

ASSEMBLEA DEI SOCI

Bedoni: Cattolica ora è più forte e autonoma **PAG 9**



PLATEATICI IN CENTRO

Più tavolini e meno auto
Persi 1.600 stalli **PAG 16**



GIOVEDÌ 27 APRILE
IL SUPER TAGLIANDO
DA 50 PUNTI

IN PRIMA PAGINA PER VOTARE
IL TUO CALCIATORE PREFERITO



Il futuro dell'Ue passa dall'Eliseo

di **LUCA TENTONI**

Oggi la Francia va al voto per il primo turno delle elezioni presidenziali. A meno di grandi sorprese oltre il limite del possibile, non solo non vincerà nessuno subito, ma sarà difficile persino che un candidato raggiunga il 30% dei voti al primo turno (l'ultimo fu Sarkozy, nel 2012, col 31,2%, ma ci fu chi, come Jean-Marie Le Pen, si classificò fra gli ammessi al secondo turno, raccogliendo nel 2002 appena il 16,9%). Dunque, fra poche ore si sceglieranno, fra undici candidati in lizza, i due che il 7 maggio si sfideranno per il ballottaggio che aprirà al vincitore le porte dell'Eliseo. I quattro favoriti (il centrista Macron che ha fondato il nuovo movimento «En Marche!»; il gollista Fillon; il candidato dell'estrema sinistra di «La France Insoumise» Mélenchon; la figlia di Le Pen, Marine, ora leader del Fronte Nazionale di estrema destra) sono divisi da 4-5 punti percentuali, secondo i sondaggi, quindi può accadere di tutto. Il voto riguarda molto anche noi, perché l'eletto - pur se quasi certamente (a meno che non sia Fillon) non avrà anche la maggioranza all'Assemblea Nazionale (per l'equivalente della nostra Camera dei deputati si voterà l'11 e il 18 giugno) - potrà però autorevolmente esprimere qualcosa di più di un'opinione riguardo all'Europa e all'Euro. La Le Pen è nettamente contraria sia all'Ue, sia alla moneta unica, mentre Mélenchon è un «eurosceettico» abbastanza risoluto; Fillon, invece, è più pragmatico, mentre Macron è il solo candidato a essersi definito autenticamente europeista. Anche se i problemi della Francia riguardano principalmente l'economia, l'immigrazione e il distacco dalla politica, il dibattito sull'Europa può avere un certo peso sull'esito delle Presidenziali.

Se anche Parigi, dopo Londra, lasciasse vuoto il suo posto nell'Ue, crollerebbe tutto. È presto, però, per trarre conclusioni. Certo, se il ballottaggio fosse fra Marine Le Pen e Jean-Luc Mélenchon, l'Unione comincerebbe a scricchiolare parecchio; se invece arrivasse al secondo turno solo uno dei due, contro Fillon o Macron, le cose potrebbero cambiare, anche perché Macron, secondo i sondaggi, è favorito in caso di arrivo allo «spareggio» del 7 maggio. Un'Europa con Macron all'Eliseo e Schulz alla Cancelleria tedesca (in Germania si vota a settembre) avrebbe un futuro ben diverso che con la Le Pen. Oggi si gioca una partita interna importante, ma i francesi votano anche un po' per decidere del nostro destino.

TRAGEDIA NEL CICLISMO. Investito durante un allenamento vicino a casa

Scarponi travolto da un camion Muore il campione, sport in lutto

IL RICORDO DEI VERONESI
Pietropoli e Cunego:
«Un vero amico
e un grande collega»

PULIERO PAG 3

Dramma nel ciclismo. Michele Scarponi è morto ieri mattina in un incidente stradale mentre si allenava a Filottrano, Ancona, suo paese natale. È stato investito da un autocarro il cui autista non avrebbe dato la precedenza. Il campione, 37 anni, era soprannominato «l'Aquila di Filottrano» per le sue doti di scalatore. Lascia la moglie e due gemellini in tenera età. Nel 2011 vinse il Giro d'Italia grazie alla squalifica per doping dello spagnolo Contador. Era il capitano dell'Astana per il prossimo Giro d'Italia. Il mondo dello sport è in lutto. **PAG 2 e 3**



Il ciclista professionista Michele Scarponi: nel 2011 vinse il Giro d'Italia

VERSO IL VOTO. Il primo cittadino candida la sua compagna a sindaco di Verona. «Altri dieci anni»

Elezioni, Tosi sceglie Bisinella

Salvini e il suo 25 Aprile: «In piazza per legittima difesa e referendum veneto»

CALCIO. Bari battuto con i gol di Pazzini e Zuculini. Chievo: c'è il Torino



Colpo Hellas, corsa verso la A

MARTEDÌ A PERUGIA. Pazzini e Zuculini stendono in Bari. Il Verona, in dieci per l'espulsione di Ferrari, sbanca con due gol il San Nicola e compie un passo deciso verso la promozione diretta in Serie A: a cinque giornate dalla fine del campionato arriva un successo che pare decisivo per la volata finale. I gialloblù ora sono secondi in classifica e hanno staccato la terza, il Frosinone, di tre punti. Il mister, Pecchia, si gode il momento ma guarda giù alla sfida di martedì in trasferta contro il Perugia. In Serie A invece oggi il Chievo affronta al Bentegodi il Torino. **PAG 44 a 49**

Flavio Tosi ha lanciato ieri la candidatura a sindaco di Patrizia Bisinella, senatrice di «Fare!» e compagna del primo cittadino. «Sono molto emozionata e ringrazio la squadra che mi sosterrà. Vogliamo governare Verona per altri dieci anni. «Di Roma», ha detto Tosi, «non mi interessa, a me interessa sono

Verona e intendo entrare in Consiglio comunale per finire i progetti per la città». Sul fronte della Lega invece, schierata con Federico Sboarina, il segretario Salvini illustra i temi del raduno organizzato a Verona per il 25 Aprile: «Legittima difesa e autonomia del Veneto».

SANTI e GIARDINI PAG 10 e 11

NAUFRAGIO A RIMINI

Calvelli: «Il motore si è spento proprio vicino al porto»

PASETTO PAG 13

IL CARDINALE

Addio a Nicora, vescovo a Verona dal 1992 al 1997

PAG 4

ABUSI SU MINORENNI

Violenza sessuale su quattro bimbe
Arrestato un uomo

FERRO PAG 15

TORRI DEL BENACO

Maxi-sanzione per la pipì del cane
Il Comune rincarà

ZANINI PAG 38

CONTROCRONACA

Bottura, il profeta della «bóndola»

di **STEFANO LORENZETTO**

Che disgrazia, che tragedia nazionale! Lo chef Massimo Bottura è stato declassato a numero 2 dei numeri 1. Ben gli sta. Uno che si presenta dal presidente del Consiglio (non quello che c'è adesso: il precedente, cui era devotissimo) in maglietta girocollo e scarpe da jogging blu con lacci azzurri e suola bianca, solo per darci a intendere che lui è alla mano mentre il resto

dell'umanità no, nemmeno avrebbe meritato di arrivarci, l'anno scorso, in cima alla classifica dei World's 50 best restaurants, ciò che gli valse l'invito a Palazzo Chigi. A meno che a fine pasto non presentasse ai clienti un conto in jeans. Il che non mi risulta che sia mai avvenuto, a dispetto dell'insegna del suo ristorante modenese: Osteria Francescana. Proprio un posticino alla Bergoglio. Secondo la *Guida Michelin*, che gli assegna tre stelle, li puoi entrare solo se hai nel portafoglio da 175 a 255 euro, tanto costa un pasto alla carta. Bevande escluse. Se poi al menu degustazione aggiungi (...) **PAG 25**

L'INTERVENTO

I tre poteri di uno Stato democratico

Giuseppe Zenti
Vescovo di Verona

Eccetto il caso di qualche nostalgico dei poteri forti, concentrati nelle mani di uno solo, probabilmente siamo in tanti a riconoscere nella democrazia la forma del vivere più degna di una grande società civile. In concreto, alludiamo ad un genere di società che esercita (...) **PAG 24**

Global s.r.l.

SUPER OFFERTA dal 10/04 al 10/09

LEGNA DA ARDERE FAGGIO E ROVERE misure 25 - 33 - 50 cm **€125,00** al bancale

Prenota telefonicamente il tuo inverno senza acconto

PELLET FAGGIO E ABETE **€3,50** sacchetto 15 Kg

SI EFFETTUANO CONSEGNE A DOMICILIO

SANGUINETTO (VR) MONTAGNANA (PD)
Via Bonzanini - 0442 38102 Via Veneto, 2 - 0429 805684
www.globalpellet.it • globalsrl.pellet@gmail.com

DeBeni supermercato

CONVIENE

APERTO TUTTE LE DOMENICHE dalle 8.00 alle 13.00

COSTERMANO LAGO DI GARDA



L'Arena.it

dallaprima - Controcronaca

I PIÙ CLICCATI DELLA SETTIMANA

I PIÙ LETTI

1	Rimini, è fuori pericolo Calvelli. Aperta l'inchiesta
2	Medici, manager, ristorante e notaio i veronesi a bordo
3	Delitto all'ospedale, omicida piantonato in Psichiatria
4	Inseguimento all'alba: schianto con l'auto rubata
5	È stato rinviato il raduno del prete anti Bergoglio

I PIÙ COMMENTATI

1	Vaccini pericolosi e reazioni avverse. Bufera su Report
2	Lettere dal carcere: «Meglio l'eutanasia dell'ergastolo»
3	Autodifesa, armerie affollate. Piace la Glock
4	Vende casa ma solo a rom, cinesi, marocchini ed escort
5	Tosi: «Togliere i figli alle nomadi che rubano»

Dati rilevati dall'15 al 21 aprile 2017

Il tragico naufragio di Rimini in cui hanno perso la vita tre veronesi e un vicentino è la notizia più cliccata della settimana tanto che occupa i primi due posti della nostra classifica. La seguono a ruota un'altra tristissima vicenda, quella del delitto avvenuto all'ospedale di Legnago dove un uomo ricoverato ha tolto la vita a Francesco Cevoloni in un raptus improvviso.

Ancora la cronaca nera con l'inseguimento finito con un arresto a Golosine mentre ha scatenato grande curiosità l'annunciato raduno del prete anti Bergoglio a San Bonifacio, poi rinviato. Il più commentato invece è l'articolo sulla bufera che infuria su Report, il programma di Ranucci, dopo il servizio sui vaccini pericolosi e le reazioni avverse.

IL COMMENTO



CARLO DREZZA
commenta:
«Il fascino che deriva dalla classe non si misura con l'età»

www.larena.it

Bottura, il profeta della «bóndola»

Nel suo ristorante si spende l'825% in più rispetto al Fini di 60 anni fa. Quanto a Cracco...

(...)l'abbinamento dei vini appropriati, servono altri 130-170 euro. Insomma, per una cena in due possono andarci via 840 euro come ridere.

Siccome non sono così monda spendere in una sera poco meno dello stipendio mensile di un operaio, io all'Osteria Francescana non ho mai messo piede, né mai ce lo metterò, fedele all'insegnamento che mi fu impartito una ventina d'anni fa da suor Germana, quella che «cucina con gli angeli» e che ha venduto più copie dei suoi libri di ricette che non Umberto Eco dei suoi romanzi: «Spendere 200.000 lire a tavola è, moralmente parlando, un delitto. In via eccezionale, per una cena di lusso in un ristorante di lusso, al massimo si può arrivare a pagare 80.000 lire. Una volta ogni due anni, però. Altrimenti si fa peccato».

Una sera ho ripiegato, sempre a Modena, sulla Franceschetta 58, che sarebbe la sorella francescana dell'Osteria Francescana. Ovvero, per dirla con la predetta *Guida Michelin*, una «trattoria contemporanea versione light e decisamente friendly di Massimo Bottura», dove un menu degustazione oscilla dai 48 ai 65 euro e si affetta parecchia mortadella, dalle nostre parti chiamata volgarmente *bóndola*, salume che più francescano non si può.

A proposito di conto finale. La prima edizione della *Guida Michelin*, uscita nell'anno in cui nacqui (1956), segnalava come miglior ristorante di Modena il Fini di piazza San Francesco, dove il pasto alla carta più costoso comportava un esborso di 1.900 lire. Rivaltate al 2017, sarebbero 27 euro. Forse qualcuno un giorno dovrà spiegarci che cosa sia accaduto in questi 60 anni, sotto i coperchi e dentro le pentole, perché il conto di un pranzo nel più rinomato dei ristoranti all'ombra della Ghirlandina abbia subito un aumento dell'825 per cento, senza conteggiare i vini.

Ovviamente non ne faccio una questione di soldi. È solo che mi stanno sulle balle i cuochi che non trovi quasi mai in cucina. Perché dovrei pagarli a peso d'oro se a spadellare lasciano i loro *sous chef*? Anch'io sono un artigiano, ma ho sempre sgobbato in prima perso-

na, non ho mai messo a picchiare sulla tastiera una controfigura, e nemmeno mi sarebbe stato consentito. Ora invece è un fatto che i francescani fornelli dell'Osteria Francescana devono essersi un po' dimenticati la fisionomia del loro francescano proprietario.

Ultimamente, per esempio, Bottura, anziché a Modena, era all'Hattori nutrition college di Tokyo per presentare le sue ricette a base di *bóndola* (pardon, mortadella di Bologna) nell'ambito della campagna Salumiamo.

Prim'ancora era nella capitale della *bóndola* a ritirare una laurea ad honorem in direzione aziendale. Prim'ancora doveva trattare con il magazine *Gq* e con la maison Gucci la sua partecipazione a *The performers*, una miniserie di cinque cortometraggi annunciata a Londra. Prim'ancora era testimonial dell'Antoniano nella terza puntata dello *Zecchino d'oro*. Prim'ancora doveva anticipare a Washington la Settimana della cucina italiana nel mondo. Prim'ancora era ospite del collega Carlo Cracco a *Hell's kitchen*, in onda su Sky Uno. Prim'ancora doveva preparare la cena offerta da Matteo Renzi ad Angela Merkel durante il vertice intergovernativo Italia-Germania. Prim'ancora era a Rio de Janeiro ad allestire un refettorio per i poveri (sicuramente francescano) nel quartiere di Lapa, durante le Olimpiadi. Non vorrei fare il cambio con la sua agenda, dico davvero. Finirei in fricassea nel giro di un mese.

Non se ne può più di questi vivandieri boriosi che si credono intellettuali provvisoriamente prestati alle casseruole e sprecano le loro giornate nel mettersi in mostra anziché nell'esercitare in prima persona la nobile arte per cui si fanno lautamente pagare. Parlo anche di Carlo Cracco, Bruno Barbieri, Joe Bastianich, Antonino Cannavacciuolo e di molti altri.

Mi vanto d'aver contribuito a far cicare la candidatura del primo dei quattro, vicentino di Creazzo, quale prossimo vincitore del premio Masi Civiltà veneta, instillando nei restanti componenti della giuria il fondato sospetto che si tratti di un pallone gonfiato. L'argomento decisivo per la bocciatura è



Massimo Bottura con Mark Zuckerberg, fondatore di Facebook

stato uno solo: i cuochi devono presidiare le cucine, non gli studi televisivi. Invece sono sei anni che questo Cracco ci lessa i marroni, al posto degli zucchini, ieri con *Masterchef* oggi con *Hell's kitchen*. Non basta: in passato reclamizzava le cucine Scavolini e le scarpe Diadora, mentre adesso fa pubblicità alla Vodafone e alle patatine fritte San Carlo, roba che Pellegrino Artusi da Forlimpopoli, cantore del fritto di cardoni e del fritto di coniglio, sobbolirà nel sepolcro.

Giusto per chiarire di chi sto parlando: se cercate il menu nel sito del ristorante Carlo Cracco di Milano, non lo troverete. Al suo posto c'è una pagina fotografica chiamata «Idee». Non so se mi spiego, come disse il tovagliolo quel giorno in cui la trattoria era desolatamente deserta. La solita *Guida Michelin* gli assegna due stelle. Da 118 a 209 euro per sedersi al suo desco, vini esclusi. Anche qui vale il discorso fatto per il collega Bottura. Nel più lussuoso locale del capoluogo lombardo, il Savini in Galleria, 60 anni fa si spendevano al massimo 3.200 lire. A valori odierni sarebbero 45 euro. Dunque, rispetto al ristorante che rifocillò Giuseppe Verdi, Giacomo Puccini e Maria Callas, Cracco si accontenta del 364 per cento in più. Chiamalo scemo.

Questo tutt'altro che povero diavolo uscito dalle fiamme di *Hell's kitchen* è l'esatto contrario della civiltà veneta. Ecco perché, a mio opinabile parere, non meritava il premio Masi. Civiltà veneta semmai è Na-

dia Cavaliere in Santini, cuoca trisellata del ristorante Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, anche lei vicentina (di San Pietro Mussolino), che infatti quel meritato riconoscimento lo ricevette nel 2004. Una donna che da 44 anni convive davanti ai fuochi con la suocera Bruna ed è rimasta umilissima anche dopo che la regina Beatrice d'Olanda, finito il pranzo, ha voluto recarsi in cucina per stringerle la mano, accennando a un inchino.

Questo spirito gourmand tiene ancora in cima alle sue preferenze il pollo arrosto con le patate di suor Domenica, cuoca dell'istituto Don Mazza di Verona. Nadia ha vissuto lì dagli 11 ai 17 anni. «Lo preparava per allietare la domenica delle studentesse che, come me, tornavano a casa soltanto a Natale, Pasqua e il giorno dei defunti», mi ha detto. «Un pollo così buono non l'ho mai più mangiato».

Mi chiedo che ruolo mai potrebbe avere, nell'Italia dei gastroguitti televisivi, un patriarca come Giorgio Gioco, che al massimo a fine pasto declama le poesie di Berto Barbarani per i suoi clienti. O come Nino Bergese. Luigi Veronelli lo raccomandò a Domenico Morini quando costui si mise in testa di aprire uno dei templi della cucina tricolore, il San Domenico di Imola. Era stato il cuoco di casa Agnelli, degli Aosta, dei Pallavicini, dei Sant'Elia. Colpito da un infarto, s'era ritirato in pensione a Pieve Ligure, dove Morini lo raggiunse nel 1970.

«In quella splendida villa a

picco sul mare, gli esposi entusiasta il mio progetto», mi raccontò il patron del San Domenico. «Lui mi guardava trasognato, in silenzio. Aprì bocca solo alla fine: «Ma lo vede dove abito? Ho 70 anni e a Imola c'è la nebbia». Passati 15 giorni, squillò il telefono: «Venga a prendermi, starò da lei una settimana». È rimasto sette anni, fino alla morte. Vederlo all'opera era come guardare lo scorrere delle dita di Arthur Rubinstein o di Arturo Benedetti Michelangeli sulla tastiera del pianoforte, le sue mani si muovevano da sole, non c'era fatica». Eppure nessuno lo vide mai esibirsi in tv.

È pensare che fino a ieri passavano per inguaribili prezzemolini Gianfranco Vissani e Fulvio Pierangelini. Due anacoreti, verrebbe da commentare, guardando allo sguaioato presenzialismo mediatico dei loro epigoni. Il secondo ha sempre evitato la tv come se fosse un campo di ortiche. «Nonostante mia madre mi abbia partorito al numero 52 di via Teulada, praticamente dentro gli studi romani della Rai», mi ha spiegato una volta Pierangelini, «rifuggo le trasmissioni dove la gastronomia è funzionale al folclore. Detesto il ruolo di macchietta».

È stupefacente constatare come la supponenza e l'ubiquità dei nuovi cuochi showman sia riuscita a trasformare persino quella cattedrale umana che risponde al nome di Gualtiero Marchesi, decano che non annovera certo l'umiltà fra le sue doti, in un ritroso custode dell'*ancienne cuisine* dopo essere stato il profeta della *nouvelle* nella «Milano da bere». «Sono 45 anni che sto ai fornelli», mi disse nel 1999. «Ho sempre cucinato prima di tutto per me stesso. Mi vengono le vertigini se guardo a che cosa s'è ridotta la cucina oggi: trasmissioni tv dove spargono l'extravergine d'oliva anche sul caffelatte, corsi per gourmet in videocassetta... Andiamo!».

Il pretesto per incontrare Marchesi era venuto da *Time*. Il settimanale americano lo aveva consacrato fra i 15 migliori cuochi della Terra. «Correggerci: fra i 15 preferiti da *Time*», rettificò lui. Vada a dirlo a Bottura e a Cracco.

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

LA VERONA NOIR

LE STORIE, I CASI E I MISTERI PIÙ SCONVOLGENTI DELLA CRONACA NERA

L'EST SOTT'ACQUA

2010, 2011; le alluvioni che misero in ginocchio Monteforte d'Alpone e Soave, la rabbia e la disperazione di abitanti e commercianti che perdono tutto, lo spiegamento degli aiuti.

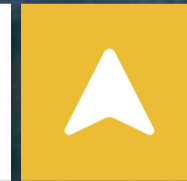
2013, torna l'incubo a Mezzane dove un uomo muore travolto dal muretto di contenimento del suo garage.

QUESTA SERA ALLE ORE 21.00 SU TELEARENA

Anche in streaming su telearena.it e larena.it.
Scarica l'applicazione gratuita per vedere Telearena sul tuo Smartphone o Tablet.



TELE
ARENA



CANALE 16

in collaborazione con
la ronda