

LA STAMPA



QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867

GIOVEDÌ 13 GENNAIO 2011 • ANNO 145 N. 12 • 1,20 € IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) SPEDIZIONE ABB. POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/04) ART. 1 COMMA 1, DCB - TO www.lastampa.it

MIRAFIORI, IL GIORNO CHE DECIDE TUTTO

CESARE MARTINETTI

La vede questa guancia? Qui s'è posata la mano di Peppino Di Vittorio». Capita così dalle parti di Mirafiori. Ogni faccia si porta dietro una storia operaia. Prendiamo questo signore che alle 9 del mattino è sul mercato di piazza Bengasi a distribuire il volantino firmato SPI-Cgil: No all'accordo! Uno si ferma, scambia due parole e si spalanca un mondo.

CONTINUA A PAGINA 5



Tensione ieri tra gli operai ai cancelli di Mirafiori

Da oggi al voto. Polemica sul Cavaliere, Bersani e Cgil: vergogna Berlusconi: se vince il no Fiat fa bene ad andare via Marchionne: i lavoratori abbiano fiducia

Se passasse il no a Mirafiori «le imprese avrebbero buone motivazioni per spostarsi in altri Paesi». Silvio Berlusconi rompe il silenzio sulla vicenda Fiat.

La sua uscita provoca la reazione di Pd e Cgil: vergogna. I lavoratori torinesi votano oggi e domani. **Cassi, Chiarelli, Giovannini e Iacoboni** DA PAG. 2 A PAG. 5

Consulta, via libera anche su acqua e nucleare

Sì al referendum sul "legittimo impedimento"

Il premier: i giudici una patologia

GIÀ PRONTA LA SOLUZIONE DI RISERVA

La Corte Costituzionale ha dichiarato ammissibile il referendum promosso dall'Idv per l'abolizione totale della legge sul legittimo impedimento, che metterebbe al riparo Berlusconi dalla ri-

ANCORA SCONTRI E NOVE MORTI PER LA RIVOLTA DEL PANE. AGGREDITA UNA TROUPE DEL TG3





Mascagni sul
Lungomare di
Livorno al
tramonto

Libeccio e cacciucco tesori di Livorno

Il fascino del vento e quello dell'antica zuppa rubata forse agli arabi

Spaghetti con le zighe e crocchette di baccalà

Storico locale gestito dalla famiglia Nardi, si trova nella zona pedonale vicina a via Roma. L'ambiente è piccolo con il bancone circondato da scaffali carichi di bottiglie, salette stile bistrot e un ambito giardinetto estivo. La cucina rispecchia la tradizione marinara locale, il servizio è efficiente e cortese. Il menù varia di giorno in giorno, modellandosi a ciò che offrono la stagione e il mercato, soprattutto del pesce. Le lavagnette alle pareti espongono i piatti del giorno, generalmente tre per portata. Fra i piatti che meritano una menzione, la zuppa di ceci, la passata di pesce, un ottimo minestrone (con pasta, cavolo nero, patate e legumi), gli spaghetti con le cicale di mare o con le zighe (telline), il palombo con i carciofi, lo stoccafisso con le patate, la razza alla livornese, le crocchette di baccalà, l'aringa con i fagioli. Prenotando è possibile avere il cacciucco. Tra i secondi non di pesce: roastbeef, bollito, bistecche alla griglia. Dolci casalinghi, tra cui una crostata con marmellata di arance e scaglie di cioccolato.

L'alternativa al buon vino della casa può essere scelta sugli scaffali o avvalendosi dell'esperienza enologica di Nadio Nardi. Prezzi: 23-28 euro vini esclusi.

CANTINA NARDI, VIA LEONARDO GAMBINI 6-8, LIVORNO, TEL. 0586-808006, CHIUSO LA DOMENICA

Passata di pomodori della Maremma

Siamo a Cecina, 36 chilometri a Sud-Est di Livorno. Piccola azienda artigianale, Mediterranea Belfiore si trova in località Cinquantina (via Guerrazzi, tel. 0586-620555). A gestirla è la famiglia Ciarlo: ha iniziato Donato nel 1952 coltivando pomodori sui terreni di famiglia vicini al mare; nel 1974 decise di creare un laboratorio per la trasformazione del prodotto in salse e passate. Oggi sono la moglie Renza e le tre figlie (Simonetta, Antonella, Emiliana) a proseguire la tradizione lavorando solo ortaggi biologici della Maremma toscana. Gran parte della produzione riguarda sempre passate e salse pronte di pomodoro. Dalla raccolta, che avviene con l'ausilio di mezzi meccanici, alla trasformazione non trascorrono più di ventiquattr'ore, in modo da mantenere tutta la freschezza e il profumo del frutto appena colto. Anche le cotture brevi e a basse temperature ne preservano la fragranza. Ottime anche le verdure sott'olio: peperoni, melanzane, zucchine, pomodori secchi, olive, funghi, carciofini della varietà morello toscano.

Completano l'offerta un valido pesto, giardinieri sott'olio, sott'aceto, in agrodolce o piccanti. Per tutte le produzioni viene utilizzato esclusivamente olio extravergine.

Angelo Surrusca

ricchi si informava sul cosa e sul dove mangiare. Che cosa? Ma il cacciucco! Dove? Ma qui, ai Bottini dell'Olio! E Dantès ai Bottini dell'Olio conobbe (Alexandre Dumas non ce ne dà notizia, ce lo lascia immaginare) un cibo che certo in prigione non gli avevano mai cucinato.

Sembra che il cacciucco sia giunto al palato dei livornesi da imbarcazioni arabe ove si preparava il nerboruto mangiare usando pesce di nessuna nobiltà, però saporito, pieno di carattere e innervato da spezie che oltre a dar fuoco alla lingua provocavano eccitanti visioni. Insomma, lo scorfano che del cacciucco è un insosti-

**La città di Mascagni
e Modigliani fu amata
da Dumas, Dickens e Shelley
ma non piacque ai Goncourt**

tuibile corsaro, si trasformava, nei pensieri del banchettatore, addirittura in una Shéhérazade completa di tutto, perfino della musica di Rimskij-Korsakov benché l'autore non fosse ancora nato. Attenzione. Affinché il prodigio avvenga, è necessario conoscere il genuino, autentico, non alterato procedimento gastronomico. La delegazione livornese dell'Accademia della cucina, con marchio depositato in Camera di commercio, custodisce la preziosa ricetta. Ma si sappia subito che a tener compagnia a polpo, calamari e seppie freschissimi, i pesci debbono essere il palombo e il grongo affratellati da scorfano, cappono, gallinella e sparlotto in amabile compagnia di cicale e mazzancolle. La ricetta classica non tollera la presenza del passatutto. Il pesce non subirà la tortura del setaccio. A Charles Dickens, ospite di Livorno nel 1845, il cacciucco piacque moltissimo. I fratelli Edmond e Jules Goncourt scrissero d'aver preferito il pecorino e la frittura di bilancia. In quanto alla descrizione della Livorno ottocentesca furono gentilissimi. «Uno sporco quartiere di Le Havre con la sporcizia italiana». Merci. Ma prima di loro, Percy e Mary Shelley ebbero, grazie al cacciucco, una «magica visione di lucciole festose lungo sentieri costeggiati da cespugli di mirto». Dopo il cacciucco, un ponce. Caffè, rum e scorza di limone. Per finire, una visita al monumento dei Quattro Mori, un saluto ai macchiaioli al museo di Villa Mimbelli e la visione azzurrina della Gorgona e la Capraia, posate laggiù sul Tirreno. A cena, leggeri. Triglie al sughino di pomodoro e stoccafisso con patate. Fratelli Goncourt permettendo.

mano). Ma se ne erano perse le tracce, persino sulle colline di Montevecchia, meta dei milanesi in cerca di merende a base di vino e formaggit (le tipiche formaggette della Brianza). Tutto questo finché la famiglia Crippa, che conduce anche un pregevole agriturismo (attenzione, in questo periodo fanno una cassoueta ricca e saporosa, diversa da quella milanese, e da conoscere), non ha piantato di nuovo una bandiera dedicata al vino buono. Giordano iniziò alcuni anni fa un ettaro vitato sulle colline di Perego, trasmettendo la medesima passione alle figlie Claudia e Clara, che ora portano avanti la crescita di una realtà che conta su ben 12 ettari vitati (40 mila le bottiglie annuali) estesi nell'intera valle del Curone. E sono da vedere i vigneti, disposti su «ronchi», ossia i terrazzamenti d'antica costruzione allevati a contropalliera. La particolare composizione del terreno (calcareo e ricco di minerali) e le forti escursioni termiche, danno il giusto valore a quella che si chiama una terra «vocata». Il vino che quest'anno ci ha sorpresi più di tutti è stato il Solesta 2004, che è frutto di uve chardonnay (40%) e Riesling renano (60%), vinificate in epoche separate e fermentate in parte in tini d'acciaia e in parte in acciaio; a febbraio si assiste all'assemblaggio in vasche di cemento, per poi proseguire con l'affinamento in bottiglia per almeno 8/10 mesi. Il vino ha colore giallo oro molto concentrato, con intense note fruttate e balsamiche che s'avvertono all'olfatto; in bocca è vellutato, elegante, di buon corpo. Da uve pinot nero in purezza merita il San Giobbe 2008. Qui la vinificazione segue brevi macerazioni in tini di rovere aperti, quindi affinamento in tonneau e in vasche di cemento. Infine il Seriz 2007, blend di uve merlot (60%), cabernet Sauvignon (30%) e Syrah (10%), fermentate in acciaio prima di essere affinate in barrique, cemento e bottiglia: colpisce per il colore rosso rubino intenso, l'ampio bouquet fruttato e le delicate note vanigliate.

