

GIOVEDÌ 6 LUGLIO 2017

LEVANTE

IL TEMPO OGGI

MATTINO
Sereno ☀️

POMERIGGIO
Sereno ☀️

min. 19°
max. 28°

DOMANI

MATTINO
Sereno ☀️

POMERIGGIO
Sereno ☀️

min. 21°
max. 28°

SABATO

TENDENZA
Variabile 🌧️

DOMANI
IN EDICOLA

ITINERARI IMPERDIBILI

CINQUE TERRE E GOLFO DEI POETI

IL PIANO DI MINNITI
Sei motovedette e due sale operative per aiutare la Libia a battere gli scafisti

La strada per sconfiggere i trafficanti di uomini passa attraverso il sostegno alla Guardia costiera libica. Mentre l'Europa si prepara ad affrontare il tema dei migranti a Tallinn, il ministro dell'Interno Minniti ha riferito al Parlamento. Roma ha convinto Francia e Germania che il potenziamento delle forze regolari libiche è indispensabile. L'Italia contribuirà con sei motovedette e l'allestimento di due sale operative. Militari al Brennero, l'Austria ci ripensa. **GRIGNETTI >> 2**



IL REPORTAGE
Due anni in trincea a Ventimiglia, pasti per i migranti la Caritas dice stop

dal nostro inviato **MARCO MENDUNI**

VENTIMIGLIA. Nella città in cui da due anni si combatte una drammatica e paradossale battaglia, al confine con la Francia, anche la Caritas va in affanno e annuncia un passo indietro nei servizi erogati ai migranti a Ventimiglia. «Da ieri non siamo più in grado di offrire i pasti, solo le colazioni», dice il direttore della Caritas. Non solo. «Le persone continuano a chiedere vestiti ma anche su questo fronte siamo sempre più in difficoltà». Oltre ai 450 migranti assistiti nel centro della Croce Rossa, in città ci sono altre 600 persone che chiedono aiuto. **L'ARTICOLO >> 3**

PREZIOSI ACCELERA
Genoa in vendita esclusiva a Sri Group. Si decide in 15 giorni
SCHIAPPAPIETRA >> 34

SAMP, KOWNACKI A UN PASSO
Addio calcio giocato. Palombo entra nello staff tecnico
FRECCERO >> 36

IMPRESA AL TOUR
Scatta come Pantani sulla salita di Nibali: Aru fa sognare i tifosi
GIAMPIERI >> 38

A 16 ANNI DAL G8 DI GENOVA E DOPO I TANTI RICHIAMI DELL'EUROPA

La tortura è reato ma tra le polemiche

Fino a 12 anni di carcere. Critiche da destra e sinistra

LA TORTURA diventa reato. A sedici anni dal G8 di Genova, la Camera approva in via definitiva la legge che prevede pene fino a 12 anni. Il centrodestra parla di intento punitivo verso le forze dell'ordine. Per la sinistra e M5S (astenuito) la legge sarà poco efficace. **DI MATTEO e un'analisi di INDICE >> 5**

IL CASO DEL BIMBO DI LONDRA

Johnson frena Alfano: «Charlie non può essere trasferito a Roma»
VILLA >> 4

La mamma all'ospedale Bambino Gesù: curatelo. Si muove il Vaticano
AGASSO JR, CORBI e TORNIELLI >> 4

IL MONDO DEL CINEMA A ROMA PER L'ULTIMO SALUTO ALL'ATTORE GENOVESE



Carlo Vanzina abbraccia la moglie di Paolo Villaggio, Maura Albites

LEONE >> 31

Quell'uomo in camice nella scuola di Sori

SERVIZIO >> 31

In Italia adesso manca la comicità "sociale"

GRASSI >> 31

A REZZOAGLIO

Tre settimane mangiando bacche. Ritrovato l'operaio sparito nei boschi

Stefano Gentili, l'operaio piacentino scomparso da Podenzano, è stato ritrovato e soccorso a Moglia, frazione del Comune di Rezzoaglio. Avrebbe trascorso 3 settimane nei boschi cibandosi di bacche. **BADINELLI >> 8**

L'INTERVENTO

TROPPI TURISTI SVALUTANO I POSTI BISOGNA IMPARARE A GESTIRE I FLUSSI

JOSEP EJARQUE

Si soffre quando non c'è abbastanza turismo, ma si soffre anche quando c'è troppo turismo. Questa potrebbe essere la fotografia di tante destinazioni italiane. Dalla Liguria e dalle Cinque Terre a Venezia, passando per Firenze, Roma e Capri. **SEGUE >> 9**

L'INCHIESTA

Concorso col trucco a Imperia esplose lo scandalo di Rivieracqua

Domande conosciute in anticipo. E una candidata scoperta persino in collegamento audio con l'esterno. Per questo i pm di Imperia, hanno indagato 5 persone nel concorso indetto da Rivieracqua. **ISAIA >> 7**

BUONGIORNO

MATTIA FELTRI

Frignano, provincia di Frignare

Frignano, voce del verbo frignare, ma soprattutto Frignano, paese in provincia di Caserta, dove la metà dei dipendenti comunali è indagata per assenteismo. Trentacinque su settanta, nel dettaglio. La percentuale è straordinaria, ma i particolari sono i soliti: gente che andava a timbrare il cartellino in ciabatte per rincarare subito dopo e rinfarsi a letto senza perdere tempo così ben retribuito. La ciabatta sta diventando il labaro dei fannulloni, che anzitutto mancano di amor proprio. L'aspetto più interessante della vicenda è che Frignano potrebbe essere la Mado di Frignano, l'epicentro di ogni mitologia del declino imputabile alle classi dirigenti: è terra dei fuochi, è terra dei Casalesi, terra abbandonata dallo Stato. Ha un reddito medio di seimila euro annui, che fanno

cinquecento al mese a testa: soltanto cinquantanove degli oltre ottomila Comuni italiani sono più poveri. Ha un tasso di disoccupazione del 27 per cento, quarto ultimo in negativo della provincia. Ora ci sono questi trentacinque assenteisti, ma un paio d'anni fa avevano beccato sedici lavoratori socialmente utili, utili soprattutto a se stessi, poiché restavano a casa a guardarsi la tv. Ecco, talvolta lo Stato c'è, e allora è buono per essere spennato con un accanimento che imbarazzerebbe buona parte della casta, ormai perfetto alibi quotidiano. Ma se i frutti sono quello che sono, il campo è quello che è. Questo vale a Frignano, provincia di Caserta, ma anche Frignano, con l'accento sulla i, frazione del grande paese di Frignano.

© BY NC ND ALIUNGI DIRITTI RISERVATI

TROVA COMPRO ORO
FINA A 40,00 EURO
SE MUSSE NON VUOI ASCOLTAR DA Û TROVA DEVI ANDAR
Chiavari - Rapallo

GT MOTOR
CONCESSIONARIA
TOYOTA
CHIAVARI
VENDITA E ASSISTENZA
0185 370010

ELOISA MORETTI CLEMENTI

SANTA MARGHERITA. Le mongolfiere colorate che ondeggiavano alla brezza marina, il design grafico del menù, la continuità ai fornelli affidata allo chef executive del gruppo Langosteria: da Milano a Paraggi, il passo è brevissimo. La nuova creatura di Enrico Buonocore, primo dei quattro ristoranti che emigra dalla capitale lombarda, è stata inaugurata a giugno nel cuore della baia, all'interno degli storici Bagni Fiore. A qualche curva da Portofino, cucina di pesce di alta qualità (nel menù plateau di crudo di mare, aragoste e crostacei), tra cui alcuni piatti ideati appositamente per Paraggi e i "signature dish" del gruppo, come il king crab alla catalana. «Togliere la cravatta al pesce è il nostro mood - spiega lo chef executive veneto Denis Pedron - Le nostre proposte sono caratterizzate da un'ottima materia prima e da una minima sofisticazione».

Un approccio ben rappresentato dal baccalà mantecato con panissa su tiepido al pomodoro, la cui ricetta è stata svelata ai lettori: tradizione veneta e cultura gastronomica ligure - o meglio mediterranea, dalla Sicilia alla Costa Azzurra - con panissa e baccalà a comporre un piatto di spessore eppure dotato di freschezza e grazia, merito della tripla salsa di pomodoro oltre che della sapienza in cucina. Langosteria Paraggi offre un servizio che va dalla colazione alla cena, senza trascurare i momenti del lunch e dell'aperitivo: le sue porte sono aperte anche a chi non frequenta i bagni, ma per i clienti dello stabilimento si aggiunge l'invitante proposta del pranzo "pieds dans l'eau", senza muovere un palmo dalla spiaggia. Il locale, interamente rinnovato, ha un'atmosfera estiva e sobria, con finiture rosse e legno tek, oggetti retrò che ricordano gli interni dei transatlantici Belle Époque. La provenienza meneghina ha sposato la tradizione dolciaria e gastronomica ligure attraverso le collaborazioni con la focacceria Manuela di Recco e la confetteria genovese Romanengo. Aperto tutti i giorni in stagione, con orario continuato.

ilsecoloxix.it

Guarda anche il video sul sito del Secolo XIX

Mangiare & Bere nel Levante

Baccalà mantecato e panissa A Paraggi i sapori sono cool

Alla Langosteria crudité di mare negli storici Bagni Fiore

Il vino giusto Un Vermentino "La Cappelletta" della duchessa

... IL Vermentino "La Cappelletta" nasce dalla passione della duchessa di Westminster Natalia Grosvenor per il vino e l'agricoltura nella sua tenuta sul monte di Portofino: una preziosa produzione di 3700 bottiglie ricavate da cinque ettari coltivati a vigne e ulivi. L'esordio è stato presentato nel 2016, ma quest'anno la produzione è quasi raddoppiata: un'annata ottima, giudicata equilibrata dal punto di vista climatico, che ha dato complessità aromatiche notevoli al prodotto finale. E. M. C.

La ricetta



BACCALÀ MANTECATO, PANISSA FRITTA E TIEPIDO AL POMODORO

INGREDIENTI

- Per la salsa:
- 200 grammi di pomodori confit
 - 200 grammi di salsa di pomodoro
 - 50 grammi di pomodori secchi
 - 80 grammi di olio evo
 - Un pizzico di sale
 - Un ciuffo di basilico
- Per il baccalà:
- 1,5 kg di merluzzo nostrano
 - 1 litro di latte
 - 150 grammi di liquido di cottura del pesce
 - 200 grammi di olio evo
- Per la panissa:
- 500 grammi di farina di ceci
 - 2,5 litri d'acqua
 - Sale q.b.

PREPARAZIONE

Preparare la panissa versando in pentola (in acqua calda, ma non bollente) la farina di ceci a pioggia e mescolando spesso durante la cottura (circa un'ora). Lasciare raffreddare e passare al baccalà: sfilettare ed eviscerare il merluzzo, togliendo anche pelle e spine. Farlo bollire in acqua e latte. Una volta raffreddato, sistemarlo nella planetaria e emulsionarlo con il suo liquido di cottura e l'olio evo. A parte, tagliare a metà i datterini e cuocerli in forno a 130° per 40 minuti con sale, zucchero e timo. Frullare e setacciare i pomodori secchi. Per preparare il tiepido di pomodoro unire i due ingredienti con la salsa di pomodoro, frullando ed emulsionando con l'olio evo. Versare questa base, densa, in un piatto fondo. Formare le quenelle di baccalà con l'aiuto di due cucchiari e adagiarle in piatto, affiancate dalla panissa fritta in olio bollente. Infine, decorare con un ciuffetto di basilico

L'APPUNTAMENTO

Stufato d'asino superstar da domani a lunedì a Orero

ORERO. Torna un evento ormai tradizionale, che spegne la tredicesima candelina. La "Sagra dello stufato d'asino", organizzata dal Comitato di promozione turistica di Orero, torna da domani a lunedì a rievocare, con la specialità principale, quel nomignolo di "asini" che la tradizione, in Fontanabuona, vuole appiccicato agli abitanti di Orero (ma per la caparbia); gli stand, aperti nelle quattro sere dalle 19.30, propongono anche altre specialità, come ravioli, polenta, pollo alla piastra, salsicce... Domani sera si balla con Paolo Bertoli, sabato tributo a Zuccherò con la "Sugar tribute band", domenica e lunedì di nuovo balli con Fabio Cozzani e Macho. Appuntamento, come da tradizione, nell'area feste nel bosco. S. ROS.

LE SAGRE

I ravioli di Romaggi e le fragole di Bargone

SAN COLOMBANO. I ravioli, piatto simbolo della località, sono i grandi protagonisti della festa in programma a Romaggi, comune di San Colombano, sabato e domenica. Sabato, accanto agli stand gastronomici, la serata danzante con l'orchestra "Ashanti", domenica con Diego Sanguineti. Sempre in questi giorni si segnalano la "Fragolata" di Bargone (da domani a domenica sera), la festa di San Vittorio a Neiroe (da domani a lunedì), la Fiera dell'Agricoltura a Frisolino di Ne (sabato e domenica), di cui domenica anche a pranzo). A Leivi, poi, "festa campestre" al campo di San Bartolomeo, domenica, lunedì e martedì, sempre all'insegna dei piatti tipici. Da oggi a sabato, grande festa pure a Calcinara di Uscio. S. ROS.

IL CUCINOSOFO

"Mai usato niente nel mio orto": ma sarà vero? In troppi non rinunciano all'aiutino della chimica

SERGIO ROSSI

ALLA prova dell'orto - per chi ha la fortuna di averlo - siamo tutti perfetti, non uno che usi porcherie per i suoi ortaggi, ma sarà sempre vero? Soprattutto fuori dalle città - ma ormai anche dentro - come arriva la bella stagione si parla di orti o di piccole coltivazioni domestiche di ortaggi. E a me che passo molto tempo in un paese dell'entroterra, capita spesso di incontrare gli ortolani più esperti. Non già contadini di professione, ma appassionati che da decenni curano il loro orto e qualche campetto di patate. Se a costoro chiedi come riescano a produrre ortaggi così belli e apparentemente sani,



Sergio Rossi

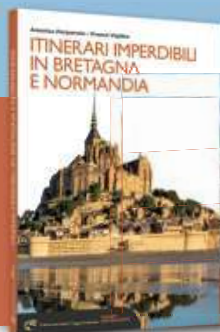
ti senti rispondere "mai usato niente!". Allora torni nel tuo orto un po' mortificato e pensi che sei l'unico pellegrino a cui spesso si ammalano i pomodori, per esempio, oppure i piselli.

E non gli dai niente comunque, perché non ti va di usare veleni nell'orto di casa. Certo, sacrifici di parecchio la produttività ma almeno sai di mangiare roba sana. Poi, nei giorni successivi, ritrovi ancora l'orticoltore provetto, quello infallibile dell'altro ieri, e capita che il discorso finisca ancora su quell'ortaggio o su quell'albero da frutto. Solo che stavolta il campione del mondo dice la verità e scopri che usa prodotti chimici per te addirittura sconosciuti. Che poi ognuno fa come gli pare, per carità, ma usare certe porcherie proprio nel giardino di casa, appare quasi paradossale. Poi non saranno neanche tutti veleni così pericolosi, capisco, ma rimango dell'idea

che la fatica di fare l'orto dev'essere ripagata dalla certezza di mangiare cose buone e sane, cioè prodotti talvolta anche un po' meno belli ma certamente ottimi ed esenti da qualunque residuo chimico. In altre parole, se devo trattare i miei ortaggi come si fa per le colture intensive, allora risparmio la fatica di zappare, bagnare e ripulire l'orto e vado a comprare alla cieca, così risparmio tempo e denaro. Io continuo a non usare niente, ma occhio ai regali del vicino di casa, perché chi non ha giocato col piccolo chimico da bambino, talvolta recupera da grande, nell'orto.

L'autore è un esperto di enogastronomia

ITINERARI IMPERDIBILI IN BRETAGNA E NORMANDIA



UN VIAGGIO DA FARE ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA

Un'inedita selezione di itinerari fra paesaggi di incredibile bellezza, città d'arte, stratificazioni uniche di storia e natura. Per ogni itinerario, una scheda tecnica con tutte le informazioni utili e un ricchissimo apparato iconografico inedito. Un viaggio da fare almeno una volta nella vita. Per poi scoprire, dopo essere stati avvolti dal fascino insieme sottile e potente di queste terre, che non si può non tornare a desiderarle, a visitarle, a viverle.

DA LUNEDÌ 10 LUGLIO
FINO A FINE AGOSTO A 9,90 EURO IN PIÙ

IL SECOLO XIX

MARK&THING