

VERONA E IL CARO ENERGIA Cresce l'allarme per l'impennata dei prezzi. Interviene il presidente degli amministratori: «Aiuti indispensabili»

Gas nei condomini, aumenti choc

Rischio di bollette quadruplicate: «Con le attuali tariffe si passa da 1.500 a 6mila euro per tutta la stagione»

L'EDITORIALE

**LO SPETTRO
AUSTERITÀ
E L'ITALIA
AL VOTO**

Federico Guiglia

Quante analogie, quasi cinquant'anni dopo. Anche nell'autunno/inverno del 1973 una drammatica crisi energetica, causata dal balzo dei prezzi petroliferi, costrinse l'Europa a forti misure di contenimento. All'insegna dell'austerità l'industria italiana dovette inventarsi come risparmiare i consumi e i cittadini abituarsi all'abbassamento della temperatura negli impianti di riscaldamento, alla chiusura di uffici e negozi in anticipo, alla famosa circolazione delle auto a targe alterne e mai di domenica.

Siccome la politica impara sempre poco dalla storia, ecco che mezzo secolo dopo, e di nuovo per l'aumento incontenibile dell'energia (stavolta il gas, che ha toccato il primato di 339 euro per megawattora), i partiti sono costretti a virare la campagna elettorale contro il caro bollette. E a immaginare scelte simili: meno gradi nelle scuole, minor periodo di riscaldamento per tutti, eppure spese di condominio più elevate. Ci aspetta un autunno insidioso con previsioni che concordano su un punto: saranno famiglie e imprese a pagare il prezzo più alto. Letteralmente, 711 euro è la stangata calcolata dal Codacons (...)

segue a PAG. 4

L'EVENTO A Venezia il matrimonio da fiaba di Federica Pellegrini



Sposi a Venezia Federica Pellegrini e Matteo Giunta fuori dalla chiesa e poi in motoscafo

Il «sì» della Divina Nozze con Matteo

Anna Perlini pag.14 e 15

● Le bollette dello scorso inverno erano troppo alte? Le previsioni dicono che le prossime saranno quasi il quadruplo. Lo scenario, avverte Michele Ischia, presidente di Anaci Verona, l'Associazione nazionale amministratori condominiali, è «catastrofico»: «Stando ai prezzi di questi giorni, da 1.500 euro si arriverà a 6mila». **Nicolò Vincenzi** pag.8

IL NODO SCUOLA

Gli istituti privati temono di dover aumentare le rette
Autobus, un piano per risparmiare

pag. 9

DRAMMA IN VALDONEGA Grave pure l'amico

Schianto alla guida di uno scooter rubato

Un 17enne in fin di vita

● Uno è in fin di vita, operato d'urgenza, e l'altro in prognosi riservata. Due ragazzi che viaggiavano su uno scooter rubato sono in condizioni molto gravi dopo essersi scontrati con un'auto ieri mattina a Verona in via Nievolo, in Valdonega. I ragazzi hanno entrambi 17 anni. **Alessandra Vaccari** pag.17

L'ODISSEA

Incidente con l'auto nella notte in Transpolesana ritrovato al mattino

Elisabetta Papa pag.25

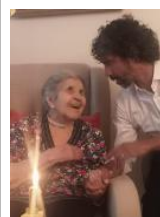
RUMORE IN STRADA

Nuovo tombino

Una promessa per Andrea

● «Il problema è in via di risoluzione. Il Comune provederà a sollecitare la ditta esterna competente». L'assessore a Strade e Giardini, Federico Benini, interviene sulla vicenda del tombino di via San Marco che provoca un rumore molesto al passaggio di ogni veicolo. Un fastidio che si trasforma in una vera e propria agonia per un ragazzo autistico che abita nella casa di fronte. **Elisa Pasetto** pag.16

LA PIÙ ANZIANA



Augusta, festa con il sindaco per i 108 anni

Chiara Bazzanella pag.21

DOMANI IN «ECONOMIE»
Verona 2031: per ogni ragazzo ci saranno quattro over 65



Nel 2031 nel Veronese per ogni ragazzo ci saranno quattro over 65: focus sulla Silver Economy. pag.7

AGENDA VERONA

Mezzi elettrici svolta Atv
Il trasporto sostenibile



Entro la fine dell'anno a Verona arriveranno i nuovi bus completamente elettrici e a zero emissioni. Il presidente di Atv illustra la svolta: un trasporto pubblico sostenibile. pag.18

IN EDICOLA

I SENTIERI PIÙ BELLI DEL TRENTINO



EURO 9,90
più il prezzo del quotidiano

Le nostre Tende durano di più



PROROGATO PER TUTTO IL 2022
50% SCONTO IN FATTURA

RACASI TENDE

tel. 045.7200799
info@racasitende.com
racasitende.com

Show room a Verona in Viale del Lavoro 34

verona racconta

Bruno Serato

«Ero uno sguattero, adesso cucino per bimbi poveri e presidenti Usa»

Stefano Lorenzetto



Chissà quanti futuri divi di Hollywood sta tirando su, senza saperlo, Bruno Serato da San Bonifacio. Dal 2005, ogni giorno che Dio manda in terra, lo chef cucina gratis quasi 500 chili di pastasciutta per i bambini dei Boys & girls club of America, l'organizzazione che sfama gli attori Jennifer Lopez e Denzel Washington quando erano fanciulli. Negli Stati Uniti ce ne sono oltre 4.000 di questi club in parte finanziati dal governo federale; assistono 4 milioni di bambini in situazioni familiari disagiate. Burato è il loro chef in California. Volontario, non retribuito.

Serve 105 centri in 30 città e paga di tasca propria i quattro autisti che vanno a consegnare i pasti usciti dal White House restaurant, il suo locale di Anaheim, meno di 4 chilometri da Disneyland e poco più di 40 da Los Angeles. Sono 25.000 piatti a settimana, per un totale di oltre 150 tonnellate l'anno di spaghetti e maccheroni. (...)

segue a PAG.19

BADANTI
A COSTI MOLTO ACCESSIBILI

BADANTE da 50 h. completo contributo TOTALE MENSILE	876€
BADANTE da 40 h. completo contributo TOTALE MENSILE	1285€
BADANTE da 64 h. completo contributo TOTALE MENSILE	1305€

Associazione No-Profit
Centro Assistenza alla Persona
Associazione No-Profit
Corso Milano, 92/B - veronacivile.it | 800952382 | 045 8101283

verona racconta

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

Bruno Serato

«Dal cielo mamma cucina ancora con me»

Da 42 anni negli Usa. Parti con 200 dollari. È lo chef dei divi di Hollywood. Ha fondato il Caterina's club: ogni giorno prepara 500 chili di pasta per i bimbi poveri. Il Papa e il Dalai Lama hanno voluto conoscerlo. Per la Cnn è fra i 10 eroi del mondo

segue dalla prima pagina

●● (...) Caterina, la mamma di Serato, 17 anni fa volle andare per tre mesi in California a vedere come s'era sistemato il quarto dei suoi sette figli. «La portai a visitare uno dei club e lei, che aveva trascorso la vita in cucina, mi diede uno strattone: "Bruno, ma non lo vedi che questo bambino ha fame? Preparagli subito una pastasciutta!". Obbedii. Era il 18 aprile 2005».

Da allora non ha più smesso, come racconta nel libro *Feeding the kids in America* (Sfamare i bambini in America), con un sottotitolo che in italiano suona pressappoco così: «Perché uno chef dovrebbe regalare più pasti di quelli che vende». I Caterina's club oggi sono presenti anche a New York e Chicago, in Texas, in Messico, in alcuni Paesi del Sudamerica, persino in Etiopia. Papa Francesco e il Dalai Lama hanno voluto conoscere il cuoco. Roberto Baggio gli ha firmato la prefazione di *Power of pasta*. Cristiano Ronaldo gli ha regalato la maglia della Juve autografata. E la Cnn lo ha inserito fra i Top Heroes, primo e unico italiano dei 10 eroi selezionati dalla rete tv su 40.000 candidati di tutto il mondo.

Per un crudele contrappasso, Caterina Lunardi è morta novantenne, nel 2014, senza poter mangiare, consumata dal morbo di Parkinson, alimentata con un sondino nasogastrico. «Se ne andò il 5 settembre, lo stesso giorno in cui si spense Madre Teresa, la santa che aveva cominciato la sua missione sfamando i bimbi di Calcutta», ricorda il figlio. «Non può essere una coincidenza, come ricordo il prete nell'omelia il giorno del funerale». Due anni prima c'erano state le esequie del marito Delio. Hanno lasciato in eredità i sette fratelli Serato, tutti residenti a San Bonifacio, tranne Bruno e Stella, la primogenita, emigrata anche lei in California (suo figlio Silvano è il direttore generale del White House); Corrado, calciatore che negli anni Settanta giocò come attaccante (Schiò); Audace (San Michele Extra, Venezia); Pescara, Reggiana e Taranto); Flavia, Silvano, Eidi e Fredi.

Superato il giro di boa del primo mezzo milione di piatti regalati, Serato invitò a servire in tavola Paul Sorvino, compagno di recente. Con lui c'era la figlia Mira, premio Oscar come miglior attrice non protagonista in *La dia dell'amore* di Woody Allen. Fu uno spettacolo vedere i bambini alle prese con i fusilli sotto gli stucchi dorati dell'Anaheim White House, una

piccola succursale della Casa Bianca non solo per il nome, per il colore e per lo stile neoclassico coloniale, ma anche perché due inquilini dell'altra White House, quella di Washington, i presidenti Jimmy Carter e George Walker Bush, qui hanno pranzato per davvero. Al pari dei governatori Jeb Bush e Gray Davis; degli attori Janet Leigh, Sophia Loren, Sydney Poitier, Andy Garcia, Danny De Vito, Lauren Hutton, George Burns; del calciatore Pelé; dell'astronauta Alan Shepard, primo americano a volare nello spazio; dei cantanti Andrea Bocelli, Connie Francis e Gwen Stefani. Invece Madonna pretese il catering del White House sul set. Tutta gente che non ha problemi di portafoglio: da Serato gli gnocchi al pomodoro costano 29,50 dollari, l'amatriciana 31,50, i gamberi tigre 43,50, la bistecca di Angus con l'osso 54, il caviale Oscietra 295.

Dov'è nato?

In Francia, a Laon, nord di Parigi, nel 1956. I miei genitori erano emigrati nel 1951 da San Bonifacio con i primi due nati. Andarono a raccogliere patate e barbabietole. Rientarono nel 1967 con altri cinque figli. Abitavamo in un vicolo vicino all'abbazia di Villanova. Siccome parlavo solo il francese, mi toccò ripetere la quinta elementare.

E le medie?

Alla scuola Bonturi. In terza smisi di studiare. I miei avevano rilevato il bar trattoria Cristallo e mamma Caterina aveva bisogno di me in cucina e in sala. Continuai a fare il cuoco anche durante il servizio di leva nell'Aeronautica. A Pratica di Mare servivo il colonnello che pilotava l'aereo del Papa e del presidente della Repubblica. E anche le Frece tricolori.

Finita la naia, che fece?

Trovai posto al ristorante Gif, vicino al casello di Soave della A4. Poi dal Moro, sempre a Soave, da Oreste a Lazise e nell'aeroporto di Boscimantico. Finché non decisi di trasferirmi negli Stati Uniti per imparare l'inglese. Avevo in tasca solo 200 dollari. Raggiunsi in California mia sorella Stella, che aveva sposato un militare della Setaf conosciuto a Vicenza. Non sono più tornato. Sto qui da 42 anni.

Il White House è suo?

Per modo di dire. Il mutuo per rilevarlo mi fu concesso nel 1990 dalla Small business administration, l'agenzia del governo federale che sostiene le piccole imprese: i milioni di dollari. Sarebbe dovuto durare fino al 2033. Ho dovuto prolungarlo fino al 2042 per-



Bruno Serato, 65 anni, proprietario del ristorante White House di Anaheim. Fra i suoi clienti, gli inquilini della Casa Bianca vera, Jimmy Carter e George Bush

Il ristorante l'ho preso con un mutuo che scade nel 2042: ho 66 anni... I fusilli li donano i Barilla

Il principe Filiberto di Savoia alla cena di beneficenza È Del Piero il mio ambasciatore

ché nel frattempo ci sono stati gli attentati dell'11 settembre 2001, la recessione del 2007 che mi fece perdere metà della clientela e un incendio nel 2017, che mi costrinse a chiudere per due anni.

Mai pensato di ripatriare?

Più volte. Ho resistito per una sfida con mio padre, che mi aveva pronosticato: «Fra un mese sarai di nuovo qua». Invece tornai dopo 18 mesi. Per scoprire che l'Italia non mi piaceva più. Troppa maleducazione. Troppa bestemmia: non le sopporto. Pur non essendo un bigotto, pur non essendo prendersela con Dio. In America la blasfemia non esiste.

Ora vengo a San Bonifacio per trovare i fratelli. Ma la prima cosa che faccio è andare in cimitero dai miei genitori. Sono sepolti l'uno accanto all'altra. Stavo al telefono con la mamma, quando morì: tre ore dopo ero già in volo verso casa. Credo che lei, dal cielo, cucini con me la pasta per i bambini ogni giorno.

Il suo primo lavoro in California quale fu?

Sgattero alla Vie en Rose, un ristorante di Brea. Mi assunsero per il mio francese eccellente. Dopo una settimana ero già commis di sala. Dopo un anno, cameriere. Passati sei mesi, capitanò di sala. Trascorsi tre anni, direttore.

Ma voleva mettersi in proprio.

L'ha detto. Misi gli occhi sulla White House, una villa costruita nel 1909. Nel 1916 un ginecologo di origine ceca, John Wenceslaus Truxaw, padre di 9 figli, ancor oggi famoso in tutta la contea di Orange per la sua generosità, ci aprì un piccolo ospedale, dove con la moglie Louise, infermiera, fece nascere almeno 3.500 bambini. Nel 1981 fu trasformata in ristorante da Jim Stovall, che sei anni dopo la mise in vendita perché gli affari andavano male. Bussai allora alla porta. Chiedeva 1 milione di dollari. Non li ho, risposi. Lui mi strinse la mano: «Mi piace la tua onestà. Affare fatto. Intanto te l'affitto e fra tre anni vedrai che la banca ti concederà un prestito».

Da chi ha imparato a essere generoso?

Mia madre ha sempre dato da mangiare ai poveri. A sua volta imitavo il padre Giovanni. Lo chiamavano «il pastore di Villanova». Morì a 95 anni. A San Bonifacio ancora se lo ricordano per la sua bontà. Durante la guerra non ha mai rifiutato ai poveri e agli sfollati un pezzo di formaggio o il latte di questa pecora per i bambini. D'inverno apriva l'ovile ai senzatetto, li ospitava al caldo per la notte.

Le è mai capitato di avere fame?

No, neanche quando i miei erano contadini in Francia. Trovavo in tavola solo il caffè latte con il pane raffermo. Ma ho sempre mangiato. I vestiti erano quelli usati che ci passavano i vicini di casa, di miei non ne avevo. Però la pasta sciuccata a mezzogiorno era assicurata. Oggi, quando torno in Italia, noto che la situazione peggiora sempre di più.

Siamo alla fame?

Quasi. Di sicuro le famiglie non possono più permettersi di andare in pizzeria due volte al mese. Ho un fratello che aveva perso il lavoro, in casa entrava solo lo stipendio della moglie. Ho dovuto comprare io le scarpe da football a mio nipote. Impedire a un bambino di giocare a calcio non è come toglierli il cibo? Quel 18 aprile 2005 in cui mia madre mi ordinò di cucinare la pasta al primo fanciullo, il direttore del Boys & girls club di America mi spiegò che altri 40 coetanei erano nelle medesime condizioni: lei sera saltavano la cena. In America! Ma si può? Così dal giorno dopo di pasta sciuccata ho cominciato a cucinarne 40.

Di chi sono figli i bambini che lei sfama?

Li chiamano *motel kids*, perché vivono nelle camere dei motel. Di giorno mangiano a scuola, ma la sera resterebbero senza cena; nelle stanze non ci sono fornelli. I genitori lavorano a Disneyland o nelle fiere, pagano la stanza dei motel fino a 80 dollari al giorno e si spostano di continuo in cerca della tariffa migliore. Ho visto nonna, mamma e otto figli da 1 a 12 anni ammassati in una camera. Nella sola Anaheim ci sono almeno 2.000 fa-

dollari. Gli americani sono gente buona, generosa, quanto gli italiani, e forse di più. Dopo che la Cnn mi ha incluso fra i Top Heroes, sono cominciati a piovere aiuti da ogni parte: 5 dollari dai pensionati, 10 da una bimba di 9 anni che abita a New York, ma anche assegni di 50.000 dollari da anonimi. Il nostro bilancio è controllato dal governo federale.

Altri aiuti?

Quando finisco la pasta, subito la Barilla me ne manda un camion. Ho conosciuto i tre figli del compianto Pietro Barilla, Guido, Luca e Paolo. Tre ragazzi eccezionali. Non ho dovuto chiedere nulla, sono stati loro a cercarmi. E poi ci aiuta Alessandro Del Piero. L'ex calciatore ha un ristorante, il Numero 10, a Beverly Hills ed è l'ambasciatore del Caterina's club nel mondo.

Qualcuno ha seguito il suo esempio in Italia?

Sì, Fulvio Soave, direttore del Soave hotel di San Bonifacio, affiliato alla catena Best Western. Ha dato vita alla Fondazione Mamma Anna, che a mezzogiorno distribuisce la pasta ai bisognosi. Il mio sogno è che ogni collegio del mondo cucini 10 piatti gratis al giorno. Scomparebbe la fame.

Lei fa molto di più.

Tre o quattro volte l'anno invito 400 bambini a mangiare nel mio ristorante. Faccio riempire il giardino con tre tonnellate di neve artificiale e ci metto gli scivoli. I miei clienti si prendono qualche palla ghiacciata sulla nuca, ma sorridono.

E che cosa cucina per i piccoli?

Pasta e pizza. I miei piatti più famosi non si adatterebbero ai loro palati.

Quali sono?

Ravioli all'aragosta e salmone in padella con pure di cioccolato bianco. Quest'ultimo è nato da un errore in cucina ma è stato celebrato anche dal *New York Times*.

La fame è una piaga solo della California?

No, nazionale. Negli Stati Uniti si stimano attualmente 46 milioni di poveri, record negativo da quando il Census Bureau cominciò a tenere questa statistica nel 1959. La soglia ufficiale di povertà è fissata a circa 22.000 dollari l'anno per una famiglia di quattro componenti e di 11.000 dollari per i single. Un minore su 6 vive nel bisogno. Nella gaudente Florida la situazione è persino peggio che in Italia. Ma io dico che nessun bambino, in nessuna parte del mondo, dovrebbe andare a letto con la pancia vuota.

E il terzo?

In Radiothon, sull'esempio di Telethon, organizzato da Kfi 640 Am, emittente di Los Angeles, fra le più ascoltate degli Stati Uniti. In un giorno abbiamo raccolto 1 milione di