

CORRIERE DELLA SERA

3 TO

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821
Roma, Via Campania 59 - C - Tel. 06 688281



Vince la Roma 4-1 Atalanta travolta La Juve risale
di **Mario Sconceri**
da pagina 56 a pagina 59

FONDATA NEL 1876



Domani gratis
Guida sul lavoro e «L'Economia»
doppio omaggio: un volume e il settimanale

Servizio Clienti - Tel. 02 63797510
mail: servizioclienti@corriere.it



Oltre Maastricht UN NUOVO PATTO IN EUROPA

di **Lucrezia Reichlin**

La riforma del governo economico europeo è di nuovo sul piatto. Ne ha parlato recentemente il commissario Gentiloni ed è di questi giorni la notizia di un documento Draghi-Macron che sarà la base di una proposta riformatrice delle regole economiche che ha l'ambizione di riuscire ad aggregare il consenso del nuovo governo tedesco. Questa è certamente una buona notizia.

La domanda che bisogna porsi, però, è se sia possibile attrezzarsi per affrontare le sfide del futuro senza modificare l'impianto dei Trattati europei.

La difficoltà di fondo con cui si scontrano molte proposte di riforma è che l'Unione europea non è uno Stato federale. La sua capacità di cambiare le regole e di dotarsi di nuovi strumenti, necessari a rispondere a mutate circostanze economiche e a sfide che potrebbero anche mettere in pericolo la sua stessa esistenza, è limitata da vincoli legali e politici.

Le riforme degli ultimi anni sono avvenute nel quadro dei Trattati esistenti. Pragmaticamente si sono introdotti nuovi strumenti di politica monetaria, rese più bilancio, create nuove istituzioni. Recentemente, in risposta alla pandemia, abbiamo visto molteplici innovazioni, la più importante delle quali è il Next Generation Eu (Ngeu) che ha aperto la possibilità di creare debito comune per sostenere i Paesi più gravemente colpiti dalla crisi.

continua a pagina 36

Le misure allo studio Cresce Omicron, Draghi convoca la cabina di regia. Londra, boom di contagi

Alle feste con il tampone

Obbligatorio anche per i vaccinati. Dovere di immunizzarsi per i lavoratori

Ipotesi tampone per chi partecipa alle feste anche se è già vaccinato. Crescono i contagi.
da pagina 2 a pagina 9

LOCATELLI (CTS)

«Riduciamo i rischi»

di **Margherita De Bac**

«I vaccini ci «proteggono». Locatelli, del Cts: «Se non li avessimo avuti molti sarebbero morti».
a pagina 5

IL GOVERNATORE FEDRIGA

«No a troppi allarmi»

di **Marco Cremonesi**

«Basta «lanciare un allarme dopo l'altro», dice Fedriga. «Grazie al green pass, tutto aperto».
a pagina 6

GIANNELLI

IL GIALLO

CHI HA RAPITO BABBO NATALE?



PALAZZO CIGCI

Il premier pensa a governare Il Quirinale? Parola ai partiti

di **Francesco Verderami**

Questa storia che dovrebbe pronunciarsi, lo fa sorridere. Lo considera un ragionamento fuori dal mondo, perché ritiene che non debba dire nulla. E che tocchi ai partiti decidere cosa fare. Se ne facessero una ragione: Draghi sul Quirinale non parlerebbe.
continua a pagina 13

INIZIATIVE DEL «CORRIERE»

Newsletter, sito, quotidiano: offerte digitali per i nostri lettori

di **Davide Casati**



Continua a crescere il numero degli abbonati al sistema del Corriere della Sera. E per Natale arrivano nuove promozioni digitali: sarà possibile accedere a tutti i contenuti al prezzo di 1,90 euro a settimana (99 euro per un anno). E poi, incluso nel prezzo, c'è un abbonamento omaggio, da regalare.
a pagina 35

Torino La struttura, cadendo, è entrata in un appartamento



Filippo Falotico, 20 anni, nel selfie di gruppo scattato sulla gru poi crollata; dietro di lui Marco Pozzetti, 54 anni, e a sinistra, Roberto Peretto, 52

Cade la gru, tre operai morti Un passante estratto dall'auto

di **Massimo Massenzio**

Tre operai sono morti precipitando con la gru su cui stavano lavorando. La tragedia ieri mattina a Torino, in via Genova, dove il gigante d'acciaio è franato addosso a un palazzo di sette piani. Feriti due passanti. Lo schianto verso le dieci.
a pagina 25

Il terremoto Quali i pericoli? Scossa tra Milano e Bergamo Gente in strada e scuole evacuate

di **Andrea Galli**

Forte scossa di terremoto ieri in Lombardia. Epicentro a Bonate Sotto, in provincia di Bergamo. Il sisma, di magnitudo 4.4, è stato avvertito in tutta la regione. Scuole evacuate. Paura a Milano, e c'è chi è sceso in strada.
alle pagine 10 e 11 **Lio, Lombardo**

IN SARDEGNA

Preso il bandito Mesina, il campione delle evasioni

di **Alberto Pinna**

I carabinieri hanno arrestato «Grazianeddu», al secolo Graziano Mesina, il più famoso tra i banditi sardi. Era nascosto da amici a Desulo (Nuoro).
a pagina 27



PADIGLIONE ITALIA

di **Aldo Grasso**

QUANDO GLI ESPERTI SCIVOLANO SULLE FAKE NEWS

La pandemia tutte le teste porta via. Teste pensanti, aggiungo. Intervengo alla manifestazione Ateju 2021 organizzata da Fratelli d'Italia, la virologa Maria Rita Gismondo ha affermato che nel 2020 il ministero della Sanità avrebbe proibito di fare le autopsie sui deceduti di Covid-19. Ma basta confrontare le circolari ministeriali, così come le indicazioni dell'Istituto, per accorgersi che non c'era alcuna proibizione. Si suggeriva, nella fase emergenziale,

Arma
La bulimia di notizie sulla pandemia si rivela, spesso, un'arma a doppio taglio

di farle solo se strettamente necessarie.
La gaia scienza. Se anche alcuni addetti ai lavori, per protagonismo o anche solo per narcisismo, mettono in giro notizie non controllate, venendo meno al principio di responsabilità, significa che la confusione sotto il cielo è grande. Non bastano le fake news per fomentare i complottismi, non bastano le posizioni preconcette per alimentare le credulità dei no vax; no, ci vogliono anche me-

dici pronti a roventi contese e a sconfessioni clamorose. Il Covid 11 ha messi al centro della scena mediatica e non sempre la loro comunicazione è stata un toccasana.
Così, accanto alla pandemia, dobbiamo combattere anche l'infodemia, cioè l'esplosione sovrabbondante e incontrollata di informazioni. Accumulare informazioni non significa capire, significa trasformare l'informazione di massa in un ingestibile massa.

L'EX FIRST LADY

Franca Ciampi «I miei 101 anni da bisnonna»

di **Mario Breda**



Franca Pilla ieri ha compiuto 101 anni. Abita ancora nella casa di Roma dove morì il marito Carlo Azeglio Ciampi.
a pagina 17

IL NUOVO LIBRO DI

BRUNO VESPA

170.000 COPIE

PERCHÉ MUSSOLINI ROVINÒ L'ITALIA

(e come Draghi la sta risanando)

Rai Libri MONDADORI

Poste Italiane Sped. in A.P. - DL 353/2003 conv. L. 46/2004, art. 1, c.1, DCB Milano 9 4771120 - 4 980008



ILLUSTRAZIONE DI VINCENZO PIGNOLA

Classico, fusion, al vermouth Natale vuol dire panettone

Dalle antiche ricette della nonna alle moderne versioni degli chef

A Santa Rita I croissant di Fabrizio Lovreglio



In via Pertinace 19, a Torino

Torino, patria di artigiani dell'arte bianca, pasticceri e cioccolatieri. Il più delle volte si parla degli sfavillanti negozi del centro città, dimenticando spesso gli altri, i pasticceri di periferia.

Come Fabrizio Lovreglio, dell'omonima pasticceria del quartiere Santa Rita, in via Pertinace 19. Nel 1975 Raffaella, la nonna di Fabrizio, aprì una rivendita all'ingrosso di dolci. Gli abitanti del quartiere, a forza di sentire ogni giorno i meravigliosi profumi di brioche e pasticcini, la convinsero ad aprire una pasticceria. Nel 2009 Fabrizio Lovreglio ha preso le redini dell'attività: affianca le ricette della tradizione di famiglia alle moderne tecniche di produzione. Frequenta corsi di aggiornamento con i migliori professionisti del settore. Recentemente ha rivoluzionato tutta la linea di croissant e brioche per la colazione, con un risultato davvero eccellente. Come nasce il desiderio di cambiare la linea di pasticceria? «La voglia di realizzare un Croissant Parigino nasce dopo l'invito al WPS (World Pastry Stars) organizzato da Iginio Massari a Milano. Ho partecipato con l'intenzione di approfondire temi riguardanti la pasticceria con maestri di fama mondiale come Pierre Hermé, Pierre Marcolini, Davide Malizia e Fabrizio Galla. Mi ha permesso di migliorare la produzione, dando vita ad un croissant parigino per intenditori: 100% burro di latteria francese della Normandia; trattando il pastello (l'impasto che viene lavorato con il panetto per creare la pasta sfoglia) in modo differente dal classico comento all'italiana». E nata così la nuova linea di Croissant: croissant parigino 100% burro, croissant bicolore al lampone, croissant bicolore al pistacchio, Girella noci Pecan e gocce cioccolato, Girella, crema, uvetta e gocce di cioccolato; Croissant Muffin (Cruffin) alla nocciola e il Pain au Chocolat bicolore al cioccolato. Tel. 0113098868. (sandra salerno)

La scheda

● Piemontese, basso e con la glassa, o milanese, alto e non glassato? Le due grandi scuole del panettone dividono gli appassionati

● Ma c'è una tendenza da segnalare: il ritorno dei nomi classici. Galup, per cominciare, che nel 2022 compie giusto cento anni

● Altro ritorno quello di Maggiora, una storia cominciata nel 1929, quando Ermenegildo Maggiora apre il suo laboratorio a Refrancore e comincia a produrre i finocchini, biscotti che diventano subito famosi

● E se si parla di record, ecco il panettone più alto d'Italia. Lo produce a Riale in Val Formazza, a 1800 metri, lo chef Matteo Sormani nella sua Walsler Schtuba, ultimo avamposto gourmet italiano prima della Svizzera

Piemontese, basso e con la glassa, o milanese, alto e non glassato? Le due grandi scuole del panettone dividono gli appassionati, e ci sono novità invitanti. Prima tendenza da segnalare è il ritorno dei nomi classici. Galup, per cominciare, che nel 2022 compie cento anni. È il 1922 (o forse ancora la fine del 1921) quando Pietro Ferrua e sua moglie Regina rilevano un vecchio forno a Pinerolo. E qui monsù Ferrua inventa un panettone inedito, aggiungendo, lui nato a Dogliani in Langa, una glassa di nocciolo. Lo battezza galup, goloso, e lo trasforma in un'icona piemontese. Poi nel 1948 inizia la storia industriale dell'azienda che ancora oggi a Pinerolo produce il Galup classico e in versioni innovative (l'ultimo nato è senza uvetta e senza canditi, con pasta di arancia rossa di Sicilia Igp). Sempre a Pinerolo è tornato a mettere le mani in pasta Sergio Ferrua, nipote di quel Pietro da cui tutto è cominciato: affianca Davide Di Filippantonio nella panetteria Pan Bianco sotto i portici di via del Duomo e sforna panettoni piemontesi artigianali secondo la ricetta del nonno, appena alleggerita. Altro ritorno quello di Maggiora, una storia cominciata nel 1929, quando Ermenegildo Maggiora apre il laboratorio a Refrancore e comincia a produrre i finocchini, biscotti che diventano famosi. Il panettone mandorlato arriva nel 1954 e oggi rinasce con la ricetta originale riproposta dalla nipote Erica, cordon bleu e insegnante di cucina. Intanto la passione-lievitati dilaga. I panettoni di pasticceria, certo. I grandi pasticceri torinesi sembrano prediligere la versione glassata, dal classico piemontese di Avidano al Torinese di Dell'Agnesse, ma c'è pure il Panettone dello chef pâtissier Malcol Vitellozzi della Farmacia del Cambio, quello del maestro Iginio Massari nella boutique di piazza Cln o del suo allievo Fabrizio Galla a San Sebastiano Po, o ancora del grande Alessandro Dalmasso a Rivoli e Avigliana. E da Pan Belmonte, la più antica pasticceria del



Canavese, nata nel 1878, il Panettone 1878 è proposto in una versione limited edition 4 stagioni. Si cimentano con il panettone i panificatori, grandi esperti di farine e lievitazioni: Luca Scarcella del Forno dell'Angolo propone un piemontese classico e in versioni varie, compreso zenzero e mela anurca, Perino sceglie il milanese, e Rudi Marangon di Agribiscotto Bakery di Pianezza li fa entrambi. Altri lieviti convertiti al panettone sono i pizzaioli, da Massimiliano Prete di Sesto Gusto a Liviu Ceoflec, pizzaiolo di Bricks (dove consigliano di provare una fetta di panettone con burro e acclughe, audace accostamento). Anche gli chef creano panettoni: Domenico Volgare di Fuzion Fod ha preparato un panettone

Il record

Il panettone più alto d'Italia si produce a Riale, in Val Formazza, a 1.800 metri

fusion in due versioni, ai tre cioccolati, caffè vietnamita e nocciola oppure al tè matcha, cioccolato bianco e mandorle pugliesi, un bel melting pot di gusti. Entrambi confezionati in una bag realizzata in carcere con materiale di recupero in collaborazione con l'associazione Freedhome. Anche i grandi nomi del vino creano panettoni: Cocchi lo propone al vermouth, altro grande ritorno, mentre Ceretto con Relanghe mette il moscato (anche passito) nell'impasto. Persino i gelatieri sfornano panettoni esclusivi. Marco Serra, maestro gelatiere di Cagnano, folgorato sulla via degli lieviti, li prepara glassati: classici, al pistacchio e al cioccolato. Infine, un record: il panettone più alto d'Italia. Lo produce a Riale in Val Formazza, a 1800 metri, lo chef Matteo Sormani nella sua Walsler Schtuba, ultimo avamposto gourmet italiano prima della Svizzera. Neppure la cucina eroica rinuncia al panettone.

Rosalba Graglia

© RIPRODUZIONE RISERVATA



di Luca Iaccarino

Un piatto che manca Com'è difficile trovare un pollo

In famiglia siamo onnivori, ma consapevoli, quindi, per quanto possibile alterniamo i secondi (anzi, come si dice oggi: la proteina). A grandi linee tentiamo di mangiare una sera pesce, una carne rossa, una legumi, una carne bianca; la domenica facciamo una pila e sbranziamo tutto insieme (no, scherzo: domenica a sentimento). Abitando in Italia, in Piemonte, a Torino, è piuttosto facile trovare materie prime di qualità. Il pesce del vicino Mar Li-

gure (o dell'Adriatico) si reperisce senza difficoltà; i nostri buoi sono tra i migliori al mondo e si trovano in quasi tutte le macellerie; per i formaggi non c'è che l'imbarazzo della scelta, in giro c'è tanta qualità; non è banale reperire validi salumi, ma, insomma, ci sono prodotti industriali di buon livello (come quelli dei consorzi di Parma e San Daniele, i prosciutti cotti della Levoni, naturalmente i salami di Luisset); i legumi, beh, quello è facile (e quando ci si vuole sbizzarrire si va alla Ditta Ceni

a Porta Palazzo).

Ma è il sesto giorno, diamine, che la questione si fa dura: il pollo. Quanto DIAVOLO è difficile trovare del pollo dignitoso nelle macellerie cittadine. Difficile, difficile, difficile. Ovunque sono schierati certi petti enormi gonfi d'acqua, tali carni flaccide, questa spazzatura da due soldi (ma cosa potete pensare di mangiare a quattro euro al chilo pulito?). So bene che la nostra regione è forte più sul bue che sul pollame, ma, dannazione, industria-moc!

Certo, magari sotto Natale compaiono i deliziosi capponi di Morozzo (fini sulla nostra tavola del 25 proprio l'anno scorso), qualche gallina di qualità, addirittura qualche poullette de Bresse per gli estrofiti, ma sono eccezioni: durante l'anno, in tante vetrine anche di ottime macellerie non c'è che uno sconosciuto ti-

po di pollo e un desolato tipo di tacchino che vibrano come budini sotto il crepitio del neon.

Non mi sfugge l'esistenza di macellerie chic, del grande assortimento degli Eatly, ma sono eccezioni, non la norma. Così finisce che uno si butta sull'Internet: in questi casi meno male che c'è, che online si rintracciano aziende valide che spediscono a casa. Ma non voglio arrendermi all'economia delle consegne, credo che sia tutt'ora possibile insistere per trovare nel proprio quartiere incarnazioni non deprement del pollame. Fate un bel gesto, in questa fine d'anno: chiedete alla macelleria sotto casa di procurarsi del pollo come si deve, così da innescare un circolo virtuoso. A Natale dobbiamo essere tutti più buoni. Anche il cappone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

C

Sul web
Tutti gli articoli,
le recensioni
e le critiche
delle pagine
di cucina del
Corriere Torino
si trovano su
torino.corriere.it