

► TRANSFOLLIE

Non paga le cure al figlio che vuole diventare donna: lo processano

Il giudice accoglie le richieste dell'uomo, 44 anni, che accusa il genitore di avergli impedito di cambiare sesso e lo ha denunciato per maltrattamenti. Si è pure costituito parte civile per ottenere un risarcimento e operarsi

di ALESSIA PEDRIELLI

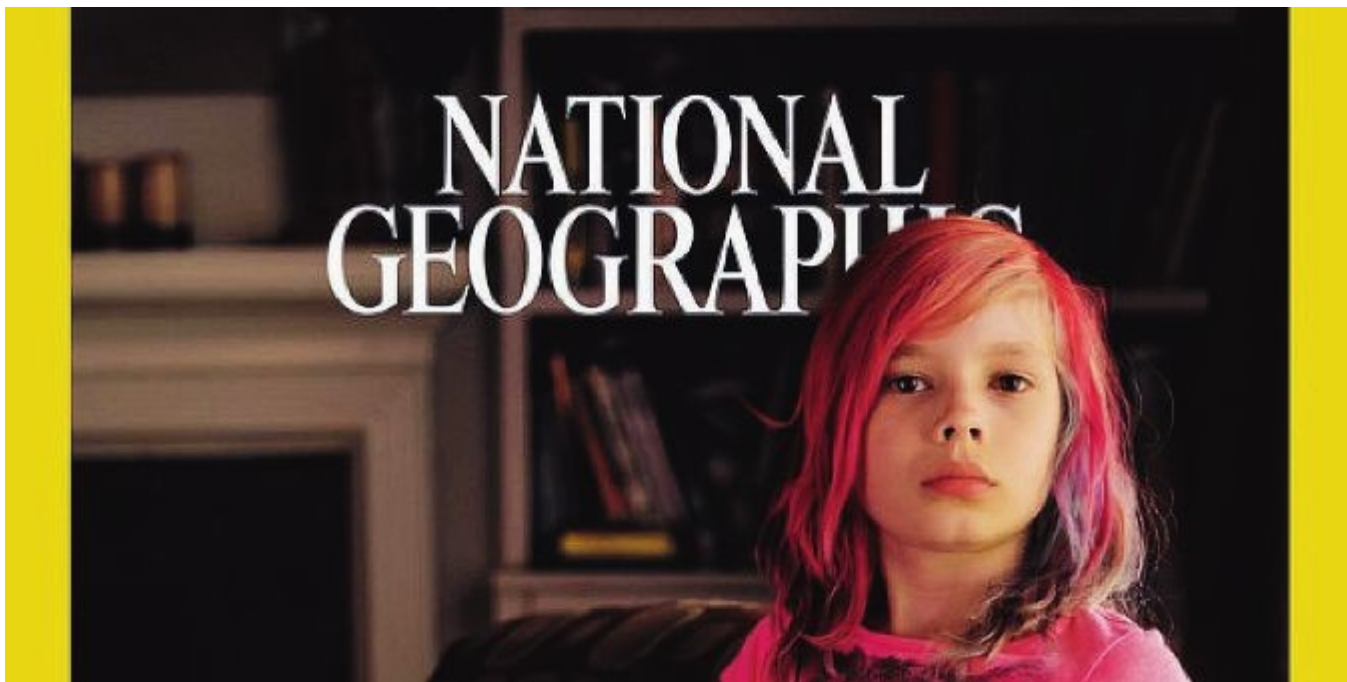


■ Lui vuole diventare donna, il padre non paga le cure e finisce alla sbarra. Ora dovrà dimostrare di non essere omofobo e di non aver impedito al figlio (o figlia) di seguire la sua natura. Succede a Monza dove un uomo di 44 anni ha denunciato il padre per maltrattamenti in famiglia accusandolo di aver utilizzato ogni mezzo per

L'imputato, 65 anni, nega le violenze: «Tra noi litigi legati alla convivenza»

ostacolare, nel tempo, la sua vocazione a cambiare sesso. L'uomo ha intentato una causa contro il genitore, che gli avrebbe impedito di sottoporsi alle cure ormonali necessarie per diventare una donna e si è costituito parte civile, pronto a chiedere un risarcimento per le ingiustizie che ritiene di aver subito. Denaro con cui magari sostenere le ingenti spese per la trasformazione. Il figlio, che ha vissuto in casa con i genitori fino alla veneranda età di 40 anni, ha accusato il padre di aver adottato un atteggiamento di «chiusura totale» nei confronti della sua aspirazione e di averlo sottoposto a «privazioni e minacce», rendendosi indisponibile a sostenere le ingenti spese necessarie per il trattamento. Inoltre, sempre secon-

IL CASO



E «NATIONAL GEOGRAPHIC» METTE IN COPERTINA LA BIMBA TRANSGENDER

■ Una bimba transgender di 9 anni è la scelta per la copertina di gennaio del mensile americano *National Geographi-*

che. L'immagine ha scatenato le proteste di migliaia di lettori, che hanno minacciato di annullare l'abbonamento.

Nel numero in uscita vengono raccolte le foto e le storie di 80 minori che hanno caratteristiche maschili e femminili.

do il figlio, 3 anni fa l'ormai anziano genitore avrebbe usato modi violenti contro di lui, anche con atteggiamenti fisici aggressivi. Da qui la denuncia per maltrattamenti in famiglia, da cui ora l'uomo dovrà difendersi. Ad appoggiare, in parte, la versione del figlio, è stato il giudice per le indagini preliminari del tribunale di Monza, che ha rinviato a giudizio il padre per presunti episodi di violenza accaduti tra il 2012 e il 2013. In poche parole il giudice ha

ritenuto opportuno mandare alla sbarra un uomo di 65 anni perché un figlio, di 44 anni e «di stazza ben superiore alla sua», lo accusa di maltrattamenti che sarebbero avvenuti tre anni fa. «Certo in famiglia il clima era teso», spiega l'avvocato difensore Fabio Scotti «e saranno volate parole grosse, ma da qui a dire che un anziano ha usato porpora contro una persona adulta e fisicamente ben più piazzata di lui, passa una bella differenza».

Secondo il legale le questioni che avrebbero portato padre e figlio ai ferri corti non sarebbero nemmeno di tipo ideologico, ma «meramente pratiche e legate al ménage familiare». Come ad esempio l'utilizzo prolungato del bagno, nelle ore notturne: «Il bagno si trovava proprio a fianco della camera da letto dei genitori», spiega ancora il legale, «e il figlio utilizzava per ore la vasca facendo scorrere l'acqua, mentre loro volevano dormire». Da questo tipo di situazio-

ni «cominciavano le discussioni che qualche volta, magari, saranno degenerate», ma «si tratta sempre di confronti tra adulti». Su vicende simili non esiste giurisprudenza. Vista l'età dei contendenti non si può certo far ricadere il caso tra quelli che valutano l'abuso di metodi di correzione nei confronti di bambini. E, vista la gravità delle accuse, la questione non rientra nemmeno tra le casistiche dei figli «bamboccioni» che vogliono farsi mantenere

a tutti i costi da mamma e papà, per realizzarsi a loro spese nelle proprie aspirazioni di vita personale. Ma nemmeno la faccenda dell'omofobia regge. Nel 2015 un padre triestino venne condannato a 1 mese e 20 giorni di carcere, convertiti poi in una multa da 12.500 euro per aver offeso il figlio gay mandando sms ingiuriosi al suo telefonino. Nella vicenda di Monza, però, questa situazione non si è verificata. «Non esistono prove dell'aggressività del padre verso il figlio per il suo orientamento sessuale», spiega ancora l'avvocato. «L'uomo, anzi, ha sempre negato di essere omofobo, spiegando di intrattenere quotidianamente rapporti di amicizia con colleghi omosessuali in sede di lavoro». Comunque vada, ad ogni buon conto, il figlio si è costituito, nel processo, parte civile, pronto a chiedere al padre un lauto risarcimento, qualora questo venisse condannato.

Nel 2015 un uomo venne condannato per sms ingiuriosi verso il familiare gay

L'iter per cambiare sesso, infatti, è particolarmente costoso. L'operazione chirurgica, da sola, costa circa 20.000 euro e, se è vero che in Italia può essere fatta anche a spese dello Stato (nel caso il Tribunale accoglia la richiesta di rettificazione di attribuzione di sesso, come previsto dalla legge 164 del 1982), sono molti i transessuali che scelgono di operarsi in cliniche private e preferibilmente all'estero, dove la tecnologia è ritenuta più avanzata e sicura. Al costo dell'operazione, dunque, vanno aggiunti quelli del soggiorno in un paese straniero, le terapie psicologiche, i trattamenti pre e post operatori e, infine, la terapia ormonale, che, da sola, costa circa 80 euro a mese. E dura per tutta la vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Resistenze ispirate dal demonio» Il Papa contro i cardinali dissidenti

di MARCO GUERRA

■ Sono di tre tipi le resistenze al processo di riforma della Chiesa: aperte, nascoste e malevole. Ieri, nella consueta udienza prelatizia alla Curia romana, il Papa ha scelto come tema dell'incontro la riforma dell'amministrazione vaticana per far sì che essa sia «conforme ai segni del nostro tempo e a tutto ciò che di buono l'uomo ha raggiunto, per meglio andare incontro alle esigenze degli uomini e delle donne che siamo chiamati a servire». Particolarmente netto è stato il passaggio sulle resistenze malevoli. Queste ultime, ha detto, «germogliano in menti distorte e si presentano quando il demonio ispira intenzioni cattive e si nascondono dietro le parole giustificatrici e, in tanti casi, accusatorie, rifugiandosi nelle tradizioni, nelle

apparenze, nelle formalità, nel conosciuto, oppure nel voler portare tutto sul personale senza distinguere tra l'atto, l'attore e l'azione». A ogni modo, ha proseguito Francesco, l'assenza di reazione è segno di morte. Quindi le resistenze buone – e perfino quelle meno buone – sono necessarie e meritano di essere ascoltate, accolte e incoraggiate a esprimersi. Queste parole sono state rivolte alle autorità ecclesiastiche che costituiscono l'apparato amministrativo della Santa Sede, cioè al governo della Chiesa, tuttavia arrivano dopo settimane in cui si è acceso il dibattito intorno ai quattro cardinali che hanno posto i loro dubbi (dubbi) riguardo l'esortazione apostolica del Papa *Amoris laetitia* sull'amore nella famiglia, che apre, giudicando caso per caso, all'ammissione dei fedeli divorziati e rispo-

sati alla comunione. I *dubia* sono stati resi pubblici il 14 novembre dai cardinali Walter Brandmüller, Carlo Caffarra, Joachim Meisner e Raymond Leo Burke. I quattro porporati hanno chiesto a Francesco di chiarire alcune affermazioni ritenute ambigue nella cornice della dottrina cattolica. Si tratta di un atto previsto dalle norme canoniche, ma sicuramente inusuale, che è segno di un'esigenza di chiarezza sentita da una parte di clero, secondo il quale l'*Amoris laetitia* legittimerebbe alcune condizioni tali per cui l'adulterio non è peccato, poiché se il matrimonio è valido, resta indissolubile anche se interviene una separazione o un divorzio civile. Fatto sta che il Papa non ha ancora ritenuto necessario dare una risposta, anche se nell'intervista ad *Avvenire* del 18 novembre ha detto che «alcuni

continuano a non comprendere: o bianco o nero, anche se è nel flusso della vita che si deve discernere». Nel frattempo il campo si è polarizzato all'interno del collegio cardinalizio, con le esternazioni di almeno sette cardinali che hanno preso apertamente le parti del Papa. Il neo cardinale Kevin Farrell, prefetto del nuovo dicastero per i laici, la famiglia e la vita, è stato lapidario: «Non vedo perché alcuni vescovi sembrano pensare che occorra interpretare questo documento». Diverso il giudizio di altri porporati e di alcuni vescovi, che hanno definito significativi i *dubia* in questione. Tra questi il vescovo di Polonia Jan Włodek, parlando al giornale tedesco *Die Tagespost*, ha detto che «non è bene che di *Amoris laetitia* non esista un'interpretazione univoca e che ciascuno debba interpretarla da sé».



SCONTRO Papa Francesco. Braccio di ferro con i cardinali sui divorziati

Ma a rilanciare la questione è stato il cardinale Raymond Leo Burke, che tre giorni fa, in un'intervista al sito americano *Lifesitenews*, ha dato un ultimatum a Francesco: se il pontefice non risponderà ai cinque *dubia* sull'esortazione *Amoris laetitia*, procederà con una «correzione formale» del Papa appena passate le feste natalizie. Si tratta di un'iniziativa che non ha precedenti nella storia della Chiesa degli ultimi secoli. L'ultima risale al 14° secolo, quando papa Giovanni XXII fu esortato da cardinali e

vescovi a smentire che le anime dei giusti fossero ammesse alla visione beatifica dopo la morte, invece che alla fine dei tempi. In punto di morte il pontefice ritrattò. Per il momento gli altri tre cardinali che hanno espresso richiesta di chiarimento non sembrano voler seguire Burke. Tuttavia sono i molti a credere che le rimozioni del porporato americano sono solo la punta dell'iceberg di inquietudini e resistenze diffuse in diversi ambienti cattolici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

► IL MONDO DEI VEGETALI

Le piante ci vedono e si spostano Poi si fingono morte e uccidono

Non hanno occhi né bocca eppure decifrano tutto quello che le circonda e sono capaci di comunicare
La carnivora di Charles Darwin impazziva per il bianco d'uovo e per le ossa di cosciotti macinati

di **ROBERTA MERCURI**

■ Le piante, pur non avendo occhi, ci vedono e riescono a decifrare le cose che le circondano. Lo dice uno studio pubblicato su *Trend in plant science*, una delle più importanti riviste scientifiche di fisiologia vegetale. Uno degli autori della ricerca, Stefano Mancuso, tra le massime autorità mondiali nel campo della neurobiologia vegetale, spiega: «Prendiamo il caso della Boquilla trifoliata, una pianta che vive in Cile: ha una straordinaria capacità mimetica, si arrampica su un albero e le sue foglie prendono le sembianze delle foglie della pianta a cui si arrampica. Cioè cambia la sua morfologia, il colore, la consistenza. Le sue foglie possono diventare più grosse, più sottili, possono persino mettere le spine. Perché si possa imitare qualcosa bisogna conoscere quello che si vuole imitare». Un altro indizio viene dalla Arabidopsis: «Se la isoliamo del tutto sotto una capsula di vetro cambia i comportamenti a seconda della pianta che le mettiamo accanto: per esempio, cresce di più o cresce di meno. Quello che vogliamo sostenere è che la visione non è propria degli organismi più complessi, ma anche dei livelli più semplici della vita a cominciare dagli unicellulari. Non si tratta di veri e propri occhi, ma di lenti capaci dalle foglie di convogliare i raggi della luce e delle immagini che ricevono».

Che le piante potessero in qualche modo vedere quello che hanno intorno l'aveva intuito già nel Novecento il botanico tedesco Gottlieb Haberlandt: fu lui a dire che le cellule epidermiche della faccia superiore di molte foglie erano fatte come fossero lenti convesse, quindi in grado di far convergere in un punto la luce o le immagini che venivano da fuori. Un concetto che fu sostenuto anche dal grande naturalista Francis Darwin (1848-1925).

SOTTOTERRA Le piante riescono a vedere anche sottoterra grazie alle radici. Queste ultime



MORSI La *Dionaea muscipula*, o Venere acchiappamosche, è una pianta carnivora. Charles Darwin la definì «la più spettacolare del mondo»

sono dotate infatti di recettori che si attivano per rilevare la luce captata dai germogli, aiutando in modo decisivo la crescita. Lo hanno scoperto i ricercatori della Seoul National University, il cui studio è pubblicato sulla rivista *Science Signaling*. Gli studiosi hanno

*Arrampicandosi
sugli alberi
la Boquilla trifoliata
riesce a mimetizzarsi*

dimostrato che i fasci vascolari della pianta agiscono come fibre ottiche luminose, trasmettendo la luce dai germogli alle radici.

SEGNALI In Irlanda un team di studiosi supportati dall'Eden Project, il giardino botanico

più grande d'Europa, sta studiando un sistema che permetterà alle piante di parlare, o meglio di comunicare con gli uomini. L'idea alla base del progetto consiste nel convertire i segnali chimici in digitali attraverso una sofisticata tecnologia. Tra qualche anno, potrebbero essere le stesse piante a ricordarci di aver bisogno di essere bagnate o spostate in un posto più luminoso e caldo.

PAURA Negli anni Settanta, due studiosi americani collegarono una pianta a una macchina della verità con risultati a loro dire sorprendenti. Il poligrafo avrebbe registrato infatti una reazione di paura nel momento in cui uno degli scienziati immaginava di bruciare una foglia.

DOLORE Altri scienziati sono convinti che nel momento

della morte i vegetali emettano un grido di dolore che si concretizzerebbe in una scossa elettrica a basso voltaggio.

MORSI L'arabetta comune (*Arabidopsis thaliana*), una piantina annuale della famiglia delle Brassicacee o Crucifere (la stessa di cavolo e verza), riconosce il rumore del morso degli insetti e si difende. Lo dice uno studio dell'Università del Missouri. I ricercatori, usando come cavia un'esemplare di arabetta, hanno registrato il rumore delle vibrazioni che un bruco produce quando si nutre delle sue foglie ma anche quello di altri suoni naturali cui le piante sono avvezze, come il fruscio del vento o il frinire di altri insetti. Quindi hanno fatto ascoltare ad altre piantine di arabetta i suoni registrati, scoprendo che solo in presenza delle vibrazioni pro-

dotte dalla masticazione dell'insetto le piante hanno prodotto oli essenziali tossici che hanno inviato alle foglie, la parte più vulnerabile ai morsi dei predatori.

CAMMINARE Una specie, la *Socratea exorrhiza*, comune-

L'Eden Project sta studiando un sistema che permetterà anche all'erba di parlare

mente nota come «palma delle Ande», ha sviluppato la capacità di camminare per beneficiare di una miglior posizione. Quando il suo ambiente non è più conveniente, quando gli alberi vicini o le costruzioni umane le oscurano il sole, si sposta letteralmente

verso la luce formando nuove radici apparenti che la trascinano verso un altro luogo di soggiorno, mentre lascia morire all'ombra le vecchie. Naturalmente ci vogliono mesi per questo movimento ma i filmati visionati a velocità accelerata, permettono all'occhio umano di vedere gironzolare questa palma.

OSPITALITÀ L'acacia cornigera, un piccolo albero che vive nelle foreste del Centro America, ha spine panciute all'interno delle quali le formiche depongono le uova. In cambio dell'ospitalità, le formiche difendono la pianta da altri insetti.

TRAPPOLE La drosera è una pianta carnivora che attira gli insetti con una finta rugiada che è in realtà una colla che li immobilizza. La venere pigliamosche, invece, ricorre al sistema della tagliola: le sue foglie sono suddivise in due lobi dentati incardinati tra loro lungo una nervatura centrale; al minimo tocco, le due metà si chiudono a scatto imprigionando l'insetto.

CADAVERE Una pianta, il gigaro mangiamosche, attira i mosconi fingendo di essere un cadavere, di cui imita alla perfezione l'odore pestilenziale. I mosconi, tutti contenti, depongono le uova nell'organo riproduttore della pianta, di cui garantiranno la fecondazione trasportando, a loro insaputa, il polline verso altri «fiori cadaveri».

STERCO La *Ceratocaryum argenteum*, pianta sudafricana, per riprodursi camuffa i suoi semi da palline di cacca. L'obiettivo, come hanno scoperto all'Università di Città del Capo, è ingannare gli scarabei stercorari, che si nutrono appunto di sterco. La pianta produce semi marroni quasi indistinguibili dalla cacca di un'antilope locale, il bontebok. Non solo. Emettono anche la tipica puzza: rilasciano molecole volatili simili a quelle presenti nello sterco dell'antilope. E gli stercorari locali ci cascano: convinti di trovarsi di fronte al loro cibo, lo fanno rotolare via e lo seppelliscono come riserva. In pratica disperdono i semi, aiutando la pianta a diffondersi.

DARWIN Appassionato di botanica, Charles Darwin amava particolarmente le piante carnivore, tanto che le nutriva all'ora del tè. Scoprì così che la sua drosera disdegnava tè e biscotti, mentre andava pazza per il bianco d'uovo e le ossa di cosciotti macinati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIORI IN TAVOLA

Con un petalo il piatto diventa più salutare

■ L'uso in cucina dei fiori risale a migliaia di anni fa, dalla civiltà cinese alla greca. In Italia siamo abituati a mangiare quelli di zucca ma negli ultimi anni diversi chef hanno scoperto come dare colore e sapore ai loro piatti utilizzando tanti altri fiori commestibili. Per esempio, Stefano Baiocco ha creato un'insalata in cui unisce a lattuga, soncino, rucola, indivia, germogli ed erbe aromatiche, 40 tipi di fiori: di basilico, nasturzio e begonie, solo per citarne alcuni. Altri esempi? Il pollo arrosto nascosto tra verdure miste e petali di fiori di Massimo Bottura, e i gamberi ai fiori di Enrico Crippa.

Oltre che belli da vedere, i petali nel piatto, secondo una recente ricerca condotta dal dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Pisa pubblicata sulla rivista *Scientia Horticulturae*, fanno anche bene alla salute. Prendendo in esame 12 specie comunemente utilizzate solo come piante ornamentali, dalla viola alla petunia alla fucsia, gli studiosi hanno scoperto che il potere antiossidante dei fiori è significativamente superiore a quello dei comuni ortaggi da foglia. «Parte di questa elevata

attività antiossidante è dovuta all'alto contenuto di antociani, almeno nel caso dei fiori con colorazioni rosso o blu», hanno spiegato i ricercatori, «infatti le migliori proprietà nutraceutiche sono presenti nei fiori più pigmentati». Lo studio, attraverso dei test di assaggio, ha anche cercato di valutare l'appetibilità dei fiori. Alcuni, come la fucsia, sono risultati sgradevoli, mentre altri sono stati apprezzati: tra loro il nasturzio, il cui gusto ricorda il ravanella, la begonia che richiama il limone o l'ageratum



GAMBERI Enrico Crippa, chef noto per i suoi gamberi ai fiori

che sa di carota. Concludono i ricercatori: «I fiori hanno sapori speziati, acidi, talvolta simili ai comuni ortaggi ma con una consistenza diversa, più soffice e profumata. E sebbene non possano diventare un alimento base della nostra dieta costituiscono una importante opportunità in termini di sapori e salute». Prima di aggiungere fiori nei piatti, è bene ricordare che in cucina si possono utilizzare solo i fiori (privati dei pistilli) coltivati nel proprio balcone o giardino: quelli comprati dal fioraio molto probabilmente sono trattati con agenti chimici e pesticidi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

► GASTROGIUDICI

L'INTERVISTA **EDOARDO RASPELLI**

Il castigacuochi fa a polpette le guide stellate

«Scritte malissimo da gente che si autocensura e spesso non mette neppure piede nei locali che deve recensire»

di **IGNAZIO MANGRANO**

■ Leguide di ristoranti e alberghi? Avrebbero un senso se fossero attendibili ma purtroppo non lo sono. E sono anche scritte in un italiano che più brutto non si può. Le guide enologiche? Se è possibile sono anche peggiori. Hanno la stessa identica utilità degli elenchi telefonici di qualche anno fa, volumoni la cui funzione non va al di là dell'elenco di indirizzi e numeri di telefono, talvolta anche sbagliati perché di controlli mica se ne fanno. Edoardo Raspelli, quello di *Melaverde*, trasmissione di Canale 5 con ascolti record (di recente ha toccato un picco stimato dall'Auditel nel 16,3 per cento con 1.986.000 spettatori), da tempo si conferma come il critico spietato che è da più di 40 anni. E, in questa che è la grande stagione delle guide, gastronomiche ed enologiche, stronca ogni titolo, salvando coriandoli delle migliaia e migliaia di pagine scritte per giudicare ristoranti, alberghi, vini e cantine.

Hanno ancora un senso le guide ai ristoranti e agli alberghi che, di questi tempi, trionfano nelle vetrine di ogni libreria?

«Se a curarle fosse gente disinteressata, professionisti che si presentano in incognito, magari senza prenotare e che escono dal ristorante o dall'albergo dopo aver pagato il conto, beh, in questo caso le guide avrebbero un senso, sarebbero utili perché attendibili».

E invece?

«Di critici che si comportano così, e mi riferisco in questo caso ai ristoranti, al di là del sottoscritto, conosco soltanto Valerio M. Visintin che scrive sul *Corriere della Sera*, lui sì che va, mangia, paga, se ne va, e scrive giudicando senza pietà, così come chiunque scrive di ristoranti dovrebbe fare. Invece impazzano i critici tra virgolette, quelli che l'autocensura, una terrificante autocensura, è la pratica più naturale. Le critiche sono morte da quel dì. Ma che cavolo di coraggio ci vuole per dire che in quel ristorante si mangia male e in quell'albergo è meglio non andarci! Nel 1975 ero un ragazzo e al *Corriere d'Informazione* inventai i faccini neri per dire dei ristoranti dai quali era meglio girare alla larga e uno di quei faccini lo diedi a un locale che era di proprietà di un gangster, Francis Turatello. Corsi un bel rischio. Sono passati più di quarant'anni, non attribuisco più faccini neri, ma voti bassi a ristoranti e ad alberghi, quando penso che siano meriti. Eccome se ne distribuisco, nella mia rubrica settimanale sulla *Stampa*.
Va meglio per le guide enologiche?

«Qui, se è possibile, è anche peggio. Perché con il vino è più facile, è addirittura elementare, bluffare. Lo sa come vengono fatti gli assaggi dei vini che poi, assieme al giudizio, appaiono nelle guide? Con bottiglie mandate dalle case. E i famosi eventi con chi vengono organizzati? Ma con le case vinicole, diamine! Non parliamo poi del profluvio di manifestazioni nelle quali coloro che sono chiamati a giudicare le can-

SPIETATO Edoardo Raspelli in versione natalizia [foto Ambrogio Trezzi] e, sotto, sul set del film *Il diavolo ha fatto i cuochi*. «La mia guida ideale non deve essere catalogabile e avere riguardo per i tanti locali con un rapporto accattivante tra qualità e prezzo»



tine e i loro vini sono a fianco, acriticamente, proprio di coloro che dovrebbero giudicare. E allora che attendibilità possiamo dare alle guide enologiche? Sotto lo zero. Sono niente altro che elenchi, talvolta anche inesatti».

Torniamo alle guide dei ristoranti. Qual è la meno peggio, insomma quella alla quale si può dare un minimo di fiducia?

«Io, per *Melaverde*, e non solo per questa trasmissione, viaggio molto, perlopiù in auto e con me ho tre guide: *Michelin*, *Espresso*, *Gambero Rosso*. Se

devo scegliere un locale che non conosco faccio una media tra queste tre. Ognuna ha i suoi difetti. Io ho i miei gusti però i miei lettori sanno che non flirto con i cuochi, che vado in un ristorante in incognito, anche se adesso mi riconoscono tutti, e comunque senza avvertire, mi siedo a un tavolo, mangio, pago e poi racconto in libertà, senza vincoli. E, soprattutto, senza soggezione».

Lei è particolarmente critico con la «rossa», la Michelin, tanto da chiamarla puntualmente nei suoi articoli sulla *Stampa* la «sguida». Che cosa

no un po' folli. Quella dell'*Espresso* è in chiara decadenza, quest'anno poi hanno sostituito i voti in ventesimi con i capelli e ne è venuto fuori un gran casino. E c'è dell'altro, a proposito delle guide gastronomiche. Una volta, che non è tanto tempo fa, i ristoranti erano raccontati in bella scrittura. Oggi non più, mi tocca leggere descrizioni che sono capolavori sì, ma di sciatteria».

Lei è particolarmente critico con la «rossa», la Michelin, tanto da chiamarla puntualmente nei suoi articoli sulla *Stampa* la «sguida». Che cosa

“
*Vissani è il migliore
I veri critici
dovrebbero rimanere
in incognito
Si parla soltanto
dei vini omaggiati
da chi li produce
E quante pressioni
dagli editori
per alzare i voti*
”

le rimprovera?

«Soprattutto i giudizi espressi su ristoranti e alberghi senza averli frequentati. Una volta, sull'*Espresso*, pubblicai l'elenco dei collaboratori della *Michelin*, dieci in tutto, quattro cartografi e sei ispettori e questi ultimi sono quelli chiamati a dare i giudizi a migliaia e migliaia di alberghi e ristoranti. Il che, sempre che gli ispettori non abbiano il dono dell'ubiquità e riescano in un giorno a dormire in quattro o cinque alberghi, sedendosi a tavola in altrettanti ristoranti, è impossibile. La *Michelin* è nata in

Francia ai primi del Novecento come elenco dei posti dove si potevano cambiare gli pneumatici. Soltanto dopo, molto dopo è diventata anche una guida per alberghi e ristoranti. E in Italia è arrivata nel 1956, un'Italia che, per i francesi, finiva a Firenze. Sa che cosa ha di veramente positivo la *Michelin*? Che i dipendenti sono a tempo indeterminato...».

Anche lei, anni fa, ha curato una guida, quella dell'*Espresso*...

«Ho diretto cinque edizioni. Facevo una guida inattaccabile, avevo creato una bella e fitta trama di collaboratori, quasi tutti giornalisti già impegnati sul fronte gastronomico e buoni conoscitori del territorio sul quale si muovevano e che nei locali si comportavano come io ero abituato a comportarmi, andando in incognito e pagando. Me ne andai quando la proprietà cominciò a far pressioni perché cambiassi i voti. Marco Benedetto, che allora era l'amministratore delegato del gruppo, mi chiedeva di abbassarli, Carlo Caracciolo, invece, sì, il principe, voleva che li alzassi».

Se le offrissero oggi la direzione di una guida l'accetterebbe?

«Alle mie condizioni...».

Quali?

«Non deve essere catalogabile tra le guide tradizionali. La imposterei come guida al mangiare e dormire italiani, coinvolgendo ristoranti, alberghi, b&b, produttori. E con un occhio particolare a quei locali - ci sono, ci sono - nei quali il rapporto qualità-prezzo è accattivante. Non ne posso più delle recensioni di locali dove spendi come minimo 50 euro a testa. Quale famiglia di quattro persone può permettersi, con l'aria che tira, di tirar fuori 200 euro per mangiar fuori? Una pubblicazione del genere non c'è, nessuno s'è mai azzardato a farla e io l'ho già in testa, mandando in giro gente che sa il fatto suo ma ignota, gente come Visintin, il cui volto continua a essere sconosciuto alle migliaia di ristoratori nei cui locali è andato. Ma una guida del genere credo resterà un sogno...».

La guida che lei sogna assomiglia un po' a quel che racconta a *Melaverde*...

«È vero e il successo di *Melaverde* mi dà ragione. Siamo al diciannovesimo anno e continuiamo a marciare con un'audience altissima».

Un'ultima domanda. Se la sente di proporre ai lettori della *Verità* quelli che lei considera i dieci migliori ristoranti italiani?

«Come no! Ecco i ristoranti che sono nel mio cuore, il meglio dell'Italia migliore e l'ordine è casuale, non c'è un primo e non c'è un decimo, anche se continuo a pensare che Vissani sia sottovalutato dalle guide: Vissani (Baschi, Terni); Pescatore (Canneto sull'Oglio, Mantova); Miramonti l'altro (Concesio, Brescia); Sorriso (Soriso, Novara); Hotel Cavalieri la Pergola (Roma); Antica corona reale da Renzo (Cervere, Cuneo); Marina (Olgiate Olona, Varese); Vittorio (Brusaporto, Bergamo); Romano (Viareggio, Lucca); Enoteca Pinchiorri (Firenze)».

Non c'è il ristorante di Massimo Bottura, il cuoco che è il meglio al mondo?

«Non riesco ad andare, non m'è ancora riuscito di prenotare...».

LA TRADIZIONE DEI PASTORI VENETI

Quando a Natale si apriva il Morlacco con la crosta d'argilla

di **GIANCARLO SARAN**

■ Un formaggio di tradizione natalizia è il Morlacco prodotto sugli alpeggi del monte Grappa dagli eredi dei morlacchi, boscaioli e pastori nomadi che la Serenissima repubblica veneziana trasferì da una regione montana balcanica tra Istria e Dalmazia. I morlacchi obbedirono più o meno di buon grado al diktat degli emissari dogali e continuarono a produrre il formaggio come a casa loro. Di pasta fresca, grana fine, dal retrogusto lievemente salato, il Morlacco si è sempre caratterizzato tra i prodotti caseari della patria dell'Asiago o della Ca-

satella. Di recente, migliorando le tecniche di affinamento, si è evoluto con altre declinazioni di stagionatura.

Una pepita rara e ricercata resta il Morlacco *increà*, cioè nella creta. Soprattutto nel versante est del Grappa le acque sorgive sono ricche di argilla tant'è vero che a valle, verso Possagno, patria di Antonio Canova, è sorta nel dopoguerra una fiorente industria legata ai prodotti derivati, tipo le tegole per i tetti di mezzo Veneto. Quando la stagione era favorevole, con il terzo sfalcio si poteva prolungare la stagione in altura e quindi la produzione di formaggio. I pastori, rimasti soli nelle malghe con le loro vacche, pas-

savano la sera passando alcune forme selezionate di Morlacco nell'acqua che sgorgava dalla fonte mischiata con l'argilla di cui era ricco il terreno. Lava una sera, lava quella dopo, alla fine qualche forma veniva avvolta da una sorta di astuccio di creta. La forma *increà* veniva gelosamente custodita dal capofamiglia sino alla notte di Natale. Qui, nel calore della famiglia riunita per la cena della vigilia, con un preciso colpo di martello veniva infranta e i suoi profumi estivi d'alpeggio si spargevano nell'aria. Il buon auspicio di una nuova stagione di lavoro e quindi di vita serena per tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA VERITÀ DEGLI ALTRI

Lo Stato incassa più tasse

Le entrate salgono di 18 miliardi

I danni di Internet e smartphone: troppi incidenti in auto e coppie che preferiscono i social network al sesso

di **SILVIA DI PAOLA**

■ In Sicilia e Calabria meno del 71 per cento dei bambini in età prescolare ha ricevuto la seconda dose di vaccino contro la parotite, mentre in Abruzzo, Molise e Campania la quota è compresa tra 71 e 76 per cento. In nessuna regione italiana si supera il 95 per cento, soglia fissata dall'Organizzazione mondiale della sanità e dal ministero della Salute per garantire una protezione adeguata alla popolazione. La mappa della vaccinazione contro la parotite (seconda dose) è in gran parte sovrapponibile alla mappa delle altre vaccinazioni. [Truenumbers]

CONVERSIONI In coincidenza con le celebrazioni per i 500 anni della Riforma di Martin Lutero, la principale confessione protestante di Germania ha ufficialmente rinunciato alla *judenmission*, cioè la missione di convertire gli ebrei al cristianesimo. La Chiesa evangelica tedesca (Ekd), composta da 20 Chiese luterane, riformate e unite, ha chiuso un capitolo aperto dopo l'Olocausto. (Tom Heneghan) [Religion News Service]

ENTRATE Sono cresciute di 18 miliardi di euro, con una impennata superiore al 6 per cento, le entrate dello Stato nei primi otto mesi dell'anno rispetto al 2015. Da gennaio ad agosto il gettito complessivo dello Stato è stato pari a 303 miliardi da confrontare con i 285 miliardi dello stesso periodo dello scorso anno. La maggior parte di questa crescita è dovuta alle entrate tributarie (da 258,6 miliardi a 270,05 miliardi, +4,4 per cento). L'incremento percentuale è nettamente più

consistente rispetto all'andamento dell'economia reale: secondo le stime del governo, il 2016 si dovrebbe chiudere con il Pil in crescita dello 0,8 per cento, i consumi in aumento dell'uno per cento e i prezzi in rialzo dello 0,1 per cento. [Giornaledellepmi.it]

SOLLECITAZIONI David Spiegelhalter, docente della Cambridge university, dove tiene un corso sulla comprensione dei comportamenti pubblici, ha scritto un libro intitolato *Sex by numbers (Il sesso in cifre)*, nel quale nota che la frequenza con cui le coppie hanno rapporti sessuali è in declino da 30 anni, essendo passata da cinque volte al mese negli anni Novanta a quattro volte al mese negli anni Duemila, a tre volte al mese nel decennio in corso. Questa la sua spiegazione: «Penso che sia l'eccezione di sollecitazioni d'al-

Scoperta a Slack l'autentica Camelot: è la roccaforte di Camulodunum

tro genere. Tipo, oddio devo guardare l'intera serie del *Trono di Spade* in tivù. Che fa parte del fenomeno di essere sempre connessi, per cui possiamo continuare a controllare messaggi, post, video e quant'altro anche tutta la notte». (Enrico Franceschini) [La Repubblica]

VIP «Adesso che i media si sono moltiplicati a dismisura grazie a Internet e che i social media hanno trasformato ciascuno di noi in un vip per così dire autogeno, un narciso che si specchia decine di volte al giorno su

CRATERE
La Porta dell'inferno, nel deserto del Turkmenistan. La fossa è stata scavata nel 1971 dai sovietici, che si imbattono in una sacca di gas: le diedero fuoco per farla esaurire in poco tempo, ma brucia ancora

Instagram e che controlla furiosamente i "like" ottenuti per ogni immagine di sé postata, l'acronimo vip si è fatto ancora più labile di quanto fosse una trentina di anni fa, quando risuonò esotico nelle orecchie di noi italiani. Il vip è una definizione perlopiù transitoria, non troppo qualificante per chi ha sudato lacrime e sangue per raggiungere una posizione professionale soddisfacente». (Fabiana Giacomotti) [Il Foglio]

CAVALIERI Peter Field, professore inglese di letteratura in pensione, è convinto di aver scoperto l'esatta collocazione di Camelot, la fortezza del leggendario re Artù: sarebbe l'antica roccaforte di Camulodunum, nel villaggio di Slack, in Inghilterra, scelta dal sovrano per difendere il Paese dagli invasori. «È solo una possibilità», ha ammesso comunque il docente alla Bbc. «Tuttavia, studiando alcune mappe improvvisamente tutto sembra coincidere». [Huffingtonpost.it]

SNACK Il mercato della frutta secca e disidratata continua ad avere il vento in poppa. Lo sottolinea Nucis Italia, l'associazione delle principali aziende del settore, e lo confermano i dati Iri infoscan census riferiti al giugno 2016 su base annua, che

rilevano vendite pari a 625 milioni di euro (+9,4 per cento) con 52,5 tonnellate (+4,4). I segmenti più performanti sono la frutta sgucciata (in testa le mandorle), la frutta essiccata ed esotica, le prugne denocciolate e i pistacchi. Quanto alle occasioni di consumo, primaggia (32 per cento) l'aperitivo o happy hour. [Foodweb.it]

FUOCO In mezzo al deserto del Karakum in Turkmenistan, a 260 chilometri dalla capitale Ashgabat, si trova un cratere che continua a bruciare chiamato dalla popolazione locale Porta dell'inferno: la bocca è larga 70 metri e profonda 20 e i bagliori si vedono a chilometri di distanza. Non è, tuttavia, un fenomeno naturale: il cratere si è formato nel 1971, quando i sovietici alla ricerca di petrolio impiantarono una piattaforma di perforazione. Le trivelle raggiunsero una sacca di gas naturale che causò il cedimento del terreno. Per evitare la fuoriuscita del gas si decise di incendiare il pozzo, sperando che le fiamme esaurissero in breve la riserva. Ma dopo 45 anni quel fuoco brucia ancora. (Noemi Penna) [La Stampa]

DISTRAZIONI La National highway transport safety administration (Nhtsa), agen-

zia governativa statunitense del dipartimento dei trasporti, ha invitato i produttori di smartphone e gli sviluppatori di app a disabilitare automaticamente alcune funzioni (come scrivere messaggi, usare social, visualizzare immagini e filmati) durante la guida per evitare le distrazioni al volante. Le disattenzioni alla guida negli Stati Uniti sono responsabili del dieci per cento di sciagure mortali, del 18 per cento di incidenti

Francesco e Sofia sono i nomi più usati in crescita Alice, Riccardo e Giorgia

che provocano lesioni e sono state la causa del 16 per cento di tutti gli incidenti nel 2014. (Mauro Notariani) [Macitynet.it]

DIVISO «Siamo in un momento di crisi nazionale. Stiamo cercando di capire qual è il nostro posto nel mondo. Facciamo la fila, ma siamo furiosi se gli altri non la rispettano e spingiamo anche noi. Siamo un Paese diviso. Non sappiamo quale sarà il futuro. Proprio come ai tempi di Suez... Non mi sento particolarmente ottimista». (Kenneth Branagh,

attore e regista britannico, intervistato da Paola De Carolis) [Corriere della Sera]

ANAGRAFE È ancora Francesco il nome più assegnato ai neonati italiani, sempre in testa alla classifica negli ultimi 16 anni. Nel 2015 hanno avuto questo nome 8.763 bimbi. L'anno precedente erano stati 10.316. In calo ma sempre in vetta su Alessandro, sempre secondo classificato. Nella storica graduatoria Istat, per trovare un nome diverso in cima alla classifica bisogna andare a cercare Andrea negli anni Novanta. In campo femminile vince Sofia anche nel 2015, ma c'è un cambio al secondo posto. Giulia, in testa dal 2003 al 2009, è stato scalzato da Aurora. Seguono Giorgia e Alice, in crescita, quindi Martina, Emma, Greta, Chiara e la rediviva Anna. Fra i maschi rinasce Riccardo e resistono Leonardo e Lorenzo. [Vanity Fair]

MEDITAZIONI «Medito un'ora al giorno (sono buddhista): mi alza lo stato vitale. Per un periodo mi ha dato una mano impressionante lo yoga kundalini, però purtroppo - essendo così tanto in tour - non ho continuità». (Angela Finocchiaro, attrice, intervistata da Maria Laura Giovagnini) [Io Donna]

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gioielli e Orologi
Il lusso a prezzi incredibili solo su

TESORY
channel
228 DDT

dal lunedì al sabato in diretta dalle 17.00 alle 20.00
Il martedì solo orologi fino alle 21.00