

## TRATTATIVA IMBARAZZANTE PD-M5S

# SCHERZI A PARTE

## Zingaretti, Di Maio e Salvini si prendono in giro Mattarella furioso dà tempo fino a martedì

### L'EDITORIALE

#### PARTITA RIDICOLA: FISCHIA TE LA FINE

di **Alessandro Sallusti**

**S**empre che riesca a nascere, il nuovo governo tra Cinque Stelle e Pd non poteva trovare una maniera peggiore per iniziare. Non c'è pathos, nessun entusiasmo, prevalgono sospetti, diffidenze, antichi e radicati rancori, oltre che non poche divergenze politiche, per nulla marginali. A partire dal taglio dei parlamentari, pregiudiziale per Di Maio e inaccettabile per Zingaretti. Non solo quindi rischiamo di avere il governo più a sinistra della storia della Repubblica, ma è molto probabile che se vedesse la luce sarebbe un governo più litigioso e inconcludente di quello che è naufragato nei giorni scorsi.

Mi chiedo, inoltre, come faccia il capo dello Stato a fidarsi di impegni presi da un partito, il Pd, che partito non è mai stato. La storia insegna: il Pd è talmente diviso che non è riuscito a governare anche quando - ancora sotto le insegne di Pds e Ds - vinse le elezioni (il Prodi I sostituito da D'Alema e il Prodi II affossato dai veleni). Figuriamoci se può essere affidabile oggi, che le elezioni le ha perse e che deve accompagnarsi a soci fino a ieri dichiarati incapaci, pericolosi e pure razzisti (il giochino di sostenere che il cattivo era Salvini e che i Cinque Stelle erano vittime della Lega è semplicemente ridicolo).

Chi è il Pd? Zingaretti? Renzi? Calenda? Sala? Pisapia? Già questo breve e incompleto elenco disegna cinque Pd diversi e tra loro inconciliabili se non in campagna elettorale, dove la caccia alle poltrone vale più dei contenuti.

Ma c'è di più. Già questo matrimonio esclusivamente di interessi avrebbe, come tutte le unioni nate non tra le lenzuola ma dal notaio, un orizzonte limitato. Figuriamoci se - come è in realtà - non tutti i grillini e non tutti gli uomini del Pd lo vedono di buon occhio.

Ci sono alternative? Una riedizione del governo tra Cinque Stelle e Lega attiene più a un copione di *Scherzi a parte* che a quello della politica. L'ipotesi elezioni cozza contro la volontà di un Parlamento che non ne vuole sapere di andare a casa. Se li lasci fare, questi possono prenderci per i fondelli per settimane o mesi, come accadde dopo le elezioni del marzo 2018.

La nostra speranza è che Mattarella fischii al più presto la fine di questa ridicola partita. Ieri sera è apparso in tv furioso e ne ha motivo. Di Maio, Salvini e Zingaretti - è la sintesi della giornata di ieri - si stanno prendendo per i fondelli e stanno prendendo per i fondelli tutti noi.

### IL DISCORSO DEL CAVALIERE

#### «O centrodestra o voto Sinistra pericolosa»

di **Silvio Berlusconi**

a pagina 9



**CHIAREZZA** Silvio Berlusconi dopo il colloquio con Mattarella

La crisi più pazzica del mondo non accenna a normalizzarsi. La giornata di ieri avrebbe dovuto vedere il tranquillo e ormai pacifico avvio di una trattativa fra M5s e Pd. Si è tramutata invece in un completo delirio di sospetti, trappole, attese e comunicati sibillini. Fratelli d'Italia e Forza Italia chiedono al Colle il voto, mentre Zingaretti pone tre nuovi paletti ai grillini: via i decreti sicurezza, manovra condivisa e stop al taglio dei parlamentari. Aperti cielo. I renziani urlano al gol-

pe, poi il segretario Pd getta acqua sul fuoco. Ci pensa però Salvini a riaccendere la tensione, quando al Colle dice «non porto rancore, se M5s vuole tagliare i parlamentari, ci siamo». E quando Di Maio esce dalle consultazioni senza citare il Pd come interlocutore, tutto sembra precipitare. Così, dopo due ore, un Mattarella scuro in volto concede tempo fino a martedì. Pd e M5s non iniziano bene.

servizi da pagina 2 a pagina 9

### LA GIORNATA

#### Sabotatori ovunque e doppi forni Il governo è all'asta e Di Maio non sa con chi fidanzarsi

di **Augusto Minzolini**

a pagina 2

### DEMOCRATICI GIÀ NEL CAOS

#### Per far fuori Renzi il Pd si incarta Blocca il taglio dei parlamentari e rischia l'harakiri

di **Laura Cesaretti**

a pagina 4

### ACROBAZIE LINGUISTICHE

#### Da «discontinuità» a «interlocuzioni»: il vocabolario senza senso delle consultazioni

di **Giacomo Susca**

a pagina 5

### PROGRAMMA GIALLOROSSO

#### Processi infiniti, patrimoniale e Ong impunte Pronto l'esecutivo del disfare

di **Lodovica Bulian**  
e **Antonio Signorini**

a pagina 7

### AI MASSIMI LIVELLI IL RISCHIO DI UN DISASTRO NUCLEARE

#### Germania, 190 milioni di pillole anti radiazioni

### LA STORIA

**Dria Paola,**  
la prima star  
che diede voce  
al cinema muto

di **Massimo M. Veronese**  
a pagina 27

### I GIALLI DELL'ESTATE

**Via Poma**  
e il mistero  
della chat

**Felice Manti**  
e **Edoardo Montolli**  
a pagina 17

### Daniel Mosseri

L'azienda farmaceutica austriaca Gerot Lannach ha ricevuto un ordine da parte della Germania per 50 milioni di pastiglie allo ioduro di potassio, anti radiazioni, una delle specialità della loro linea di produzione. Il portavoce aziendale Andreas Gasser ha definito l'ordine «la più grande commessa nella nostra storia». L'incubo del disastro nucleare torna a fare paura.

a pagina 11

# RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

## IL CUOCO E LO STILISTA

Qui sopra, lo chef napoletano-bresciano Antonio D'Angelo con lo stilista Giorgio Armani, di cui è lo chef personale. D'Angelo è anche lo chef di Nobu Milano, che si trova all'interno dell'hotel Armani nel capoluogo lombardo. Sotto, uno dei piatti del Molo 47, di chiara ispirazione giapponese



## SUL PORTO SENZA MOVIDA

A sinistra, il dehors del ristorante Molo 47 a Formentera, che affaccia proprio sul porto dell'isola «sorolla» di Ibiza, che è l'unico luogo turistico in cui il porto non è il cuore della movida. Qui sopra e qui sotto altri due piatti dal menu di Molo 47, che è aperto da aprile a fine ottobre



## VINO GLOBALE

### Usa mercato più attraente L'Italia solo al 17° posto

■ Nel mondo si beve meno vino da di migliore qualità. E così secondo il «Global Compass 2019» di Wine Intelligence, che monitora l'andamento del mercato del vino nei 50 Paesi più importanti del settore, il valore del mercato globale del vino nel 2018 è cresciuto, a prezzi correnti, dell'1,2 per cento toccando i 204 miliardi di dollari, mentre i volumi totali sono scesi dell'1,7 per cento.

Lo studio di Wine Intelligence - rilanciato in Italia da WineNews.it, uno dei più importanti siti italiani del vino - ogni anno mette in fila i 50 mercati più attraenti per il commercio mondiale di vino, secondo parametri economici (popolazione adulta, Pil pro capite, Reddito pro capite, percentuale disoccupazione, indice di corruzione, livello di globalizzazione) e dati relativi al mercato del vino (volumi e tendenze del mercato del vino, volumi e trend del vino importato, consumi pro capite, trend e potenziali, valore del mercato del vino, trend e prezzo unitario, profittabilità del mercato del vino, accessibilità del mercato del vino) di ogni singolo Paese. E i dati rassicurano e dimostrano che il mercato globale del vino non risente dei tanti trattati commerciali siglati negli ultimi tempi, della guerra tariffaria che il presidente Usa Donald Trump ha ingaggiato con Cina e Ue e dell'incertezza che ancora regna in Gran Bretagna in ottica Brexit.

In cima alla classifica dei mercati più attrattivi ci sono gli Stati Uniti, nonostante il rallentamento dei consumi dei vini fermi, sia a volume che a valore. Dietro il Canada, la Francia, la Germania e, un po' a sorpresa, i Paesi Bassi che passano dalla nona alla quinta posizione. L'Italia è solo al 17° posto, dietro anche Cina, Gran Bretagna, Danimarca, Svizzera e Sud Corea, tutti Paesi. In calo anche il Giappone, che perde nove posizioni e scivola dall'11esima alla 20esima, e la Russia che paga l'embargo Ue e perde dieci posizioni.

Ci sono persone che vanno oltre ogni apparenza. Anche se le apparenze le corteggiano, a volte le cucinano, dentro in qualche modo ci vivono.

Questo pensavamo parlando con Antonio D'Angelo, lo chef napoletano che ama andare contro ogni stereotipo.

Per dirmene una: malgrado la vulgata imprigionati e ancorati nel cliché del pressapochismo, dello scansafaticismo, dell'arrangismo, del tiracampismo e di molti altri -ismi, lui è un professionista instancabile e rigoroso, perfino rinascimentale nel modo totale in cui interpreta il suo mestiere e ancor di più il suo ruolo nel mondo: donare piacere (non è questo forse lo scopo di ogni cuciniere, dalla zia che fa la pasta al forno nella teglia usa-e-getta al trisletto basco tutto concetto e pensiero?). Qualcuno, affezionato alle semplificazioni dirà che certo, questo accade perché D'Angelo è un bresciano adottivo. E allora perché è così simpatico ed empatico? Mah.

Per dirmene un'altra: Antonio si è messo in testa di fare ristorazione di alto livello a Formentera, il pezzo di Spagna più italiano che c'è. Un'isola delle Baleari (anzi delle Pitiuse, a cui appartiene con la vicina sorella grande e discotecara, Ibiza) dove i turisti ti cascano davanti senza sforzo. Insomma, come Antonio ci dice: «Potrei fare la migliore paella di Formentera e andrebbe bene». E poi ogni tanto la fa, tipo il giovedì. Ma per sfizio, per sfida. E non per riempire il suo locale - il Molo 47 - che è sempre zeppo comunque con un'idea di cucina popolare ma non popolaristica, che non cerca scorciatoie o piatti schiziacamica.

È giunto forse il momento di

## LA STORIA

# Da Armani al Giappone Così D'Angelo crea la vera cucina globale

*Il napoletano (di Brescia) che conquista Formentera con piatti «nippo-mex-italiani»*

spiegare perché parliamo di Molo 47. Perché è estate, intanto. E perché secondo noi rappresenta una nuova frontiera della cucina italiana all'estero, che finora è stata tante cose ma non tutte contemporaneamente come accade qui: tradizionale eppure dentro il mondo, contemporanea eppure non banale, mondana eppure non sciatta.

Momento google: Molo 47 è dal 2017 un locale creativo ma rilassato (pare facile), che da qualche mese si avvantaggia

del vicino bistro, per chi vuole una proposta più convenzionale e *mainstream*. C'è anche una lounge Riva, arredata come uno yacht dell'azienda che è un po' la Ferrari degli yacht. Molo 47 si trova - come i più intuitivi tra voi avranno capito - in pieno porto di Formentera che, va detto, è l'unica isola del Mediterraneo in cui il porto non costituisca anche al contempo il cuore della movida, che qui invece si svolge altrove, a Es Pujols, a San Francesc Xavier, a

Migjorn. Lui, D'Angelo, è uno chef che surfa da anni tra mondanità e sostanza, restando sempre credibile. È il cuoco personale di Giorgio Armani, o meglio dei suoi ospiti, visto che lo stilista sembra mangi pochino.

E quando incontriamo D'Angelo è appena sceso dallo yacht di GA (il Main) che spicca il in fondo sul porto, nero nero (in realtà è un verde scurissimo), che cerca di non confondersi con le altre barchette. Ma soprattutto D'Angelo è da diversi anni lo

chef di Nobu Milano, lo spin off meneghino della più celebre catena di ristoranti di alta qualità del mondo, frutto della visione culinaria e imprenditoriale dello chef giapponese Nobu Matsuhisa (e di Robert De Niro, che ne è socio). Qui D'Angelo si è liberato di ogni residua traccia di vernacolo gastronomico e ha imparato a globalizzare (in senso buono) la sua idea di cucina, acquisendo il rigore chirurgico tipicamente nipponico, il minimalismo che non vuol dire togliere ma mettere solo l'essenziale, e anche la capacità di fare della ristorazione una macchina ad alta efficienza alfaristica, il che non guasta.

Al Molo 47 si mangia Sashimi di Salmore tatak, Finocchio croccante, salsa Tosaza e maionese di jalapeño, Ceviche di Ricciola, sfere al mango e ciupli corn, Asado di Wagyu cotto su binchotan carbone, oshinko, edamame. Si siede in una tavola che sta a metà strada tra l'Italia, il Giappone, la Spagna e il Messico. Un posto bellissimo anche se non si sa dove si trovi. Come? Ah sì, a Formentera.

## » Retrobottega

# A Spurracciuun-a, mangiare con i piedi nell'acqua

di **Andrea Cuomo**

È forse il ristorante italiano *fine dining* dal nome più improbabile: A Spurracciuun-a. È ligure, ma non serve formiche di tradizione. Va subito detto che il locale savonese è pulitissimo, il nome si deve alla vecchia titolare dell'antica osteria, in un'altra location, che pare non avesse troppo a cuore il contegno. Il salace soprannome è oggi un marchio di fabbrica su cui i fratelli Claudio e Pervinca Tiranini scherzano volentieri. I due gestiscono questo piacevole ristorante *piéd-dans-l'eau* sul lungomare di Savona

(più hotel, bistrot e sushi beach) che per qualche anno ha vantato una stella Michelin che ora pensiamo possa recuperare grazie ad alcuni recenti aggiustamenti.

Ci sono una nuova cucina e... una nuova cucina. Nel senso che il locale è stato rimodernato e oggi è scintillante e attrezzatissimo. E che l'idea si è affinata, allontanandosi dalla proposta tradizionale fatta di fritti e crudi per sposare un progetto più «pensato». Per questo è arrivato il giovane Simone Perata (di anni trentuno), nato nella vicina Celle Ligure ma tornato

«a casa» solo dopo un viaggio di formazione attraverso cucine importanti come quelle di Gualtiero Marchesi e Martin Berasategui (e prima la cambusa delle navi della Guardia Costiera). Simone lavora a fianco di Claudio, da cui assorbe ogni giorno il *genius loci*, ma fa di testa sua, proponendo un itinerario agile, sorridente ma rigoroso. I piatti che più ci hanno convinto sono l'Ostrica «nella roccia», la Millefoglie di foie gras con tonno rosso, alga nori, daikon marinato e sumiso e il Petto di piccione alla brace, foie gras, ana-

nas e olive taggiasche. Notevole d'idea di un menu solo «manuale» servito in un solo tavolo appositamente progettato.

L'ambientazione è marina, da frac con infradito, il personale è impeccabile ma l'anima è quella gioviolate di Pervinca, che spettegola, racconta e consiglia per tutta la serata in tutta la sala. Cantina bella e ricca e carta di conseguenza notevole, di rito «bianchista» (e «bollicinista»).

**A Spurracciuun-a, via Nizza, 41 - Savona. Tel. 019 862263. Aperto a pranzo e a cena, chiuso il mercoledì**