



Il Sole 24 ORE

Fondato nel 1865
Quotidiano
Politico Economico Finanziario

A tavola con
Albiera Antinori
«UN DOVERE
PRESERVARE
LA TERRA
PER I POSTERI»

di Paolo Bracco
— a pagina 5



Buona Spesa
Italia!

Mattarella: tutelare la libertà di stampa — Lina Palmerini p.3

Emergenti: le opportunità e i rischi — Vito Lops p. 6

Brescia terza in Europa — Luca Orlando p. 2

domenica

Economia e società
Le teorie rilette alla prova dei fatti

di Alessandro Merli
— a pagina 22



Copertina
Il «Rhinoceros» del Velabro

Fulvio Irace — pag. 17

Alla Ribalta
Traviata e Valentino al passo di Tokyo

Carla Moreni — a pag. 29

lifestyle



Tendenze
Nati per la carta: scrivere fa bene, per la gioia di cartiere e maestri cartai

di Chiara Beghelli
— a pagina 11

Enoturismo
La vendemmia aperta agli ospiti

Federico De Cesare Viola — a pag. 12

Imprese sportive
L'avvocato-pesce a Manhattan

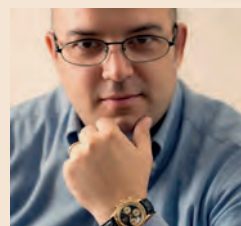
Riccardo Barlaam — a pag. 14

Antiquorum .swiss

Antiquorum Auctioneer, leader mondiale nella vendita all'incanto di orologi moderni e vintage, è lieta di invitare le Signorie Vostre per una valutazione gratuita e senza alcun impegno dei vostri preziosi segnatempo da uno dei nostri esperti di fama mondiale.

Vi aspettiamo il giorno
24 settembre
a Firenze
ed il giorno
1 ottobre
a Milano

E' gradita la prenotazione



Giovanni Varesi - Director & Watch Expert
Autore di "Collezione Orologi 2.0" e "Daytona Revolution"

ANTIQUORUM GENEVE SA
Piazza Duomo, 21
20121 Milano
Tel: +39 02876625
milan@antiquorum.swiss



Class action, riforma al via Ultimi ritocchi sui fallimenti

Il calendario. Da martedì alla Camera il Ddl sull'«azione di classe» - Verso il traguardo il decreto sulle crisi d'impresa - Manovra: Lega e M5S in pressing per più risorse

Si stringono i tempi sulle riforme del diritto fallimentare e della class action. Entro pochi giorni la nuova versione della disciplina della crisi d'impresa sarà inviata dalla Giustizia agli altri ministeri competenti, Mef e Mise, per il concerto, con l'obiettivo di presentarla in Consiglio dei ministri all'inizio di ottobre. Architrave del testo del decreto legi-

slativo, in esecuzione di una delega che scade il prossimo 14 novembre, è quanto previsto dal lavoro della commissione Rordorf, con alcuni significativi aggiustamenti. Sulla class action si riparte dalla versione approvata solo alla Camera nella scorsa legislatura.

Giovanni Negri
— a pagina 3

L'INCHIESTA

Investimenti e tecnologia: per l'acciaio la crisi è finita

Lello Naso — a pag. 4

FRANCESCO A PALERMO



Nella terra di Don Puglisi. Papa Francesco in visita pastorale in Sicilia, a venticinque anni dall'assassinio del sacerdote palermitano

Il Papa: «Mafiosi, convertitevi. Il denaro non rende liberi»

Carlo Marroni — a pagina 3

Magneti, Kkr chiede lo sconto a Fca

AUTOMOTIVE

Il ceo Mike Manley verso l'accordo con il fondo Usa di private equity

Offerta vicina a 5 miliardi di euro, meno dei 6 chiesti inizialmente dal Lingotto

La vendita di Magneti Marelli da parte del gruppo Fca è questione di giorni: Kkr, il fondo di private equity americano in corsa per rilevare la società di componentistica, ha chiesto al Lingotto un maxi sconto rispetto alle valutazioni iniziali, ma secondo indiscrezioni ci sono i margini per trovare un accordo sul prezzo. La società Usa ha terminato questa settimana la due diligence sul gruppo di componentistica. Un attento esame che ha portato il fondo di private

Marigia Mangano
— a pagina 7

equity a presentare una nuova proposta che taglia in modo sensibile la iniziale richiesta di Fca di 6 miliardi di euro. Lo "sconto" richiesto dal gruppo americano è superiore a un miliardo, con nuove valutazioni che si attestano ora ben sotto i 5 miliardi. Proprio intorno a questa soglia si sta trattando in queste ore. Nonostante la sensibile differenza di prezzo, alcune fonti riferiscono che ci sono i margini per trovare un accordo soddisfacente per entrambe le parti. E la prossima settimana è indicata come quella decisiva per chiudere il dossier. Nel frattempo il capo di Fca, Mike Manley, si appresta a completare la squadra. Pietro Gorlier, amministratore delegato di Magneti Marelli, è ritenuto al Lingotto il manager più adatto a diventare capo delle attività Emea di Fca, casella lasciata vuota da Alfredo Altavilla.

2 miliardi

Gli obiettivi per l'Ebitda fissati dal piano industriale, che verrà presentato martedì

Ferrari
Il Cavallino alla sfida di Camilleri

— a pagina 7

INFRASTRUTTURE

Chiuso il ponte Fs sull'Adda Lombardia in affanno

La chiusura del ponte ferroviario e stradale San Michele a Paderno d'Adda, che congiunge le province di Bergamo e Lecco, sta creando gravi disagi e problemi per pendolari e imprese nelle aree industriali di Lecco, Bergamo e Monza-Brianza. Il ponte, costruito nel 1887, era da tempo sotto monitoraggio costante e ha bisogno di importanti lavori di manutenzione. Resterà chiuso per due anni.

Giovanna Mancini
— a pagina 2

LETTERA AL RISPARMIATORE

Tecnoinvestimenti sfrutta l'M&A per espandersi in Europa

di Vittorio Carlini — a pagina 9

LA SFIDA EPOCALE DELLE MIGRAZIONI

Una volontà politica unitaria per progresso e giustizia sociale

di Bruno Forte — a pagina 10

ISTITUZIONI AL RINNOVO

**PER L'EUROPA
CAMPAGNA
ELETTORALE
TUTTA POLITICA**

di Sergio Fabbrini

Mercoledì scorso è iniziata ufficialmente la campagna per l'elezione del Parlamento europeo del prossimo maggio 2019. Nel giro di poche ore, il Parlamento europeo ha deciso di denunciare il governo ungherese di Viktor Orban per violazione dello stato di diritto (avviando la relativa procedura d'infrazione), ha approvato la contrastata direttiva sulla riforma e la protezione del copyright (che mira a regolare la circolazione delle informazioni nel web) e ha discusso la relazione annuale sullo "Stato dell'Unione" tenuta dal presidente della Commissione europea, Jean-Claude Juncker. Se qualcuno pensava che l'Unione europea (Ue) si fosse addormentata, dovrà ricredersi. L'Ue è divisa, non già anestezizzata. È divisa tra stati, oltre che tra e all'interno dei partiti, sulla sua identità (costituzionale ed economica). L'Europa si è politicizzata. L'integrazione non è il più il processo silenzioso dei primi decenni del dopo-guerra. Da quando il Parlamento europeo è eletto direttamente (1979), non era mai successo che la sua elezione fosse divenuta così importante, come ora, per il futuro dell'Europa. Vediamo meglio.

Il voto del Parlamento europeo contro il governo ungherese è un fatto di grande importanza politica. È ovvio che quel voto non basterà a fermare la degenerazione illiberale dell'Ungheria. Tuttavia, esso porta alla superficie dell'opinione pubblica europea una divisione che era rimasta sotto l'acqua delle tensioni tra i governi nazionali.

— Continua a pagina 5

lunedì

Domani con il Sole 24 Ore
Come scegliere l'affitto più conveniente

Con il Sole 24 Ore in edicola domani doppio appuntamento sugli affitti. Alla Guida rapida sul contratto a canone concordato si affianca un test di rendimento sui contratti di breve o lunga durata



Mirabilia. Una mostra virtuale e nuove edizioni riportano l'attenzione su un «irregolare» la cui cifra di scrittore è almeno pari a quella di studioso

Camporesi, il retrogusto del classico

Stefano Salis

«Non posso ritenere un storico, non sono un critico letterario, non sono un sociologo della letteratura, non mi sento un cattedratico: posso solo dichiarare (come il Nolano) di essere "accademico di nulla academia"». Parole vere, e certamente perfette e meditate, di Piero Camporesi (1926-1997) (ne *Il governo del corpo*); risposta d'autore, in qualche modo, alla ricorrente domanda che si ponevano Umberto Eco e Giorgio Manganelli in articoli a lui dedicati.

Eppure, paradossalmente, e per quanto autentiche e autorevolissime, ancora non sufficienti a sciogliere né l'enigma della sua figura di studioso né, tantomeno, la misteriosa bellezza con la quale essa si è manifestata: una serie strepitosa di libri, conferenze, elzeviri e articoli (ma soprattutto libri) che hanno ribaltato, in molti casi, la visione del mondo alla quale eravamo abituati *ante* Camporesi; e, in altri, hanno aperto-spalancato addirittura – interi filoni di ricerca, di riflessione, di "modo" di porsi di fronte alla realtà, fino a farsi quasi "metodo". La realtà *reale*, si badi, alla quale i suoi scritti erano tenacemente attaccati – realtà fatta di puzze, odori, sensazioni tattili e visive, putrescenze e "selvaggi" pani, sangue e corpi in decomposizione, straccioni, pi-tocchi e vagabondi, e, in generale, di ciò che i benpensanti e l'"accademia", quella con due C, appunto, finiscono per occultare sotto il tappeto della Storia; fino alla nascita del paesaggio italiano, ovvero della sua percezione, per citare alcuni suoi temi –, e ciononostante sempre vincolata, attenzionata, alla mediazione che di essa ne hanno fatto i documenti scritti, *maxime* la letteratura, vera forma di conoscenza, a saperla interrogare.

Erudito fino al midollo, letterato fradicio, bibliofilo incallito, brillantemente puntiglioso, errabondo nei campi del sapere al pari dei suoi "vagabondos", con i quali affina il gusto di una lingua furbesca e meravigliosa, che in lui diventerà cuccagna di conoscenza e tonalità di colore, ironico e, tra le righe, garbatamente puntuto all'occorrenza, Camporesi resta un formidabile irregolare nel panorama sghembo della nostra pur migliore sagistica. La sua devozione ai testi, e ai *marginalia* di quei testi, la sapienza polimorfa che sapeva incanalare in

narrazioni di ampio respiro e di incalzante ritmo, ne avevano progressivamente fatto scivolare la cifra in quella che credo sia la sua forza più intensa e palese, a rileggerlo, e con quale piacere, oggi: quella di scrittore che, semplicemente, anziché volgersi al romanzo d'invenzione – fino a qualche decennio fa indubbiamente la forma principe della nostra letteratura – aveva deciso di disegnare le sue campiture e affreschi raccontando, *con forza di letteratura*, l'evoluzione del gusto, dell'estetica, dei riti, della cultura; della nostra e altrui maniera, insomma, di stare a questo, e persino all'altro, mondo. E aveva scelto, per farlo, le strade, gli argomenti, i soggetti, più peregrini. Tra questi, per nostra fortuna di avidi lettori e di, sperabilmente, decenti degustatori, quella del cibo, anzi, della civiltà del mangiare: e ciò grazie a un incontro che gli cambiò la vita, quello «traumatizzante» con Pellegrino Artusi e le sue ricette che fecero gli italiani, se non l'Italia.

È che la storia della gastronomia nel nostro Paese (del ragionamento complesso intorno al cibo, dico) ha pochi altri momenti cruciali come quell'incontro e ciò che, prodigiosamente, ne scaturì; momenti che si possono dividere in cucina vera e propria (il Ristorante Cantarelli, vedi qui sotto Gino Ruozzi), la presenza "culturale" dirompente di Gualtiero Marchesi, l'eccellenza discreta di Gianni Cosetti, le vette cuciniere di Gianfranco Vissani) e in "scrittura" del cibo – e quale altro strumento più nobile, altrimenti, per capirlo? e qui i capisaldi sono pochi.

Ovviamente il Mario Soldati alla ricerca dei cibi "genuini" (concetto, per altro, sdruciolevole, e Camporesi lo sapeva benissimo) che, in molti casi, è lavoro fondante della consapevolezza "terragna" e concreta di ciò che si fa e si mette in tavola; *gioiòan-brerufucarlo*, inevitabilmente, lessico e mitologia culinaria, *pacchiade* che sanno di freddo e nebbie padane di un «figlio legittimo del Po» ma che valgono a tutte le latitudini, proprio come l'epica; Luigi Veronelli e la sua commovente «zerga rotondità» nel parlar e scrivere di vino, che è parlare di anima; l'esperienza a tratti esaltante della rivista «La Gola» (articoli del primo numero: «Whisky e tè nel giallo anni 30» di Alberto Capatti, «Verso il cavolo nero» di Antonio Porta o «La cena di Brummell» del nostro Beppe Scaraffia...); la qualità sobriamente eccelsa de *L'uovo alla*

Stile barocco
Una foto di Piero Camporesi di Giovanni Giovannetti. Camporesi è presente anche con un video su Youtube (lo si trova partendo dalla mostra virtuale, vedi box), sulla sua biblioteca, un fondo di circa 20 mila volumi, attualmente presso l'Università di Bologna



kok di Aldo Buzzi. Ma, sopra tutti, c'è lui, scrittore «di quella progenie di prosatori che ha fatto grande la nostra lingua nell'epoca del suo declino culturale» (così Marco Belpoliti, che a Camporesi dedicò un ottimo numero della bellissima rivista «Riga»).

L'arcobaleno di parole con le quali Camporesi deliba e riesce a farci gustare mode e modi, saperi e sapori, dettagli e intrugli di un tempo diverso, nel quale la cucina era la cucina, e la fame era la fame, e la natura, con i suoi cicli, dominava su entrambe, sono una iridescente, se si vuole barocca, dimostrazione di come si possono (ri)costruire epoche e genti, idee e abitudini popolari, rendendoci vicino ciò che è lontano, pratica ciò che è memoria scoperta, scoperta ciò che è sapere radicato nella grande tradizione: erudizione e concretezza, per una volta, messe insieme, d'amore e d'accordo.

Solo un esempio, dal suo libro che amo di più (e mi preparo a qualche alzata di sopracciglio), *Il brodo indiano*. Ecco mezza pagina su come cambiano le abitudini della tavola nel Settecento: e c'è tutto: cultura, cibo, libri, vita. E ritmo, musica. Prego, maestro: «*Poca vivanda, ma in molte portate*: una sfumata tastiera di gusti orchestrata sulla varietà e sul giuoco dei sapori incrociati e accostati ma non amalgamati, una nervosa, agile sintassi di cucina lontana da quella antica nella quale l'abbondanza massiccia e greve schiacciava il morbido e sensibile palato sotto una pesante cascata di "torte immense" e di torreggianti pasticci. Scomparse le patriarcali portate dove soprattutto a Bordeaux e in Borgogna, a cercare i grandi vini francesi e creare una cultura del vino di qualità allora da noi pressoché ignota; o portare in Italia dalla Scozia gli straordinari single malt che primariamente cantavano come perle nella sua inarrivabile cantina. Cantarelli ha ricreato a Samboseto il paese di Bengodi sognato dai protagonisti di

MOSTRE E LIBRI

Omaggio degli italianisti a Bologna

Le nuove edizioni

Nei giorni scorsi è uscito, di Piero Camporesi, *La casa dell'eternità*. Sono già stati riediti dal Saggiatore *Il pane selvaggio*, *Le belle contrade*, *Il sugo della vita*, *Il brodo indiano*. Le prossime edizioni in cantiere sono: *La maschera di Bertoldo*, *Le vie del latte*, *Camminare il mondo*, *I balsami di Venere*, *Il governo del corpo*, *Il libro dei vagabondi*, *Il palazzo e il cantimbanco*.

La mostra virtuale (e reale)

La mostra virtuale allestita sulla piattaforma Movio del Mibact prende spunto dal Congresso Adi (Associazione degli Italianisti). Protagonisti di tutte le sezioni, i libri e i documenti di Piero Camporesi sono testimoni vividi dei suoi percorsi di studio. La mostra virtuale sarà affiancata anche da un allestimento "reale" che sarà visibile al pubblico presso la Biblioteca "Ezio Raimondi" dell'Università di Bologna, dal 13 settembre al 20 ottobre. La mostra, che è visibile all'indirizzo www.movio.beniculturali.it/unico/la-mostra, è stata realizzata da Federica Rossi e Alberto Natale, con Alberto Di Franco.

cui "preziose salse", "estratti e sughi sostanziosi", consommé e brodi ristretti, culi e gelatine (lo spirito della carne prelevato dall'alchimia dei cuochi ai volgari, rosseggianti brandelli di ignobile bestiame) assolvevano i fini *mangeurs* dall'obbligo triviale di mordere, strappare, masticare, favorendo delicati colloqui e frizzanti conversazioni». Respiro, e pensiero. E poi, più avanti: «La tavola stava diventando la camera di condensazione delle nuove frontiere mentali, la scacchiera su cui si giocava la partita della riconversione della natura umana alle regole della ragione e della scienza. "Il gusto non si potrebbe egli definire" si chiede Algarotti nei *Pensieri diversi* "il risultato della dottrina delle proporzioni nella geometria dello spirito?"».

Dottrina delle proporzioni nella geometria dello spirito: l'opera di Camporesi è, in fondo, in questa definizione. Perciò c'è bisogno di tornare a rileggerlo e, miracolosamente, in un'edizione spesso soporifera, i suoi libri non sono andati dimenticati, grazie al Saggiatore. Tali gioielli di sollevamenti ideali e radici profonde sono forse spia di una domanda di ritorno al senso del "pubblicare", e sicuramente una risposta, non ovvia, al nostro essere nel mondo: siamo interpreti di una cultura che va "gustata", sapendo che ogni gesto riporta una tradizione e che ogni tradizione non è altro che futuro incarnato. Saper vedere una sequenza in quel minestrone di fatti ed eventi di ciò che è stato, capire perché siamo così e non in un altro modo, omaggiare il futuro, chiuso in libri antichi e gesti immemori: la lezione, il piacevole retrogusto di un classico eccentrico della nostra letteratura, che, ci piace pensarla, sapeva di esserlo, ma non osò confessarlo. *L'accademia* cui appartiene, e a pieno titolo, era, ed è sempre stata, quella.

INAUGURATO IL FERRANIA FILM MUSEUM DEDICATO ALLE PELLICOLE



Cairo Montenotte

Si conclude oggi la tre giorni di eventi per l'inaugurazione del Ferrania Film Museum, museo di cultura industriale e territoriale dedicato alla celebre fabbrica di pellicole nata nel 1917. Il Ferrania Film Museum, che avrà sede presso lo storico Palazzo Scarampi a Cairo Montenotte (Savona), racconterà la storia del glorioso stabilimento Ferrania che, attraverso le pellicole, ha trasformato il nome di un piccolo borgo della Val Bormida in un sinonimo di eccellenza mondiale nel campo della tecnologia fotografica e radiografica. Un ruolo chiave nella realizzazione del Ferrania Film Museum è stato svolto da Fondazione 3M, proprietaria di uno storico archivio fotografico di oltre 107 mila immagini

A ME MI PIACE

MELANZANA ROSSA AD ALTO POTENZIALE

Davide Paolini

Da anni sostengo che non è sufficiente il solo giacimento gastronomico per avere lo sviluppo economico-turistico, ma servono *leader* e la narrazione del prodotto legata a quella terra. *Case history* di successo ce ne sono nel Buon Paese, ma potrebbero essere molto di più vista la ricchezza dei giacimenti. Di recente ho visitato Rotonda (Potenza), un borgo di 4 mila abitanti con un primato: 2 Dop, la melanzana rossa e due fagioli bianchi tra cui lo straordinario «poverello». Vale la pena di ricordare che la Basilicata è una regione molto ricca di prodotti di qualità Dop e Igp (olio, formaggi, peperone).

La melanzana rossa, nonostante la sua unicità, è tuttora poco conosciuta fuori del territorio di coltivazione. Eppure presenta una narrazione davvero intrigante: i semi sono stati portati a Rotonda dall'Eritrea da un soldato locale dopo la prima guerra mondiale. Si tratta di un ortaggio duttile da usare in cucina come carpaccio, quale condimento della pasta (davvero squisiti gli spaghetti con la rossa e colatura di caciocavallo podolico della trattoria *A' Rimesa* di Rotonda), come crema per la bruschetta o addirittura utilizzata nella crostata.

Il territorio è molto attrattivo, dotato di un fascino paesaggio montano e di un rifugio ben tenuto, che offre accoglienza assieme all'albergo diffuso nel borgo, il tutto opera di un imprenditore che ha intuito le potenzialità della melanzana rossa sia come prodotto sia quale *medium* del territorio. *Sine qua non*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCARPE STRETTE

CORONA & BIANCA FORMATO POP

Pietrangelo Buttafuoco

Corona & Bianca sono – per dirla con il gergo di chi sa – un *format*. Esattamente come Sandra & Raimondo un tempo, nella rivista tivù che fu. Lo scrittore montanaro, Mauro Corona, e la conduttrice più inossidabile di Rai3 giocano ai ruoli dei due adorabili litigari per ravvivare il sussiego post-sociale del talk *Cartabianca*. La trasmissione onora nel nome la intoccabile tra gli inarrivabili – Bianca Berlinguer nientemeno – e la narrazione, col siparietto, capovolge lo *charme* musone della giornalista. È la contaminazione pop, certo, e però è alta, altissima, perfino alticcia. Hanno come un copione collaudato, fatto di *avances* e ritrosie (di lei).

Corona – tra gli scrittori italiani, uno dei più autentici – offre il proprio personaggio; mentre lei, padronale, sperimenta l'asticella del *famolo strano* con gli esiti dell'avanspettacolo. È il giornalismo tirato via – se vale il sopracciglio da realismo socialista della titolare – oppure una versione briosa della letteratura disgraziatamente costretta all'aiutino telegenico?

Né l'uno e neppure l'altra. È solo un capriccio del destino proprio delle scuole alte questo del Bibi da tivù se Carlo Cottarelli – insigne economista – va a fare il Corona di Fabio Fazio, il Bibi per eccellenza, nel format unico del siparietto alto, altissimo. E pagatissimo.

@PButtafuoco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia del ristorante Cantarelli

Quando a Samboseto partì la riscossa della cucina italiana

In una tipica giornata umida e piovosa da pianura padana (la stoffa del regista navigato non mente) Mario Soldati giunge a Samboseto, in provincia di Parma, a due passi da Busseto e da Roncole Verdi (dove abita e fa pure il ristoratore lo scrittore Giovannino Guareschi, padre letterario di Pepone e don Camillo). È il 1957 e Soldati, nell'istrionica veste di pioniere culturale e gastronomico, sta mostrando agli italiani da poco rapiti dalle magiche immagini della televisione in bianco e nero le meraviglie del nostro paese, «alla ricerca dei cibi genuini». Il viaggio comincia dalla Valle del Po, una delle direttrici storiche dell'identità italiana e ora principale protagonista dell'incalzante progresso economico, sancito pochi anni do-

po dall'inaugurazione dell'Autostrada del Sole.

Ma che ci fa Soldati a Samboseto? (e non «San Boseto»), come precisa scherzando). Soldati è lì per presentare agli spettatori una delle nuove vette gastronomiche italiane, la bottega e trattoria di Giuseppe e di Mirella Cantarelli, aperta nel 1953 e salita rapidamente agli onori della cronaca culinaria e mondana nazionale.

Una «bottega vera e fantastica» la definisce Soldati; un miracolo sorto tra le nebbie della pianura, in un luogo periferico diventato ben presto centrale, sorgente del rinnovamento della cucina italiana. Cantarelli è stato, quasi, il principio: l'inizio di una rinascita gastronomica che ha coinciso con lo straordinario sviluppo del Paese, fatto ap-



Il meglio di una volta Mirella e Giuseppe Cantarelli nella loro trattoria di Samboseto. La foto appare anche nella copertina di una bella monografia sul ristorante che ha cambiato la cucina italiana, scritta da Alberto Salarelli per «La Gazzetta di Parma editore»

punto da persone come Peppino e Mirella, brillanti inventori e infaticabili lavoratori, che non si sono accontentati di quello che avevano ma hanno voluto andare oltre, aprire strade nuove. Questo è stato lo spirito con il quale l'Italia è diventata nel secondo Novecento una delle potenze economiche mondiali.

Peppino di strade ne ha percorse tantissime, partendo dalla propria minuscola «borgata» per andare soprattutto a Bordeaux e in Borgogna, a cercare i grandi vini francesi e creare una cultura del vino di qualità allora da noi pressoché ignota; o portare in Italia dalla Scozia gli straordinari single malt che primariamente cantavano come perle nella sua inarrivabile cantina. Cantarelli ha ricreato a Samboseto il paese di Bengodi sognato dai protagonisti di

Boccaccio, innestando il nuovo sulle solide e luminose radici della tradizione, saldamente ancorato alla bontà del parmigiano-reggiano e del culatello, dei tortelli d'erbetta e degli agnolotti in brodo, del maiale e del lambrusco.

Ma certamente Peppino senza Mirella non sarebbe stato «Cantarelli», perché è alla sobria genialità della moglie che è dovuta l'esperienza e l'esplosione di una nuova cucina, che farà da modello a molti successivi grandi ristoranti italiani, dal «Selle» di Franco Colombani a Maleo al «Pescatore» dei coniugi Santini a Runate di Canneto sull'Oglio. Il «Savarin di riso» («formato guarnito di lingua e di sugo di carne») è stato il capolavoro di Mirella, a cui si aggiungono la «faraona alla creta», il «vitello pre-

libato», «l'anitra al vino rosso», lo «zabaglione» e forse gli impensabili «agnolotti alla panna», a ribadire il primato della cultura del burro e della libertà creativa, contro ogni rigidità puristica, di antica e di odierna data.

Semplicità e provocazione, profonde radici nel territorio e spiritosa voglia di esplorare, con creatività e tenacia. Accompagnati da gesti essenziali, come avere la gentile accortezza di pulire con una «spazzolina» e un piccolo vassoio «apposito» la tovaglia dalle briciole di pane. La trattoria Cantarelli chiuse nel 1982, la bottega nel 1992, alla morte di Peppino. Oggi il figlio Fernando gestisce l'enoteca.

Gino Ruozzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA