

C'ERA UNA VOLTA

«Interzona», il tempio dell'avanguardia ▶ PAG 66-67



LA STORIA: COSTERMANO

Suor Giannantonia in missione a 97 anni ▶ PAG 37



LUNARIO 2018
delle semine e dei lavori
IN EDICOLA A SOLI € 4,90
Più il prezzo del quotidiano

Se sotto la Mole spunta la casta

di **FEDERICO GUIGLIA**

È impossibile ricordare a memoria tutte le sigle delle tasse che scadono, tra acconti, addizionali e ritenute, a novembre. Anche perché, per farcele digerire, i governi hanno imparato a camuffarle, cambiando di continuo le loro denominazioni. E così a oggi sappiamo delle varie Irpef, Iva, Irap, Ires che incombono sulle tasche dei cittadini e delle imprese. Non briciole d'imposta, ma una torta che s'aggira sui 55 miliardi di euro, secondo i calcoli della Cgia di Mestre.

Verrebbe, perciò, da sorridere, se non fosse cosa invece molto seria, su quanto è avvenuto a Torino. Dove, a fronte del conto salatissimo che tutti gli italiani sono chiamati a pagare in tasse, il capo di gabinetto di Chiara Appendino, sindaco della novità pentastellata, è inciampato per una multa di novanta euro.

Secondo un'intercettazione telefonica, Paolo Giordana, stretto collaboratore della Appendino, avrebbe chiesto di togliere tale multa a un amico.

Una pratica molto diffusa in tutta Italia nell'era della vecchia politica. Ma qui siamo sotto la Mole, dove soffia un vento nuovo. Per questo la piccola vicenda esplose come un grande scandalo.

I tempi sono cambiati. E perciò Giordana s'è subito dimesso, giurando sulla propria correttezza «che dimostrerò nelle sedi opportune». Mentre la Appendino sottolinea che, andandosene, il suo capo di gabinetto «ha messo al primo posto l'interesse della città».

Il caso rivela quanto sia difficile per chi governa, non importa a quale livello, rompere con le abitudini da casta. Anche piccole, ma sempre odiose. Si pensi, per esempio, alla vagonata di biglietti d'ingresso in omaggio che, dagli stadi di calcio ai concerti di musica, vengono spesso elargiti o anche pretesi da molti abitanti del Palazzo. Che certo non avrebbero difficoltà alcuna a pagarsi la tribuna o il palco di tasca propria.

E un triste andamento che negli ultimi tempi, come dimostra proprio il caso torinese, non è più tollerato. Ma che non è stato radicalmente estirpato.

Oggi chi lo pratica è solo più accorto per non dare troppo nell'occhio. Eppure, sono questi piccoli privilegi che mandano in bestia i cittadini e contribuenti.

Quanto più credibile sarebbe una classe dirigente capace di dare belle lezioni di comportamento fin dalle cose solo in apparenza modeste.

www.federicoguiglia.com

I NOSTRI SOLDI. Irpef, Ires, Iva, Irap e ritenute di imposta: a novembre «tempesta» sui contribuenti

In un mese tasse per 55 miliardi

Ma i tassi bassi fanno ripartire l'acquisto delle case: inchiesta sulla corsa al mutuo a Verona

Novembre mese delle tasse, con una tempesta di scadenze fiscali per i contribuenti: tra gli acconti e le addizionali Irpef, l'Ires, l'Iva, l'Irap e le ritenute di imposta i lavoratori dipendenti, gli autonomi, le imprese e i possessori di altri redditi saranno chiamati a versare all'erario qualcosa come 55 miliardi di euro. L'imposta più «impegnativa» sarà l'acconto Ires in capo

alle società di capitali che dovranno versare 14 miliardi mentre l'Iva dovuta dai lavoratori autonomi e dalle imprese ammonterà a 13 miliardi. Le tasse non sembrano per fortuna frenare la ripresa che si sta registrando nel mercato immobiliare: i tassi di interesse molto bassi hanno fatto ripartire anche a Verona la corsa al mutuo per l'acquisto della casa. ▶ PAG 3-17

CORRUZIONE

Voleva far togliere la multa a un amico. A Torino si dimette il capo di gabinetto della sindaca M5S

▶ PAG 2



Il sindaco di Torino, Chiara Appendino, con il suo braccio destro, Paolo Giordana, che si è dimesso dopo essere stato intercettato: aveva chiesto di far cancellare una multa

IL PUNTO. Le opere compensative chieste dal Comune per la Tav



Ecco il progetto stazione tra parchi e nuova viabilità

GRANDI OPERE. Ottenere il più possibile in opere pubbliche di compensazione e in infrastrutture collegate al progetto della Tav all'ingresso ovest della stazione: è questo l'obiettivo della delibera con la quale la Giunta comunale di Verona chiederà a Italferr una serie di interventi. Oltre al Central Park nello scalo merci, si indica anche un tunnel di quattro corsie sotto i binari per unire via Piave a via Albero e un percorso ciclopedonale dalla stazione alla Fiera parallelo a via Piave. E un altro collegamento viabilistico in via Cason. ▶ GIARDINI PAG 13

IL CASO. L'annuncio di Salvini sul nuovo simbolo

Tra i leghisti scaligeri «orfani» del Nord

Una svolta epocale, soprattutto dopo il referendum per l'autonomia che ha visto grande partecipazione nel Veneto e in Lombardia. L'idea di togliere la parola Nord dal simbolo della Lega, come vuol fare il segretario Matteo Salvini, raccoglie a

Verona consensi e critiche. Il vicesindaco Fontana dice sì: «Siamo una forza identitaria». E Paternoster: «Il malessere verso il centralismo è forte anche al sud». Ma Enzo Flego avverte: «Scelta sbagliata, si rischia di perdere il nord». ▶ PAG 19

LA POLEMICA

Bambini a scuola accompagnati? «Si deve valutare»

▶ SOMMACAMPAGNA PAG 21

IL REPORTAGE

Da Verona in Siria per solidarietà: seconda parte

▶ PAG 10-11

TRAGEDIA A NOGARA



Muore 32enne investito da tre auto

▶ MIRANDOLA PAG 27

CONTROCRONACA

Mangeremo gli scarabei stercorari

di **STEFANO LORENZETTO**

Gli uomini sono di bocca buona. Mangiano di tutto. C'è persino chi si adatta a deglutire ogni mattina un cucchiaino di quella roba là, impugnando però una posata d'oro. La seduzione del potere è molto più forte del retrogusto. Sergio Saviane, con il quale sono rimasto in confidenza sino al giorno in cui lo accompagnai a sepoltura con addosso nella bara una ca-



micia color itterizia, mi assicurava che il Veneto era ancora fermo ai tempi del Ruzante, «quando si metteva in tecia tutto quello che respirava, anche le mosche», giacché la fame lascia una traccia indelebile nel genoma. E mi raccontava, il critico televisivo, delle sue cene settimanali con i magnabisse, «gente che mangia serpenti, pavoni, scoiattoli, martore, e il carbonasso, un rettile innocuo delle campagne, bisata de tera, la chiamano, anguilla di terra», biacco, nel resto d'Italia. Durante la guerra del Golfo, i magnabisse, quasi tutti ricchi industriali del Nordest, mettevano (...) ▶ PAG 31

L'INTERVENTO

Se il tempo è imparziale e galantuomo

Giuseppe Zenti
Vescovo di Verona

Che cosa è il tempo? Se non ci si pensa, il tempo è un dato di evidenza per tutti, al punto che la stessa domanda sembra banale. Eppure è uno dei più seri problemi delle grandi filosofie, almeno fino all'esistenzialismo. Circa mille seicento anni fa, (...) ▶ PAG 30

GARDEN FLORIDEA
fiori, piante e fantasia

SPECIALE ORARIO CONTINUATO!

DA DOMENICA 29 A MARTEDÌ 31 OTTOBRE orario continuato dalle 8.30 alle 19.30

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE dalle 9.00 alle 13.00 - pomeriggio chiuso

Via Gardesane, 33 | Croce Bianca, Verona | gardenfloridae.com



dallaprima - Controcronaca

Mangeremo gli scarabei. A 400 euro il chilo

L'Ue ha sdoganato gli insetti sulle nostre mense. Niente di nuovo: nel Veneto dei magnagati e dei magnabisse, dai tempi del Ruzante in tavola è sempre finito di tutto, topi compresi. Qui a Verona persino la grappa alla vipera

di Stefano Lorenzetto

(segue dalla prima pagina)

(...) alla prova la loro atavica resistenza alle privazioni, allenandosi in vista di una carestia da terza guerra mondiale. Organizzavano perciò banchetti con materie prime che i figli dell'odierna società, tirati su a omogeneizzati e soffocini, rifuggirebbero inorriditi anche se venissero rinchiusi in un lager. Ecco dunque i convivii a base di occhi. Avete letto bene. «Di manzo, di porco, di capra, di quaglia. Oceti piccoli, oceti grandi, ocioni. Li fanno lessi, olio, pepe e sale», mi raccontava Saviane. «E poi otto tipi di minestre con i fegatini. E il risotto alla sbirraglia, che si chiama così perché l'hanno inventato gli sbirri. I Gonzaga si pappavano i pollastri e al corpo di guardia giù di sotto buttavano le ali, le creste, le zampe, i coioni. Sono stato a un pranzo tutto di duri, 12 portate di duri, perfino nel dolce hanno messo i duri, i ventrigli della gallina».

Durante queste agapi, a capotavola sedeva il suo amico Luciano Benetton, che gli tolse il saluto dopo la pubblicazione del libro *Il miliardario* (Marsilio), nel quale Saviane descriveva il magnate dei maglioni, delle autostrade e di molto altro come avaro, taciturno e sospettoso. Insieme ai due, era ospite fisso dei magnabisse il loro compagno di tressette Massimo Donadon, divenuto il più grande esperto mondiale in derattizzazioni dopo aver visto nel 1944 i contadini di Busco, dov'era sfollato, mangiarsi le pantegane arrostite.

Tradizione antica. Della sua infanzia di miseria a Mortara, nel Pavese, la contessa Marta Marzotto mi raccontò: «La mia frustrazione più grande fu quando m'impedirono di mangiare un topo cucinato per mio fratello. A mia madre avevano spiegato che quello era l'unico modo per curare l'enuresi notturna di Arnaldo. Ma io non facevo la pipì a letto, quindi niente sorcio». Nihil sub sole novum: si calcola che nel 1870, durante l'assedio prussiano, i parigini mangiarono 25 milioni di topi, oltre che tutti gli animali rin-

chiusi nella Ménagerie du Jardin des Plantes, lo zoo.

Non mi ha pertanto stupito che i padroni dell'Europa, quelli abituati a nutrirsi con il predetto cucchiaino d'oro, abbiano approvato l'arrivo degli insetti sulle tavole degli italiani. Se «l'uomo è ciò che mangia», stando al citatissimo filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, direi che larve, lombrichi e altre creature striscianti costituiscono senz'altro una dieta ideale per l'uomo occidentale del nostro tempo. Del resto per Feuerbach l'essere umano e l'alimentazione erano un tutt'uno. Tralasciando rari casi di cannibalismo, per la prima volta nella storia ci si mangerà tra consimili: invertibrati che divorano invertibrati.

Il regolamento dell'Ue usa una dizione gentile, «novel food», nuovo cibo. A me pare vecchio come il cucco. «Perché potrete mangiare i seguenti: ogni specie di cavalletta, ogni specie di locusta, ogni specie di acridi e ogni specie di grillo» (*Levitico* 11, 21-22). Giovanni il Battista non si nutriva forse di locuste? Fino a ieri, inghiottivamo i moscerini per sbaglio, girando d'estate in moto. Dal 1° gennaio lo faremo per decreto europeo. E pazienza se, da un sondaggio della Coldiretti, il 54% degli italiani si dichiara contrario alla barbara innovazione.

Questi cervelloni dell'Unione europea, che bivaccano sempre affamati nelle stanze del potere fra Bruxelles e Strasburgo, vanno in parte scusati. Sono guidati infatti dalla loro inestinguibile voracità. Comprensibile che l'horror vacui del piatto li abbia indotti a sdoganare le cimici d'acqua della Thailandia, i cracker a base di farina di grillo e i vermi aromatizzati con paprica.

Però non mi è chiara una cosa: ma quanto ce li faranno pagare, questi manicaretti? Ho scoperto che una confezione da 15 grammi di scarabei stercoarari dell'impresa Insetti commestibili, che ha sede a Monselice (Padova), costa 6 euro. Fanno 400 euro al chilo. Stiamo parlando di «coleotteri cotti, disidratati, con diti con solo sale». Ho cercato qualcosa di più economico,



1983: Angelo Zanetti, salumiere a Porta Vescovo, con una bottiglia di grappa alla vipera

ma i millepiedi della stessa ditta vengono 7 euro, sempre 15 grammi. Fanno 470 euro al chilo. Anche rimanere sul prodotto più economico risulta assai difficile, dopo averne letto la descrizione: «Lo scarabeo stercorario fa parte della categoria degli scarabei. Un insetto che aiuta a ridurre la quantità di metano rilasciato nell'atmosfera dalle aziende agricole raccogliendo lo sterco di cavallo per far nutrire le proprie larve. A dispetto di quanto si possa pensare è l'insetto più gustoso e aromatizzato che esista. Gustare per credere». Ci credo sulla parola, non ho neppure bisogno di assaggiare.

Due miliardi di individui trovano le proteine negli insetti. Già nel 1878, durante una discussione del parlamento francese sull'azione nefasta dei parassiti, lo scrittore scientifico Wilfrid de Fonvielle propose come rimedio l'antica ricetta della zuppa di maggiolini, il cui consumo nell'Ottocento era ben noto nelle campagne lombarde.

Mangiare da barbari? Il Belpaese non ha mai fatto eccezione, anzi. In Maremma, a Manciano, l'istrice in sugo è un piatto (vietatissimo) della tradizione. Fra Capalbio e

Porto Santo Stefano l'intelligenza nostrana va pazza per l'altrettanto proibito filetto di delfino. A Nocera Inferiore le arvicole, topi campanoli, finiscono allo spiedo.

Ricordo il grande scandalo che provocai nel 1983 scrivendo sull'*Arena* che un salumiere di Porta Vescovo, Angelo Zanetti, vendeva bottiglie di grappa alla vipera per 150.000 lire (rivalutate, 245 euro di oggi). Le producevano sull'altopiano di Enego, nel Vicentino, facendo morire il serpente velenoso nel distillato. Nella nostra città resiste la pastissada de caval, nonostante sulla carne equina gravi la scomunica di Gregorio III, papa dal 731 al 741, decretata perché l'ippofagia era stata introdotta di qua delle Alpi dai barbari, i quali solevano mangiarsi i loro cavalli da sella più malandati. Scomunica rinnovata da Vittorio Feltri, amante dei purosangue vivi, che inorridisce nel sentirlo raccontare.

Mi capitò d'intervistare Tebaldo Lorini, studioso di tradizioni gastronomiche toscane residente a Borgo San Lorenzo, il quale aveva avuto l'ardire di pubblicare il libro *Ricette proibite*, sottotitolo *Rane, asini, rondinotti, gatti*

e tartarughe nella tradizione alimentare. Fu crocifisso a mezzo stampa e bersagliato nel cuore della notte da telefonate minatorie. C'è, quando ti azzardi a riportare la preparazione del gatto in civet, tagliato a pezzi e messo a marinare nel vino rosso, e lo dico agghiacciato, da gattolico praticante quale sono, che ha perso dopo 18 anni la sua Lolli e l'ha rimpiazzata un mese fa con la trovatella Yuki per non lasciare solo il vecchio Ducio, figlio e quasi coetaneo della cara estinta. Però, da cronista, non posso neppure dimenticare che in Veneto resiste il culto secolare e clandestino della carne felina, tanto che nel volumetto *La ricetta della nonna*, stampato qualche lustro addietro dalla Casa di risparmio di Padova e Rovigo, erano state inserite per la gioia dei magnagati le schede culinarie del gatto a sbrodegheto e del gatto arrostito («el se magna nel Vicentin, ma anca da nojaltri quando manca el conejo»).

In fatto di predilezioni gastronomiche ognuno è libero di regolarsi come gli pare, se non infrange la legge. Un codice del gusto non c'è, né mai esisterà. Se fosse nato ad Asiago, anziché a Milano, penso

che l'enogastronomo Edoardo Raspelli non si sarebbe fatto problemi di fronte a un miccio, non dopo avermi confessato d'aver assaggiato, in un alpeggio sul confine italo-svizzero, la marmotta. È dal 1989 che a Londra si mangia la bistecca di canguro e allora nessuno parlava di globalizzazione. In Cina e Vietnam da secoli mangiano i cani. A Tokyo la balena è una prelibatezza da gourmet: nella carta del Taruichi, rinomato ristorante nel quartiere di Shinjuku, il cervello del cetaceo viene presentato in gelatina con accento lingua di capodoglio al pepe verde. A New York va di moda la tartaruga, estratta viva dal guscio spaccato al tavolo del ristorante. A Bruxelles, sede della Commissione europea, fin dai tempi in cui regnava Romano Prodi sono quintuplicate le richieste di serpente, filetto di zebra, cocodrillo e scimmia, come ha segnalato il corrispondente dell'Ansa. In Sudafrica, dove nel 1990 mi rassegnai a mangiare la carne di impala, l'unica servita durante una grigliata nel Parco Kruger, adesso la Società entomologica raccomanda termiti, formiche, cavallette e coleotteri, «uno sgrigolio a pezzi e messo a marinare nel vino rosso», secondo lo scienziato Marcus Byrne.

L'entomologa pavese Annalisa Ramella ama talmente gli insetti che se li mangia. Forse perché è nata fra le risaie di Mede Lomellina, terra di zanzare, anche se ammette che d'estate è capaccissima di spiaccicarle sul muro con un colpo di ciabatta. Andai a trovarla sull'Isola Madre, nel bel mezzo del lago Maggiore, dove curava con il marito l'orto botanico. Dieci anni di matrimonio non erano sfociati in un divorzio solo per il fatto che anche il coniuge è un entomologo e a una pietanza di grilli e cavallette non sa resistere.

Alcune fonti parlano di 1 milione di specie d'insetti presenti sulla faccia del pianeta. Ogni giorno se ne scoprono 7-8 di nuove. Il menu si presenta dunque variegato e senza limiti. La Ramella mi spiegò che la ripugnanza verso gli esseri volanti più minuscoli verrebbe suscitata dalla mancanza di familiarità con ciò

che appare diverso: «Secondo alcuni etologi, come Ireneus Eibl Eibesfeldt, allievo di Konrad Lorenz, essa dipende da fattori innati, educativi ed esperienziali. I genitori trasmetterebbero ai figli tendenze di amore o di repulsione verso certi animali».

A metà degli anni Novanta, su consiglio del marito Roberto Molinari, che si occupa di cerambicidi, coleotteri le cui larve si sviluppano nel legno, l'entomologa pensò bene che valesse la pena di assaggiare le medesime. Le obiettai che avrebbe potuto avvelenarsi. Risposta: «Assurdo. Mangiano legno, no? Ma poi, scusi, i gamberi non sono forse in grado di assorbire l'arsenico e di trasformarlo in composti innocui per l'uomo? Il 99,99 per cento delle persone mangia di gusto torte e paste inzuppate di alchermes, senza sapere che il colore rosso carminio di questo liquore si ottiene macerando il corpo disseccato di un insetto, la cocciniglia».

A 16 anni, quando ancora non progettava di diventare un'entomologa, la Ramella assaggiò una formica australiana. «Cruda. Come mangiare un bonbon». Per gli amici invitati a cena, ora la signora prepara formine di riso basmati con grilli al forno, fritto misto di grilli e cavallette in pastella, grilli caramellati con lo zucchero («vengono come i lecca lecca»), grilli e cavallette passati al forno e pralinati con cioccolato («meglio dei Mon chéri Ferrero»).

Comunque, state contenti, umana gente, al quia, ché dal Vicentino alla Puglia sono tornate le invasioni di cavallette, come nell'ottava delle dieci bibliche piaghe d'Egitto (anche di zanzare, terza piaga, e di mosche, quarta). Per Verona si prospetta un futuro radio-so. Infatti, sotto il volto della Porta Bombardiera, si può tuttora leggere la seguente iscrizione: «1542 adì 28 de Avosto vene le chavalete in questo paese, maro tute le erbe, el meo et panico. Vene tate che scurea el sole». Traduzione: «Il 28 agosto 1542 vennero le cavallette in questo paese, mangiarono tutte le erbe, il miglio e il panico, ne vennero così tante che oscurarono il sole». Trascorsi 575 anni, le scorte non sembrano ancora esaurite. Chi ha stomaco, si faccia sotto.

www.stefanolorenzetto.it

Raccontami com'era La Verona delle botteghe

I negozi che non ci sono più, i racconti di chi ha vissuto decenni dietro il bancone quando i commercianti erano anche amici tra loro. Ma c'è chi ancora resiste e continua ad aprire, ogni giorno.

Questa sera ore 21.00 su Telearena 

