

Emergenza clima Indagine choc
"In Italia 20 mila morti in vent'anni"
EMANUELE BOMPAN - P. 16



Dossier Danni fino a 11 miliardi
entro il 2050, prevenzione al palo
DAVIDE LESSI E ANDREA ROSSI - P. 17



LA STAMPA

GIOVEDÌ 5 DICEMBRE 2019



QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867

1,50 € II ANNO 153 II N.332 II IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) II SPEDIZIONE ABB. POSTALE II D.L.353/03 (CONV.IN.L.27/02/04) II ART. 1 COMMA 1, DCB-TO II www.lastampa.it



LONDRA, SU TELECOMUNICAZIONI E SICUREZZA SI SFIORA L'INCIDENTE. PALAZZO CHIGI: NON CAMBIAMO LE GARE

Italia-Cina, Trump spiazza Conte

Il presidente Usa: Roma non farà intese con Huawei sul 5G. Il premier: non ne abbiamo parlato
Il vertice della Nato si chiude con l'invito a Xi Jinping ad entrare negli accordi globali sul disarmo

IL RUOLO DEL NOSTRO PAESE

PECHINO È SUL RADAR ATLANTICO

STEFANO STEFANINI

L'Alleanza Atlantica esce dal vertice di Londra meglio di com'era entrata. Serra le fila dopo l'affondo di Emmanuel Macron sulla «morte cerebrale». Pur in disaccordo i leader si tengono alla larga da un litigio che avrebbe fatto solo danni. Le divergenze sono visibili ma altrettanto lo è la volontà di restare insieme. Lo scarno comunicato finale - la brevità è un pregio - individua le sfide che rendono la Nato tuttora indispensabile. La novità è la Cina con l'appendice del 5G.

L'Italia tira un respiro di sollievo. Per Roma una Nato dilaniata dalle divergenze interne sarebbe un incubo geopolitico. Le alternative, difesa solo europea, a rimorchio dei «tre» (Francia, Germania, Regno Unito), o sicurezza europea «à la carte», sono l'una più inappetibile dell'altra.

CONTINUA A PAGINA 23

Incomprensione Trump-Conte sul 5G al vertice Nato. Il leader Usa: «Roma non farà accordi con Huawei». Ma il premier italiano frena: «Non ne abbiamo parlato. Da noi nessuna interferenza straniera». E il summit si chiude con l'invito a Pechino a entrare negli accordi globali sul disarmo. **LOMBARDO, MASTROLILLI E RADICIONI - PP. 2-3**

IL DUELLO SULLA PRESCRIZIONE

Bongiorno: il Pd elabori un'idea e la sosterrremo

FRANCESCO GRIGNETTI - P. 7

L'ANALISI

OFFESA LA CIVILTÀ GIURIDICA

VLADIMIRO ZAGREBELSKY - P. 23

LA TRATTATIVA COMINCIA CON UN BRACCIO DI FERRO

Doccia fredda sul governo Mittal: 6300 esuberanti all'Iva

Nel piano per il futuro dell'ex Ilva Arcelor Mittal annuncia 6.300 esuberanti. Il ministro dello sviluppo economico Patuanelli: «Sono molto deluso». I sindacati sul piede di guerra: «È una proposta irricevibile». Sciopero e manifestazione nazionale il 10 dicembre. **CHIARELLI E TOMASELLO - P. 5**

IL RINVIO SOLO PER I DETTAGLI TECNICI

L'Ue: il fondo salva-Stati non si tocca

BERTINI E BRESOLIN - P. 4

Benedetta, la baby prodigio del nuoto A 14 anni oro nei 50 rana agli Europei



Benedetta Pilato, 14 anni, festeggia l'oro. L'argento è andato a Martina Carraro ZONCA - P. 35



IL CASO BIBBIANO

SPARVIERI E FORNACIARI

Il sindaco scarcerato: "È stato difficile sopportare tanto odio"

P. 8



SANITÀ

PAOLO RUSSO

Un milione di italiani costretti a migrare al Nord per curarsi

P. 13



LE STORIE

CHIARA VIGLIETTI

Prato Nevoso, si balla nella movida sulle piste da sci

P. 33

EMANUELA BERTOLONE

Biella, nel presepe dei cantanti i Rigueira angioletti

P. 33

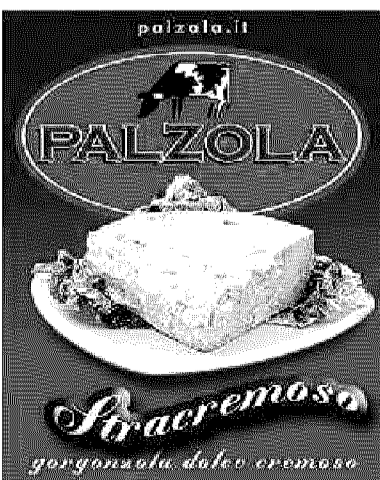
BUONGIORNO

Andrea Carletti - il sindaco di Bibbiano liberato perché, dice la Cassazione, non c'era motivo d'arrestarlo - è solo l'ultimo sacrificio issato sulla pira della nostra demenza e della nostra barbarie. Dovessimo qui compilare l'elenco dei predecessori, sia i colpevoli sia gli innocenti, si occuperebbero pagine intere del giornale. L'innocenza e la colpevolezza non ci riguardano, non sollevano un moto dell'anima, arriveranno in là, quando saremo dietro baricate di altre disgraziate urgenze. Andrea Carletti, come i suoi predecessori, non ha nemmeno un nome, non ha un volto, non ha una vita, non ha una famiglia, non ha una dignità di essere umano, è uno strumento di guerra, è proprio un corpo contundente impugnato e sferrato sulla schiena del nemico, gli è giusto riconosciuta la rispetta-

I pionieri

MATTIA FELTRI

bilità del randello. Andrea Carletti, nella sua unica identità concessa - cioè «il sindaco di Bibbiano», che si ricorda più facilmente - è stato l'occasione imperdibile, una delle cento e mille, per dichiarare un partito intero abietto, indegno di sopravvivere: il partito con le mani sui bambini, il partito di Bibbiano. E a quel partito lì, il Partito democratico, sciaguratamente detto «di Bibbiano», che ieri vibrante e giustamente si chiedeva a quale punto pestilenziale sia arrivata la politica, e chi mai pagherà, e se sia tollerabile un uso così stomachevole delle inchieste e degli uomini per fare fuori l'avversario, rimane soltanto da ricordare i bei tempi di un pionierismo di cui oggi raccogliamo i ricchi dividendi: fra poco più di un mese saranno vent'anni dalla morte di Bettino Craxi.



9 1205
9 4771122 17 6003



30 — Viaggiare
Parma capitale della cultura 2020: ecco il programma

ENRICO SARAVALLE



31 — Mangiare
Tra gli orti delle ville in cerca di "erbi" per le zuppe lucchesi

FABIO SINDICI



32 — Bere
Se è democratico lo champagne accompagna la pizza

GIOVANNI ANGELUCCI

S

tuttigusti

n. 78

ACURADI
ELISABETTA PAGANI

contatto
tuttigusti@lastampa.it



123RF

Come degustarla

- 1** Usare un **bicchiere di vetro** extra bianco
- 2** Fare un'analisi **visiva** dell'acqua per valutarne la **limpidezza**, l'**effervescenza** e la **persistenza della bolla**
- 3** **Annusare** il contenuto per valutare la presenza di eventuali **odori anomali**
- 4** Valutare il **gusto**, calcolando che sono 4 quelli principali: tendente all'**acido**, al **sapido**, al **dolce** e all'**amaro**
- 5** Valutare la **quantità di residuo fisso**, che indica il contenuto di sali disciolti dopo l'evaporazione di 1 litro d'acqua a 180 gradi
- 6** **Abbinare l'acqua ai piatti**: normalmente, un cibo dal sapore delicato verrà associato a un'acqua con poco residuo fisso e naturale, mentre uno strutturato e grasso si gusterà meglio con un'acqua che ha anidride carbonica

Acqua — PROFESSIONE IDROSOMMELIER

Acida, sapida, dolce o amara: anche la bevanda più semplice ha un gusto. Gli esperti: ecco come abbinarla ai piatti

Elisabetta Pagani

Facile come bere un bicchier d'acqua, siamo abituati a dire sottintendendo che un'azione non richiede nessun impegno. Gli idrosommelier non sarebbero d'accordo. Perché le acque - sostengono a gran voce - non sono tutte uguali, e basta degustarle con attenzione per scoprirlo. Ce ne sono dal sapore dolce, con punte di sapidità, con più sodio, meno magnesio. «E, esattamente come il vino, possono esaltare il gusto di un piatto se abbinato correttamente», spiega Giuseppe Amati, segretario generale dell'Associazione degustatori acque minerali (Adam) che, da oltre 15 anni, forma idrosommelier.

In Italia sono poco più di 3.000 ad avere questa certificazione. «Negli hotel di lusso e nei

ristoranti stellati ormai è richiesta a sommelier e maître - osserva Stefania Santini Simoncelli, che ha ultimato i tre corsi previsti - . E si allunga la lista dei locali di prezzo medio che, oltre alla carta dei vini, offrono quella delle acque».

Ce ne sono di carissime, estratte nel Pacifico mille metri sotto il livello del mare, che promettono di **ridurre lo stress** e migliorare la tonicità della pelle. Tornando sulla Terra, però, anche le acque minerali «normali» sono diverse una dall'altra per composizione e presenza di anidride carbonica. «Originariamente - spiega Alessandro Zanasi, idrologo medico e direttore del Museo delle acque minerali - nascono per affiancare i benefici delle acque termali, riconosciuti da tempo. Nell'**Ottocento** si comincia a imbottigliarle per farle portare a casa a chi era andato a passare le acque. La bottiglia come la conosciamo oggi, un discorso più commerciale, nasce invece negli Anni 30 del secolo scorso».

Benessere e salute

Ma come si degusta un'acqua? Si inizia con la scelta del bicchiere, sottolinea Santini, consulente finanziaria e idrosommelier per passione. «Deve essere extra bianco, e attenzione alla temperatura: per un'acqua con bolla sono richiesti almeno 2 gradi in meno per il servizio». Seguono poi l'analisi visiva per valutare limpidezza, effervescenza e **persistenza della bolla**; olfattiva per verificare la presenza di eventuali odori anomali; gustativa «per cogliere i quattro gusti principali: acido, sapido, dolce, amaro». E poi il residuo fisso, che «fa dividere le acque in minimamente mineralizzate, oligominerali, mediamente minerali e ricche di minerali, cioè sopra i 1.500 mg/litro». Quale scegliere? «Se non si hanno problemi di salute - risponde Zanasi - semplicemente quella che piace di più. Altrimenti, per esempio per chi soffre di calcoli si consiglia un **residuo fisso** basso, mentre alto, con bicarbonato, per la stitichezza».

«L'acqua è incolore ma per nulla insapore e inodore - sottolinea Santini, che insieme ad Acqua Filette promuove il progetto Water like Wine che punta a dare alle due bevande la stessa importanza - . Io sono quasi astemia, per questo motivo mi sono avvicinata all'idea di abbinare l'acqua ai cibi. Un pasto delicato si può accompagnare a un'acqua con poco residuo fisso per non coprirne il sapore, ma un dolce cremoso, una **lasagna** o un brasato hanno bisogno almeno di un'oligominerale leggermente frizzante, che sgrassa e dà acidità». Vi sembra un'esagerazione? «Il mondo cambia - conclude Santini - . Basta pensare che vent'anni fa la maggioranza di noi al ristorante chiedeva genericamente una bottiglia di rosso o di bianco. Oggi nessuno si sognerebbe di farlo, e per scegliere chiediamo addirittura la cantina». —

32 — Bere

Se è democratico
lo champagne
accompagna la pizza

GIOVANNI ANGELUCCI

E per Natale... 5 consigli



Charles Heidsieck 2008

Un assemblaggio di 10 grands crus dalla grande acidità e dal corpo avvolgente e decisamente ricco. Al naso sono netti gli agrumi canditi e le sfumature tostate. Fine e minerale, si esprime con cenni di caramello e frutta matura, quasi masticabile



Rare Millésime 2006

L'annata colma di sole si desta nel bicchiere, grande potenziale di espressione con una ricca tensione. Minerale, con un naso che sa di miele e di Oriente. Evidenti le nuance di mango, cacao e caffè che delineano una sofisticata energia. In bocca la tesa freschezza è lunghissima



Blanc de Noir Millésime 2012-Philipponnat

100% Pinot Nero dall'aroma fresco e intenso con note di agrumi e leggera speziatura. La parziale fermentazione malolattica lo rende morbido, accogliente e possente. In bocca è goloso con trame che richiamano la pera e l'albicocca. Perfetto con la selvaggina



Rosé Majeur Ayala

Un grande rosé, suadente e generoso che sprigiona note di frutti rossi e pesche. La freschezza data dallo Chardonnay è evidente così come le note di lamponi. Il finale si rivela inebriante con la lunga persistenza della polpa del frutto. Ampio ed elegante



Krug 2006

Sinonimo di equilibrio e raffinatezza, riposa 12 anni prima di vedere la luce. Al naso si presenta con note di mandorle tostate e nocciole, all'assaggio è vellutato con abbondanza di agrumi bilanciati da crema e brioche

A CURA DI
Giovanni Angelucci



Le crayères (cave) in cui riposa lo champagne



Il villaggio di Monthelon, nel dipartimento della Marna, sorge letteralmente in mezzo ai vigneti

Nuovi abbinamenti —

LO CHAMPAGNE? NIENTE CAVIALE VA CON LA PIZZA

Giovanni Angelucci
Troyes

Basta mezz'ora di treno da Parigi ed ecco che ci si ritrova tra i vigneti più costosi del mondo (dai 2 ai 5 milioni di euro per un ettaro). Qui, nella Champagne, viene prodotto il vino più famoso, quello degli sfarzi e dell'amore. Qui si è immersi in un quadro di piccoli giardini e antichi castelli che compongono i «Coteaux, Maisons et Caves de Champagne», dal 2015 patrimonio Unesco. Questo vino è unico perché unico è il suo terroir. L'area di produzione a denominazione Champagne si estende per poco più di 34.300 ettari e comprende 319 cru di cui 17 grand cru e 44 premier cru, dove la composizione del vigneto è strutturata in quattro grandi regioni: la Montagne de Reims (prevalentemente Pinot Nero e Pinot Meunier

con una piccola parte di Chardonnay), la Vallée de la Marne (Pinot Meunier), la Côte des Blancs (Chardonnay) e la Côte des Bar (quasi esclusivamente Pinot Nero).

Grandi maison e aziende familiari

Le zone ci sono due caratteristiche comuni: il sottosuolo in prevalenza calcareo formato da gesso e marna e la doppia influenza climatica, oceanica e continentale. E poi c'è la magia delle crayères, le gallerie gallo-romane del IV secolo dove lo champagne riposa e matura lentamente grazie alla stabilità termica, all'assenza di vibrazioni e a un tasso d'umidità ideale. Le crayères sono vere e proprie cattedrali sotterranee in gesso, labirinti affascinanti di cui la maison Ruinart detiene il primato con ben otto chilometri che si snodano a 38 metri di profondità su tre piani.

Per capire meglio lo champagne bisogna scoprire da chi e come è prodotto: famose maison, piccole famiglie di vigneroni, cooperative. E come berlo: non solo con ostriche o caviale ma - secondo il «metodo democratico» - anche con piatti semplici.

In Francia succede già, in abbinamento alla gastronomia. L'esempio è dato da Krug, casa fondata nel 1843 da Joseph Krug e ora alla sesta generazione. E proprio da Krug giunge un segnale importante per il concetto di «democratico» come la recente serata organizzata nella pizzeria La Piedigrotta di Varese in cui Antonello Gioffi ha unito le sue varianti di lievitati alle bollicine di cuvee anche molto evolute. Lo stesso ha fatto Ruinart scegliendo il format «Champagne, Pizza & Love» in cui ha coinvolto il pizzaiolo Giro Oliva per unire due prodotti agli antipodi: «Pizza e Ruinart sembrerà un ossimoro ma è indubbiamente il matrimonio perfetto tra opposti che si attraggono. Da un lato la pizza gourmet, dall'altro Ruinart Rosé, la cuvee più audace della maison», racconta Silvia Rossetto, Senior Brand Manager Ruinart.

Régis Camus dell'esclusiva Rare Champagne, Chef de Cave più premiato del secolo, durante una cena di presentazione dei suoi migliori millésime ha scelto di abbinarli non a caviale o ostriche ma a una saporita amatriciana dello chef romano Massimo D'Innocenti (Casina Valadier): «Abbinare un vino invecchiato 13 anni a una ricetta come questa non è strano, è perfetto e dovremmo sempre bere champagne con piatti in grado di raccontare in modo semplice».

E se le grandi maison organizzano eventi a tema e fanno propaganda, i piccoli produttori l'esempio lo danno producendo vini unici le cui etichette d'ingresso, che rappresentano la percentuale di produzione maggiore, hanno prezzi che non superano i 30 euro (in cantina): Alexandre Penet dell'omonima azienda a Verzy fa cose straordinarie con dosaggi molto bassi, Francis Orban è grande interprete del Pinot Meunier, Henri Goutorbe del Pinot Noir. E poi la famiglia Lelarge-Pugeot, da qualche anno vocata alla biodinamica, e la Voirin-Jumel con buoni vini dal costo abbordabile. Perché anche se il concetto di «champagne democratico» continua a dividere, aumenta chi inizia a consumarlo come un «semplice» vino e non come un cimelio da tenere in vetrina. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA