

Al Messaggero



∭ € 1,40* ANNO 141- N° 91 ped. in A.P. DL353/2003 conv. L.46/2004 art.1 c.1 DCB-RM

EDIZIONE NAZIONALE ABBINATA

Martedì 2 Aprile 2019 • S. Francesco

IL GIORNALE DEL MATTINO



Il ritorno su Rai3 Raffaella Carrà «Basta con il ballo adesso farò parlare i miei ospiti vip» Molendini a pag. 26



Serie A in campo Crisi Roma, un caso sul ds che verrà E Ranieri è sempre più in confusione Carina e Trani nello Sport





L'errore strategico Le "pensioni elettorali" che pesano sul futuro

Paolo Balduzzi

oi politici sappiamo bene cosa sia giusto fare, solo che non sappiamo come farci rieleggere una volta che lo abbiamo fatto». Questa massima, attribuita a seconda delle stagioni a Churchill, Kennedy, e ultimamente perfino al presidente della Commissione europea, Jean-Claude Juncker, racchiude una delle grandi e tri-sti verità della politica. Vale a dire, che spesso la ricerca del consenso immediato, e quindi della rieleggibilità, è incompatibile con scelte strategiche di lungo periodo, ben più utili ma meno vi-

A onor del vero, nel nostro Paese verrebbe da pensare che essa sia fin troppo ottimistica. Il sospetto è che in Italia, e non certo da oggi, la classe politica ignori addirittura il «cosa sia giusto fare». Ultimamente ciò risulta evidente in modo particolare, visto che governo e leader politici sembrano aver deciso di ignorare o derubricare a semplici scocciature i richiami verso politiche che siano davvero orientate alla che di gratitudine o perlomeno di critica osservazione, è invece lo sberleffo.

Un vice premier chiama gufi gli industriali quando confermano le stime di bassa crescita per il 2019; l'altro vice premier si rivolge agli economisti dell'Ocse dando loro dei "signori dell'austerity".

Continua a pag. 22

L'Ocse: Quota 100 blocca la crescita

▶Il report sull'Italia: economia in stallo, la ripresa ha rallentato. Di Maio: no a intromissioni Pacchetto Tria in arrivo, pressing M5S sul Tesoro: subito il decreto sui risparmiatori truffati

ROMA L'Ocse boccia Quota 100: ferma la crescita. Il report sull'Italia è impietoso: economia in stallo, la ripresa ha rallentato. La replica di Di Maio: no a intromissioni. Ira anche di Salvini, mentre il premier Conte attacca: le stime sono sbagliate. E sulla crescita convoca il ministro dell'Economia: «Le misure in Consiglio dei ministri». Pacchetto Tria in arrivo, pressing M5S sul Tesoro: subito il decreto sui risparmiatori truffa-

> Cifoni, Conti, Di Giacomo e **Gentili** alle pag. 2 e 3

Verifiche Inps Reddito, controllati 2.8 milioni di cittadini

su conti e patrimoni

ROMA Reddito di cittadinanza, scattano i controlli Inps su conti correnti e patrimoni di 2,8 milioni di richiedenti italiani e 250 mila stranieri. Questa a oggi la platea dei potenziali beneficiari del sussidio.

Bisozzi a pag. 8

Lo scandalo riciclaggio Caso Swedbank, prove censurate Ora il governo ferma l'inchiesta

Mario Ajello Andrea Bassi

ontesquieu, il grande teorico dell'Esprit des lois, incentrato sul rispetto delle leg-



gi, delle autorità e della divisione dei poteri, non aveva un buon concetto della Svezia. Sullo scandalo Swedbank il governo ferma l'inchiesta. A pag. 10

70 anni dopo Lo scudo Nato e i compiti da rinegoziare

Marco Gervasoni

ettant'anni, e sentirli. Sono quelli che tra pochi giorni, precisamente il 4 aprile, compirà la Nato. Continua a pag. 22

Il leader grillino blocca le gare da 168 milioni. I dubbi di Consip



Infornata di auto blu, ora M5S frena

Di Maio vuole scoprire chi ha dato l'ok all'acquisto di 8280 auto blu (foto ANSA)

Bisozzi a pag. 9

La guerra tra cosche nelle strade di Roma Due gambizzati al bar

▶Blitz in pieno giorno nel quartiere di Cinecittà Ferito il cugino di un boss vicino al clan Senese

ROMA Guerra tra cosche nelle strade di Roma in pieno gioi no. Blitz e due gambizzati in un bar del quartiere di Cinecittà. Ferito il cugino di un boss vicino al clan Senese. Cinque i colpi sparati tra la gente, che hanno terrorizzato l'intera zona. L'obiettivo dell'agguato sono Mauro Gizzi, 65 anni, e Maurizio Salvucci, 51.

De Risi, Lombardi e **Marani** a pag. 13

Dopo la Magliana Il Far West che nessuno ferma

Paolo Graldi

i fa presto a dire Far West a Roma. Eppure deflagrano sempre più frequentemente sparatorie tra bande. Continua a pag. 22

L'inchiesta a Napoli I segreti dei pm in vendita sul web Indagati 4 periti

Valentina Errante

ntercettazioni ambientali e telematiche delle indagini coordinate dalle procure di mezza Italia disponibili a chiunque avesse le password di accesso del sistema "Exodus", software spia disponibile almeno ad una ventina di società e acquistabile anche on line. Alla fine i segreti dei pubblici ministeri finivano in vendita sul web. Indagati quattro periti in un'inchiesta partita da Napoli.



CANCRO, IL SEGNO PIÙ FORTUNATO



Buongiorno, Cancro! Mente sensibile e profonda. Le note "sensitive" del vostro carattere sono messe in risalto da un aspetto che aumenta l'immaginazione e l'intuito, Mercurio e Nettuno congiunti in Pesci. Transito che facilmente allontana dalla realtà, ma se gestito in modo razionale porta al successo. La conquista più esaltante è l'amore. Venere e Luna, una sorpresa che anticipa Pasqua, fortuna. Auguri.

> © RIPRODUZIONE RISERVATA L'oroscopo a pag. 33

* € 1,20 in Umbria e Basilicata. Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle province di Lecce, Brindisi e Taranto, Il Messaggero + Nuovo Quotidiano di Puglia € 1,20, la domenica con Tuttomercato € 1,40. In Abruzzo, Il Messaggero + Corriere dello Sport-Stadio € 1,20. Nel Molise, Il Messaggero + Quotidiano del Molise € 1,40. Nelle province di Bari e Foggia, Il Messaggero + Corriere dello Sport-Stadio € 1,50.



Gusto

Fritto, gratinato crudo o bollito: le mille facce del Re Carciofo

Ottaviano a pag. 24

A destra, il rapper Nipsey Hussle, ucciso in una sparatoria a Los Angeles Aveva 33 anni

Definiti da Grazia Deledda "grandi boccioli di rose", stanno vivendo una seconda giovinezza grazie ai grandi chef Una cinquantina le ricette: dalla piemontese con burro, acciughe e parmigiano alla versione sarda con uova e limone



Guerrieri dal cuore tenero

IL VEGETALE

a Nord a Sud, in tutta Italia, è la stagione giusta. La stessa in cui Grazia Deledda vide "carciofi che parevano, sugli alti gambi argentei, grandi boccioli di rose". Espressione poetica, co-me quella di Pablo Neruda che parlò di "guerrieri dal cuore tenero". In arabo, la lingua dei primi coltivatori, *al-karshuf* significa spina di terra e la parola ardi-shoki pianta che punge. Noi li chiamiamo scarcioffi in Abruzzo, articiòc nel Nord Est, palluca nelle Marche, cacocciula in Sicilia, e li celebriamo in decine di eventi. A Sezze sabato e domenica si terrà l'edizione numero 50 cia nel Lazio, con uova e limone della sagra del carciofo romane- in Sardegna. sco. Ladispoli mantiene però il primato dal 1950: il week end dal polare, il carciofo sta vivendo 12 al 14 sarà dedicato quest'anno ora una nuova giovinezza grazie

ciofi - lasciò scritto - scaldano il Sicilia, ricorda che da bambino sangue e spronano in modo na- «il carciofo era presente su tutte turale al gioco amoroso di Vene- le tavole: fritto, bollito, arrostito, re, sono buoni per lo stomaco e imbottito, crudo, gratinato. Fino fanno venire appetito".

LE COMBINAZIONI

emblema delle spinose delizie Niola, antropologo dei sapori perché in bilico tra il darsi e il negarsi, donando il cuore solo a chi non ha fretta e riesce a vincere la sua ispida ritrosia». In cucina il carciofo viene esaltato in una cinquantina di ricette, stando solo ai ricettari dell'Accademia della Cucina: dalla piemontese Cavour (con burro, acciughe e parmigiano), alla mentuc-

a Caterina de' Medici, regina di anche ai grandi chef. Pino Cutta-

Francia nel Cinquecento. "I car- ia, 2 stelle Michelin a Licata in a quando, nelle scampagnate del lunedì di Pasqua, se ne facevano mangiate pantagrueliche, «È considerato cibo afrodisiaco, arrostito sulla brace. Conservati poi sott'olio si consumavano andell'amore - racconta Marino che nelle insalate estive. Grazie ai carciofi si riusciva, con un

IL PROSSIMO WEEKEND LA SAGRA A SEZZE, DAL 12 AL 14 APRILE A LADISPOLI, DOVE QUEST'ANNO SI CELEBRA CATERINA DE' MEDICI

piatto unico, a sfamare la famiglia».

In Veneto sono una vera schic-Un tempo prodotto super po- cheria le castraure - quando ancora sono un germoglio - che crescono negli orti di sant'Erasmo e delle altre isole della Laguna. «Ne consumiamo così tante

- racconta Paolo Lorenzoni, general manager del Gritti Palace, storico hotel di charme – che noi le coltiviamo direttamente a Mazzorbetto per controllare tutta la filiera». «Sono così tenere – aggiunge – che basta togliere pochissime foglie prima di cucinar-

L'ERMAFRODITO

La ricetta dello chef Daniele Turco (qui accanto) è bella anche da Ninfea di carciofo spinello si

presentare: «Stendete sul fondo mangia con le mani: «Il carciofo, del piatto un cucchiaio di pesto di menta e disponete i carciofi; sopra grattugiate della scorzetta di limone e con il sifone fate degli spuntoni di spuma allo yogurt tra un carciofo e l'altro; con la punta del cucchiaio aggiunge-te sopra i carciofi ancora qualfine con qualche fogliolina di organismi viventi. menta». Da Cuttaia, invece, la

come una margherita è un fiore – spiega – e va sfogliato voluttuosamente». A proposito, proprio assieme alla margherita, il Cynara fa parte della stessa famiglia delle Composite: è quindi bisex, ermafrodito, come certificò nel Settecento Linneo, il padre della che goccia di pesto. Decorate in- moderna classificazione degli

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA COTTURA Il carciofo può essere fritto, gratinato, bollito, arrostito, imbottito. ma anche mangiato

crudo

La ricetta

CASTRAURE, SPUMA AL LIMONE E PESTO DI MENTA Ingredienti per 4. Castraure: 20 pezzi. Sbollentare in acqua e sale per 30 secondi. Asciugare, friggerle croccanti e salarle. Spuma: 300 g latte, 2 limoni, 300 gyogurt, sale, pepe, xantana. Sbucciate i limoni mantenendo la parte bianca. Quindi tagliate le bucce a julienne e mettetele in infusione nel latte. Il giorno dopo scaldate il latte (non oltre i 70 gradi); aggiungete un

pizzico di addensante xantana, filtrate il composto, raffreddare. Quindi mescolatelo con yogurt, salate e mettete in un sifone. Tenete da parte in frigorigero. Per il pesto: 100 g pinoli, 50 g menta, 100 g basilico, 100 g di parmigiano, 80 g extravergine di oliva. Col mortaio procedete come per il pesto tradizionale, alla fine aggiungete la menta.

Daniele Turco - Club del Doge, Gritti Hotel - Venezia



Iristoranti



VENEZIA

"Castraure" lagunari e il pollo del Doge

Affacciato sul Canal Grande, abitava qui a fine Quattrocento il Doge Gritti e dopo vi soggiornarono a lungo anche Hemingway, Lauren Bacall, Stravinskij. Adesso lo chef Daniele Turco ripropone in chiave moderna i menù dell'antica Repubblica: seppia, fave e cipolla rossa, risotto di erbette, saor di colombini, pollo del Doge e-gran finale da non perdere-il trionfo di frutta e crema fritta con spuma di zabaglione. In stagione, da non mancare le castraure (primo germoglio del carciofo violetto) che lo chef coltiva amorevolmente in proprio in una isoletta della laguna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Club del Doge del Gritti Palace Campo Santa Maria del Giglio 2467 Venezia - Tel. 041 794611 Sempre aperto - Prezzo medio: 160 euro



MENFI (AGRIGENTO)

La ventresca di spada con il "marasciuolo"

I vigneti si perdono a vista d'occhio, come le coltivazioni di carciofi.
Siciliano giramondo con esperienze in importanti cucine, lo chef Angelo Pumilia stupisce con piatti di mare (provate la ventresca di spada con germogli di marasciuolo selvatico) e di terra (la spuma di formaggio Ragusano, cipolla all'aceto di Marsala e origano). Raffinatezza in una cucina che accoglie come in famiglia e spesso con le stesse ricette dei Planeta, come il "carciofo all'uovo del cavaliere".

C.0

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Foresteria Planeta Contrada Passo di Gurra - Menfi (Agrigento) - Tel. 0925 1955460 Sempre aperto - Prezzo medio: 55 euro



