caffè motta
IL PIACERE QUOTIDIANO

il Giornale

DAL 1974 CONTRO IL CORO

9 771124 883008 80915

SABATO 15 SETTEMBRE 2018 | Quotidiano diretto da ALESSANDRO SALLUSTI | Anno XLV - Numero 218 - **1.50 euro***

www.ilgiornale.it

ISSN 2532-4071 il Giornale (ed. nazionale-online)

«I nemici di Oriana», oggi in edicola il libro verità sulla Fallaci

GUAI PER PALAZZO CHIGI

GOVERNO SOTTO TUTELA

Mattarella commissaria i conti e stoppa i sovranisti
Il documento choc: Italia sull'orlo del baratro

Immigrati, Salvini in guerra col Lussemburgo

■ La manovra preoccupa il Colle: «Niente mercanteggiamenti». L'Italia è all'angolo, come confermano i dati macroeconomici e un dossier choc. E sui migranti tensioni con il Lussemburgo. Mentre il ministro dell'Interno Matteo Salvini parlava, il suo omologo Jean Asselborn lo ha interrotto: «Merde, alors!».

servizi da pagina **2** a pagina **7**

Che cosa c'è dietro i timori di Draghi

di **Alessandro Sallusti**

Matteo Salvini ha liquidato con un «pensi a difendere l'Italia» l'allarme di Mario Draghi sul rischio che sta correndo l'Italia se il governo dovesse mettere in campo una manovra economica spericolata. Ora, «difendere l'Italia» non è esattamente il compito del governatore della Banca centrale europea, che peraltro ha passato metà tempo del suo mandato a difendersi da infondate accuse e sospetti - soprattutto dei tedeschi - proprio sulla sua presunta partigianeria per il paese di origine.

Secondo gli osservatori più esperti e addentro le cose, Mario Draghi non «difende» l'Italia, più semplicemente «conosce» l'Italia meglio di chiunque, avendo attraversato con grande discrezione i luoghi dove «si è fatta» l'Italia e non mi riferisco solo alla Banca centrale di cui è stato anche governatore. E ben conosce, per il suo ruolo attuale e per le relazioni internazionali intrecciate negli anni, le opinioni e le intenzioni delle comunità politiche, economiche e finanziarie nel caso l'Italia dovesse forzare la mano oltre misura sul rispetto dei patti e dei trattati passando dalle parole minacciose ai fatti. Fatti, tipo una manovra economica al di sopra delle nostre possibilità, che porterebbero a un declassamento da parte (...)

segue a pagina **2**

IL RETROSCENA

Tria sempre al centro della scena Cinque stelle messi nell'angolo

Minzolini a pagina **4**

MITI SENZA TEMPO

«Così ho bevuto il rum più vecchio del mondo»

di **Marco Zucchetti**

a pagina **25**

Addio al Maggiolino Volkswagen uccide il mito

di **Benny Casadei Lucchi**

a pagina **15**

RICOSTRUZIONE FERMA

Genova c'è, Conte (fischiato) no

Il premier temporeggia, arrivano le prime contestazioni

Roberto Scafuri e **Stefano Zurlo**

■ Con le lacrime agli occhi, in una piazza De Ferrari gremita, la voce rotta di Tullio Solenghi dona a ognuna delle 43 vittime innocenti di Genova un ricordo. A un mese dal crollo di un ponte è tutto fermo. Prime contestazioni al premier Giuseppe Conte, ed è scontro sul commissario. Il governatore Giovanni Toti: «Non è il tempo delle polemiche».

alle pagine **12-13**
Borgia e **Carosini** alle pagine **12-13**

ENNESIMO AUTOGOL DELLA SINISTRA

Le femministe Pd insultano la Isoardi «Torna a stirare»

Paolo Bracalini

a pagina **8**

FOLLIE TECNOLOGICHE

Via Negri è razzista Lo dice il navigatore

di **Francesco M. Del Vigo**

Va bene che siamo nell'era del politicamente corretto. Passi che bisogna abbassare i toni. Sacrosanta la difesa di tutte le minoranze. Ma il buonismo applicato alla toponomastica no, proprio no. Milano, un venerdì mattina di fine estate. Salgo su un taxi: mi può portare in via Gaetano Negri al numero 4? L'autista, probabilmente alle prime armi, non sa dove si trovi. Nessun problema, siamo nel 2018, siamo crocifissi da reti che passano miliardi di dati e informazioni. Difatti il tassista si rivolge immediatamente al navigatore del suo (...)

segue a pagina **19**

IL SESTO POTERE

Trecento like e la Rete ti conosce meglio di te

di **Giuseppe Arbia**

Ogni giorno produciamo un'immensa quantità di dati. Un enorme flusso che si sostanzia in un insieme di numeri, testi, immagini, suoni che modifica il modo nel quale prendiamo le decisioni. Secondo il creatore di questi algoritmi, Michal Kosinski, è possibile predire la personalità di un soggetto analizzando solo dieci dei suoi *like* su Facebook. Ne basterebbero 70 per saperne più di quello che sanno di lui i suoi amici, 150 per conoscerlo meglio della sua famiglia, più di 300 per conoscere un soggetto più di quanto non ne sappia egli stesso.

a pagina **32**

giessegi
CAMERETTE
CAMERE / ARMADI
CABINE ARMADIO
LIVING
UFFICIO
CONTRACT
giessegi.it

*IN ITALIA. FATTE SALVE ECCEZIONI TERRITORIALI (VEDI GERENZA)
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) - ART. 1 C. 1 DCB MILANO

» **Sgarbi quotidiani** di **Vittorio Sgarbi**

Il «Venerdì» delle bugie

La menzogna e la distrazione nell'informazione sono una grave colpa. Anche un tradimento. Mi colpisce la copertina dell'ultimo *Venerdì* di *Repubblica* per un'umanissima e intensissima *Pietà* di Giovanni Bellini. Mi chiedo il perché della scelta, e leggo: «Grande mostra! Peccato che questo, come altri quadri di Mantegna e Bellini, non sarà esposto in un museo italiano, ma a Londra! Perché da noi appuntamenti del genere sono sempre più rari?». Saranno sicuramente (...)

segue a pagina **8**

» **Rosso Malpelo** di **Paolo Guzzanti**

Fermate questo taxi impazzito

a pagina **2**

» **Zuppa di Porro** di **Nicola Porro**

Perché la benzina è cara

Matteo Salvini, alla fine del mese scorso, ha ribadito la volontà di ridurre il prezzo della benzina. Su un litro di benzina, poco meno del 70 per cento del prezzo, in effetti se ne va in tasse. Le accise sono imposte fisse che gravano sulla quantità del carburante e rendono allo Stato circa 25 miliardi. Ma il conto non finisce qui: c'è anche l'Iva del 22 per cento. Il saldo totale è pari a 40 miliardi all'anno che passano dalle tasche degli automobilisti a quelle del Tesoro.

a pagina **11**

Anche il tuo sogno saprò trasformare in realtà.
Parola di Roberto Carlino
Tel. 06.684028 r.a.
immobildream@immobildream.it
www.immobildream.it
immobildream®
Non vende sogni ma solide realtà.

IL TURISMO DELLA VENDEMMIA

Forbici, stivali e cassette: sono gli strumenti degli enoappassionati che in tutte le regioni d'Italia partecipano al rito collettivo della raccolta delle uve

Andrea Cuomo

Sono i giorni in cui si decide che vino farà. I giorni in cui si raccoglie l'uva e si inizia la sua lavorazione. I giorni in cui i minuti diventano ore e le ore settimane, quelli in cui si tirano le somme di mesi di lavoro in vigna. Sono, insomma, i giorni della vendemmia.

Vendemmia che nel 2018 si profila buona quando non buonissima dopo un'annata - la 2017 - decisamente scarsa in quantità e non memorabile in qualità. Quest'anno invece, secondo le proiezioni di Assoenologi, tutte le regioni italiane evidenziano consistenti incrementi produttivi con punte anche del 30-35 per cento soprattutto nel centro Italia, dove la produzione lo scorso anno era stata penalizzata dalla siccità. Le previsioni produttive parlano di 55,8 milioni di ettolitri, che collocherebbe questa vendemmia al secondo posto per volumi nella produzione degli ultimi vent'anni. Soltanto nel 1999 si registrò un quantitativo maggiore, con 58,1 milioni di ettolitri. Un quantitativo superiore del 21 per cento rispetto all'anno scorso, quando la produzione secondo i dati Istat si fermò a 46,1 milioni di ettolitri di vino e del 16 per cento rispetto alla media quinquennale dal 2013 al 2017. Nella provincia di Treviso, quella del Prosecco, c'è talmente tanta uva che un'azienda ha messo in vendita su *ebay* le eccedenze.

E la qualità? Quasi ovunque si profilano vini di scuola, tipici, capaci di esaltare le caratteristiche del vitigno, piuttosto strutturati, non eccessivamente potenti come nel millesimo 2017. In Toscana, nelle Marche, in Piemonte, in Sicilia, in Puglia i vignaioli sono ottimisti e soddisfatti. In alto i calici (prima però riempiamoli).

E poi c'è l'altro aspetto della vendemmia, quello della festa. A cui gli enoappassionati amano dare una sbirciatina quando non partecipare in prima persone. Del resto l'enoturismo è un settore in salute, che coinvolge 14 milioni di persone e «fattura» 2,5 miliardi di euro all'anno ma che potrebbe fare molto di più se ci fossero strategie pubblico-private che mettano a sistema l'innegabile legame del vino e del buon cibo con le bellezze artistiche e paesaggistiche. Un buon esempio di cabina di regia è quella del Movimento del Turismo del Vino che ogni anni di questi tempi organizza la manifestazione cantine aperte in vendemmia con date e programmi variabili in ogni regione. Buona vendemmia a tutti.

LOMBARDIA

Franciacorta, un bus per girare tra maison

La Franciacorta, la Champagne d'Italia (con buona pace di chi non ama questa definizione secondo noi invece calzantissima) punta forte sul turismo della vendemmia. Che ha il suo clou oggi e domani con il **Festival Franciacorta in Cantina**, giunto alla sua nona edizione. Turisti e appassionati di vino possono scoprire il territorio attraverso percorsi di trekking o in bicicletta, visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Ci sono pacchetti turistici con proposte per l'intero weekend e anche tour in bus con partenza dalla stazione di Rovato e facenti tappa in alcune aziende vinicole della zona. Naturalmente il punto forte sono le visite in cantina: sessantotto quest'anno quelle che hanno aderito dai pezzi da novanta come Bellavista e Ca' del Bosco alle realtà minori ma non meno interessanti.

Info: www.festivalfranciacorta.it

TOSCANA/1

Al Castello di Velona grappoli e massaggi

Vendemmia e relax vanno a braccetto al **Castello di Velona** Resort, Thermal Spa & Winery in Val d'Orcia, dove si potranno scoprire tutti i segreti del Brunello di Montalcino, uno dei vini più rinomati d'Italia. L'azienda, che vanta cinque ettari di vitigni di proprietà da cui vengono prodotti vini di altissima qualità, propone fino al 18 settembre un pacchetto di ospitalità destinata ai wine lover. Il pacchetto (al prezzo di 400 euro al giorno) prevede tre notti in Castle Suite con colazione; una «Harvest Experience» nelle vigne del Castello; un «Wine Tasting» nella Torre Millenaria; l'accesso alla OliSpa; un massaggio al Brunello per due persone della durata di 50 minuti; un pic-nic in vigna; una bottiglia di Brunello in camera e frutta fresca all'arrivo.

Info: www.castellodivelona.it

TOSCANA/2

Castiglion del Bosco, il Brunello Ferragamo

Si chiama «Harvest Experience» l'evento grazie al quale tutti possono vivere il momento della vendemmia a **Castiglion del Bosco**, la tenuta di Massimo e Chiara Ferragamo a Montalcino. Da oggi al 22 settembre l'esperto team della cantina mostrerà ai partecipanti i segreti e le tradizioni legate al rituale autunnale delle vigne. Due le opzioni, entrambe comprensive di degustazione finale di sei vini: l'«Harvest Experience», tutti i giorni (tre ore di durata, 100 euro); e l'«Harvest Event» il 20 settembre, un'intera giornata tra vigne e cantina, con tanto di pic nic e assaggio del mosto (250 euro); per chi vuole soggiornare nel resort Rosewood castiglion del Bosco pacchetto tre notti in suite, «Harvest experience», pic nic e un trattamento Spa a 1438 euro per due persone.

Info: rosewoodhotels.com/castiglion-del-bosco

UMBRIA

Lungarotti, in cantina c'è anche la pop art

A Montefalco e Torgiano sono giorni intensi, con le cantine **Lungarotti** protagoniste di due weekend dedicati alla vendemmia e alle etichette del territorio. In questo fine settimana, fino a domani, si svolge Enologica Montefalco, l'evento annuale dedicato al Sagrantino al chiostro di Sant'Agostino (dalle 11 alle 20). E il fine settimana successivo ci si sposta nelle cantine aziedali per Cantine Aperte in Vendemmia: sabato 22 nella cantina di Montefalco aperitivo a bordo vigna e una cena con prodotti tipici (su prenotazione, 45 euro). Il giorno dopo a Torgiano il vernissage della mostra «Pop art in cantina» dell'artista perugino Massimiliano MaMo Donnari, poi visita in cantina e possibilità di visita dei Musei del Vino e dell'Olivo e dell'Olio.

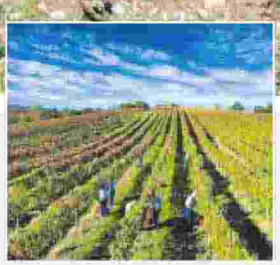
Info: www.enologicamontefalco.it
enoteca@lungarotti.it

GATTI&MASSOBRIO

Un'etichetta al giorno in un libro

Immaginate di assaggiare ogni giorno un vino. Un'etichetta differente per ogni giorno dell'anno. Per un totale di trecentosessantacinque vini. Tutti italiani. Che con un controcanto diventano magicamente settecentotrenta.

È l'idea avuta da Paolo Massobrio e Marco Gatti, che insieme da anni scrivono il GattiMassobrio, taccuino dei ristoranti d'Italia. E che stavolta hanno affrontato il mondo del vino italiano da una prospettiva cronologica. Che rappresenta, naturalmente, un puro pretesto per raccontare uomini, donne, assaggi preferibilmente non convenzionali. «Vino, Assaggi Memorabili di quel giorno è di quell'ora» è il titolo del volume, edito nella collana «I Libri del Golosario» di Cairo Editore (384 pagine, 16,90 euro). Ma il gioco è serissimo, come tutti i giochi: i due autori propongono quei vini che hanno segnato in modo indimenticabile «quel giorno e quell'ora». Ogni vino è suggerito o da Marco o da Paolo e all'altro è affidata una «controscelta» per affinità o contrasto.



CAMPANIA

In Irpinia la caccia al tesoro sensoriale

Vendemmia aperta anche in una delle più rinomate aziende campagne, l'irpina Matroberardino. L'appuntamento è per quattro sabati consecutivi: il 29 settembre, il 6, 13 e 20 ottobre. L'appuntamento è alle 10 di mattina nella tenuta di Mirabella Eclano con un welcome coffee; una visita guidata alle vignedurante la vendemmia; una visita guidata ai luoghi più suggestivi della cantina, con nozioni sul ciclo della vite; la vendemmia dei ragazzi con caccia al tesoro sensoriale; e un pranzo in vigna con degustazione (riservata agli adulti) dei vini della tenuta: Morabianca Irpinia Falanghina doc e Redimore Irpinia Aglianico doc. Per chi vuole soggiornare, c'è il magnifico Radici Resort, sempre di proprietà di Mastroberardino.

Info: 0825.431293, 340.7390671
info@radiciresort.com

SICILIA

Gulfi, tutti nel filare (e alla fine barbecue)

Si tiene oggi a Charamonte Gulfi, in provincia di Ragusa, la sesta edizione della festa della vendemmia di **Gulfi**, grazie alla quale tutti potranno essere vignaioli per un giorno. Il raduno è alle 14,30 in cantina, dove verranno consegnati ai partecipanti i kit composti da maglietta, guanti, forbici e cassetta per la vendemmia. I partecipanti andranno poi a piedi nella vigna, dove parteciperanno alla vendemmia, quindi in camion scorteranno l'uva in cantina, dove assisteranno alla pigiatura dell'uva da loro raccolta in sala di vinificazione. Seguirà la visita della cantina, la degustazione di Nero d'Avola e la cena in sala barbecue con vino Gulfi. Il costo della partecipazione è di 30 euro, i bambini sotto i 12 anni parteciperanno gratis.

Info: locandagulfi@gulfi.it
0932.928081

Gente di spirito blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Peter Pan e il cognac che non c'è

Senza Peter Pan, all'Isola che non c'è non ci si arriva neanche col gps. Così con il cognac: senza una guida ci si perde fra «cru», produttori e selezionatori. La Gente di Spirito ha avuto un perfetto Virgilio in Thomas Pennazzi di «Cognac&Cotognata», il blog più completo e informato sul re dei distillati francesi (e per qualcuno anche il monarca assoluto degli spiriti in generale...). È grazie alla sua competenza e al suo gusto se oggi possiamo parlare di un capolavoro liquido. Che purtroppo rimane semi-clandestino, dato che ahimé il mondo del cognac rimane gelosamente chiuso come una raffinata massoneria. La bottiglia in questione è la rara Reserve Franz Keller di Jean Fillioux, un assemblaggio di cognac invecchiati almeno 60 anni e provenienti dalla Grande Champagne, la zona più nobile. Descriverlo è missione impossibile: marmellata di prugne, rancio, incenso, lamponi, legno aromatico, tabacco dolce, chili, Porto, noci, amarene... È il miracolo dei cognac perfetti e vetusti: arcobaleni che non finiscono mai e mai restano uguali. Lunga vita al re degli spiriti.

Cognac Fillioux Reserve Franz Keller, 46°, 250 euro