

OTTICA MARCIGAGLIA
 Offici dal 1898
 PESCHIERA D/G (VR) - Via XXX Maggio, 9
 Tel. 045.755.1454

OTTICA MARCIGAGLIA
 Offici dal 1898
 BUSSOLENCO (VR) - Via D. Calabria, 5
 Tel. 045 7150862

ANNO 150. NUMERO 343. www.larena.it

DOMENICA 13 DICEMBRE 2015 €1,30

CINEMA. PREMI PER «YOUTH»

Sorrentino trionfa agli Oscar europei **PAG 56**



L'OMICIDIO DI CHIARA POGGI

Garlasco, Stasi in cella
 Condanna a 16 anni **PAG 4**



L'Arena REGALA
Buon Natale
 LE PIÙ BELLE CANZONI
GIOVEDÌ 17 DICEMBRE

Il Salvabanche e la figlia di papà

di **FEDERICO GUIGLIA**

Nell'improvvisa ma già bollente vicenda delle quattro banche regionali salvate, è impossibile non stare dalla parte dei risparmiatori traditi o forse addirittura truffati: lo stabiliranno le indagini giudiziarie subito aperte e la commissione parlamentare d'inchiesta sollecitata dall'opposizione e condivisa dalla maggioranza. Per una volta la politica concorda sul voler vederci chiaro, oltre che sul diritto di cittadini che hanno perso tutto o moltissimo di riavere quanto avevano malamente, ma non per colpa loro, investito in obbligazioni.

Ma quell'intesa di massima che i partiti sembrano aver trovato in nome di un elementare dovere di giustizia e di equità (purtroppo non è falsa retorica constatare che alla fine paga sempre la povera gente), vacilla sul nome di Maria Elena Boschi. E l'importante ministro delle Riforme, probabilmente la più popolare dell'esecutivo. Gran parte dell'opposizione ne chiede le dimissioni sull'onda dello scrittore Roberto Saviano, che ha chiamato in causa il governo per conflitto d'interessi. Saviano si riferisce al fatto che il vicepresidente della Banca Etruria, uno degli istituti coinvolti e salvati, per otto mesi sia stato Pier Luigi Boschi, proprio il papà del ministro. «Mio padre è una persona per bene, dal governo non c'è stato alcun favoritismo», ha detto la figlia messa sotto accusa, ma difesa da tutto il suo partito. Compresa la minoranza interna da sempre ribelle al «renzismo», incolpato di voler trasformare il Pd in altra cosa. «Chiedere le dimissioni è un'esagerazione», ha commentato Pier Luigi Bersani, che pure considera giusto «il ragionamento di Saviano».

Ma il problema dell'opportunità o meno delle dimissioni si risolverà da sé. La vicenda è sotto troppi riflettori perché non venga esaminata con scrupolo, individuando i responsabili dello scandalo. L'indignazione suscitata anche dalla tragedia di Luigino D'Angelo, il pensionato che si è ucciso dopo aver perso centomila euro di risparmi, impedisce qualsiasi commedia degli equivoci. Se dagli atti e dai fatti risulterà che il ruolo del ministro Boschi sia o possa diventare incompatibile con quello di governo, le dimissioni non saranno né giuste né sbagliate, ma inevitabili. Se invece si ritiene che Maria Elena debba mettersi da parte solo in quanto «figlia di», a prescindere da comportamenti tutti da accertare, la questione non si pone, in una vicenda drammatica dove serve solo la verità e nient'altro che la verità.

www.federicoguiglia.com

IL CASO. Lo stop di Zaia alla veste islamica suscita reazioni. La Lista Tosi approva. Critiche Pd: una legge c'è già

Divieto al burqa, Verona si divide

«No al burqa». Dopo Roberto Maroni in Lombardia anche il governatore veneto Luca Zaia annuncia una stretta sull'uso nei luoghi pubblici dell'indumento, il burqa e il niqab, che nasconde il volto, completamente o in parte, della donna. La proposta viene bocciata dal Pd: «Basta applicare la legge esistente». Via libera invece dalla Lista Tosi. **SANTI** PAG 15

GIUBILEO

In Duomo si apre la Porta Santa
 Rafforzate le misure di sicurezza in città

NORO PAG 11



Verona, la cattedrale: oggi in Duomo la cerimonia di apertura della Porta Santa in occasione del Giubileo indetto dal Papa

L'APPELLO

Storici dell'arte al governo: assurdo silenzio sul furto a Castelvecchio

PAG 13

STUDIO ECONOMICO



Strade del lusso, via Mazzini ai vertici in Italia Gli affitti d'oro

ZANETTI PAG 9

LA PROTESTA

Vigili in sciopero o ammalati: il 10% si ferma L'ira del Comune

COSTANTINO PAG 10

ALLERTA RIFIUTI

No alla discarica di Pescantina: dieci sindaci scrivono a Renzi

CATTABIANCHI PAG 29

AMBIENTE. A Parigi intesa tra 195 Paesi. Verifiche periodiche da rispettare

Clima, storico accordo

Limite al rialzo della temperatura: 1,5°. E un fondo da 100 miliardi

CRIMINALITÀ. Colpo da 400 euro in pieno centro. Arrestato un uomo



Rapina con un' accetta in farmacia

MASCHERA SUL VOLTO. Paura in una farmacia in stradone San Fermo. Una persona armata di accetta e mascherato con una protezione usata per i combattimenti di «soft air» si è fatta consegnare 400 euro. Per il colpo la polizia ha arrestato un uomo di 54 anni, già conosciuto alle forze dell'ordine: nel 2011 seminò il panico su un bus brandendo un coltello. Fermata anche la sua fidanzata, che però nega ogni coinvolgimento. **MARCOLINI** PAG 17

INTESA RAGGIUNTA. Dopo anni di negoziati la Conferenza Onu di Parigi ha approvato ieri in un tripudio di applausi uno storico accordo sul clima per fermare il surriscaldamento del Pianeta limitandolo ben sotto i 2 gradi entro il 2020. Confermato il fondo da 100 miliardi di dollari per i Paesi in via di sviluppo. «Devo battere con il martello, è un piccolo martello ma credo possa fare grandi cose», ha commentato il presidente della Cop 21, il ministro degli Esteri francese Fabius, dopo aver celebrato con abbracci e lacrime l'approvazione di quello che Hollande ha definito «un accordo che vale per un secolo». Obama esulta.

LIMITE ALLA TEMPERATURA. La soglia per il riscaldamento globale è fissata «ben al di sotto dei 2 gradi» ma prevede anche un impegno a «fare sforzi per limitare l'aumento a 1,5». Tutti i Paesi dovranno «comunicare e mantenere» degli impegni definiti a livello nazionale, con revisioni regolari che «rappresentino un progresso» rispetto agli impegni precedenti. **PAG 6**

CONTROCRONACA

Mangiamo un boccone insieme?

di **STEFANO LORENZETTO**

Pietà! Faccio appello alla vostra sensibilità con l'autorità morale derivante dai miei 115 chili: vi prego, non invitate a pranzi e cene prenatalizi, neppure con la scusa minimalista del «mangiare un boccone insieme», tanto lo sapete benissimo che poi diventa una cofana di roba. Ma come? Ci stiamo avvicinando sì o no al periodo più ipercalorico e più ipercolesterolemico



dell'anno? E allora che senso ha anticiparlo con questa ressa di appuntamenti conviviali organizzati da amici, parenti, colleghi, autorità varie, persino medici? Che moda insensata è mai questa di convocare banchetti prim'ancora che il Bambino sia nato, che Santo Stefano sia stato commemorato, che l'anno vecchio sia finito, che quello nuovo sia spuntato, che l'Epifania tutte le feste si sia portata via?

Freniamo, fratelli! È ben vero che nella Bibbia il verbo mangiare ricorre 218 volte (573 nelle varie coniugazioni) e che il pane è citato 295, il vino 263, il cibo in genere 135. Così come (...) **PAG 27**

L'INTERVENTO

La fiducia e l'essere di parola

Giuseppe Zenti
 Vescovo di Verona

Dovrebbe essere un elogio ambito sentirsi dire: «Sei un uomo di parola». Personalmente valuto il valore di una donna e di un uomo dalla sua fedeltà alla parola data. Anche perché, per essere vere e positive, tutte le relazioni tra persone vanno fondate sulla fedeltà (...) **PAG 26**

Investi in una Promessa

IL SOLITARIO È UN MOMENTO, MA DURA TUTTA LA VITA

WORLD DIAMOND GROUP
 DIAMOND INVEST

I PROFESSIONISTI DEL DIAMANTE A VERONA

VIA MAZZINI 70/A TEL. 045 8001743



Per inviare una lettera
Corso Porta Nuova, 67 - 37122 - Verona
lettere@larena.it

TERRORISMO

No alle guerre di religione

Ben venga la campagna «Not in my name» che ha portato musulmani a condannare te l'Isis per dirlo, tutti insieme, con parole forti e chiare. Finalmente. Da tempo veniva chiesta da più parti ai musulmani moderati una condanna, senza riserve, del terrorismo. Speriamo che adesso seguano ulteriori passi nel senso di una graduale secolarizzazione dell'identità islamica. Da questo punto di vista, noi occidentali abbiamo il do-

vere di porre le basi affinché tale processo possa iniziare e proseguire nella giusta direzione, che vuol dire fare esattamente il contrario di quello che alcuni hanno fatto e continuano, purtroppo, a fare: opporre l'identità cristiana al fondamentalismo islamico, contribuendo quindi ad alimentare il conflitto interreligioso. Non ha senso proporre l'esposizione del crocifisso in tutte le scuole o invitare tutte le scuole ad allestire il presepe. La risposta dovrebbe essere un mondo in cui tutte le culture sono libere e nessuna è egemone.

Sara Manzati
VERONA



I PIÙ CLICCATI DELLA SETTIMANA

I PIÙ LETTI

19.163	Valpolicella, una Lamborghini va in fiamme
13.947	Palloncino lanciato da bimba austriaca atterra a Gazzolo
13.557	Ressa in via Mazzini, una residente: «Impossibile uscire»
10.637	«Non so perché la Lamborghini abbia preso fuoco»
9.445	La vicina fa sesso, la prof è costretta a far lezione al bar

I PIÙ COMMENTATI

	«Topo d'auto» arrestato a Veronetta
	Verona, autista Atv sbuccia un'arancia mentre guida
	La Lombardia vieta il burqa in ospedale. «Caccia ai voti»
	Cagnolino ucciso da 4 cani mentre è a passeggio
	Immacolata record: 120 chilometri di coda sull'A22

Dati da sabato 5 a venerdì 11 dicembre 2015

L'inconueto "spettacolo" di una Lamborghini in fiamme su una strada della Valpolicella e l'intervista al suo proprietario sono nella top five degli articoli più letti su Larena.it. Insieme a loro, l'idea originale di una bimba austriaca di far volare un palloncino con un messaggio appeso, attendendo la risposta di chi lo riceverà (in questo caso, un pensionato di Gazzolo). Curiosità anche

per una residente di via Mazzini bloccata in casa dalla ressa per i mercatini, e per la prof costretta a fare lezione al bar a causa delle effusioni troppo rumorose della vicina. Gli articoli più commentati? Il «topo d'auto» di Veronetta, l'autista Atv che sbuccia l'arancia alla guida, il no al burqa in ospedale e il cagnolino sbranato da un branco mentre è a passeggio.

www.larena.it

dallaprima - Controcronaca

Mangiamo un boccone insieme?

(...) è vero che Giuseppe Mazzini, mentre nel 1831 con una mano fondava la Giovine Italia, con l'altra, volendo farla crescere robusta, sperimentava la seguente ricetta di sua invenzione: «Pestate tre once di mandorle, altrettante di zucchero. Sbatete il succo d'un limone e due tuorli d'uovo, montate a neve gli albumi, e mescolate tutto. Unta di burro una tortiera, mettetela sul fondo pasta sfoglia, sulla quale verserete il miscuglio suddetto. Zuccherare e infornare». Però qui mi sa che stiamo un filino esagerando. Non mangiamo più per vivere: viviamo per mangiare. Un esercizio strettamente legato al ciclo biologico s'è trasformato in religione nazionale.

Ho sottomano la Guida Michelin dell'anno in cui sono nato, 1956. È un libretto smilzo di 174 pagine. A Verona appena cinque indirizzi: Pedavena, Tre Corone, Dodici apostoli, Da Pomari, Torcoloti. Nel primo (tre forchette, pasti da 850 a 1.000 lire), il 3 luglio 1947 l'imprenditore Giovanni Battista Meneghini portò a cena Maria Callas dopo il debutto in Arena nella Gioconda. Sfoglio l'edizione 2016: i ristoranti recensiti in città sono quasi quintuplicati, 24.

Preferite invece farvi consigliare da Tripadvisor, che oggi va per la maggiore? Dentro le mura vi propone la bellezza di 931 locali. Fuori, rischiate di perdere la trebisonda: 2.800 le trattorie segnalate in provincia. Resistere alle tentazioni è diventato un esercizio impossibile. Nel giro di una settimana sono stati inaugurati uno *steakburger* in corso Milano, un *holy burger* - santa svizzera, se non traduco male dall'inglese - in corso Sant'Anastasia (non sapevo di una carne bovina canonizzata al pari della martire cristiana) e una *hamburgeria* in via Scarsellini, roba da farsi venire l'acquolina in bocca solo a guardare le inserzioni apparse sull'Arena.

Chi predilige i banchetti ruspanti nelle piazze non può lamentarsi. Nel ponte dell'Immacolata aveva solo l'imbarazzo della scelta: ossi de porco, pearà, codeghin, verze, polenta e salame a Sona (nella frazione di Palazzo) anche il rito del confezionamento in pubblico di salu-



In primo piano, Bruno Barbieri nel 2004, non ancora noto in tv, chef all'Arquade di San Pietro Incariano

mi e cotechini); «festa dell'osso» a Ronco, che però tanto ridotta all'osso non pareva, almeno a giudicare dal programma («risotto col tastasal, fettucine con carciofi, pancetta e funghi, ossi di maiale e gambetti, cotechino con la pearà, bollito misto, trippe alla parmigiana, spezzatino di maiale, stinco, polenta, crauti, patatine fritte, dolci, vino e birra a caduta»); degustazione guidata di 10 formaggi abbinati a 10 vini sempre a Ronco; bogoni a Badia Calavena; polentina con soppresa, baccalà alla vicentina, risotto alla veneta e bigoli all'anatra a Cologna Veneta; trippa alla parmigiana e in brodo, risotto al tastasal, pasta e fasòl, pastissada, cotechino con verza e lesso con pearà a Pezza di Marano; pranzo e cena ai sapori d'autunno a Canove di Legnago; risotto al radicchio, salsicce e sbrisolona a Garda; cena autunnale con eccellenze locali a Zimella; bollito con la pearà a Castel d'Azzano; risotto al tastasal, ossi con cren e pearà a Micheliorie; degustazioni di mandorlato caldo a Cologna Veneta; cioccolata bollente e pandoro a Dossobuono.

Nel resto della settimana, è la tv a dettare il menu. Si comincia il lunedì con Antonella Clerici e la sua *Prova del cuoco* e si arriva al sabato strepanti, tanto che, depresso il telecomando, senti il bisogno d'ingollare solo una bustina di Geffer: *Cotto e mangiato*, *Molto bene, Gusto, Eat parade*, *Masterchef*, *Junior Masterchef*, *Cucine da incubo*, *Unti e bisunti*, *Bake off Italia*, *Junior bake off*, *In cucina*

con *Giallo zafferano*, *Il gusto della nonna*, *Finger food factory*, *Il boss delle torte*, *Il cibo ti fa bella*, *Kitchen sound*, *Il più grande pasticciere*, *Hell's kitchen*, *Il pranzo di Mosè*, *Il re del cioccolato*, *Junk good*, *L'ost*, *La chef è la boss*, *My cake design*, *I peggiori cuochi d'America*, *Cucina con Ale*, *Cucina con Buddy*, *Food fighters*. La7, che non è la Cbs, riesce da sola a proporre nel suo piccolo ben cinque programmi digestivi: *I menù di Benedetta*, *Gustibus*, *Cuochi e fiamme*, *Food maniac*, *In cucina con Vissani*, *In cucina con La7*.

Ricordo quando Bruno Barbieri era solo un cuoco timido, e non la star di *Masterchef*, per cui stava ai fuochi dell'Arquade, nel relais Villa del Quar di San Pietro Incariano. Nel 2004 vi fui invitato dal mio amico Franz Botré, direttore di *Monsieur* (oggi di *Arbiter*), per una sfida a base di cacciagione con altri tre chef di razza. Domenica scorsa ho chiesto a Edoardo Rappelli: ma tu sai se Barbieri lavori ancora in un ristorante? «Dovrebbe avere una consulenza a Londra», mi ha risposto. Sì, il Cotidie, però ha chiuso nel 2013. Bizzarro, no? Il massimo critico gastronomico s'è rassegnato al fatto che un'icona dei gourmand si sia autoesiliata in tv.

Venti giorni fa *Porta a porta* mi ha invitato per parlare di un libro firmato da papa Francesco. Negli studi sono stato accolto da aromi di cucina che hanno messo a dura prova i miei succhi gastrici, in attesa d'essere secreti ormai da dieci ore abbondanti.

L'assistente alla regia mi ha spiegato che Bruno Vespa stava finendo di registrare, anzi di spadellare, una puntata con gli onnipresenti Joe Bastianich e Anna Moroni. La massaia catodica dall'insopportabile voce chioccia è sempre pronta, come le trippe: dirigendo una scuola di cucina a piazzale Clodio, 400 metri dalla sede Rai di via Teulada, non devono nemmeno pagare il taxi, arriva in trasmissione a piedi, già con il grembiule sotto il cappotto, impasta e soffrigge, poi torna a bottega in attesa della successiva convocazione.

Ma perché, prim'ancora di strafogarci, ci appassionano tanto i programmi culinari? Da dove nasce questo voyeurismo gastrico? Dall'ultima guerra mondiale ci separano ormai tre generazioni, perciò cancellerei subito l'attenuante generica delle privazioni belliche. Sono lontani i tempi in cui, come mi raccontò Apollinare Veronesi, se un contadino tirava il collo a una gallina, i casi erano due: o c'era un malato in casa o stava male la gallina. Azzarderei semmai un'altra ipotesi, quella dell'allungamento della vita media. Cesare Marchi, cui non faceva certo difetto l'appetito, riteneva che, dei sette vizi capitali, la gola fosse il meno pericoloso per la collettività poiché, a differenza di ira, superbia, invidia, avarizia, lussuria e accidia, i suoi eccessi ricadono solo su chi lo pratica. «Inoltre è l'unico vizio che aumenta con l'età», mi diceva, «mentre tutti gli altri tendono a diminuire». Giunto sulla soglia dei 60,

posso testimoniare che lo scrittore aveva ragione. Ed ecco spiegato perché questo peccato capitale sia così diffuso in Italia, dove i gaudenti oggi campano fino a 100 anni, e oltre.

Ma c'è anche una spiegazione che prescinde dal vizio e dalla virtù. Si tratta di una variabile che ci sovrasta tutti, per cui ingrassiamo a nostra insaputa, direbbe l'ex ministro Claudio Scajola. Perché? L'evoluzione della specie umana è avvenuta con cambiamenti molto lenti, impercettibili, attraverso i quali l'organismo si è via via adattato alle mutate condizioni ambientali. La Verona del primo dopoguerra, per dire, non era così diversa da quella d'inizio Novecento. Nell'ultimo mezzo secolo, più o meno, abbiamo invece cambiato il nostro habitat in tempi brevissimi e ciò ha rappresentato un'enorme sfida per il metabolismo, assuefatto da migliaia di anni a fame e carestie.

Esemplifico. Mia madre conobbe il burro a 24 anni, quando nel 1945 preparò il suo pranzo di nozze in casa e poté friggere le crocchette di patate grazie a due panetti con i quali un ufficiale della Wehrmacht aveva pagato a mio padre calzolaio un paio di stivali. Mia suocera vide per la prima volta un limone a 11 anni, solo perché glielo regalò un soldato della V Armata americana che aveva risalito l'Italia da Salerno a Ferrara di Monte Baldo per venire a liberarla dai nazifascisti. Vita sedentaria e maggiore disponibilità di cibo sono i principali responsabili della spinta evolutiva (o involutiva, dipende dai punti di vista) che ci ha trasformato in crapuloni.

I nostri avi mangiavano in casa e defecavano fuori, nei campi. Oggi che la miseria è stata debellata e le abitazioni sono dotate di doppi e tripli servizi, mangiamo fuori e defeciamo in casa. Chiedo scusa per la prosa scatologica. Ma se all'insigne Roberto Vecchioni, cantautore ed ex docente, è consentito dedicare alla parola «m...», scritta per esteso cinque volte, un editoriale sul *Corriere della Sera* (domenica scorsa), si vorrà perdonare al cronista l'ardimento di questa conclusione avente per oggetto l'umanissima azione che le corrisponde.

Stefano Lorenzetto
lorenzetto@stefanolorenzetto.it

STORIA DEL VATICANO
Dalle origini ai giorni nostri

La vita dell'istituzione più longeva dell'umanità: le radici nell'antichità remota con Abramo e Mosè, Cristo e gli Apostoli in Palestina, Pietro e Paolo che avviano la Chiesa nella grande Roma, fino a papa Bergoglio.

Volume illustrato con riproduzioni di antiche incisioni

In collaborazione con
EDIZIONI BIBLIOTECA DELL'IMMAGINE

IN EDICOLA A € 8,90 CON

Più il prezzo del quotidiano