

# CORRIERE DELLA SERA

RCS

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821  
Roma, Via Campania 59/C - Tel. 06 688281

FONDATA NEL 1876

Servizio Clienti - Tel. 02 63797510  
mail: servizioclienti@corriere.it

**menghi**  
Loreto (AN)

**Tempi liberi**

**Il personaggio**  
Guido Catalano: volevo fare la rockstar sono diventato poeta  
di **Luca Mastrantonio**  
a pagina 27



**Sei indagati**  
Rigopiano, l'etica e il giusto processo  
di **Goffredo Buccini** a pagina 24  
a pagina 19 **Piccolillo**

**menghi**  
www.menghishoes.com

**Noi e la Francia**

## I LAMENTI DELL'ITALIA IMMOBILE

di **Angelo Panebianco**

Il consueto riferimento al provincialismo spiega poco o nulla. Da che cosa dipendono gli eccessi di «esterofilia» di cui sono periodicamente preda tanto la politica quanto il mondo della comunicazione? Da dove nasce l'irresistibile impulso a chiedersi, di volta in volta, chi sarà mai il futuro Mitterrand italiano, il futuro Blair, la futura Merkel, il futuro Sarkozy, e oggi, naturalmente, il futuro Macron? Il suddetto impulso, e le connesse parole in libertà, nascono probabilmente dall'esigenza di ribadire quel (finto) odio di sé, quel (finto) viscerale disprezzo per se stessa che l'Italia pubblica è tenuta a manifestare ogni giorno. Esiste da tanto tempo una convenzione sociale religiosamente osservata dai più. Consiste nel ribadire in ogni minuto che Dio manda in terra che l'Italia è il peggio del peggio, forse il Paese più corrotto di tutto il mondo occidentale, nonché il più inefficiente, quello che sta in fondo a tutte le possibili classifiche, quello che esce malconco in tutti i confronti internazionali. A leggere certi commenti sembra che al di qua delle frontiere, in Italia, imperi il vizio e che basti attraversarle, entrare in un qualunque altro Paese europeo per trovarsi a diretto contatto con la virtù e la perfezione umana. Se l'Italia, come risulta dalle suddette descrizioni, è il peggio, non resta che aggrapparsi ai «modelli stranieri»: importare i Blair, i Macron e via discorrendo.

continua a pagina 24

**Il caso** Medici senza frontiere: illusioni preoccupanti. Il ruolo chiave della Guardia costiera nei soccorsi in mare

## Migranti, scontro governo-pm

Il procuratore di Catania: Ong forse colluse con gli scafisti. Orlando: mostri gli atti

di **Fiorenza Sarzanini**

Il procuratore di Catania Zuccaro in tv sugli sbarchi dei migranti: «Le Ong forse finanziate dagli scafisti. Le finalità potrebbero essere quelle di destabilizzare l'economia». Irritazione del governo. I ministri Minniti e Orlando: «Non tragga conclusioni affrettate e parli con gli atti». Il ruolo della Guardia costiera nei soccorsi.

alle pagine 2 e 3 **Pasqualetto, Soglio**

### LA RICOSTRUZIONE

## Numeri, fatti e sospetti

di **Giovanni Bianconi**

Nel primo trimestre del 2017 gli sbarchi sono aumentati del 51 per cento rispetto all'anno precedente. Il peso crescente dei salvataggi «privati».

a pagina 3

### GIANNELLI



### PRIMARIE PD, IL SONDAGGIO

## Crollo dei votanti Tre su quattro scelgono Renzi

di **Nando Pagnoncelli**

La stima di affluenza per le primarie del Pd si colloca tra 1,34 e 1,58 milioni di elettori, in netto calo rispetto alla precedente previsione che stimava tra 1,8 e 2 milioni. Una partecipazione all'incirca dimezzata rispetto a quella del 2013. Lo dice un sondaggio Ipsos secondo il quale tre votanti su quattro scelgono Renzi.

a pagina 8

### STORIE & VOLTI

ROMA E IL MALAFFARE

## Mafia Capitale: chiesti 515 anni



Al processo per Mafia Capitale la Procura ha chiesto 515 anni: 28 anni di carcere per Carminati e 26 per Buzzi.

a pagina 18

ALLARME TERRORISMO

## Armato di coltelli fermato a Londra

di **Luigi Ippolito**

a pagina 13

### L'inchiesta diplomatica Il presidente russo e le voci sulla sua salute



Il presidente russo Putin alla conferenza stampa con il primo ministro giapponese Shinzo Abe (non inquadrato) al Cremlino

## Putin, tutte le insidie per la quarta elezione

di **Paolo Valentino**

Ombre sulla salute del presidente russo: ha saltato la linea diretta tv di primavera, non ci sono riprese tv né foto del recente incontro con il segretario di Stato Usa, nell'Ospedale Clinico Centrale di Mosca è in fase avanzata il padiglione Vip collegato al Cremlino. Come sta davvero lo zar in vista del voto del marzo 2018?

a pagina 15

### IMPRENDITORI E FIDUCIA

## L'industria 4.0 va: ordini in crescita per i macchinari

di **Dario Di Vico**

Buone notizie sul fronte degli investimenti. Se è presto per dire che «lo sciopero» è finito, e che gli imprenditori italiani hanno ripreso a credere a pieno nelle loro imprese e più in generale nella crescita, i segnali che arrivano da diverse parti sono incoraggianti.

continua a pagina 39

PADOAN: «NON DIVENTERÀ STATALE»

## Alitalia e l'effetto low cost

di **Leonard Berberi**

Caso Alitalia, il ministro dell'Economia Padoan: «Non diventerà statale, fondi pubblici solo per non fermare i voli, presto il commissario». L'ex commissario Fantozzi: «Prestito pubblico, convertibile in azioni». In Italia low cost il 49% dei voli: record europeo.

alle pagine 5 e 6

**Ferraino, Fubini, Marro, L. Salvia**

### IL CAFFÈ

di **Massimo Gramellini**

## Nessuno tocchi Abele

Nella notte tra il 29 e il 30 aprile di undici anni fa, una giovane donna venne sepolta viva dal suo amante in una buca alle porte di Venezia. Si chiamava Jennifer Zaccani, aveva vent'anni e la colpa di portare in grembo un figlio che lui non voleva. Il pensiero di quello che avrà sofferto supera le capacità immaginative di un lettore di Edgar Allan Poe. C'è solo da augurarsi che le percosse l'avessero stordita al punto da non farle capire ciò che le stava accadendo. Lucio Niero fu condannato a 30 anni. Domenica ha usufruito di un permesso premio per andare a pranzo dalla sorella. La legge lo consente ai detenuti che hanno scontato un terzo della pena e nulla si può eccepire ai magistrati (tutte donne) che lo hanno firmato e controfirmato. Eppure quelle due parole — permesso e premio — accostate al pro-

tagonista di un delitto tanto efferato lasciano addosso una sensazione di fastidio che confina con il disgusto. Lo stesso Stato che da un lato maltratta i colpevoli nella trascuratezza di carceri immonde, dall'altro manca di rispetto ai familiari delle vittime, precipitandoli nell'oblio. Nessuno ha sentito il bisogno di avvertire i parenti della ragazza di quanto stava per accadere. Nessuno si è preoccupato della loro sensibilità e del loro diverso senso del tempo: undici anni sono una vita, ma diventano un soffio per chi ha perso per sempre, e in quel modo, una persona cara. Caino va recuperato, ma la memoria di Abele non andrebbe offesa di continuo. Tanto più che, a sentire il padre di Jennifer, il premiato assassino si è dimenticato finora di chiedere scusa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**STONEFLY**

70.428- Poste Italiane Sped. in AP - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1, c.1, DCB Milano 9 771120 498008



Sapori  
& Amori

## A Milano

## Franciacorta all'asta per aiutare i terremotati

(g.princ.) Bottiglie battute all'asta da Sotheby's per aiutare i terremotati. È l'iniziativa organizzata dal Consorzio Franciacorta per raccogliere fondi per contribuire al sostegno delle popolazioni del centro Italia colpite dal recente sisma. Le somme raccolte saranno destinate a due scuole della provincia di Teramo, la materna di Borrono e quella dell'infanzia di Civitella del Tronto, da ricostruire. Saranno 32

in tutto i lotti battuti all'asta mercoledì 10 maggio, alle ore 18:30, negli spazi de La Triennale di Milano. Fra le bottiglie, offerte da aziende vinicole della Franciacorta, vi sono magnum, jeroboam, riserve e collezioni speciali. Per partecipare è necessario accreditarsi al link: <http://astafranciacorta.eventbrite.it>.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Storia di **Lena**, signora del Barolo  
Da operaia a vignaiola (per amore)

Gavrilova guida la Figli Luigi Oddero: «Tradizione, semplicità e rispetto della terra»



di Luciano Ferraro

Una donna di 28 anni arriva in Italia dalla Macedonia per vendemmiare. Conosce un uomo, più anziano di lei, forte e rassicurante come un padre. Si innamora. Si sposano. È la storia di Lena Gavrilova. Una di quelle storie, come in un romanzo di Carlo Cassola, dove «non succede nulla eppure tutto accade nella massima semplicità, a cadenza fatale».

Vent'anni dopo, l'ex operaia vendemmiatrice è diventata una signora del Barolo, alla

## Il passato

Arrivata in Italia a 28 anni dalla Macedonia, ha fatto la baby sitter e la vendemmiatrice



Lena Gavrilova in una vigna della tenuta che guida, la Figli Luigi Oddero, nelle Langhe, patria del Barolo

guida della Figli Luigi Oddero, la cantina fondata a La Morra dal marito, morto nel 2010.

«C'è un fermo immagine - scrive Massimo Raffaelli, introducendo "La visita", raccolta di racconti di Cassola - che annuncia, per un lasso di tempo indefinito, la dinamica di un film a venire». Eccolo il fermo immagine, nel racconto di Lena. «Arrivo in Piemonte, con in tasca il diploma in informatica. Nel mio paese c'era solo una industria tessile, non volevo passare tutta la vita a cucire. Vendemmiavo Moscato e Nebbiolo. Un mese che vale come dodici stipendi in Macedonia. L'anno successivo ritorno a primavera, suono il campanello della famiglia Oddero. Apre Luigi, è gentile, elegante, sembra un nobile uscito da un vec-

chio film. Mi dice di lasciar passare qualche settimana e di tornare. Lavoro per un po' come baby sitter. Mi ripresento, mi assume. Aveva 40 anni più di me, non era mai stato sposato».

Lena viene da Vinica (il destino è segnato nel nome del paese), 20 mila abitanti. «Non sapevo nulla di vino, la mia famiglia, i genitori e quattro figli, aveva due ettari di terra: coltivava grano, spinaci, tutto a mano, cesti di vimini e asini, altro che trattori. Dovevo infilare le foglie di tabacco con un ago, se mi addormentavo mi arrivava una ciabatta in testa».

Luigi era come lo descrisse Mario Soldati nel 1975 in «Vino al vino»: «Volto abbronzato, forte e fine, tranquillo e arguto, dal naso dritto e deciso,

dallo sguardo intelligente, nel classico pied-de-poule del gentiluomo di campagna».

«A Pasqua mi regala un enorme uovo di cioccolato. Poi andiamo in pizzeria, inizia tutto così - racconta Lena -. Una sera mi offre un calice di Barolo. Al primo sorso inizio a tremare. Un vino potente, non ho più dimenticato quella forza».

Il Barolo fa da sfondo al matrimonio di Lena e Luigi. Nascono Maria Milena, nel 1999, e Giovanni, nel 2001 (studia enologia, come il padre). «Cinque anni dopo Luigi lascia la Poderi Oddero, l'azienda di famiglia, un pilastro delle Langhe - ricorda Lena -. Ci lavorava con il fratello Giacomo ma si sentiva stretto. Si tiene parte del vigneto di Serralunga d'Alba. Non è una sepa-

razione facile, Luigi ne soffre, ma tira dritto». Quando rimane sola, Lena si sente perduta: deve occuparsi di 35 ettari di vigneti e vendere 110.000 bottiglie l'anno. Al funerale del marito incontra l'enologo Armando Cordero (morto martedì a 87 anni). «Mi dice di non aver paura, ché mi aiuterà. Per due anni lavora gratis, in nome dell'amicizia con Luigi. Decido di diventare il ponte tra Luigi e i figli. Penso di esserci riuscita».

«Nulla è più stupefacente di un'esistenza comune, di un cuore semplice», scrive Cassola in *Gita domenicale*. Lena è il Barolo della tradizione che diventa semplicità. «Certo, non siamo top model - dice descrivendo se stessa e la figlia -, siamo persone che amano la terra». Un amore con i ritmi lenti, come in cantina. Vasche di ce-

## L'azienda

Oggi l'azienda, 35 ettari di vigneti nelle Langhe, produce oltre 110 mila bottiglie all'anno

mento e botti grandi. L'enologo Dante Scaglione sorveglia tutto, in testa i cru di Barolo, Vigna Rionda e Rocche Rivera. E poi Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Freisa.

Dalla borsa Lena estrae tre bottiglie. A tavola arriva il Langhe Bianco 2015, Chardonnay e Viognier, dalle vigne attorno a casa, con freschi profumi di frutta tropicale. Poi il Langhe Nebbiolo 2014, sapido ed equilibrato. Infine il Barolo 2012, con le uve da tre vigneti a La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba: scalpita con la promessa di future morbidity. È come lo pensava Luigi, assomiglia alla vita di Lena, dove «tutto accade nella massima semplicità».

CorriereDiVini  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## In edicola



● La guida «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia», edizione 2017, del *Corriere della Sera*, curata da Luciano Ferraro, caporedattore centrale del quotidiano di via Solferino, e dal sommelier Luca Gardini, si potrà trovare ancora in edicola per un mese, al costo di 12,90 euro oltre al prezzo del quotidiano. All'interno le storie di cento produttori, con le indicazioni per visitare le loro cantine e la scheda del loro vino porta bandiera. Per la prima volta, poi, oltre alla carrellata di personaggi (28 i nuovi ingressi) la guida offre un elenco di 100 vini, comprese le più recenti uscite dell'anno, scelti con il criterio dell'autenticità e della bevibilità

## Il libro

Bere vino e vivere felici  
Un'arte da imparare



«È il momento magico, gli occhi sono tutti puntati su chi ha in mano il cavatappi. È l'annuncio dell'imminente convivialità». In una bottiglia, in un calice, c'è un modo composito, un universo di sensazioni. Ne tratta in *L'arte di bere vino (e vivere felici)*, edito nella collana Totem di Centauria, il giornalista e critico gastronomico Gigi Padovani. Questo libro è più di un manuale, rappresenta un viaggio enoico che attraverso il racconto del vino e di ciò che gli gira intorno, vuole suggerire in maniera semplice come, imparando a bere in modo più consapevole, si può riuscire a godere con maggiore intensità l'attimo presente, e capire più a fondo la realtà in cui siamo immersi. Perché, spiega l'autore, il vino è protagonista dei nostri momenti di mindfulness, ossia di consapevolezza. Padovani traccia così un vademecum per enofili e per chi comincia ad avvicinarsi a questo mondo magico ma all'inizio piuttosto



misterioso. «Bianco o rosso? Con quale calice? Che cosa significa quella strana sigla?», fra le sue pagine si legge tutto quello che è necessario sapere. Spazio quindi a consigli su come scegliere la bottiglia, comprendere l'etichetta, versare nel bicchiere giusto, discernere il colore e i profumi e degustare, possibilmente in compagnia. Si sfatano poi usi comuni e pregiudizi, come quello del vino da servire sempre a «temperatura ambiente», quella corretta è, in realtà, «6-7 gradi per un bianco, 16-18 gradi per un rosso». Nel volume, poi, ci sono anche una lunga serie di curiosità, aneddoti e storie di «savoir-faire» degli addetti ai lavori, che da sempre fanno parte della leggenda del vino.

Gabriele Principato  
@gabriprinc  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Ristoranti senza cucina e ordini via chat: mangiare nel futuro

App e nuovi programmi eliminano le code, per chiedere il conto basta lo smartphone

Ristoranti senza cucine e senza camerieri, la possibilità di ordinare piatti tramite Messenger e di pagare con un'applicazione dello smartphone. Le nuove tecnologie stanno cambiando il nostro modo di vivere e anche il settore della ristorazione si sta adeguando mettendo a disposizione dei clienti nuovi servizi ed esperienze.

Qualche mese fa a Berlino ha aperto «Data Kitchen», il primo ristorante automatico d'Europa. Si ordina dal menù presente sul sito o sull'applicazione scegliendo l'orario del ritiro e si paga online: una volta giunti al ristorante all'ora stabilita, si può ritirare il piatto

ancora caldo dal box illuminato con il proprio nome. Uno slow food (perché i piatti — garantiscono — sono freschi e di stagione), ma con fast service. Una realtà che negli Stati Uniti esiste da un paio d'anni con «Eatsa», un fast food automatico in continua espansione con punti vendita a New York, San Francisco, Berkeley, Washington. Si ordina e si paga usando i touch screen installati nel locale, oppure tramite app, senza fare file alla cassa. I piatti, o meglio le bowl, le ciotole, si possono comporre anche a piacimento e, quando sono pronte, vengono posizionate dalla cucina in un cubo di vetro da cui ci si può ser-

vire direttamente. Dal ristorante senza camerieri a Helsinki per un mese, a inizio 2017, il servizio di food delivery Wolt ha lanciato «Take In», un locale dove le persone potevano accomodarsi e ordinare dal proprio smartphone cibo a domicilio dai ristoranti aderenti facendosi recapitare all'indirizzo del «Take In», invece che a casa propria. E mangiare così in compagnia di altre persone, non soli davanti alla tv. Un esperimento che avrà seguito? Chissà.

Certo è che nel futuro della ristorazione non mancheranno i chatbot, software in grado di comunicare con un umano,



Il ristorante automatico Data Kitchen

per ricevere prenotazioni e ordini dai clienti. La catena americana «Domino's» offre la possibilità di ordinare pizza a domicilio tramite i chatbot di Messenger, solo scrivendo la parola «Pizza» o inviando l'emoticon che la rappresenta.

Alcune applicazioni come Allset, negli Stati Uniti, consentono invece di prenotare un tavolo al ristorante e di ordinare dal menù ancora prima di sedersi, evitando code e attese. In Italia esiste invece Order Concept, un sistema per fare ordini al tavolo, chiamare il cameriere e chiedere il conto, tutto tramite Messenger.

L'utilizzo di queste tecnologie fornisce una grande quantità di dati ai ristoranti, tant'è che negli Stati Uniti Damian Mogavero ha fondato Avero, una società che vende proprio software di analisi dei dati per il mondo della ristorazione.

Carlotta Garancini  
© RIPRODUZIONE RISERVATA