

# CORRIERE DELLA SERA

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



**La classifica**  
**Bezos supera Gates**  
**E diventa il più ricco**  
di **Leonard Berberi**  
a pagina 21



**Europa League**  
**Milan, buona la prima**  
**Vince in Romania e ipoteca**  
**il passaggio del turno**  
di **Arianna Ravelli**  
a pagina 47



Seconda Repubblica

## IL DECLINO DEI LEADER (POLITICI)

di **Giuseppe De Rita**

**È** ormai quasi una certezza, dopo qualche mese di contraddittoria incubazione, la rapida decadenza di quell'intreccio fra verticalizzazione e personalizzazione della politica che ha caratterizzato da quasi venticinque anni la vita pubblica italiana: un intreccio che ha purtroppo dato origine anche a qualche tentazione di protagonismo personale. È proprio tale protagonismo che oggi entra in sostanziale declino, nella costituzione del declinante carisma di alcuni politici con forte vocazione al primato personale, da Renzi a Grillo, a Salvini; ma non dimenticando peraltro che tutta la Seconda Repubblica ha consumato (e talvolta sotterrato) fior di protagonisti della personalizzazione della politica, da Segni a Occhetto, da Bossi a Bersani, da D'Alema a Monti; e per certi versi anche Berlusconi e Prodi, due leader ancora in campo, ma consapevoli di non poter più dominare la dinamica politica. C'è, in altre parole, un sovrapporsi «in calando» di storie personali, di vicende istituzionali, di delusioni collettive sulla verticalizzazione e la personalizzazione della politica. Molti amano pensare che tale generalizzato declino sia dovuto ad una oggettiva povertà culturale di quella galleria di personaggi che per anni hanno cavalcato il citato intreccio. Va però detto che essi hanno commesso vari errori personali, ma la loro colpa più grave è stata quella di non aver capito che sul medio periodo la personalizzazione della politica sbatte, dopo gli iniziali entusiasmi carismatici, contro due difficoltà radicali.

continua a pagina 11

Nazionalizzazione Esercitata l'opzione sulla Stx acquistata da Fincantieri. Roma: atto incomprensibile

## Parigi vuole i cantieri di Stato

Sgarbo di Macron all'Italia. Il giallo delle navi in Libia. Sarraj: mai chieste

IL COMMENTO

### La sindrome dell'invasore

di **Massimo Nava**

La formula innovativa della politica economica francese è «nazionalizzazione temporanea».

continua a pagina 2

IL PREMIER E LE PRESSIONI LOCALI

### La retromarcia di Tripoli

di **Fiorenza Sarzanini**

Maggioranza variabile sulla missione in Libia delle navi italiane. Pronto il decreto del governo che pianificherà l'intervento. Ma dalla Libia Sarraj fa sapere: mai chieste navi.

a pagina 11

GIANNELLI

ITALIA - FRANCIA .11 ANNI DOPO



Parigi ha deciso di nazionalizzare i cantieri navali di Saint-Nazaire, esercitando l'opzione sulla Stx acquistata da Fincantieri. «Il nostro obiettivo è difendere gli interessi strategici della Francia» ha argomentato il ministro francese dell'Economia, Bruno Le Maire. Si tratterebbe, in ogni caso, di un atto transitorio, una nazionalizzazione temporanea. Dura la replica di Roma: decisione incomprensibile. Ieri Macron e Gentiloni si sono sentiti per telefono. Ieri il titolo Fincantieri ha chiuso ancora in rosso. E scoppia il giallo delle navi in Libia. Sarraj fa retromarcia.

da pagina 2 a pagina 5  
**Ferraino, M.Franco, Rosaspina**

LA STORIA

## Nella stanza senza tempo di Elisa

di **Andrea Pasqualetto**



Elisa, 46 anni, in coma da 12

Gli occhi chiusi, la bocca aperta, le macchine a tenerla in vita, Elisa è in stato vegetativo in una casa di riposo, a Mestre. Il padre: «La legge deve cambiare».

a pagina 18

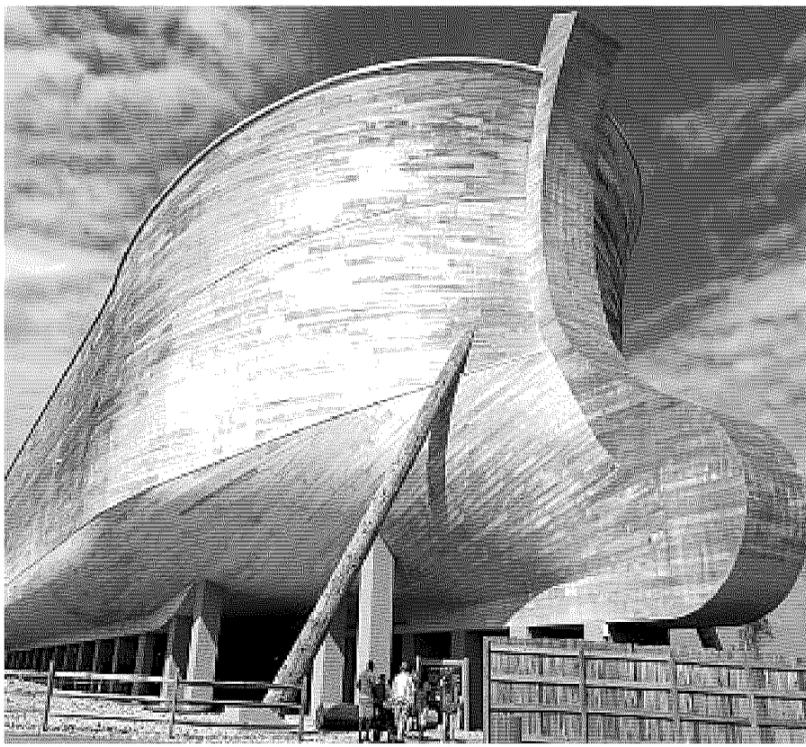
Il reportage Ricostruita in Kentucky, visitata da un milione di persone

## La nuova Arca di Noè (creazionista) di 150 metri

di **Massimo Gaggi**

Sono convinti che i dinosauri si siano estinti solo nel Medioevo e negano l'evoluzionismo darwiniano. I creazionisti americani, tra di loro anche il vicepresidente Pence, hanno addirittura ricostruito l'Arca di Noè, realizzata seguendo le indicazioni del libro della Genesi. L'Arca si trova a Williamstown, nel Kentucky. Lunga 150 metri è già stata visitata, in un anno, da un milione di persone.

a pagina 15



Fedele ricostruzione L'Arca del Kentucky. Il suo ideatore Ken Ham: «La verità? Sta nella Genesi»

ROMA IL DIRETTORE MI CHIEDONO PROMOZIONI

## Scontro sull'Atac E scoppia il caso delle segnalazioni

di **Alessandro Trocino**

La battaglia sull'Atac diventa incandescente. L'j'accuse del direttore generale, Bruno Rota, sullo stato disastroso dell'azienda ha provocato durissime reazioni in Campidoglio. Contro Rota si scagliano alcuni consiglieri. Il dg replica a Enrico Stefàno: «Più che di dirigenti da cacciare, lui, e non solo lui, mi hanno parlato di giovani da promuovere. Velocemente. Nomi noti. Sempre i soliti». Il Pd romano intanto chiede un consiglio straordinario e le dimissioni di Stefàno da tutti gli incarichi istituzionali.

alle pagine 6 e 7 **Arzilli**

VIRGINIA RAGGI ORA DEVE DECIDERE

## Consenso e responsabilità

di **Giuseppe Di Piazza**

L'estate difficile della sindaca Virginia Raggi. L'Acqua, fuoco e ora il ferro sembrano congiurare contro di lei. Ma Roma non può essere sopraffatta.

a pagina 24

IL CAFFÈ

di **Massimo Gramellini**

## Mac(ca)ron

Il mio eroe nazionale ha un cappello da cuoco come elmo e un grembiule di cucina per corazza. Si chiama Maurizio Landi ed è stato licenziato da un ristorante francese perché si rifiutava di servire la pasta scotta. Quegli originaloni hanno il vezzo di tagliare la pastasciutta con il coltello e perciò pretendono di trattarla come se fosse la nostra classe dirigente: moscia e senza carattere.

Si ostinano a stravolgerci l'identità. Pensate — e il solo scriverlo suscita un moto di disgusto — che ordinavano gli spaghetti al ragù. Ma il Landi fieramente si opponeva, trasformando i fornelli in barricate: con il ragù ci vogliono le tagliatelle, non gli spaghetti. Allora gli infingardi aspettavano il suo giorno di riposo per estrarre proditoriamente dal frigo il ragù



e spalmarlo sui loro insulsi vermicelli di colla.

Sono fatti così. Vogliono francesizzare tutto, mica solo lo spaghetti. Prendete il Macron. Si è insediato con l'Inno alla Gioia, ma ci è bastato poco per capire che la gioia era soltanto la sua. Al confronto Renzi ha l'ego di un moscerino e Sarkozy quello di una carmelitana scalza. Con i migranti bisogna fare a modo suo, e così nei cantieri, che macconizza a giorni alterni come le targhe. E noi buoni, pazienti e gentili, a volte persino troppo: gentiloni. Sguainando il suo mestolo, il prode Landi indica la rotta: rivendicare la qualità delle ricette italiane. Senza permettergli di francesizzare, dopo il ragù, anche le coste libiche e le nostre ultime aziende al dente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## After Bite®

LENITIVI DELLE PUNTURE DI INSETTI

DOPO PUNTURA  
ZANZARE, API,  
VESPE e MEDUSE

DAI 2 ANNI DI ETÀ

DISPONIBILE ANCHE in GEL e CREMA DELICATA  
IN FARMACIA

SELLA Tel. 0445.670088 • www.sellafarmaceutici.it

È un dispositivo medico CE. FISCALMENTE DETRAIBILE. Leggere attentamente le avvertenze o le istruzioni per l'uso. Aut. del 13.05.2016.

# Il borgo rinato con il **Brunello**

Castiglion del Bosco a 14 anni dall'arrivo di Massimo Ferragamo: «Nel nuovo vino ci siamo noi»



di **Luciano Ferraro**

**M**assimo Ferragamo stava guardando un anfiteatro di boschi dalla bellezza selvaggia contrapposti a vigne ordinate. Come un personaggio di Vasilij Grossman ha capito che «sarebbe bastato unire il suo passato a quell'istante per carpire il segreto della vita e vedere ciò che non è dato di vedere: i meandri del suo stesso cuore, là dove si decide il destino». È stato in quel paesaggio fermo al 1500 che il figlio del «calzolaio delle dive» Salvatore Ferragamo ha scelto di diventare vignaiolo. E ha comprato **Castiglion del Bosco**, duemila ettari di foresta con 62 di vigne,

a Montalcino. Era il 2003.

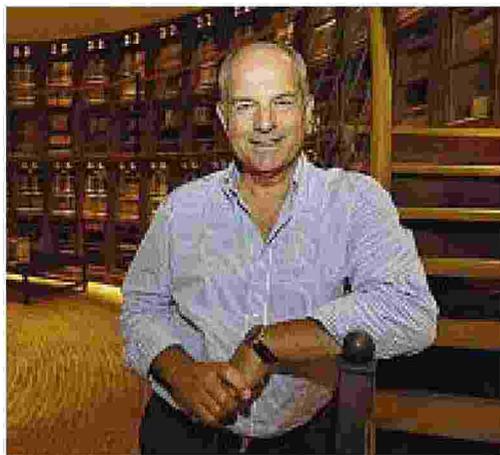
Quattordici anni dopo la linea della fortuna di questo luogo è stata ridisegnata. L'azienda cupa che, per un guizzo bizzarro del caso, la moglie, Chiara Miari Fulcis, ex campionessa di sci, aveva visitato 20 anni prima del marito, ora risplende grazie al vino. Il Brunello ha cambiato la sorte di **Castiglion del Bosco**. Da borgo dimenticato a cantina super votata, con un resort di 23 suite e 20 casali trasformati in ville per turisti. Qui, nel campo di golf a 19 buche (chi completa il percorso vince un Brunello, 60 mila euro la tassa d'ingresso per i soci), ha giocato due volte la scorsa primavera Barack Obama. Qui Paul McCartney si è fatto prestare la chitarra da un cameriere e ha suonato con lui sotto le stelle, mentre Gwyneth Paltrow, premio Oscar di *Shakespeare in Love*, dopo la scuola di cucina, preparava i picci Simonetta, governante dell'hotel gestito dal gruppo **Rosewood**.

«Il posto da cui è iniziata

l'avventura a Montalcino — racconta Massimo Ferragamo — è Capanna: da un piccolo casale si vedono le vigne di Sangiovese inerparsi fino a 450 metri. Mia moglie diceva che avrei potuto comprarmi le bottiglie migliori del mondo e godermi una bella cantina senza diventare vignaiolo, ma io avevo già scelto». Gli enologi Cecilia Leoneschi e Beppe Caviola si occupano dei vini. La cantina è quasi per intero sottoterra, 200 mila le bottiglie l'anno. Oltre al Rosso e al Brunello, due cru dalla zona di Capanna, Campo del Drago (una bottiglia del 2006 è stata venduta all'asta per beneficenza a 35 mila dollari) e Millecento (anno di costruzione del castello di **Castiglion del Bosco**, che sventa sulla tenuta con la chiesa affrescata dal Lorenzetti). Il Millecento 2011, in vendita quest'anno, è di un'eleganza avvolgente. «Questo Brunello è il nostro traguardo raggiunto — dice Leoneschi — una riserva che contiene una parte

di ognuno di noi». Massimo Ferragamo, come la madre Wanda Meretti che lavora ancora a 95 anni, controlla tutto. Anche la Member's cellar. È simile al caveau di una banca, una stanza circolare, tra divani e tappeti. «In ogni scomparto — spiega Ferragamo — i soci del club custodiscono i loro vini». Cinesi, turchi, argentini, francesi, arrivano qui a stappare le loro bottiglie o se le fanno spedire a casa.

Massimo, uno dei sei figli di Salvatore, è il «Ferragamo d'America», vive e lavora a New York. «Mio padre emigrò nel 1914 negli Stati Uniti. Aveva 10 dollari in tasca, ritornò 13 anni dopo in prima classe, portando le forme dei piedi usate per le sue clienti, Greta Garbo, Elisabetta d'Inghilterra, Brigitte Bardot. E della moglie di Gregory Peck, per lei inventò i tacchi a spillo. Morì nel 1960 a 62 anni. Io ne avevo 3. E da adulto sono volato nella sua America». Per poi tornare e, in un istante, decidere il destino davanti alle colline di **Castiglion del Bosco**.



## La cantina

● Figlio di Salvatore, Massimo Ferragamo ha acquistato **Castiglion del Bosco** nel 2003: oggi è una cantina pluripremiata con resort, campo da golf e «banca del vino»

Sapori  
& Amori

## Il libro

Il Sud raccontato attraverso le sue specialità di strada

(g.princ.) Gli «allievi» sapete cosa sono? Uno dei più buoni street food della cucina barese: delle seppie che vengono mangiate crude, a volte con una spruzzata di limone. E il peperone crusco? Il possibile snack del futuro. «O per' e o muss'», invece, a dispetto dell'elegante sonorità francese, è la memoria antica della povertà, in una città nella quale non si buttava via nulla. In «Cibi di Strada. Il Sud», edito da Guido

Tommasi editore (da ieri nelle librerie), Stanislao Porzio prosegue il percorso nella gastronomia di strada, iniziato anni fa con un primo volume dedicato al Nord. In questo invece si affrontano territori solari, personaggi topici, tradizioni remote, ma anche tendenze inedite, del Meridione. Molto più di una guida, si tratta di un coinvolgente viaggio narrativo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il borgo rinato con il **Brunello**

Castiglion del Bosco a 14 anni dall'arrivo di Massimo Ferragamo: «Nel nuovo vino ci siamo noi»



di Luciano Ferraro

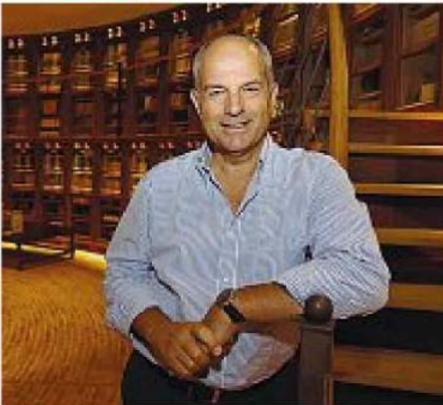
**M**assimo Ferragamo stava guardando un anfiteatro di boschi dalla bellezza selvaggia contrapposti a vigne ordinate. Come un personaggio di Vasilij Grossman ha capito che «sarebbe bastato unire il suo passato a quell'istante per carpire il segreto della vita e vedere ciò che non è dato di vedere: i meandri del suo stesso cuore, là dove si decide il destino». È stato in quel paesaggio fermo al 1500 che il figlio del «calzolaio delle dive» Salvatore Ferragamo ha scelto di diventare vignaiolo. E ha comprato **Castiglion del Bosco**, duemila ettari di foresta con 62 di vigne, a Montalcino. Era il 2003.

Quattordici anni dopo la linea della fortuna di questo luogo è stata ridisegnata. L'azienda cupa che, per un guizzo bizzarro del caso, la moglie, Chiara Miari Fulcis, ex campionessa di sci, aveva visitato 20 anni prima del marito, ora risplende grazie al vino. Il Brunello ha cambiato la sorte di **Castiglion del Bosco**. Da borgo dimenticato a cantina super votata, con un resort di 23 suites e 20 casali trasformati in ville per turisti. Qui, nel campo di golf a 19 buche (chi completa il percorso vince un Brunello, 60 mila euro la tassa d'ingresso per i soci), ha giocato due volte la scorsa primavera Barack Obama. Qui Paul McCartney si è fatto prestare la chitarra da un cameriere e ha suonato con lui sotto le stelle, mentre Gwyneth Paltrow, premio Oscar di *Shakespeare in Love*, dopo la scuola di cucina, preparava i picci Simonetta, governante dell'hotel gestito dal gruppo **Rosewood**.

«Il posto da cui è iniziata l'avventura a Montalcino — racconta Massimo Ferragamo — è Capanna: da un piccolo casale si vedono le vigne di Sangiovese inerpicarsi fino a 450 metri. Mia moglie diceva che avrei potuto comprarmi le bottiglie migliori del mondo e godermi una bella cantina senza diventare vignaiolo, ma io avevo già scelto». Gli enologi Cecilia Leoneschi e Beppe Caviola si occupano dei vini. La cantina è quasi per intero sottoterra, 200 mila le bottiglie l'anno. Oltre al Rosso e al Brunello, due cru dalla zona di Capanna, Campo del Drago (una bottiglia del 2006 è stata venduta all'asta per beneficenza a 35 mila dollari) e Millecento (anno di costruzione del castello di **Castiglion del Bosco**, che sventa sulla tenuta con la chiesa affrescata dal Lorenzetti). Il Millecento 2011, in vendita quest'anno, è di un'eleganza avvolgente. «Questo Brunello è il nostro traguardo raggiunto — dice Leoneschi — una riserva che contiene una parte

di ognuno di noi». Massimo Ferragamo, come la madre Wanda Meretti che lavora ancora a 95 anni, controlla tutto. Anche la Member's cellar. È simile al caveau di una banca, una stanza circolare, tra divani e tappeti. «In ogni scomparto — spiega Ferragamo — i soci del club custodiscono i loro vini». Cinesi, turchi, argentini, francesi, arrivano qui a stappare le loro bottiglie o se le fanno spedire a casa.

Massimo, uno dei sei figli di Salvatore, è il «Ferragamo d'America», vive e lavora a



## La cantina

● Figlio di Salvatore, Massimo Ferragamo ha acquistato **Castiglion del Bosco** nel 2003: oggi è una cantina pluripremiata con resort, campo da golf e «banca del vino»

New York. «Mio padre emigrò nel 1914 negli Stati Uniti. Aveva 10 dollari in tasca, ritornò 13 anni dopo in prima classe, portando le forme dei piedi usate per le sue clienti, Greta Garbo, Elisabetta d'Inghilterra, Brigitte Bardot. E della moglie di Gregory Peck, per lei inventò i tacchi a spillo. Morì nel 1960 a 62 anni. Io ne avevo 3. E da adulto sono volato nella sua America». Per poi tornare e, in un istante, decidere il destino davanti alle colline di **Castiglion del Bosco**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GRANAPADANO.IT

## A UN FORMAGGIO DOP COSÌ NON MANCA NIENTE. A PARTE IL LATTOSIO.

Grana Padano ha tanti nutrienti del latte, come calcio, magnesio, fosforo e le vitamine A, B2 e B12. Ma è naturalmente privo di lattosio\*, grazie al tradizionale processo di produzione, che da mille anni avviene nello stesso territorio, allo stesso modo e con le stesse materie prime.



\*L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.

## La storia

## La giovane romana che fa il pane alla francese

Fino a qualche anno fa era una studentessa del liceo scientifico che meditava, dubbiosa, sul suo futuro. Ora, a 23 anni, Letizia Tognelli è una promessa della cucina internazionale ed è l'unica panificatrice francese donna in Italia. «Volevo fare la pasticceria — racconta mentre sforna un profumatissimo pane alle noci —. Ma quando mi sono presentata a Jildaz Mahé (il titolare del ristorante francese «Le Carré Français» a Roma, ndr) — non c'era alcuna possibilità di lavorare nella preparazione dei dolci. E allora mi sono buttata sul pane». Dalla *baguette* al



All'opera (foto Giancarlo Casnati)

*pain brié*, dal *faloue* alla *fouace du Nord*, dal *pain plié* al *pain chapeau*, Letizia ha dimostrato cura, attenzione, rigore, voglia di imparare: tutte doti necessarie visto che, a differenza di quella italiana, la panificazione francese è certificata da rigorose grammature di acqua e farina e procedure molto severe. «Non si può improvvisare — racconta Jildaz —. Per questo siamo rimasti tutti stupiti: lei è la prima ad arrivare e l'ultima ad andarsene, studia cosa fanno gli altri, è concentrata. In poche parole, ha talento». Talento che le è stato riconosciuto anche da Yann Vandrishesche, lo chef francese stellato Michelin che l'ha voluta in cucina accanto a lui, e poi, quest'estate, a dirigere la cucina della filiale estiva del ristorante, «L'Ephémère», lungo il Tevere. Salti da gigante? «Sono emozionata — ammette —. Ma molto felice. La cucina è la mia passione, che ho ereditato da mia nonna, ed è tutto ciò che mi piace fare nella vita, forse è scritta nel mio Dna. Mi piace inventare, spiare la faccia dei clienti che assaporano un piatto per la prima volta. Ogni pietanza è un viaggio nei sapori, ogni accostamento diventa un modo per sperimentare gusti diversi, non riesco a pensare a niente che possa darmi tanta soddisfazione quanto un piatto da preparare».

Valentina Santarpia

© RIPRODUZIONE RISERVATA