Normalità ritrovata

Careggi, al pronto soccorso crescono gli accessi
Ma per storte e incidenti

di **Giulio Gori**
a pagina **4**

Spesa facile?

Consegna a casa o saltafila, ma l'app non sempre va

di **Valentina Marotta**
a pagina **8**

Al Franchi

Nardella spinge per la legge sui nuovi stadi

di **Matteo Magrini**
a pagina **13**

OGGI 27°C
Velature sparse
Vento: 0 7.8 Km/h
Umidità: 62%

SAB	DOM	LUN	MAR
13° / 28°	16° / 28°	16° / 24°	15° / 22°

Dati meteo a cura di 3BMeteo.com

Onomastici: Vittore, Geronzio

CORRIERE FIORENTINO
LA TOSCANA
corrierefiorentino.it

Tutto come prima?

ALTRO CHE RINASCIMENTO

di **Carlo Nicotra**

Non c'è nessuna fila in via Rosina, né ai dehors di piazza del Mercato Centrale. Non ci sono più i procacciatori di clienti che in piazza della Repubblica ti apostrofano in inglese, davanti agli enormi acquari autorizzati e poi rinnegati da tutti. Che dopo l'emergenza Covid «nulla sarà come prima» è una frase già logora, e probabilmente anche in gran parte falsa, ma ci sono cose che di certo non torneranno per molto tempo: le code per un cono di gelato gonfiato o una presunta bistecca alla fiorentina, i tre turni nei ristoranti turistici del centro. Al contrario, dai dehors di San Lorenzo come dai tavolini dell'Oltrarno, sembra esserci una gran voglia di ripartire esattamente dal punto in cui il virus ci ha interrotti. Ristoratori, gestori di locali, commercianti hanno subito il colpo più duro e stanno sommergendo di richieste governo e amministrazioni locali. Si discute di tempi e di spazi. Riaprire velocemente, riaprire subito, riaprire con più tavolini all'aperto, perché d'ora in poi chi vorrà andare a sedersi in un'angusta trattoria? Tante spinte di interessi particolari che dovrebbero però essere ognuno subordinato all'interesse della città, che poi sarebbe quello di tutti. Già alla fine di marzo, il sindaco di Firenze Dario Nardella dava uno sguardo oltre la crisi: «Penso per la ripartenza ad un piano per un nuovo Rinascimento, per ripopolare il centro che non può essere solo economia turistica. Occorre una nuova stagione politica». E invece dalla selva di richieste di ristoratori e commercianti, ma anche dalle mezze frasi arrivate finora da Palazzo Vecchio, fa capolino un problema culturale non nuovo: qual è l'idea di città da mettere al centro, come si vuole (ri)costruire Firenze, di chi e di cosa vogliamo riempire via Calzaioli, piazza Santa Croce, piazza Santo Spirito. C'entrano anche le scelte sulla vita notturna (dove? Fino a che ora? Chi controllerà?), sul tessuto commerciale del centro, sul riaprire o meno la Ztl di giorno e di notte. Se Palazzo Vecchio ha una visione diversa per la città di domani è questo il momento di imporre il cambiamento. Imporlo, sì, perché la responsabilità di aprire una nuova stagione è tutta nelle mani della politica, il sindaco governa per il secondo mandato dopo aver fatto il pieno di voti e non ha da render conto a nessuno, o almeno non dovrebbe. Riproporre, nella fretta di ripartire, gli stessi schemi del passato, che già erano frutto di evidenti forzature, sarebbe quanto di peggio. Nel dopo virus forse non ci saranno paradisi, come ha scritto Pietro De Marco su questo giornale, ma evitiamo inferni.

carlo.nicotra@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il caffè di Giuliano

Il via libera del governo tanto atteso anche in Toscana

Dal 18 le messe, in chiesa o all'aperto I parroci faranno le prove-sicurezza

Ieri Governo e Chiesa italiana hanno firmato il protocollo per la ripresa di messe, battesimi e matrimoni, in sicurezza, dal 18 maggio. E il presidente della Conferenza Episcopale Toscana, Giuseppe Betori, arcivescovo di Firenze, ha sottolineato:

«Siamo lieti dell'intesa. E ci sentiamo impegnati ad un'attenta ricezione delle disposizioni concordate, ad evitare ogni fuga in avanti». Intanto i parroci con chiese piccole pensano anche a funzioni all'aperto.

a pagina **5** **Bonciani**

La mossa del governatore per il commercio. Nardella irritato: troppe ordinanze regionali senza sentire i sindaci

Negozi, solo un mezzo anticipo

Rossi scrive a Conte: in Toscana si possono riaprire lunedì. Il governo: no, forse il 18

«Premier Conte, ci consenta la riapertura, in sicurezza, dei negozi di vicinato dall'11 maggio». È la richiesta partita dal presidente toscano Enrico Rossi e dagli altri governatori. Poi la frenata dal governo: «Possibili riaperture in anticipo, ma dal 18 maggio».

a pagina **2**

Fiorentina Tre calciatori e tre dello staff: subito isolamento

Altri sei positivi tra i viola

a pagina **13** **Rossi**

TAVOLINI, ORARI, CONTROLLI

CINQUE DOMANDE A PALAZZO VECCHIO

Orari, luoghi, parcheggi, sicurezza stradale. L'«operazione tavolini» lanciata da Palazzo Vecchio per dare maggiore capienza a bar e ristoranti è al vaglio dei tecnici. E ci sono molti problemi ancora da risolvere. Gli esercenti intanto si attrezzano, con tavolini allungabili e richieste di «autocertificazione» per chi si dichiara convivente.

a pagina **3** **Fatucchi**

IL CASO DEL TESSILE

Prato, offerta alle griffe: parliamoci a un tavolo

PRATO Dopo la disputa, il rilancio. Il distretto pratese prova a costruire un ponte con i suoi principali clienti, le grandi firme della moda, alcuni dei quali nei giorni scorsi avevano chiesto sconti e modificato gli ordini, imponendo la loro forza contrattuale. Le aziende del tessile propongono invece una sorta di contrattazione collettiva.

a pagina **7** **Bernardini**

Nesi: si racconteranno i contatti zero

La pandemia come inciderà sulle arti creative? Lo scrittore ci parla della letteratura

di **Edoardo Semmola**

«Scrivere del coronavirus? Impossibile. Lo raccontiamo già ogni giorno. Il distanziamento invece può diventare un tema...». Edoardo Nesi parla dell'influsso che la pandemia avrà sulla scrittura. E ne parla al plurale. Perché loro, gli scrittori, si sentono «devastati» da quanto sta succedendo. «Ci ha tolto quella necessaria libertà di testa senza la quale no, non ce la facciamo».

a pagina **14**

INTERVISTA CON MONICA BARNI

«A Siena serve uno scatto Basta con i particolarismi»

di **Daniele Magrini**

SIENA Monica Barni, vicepresidente della Regione, senese, non vede nero nel futuro della sua città. A patto che Siena abbandoni «le chiusure e i particolarismi che l'hanno caratterizzata negli ultimi anni» e investa in modo deciso sulla cultura, andando oltre lo sfruttamento intensivo del turismo di massa.

a pagina **9**

DANIEL GREYS
COMPRO ORO - GIOIELLI
OROLOGI
Via Borgo Albizi 50r. Tel. 0552340560
P.zza San Pier Maggiore2r. Tel. 055219795
Via M.Bufalini 37r. Tel. 055282978
Via Santa Trinità 140.Prato Tel. 0574963791
SOLDI SUBITO
danielgreysfirenze
ROLEX

IO RESTO A CASA A CUCINARE

Gli gnudi, e un segreto (tutto nella ricotta)

Andrea Campani spiega come farli con meno uova e farina

di **Aldo Fiordelli**

Se cercate la ricetta degli gnudi sull'Artusi non la troverete. Troppo veri, troppo moderni e anche troppo leggeri per i gusti del grande letterato e scarso cuciniere di Forlimpopoli. Ma anche se la cercate tra le fondamenta della cucina fiorentina come il Monod, il Santini o il Petroni degli gnudi non v'è traccia.

Gnudi di ricotta e spinaci, ovvero il ripieno dei ravioli appallottolato alla bell'e meglio e cotto da solo. Nemmeno tre quarti di nobiltà della pasta fresca, ma anzi qui è la farcia destinata alla prigionia dentro il raviolo che si libera della propria schiavitù per guadagnarsi una dignità e identità proprie. Se la cucina è l'arte di recuperare gli avanzi, gli gnudi sono minimalismo gastronomico. Meno di così, non si può.

La parola gnudi nasconde natali fiorentini del piatto, benché la Maremma e la provincia di Livorno accampino qualche pretesa sulla primogenitura. Lo spirito labronico spiccio e concreto, che pena poco anche in cucina avrebbe qualche diritto, ma forse è più la Toscana meridionale che ha riscoperto la ricetta. E quella striscia di transumanza che dall'Appennino aretino portava fino alla Marsiliana è legata di certo più dalla cucina che dalle infrastrutture dello stento come la Grosseto-Fano. Oggi gli gnudi sono faticosamente ricomparsi sulle tavole toscane. Nell'Aretino del malizioso Poggio Bracciolini ad esempio li fa Andrea Campani, lo chef del Borro, tenuta vitivinicola e Relais Chateaux della famiglia Ferragamo. Siamo su un anfiteatro naturale da dove il mare si ritirò lasciando vigne piene di fossili con l'inclinazione per il Syrah. Ecco la ricetta. «Per prima cosa ricordare di scolare bene la ricotta» dice lo chef Campani centrando il punto. Per preparare gli gnudi con meno uova e meno farina possibile, il segreto è strizzare bene sia la ricotta sia gli spinaci per evitare che si sfaldino una volta adagiati a bollire nell'acqua. La ragione di usare meno uova e meno farina non è (solo) dietetica, ma serve soprattutto a salvaguardare la purezza del gusto. La farina per chiudere gli gnudi lavora come un buffer, come la sordina nel pianoforte.

«A parte — continua lo chef — lavare accuratamente gli spinaci, saltarli con aglio e olio in una padella e non appena cotti, scolarli e lasciarli raffreddare. Una volta ben asciutti tritarli finemente. Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti insieme e formare, con l'aiuto di un cucchiaio, delle piccole palline per poi infarinarle e cuocerle per cinque minuti in acqua leggermente bollente e salata». A questo punto basta saltare gli gnudi in una padella con burro fuso, Parmigiano abbondante e il piatto è pronto. La variante di Campani prevede anche una crema di spinaci su cui adagiare gli gnudi. Si tratta di un piatto vegetariano, sostituendo il burro con l'extravergine ed eliminando l'uovo persino vegano, ma — caro vegano — il Parmigiano resta necessario. Da abbinare a un rustico bianco toscano, magari un Trebbiano alla maniera contadina o a un *vin jaune* della Jura

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In breve

● Ingredienti per 4 persone

● **Per gli gnocchi**
100 gr di farina, 500 gr di spinaci freschi, 600 gr di ricotta, 1 uovo, Parmigiano, noce moscata, sale e pepe qb

● **Condimento e Guarnizione**
500 gr di spinaci, 1 spicchio di aglio, olio extra vergine di oliva, burro, Parmigiano, pomodoro, cuori di spinaci, sale e pepe qb

Il piatto del Borro
Sopra gli gnudi secondo lo chef del Borro Andrea Campani *(foto a sinistra)*