

ANTICA TRATTORIA LA TORRE, CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Un posticino che appaga anche i più incontentabili

IN BOCCA ALL'ESPERTO

AMICI MIEI

LIBRI/1

**I buoni e i cattivi
(con pagella finale)
secondo Feltri**



Mezzo secolo di politica, economia, cultura, costume, cronaca, spettacolo e sport. Mezzo secolo di personaggi conosciuti da vicino oppure osservati da lontano: pontefici, presidenti, premier, ministri, leader di partito, magistrati, imprenditori, editori, giornalisti, attori, conduttori televisivi, artisti, campioni, galantuomini e criminali. Vittorio Feltri, maestro di giornalismo, segna sulla lavagna della storia i *Buoni e cattivi* (Marsilio, 538 pagine, 19,50 euro). Ne esce un catalogo umano in ordine alfabetico, dettato dalla memoria e compilato insieme a Stefano Lorenzetto («È, in assoluto e per riconoscimento generale, il miglior intervistatore italiano mai esistito», ha detto la giuria che lo ha premiato con il Biagio Agnes). Sembra di essere a scuola, perché Feltri non si accontenta di raccontare i personaggi. No, l'erede di Indro Montanelli alla guida del *Giornale*, l'"inventore" di *Libero*, ad ogni nome assegna una pagella con tanto di voti, da 1 a 10, proprio come si usa sui banchi di scuola. E i giudizi sono chiari, concisi, lapidari, senza peli sulla lingua. È forse questo un pregio, per alcuni, un difetto per altri, che ha aiutato Feltri a portare al successo ogni testata che ha diretto e a creare una perfetta sintonia con i suoi lettori. L'unica differenza è che in questo libro gli alunni si chiamano papa Francesco, Napolitano, Berlusconi, Renzi, Grillo, Agnelli, Andreotti, Craxi, Bossi, Di Pietro, Celentano, Muti, Bartali, Fiorello, Pacciani... I buoni? Dalla Fallaci a Montanelli. Voto:

di Tommaso Farina

IL PORTO SICURO DEL CHIANTI SENESE. Quando passiamo da queste superbe colline, amatissime dagli americani ma anche da noi, il nostro porto sicuro è all'Antica Trattoria La Torre. Sotto la stupenda rocca di Castellina in Chianti (Siena), la famiglia Stiaccini non sente il trascorrere del tempo: è tutta lì, pronta alle bandiere, schierata nel suo storico, immutabile ristorante, ad accogliere i golosi. L'ambiente è di quelli che ci aspetta in Toscana: legno, ramaioli alle pareti, tavoli abbastanza grandi, rusticità a go-go. Attorno, una quantità di diplomi e benemerenze, che attestano l'amore della famiglia per l'arte del ricevere, e soprattutto del cucinare.

Qui si mangia toscano. E bene. Vi ricorderete, vi abbiamo già raccontato qualcosa di questo locale, ma è tanto bello tornarci. È bello riassaggiare gli antipastini, siano essi salumi senesi, crostini neri alla toscana o frittatine varie. O magari, una semplice, centrale fettunta, ossia pane casereccio con aglio e olio.

Di primo, se li vorrete, avrete i pici al "sugo grosso", oppure il risotto sul piccione (si dice così) e le pappardelle sul cinghiale, ma sarebbe un peccato non provare le zuppe, vanto degli Stiaccini: per esempio, la Carabaccia di cipolle, oppure la ribollita chian-tigiana.

Di secondo, potreste andare sul sicuro: bistecca alla fiorentina, mostrata al cliente prima della cottura. Oppure virare sull'antico: arrosti misti "girati" per davvero sullo schidione, con la brace di quercio. Gli incontentabili, dal canto loro, rimarranno parecchio appagati dalla trippa alla fiorentina, elegantemente rifinita, servita nel cocchio che fa tanto folclore e mette fame. Tutto sommato rassicuranti i dolci, e ricordatevi che potete anche gustare qualche pezzo di eccellente pecorino. La cantina potrebbe essere più ordinata, tuttavia elenca pregiate bottiglie del territorio. Circa 40-45 euro, con grosse bistecche qualcosa di più.

Per informazioni

Antica Trattoria La Torre
anticatrattorialatorre.com
Piazza del Comune
Castellina in Chianti (Siena)
Tel. 0577740236
Chiuso il venerdì

10. E i cattivi? Dalla Cederna a Fini. Voto: 2. Ci sono anche le vie di mezzo. Voto 5 alla Carrà; 6,5 a Calabresi, il giornalista.

LIBRI/2

GPII raccontato da chi lo ha raccontato

In molti hanno visto e conosciuto di persona san Giovanni Paolo II. E in tanti ne hanno raccontato la quotidianità; l'hanno fatto per mestiere, quello del giornalista e in particolare del vaticanista che ogni giorno si occupa dei fatti della Chiesa. Un manipolo di



loro, per un'idea nata da Angela Ambrogetti e da Raffaele Iaria, ha voluto raccontare ancora il nuovo santo, riscoprendo e approfondendo la grandezza del Papa polacco. Ecco dunque *Giovanni Paolo II raccontato di chi lo ha raccontato* (Tau editrice, 124 pagine, 10 euro) a cura di Ambrogetti e Iaria. «Quante volte abbiamo raccontato i ritardi di Wojtyła dovuti proprio al suo desiderio di fermarsi in raccoglimento; mai abbiamo raccontato la sua vocazione alla santità». Le parole sono del giornalista Fabio Zavattaro, sempre presente nelle telecronache Rai per raccon-



tare le celebrazioni pubbliche dei pontefici. Le parole racchiuse in questo libro delineano perfettamente la figura di un santo, raccontato da coloro che per anni ne hanno descritto le giornate.

EVENTI

La Mongolfiera con Baresi e Pagliuca

L'associazione La Mongolfiera Onlus nasce come tentativo di affrontare un bisogno concreto: consentire ai bambini con disabilità di frequentare le scuole che i genitori ritengono più adeguate per i propri figli, ossia quelle in cui possono essere seguiti e educati nel migliore dei modi. Venerdì 16 maggio invita tutti a "monGOALfiera", un doppio evento per raccogliere fondi da destinare all'aiuto delle famiglie durante il prossimo anno scolastico. Appuntamento a San Lazzaro, in provincia di Bologna: si comincia alle ore 17 con un torneo di calcio a 7 che vedrà la partecipazione nella squadra della Mongolfiera di Franco Baresi, Gianluca Pagliuca, Maurizio Ganz, Angelo Colombo, Stefano Eranio e Angelo Carbone. L'ingresso allo stadio Kennedy di San Lazzaro è gratuito. A seguire cena di beneficenza (obbligatorio prenotarsi a info@lamongolfieraonlus.it) al costo di 50 euro al seguito della quale saranno battute all'asta le maglie autografate di Messi, Higuain, Zanetti, Cassano e altri giocatori di Milan, Juventus, Bologna e Fiorentina.