

MARTEDÌ 3 AGOSTO IL TAGLIANDO SPECIALE DA 30 PUNTI

L'Arena

Porta Italiana S.p.A. - Sped. in a.p. - D.L. 35/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Verona

0.8.8.11
117 151 11 (v. 030)



ANNO 155. NUMERO 210

L'Arena

il giornale di Verona dal 1866

www.larena.it



DOMENICA 1 AGOSTO 2021. € 1,40 (verona.gazzettaonline.com/Gente/2020)

L'EDITORIALE
SE IL NUOVO BOOM CORRE SUI BINARI

Federico Guiglia

Se il miracolo economico del dopoguerra fu accompagnato dalla costruzione della più moderna rete autostradale d'Europa, il nuovo boom su cui punta il Paese coi fondi europei per la ripresa, viaggerà lungo la più imponente linea ferroviaria che sia mai stata realizzata. Dall'auto al treno, ecco la rivoluzione nell'Italia che verrà. E arriverci al 2030 con l'«entrata in esercizio» degli investimenti. Lo si ricava dai dati e dettagli del Pnrr (Piano nazionale di ripresa e resilienza), che calcola, fra altre innovazioni, anche l'elettrificazione di almeno 1.800 km di linee, ossia più di dieci volte di quanto si è fatto nell'ultimo decennio.

Cambieranno, dunque, i tempi medi di percorrenza per gli utenti (ridotti del 17,2 per cento) e, soprattutto, le abitudini degli italiani. La scelta della rotaia a scappato dell'asfalto, e con un forte impulso anche del trasporto locale e regionale (700 km di nuove tratte, in particolare al Sud, stazioni distribuite con maggiore equità su tutto il territorio nazionale), andrà incontro alla necessità di combattere l'inquinamento e garantire maggiore sicurezza: più di seimila incidenti stradali in meno, secondo le stime. E 150 vittime e 11 mila feriti in meno. Prende così forma quello «sviluppo sostenibile» che per troppo tempo la politica ha evocato a vanvera. Ma se c'è una visione strategica, se torna lo spirito d'impresenza del boom, difesa dell'ambiente e infrastrutture degne del futuro potranno ridare agli italiani quella fiducia che neanche il Pnrr può calcolare, ma che è il vero motore dell'economia.
www.federicoguiglia.com

LOTTA AL CORONAVIRUS Ondata di false notizie via social: l'Unità sanitaria presenta denuncia alla polizia postale

Verona, stop ai no vax Parte l'esposto dell'Ulss

In Italia contagi tra gli under 40 e rischio di restrizioni «mirate»
In piazza Bra ancora una protesta: in trecento contro il Green pass

●● A Verona parte la battaglia contro le false notizie via social contro i vaccini. L'Ulss 9 ha annunciato che presenterà alla polizia postale una denuncia contro ignoti a causa di un messaggio vocale che sta approdando sui tele-

fonni di molti veronesi. Si tratta di una fake news su contagi e vaccini in cui l'autore cita come fonte una ignota addetta al centro tamponi in fiera. Girardi e il personale sanitario sono insorti: «Si getta discredito sugli opera-

tori». Ieri in Bra si è svolta invece una nuova manifestazione, autorizzata, con circa 300 persone contro il Green pass. Questo mentre in Italia è allarme per i contagi under 40: «È l'effetto degli Europei». pag. 2, 3, 12 e 13

BORGHO VENEZIA Disinnesco dalle 7 alle 12.30. Misure di sicurezza



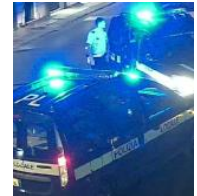
Alessandra Vaccari, pag. 11

Operazione bomba blindato il quartiere

UN «PIRATA» Ciclista ferito a Porta Vescovo

Investe un giovane e scappa con l'auto

●● Ha investito un ciclista e poi si è dileguato. È ricercato dalla polizia locale, l'automobilista che l'altra notte a bordo di un'Audi scura non si è fermato a prestare soccorso dopo lo scontro con un ciclista a Porta Vescovo. Il ferito, 24 anni, ha subito la frattura del gomito. E ora è allarme «pirati»: questo di Porta Vescovo è il settimo grave episodio di pirateria nel mese di luglio a Verona. pag. 17



La polizia locale di Verona

CALDIERO

Il direttore delle Terme insegue i ladri Fermati in tre

pag. 28

MONTEFORTE

Addio a «Batista» il più amato tra i tifosi Hellas Una vita allo stadio

Dalli Cani e Sambugaro pag. 29

PESCANTINA

Maltratta i genitori ammalati per oltre un anno Arrestato 45enne

pag. 30

L'INTERVENTO

Se invecchiare vuol dire uscire di scena e perdere il potere

Mons. Giuseppe Zenti Vescovo di Verona pag. 25

L'Arena
IL GELATINO DELL'ANNO 2021
30 PUNTI
MARTEDÌ 3 AGOSTO
IL TAGLIANDO SPECIALE DA 30 PUNTI

UNIVERSITÀ SCALIGERA
Cinque in cordata sul Monte Rosa con trapianti o fibrosi cistica



Un'impresa mai tentata, una cordata sul Monte Rosa: è stata compiuta da cinque alpinisti affetti da fibrosi cistica e in parte trapiantati grazie al supporto dell'Università di Verona. Laura Perina pag. 14

OLIMPIADI
L'ora dell'atletica Verona fa il tifo per Gloria Elisa e Johanelis



L'Italia festeggia il record tricolore e l'accesso in semifinale dei 100 metri di Marcell Jacobs ma Verona ora fa il tifo per lo scaligero Hooper, Molinarolo ed Herrera. pag. 28, 38 e 46

verona racconta

Gabriele Ferron

«Il riso mi ha salvato dopo 5 mesi passati in ospedale con il Covid»



Stefano Lorenzetto

gialla di burro. «Sembra la bandiera del Vaticano, e infatti è un mangiare da papà», assicurava, non prima d'aver spolverato il tutto con una nevicata di grana. Spargeva il formaggio grattugiato finanche sulla pasta e fagioli, motivo per cui lo vidi battuccare a tavola con il suo amico Indro Montanelli, il quale, da buon toscano, sul piatto veneto ammetteva so-

lo un giro di olio e una macinata di pepe. Il simpatico Marce recitava a memoria il poema del nobile veronese Giovan Battista. Spolverini, che inizia con il verso «Dono almo del ciel, candido riso». Quando andai nella sua casa di Villafranca con la mia futura moglie per annunciargli le nozze imminenti, se ne uscì con una delle sue (...) segue a PAG. 19

Fondazione ARENA DI VERONA
ARENA DI VERONA 98° OPERA FESTIVAL 2021
www.arena.it

PORTE AUTOMATICHE - NESSUN CONTATTO - NESSUN RISCHIO

PORTA CON APERTURA MANUALE:
La ripetuta sanificazione, potrebbe risultare efficace, ma non sempre è possibile intervenire con regolarità e tempestività durante tutta la giornata

PORTA AUTOMATICA CON SENSORE O A SFORAMENTO:
Le persone accedono senza dover toccare nulla, con badge o solitamente avvicinando la mano...

KIT AUTOMATICO ideale per automatizzare PORTE ESISTENTI INTERNE ED ESTERNE nelle aziende, stabilimenti di produzione, negozi, studi medici, ristoranti e alberghi

Vallese (VR) - Via R. Spineta n. 1243
www.porteautomatiche.info
Tel. 045 6984003 | info@automacenter.it

verona racconta

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

Gabriele Ferron Il missionario della Pila Vecia «Ci ho sepolto papà e mamma»

segue dalla prima pagina

●● (...) battute fulminanti - «Dunque unisci l'utero al diavolo» - e volle sapere dove sarei andato ad abitare. Credo che le mie quotazioni siano lievitare nel comunicargli l'indirizzo: viale Spolverini. In cima alle concupiscenze dello scrittore c'era il risotto all'isolana, per cui non stupisce che fosse di casa, accompagnato da Giorgio Gioco, alla Pila Vecia di Gabriele Ferron, in contrada Passolongo di Isola della Scala, che fin dal 1650 è l'epicentro del territorio dove si coltiva il Vialone nano.

Ambasciatore del riso nel mondo, non meno che del risotto, Ferron vanta due giri completi dell'orbe terraqueo, con fornelli al seguito, per insegnare come lo si cucina. È il primo e unico cuoco cui i cinesi abbiano concesso di preparare e servire il risotto sulla Grande Muraglia.

Escludendo queste missioni planetarie, il giramondo non si è mai staccato da Isola della Scala, se non per la nascita, avvenuta il 24 luglio 1951 a Verona, «all'ospedale, penso, ma di preciso non saprei». Primo di quattro figli, Ferron ha ereditato la Pila Vecia insieme al secondogenito, Maurizio, che ha due anni meno di lui. «Dei miei tre figli, solo i più giovani, Alessio e Diego, hanno seguito la stessa strada, affiancata da Miros e Denis, figli di mio fratello». Con 30.000 quintali di risone (il cereale grezzo) lavorati ogni anno, sono i maggiori produttori della zona.

I Ferron abitano nella Pila Vecia da cinque generazioni. Anche da morti. «Mio padre Lionello verso la fine mi disse: "Non portarmi via da qui". Ho chiesto al Comune il permesso di custodire le sue ceneri accanto ai 9 stellati della pila, tuttora in funzione. Un tempo erano 40». Due anni dopo, accadde lo stesso per la moglie Ada Patuzzi, che ora riposa nell'urna accanto al suo Nelo, cullati entrambi, giorno e notte, dal turbinio delle pale alimentate dalla fossa Zenobia, dal ciglio degli antichi ingranaggi di legno, dal fruscio delle cinghie di cuoio consunto. «La pila non deve fermarsi mai. Se un'unica parte della ruota rimanesse immersa nell'acqua, l'umidità appesantirebbe il legno solo in quel punto e il movimento da circo-

lare diverrebbe eccentrico».

Chi ha dovuto suo malgrado fermarsi, per cinque lunghi mesi, è stato lui, Gabriele Ferron, colpito il 15 novembre dal coronavirus e ricoverato d'urgenza all'ospedale Magalini di Villafranca. È rimasto intubato, in coma farmacologico, per un mese. Al risveglio, è stato trasferito al Sacro Cuore di Negrar per la riabilitazione. Lo hanno dimesso il 16 aprile. «Sono vivo per miracolo. A parte qualche acciaccio alle gambe, ho conservato intatto il gusto e l'olfatto. Avendo anche due ristoranti da mandare avanti, quello che prende il nome dalla Pila Vecia e Alla Torre di Isola della Scala, non posso lamentarmi».

Come s'è buscato il Covid-19? Chi lo sa? E pensare che sono il più accanito sostenitore dell'uso della mascherina.

In che modo s'è manifestato?

Mi stavo rasando la barba e sono stramazzato sul pavimento del bagno. Non avevo la forza per rialzarmi, ci sono voluti 45 minuti. Fatta la doccia, ho telefonato al medico, Silvio Mantovani. Ha mandato subito un'ambulanza. Il giorno dopo in ospedale mi hanno detto: «Ti dobbiamo addormentare e intubare». E lì ha avuto inizio il film.

Il film?

Non so che cosa mi sia successo di preciso. Del mese trascorso in coma ricordo un susseguirsi di scene come al cinema. Sognavo di essere all'Università di Trento a cucinare il risotto per un congresso di farmacisti.

Ei pareva.

Poi mi sono visto in ospedale con il Covid, assistito da Stella, la figlia di mio fratello, e da Beatrice, che da otto anni è la mia compagna. A un certo punto sono piombati nella stanza i medici: «Sta arrivando l'esercito invasore, dobbiamo fuggire». E io? «Tu resti qui, a letto, però ti lasciamo una documentazione fasciata attestante che non hai il virus».

Ma senti.

Dopo qualche giorno sono tornati e hanno ripreso a curarmi. Fuori Trento cominciava la Russia. Ricordo d'aver mangiato con tre ragazze.

Eal risveglio com'è andata?



1997: Ferron, unico cuoco ad aver cucinato il riso sulla Grande Muraglia

Una sensazione terribile: steso nel letto, avrei voluto intrecciare le dita sul petto, nella posa delle salme, ha presente? Niente. La mano destra non arrivava a toccare la sinistra. Idem i piedi. Ci sono riuscito dopo un mese passato a stringere due palline da tennis.

Soffre di strascichi?

No, è come se fossi risuscitato.

Ed è tornato all'amato riso.

Solo qui alla Pila Vecia, per ora. Appartiene alla mia famiglia dagli inizi del Novecento.

Prima di chi era?

Dei conti Zenobio, dai quali prende il nome la fossa Zenobia, che la fa funzionare; nasce da alcune risorgive a Buttapietra e va a gettarsi nel Tartaro. Bruno Chiappa, storico di Isola della Scala, ha rinvenuto all'Archivio di Stato di Venezia il documento con cui tale Domenico Ristato chiese alla Serenissima di poter edificare la pila. Gli Zenobio la cedettero ai piloti. Da piccolo mi chiamavano Pilotin. Mio bisnonno, che aveva un mulino in località Doltra, acquistò la pila insieme al prato circostante, dove pascolava due vacche da latte e alcuni maiali allevati con gli scarti del riso.

Quando arrivò il riso in Italia?



Gabriele Ferron, 70 anni, accanto agli ingranaggi di legno della Pila Vecia di Isola della Scala, costruita nel 1650. È della sua famiglia da cinque generazioni

“È dal 1650 che la ruota gira: non deve mai fermarsi. Ne ho installata una anche in Tanzania”

“Persino ai cinesi, sulla Grande Muraglia, ho fatto vedere come si cucina il riso”

“Il sindaco elesse Isola della Scala a capitale del Vialone nano”

vano le confezioni di riso da 5 chili. Una novità. In precedenza mio padre caricava sul carretto, trainato dal cavallo, sacchi da 50 e da 80 chili e andava a consegnarli ai negozianti di tutta la provincia, che li svuotavano nelle casse di legno. Vendevano il riso a mestolate con la *sèssola* di legno.

È riuscito a far mangiare il suo risotto perfino ai cinesi.

Nel 1997 ero all'hotel Kempinski di Pechino, con Sandro Boscaini della Masi, per uno sposalizio Vialone nano-Valpolicella. Ho pensato: perché non preparare il risotto sulla Grande Muraglia? Nel 1992 lo avevo promosso in Giappone, all'hotel Plaza di Osaka e poi a Tokyo e Kitakyushu.

C'è qualche luogo del pianeta dove non l'ha portato?

Dunque, vediamo. L'Europa l'ho girata tutta. Stati Uniti e Canada pure. Sono stato più volte a cucinare il risotto in Australia. Poi Nuova Zelanda, Singapore, India, Brasile, Egitto, Dubai... L'ho fatto mangiare ai parlamentari europei a Bruxelles, al premio Nobel Lech Walesa, al tenore Andrea Bocelli, al regista Ermanno Olmi, all'allora ctd della nazionale Giovanni Trapattoni, al telegiornalista Bruno Vespa, al che Gualtiero Marchesi. Sono andato a installare una pila in Tanzania, nella missione di Ruwaja. Ho imposto il Vialone nano persiano a Nigel Mansell nel campionato mondiale di Formula 1 che vinse nel 1992. Mi ricordo di Michael Schumacher, era un ragazzino di 23 anni.

Quante persone riesce a mettere a tavola per una risottata?

Il record fu in un ristorante di Tacoma, negli Usa: oltre 600 commensali. Lo chef tedesco era fu di sé: «Devi preparare la prima e riscaldarla». Ribatte: tu sei, io faccio solo cucinare e cemar.

Ma il Caprarolo non regge la cottura meglio del Vialone nano?

Sergio Mei, quando era chef al Four Seasons di Milano, prendeva solo il Vialone nano.

Una ricetta firmata Ferron che ha avuto successo?

Il risotto al cartoccio mantecato alle erbe alpestri, fatto con il formaggio di capra Champchavette, che ho creato per Saint-Marcel, un paese della Val d'Aosta. Sul fondo si met-

te una fetta di prosciutto crudo prodotto in quella località.

Lei quanto riso consuma?

Lo mangio quattro volte a settimana, 100 grammi da crudo, che diventano 300 da cotto, perché assorbe acqua o brodo per il doppio del proprio peso. Più il condimento.

Che genere di condimento?

Il risotto all'isolana tutto l'anno, poi con la zucca, il radicchio, il topinambur. In autunno, quando svuoto le risaie, con le carpe. Una delizia.

Sono quelle che vengono private dell'acqua in cui nuotavano?

Esatto. Per ogni campo veronese, vale a dire 3.300 metri quadrati di risaia, seminiamo tre-quattro femmine, due maschi e un buon numero di avannotti. Le carpe sono molto importanti. Mangiano insedi ed erbacce infestanti e muovono il terreno, cosicché il riso può assorbire l'azoto. In tal modo otteniamo due raccolti: riso e pesce.

Quanto pesce?

Circa 50 chili per campo, incluso il pescetto nato spontaneamente da alborelle, tinche e altre specie che risalgono nella risaia dai fossi.

Chi semina il riso?

Le seminatrici meccaniche. Un tempo centinaia di mondine mettevano a dimora le piantine cresciute nel semenzajo, camminando scalze nell'acqua, a ritroso per non pestarle: dopo 155 giorni era pronto il risone. Un lavoro infame, con la schiena piegata. Attorno al braccio, ogni donna annodava un maniccotto, nel quale infilava le rane catturate durante la semina o il raccolto. La sera se le portava a casa vive. Quella era la cena per tutta la famiglia.

Un errore da non commettere mai nel fare un risotto?

Aggiungere liquido freddo. Solo acqua o brodo bollenti.

Mi hanno detto che a Capodarano si mette un pugnetto di riso in tasca perché porta fortuna.

Ce l'ho anche adesso. Nelle situazioni difficili, affondo la mano e lo stringo. Mi dà gioia, serenità, sicurezza.

Ma non le ha evitato il Covid-19. Però mi ha permesso di rimanere vivo per raccontarle tutte queste cose.