



Rasi al suolo 70 edifici Esplode fabbrica apocalisse in Texas

A Waco ci sono 5 morti e 10 dispersi
Fiamme e nubi tossiche da un impianto
che produceva fertilizzanti: indaga l'Fbi
Paolo Mastrolilli A PAGINA 15



Due italiani sulla Croisette Cannes, in scena la Grande bellezza

Oltre all'affresco di Sorrentino (foto)
sulla dolce vita del 2000, in gara anche
la Bruni Tedeschi col suo film «torinese»
Capra e Mattioli ALLE PAGINE 32 E 33



L'allarme del ministero C'è troppo sale nei nostri piatti

La media nazionale è il doppio
di quella consigliata: bisogna
stare sotto i 5 grammi al giorno
Paolo Russo A PAGINA 21

Centotredici dissidenti tra i democratici, a rischio l'intesa con il centrodestra. Renzi punta su Chiamparino

Pd, primarie lampo per il Colle

Doppia fumata nera per Marini, il partito è spaccato. Bersani: "Ora fase nuova" In campo Prodi e D'Alema: favorito il professore, appoggiato anche da Grillo

UN DISASTRO CHE VIENE DA LONTANO

MARIO CALABRESI

Il disastro a cui abbiamo assistito ieri, quello del partito di maggioranza in Parlamento che propone un suo candidato alla presidenza della Repubblica trova il voto degli avversari ma non riesce a portare i suoi, è la logica conseguenza di ciò che è avvenuto negli ultimi cinque mesi.

È figlio della mancanza di coraggio e di idee forti, chiare e comunicate in modo convincente. Per questo il Pd non ha vinto le elezioni, per questo non si è ancora riusciti a formare un governo, per questo ha una base divisa, arrabbiata, incredula o sgomenta. Perché bisogna saper dare un colore e un sapore alle cose se si vuole che gli italiani le capiscano e le facciano proprie.

Può darsi che questa sera avremo un nuovo capo dello Stato, figlio di una qualche alleanza o forse di un sano ripensamento dell'ultima ora, ma purtroppo non nato da un progetto organico e credibile su cui poggiarsi e da cui partire.

L'unica scommessa fatta da Bersani nei 53 giorni che ci separano ormai dal voto è stata quella di prendere tempo, di rinviare, nella speranza che il passare delle settimane potesse miracolosamente sciogliere i nodi irrisolti.

CONTINUA A PAGINA 29

Dopo la doppia fumata nera per Marini, bocciato ieri mattina nella corsa alla presidenza della Repubblica, il Pd cerca di ricompattare le file in vista delle votazioni odierne. La spaccatura tra i democratici ora mette a rischio l'intesa con il centrodestra. Per Bersani «si apre una fase nuova»: rispuntano i nomi di Prodi e D'Alema. Favorito il professore, che avrebbe anche i voti dei grillini.
DA PAGINA 2 A PAGINA 11

E IL TORTELLO MAGICO NON SALVA IL SEGRETARIO

FEDERICO GEREMICCA

Una foto: l'abbraccio in Transatlantico con Angelino Alfano. Un grido fuori da Montecitorio: «Rodotà è il cambiamento, Marini il fallimento». E un affondo di Michele Emiliano, sindaco di Bari.
CONTINUA A PAGINA 3

TWITTER, IL TAM TAM CHE INSIDIA LA POLITICA

CESARE MARTINETTI

Ma i social network disturbano la democrazia o la aiutano? È la domanda che cade su twitter nel giorno in cui proprio questo twitter ha pesato come non mai sulla solenne elezione del Presidente della Repubblica e il fallimento della candidatura Marini.
CONTINUA A PAGINA 29

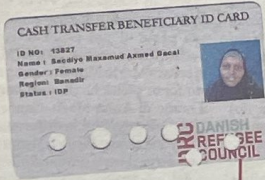
Diffuse dall'Fbi Boston, le immagini dei presunti terroristi



Obama parla a Boston. «Le bombe non piegano l'America». Intanto l'Fbi ha diffuso le immagini dei due sospetti terroristi e lancia un appello per identificarli. Si segue la pista dello zainetto nero: uno dei ricercati - nel fotogramma - lo portava sulle spalle.
Molinari A PAGINA 14

ECCO IL LISTINO DEGLI SCAFISTI: 800 DOLLARI PER ATTRAVERSARE IL MEDITERRANEO

Il tariffario della speranza



La scoperta

Una nave olandese intercetta un gommone alla deriva a decine di miglia dalla costa siciliana. A bordo non c'è nessuno, ma vengono trovati vestiti, documenti, salvagenti. E un foglio di carta, con il prezzario degli scafisti. Ecco quanto deve pagare un profugo somalo, in questo caso una donna, per attraversare il mare e sperare in un futuro migliore: tra 700 e 800 dollari

Zanotti A PAGINA 13

1=	Albania	Mehmet	Albania	800\$
2=	Albania	Albania	800\$	
3=	Albania	Albania	800\$	
4=	Albania	Albania	800\$	
5=	Albania	Albania	800\$	
6=	Albania	Albania	800\$	
7=	Albania	Albania	800\$	
8=	Albania	Albania	800\$	
9=	Albania	Albania	800\$	
10=	Albania	Albania	800\$	
11=	Albania	Albania	800\$	
12=	Albania	Albania	800\$	
13=	Albania	Albania	800\$	
14=	Albania	Albania	800\$	
15=	Albania	Albania	800\$	
16=	Albania	Albania	800\$	
17=	Albania	Albania	800\$	
18=	Albania	Albania	800\$	
19=	Albania	Albania	800\$	
20=	Albania	Albania	800\$	
21=	Albania	Albania	800\$	
22=	Albania	Albania	800\$	
23=	Albania	Albania	800\$	

La Cassazione annulla la sentenza di assoluzione

Garlasco, da rifare il processo a Stasi

Alberto incredulo: non capisco La madre di Chiara: 6 anni persi

UNA CORTE TROPPO BUONA CON I PM

CARLO FEDERICO GROSSO

Dopo Amanda Knox e Raffaele Sollecito, anche Alberto Stasi è incriminato, in Cassazione, nell'annullamento della sentenza d'appello che lo aveva assolto. Con una peculiarità non da poco: nel suo caso, a differenza di quanto era accaduto nei confronti di Amanda e Raffaele, c'era stata una doppia assoluzione.

CONTINUA A PAGINA 29

Assoluzione annullata, processo da rifare. Alberto Stasi, unico imputato per il delitto di Chiara Poggi uccisa nella villetta di Garlasco il 13 agosto 2007, dovrà tornare nelle aule giudiziarie: quelle della Corte d'assise d'Appello di Milano. Lo ha deciso la Cassazione che ha accolto i ricorsi della procura generale e delle parti civili. Secondo i giudici «manca una visione complessiva degli indizi raccolti dagli investigatori». Sconcerto e sorpresa tra i legali dell'imputato. «Sono dispiaciuto, incredulo, stupito», ha detto Stasi. Tornano a sperare i genitori della vittima, con la madre di Chiara che recrimina sui «sei anni persi senza giustizia». Bressani e Poletti A PAG. 19

La colletta (95 mila euro) per acquistare il servizio da tè di D'Azeglio e donarlo a Palazzo Madama

Le signore che si ricomprano Torino

BRUNO GAMBAROTTA

Paesaggi, battaglie, episodi storici sono i soggetti preferiti da Massimo d'Azeglio pittore. Rare le nature morte; ne dipinge una nel 1843, durante gli anni milanesi. Possiamo immaginarlo mentre organizza su un ripiano il set per dipingerla e, occorrendogli un ultimo elemento per equilibrare le masse e i volumi, prende una tazzina dal prezioso servizio da tè in porcellana di Meissen donato nel 1730 dal re di Polonia Augusto II a un suo



Il prezioso servizio da tè

antenato. Non può sapere il bel Massimo («è nato seducente», dice di lui suo suocero Alessandro Manzoni) che con quel semplice gesto di inserire la tazzina nel quadro ha dato inizio a una catena di eventi che arriverà fino ai nostri giorni. Tanto per cominciare ha fornito una documentazione inoppugnabile sull'autenticità del servizio di 43 pezzi che erano in vendita. Servivano 80 mila euro per acquistare il servizio e assicurarne la città; in due mesi, dal 31 gennaio al 31 marzo ne sono stati raccolti 95.493,90.

CONTINUA A PAGINA 29



Istituto Italiano del Rame
Cu



* Domani con La Stampa a soli 5.90 € in più *

Nel cuore e nella casa di ogni granata. LA TAVOLA D'AUTORE DI FRANCO BRUNA

Roberto Cravero

LEGENDA MANGIARE&BERE È SUL SITO WWW.TORINOSSETTE.IT
PER INVIARE NOTIZIE E COMUNICARE
CON TORINOSSETTE
FAX: 011/6639036
E-MAIL: TORINOSSETTE@LASTAMPA.IT

Cavour

Il 23 i vini di Massa
e la carne di Brarda

È un incontro importante tra due grandi protagonisti dell'eccellenza piemontese: **martedì 23 aprile**, alle 20,30, al ristorante La Nicchia, di via Roma 9, a Cavour, i vini di Walter Massa e le carni di Silvio Brarda s'incontrano per una cena davvero super. Massa arriva da Monleale, nel Tortonese, patria del ricercato Timorasso, mentre Brarda gioca in casa, la sua macelleria è a Cavour, in via Peyron. Da non perdere la guancia di Fassone cotta a bassa temperatura al Monleale o la lasagnetta con coda di manzo. Costo 45 euro. Info e prenotazioni: 0121/60.08.21; info@lanicchia.net. [F. PAN.]

ASSAGGI DI TEATRO ALLA BARRIQUE "ROMEO E GIULIETTA" & CHEESE CAKE

Lo spettacolo è servito con Assaggi di Teatro, rassegna ideata dalla giornalista Maria Luisa Basile che abbinava gli spettacoli inseriti nel cartellone del Teatro Stabile ai piatti creati ad hoc dai migliori cuochi del territorio torinese. Per due settimane a partire da **martedì 23** l'appuntamento è al ristorante La Barrique di Torino (corso Dante 53), premiato con la stella Michelin nel 2004, dove lo chef Stefano Gallo interpreta in forma golosa l'opera «Romeo e Giulietta» di William Shakespeare, in scena al Teatro Carignano per la regia di Valerio Binasco. Alle vicende di Montecchi e Capuleti lo chef dedica la Cheese Cake di formaggio caprino e lamponi con gelato al pistacchio, una combinazione culinaria che con coraggio elimina le differenze tra morbido e croccante, dolce e salato, freddo e tiepido. Una creazione che si esprime nella ricerca dei contrasti tra sapori, nella raffinatezza della presentazione e nella qualità delle materie prime. La ricetta si può consultare sul sito www.assaggiditeatro.it abbinata ai vini doc della provincia di Torino. Tutti coloro che pranzeranno o ceneranno presentando il biglietto del Teatro riceveranno inoltre un calice di vino in omaggio e lo sconto del 10% sul conto. Maggiori informazioni e prenotazioni allo 011/53.59.48. [M. MAS.]

Moncalieri

Il 22 s'impara a tagliare
e cuocere la carne

Un atelier per imparare a tagliare e cuocere le carni con vera maestria. **Lunedì 22 aprile** dalle ore 19, nella scuola di cucina Officina del Gusto di corso Savona 50/1 a Moncalieri, assieme ad un esperto macellaio e allo chef Daniela Bovo, si imparerà a scegliere i giusti tagli di carne e, ancora, le differenti tecniche di cottura. Nel menù della lezione si conta la realizzazione di gustosi piatti primaverili come il Roast Beef con tanto di salse e anche il Cordon Bleu, involtino in crosta di mandorle con uvetta e pinoli e scaloppa con pizzaiola cruda. Costo della lezione: 70 euro. Per informazioni e prenotazioni: 011/64.02.474. [P. VEG.]



IN BREVE

a cura di FLORENZO PANERO

MENU' SPAGNOLO. Da Luce & Gas, di via IV Marzo 12/c, venerdì 19 serata tutta spagnola con tortillas, paella, crema catalana e sangria a 22 euro. Info e prenotazioni: 011/43.65.483; info@luceegas.it.
FINGER FOOD. L'arte di preparare un buffet di golosità in miniatura: lo propone Gusti Tuscia, di via Borg Pisani 16, per venerdì 19, alle 19. Costo 50 euro. Info: 347/03743.51; no-racla@gusti-tuscia.it.
CENA PRAGHESE. Da sabato 20, per tutto il mese, dalle 20 alle 2, da Klec Blázna, di via Don Bosco 69, si cena con specialità di Praga: carne affumi-

cata, bastoncini al cumino, formaggio impanato e salsa tartara, frittelle di patate, crêpes ai frutti di bosco. Costo 15 euro. Info: 011/48.24.79; info@klec.it.
PIATTI DI LANGA. Da sabato 20 al Café & Bistrot, di via San Quintino 15, si servono i piatti di Langa a scelta. Costo dai 12 ai 20 euro. Solo a pranzo. Info e prenotazioni: 011/56.29664; info@bicchierdivino.it.
PRIMAVERA NEL PIATTO. Domenica 21 passeggiata alla scoperta e raccolta delle erbe di primavera e al loro utilizzo in cucina. Appuntamento alle 14,30 in piazza Ploto ad Abbazia Alpina di Pinerolo. Alle 17 una conferenza e a seguire degustazione a base di erbe. Costo 10 euro. Info e prenotazioni: 0121/35.23.98; info@museodelgusto.it.

TRATTORIA DELLA VIGNA, DAL 19 SOLO PRODOTTI BIO E A CHILOMETRI ZERO

Un menù vegetariano che si distingue per i prodotti provenienti da aziende con produzione biologica certificata e a chilometri zero. Lo propone da **venerdì 19** la Trattoria della Vigna di via San Francesco di Sales 188 a Carmagnola, primo ristorante Biofood ad avere ottenuto la certificazione Icca.

Nelle portate, dunque, solo verdure, farine, uova, formaggi, mele, olio extravergine d'oliva certificati, in arrivo da Tortonese e Cuneese. Il menù contempla carpaccio di carciofi con Parmigiano delle Vacche Rosse; tagliolini di Kamut con julienne di verdure; omelette con uova della Cascina Mana alle verdure e torta di mele bio. Costo: 30 euro, bevande escluse. Nella carta dei vini è possibile selezionare vini bio certificati. Inoltre, si possono attingere gustosità dalla carta dei formaggi suggeriti da Giovanni Carena e dalla carta dei Sali di Maurizio Tiani. Info: 011/9710199 oppure 339/6066629. [P. VEG.]

Valentina II Delitto sul fiume il 20 sul battello

Tris di appuntamenti in tram e in battello. S'inizia **venerdì 19** sul Risticolor, con partenza da piazza Carlna: alle 19,30 Aperitivo Classico a 18 euro, seguito alle 21,30 dalla Degustazione Menù Classico con tacchinella profumata al limone e verdure fresche, agnolotti e altro con vini e bevande a 35 euro. **Sabato 20** alle 21 sul battello (partenza Imbarco Murazzi) va in scena «Delitto sul fiume: a cena con il commissario Kasinskja», Costo 50 euro. Informazioni e prenotazioni: 011/57.64.750-733. [M. MAS.]

IL 20 LEZIONE GRATUITA A RIVOLI IL THE IN TAZZA MA PURE IN CUCINA

Due generazioni di donne in cucina per parlare di the, ma non della solita tazza fumante, ma dell'utilizzo di questa pianta nelle ricette e nei dolci. L'appuntamento, gratuito, è per **sabato 20 aprile**, a partire dalle 16, alla scuola d'arte culinaria La Maggiorana, di via Cuneo 5, a Rivoli.

Erica Maggiora, insieme alla figlia Camilla Zuccheri, in collaborazione con Patrizia

Nobile e la figlia Giuliana Ferrero, scenderanno a patti con il the e lo presenteranno in mille modi. Come con i cracker salati al sesamo alle prugne umè e i biscotti salati ai pistacchi (abbinamento con il the alle pule bianche); oppure cous cous dolce con infusione di fruit de farandole. E ancora biscotti di pasta frolla dolce al the Matcha o spumone alle fave di Tonka con abbinamento di the Darjiling. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria. Info: 011/95.87.631; info@lamaggiorana.it. [F. PAN.]



Lo chef Erica Maggiora

La Maison des Enfants

puericultura Chicco

NUOVA APERTURA Centro Città Torino

Centro per prima infanzia, seconda infanzia, la famiglia, l'adolescenza.

È il negozio dei sogni per genitori esigenti in cerca di prodotti per i propri bimbi da 0-8 anni. A vostra disposizione migliaia di articoli per neonato, infanti, bimbi piccoli, età prescolare, età scolare, per qualunque necessità fuori casa, dentro casa, scelti dagli ultimi cataloghi del marchio Chicco.

Articolazione area specifiche:

LA PAPPÀ

A PASSEGGIO

IN VIAGGIO

LA CAMERETTA

IL GIOCO

OFFERTE IN CORSO

IGIENE E SALUTE

PER LA MAMMA

RELAX GIARDINO CASA

LA SICUREZZA

ABBIGLIAMENTO E SCARPE

PROMOZIONI E REGALI

Lo shopping per il bambino e la mamma durante la gravidanza e dopo il parto

Rivenditore Autorizzato Chicco

PAGAMENTI RATEALI

Corso Turati 12, 10128 - Torino
Tel. 011 0205590 / 011 0205591 - Fax: 011 0205592
email: info@lamaisonchicco.it - www.lamaisonchicco.it

Novità!!!

Arriva a Torino

Nuova apertura!

sushi WOK

churrascaria giapponese cinese

Mangi senza limiti

Ricchissimo buffet di sushi, cinese e brasiliano

Tutti i giorni sconto del 50%

fino al 30 aprile!

Pranzo a euro 6 - Cena a euro 10

Spettacolo brasiliano e intrattenimento venerdì e sabato

Via Nizza, 23 Torino - sushiwok@tiscali.it
Tel. 011.655892 - 334.8299788