d'oro di Verona. Per otto anni ho vissuto in Trentino, prima al Bolognino di Belluno e poi al Dolomiti Corzio, a Madonna di Campiglio. Ho lavorato in vari ristoranti: allo Scalzino in vicolo Scalzi, al Parisifal e all'Annetto di Soave, alla Vecchia Polveriera di Sommacampagna. Fino a diventare formatore di chef.

Di chi, per esempio?

Del giapponese Yoshitaka. Ci ho aggiunto Hiko per farne lo pseudonimo con cui firmo le opere d'arte. Ha lavorato con me anche al sito *Transfinito.it*. Siccome ospitavo gli articoli di molti ebrei, i terroristi islamici me lo hanno piratato, mettendomi sulla home page uno scheletro che danzava, con la scritta «La sicurezza è un'illusione», in inglese.

Il cioccolatissimo come nacque?

Nel 1992, mentre ero chef al ristorante Villa Toscana di Parigi: cacao 60 per cento, burro di cacao 38 per cento, e voilà! Il cuore fondente del tortino. Tornai a Verona per brevettarlo, ma alla Camera di commercio mi spiegarono che non è possibile farlo per una ricetta: basta che un concorrente tolga 1 grammo, e già ti ha fregato.

Poteva depositare il nome.

Costava 400.000 lire l'anno. Sono generoso: alla fine capii che era meglio insegnare a tutti come si fa. E così Miko, la Algida francese, lanciò il cornetto Chocolatissimo.

Ha qualche erede illustre?

No, di valore. Francesco De Maio, mio allievo al Cinecittà Café di Parigi, oggi chef negli Stati Uniti, mi ha citato come suo maestro, mettendomi alla pari con Gualtiero Marchesi. Idem Andrea Borelli, chef alla Taverna Lucifero di Roma,

“ Ho cambiato tanti ristoranti. L'ultima gelateria l'ho chiusa: ora mi restano debiti per 90mila euro

specializzata in tartufi.

Che mi dice dei cuochi che spediscono in tv da mattina a sera?
La negazione della cucina.

Non le pare che la nostra sia una civiltà gastrica?
Certo che lo è.

Søren Kierkegaard aveva capito tutto: «La nave ormai è in mano al cuoco di bordo. Ciò che trasmette il megafono del comandante non è più la rotta, ma quello che mangeremo domani».
Il corollario della legge del ventre. Infatti i politici oggi parlano alla pancia dei cittadini.

Un erede vero, un figlio, non le manca?

L'avrei tanto voluto, ma non è mai arrivato. Un luminare, docente universitario a Verona, il più bravo, il più costoso, dopo aver accertato che eravamo entrambi fertili, consigliò allora mia prima moglie e a me: «Fate una crociera». Non la facemmo e da quel giorno lo declassai a lampadario.

Ci ha riprovato con Christiane?

Certo. Una suite di aborti spontanei. Rimase incinta tre volte, l'ultima di due gemelli. Uno morì al primo mese di gravidanza, l'altro al quinto. Fui io ad accorgermi della tragedia che si era consumata. Smettemmo d'inistere.

www.stefanolorenzetto.it