



L'ira di De Magistris

«Al funerale di mia moglie nessuna istituzione: restituirò il Fiorino d'oro»

di **David Guetta**
a pagina 7



Si vestiva così

Lei pudica, lui no
Ecco il dress code del Trecento

di **Chiara Dino**
a pagina 12



Giovani stelle

Ghirlanda di gusto
Con Frank lo chef e Luca il sommelier

di **Divina Vitale**
a pagina 13

OGGI 11°C
Coperto
Vento: 50.3 Km/h
Umidità: 81%

SAB	DOM	LUN	MAR
8° / 14°	4° / 13°	0° / 10°	1° / 10°

Onomastici: Genoveffa
Dati meteo a cura di 3BMeteo.com

CORRIERE FIORENTINO

LA TOSCANA

corrierefiorentino.it

Identità, cultura e vivibilità

LA CITTÀ SMART E QUELLA REALE

di **Paolo Ermini**

La cultura forse salverà il mondo. E magari perfino un'Italia sempre più ripiegata sulla propria ignoranza. Intanto ci è servita a Capodanno per coltivare un po' di fiducia nell'immediato futuro. Di cultura ha parlato il Presidente della Repubblica nel messaggio a reti unificate. Cultura concepita come motore di coesione sociale e identità nazionale in un Paese in cui a tante eccellenze in ogni campo non corrisponde la forza complessiva di un sistema frenato da mille ostacoli. Primo fra tutti il respiro corto di una classe politica ben al di sotto dei suoi compiti di timoniera, fissati dalla Costituzione. Sergio Mattarella non ha rivolto alcuna critica diretta, ma il suo discorso è stato incentrato sulla necessità di sviluppare tutte le potenzialità dell'Italia: se finora sono rimaste inespresse la responsabilità di chi è? Di cultura ha parlato anche il cardinale arcivescovo Giuseppe Betori nell'omelia del 31 dicembre. E lo ha fatto andando anch'egli oltre il valore stretto del lascito di un passato straordinario, e assegnando alla cultura il compito di delineare il futuro di una città che sappia «non chiudersi ai popoli senza perdere la sua natura di comunità». Quanto Firenze sia consapevole della centralità di questa sfida identitaria è difficile dirlo, anche se non vanno sottovalutati i segnali arrivati nelle ultime settimane da alcune associazioni di categoria. Se da più parti si comincia finalmente a capire quanti danni possa provocare una mentalità predatoria che vede nella fama della città solo un'occasione di arricchimento personale è un grande passo avanti. Ma per cogliere risultati concreti servirebbe, anche in questo caso, una classe dirigente all'altezza del proprio ruolo, in grado di guardare davvero lontano. Qual è la città intelligente di cui tanti parlano, ma solo per suffragare questa o quella iniziativa senza una visione d'insieme? Può esserci una città intelligente che non sia al servizio del cittadino? Qui sembra prendere piede una concezione diametralmente opposta, quella di una città in cui le abitudini dei cittadini vengano piegate al progetto di un'amministrazione, secondo presunti criteri «etici». E il paradigma è la costruzione delle tramvie per obbligare i fiorentini a prendere il mezzo pubblico non perché sia per loro più conveniente, ma sprofondando nell'inferno del traffico chi ancora vorrà (o dovrà!) usare i mezzi privati. Sarebbe ora che la cultura diventasse sul serio un valore da coltivare. Per tornare ad alimentare un confronto alto fra idee di cui s'è persa traccia. Confronto di cui s'è persa forse anche la memoria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Monopattini elettrici, dopo la svolta Palazzo Vecchio ripensa al noleggio

Via libera ai monopattini elettrici in città. E ora Palazzo Vecchio, al cui portone, per mesi, avevano bussato tre società per proporre un modello tipo bike sharing, potrebbe rilanciare il bando e far sbarcare anche a Firenze i monopattini elettrici. Come chiede sia l'opposizione di centro destra che quella di sinistra. Intanto il Comune spiega che potranno circolare

MOBILITÀ E MODE

GIAMBURRASCA SFATICATI PIÙ CHE GREEN

di **Enrico Nistri**

a pagina 3

nelle stesse aree delle biciclette, ma solo se dotati di regolatori di velocità. Quindi, sulle piste ciclabili, sui percorsi pedonali (su Ponte Vecchio, invece, devono essere portati a mano, come avviene anche per le due ruote, pena una multa di 28 euro) e all'interno della città in cui il limite di velocità non superi i 30 chilometri orari.

a pagina 2 **Passanese**

Contatti con l'architetto Casamonti: il patron della Fiorentina vuole lasciarsi aperta un'alternativa alla Mercafir

Stadio, Rocco rimescola le carte

Commisso chiede di verificare la possibilità di rifare il Franchi rispettando i vincoli

L'avvistamento L'esperto: plastica sui fondali, ma il mare è ok



Perse o affamate All'Elba ci sono le orche

PORTOFERRAIO Dopo la Liguria e la Sicilia le orche fanno tappa in Toscana. I grandi mammiferi sono stati avvistati in mare al largo della penisola dell'Enfola,

all'isola d'Elba. A filmarle è stato Luigi Lanera, consigliere comunale a Portoferraio, ed il video è stato condiviso sui social.

a pagina 9 **Cherubini**

Marcia indietro o rimescolamento delle carte? Di fatto, alla vigilia del ritorno del presidente della Fiorentina Rocco Commisso (sarà in città da domenica), torna d'attualità la questione stadio. Dopo la perizia che fissa a 22 milioni il prezzo di acquisto dell'area Mercafir destinata al nuovo impianto e in attesa del bando di gara che Palazzo Vecchio pubblicherà tra poche settimane, il patron viola ha chiesto all'architetto Marco Casamonti di verificare la fattibilità di un ammodernamento più leggero del Franchi.

a pagina 5 **Gori**



Dario Nardella



Rocco Commisso

TRAGEDIA IN VIA S. CATERINA D'ALESSANDRIA

Morto di freddo, in tasca aveva tutti i risparmi

È stato un passante a segnalare quel corpo immobile sulla panchina di via Santa Caterina d'Alessandria. Dumitru, 49 anni, senza casa, era morto quasi certamente per il freddo. In tasca aveva i suoi risparmi, 2.700 euro.

a pagina 7 **Marotta**

«Che cosa cucino stasera?»
La risposta è in questo libro.

MARCO CONTEGROSSI
ALESSANDRA BIELLI
LUCA PIRETTA

ALMANACCO ALIMENTARE 2020
LIBRO PER CUCINARE
UN ARTE DI RICETTA

in libreria **CAIRO**

Dopo il terremoto tornano le campane

Barberino, il parroco: «Il suono della rinascita». Applausi e lacrime davanti alla pieve



a pagina 8

BONAFEDE E IL CASO SOLLICCIANO

Dal ministro un segnale per i bambini in carcere



Un segnale di speranza per i bambini costretti a vivere dietro le sbarre di Sollicciano. «C'è la massima disponibilità e il massimo impegno per risolvere il problema» dice il ministro della Giustizia Alfonso Bonafede.

a pagina 5 **Storni**

GIULIO MAIRA
QUINTA EDIZIONE

IL CERVELLO È PIÙ GRANDE DEL CIELO

I segreti della mente spiegati da un grande neurochirurgo

in libreria **SOLFERINO**



LE VIE DEL GUSTO

Lieta calici

Un Cabernet che piace anche ai giocatori di carte

di Aldo Fiordelli

La Maremma grossetana sembrava dovesse diventare la California italiana. Poi le annate calde hanno reso l'ascesa della regione più ostica del previsto e ciò ha stimolato un livello di sperimentazione impensabile in altre zone più classiche della Toscana. Ai supertuscan con tanto di tutto un po' in stile californiano appunto cominciano ad affiancarsi dei vini più casual, freschi, ma soprattutto meno



Le bottiglie del Cabernet Franc di Ampeleia

alcolici. Uno di questi è il Cabernet Franc di Ampeleia. Si trova a Roccatederighi, tra Massa Marittima e Grosseto, sopra Ribolla. È un vino da 12,5% perché vendemmiato presto e a circa 500 metri di altitudine dietro le attenzioni di Adriano Zago, tecnico di riferimento della biodinamica. Di bella struttura, ma fresco (cassia e foglie secche d'eucalipto) e fragrante al punto da conquistare tra una partita a carte e l'altra anche i diffidenti avventori del bar da Nada. Eppure, ha l'eleganza del Cabernet Franc della Loira.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di Divina Vitale

MASSA MARITTIMA (GR) Ghirlanda è una strada che si stende nella profonda Maremma. È rimasta solo la vecchia stazione in un paesaggio con qualche casa a schiera allineata dall'altro lato. Potrebbe terminare tutto lì, davanti a quel cartello che annuncia di essere arrivati e che dopo qualche centinaio di metri è sbarrato perché la frazione è finita. E invece no, salendo in una manciata di minuti raggiungi Massa Marittima. La salita è aulica come aulico è il sentimento che ti pervade quando vedi la Cattedrale di San Cerbone che invade la piazza. E ti impone di star lì ad ammirare, in silenzio. Ma di luoghi di interesse storico è piena, basti pensare alle Fonti di Bufalona che custodiscono il famoso affresco dell'Abbondanza e il Palazzo del Podestà sede del Museo Archeologico. Nella parte della città nuova invece gli edifici del XIII secolo: San Pietro dell'Orto con il chiostro di Sant'Agostino, la Torre del Candeliere e la Fortezza Senese.

Proprio a Ghirlanda, però, in questo borgo piccolissimo, ci si può fermare per una esperienza culinaria magica che ti permette di restare abbracciato a quel sentimento di sospensione vissuto nel centro di Massa Marittima. Il ristorante Bracali è al piano terra di una palazzina antica, il tetto rettangolare coi mattoni rossi. Un tempo era una trattoria per camionisti e gente di passaggio, con bar, tabacchi e la cabina telefonica. Oggi è un ristorante a due stelle Michelin guidato dai fratelli Bracali, che vi sono cresciuti dentro. Bracali infatti è una cosa di famiglia. Francesco lo chef e Luca il sommelier. Francesco, detto Frank, ha iniziato a 13 anni, autodidatta, ha sollevato l'osteria di un tempo seguendo una direzione precisa. Nel '99 la prima stella, aveva 27 anni. Fu premiato come lo chef stellato più giovane d'Europa. Nel 2010 la seconda. «È stato un percorso difficile — racconta — perché la cucina non aveva l'immagine mediatica di oggi. Io ero poco più di un ragazzo creativo della provincia, senza alcuna base. Ho fatto grandi sacrifici, ho studiato molto. Mi muoveva solo la passione. Potevo vincere o perdere. Per fortuna ho vinto». Una cucina molto personale ed intimista la sua. Ama approfondire la conoscenza della materia,

BELLI & BUONI GHIRLANDA

Il cappuccino di Frank (con la cipolla maremmana)

A due passi da Massa Marittima il ristorante stellato dei fratelli Bracali



Ristorante Bracali
Francesco Bracali, detto Frank, nella cucina del suo ristorante. Autodidatta, la sua prima stella l'ha ottenuta nel '99 a 27 anni, premiato come lo chef stellato più giovane d'Europa



La sala del ristorante Bracali

qualunque essa sia. Non ci sono alimenti di serie a o di serie b. «La tecnica è al servizio del piatto, non prevale mai. Sono in perenne ricerca per tirare fuori il meglio da ogni alimento. Suddividvo, valorizzo e poi riassemblo gli elementi. Questo per dare a tutti la giusta opportunità. Quello che fa cambiare un piatto sono la sensibilità e la personalità a prescindere dalla tecnica. È chiaro che le mie radici nel territorio sono più tenaci rispetto ad altri. Però è anche vero che tutto è già esistito in cucina non puoi far niente di nuovo, puoi solo renderlo tuo. Ogni piatto deve parlare di te». Al ristorante è possibi-



La cattedrale di San Cerbone

le scegliere il menu dei piatti storici oppure quello stagionale che arriva a 10 portate più la piccola pasticceria. Oppure tre portate a 135 euro. In totale in sala ci sono 16 coperti con un tavolo extra per gruppi di massimo 14 persone. Tra gli



elementi che Frank ama cucinare di più c'è la cipolla rossa maremmana con cui realizza il cappuccino, uno dei suoi piatti specialità. Tra l'altro la stessa cipolla è inserita in uno studio del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa per la realizzazione

Sacrifici

«È stato un percorso difficile, la cucina non aveva l'immagine mediatica di oggi»

di cloni autoctoni, per favorire l'agricoltura biologica e valorizzare la biodiversità. «È una cipolla carnosa, adatta a cotture lunghe, come quella del mio piatto, perché si mantiene integra e cuoce nella propria acqua. È dolce ma con spunti piccanti, sviluppa un gusto più deciso, molto maremmano. La scelta della cipolla nel momento ideale della maturazione, è fondamentale». E poi c'è il piccione, altro piatto cult che trasforma da oltre 20 anni, e gli spaghetti alla chitarra «Maremma Gricia», con guanciale ridotto in salsa, pepe nero e pecorino locale. Nel menu anche un piatto con purea di ceci, aglio fermentato e carota selvatica. I ceci assieme al farro sono prodotti dall'azienda di Sergio Serenari in località Montebamboli. Per scoprire invece formaggi particolari vale la pena una sosta all'azienda della pastora sarda Angela Saba, che in collaborazione con l'università di Pisa, ha dato vita ad un pecorino amico del colesterolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

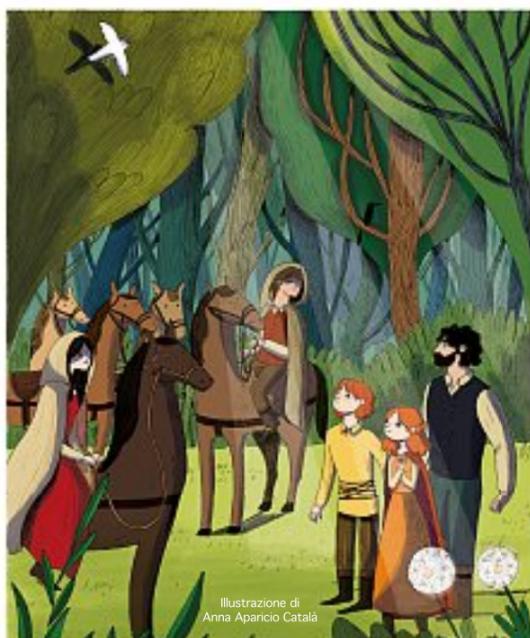


Illustrazione di Anna Aparicio Catalá

PICCOLE STORIE FUORI ROTTA, TUTTE DA LEGGERE, GRANDI AVVENTURE DA VIVERE.



Scopri in libreria i Corsari: la collana dedicata ai più piccoli.

Riscopri con i tuoi figli le emozioni del romanzo d'avventura con i Corsari, la raccolta di libri in cui la storia prende vita nei racconti dei più importanti autori per ragazzi e nelle tavole di grandi illustratori.

Con le tre nuove storie scritte da Elisa Puricelli Guerra, Luisa Mattia e Silvia Roncaglia, l'unica cosa che serve davvero è la voglia di immergersi nell'avventura.

in libreria

Un progetto ideato e realizzato
in collaborazione con



SOLFERINO