

L'EDITORIALE

STIPENDI PIÙ ALTI LEZIONE PER LA BCE

Franco A. Grassini

Sono ormai diversi anni che il Giappone o, meglio, le sue imprese fanno scelte di politica economica molto innovative che meritano di essere considerate. L'ultima è quella compiuta da Uniqllo, un gigante della distribuzione presente anche a Milano, che ha spontaneamente aumentato i salari dei dipendenti di ben il 49%. Lo ha seguito Honda con un modesto 5%, mentre in Toyota il prossimo Ceo che assumerà la carica in aprile ha detto ai sindacati che è sua intenzione applicare una distribuzione più equa dei profitti e, quindi, accrescere salari e stipendi.

Molte altre imprese nipponiche si stanno mettendo sulla stessa strada, anche perché sono stimolate in questa direzione dal primo ministro Kishida, non soddisfatto del fatto che in Giappone, pur avendo un saggio di disoccupazione vicino allo zero, il salario medio equivale a 40.000 dollari, ben inferiore ai 51.000 dollari dei Paesi del G7, eppure notevolmente superiore ai 30.000 dollari medi dell'Italia.

Il motivo di fondo di queste scelte è aumentare la domanda per non farla dipendere solo dalle esportazioni ed evitare che la politica dei troppo bassi tassi d'interesse porti il Paese del sol levante alla stagnazione. Non a caso il governo nipponico sta spingendo la propria banca centrale a imitare la Bce e la Federal Reserve.

Dall'esame di questa realtà economica e sociale si possono trarre più lezioni anche per l'Europa e per l'Italia. La prima è che la politica delle Banche centrali non può essere fondata solo (...) segue a PAG.3

LA GRANDE SETE Pronto il documento che fotografa le criticità e le risposte: servono 807 milioni. Zaia: «Non siamo al punto di razionamenti»

Siccità, il Veneto vara il piano

I Consorzi indicano le opere necessarie. Emergenza per i vigneti: nel Veronese il progetto di una rete di micro-bacini

IL METEO

Pioggia, si contano solo i millimetri La svolta non arriva

Alessandro Azzone pag.6

LA STORIA

Esporta in Africa l'apicoltura della Lessinia

Lorenza Costantino pag.19

Piano del Veneto per far fronte alla siccità. Con i Consorzi di Bonifica varato un documento che fotografa criticità e soluzioni: indicate le opere per trattenerne le risorse idriche, un intervento da 807 milioni di euro. Il governatore Zaia ieri è intervenuto: «L'acqua comincia a scarseggiare ma non al punto da dover pensare a razionamenti. Evitare gli sprechi». Nel Veronese il settore vitivinicolo mette a punto un piano di emergenza: il progetto di una rete di micro-bacini.

Monica Sommacampagna
 Piero Erle pag.4 e 6

IL RACCONTO

Io sono l'acqua e disseto l'umanità

Matteo Bussola



Io sono l'acqua. Mi conosco da sempre. Sono l'origine della vita, anche della tua. Sono io che disseto la terra e gli uomini. pag.7



Irrigazione Il Veneto vara un piano di opere per far scorta di acqua

SERIE A

Hellas, duello per la salvezza In 1500 a La Spezia

Tavelli e Antolini pag.32 e 33

NAUFRAGIO NEL '44

Morì nell'Egeo trovata la gavetta del soldato

Francesco Scuderi pag.27

IL PERSONAGGIO Matteo Battisti e i veicoli controllati da remoto



Matteo Battisti Lavora in Germania ad un progetto che potrebbe rivoluzionare la viabilità

Un ingegnere veronese per l'auto teleguidata

Anna Perlini pag.16

Smog, bimbi a rischio di asma e allergie

INQUINAMENTO Molte infezioni respiratorie. Bambini a rischio per lo smog. A Verona nel reparto di pediatria dell'Azienda Ospedaliera vengono registrati molti casi di infezioni respiratorie. Il primario Giorgio Piacentini conferma: «C'è stato un aumento soprattutto di patologie croniche come l'asma e le allergie». Camilla Ferro pag.12

IL CASO

Piper privato sorvola Verona alle tre di notte Mistero in cielo

Alessandra Vaccari pag.13

LIRICA La sovrintendente dopo la nomina

L'appello di Gasdia «Sostegno dalla città»

«Sono già al lavoro. Ci attende un anno importantissimo e confido nel sostegno di tutta la città». Queste le prime parole della sovrintendente della Fondazione Arena, Cecilia Gasdia, dopo la sua nomina. Ma sale lo scontro politico. Enrico Giardini pag.14

SUPERBONUS

Crediti bloccati, gli artigiani temono per 2.800 posti

Valeria Zanetti pag.10

Fondazione ARENA DI VERONA
-103 giorni
 100 ARENA DI VERONA OPERA FESTIVAL
 16 giugno 2023
 9 settembre 2023 arena.it

IN EDICOLA
PANE & PANI

EURO 12,90
 più il prezzo del quotidiano

verona racconta

Antonio Gioco

«In cimitero ho chiesto a mio padre se potevo vendere il 12 Apostoli»

Stefano Lorenzetto



Prima di rinunciare alla storia di famiglia, Antonio Gioco si è caricato sulle spalle una seggiola pieghevole da pic-nic, si è recato al Cimitero monumentale e l'ha aperta davanti alla tomba del padre Giorgio, che riposa lì dal

2019, secondo campo d'innalzamento a destra, fossa numero 30. «Mi sono seduto e gli ho chiesto che cosa ne pensasse». Poi s'è spostato sulla sepoltura della madre Iole Bernuffi, poco distante, fossa numero 10, e ha riformulato la medesima domanda. Le hanno risposto? «Sì, ho avvertito fortissimo l'aroma dei due rosmarini piantati accanto alle loro lapidi». Come se non bastasse, ha interpellato anche lo zio Franco, fossa numero 18. «Ha il suo rosmarino anche lui, l'ho messo a dimora nello stesso anno in cui è mancata la mamma. Dopo una vita trascorsa tutti e tre insieme, e io con loro, mi pareva la cosa giusta da fare».

È nata così, al camposanto, la cessione dello storico ristorante 12 Apostoli. (...) segue a PAG.11

045 8101283 800952382
 Corso Milano, 92/B veronacivile.it
BADANTI
COSTI MENSILI CONVIVENTE BS 30 ore
946 € - TUTTO COMPRESO
CONVIVENTE BS 40 ore
1339 € - TUTTO COMPRESO
SERVIZI:
 • Badanti notte/giorno/conviventi
 • Gestione completa delle pratiche
 • Corsi formativi per badanti
 • Assistenza CAF Patronato - Questura
 • Buste paga
 • Consulenza Servizi Sociali - Sanità
 BADANTI IN NERO - CISA RISCHI CON LO STATO ITALIANO DA 2000 a 45.000 €
 In convenzione con l'Università di Padova per il tirocinio. La formazione e l'orientamento. Su licenza del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Su licenza della Regione Veneto

Le nostre Tende durano di più

RACASI TENDE
 045.7200799
 info@racasitende.com
 racasitende.com
 Show room a Verona | Viale del Lavoro, 34

Foto: Italiane S.p.A. - Sped. in a.p. - DL 350/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Verona
 0 0 1 3 0 5 1 7 1 3 3 1 1 4 0 0 3 1

verona racconta

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

Antonio Gioco

«Non vado al ristorante, mangio sofficcini Findus»

L'avallo in banca che il nonno ottenne da Arnoldo Mondadori. La dedica di Gabriele D'Annunzio. I clienti famosi, da Hemingway a Kissinger. La storia del 12 Apostoli, nato intorno al 1750 e ora rilevato da Perbellini

segue dalla prima pagina

●● (...) Il rosmarino è l'arbuto della fedeltà, basta leggere ciò che Berto Barbarani fa dire alla sua Capuleti nel *Giulietta e Romeo*: «Toli, toli par vostra compagnia, / toli sta rama del me rosmarin!», e per questo Giorgio lo intrecciava sul tavolo degli sposi nei pranzi nuziali. Restare fedeli al passato, mentre il futuro lo scolora, ecco la difficile eredità che la famiglia Gioco ha cercato di preservare affidando le storiche sale di corticella San Marco allo chef-imprenditore Giancarlo Perbellini, originario di Bovolone, 11 locali da Verona alla Sicilia, due stelle Michelin conquistate nel 2002, altre due nel 2015, in tutto già 6.

È un contratto d'affitto, durata minima 6 anni, più 6 di rinnovo automatico, come d'uso per le locazioni commerciali. I muri restano dei Gioco. Al primo piano dell'antico edificio, poggiato sulle fondamenta di un ramo del cardo romano ancora visibile in cantina, c'era la stiereria delle tovaglie; al secondo abitavano Giorgio e Iole con i figli Cristina e Antonio; al terzo lo zio Franco.

Dev'essere stato un boccone amaro da deglutire, e non solo per Antonio, ma anche per Simonetta Dalla Valle, per tutti Etta, dal 1984 sua sposa, spalla insostituibile nella vita e nel lavoro; per il loro primogenito Filippo, 37 anni, divenuto ristoratore a dispetto delle due lauree (storia all'Università di Padova, antropologia culturale alla Ca' Foscari di Venezia), entrambe conseguite con 110 e lode; per gli altri due figli, Maddalena, 32, architetto, e Federico, 29, iscritto dall'ateneo di Manchester, allievo a New York del grande Ryan McGinley e ora a sua volta fotografo a Londra, fra alta moda e alta cucina.

Se Antonio soffriva, cerca di non darlo a vedere e trova di sicuro conforto in una frase del padre, «Ci ripeteva sempre: "Butte, se no ghe la fa più, podà anca verzarzà un deposito de biciclette". Pensa che da lassù sia più che soddisfatto. La storia del suo ristorante va avanti grazie a Giancarlo, che papà stimava moltissimo. Era appena tornato dalla naia quando lo assunse».

Non ce la facevate più?
Alla morte dei miei genitori e ai due anni di Covid, si era ag-

giunto il pensiero opprimente dell'investimento sui fuochi.

Parla di una nuova cucina?

Esatto. A novembre la mazzata finale: il bravo chef Mauro Buffo, dopo averci fatto riconquistare la stella Michelin, ci ha annunciato che ad aprile 2023 se ne sarebbe andato.

È stato lei a cercare Perbellini?

Venne qui già 20 anni fa, ma allora non vi erano le condizioni. Nel 2015 gli chiesi di prendere un caffè insieme. Accorse. Quando scopri che m'interessava solo un suo parere su un dipendente da assumere, ebbe un moto di delusione: «Pensavo che volessi vedermi per un'altra cosa». A novembre è stata mia moglie a spingermi a cercarlo. Io neanche ci pensavo, sapevo che era impegnatissimo nell'avventura del Trussardi alla Scala di Milano. Etta ha insistito: «Giancarlo ha una prelezione morale». Gli ho mandato un sms. È subito arrivato con la moglie Silvia. Udito il motivo dell'incontro, sono sbiancati: «Abbiamo dato la disdetta per la Casa Perbellini di piazza San Zeno e due sere fa, passando qui davanti, ci siamo detti che sarebbe stato un sogno poter rilevare il 12 Apostoli». A metà gennaio l'accordo era fatto.

Per lei è stato come separarsi da una parte di sé.

Anche per Etta. L'ho conosciuta che era una ragazzina con la treccia all'impianto di risalita Branchetto-monte Tomba. È una dei sei figli di Arrigo Dalla Valle, pioniere dello sci veronese. Feci colpo perché indossavo la giacca con la Croce rossa del Soccorso alpino.

Il suo primo ricordo del locale?

Ci sono nato. Da bambino tornavo dall'asilo, la mamma mi dava un piatto di risotto rosa e mi mandava a mangiarlo nell'alloggio di sopra.

Risotto rosa?

Sì. Antonio soffre, l'era bòn! Finché un giorno un cameriere mi svelò: «L'è fatto coi fìgadini». Un'emulsione di ragù al pomodoro. Più mangiato.

Quando nasce il 12 Apostoli?

Intorno al 1750. Era un'osteria. Prende il nome da 12 grossisti attivati tra la Domus Mercatorum e i banchi di piazza Erbe. Alle 10 del mattino lavoravano già da cinque ore, gli prendeva il langurino e venivano qui per le trippe.

Come arriva al Gioco?

Nel 1920 mio nonno Antonio, nato a Veronella, sente che i Nobis, mantovani, cedono l'osteria. Era cameriere nel ristorante dell'albergo Colomba d'oro di via Cattaneo, frequentato dai duchi d'Acquarone e dagli altri maggiori della città. Ne parla con mia nonna, Rosella Veronesi, originaria di Avio. Le donne sono le eroine della dinastia Gioco. Mio padre in cucina contava il 15 per cento, mia madre l'85.

Lo credo, è così in ogni famiglia.

Il nonno prende coraggio e interpellò Arnoldo Mondadori, che spesso pranzava al Colombaro d'oro: «Mi servirebbe un prestito in banca per comprare il 12 Apostoli, ma non ho nulla da offrire in garanzia». «L'avallo glielo firmo io», replica l'editore. Si sparge la voce che Mondadori intende farne la mensa per la sua tipografia di via San Nazaro. Allora un giorno il nonno si tira su le code del tight e lo rincorre fino alla stazione di Porta Nuova, sapendo che era diretto a Milano. Non lo trova. Si siede sconsolato sulla banchina. Dal finestrino del treno si affaccia Mondadori: «Vada dalla mia segretaria, è tutto pronto per la fidejussione». Gli aveva fatto uno scherzo. Anche se un po' mensa della Mondadori lo diventa davvero.

In che senso?

L'editore ci porta spesso Gabriele D'Annunzio, che nel 1937 regala al nonno una foto con dedica: «Ad Antonio Gioco, giocatore d'ogni rischio».

Giorgio nel 1938 seguì il papà al funerale di D'Annunzio. «Fu sepolto in piedi», mi raccontò.

Non lo sapevo. Andai con lui a San Zenone Po, alle esequie di Gianni Brera, vincitore nel 1977 del premio 12 Apostoli.

Quando muore il nonno?

Nel 1940. Il ristorante resta sulle spalle della vedova Rosella. Diventa mensa di guerra e R.C., rifugio cantina. Dopo la Liberazione, Mondadori ci viene con Ezra Pound ed Ernest Hemingway, che tornerà tre-quattro volte.

Lei a che età prese a lavorarvi?

A 10 anni la domenica ascoltavo con i camerieri *Tutto il calcio minuto per minuto* mentre asciugavo i bicchieri. A 15 portavo i piatti in sala. Ero uno dei gessetti.

Che significa?

Si chiamavano così i camerieri di primo pelo, con giacca

e farfallino bianchi. Non potevano rivolgersi agli avventori. Tenevano in tasca un gesso da lavagna, con il quale all'ultimo momento ritoccavano eventuali macchioline impercettibili sulle divise o sul tovagliato. A 20 anni papà mi fa indossare la giacca blu e mi autorizza a parlare con i clienti. A 26 mi sposo e mi affida a Sergio Raimondo, maître nella sala grande. Fu il primo a cui dissi che Etta aspettava Filippo. Per scaramanzia, annunciò di nuovo a lui, anziché ai miei genitori, anche le due gravidanze successive. La sala piccola era il regno di Gianni Rossin. Il primo di Montagnana, il secondo di San Bonifacio, hanno lavorato qui 45 anni uno e 40 l'altro.

Rossin parlava un inglese impeccabile.

Da giovane era stato cameriere al Cavendish hotel di Londra. Da noi i clienti stranieri non sono mai mancati: Henry Kissinger, Margaret Thatcher, Laurence Olivier con Vivien Leigh, Lee Jacocca e Paul Girolami, presidenti di Chrysler e Glaxo, l'attore Henry Winkler, il Fonzie di *Happy days*, che ancora adesso mi scrive tutti i mesi.

Dimentica Barbra Streisand.

Fu intervistata a Malibù dal Tgt. Vincenzo Mollica le chiese d'indicare le tre cose che più amava dell'Italia. Rispose: «Le Cinque Terre, la piazza dei Miracoli a Pisa e un pane d'oro con la crema assaggiata al 12 Apostoli». Era stata da noi con Federico Fellini, era tornata con i genitori. La terza volta la portai a fare un giro per Verona sull'auto di mio padre, lei accanto a me, il marito attore, James Brolin, seduto dietro con Rossin. Il suo sogno sarebbe stato quello di esibirsi in Arena.

Che occasione spreca.

Crede che la pensi così anche Gianmarco Mazzi, al quale l'avevo riferito. Quel giorno, dopo essere stati nella basilica di San Zeno, la portai sul poggio di Castel San Pietro. Una ragazza con il moroso, non riconoscendola, le chiese: «Ci scatta una foto?». Barbra accettò con slancio. Quei due oggi saranno marito e moglie: ignorano da chi furono immortalati. Ripartendo dal colic, la cantante notò una maccasetta che spuntava dal mangianastri dell'auto. La fece partire. Il caso volle che fosse la registrazione di un suo concerto live, trovata da mio



Antonio Gioco, 65 anni, con il ritratto del padre Giorgio, che fu l'anima del 12 Apostoli

FOTO DI GIORGIO MARCHIORI

Con Barbra Streisand che cantava giù dalle Torricelle i miei a pranzo dal casellante

Quella notte ricoverato a Negrar il risotto rosa di mamma Iole il premio? Tornerà

madre allegata a un settimanale femminile. Scendemmo dalle Torricelle mentre lei accompagnava sé stessa in *Memory* e *Woman in love*. Mi vengono i brividi a ripensarci.

Anfitrione e chauffeur.

Feci il ciccone anche per David Bowie e la moglie Iman, dopo una cena. Non fu facile guidare senza staccare gli occhi dalla modella somala riflessa nel retrovisore. Li riportai al Due Torrisi alle 2.

Da giovane avrebbe voluto fare un altro mestiere?

No, sono oste per ricaduta generazionale, dopo essermi diplomato ragioniere e aver frequentato per un anno la facoltà di giurisprudenza: mai avrei fatto l'avvocato, mi manca il pelo sullo stomaco. E lo stesso Filippo. Mio padre lo spronava: «Studia, studia, che questo l'è el laùro più brutto del mondo. Massa sacrificio!». Alcolico, laurea lo frenò: «Cossa continuato a studiar che qua ghe tanto da laùro?».

Suo figlio ha impresso la svolta che in due anni vi ha riportato la stella Michelin.

Andò a Londra per cercare una linea nuova, impossibile con il precedente staff. A noi

genitori fece trovare una lettera: «Il 12 Apostoli è una macchina straordinaria, ma deve girare a benzina, non più a gasolio». Sua madre e io gli rispondemmo: provaci, se andrà bene sarà merito tuo, se andrà male sarà colpa nostra.

L'innovazione dispiacque al nonno, se ne lamentava con me.

Lo so. Non volle più mettere piede in cucina. Fu un momento amaro, soffermimo molto. Ma quando gli portammo la lettera della Michelin, ammise: «Avevate ragione voi».

L'ultima volta che cenai da voi mi arrivò per antipasto brodo di lepre al whisky e spuma di cartilagini del manzo, mi pare.

Ogni chef ha le sue idee. Buffo aveva lavorato per tre anni con Ferran Adrià, maestro del sifone. Certo, con riso e fìgadini non ci avrebbe riportato la stella. Come diceva il fondatore dell'*Humanité*, giornale dei socialisti francesi, la tradizione non consiste nel conservare le ceneri ma nel tramandare la fiamma viva.

I séparé occultano l'iconografia rateriana affrescata sulle pareti dal grande Pino Casarini.

Ma rassicurano il cliente. Il 12 Apostoli incaute un timore reverenziale, molti lo ritengono un cenacolo solo per gli scrittori del premio 12 Apostoli.

A proposito, che fine ha fatto?

Avremmo voluto conferirlo a Gualtiero Marchesi, alla Carlotta, ma si ammalò. Mio padre decorava con la foglia d'oro il salmone con la foglia d'pane almeno un trentennio prima che il profeta della nouvelle cuisine la mettesse sul risotto.

Nel 2018 proposi Tolino, che compiva 90 anni. L'idea in onore di Mondadori, piace molto a Massimo Gramellini e Milo Manara ma non ad altri giurati. Nel 2019 mancò il papà, nel 2020 la mamma. Poi il Covid. Non potevo concentrarmi sul premio. Ma Per-

bellini intende riprenderlo.

Le 180 penne lasciate dagli ospiti illustri che fine faranno?
Sono 202: Maria Callas, Luciano Pavarotti, Indro Montanelli, Cesare Zavattini, Enzo Biagi, Leonardo Sciascia, Dario Fo, Lech Walesa, Alberto Sordi... Restano esposte in cantina.

A volte pranza fuori casa?
Di rado. Non mangio né carne né pesce. Anzi, non mangio proprio. Solo sofficcini Findus e formaggi. Non sono un gourmet. Se devo straviziare, vado da Caprini a Torbe per le taidele con il ragù della Pierina.

E suo padre?

Lui era curioso di tutto. Ave Ninchi lo invitò in Rai per una trasmissione. Arrivò a Roma con mia madre sulla Lancia Flavia. Abbassò il finestrino, pagò il pedaggio. Quanto ci avrà messo, 30 secondi? Ebbene il casellante, di nome Oreste, gli disse: «Dotto», accostò, lo salgo sulla mia auto, lei mi segua». E quel giorno i miei pranzarono con l'abbacchio a scottadino nella casa di questo sconosciuto.

Straordinario.

È stato così sino alla fine. Lo sveglavo da un mese all'ospedale di Negrar, in Medicina, dov'è primario il mio testimone di nozze, Guido Arcaro. Una notte sussurò: «Magna'ria 'na nina de cioccolata». Scesi ai distributori e gli portai una barretta Kinder. La sciolse in bocca. Dopo mezz'ora, mi batté di nuovo sul braccio: «Ghe ne magna'ria n'altra».

Che precetto le ha lasciato?

Quello ripetuto mi da bambino: «La vita l'è na minestra da tor sì col parò nò col cacià. Altrimenti finisce in fretta, invece così te ne resta sempre un po' nel piatto». Ai miei figli raccomandando sempre: quando bevete, pensate alla fonte. Bisogna lasciare qualcosa a quelli che verranno. ●