

Un bando per la Fiera Niente intesa diretta con Pitti

Bassilichi: vogliamo scegliere il miglior partner possibile di **Leonardo Testai** a pagina 9



Grave 14enne Lucca, un bus investe un ragazzo davanti alla scuola di Simone Dinelli



Spiragli Chiesa Pradè: presto vertice per il rinnovo, complicità con Fede di Matteo Magrini





CORRIERE FIORENTIN

corrierefiorentino.it

LA RIVELAZIONE IN UNO STUDIO DELL'ATENEO

Nel cerchio giallo l'erosione dell'argine sul lungarno Diaz, l'immagine è parte dello studio dell'università fatto nel 2015

Scoperta già nel 2015 la grande voragine

Il Consiglio di Stato respinge il ricorso di Toscana Aeroporti: va rifatta la Valutazione di impatto ambientale

Peretola, ritorno all'anno zero

Nardella, Giani e Rossi: «Andiamo avanti». Falchi da Sesto: «Una giornata storica»

CARI INVESTITORI. NON VENITE QUI

di **Paolo Ermini**

l rischio ora è reale: dopo anni e anni di carte e cartucce, di batti e ribatti, di ricorsi e controricorsi, Firenze potrebbe non avere né un nuovo stadio né un nuovo aeroporto. Ci smentiranno, perché ammettere la possibilità di un risultato pari a zero, sarebbe un'ammissione di sconfitta totale per un'intera classe dirigente, ma è dura mantenere una dose seppur minima di ottimismo in uno scenario delle grandi ottimismo in uno scenario delle grandi opere che assomiglia sempre di più a un deserto. Due giorni fa il presidente della Florentina, Rocco Commisso, ha ipotizzato per la prima volta la rinuncia a fare a Novoli il nuovo stadio: il bando messo a punto dal Comune per l'assegnazione a un privato dell'area Mercafir non lo convince affatto, né per i cost in éper i templ. Ieri la notizia è arrivata invece dal Consiglio di Stato, che ha detto stop alla costruzione della nuova pista di Peretola. imponendo una nuova di Peretola, imponendo una nuova valutazione di impatto ambientale. Vedremo quali saranno le mosse di Toscana Aeroporti. Fatto è che l'îter per potenziare Peretola dovrebbe ripartire da zero. Come nel gioco dell'oca. Con una prospettiva di anni. Altri anni dopo anni. Il sindaco di Sesto, Lorenzo Falchi, ha parlato di «giornata storica». Ma sono storici anche gli eventi più sciagurati. E nella partita del Vespucci la prevalenza del cartello del no premia sicuramente alcuni interessi di premia sicuramente alcuni interessi di parte, ma penalizza lo sviluppo di tuta l'area economicamente più viva dell'intera Toscana e, insieme, rende incerto il futuro del sistema aeroportuale della regione, con ripercussioni anche sul pisano Galilei.

Ma c'è un aspetto ancora più inquietante dell'eventuale blocco di due realizzazioni strategiche: il caso dell'aeroporto fiorentino e quello del nuovo stadio hanno come protagonisti due grandi imprenditori stranieri, che sono sbarcati qui con i loro capitali e con le loro ambizioni, mettendo fine a un immobilismo che stava diventando cronico. Il doppio segnale è pessimo per chiunque volesse fare altrettanto. Questa sembra una città ostile a chi vuole investire. E anche a se stessa. Firenze, Italia.



alle pagine 2 e 3 Bonciani, Fatucchi

FRONTE VESPUCCI

Firenze si fa coraggio: «Non è un no alla pista»

FRONTE GALILEI

E Pisa esulta per lo stop: «Puntate solo su di noi»



LA SVOLTA ALLA PERGOLA (corr.) La Pergola ha un nuovo direttore artistico: a Gabriele Lavia succede Stefa-

Gamete Latina succeeus stegia-no Accorsi (foto). Una nomina a sorpresa. Qual è il suo moti-vo ispiratorè Perché La Per-gola dovrebbe aprire ad «altre culture», al di là della scena teatrale, come ha detto l'assessore comunale Tommaso Sacchi, e non puntare piuttosto a un neatro di livella somme mi culto. In lipao

un teatro di livello sempre più alto, in linea con quanto si aspetterebbero i suoi appassio-nati, soprattutto dopo la nascita della Fonda-zione in tandem con Pontedera? Stefano Accorsi è un bravo attore di cinema e tv, popolarissimo e anche simpatico. Ma non sempre la contaminazione dei generi può essere la stra-da giusta. Vale anche per lo spettacolo. servizio a pagina 16 Dino

SCUOLA A FIRENZE, PRATO, EMPOLI E PISTOIA

Coronavirus, 304 gli studenti in quarantena

a pagina 5 Gori

La storia Le creazioni di Mazzanti per le star di tutto il mondo

È qui la fabbrica Da oltre 80 anni dà vita con delle piume da alta moda

piume di polli e faraone, fagiani e struzzi a creazioni uniche che fanno impazzire l'alta moda. È l'azienda artigiana fiorentina Mazzanti ribalta per due opere-capolavoro: il mantello-bandiera di Jennifer Lopez per il Super Bowl (nella foto) e il copricapo di Achille Lauro a Sanremo.

a pagina 16 Antonin

Pisa è leghista: sindaci pd con Volterra

La candidatura a capitale della cultura: nel vuoto l'appello di Conti agli altri Comuni





PISA I Comuni della provincia pisana tradiscono il capoluogo: nella corsa per il ricono-scimento di capitale della cultura italiana appoggeranno Volterra. Cade così nel vuoto l'appello lanciato due settimane fa dal sindaco di Pisa, il leghista Michele Conti, che aveva chiesto l'aiuto dei suoi colleghi, anche se del Pd. Quanto pesa sulla scelta la differenza politica? «Volterra ha chiesto prima il nostro appoggio...» dicono molti senza esporsi

gina 11 Lunedî

L'INTERVENTO

PRESCRIZIONE, DUE IDEE PER ROMPERE IL MURO

di Alessandro Crini*

I tema della prescrizione appar-tiene a quello che i giuristi chia-mano il diritto sostanziale; cioè il diritto che coinvolge i principi. Come quando si decide, per esempio, che un certo compor-tamento, che fino a quel momento non è to considerato reato, lo debba diventar





di Jori Diego Cherubini

ROCCA D'ORCIA (SIENA) Sulla Rocca di Tentennano Santa Caterina da Siena sprofondò in estasi, e poi ricevette il miracolo: da analfabeta improvvi-samente iniziò a leggere e scrivere. Dal quel bastione,

che da secoli domina la valle

d'Orcia, lo sguardo carezza colline e campanili, borghi ri-nascimentali e antichi castel-

li, Pienza e Radicofani. Già

avamposto dei romani, condi-

visa da Stato pontificio e Sie-

na, la frazione che porta il no-me di Rocca d'Orcia conta una

dozzina di abitanti; e dopo l'abbandono, seguito allo svi-

luppo industriale del '900, oggi sembra «ripopolarsi» gra-

zie, anche, all'Osteria Perillà (dal 2014 Stella Michelin). E se

non si tratta di miracolo è cer-tamente «estasi» la commi-

stione di ingredienti presentatati nei piatti dell'osteria: risultato dalla lungimiranza del proprietario, Pasquale Forte, condensata all'abnegazione

dello chef Marcello Corrado. Una cucina «con ingredienti

del territorio ma non "regio-

nale", italiana contempora-nea e gourmet: la maggior

spiega lo chef — arriva dal Podere Forte, e rappresenta un fondamentale valore aggiun-

to, in base al sapore e al-

l'aspetto cromatico che vo-

gliamo conferire ai piatti, possiamo individuare il tipo

di alimentazione adatta al-

l'animale. In più — prosegue dal podere, oltre a quaglie, piccioni, faraone, fagiani, polli, maiali, arrivano miele,

olio, vino, grani antichi, ver-

dure, e insomma: la quasi to-

talità delle materie prime in cucina, escluso il pesce». A proposito di cucina, la

stella di cui sopra è stata asse-

gnata dopo quattro mesi dal-

l'insediamento ai fornelli di

Marcello Corrado: «Vorrei sfa-

tare il mito - racconta - se-

condo cui una volta "si man-

sono suggestioni, se non fa-

me, intesa come bisogno di

nutrirsi. Per anni — osserva

calà e mi facevano schifo, in-

vece, se ben cucinati, sono tra

i cibi più gustosi che si posso-

Il menu del Perillà è un «5,

profumato ai porcini: «È la

perfezione del raviolo in bro-do, farcito con le carni agrico-

le del podere»; l'agnello (in-

ho mangiato fegato e bac-

parte delle materie prime

LE VIE **DEL GUSTO**

👪 Lieti calici

Il Trebbiano di casa nostra è diventato un raro gioiello

di Aldo Fiordelli

In Borgogna incontrando Frank Grux mi sentii così apostrofare: «Voi in Italia fate i vini bianchi al contrario: prima li fermentate in tini d'acciaio e poi li affinate in legno». L'enologo di Olivier Leflaive rimarcava lo stile francese di fermentare i bianchi in legno e poi usare i tini d'acciaio per il blend finale delle differenti botti. Come molte generalizzazioni aveva un po' ragione e un po' torto. Luca Sanjust della Fattoria di Petrolo, in Valdarno, per



II Boggina di Petrolo

esempio, fermenta in legno non il solito Chardonnay, ma un Trebbiano. L' amato vitigno toscano è diventato l'uva da bottiglioni e beoni. ma oggi viene riscoperto per grandi vini di qualità. La sua proverbiale capacità di mantenere la freschezza durante le stagioni anche più calde, il suo carattere teso ma non aromatico, ne possono fare un gioiello. Come il Boggina di Petrolo, alla borgognona. Secco, teso, tutto agrumato, minerale, mai dolce neppure nel tostato finale e con un bel peso in bocca. Ha solo un difetto: se ne producono 500 bottiglie

BELLI&BUONI ROCCA D'ORCIA

L'Osteria dei quattro cinque nel borgo di Santa Caterina

Da Perillà la cucina stellata di Marcello Corrado. E un numero perfetto



Marcello Corrado, classe 1979, alla guida dell'Osteria Perillà nel borgo di Rocca



Marcello Corrado e i suoi collaboratori all'Osteria Perillà

crociato con l'ariete) «si presta perfettamente alla mia idea di cucina»; Scaloppa di giava meglio"; quasi sempre fegato d'anatra, jus di datteri, fichi e lamponi; Crudo di scampi di Porto Santo Spirito. foie gras e nocciola. É non manca una stoccata agli amanti dell'«inflazionata» Chianina: «Si tratta — spiega ancora — di una razza impie-gata nei secoli per trainare l'aratro o spostare grossi mas-5, 5, 5»: 5 antipasti, 5 primi, 5 secondi e 5 dolci. Tra le pro-poste «da non perdere»: Plin si, un trattore insomma, è dura e fibrosa, in Italia esistono altre grandissime carni, come farciti di pollo nel suo brodo

la Sorana». Non solo osteria, anche piccola galleria d'arte dove ogni anno si espongono manufatti di artisti differenti. Sul tema



prende la parola il restaurant manager Tiziano: «Lo scorso anno abbiamo ospitato le opere di Marco Borgianni, noto scultore e pittore, mentre adesso c'è Marco Grassi (nel 2011 alla Biennale di Venezia)». Arte alle pareti, arte nei

piatti e un paese che rinasce. «Il nostro — prosegue Tiziano — è un progetto pensato anche per ridare lustro a Rocca d'Orcia; e la stella è un importante inizio: con il fatturato aumentato del 30 per cento rappresenta un richiamo a livello mondiale. Un borgo "stellato" aumenta l'attrazio-

Dove andare

Esperienze

«Chi arriva da noi sceglie un percorso emotivo arricchito da arte e vino»

ne verso l'intera area. Ora ammette - siamo ambiziosi, e non possiamo che puntare alla seconda

In brigata sono in quattro: chi si occupa di antipasti, chi di primi, e così via, laddove lo chef Corrado è il «direttore d'orchestra» incaricato di indovinare la melodia perfetta. Tra gli spartiti la parte enologica gioca un ruolo fondamentale, e comprende una cantina in costante evoluzione. «Chi arriva da noi sceglie un percorso emotivo arricchito anche dal vino,

bevanda perfetta per raggiun-gere la più alta emozione». A proposito di emozioni: «Nei piatti — conclude il cuoco ci metto tutto il cuore; abbiamo sei tavoli, il numero perfetto per coccolare chi arriva nel migliore dei modi». Uscendo, lastricati in pietra conducono alla rocca, come a suggerire un percorso; al-l'orizzonte si distinguono gli sbuffi sulfurei di Bagno Vignoni, e in basso, intatta, la residenza di Santa Caterina da Siena: estasi e miracolo.



LE VIE DEL GUSTO



Il Trebbiano di casa nostra è diventato un raro gioiello

di Aldo Fiordelli

In Borgogna incontrando Frank Grux mi sentii così apostrofare: «Voi in Italia fate i vini bianchi al contrario: prima li fermentate in tini d'acciaio e poi li affinate in legno». L'enologo di Olivier Leflaive rimarcava lo stile francese di fermentare i bianchi in legno e poi usare i tini d'acciaio per il blend finale delle differenti botti. Come molte generalizzazioni aveva un po' ragione e un po' torto. Luca Sanjust della Fattoria di Petrolo, in Valdarno, per



II Boggina di Petrolo

esempio, fermenta in legno non il solito Chardonnay, ma un Trebbiano. L' amato vitigno toscano è diventato l'uva da bottiglioni e beoni, ma oggi viene riscoperto per grandi vini di qualità. La sua proverbiale capacità di mantenere la freschezza durante le stagioni anche più calde, il suo carattere teso ma non aromatico, ne possono fare un gioiello. Come il Boggina di Petrolo, alla borgognona. Secco, teso, tutto agrumato, minerale, mai dolce neppure nel tostato finale e con un bel peso in bocca. Ha solo un difetto: se ne producono 500 bottiglie all'anno.

@ RIPRODUZIONE RISERVATA