

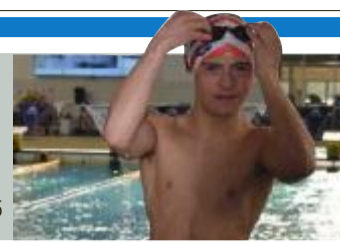
LA DISCOTECA FANTASMA

Addio al Principe, tempio dei balli nella Bassa **PAG 39**



ENCOMIATO DAL GOVERNO

Valerio, campione disabile salva una bimba in mare **PAG 6**



le GRANDI idee
SECONDA USCITA
IL LIBRO DELLA PSICOLOGIA
IN EDICOLA

Fuori dalla crisi, la via maestra

di **ALESSANDRO CORTI**

Segnali ci sono tutti. Hanno cominciato gli uffici dell'Istat a sfornare numeri finalmente in controtendenza. Poi, la conferma, è arrivata dall'ultimo bollettino trimestrale della Banca d'Italia, che per la prima volta da molto tempo a questa parte ha disegnato larghe pennellate di rosa sugli scenari prossimi venturi del Bel Paese. Infine, la nuova apertura di credito arrivata da Bruxelles, con il sostanziale via libera alla nuova flessibilità chiesta dal ministero dell'Economia proprio per accelerare la ripresa. Insomma, per l'Italia siamo forse davvero ad una svolta. Sarà pure timida. Inscure. Forse perfino troppo debole. Ma la strada sembra essere tracciata se è vero che il Prodotto Interno Lordo, a fine anno, dovrebbe raggiungere l'1,4% quasi mezzo punto in più del previsto. E la crescita dovrebbe continuare anche nei prossimi due anni. Tanto da azzerare, nel 2019, la perdita di ricchezza accumulata dal 2011, quando l'Italia si trovò ad un passo dal default. Ma ce ne vorranno almeno altri tre, di questo passo, per tornare ai livelli pre-crisi, a quelli del 2008.

È il momento, cioè, di accelerare il passo. Evitando pericolose scorciatoie. Ieri, il ministro dell'Economia, Piercarlo Padoan, ha aperto un piccolo spiraglio sulla tanto auspicata riduzione delle tasse. Ma ha subito precisato che l'operazione deve essere sostenibile, accompagnata da interventi strutturali di riduzione della spesa o di aumento della crescita. Altrimenti l'Italia potrebbe essere costretta a ripagare con gli interessi una mossa troppo azzardata. Con un debito pubblico che, a maggio, ha toccato l'ennesimo record, c'è davvero poco da scherzare. E basta una piccola oscillazione dei tassi di interesse o qualche manovra della speculazione per far saltare conti e previsioni. La via maestra resta quella dei nuovi investimenti produttivi, sia pubblici che privati. Gli industriali hanno ricominciato a scommettere sulle rispettive imprese. Mentre nelle famiglie si spende un po' di più. Ma per sostenere crescita e occupazione occorre dotarsi di una strategia complessiva, e di una politica industriale che riduca fortemente i tanti vincoli che ancora frenano l'Azienda Italia.

Sarà difficile per un governo di fine legislatura trovare le risposte di medio periodo necessarie per rafforzare la ripresa. Qualcosa, però, si può e si deve fare anche nel breve periodo. Cominciando, ad esempio, ad evitare misure «elettorali» e puntando, invece, sugli interventi davvero necessari. E rinunciando, qualche volta, agli immancabili litigi di Palazzo.

VITTIME VERONESI. Tragedia aerea in Sardegna

Cade ultraleggero, imprenditore muore assieme ad un'amica

Franco Castagna, titolare di una ditta di antincendi e Marica Magrini: erano decollati dal campo di volo di Isola Rizza

di **TREVISANI e TOMELLERI** PAG 11, 12 e 13



Sardegna: l'ultraleggero precipitato in località Li Balzagli, tra Trinità d'Agultu e Vignola, in Gallura

L'EMERGENZA. Migliaia di sbarchi. Capotreno molestata. Il Times: «L'Italia pensa a 200mila visti»

Profughi, barricate in Sicilia

Nel Veronese due sindaci ai cittadini: attenzione a chi vendete o affittate case

CALCIO D'ESTATE. Entusiasmo e spalti esauriti contro la Triestina

L'Hellas cala il poker E Chievo ok

L'ASSIST DI CASSANO. Un poker davanti a circa duemila tifosi in uno stadio tutto esaurito. Ieri il Verona ha battuto 4-0 la Triestina nell'amichevole giocata a Mezzano, in provincia di Trento. Reti segnate da Pazzini, Valoti, Zuculini e Luppi. Bene i nuovi innesti. Verde si è dimostrato pericoloso in più occasioni mentre Cassano ha confezionato un assist pregevole per la rete di Luppi.

A Brentonico invece il Chievo ha battuto il Lugano grazie a due reti di Castro e Bani. La squadra di Maran si sposta ora a San Zeno di Montagna e sabato a Trento affronterà il Napoli. **PAG 44 e 45**



Il presidente dell'Hellas Maurizio Setti scherza in panchina con Cassano

Migliaia di sbarchi. Anche ieri nei porti del Sud Italia sono arrivati i profughi. La tensione però è sempre più alta. Un gruppo di una cinquantina di migranti è stato inviato dal prefetto di Messina in un ex hotel a Castel Umberto scatenando però le proteste degli abitanti, che hanno bloccato le vie d'accesso. Sul fronte politico in Senato è braccato di ferro sulla legge per lo «ius soli», che rischia di slittare. Il Times invece rivela che l'Italia sta pensando di «rilasciare

200mila visti temporanei per consentire ai migranti di circolare in Europa». Da Porto Torres arriva intanto la notizia di una capotreno molestata da un gruppo di nigeriani. E nel Veronese non mancano le preoccupazioni. A Castagnaro il sindaco invita «la cittadinanza e i proprietari di abitazioni di accertarsi sull'utilizzo previsto dal potenziale acquirente ed eventualmente di non cederle a nessun titolo». Stessa mossa dal collega di Concamarise. **PAG 3 e 37**

SANITÀ

Vaccinazioni, il Veneto ricorre alla Consulta: no alla coercizione

di **PAG 2**

PALAZZO BARBIERI

Nomine negli enti, scatta la corsa. E già cambia il nuovo Consiglio

di **SANTI** PAG 14

OSCAR EASY A partire da **99 €** al mese

NOLEGGIO AUTO
12/24 mesi a canone agevolato a partire da 99€ mese
SCEGLI L'AUTO **CONTATTACI** **GO EASY!**
Assicurazione RC full Kasko, bollo auto, guida libera, 30.000 km anno manutenzione C/o officina autorizzate, 1 cambio gomme.

info@oscar.rent - www.oscar.rent
Tel. 045 9209952

Partner **IAS** mobilità sociale

CONTROCRONACA

Difendi, conserva, prega: chi lo fa?

di **STEFANO LORENZETTO**

Non avete mai assaggiato l'Elisir di Edimburgo? Male. Vi siete persi un capitolo della vita. Dal punto di vista economico, è un'esperienza che vi sconsiglio. La bottiglia da 500 millilitri costa 50 euro, quella da 100 millilitri 20 euro. Fanno 100 euro al litro, cioè più del doppio di una di bottiglia del pregiato whisky Bowmore invecchiato 12 anni. O, se preferite, di un eccel-

so Amaron. L'Elisir di Edimburgo, però, li vale tutti. È uno dei liquori più vetusti dell'Officina di Santa Maria Novella, anzi «officina profumo farmaceutica», per attenersi alla dizione coniata nel 1612, quando venne fondata dai domenicani a Firenze. La farmacia più antica d'Europa. Molti se la ricorderanno perché nel film *Hannibal* di Ridley Scott ci fa una capatina anche il dottor Lecter, ex psichiatra dedito al cannibalismo.

La formula segreta dell'amaro, 35 gradi, venne dettata da un religioso del convento di Edimburgo, in visita sull'Arno nel XVII secolo, ed è custodita (...). **PAG 23**

L'INTERVENTO

Democrazia, le virtù del vivere civile

di **Giuseppe Zenti**
Vescovo di Verona

Si fa sempre più complessa e difficile la convivenza civile. Non è una novità la difficoltà del vivere sociale improntato a civiltà, appunto a causa della sua complessità. Non c'è dubbio che meno difficile è stato nei tempi e nei territori dove ha dominato la dittatura (...). **PAG 22**

OMNI2VR
PROMOZIONE ESTATE 2017
Pulizia e sanificazione condizionatori con prodotti certificati anti-legionella e approvati dalle normative UE

OFFERTA 1
1 macchina esterna + 1 macchina interna **40 euro**

OFFERTA 2
1 macchina esterna + 2 macchine interne **50 euro**

Ogni macchina ESTERNA EXTRA in più **10 euro**
Ogni macchina INTERNA EXTRA in più **15 euro**

...ESCLUSO DAL PREZZO EVENTUALE CARICA GAS!

PER INFO: omni2vr@gmail.com
Tel. 334 8598288 - www.omni2vr.it

L'Arena.it

dallaprima - Controcronaca

I PIÙ CLICCATI DELLA SETTIMANA

I PIÙ LETTI

| | |
|--|---|
| | Annega a due anni sotto gli occhi della mamma |
| | Festa della Curva «sponsorizzata» da Adolf Hitler |
| | Zai, apre Esselunga. Traffico a Vr sud, caos a Borgo Milano |
| | Omicidio a Valgatarà presi i responsabili «Grazie all'Arma» |
| | Perde la patente, va a fare denuncia e finisce in cella |

I PIÙ COMMENTATI

| | |
|--|---|
| | «Presa a sassate la casa che ospita gruppo di profughi» |
| | «Io, aggredito fuori dal supermercato solo perché nero» |
| | «Aggressione razzista», la replica: «Mi sono solo difesa» |
| | Sperona una moto dopo una lite: muore una 27enne |
| | Omicidio a Valgatarà presi i responsabili «Grazie all'Arma» |

Dati rilevati dal 8 al 15 luglio 2017

La tragica vicenda della piccola Lucia, morta a due anni nella piscina di casa a Menà di Castagnaro, è stata la notizia più letta dell'ultima settimana. A tenere banco poi la polemica sulla festa della Curva dell'Hellas, infarcita di cori e riferimenti al nazismo. Fra i fatti che hanno destato la maggiore attenzione dei lettori anche la risoluzione dell'omicidio del ristoratore di Valgatarà e

l'apertura di Esselunga e i disagi per il traffico. Fra i pezzi più commentati c'è la vicenda di una presunta aggressione razzista a San Giovanni Lupatoto, con le due versioni opposte di denunciante e denunciata. Ma il dibattito si è acceso soprattutto sul caso di Roncole, dove è stata segnalata una sassaiola contro un edificio che ospita richiedenti asilo.

Difendi, conserva, prega: chi lo fa?

Prodotti antichi. Ma anche frutti della terra. Ne restano ancora pochi da salvare: ecco quali

(...) nel ricettario del laboratorio. Da allora prima i monaci e poi gli eredi di Cesare Augusto Stefani, il nipote dell'ultimo frate direttore che nel 1866 prese in affitto l'Officina dal Comune, lo hanno fatto sempre uguale, secondo l'antica ricetta. Un digestivo straordinario, oltre che gradevolissimo al palato. Attenzione, però: Germano Pellizzoni, compianto direttore di *A Tavola*, mi diceva che tutti i cosiddetti digestivi, dal fernet Branca all'amaro Braulio, danno assuefazione. Se cominci a prenderne un bicchierino nel dopocena, poi non riesci più a farne a meno, vai in crisi di astinenza, al pari dei drogati. Non stento a crederlo, visto che sono derivati dalle erbe, come gli spinelli.

«Difint, conserva, prega», difendi, conserva, prega, scriveva Pier Paolo Pasolini nella sua ultima poesia *Saluto e augurio*, quasi un testamento composto nel 1975, pochi mesi prima di morire. Ecco perché vi ho parlato dell'Elisir di Edimburgo. Fateci caso: non sono molte le cose antiche, i frutti della terra, i prodotti dei nostri antenati che vengono difesi e conservati, e non parliamo della preghiera, il più desueto degli esercizi. Una quindicina di anni fa il settimanale *Anna* (nel frattempo è morto anche quello) mi commissionò un censimento di queste tipicità perdute o neglette. Non arrivai oltre la dozzina.

Trovai Maria Giuseppa Onni, che a 90 anni, in Sardegna, ancora preparava il casizolu, chiamato «il formaggio delle donne», perché solo la pazienza e lo spirito di sacrificio femminili potevano farlo sopravvivere sino alle soglie del terzo millennio. Trovai Mara Sartoretti, che a 28 anni non era ancora riuscita a ritagliarsi il tempo per fidanzarsi, dovendo dedicarsi alla mortadella della Val d'Ossola, realizzata con le carni crude di suino, alle quali si aggiungono un 5 per cento di fegato, vin brulé con la cannella, poco aglio, spezie, il tutto insaccato nel budello del maiale e stagionato per due mesi in cantina. Appena fatto, il salume si può bollire per 15 minuti e mangiarlo con le patate lesse o cucinarlo al forno.

Trovai Christiana Peano, ricercatrice al dipartimento di

colture arboree presso la facoltà di agraria dell'Università di Torino, una specie di Indiana Jones alla ricerca del pomo perduto. Da due lustri era impegnata nella riscoperta di ben 500 varietà di mele abbandonate nel solo Piemonte (la Grigia di Torriana, la Runsé, le Calville bianche e rosse, la Carla di Finale Ligure, la Buras, la Gamba fina), a favore delle americane Red delicious e Golden delicious, delle giapponesi Fuji e delle neozelandesi Gala, le quattro mele che oggi dettano legge sul mercato e rappresentano il 90 per cento della produzione, tanto da costringere Gianni Piccoli, vignaiolo, ma anche frutticoltore, che a Voleggio sul Mincio imbottiglia un Custoza e un Bardolino entrati nelle grazie di Gualtiero Marchesi, a dedicarsi solo a queste varietà, se vuole vendere mele nei Paesi del Nord Europa.

Trovai Tamara Scarpellini, votata al fagiolo zolfino, prediletto da Indro Montanelli in quanto unico legume al mondo privo di imbarazzanti effetti collaterali, detto anche fagiolo del cento, perché viene seminato il centesimo giorno dell'anno. Nelle famiglie usava - e usa ancora - cuocerlo per una notte intera nel fiasco o in un tegame sistemato nel forno a legna. Tamara lo coltivava in località Paterna di Teranuova Bracciolini (Arezzo).

Muoi le differenze, nel campo come in bottega, perché è andata perduta l'antica vocazione al sacrificio individuale e collettivo. Cosicché questo è diventato il tempo dei cibi omogeneizzati per generazioni omologate che sembrano fatte con lo stampino, tirate su a latte in polvere, anziché nutrite al seno materno, e perciò inevitabilmente più attratte dal sushi che dalla parmigiana di melanzane. Il titolare di un campeggio sul lago di Garda di recente mi raccontava scandalizzato: «Nei giorni scorsi ho accolto una comitiva di ragazzi russi e tedeschi, parlo di gente cresciuta nell'ex Urss e che oggi è ritornata a vivere in Germania. Ebbene, abbiamo concordato delle colazioni del tutto normali: pane, burro, marmellata, latte, caffè, tè, frutta. Ieri mi è arrivata una comitiva di 48 ragazzi italiani: 21 sono celiaci, 6 vegetariani e 5 vegani. In totale 32 persone che abbisognano al



Il sapone di Aleppo. Si produce dal 2500 avanti Cristo, sempre uguale

matino di un menù speciale. Ne ho dedotto che il 67 per cento dei nostri figli è diverso da quelli nati nelle altre nazioni d'Europa. Ma com'è possibile che le incompatibilità alimentari esistano solo in Italia?».

Forse, prima che sia troppo tardi, il Belpaese dovrebbe dotarsi di un ministero, o almeno di un organismo statale, che tuteli i prodotti senza tempo, quelli giunti fino a noi intatti, spesso con la loro etichetta originale, e che, come l'Elisir di Edimburgo, sopravvivono in commercio a dispetto dei mutevoli gusti del pubblico. Ognuno di voi ne conosce qualcuno. Negli anni mi sono costruito un mio piccolo pantheon, anche se devo ammettere che avrò parecchie difficoltà nel trasmetterlo alla devozione dei miei figli. Ma la testimonianza conta lo stesso.

In questo sacrario figurano le più diverse specialità. Comincio dal reparto cosmetici, il più fru fru, dove la fa da padrone la linea Panama 1924 (deodoranti, profumi e saponi da barba) che prende il nome dall'anno in cui Antonio Boellis, figlio di un maestro artigiano che sapeva usare le forbici per tagliare sia gli abiti che i capelli, lasciò la natia Puglia e andò a cercare fortuna a Napoli. In seguito suo figlio Peppino aprì un salone in via Vetriera a Chiaia. Dagli anni Sessanta questa barberia è diventata un club ristretto, dove i notabili della città e la gente comune condividono le stesse poltrone. Ed è qui, al numero 9, in un fastoso appartamento per pochi intimi situato al se-

condo piano, che i figli di Peppino, Antonio e Michele Boellis, ancor oggi ricevono i loro clienti e perfezionano le inimitabili fragranze avute in eredità dal padre. Qualcosa di molto simile al salone che William Henry Penhaligon, barbiere della Cornovaglia, aprì a Londra nel 1860, diventando il profumiere della regina Vittoria; nel 1970 gli eredi cedettero il marchio Penhaligon's a Franco Zeffirelli e dopo un trentennio il regista lo vendette alla holding americana del lusso Cradle. Stiamo parlando di roba per intenditori collezionisti: il Blenheim bouquet di Penhaligon's era l'acqua di colonia preferita da Winston Churchill e Gianni Agnelli.

Per lavarsi il viso, non si può prescindere dall'antico sapone di Aleppo, inventato a Babilonia nel 2500 avanti Cristo, ancor oggi prodotto nella città della Siria. È fatto solo con olio di oliva e olio di alloro in proporzioni variabili (25, 40 e 75 per cento). Sono panetti tagliati rozzaemente, incartati in miserabili cartoncini, che recano impresso il marchio circolare della famiglia di Samer Najjar, la quale ha perseverato in quest'arte anche sotto le bombe.

Se poi, in fatto di essenze, volete scalare le vette, non vi resta che procurarvi la Carta aromatica d'Eritrea, listelli da bruciare o da tenere negli ambienti «per purificare e profumare l'aria», così attesta l'esotica confezione, sulla quale sono effigiati due beduini (uno in groppa a un cammello). La creò nel 1927 un farmacista di

Piacenza, Vittorio Casanova, dopo tre anni di esperimenti. Giorgio Bergonzi la produce esattamente come allora, a Castel San Giovanni, nel Piacentino. Viene imbevuta in una miscela ricavata da oltre 30 oli essenziali africani e asiatici e da muschi e resine.

Guardatevi attorno: non ne restano ancora molti in circolazione di prodotti che ricordino il buon tempo andato. La Ferro-china Bisleri. L'effervescente Brioschi. Il borotalco Manetti & Roberts. Il Sedo Calcio della milanese Deca (infallibile contro il mal di gola). La Pasta di Fissan. La magnesia San Pellegrino. Lo sciroppo di tamarindo della ditta Erba. Il tonno Callipo con la nduja (dopo aver esaurito le scorte acquistate durante una visita nella sede di Pizzo Calabro, sulla strada per Serra San Bruno, non potendo tornare fin laggiù costrinsi Bernardo Caprotti a procurarlo: mancava fra le 30.000 referenze, come le chiamava lui, della sua Esselunga). Il malto Kneipp. La colla Coccoina. La cedrata Tassoni. Le pastiglie Leone. Il dopobarba Cella. Il Nero d'inferno della ditta Pietro Rossi di Firenze (quante scarpe bianche da donna tingeva mio padre, conclusa l'estate, con quel colorante per pella-mi che, se ti finiva sui polpastrelli, ci restava per parecchie settimane).

Diventando vecchi, si cercano le cose vecchie, trovando più conforto in esse che non nelle novità, forse perché, come mi diceva Cesare Marchi rifacendosi a Lord George Gordon Byron, il buon tempo antico è passato, e tutti i tempi sono buoni quando sono antichi.

È dunque con dolore che apprendo da Stefano Leonangeles, direttore generale dell'azienda Farmaceutici Dottor Ciccarelli, che saranno cambiate le confezioni della Pasta del Capitano e della Cera di Cupra, giacché «i marchi avevano bisogno di essere rivisitati, per venire incontro alle nuove esigenze del mercato». Ma come? E me lo dice così, «tutto d'un tratto», avrebbe chiosato Carlo Dapporto con Georgia Moll a *Carosello*? Mai più quel dentifricio in casa mia! «Difint, conserva, prega», caro il mio capitano. **Stefano Lorenzetto**
www.stefanolorenzetto.it

IL COMMENTO



Barbara Facciotti sull'assenza del segnale telefonico a Molina: «La vera preoccupazione è per gli anziani che vivono in zona: nel 2017 non è possibile non garantire un minimo di comunicazione e sicurezza»

www.larena.it

**ISTITUTO
"MICHELANGELO
BUONARROTI"**

CORSI DI RECUPERO PER:

- PERITO INFORMATICO
- SERVIZI SOCIO SANITARI (ex Dirigenti di Comunità)
- COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ex Geometra)
- LICEI SCIENTIFICO, ARTISTICO,...
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING (ex Ragioneria)

... e tanti altri con orari diurni, pomeridiani e serali

VERONA - Via Rosmini, 6
Tel. e Fax 045 8005982 / 045 8032919
www.istitutobuonarroti.com • e-mail: info@istitutobuonarroti.com

CALDIERO

GOMME

CENTRO ASSISTENZA
PNEUMATICI

RINNOVATO CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
auto-moto e quadricicli con responsabili tecnici in sede

Caldiero (VR) - Via dell'Artigianato, 2 - Tel. e Fax 045.765.1422 - caldierogomme@alice.it