



Né capo né coda | Palindromi di Marco Buratti

Buone tasse a tutti!
A VOI GIULIO VA A GENIO, VIDI!
KI DI VOI NEGA?! A VOI LUI GIOVA!!

IN VETTA

Sportroccia, che idea!

Venticinque anni fa a Torino veniva inventata una nuova disciplina, che oggi si chiama «arrampicata sportiva». Il Piemonte non l'ha sfruttata, Arco di Trento ne è divenuta la culla

di **Pietro Crivellaro**

I torinesi sono affezionato all'idea che la capitale subalpina sia stata la culla in Italia di tante invenzioni moderne che poi non hanno saputo mantenere. Lasciamo stare l'auto e il Salone del libro che per ora restano a casa loro, ma sotto la Mole è sempre vivo il rimpianto per il cinema, la radio, la moda, la tivù e quest'anno più che mai per la stessa capitale, «schiaiva di Roma» predestinata. Gli stessi torinesi non sanno che anche nella nicchia della montagna è andata così, a cominciare dall'alpinismo, nato a Chamonix a fine Settecento quand'era Regno di Sardegna, con annesse guide alpine fondate da Carlo Felice nel 1823, ma tutto finì alla Francia nel 1860 con la cessione della Savoia. A Torino

si ricominciò da capo nel 1863 con Quintino Sella che fondò il Club Alpino, e a fine secolo con lo svizzero Kind che importò da noi lo sci, due cose finite altrove da tempo.

Ma c'è dell'altro. Restando nella nicchia, in questi giorni dobbiamo un po' tutti - torinesi e non - aprire gli occhi su un'altra bella scoperta, a pensarci piuttosto clamorosa, che nell'ultimo quarto di secolo ha rivoluzionato il nostro rapporto con il verticale. Mi riferisco proprio all'arrampicata sportiva, spesso confusa con il *free climbing*. La notizia è che ad Arco di Trento si sta disputando da venerdì 15 fino a domenica prossima il Campionato mondiale d'arrampicata, a 25 anni dal primo Rock Master. Dieci giorni di gare con 700 atleti da 55 nazioni

incoronano la cittadina dell'alto Garda, se non proprio come capitale, come la più storica e attrezzata meta per gli arrampicatori in Europa, capace di soffiare i mondiali a due rivali del calibro di Parigi e Mosca.

E Torino, che c'entra? si chiederà il lettore. Rispondo: Arco è la conferma di una grande invenzione tutta torinese, che si è sviluppata fuori. Le prime gare d'arrampicata in Europa si disputarono a Bardonecchia nell'estate 1985 con il nome di «Sportroccia». Inventori di quelle gare-manifesto furono due torinesi: Andrea Mellano, noto alpinista del Club Alpino Accademico ed Emanuele Cassarà battagliero giornalista di «Tuttosport». Mellano da architetto al Comune di Torino aveva firmato al Palazzo a Vela la prima palestra *indoor*, una robusta muraglia di cemento armato rivestita di vera roccia. Fu dedicata nel 1982 a Guido Rossa, l'operaio alpinista ucciso dalle Brigate Rosse, con un discorso di Massimo Mila, anche lui accademico, portavoce degli alpinisti. I quali già da fine Ottocento hanno sempre migliorato le prestazioni allenandosi su rocce e pareti nei pressi delle grandi città.

Mellano si rese presto conto che la sua palestra, limitata e per nulla flessibile, era già nata vecchia. Il futuro scaturì da un'idea sviluppata a tavolino, nel corso di animate discussioni con Cassarà. Un'idea etica. Entrambi non sopportavano certa retorica dell'alpinismo eroico e soprattutto che tanti giovani continuassero a morire in parete. Se resta così - sosteneva il giornalista - l'arrampicata non è un vero sport. Bisogna fissare precise regole del gioco, adottare tecniche di assicurazione per abolire del tutto il rischio e infine organizzare gare per mettere a confronto gli atleti e far emergere i veri campioni. La formula delle gare metteva a profitto l'assicurazione già collaudata in parete dal *free climbing* con gli *spir*, chiodi a espansione a prova di bomba piantati nella roccia con l'uso del trapano.

Nel 1986 le gare di «Sportroccia» di Bardonecchia furono replicate ad Arco, che l'anno



LYNN HILL | vincitrice del primo Rock Master disputato ad Arco (Tn) nel 1987

dopo inaugurò il proprio Rock Master, presto diventato il maggior appuntamento mondiale del nuovo sport. Nel giro di pochi anni l'alta Valsusa lasciò perdere e tornò a puntare sulla solita speculazione edilizia. Arco invece puntò convinta sull'arrampicata per rinnovare l'offerta turistica in chiave sportiva ed ecologica. Il suo successo è raccontato nel libro di Vinicio Stefanello e Giulio Malfer, *Rock Master* (Nicolussi, Rovereto, 2005). Catechizzato da Cassarà diventato anche direttore del Filmfestival di Trento, l'assessore Mario Morandini entrò subito nella partita con decisione e si mosse poi con autonomia intraprendenza. Nel 1988, constatati i limiti tecnici e anche una certa pericolosità della parete di gara, rinunciò alla roccia e fece realizzare nel 1988 dal direttore tecnico, Angelo Seneci, la prima, grande struttura artificiale, una torre metallica e strapiombante con prese sintetiche imbullonate. Fu l'antenata di una miriade di strutture diffuse in

La cittadina trentina ospita i mondiali di questo sport nato dal desiderio di proporre un'attività non troppo pericolosa

tutto il mondo anche nelle palestre scolastiche e dell'attuale Climbing Stadium di Arco, potenziato per i mondiali agli ordini dello stesso Seneci, tuttora a capo dello staff tecnico. Il nuovo sport, finalmente depurato dal rischio, ingrediente altamente nocivo tipico dell'arrampicata alpinistica, è così diventato in tutto il mondo una delle attività favorite dei *teenager* senza distinzione di sesso.

Cassarà è scomparso nel 2005. Così nella grande festa di giovedì 21 condotta da Kay Rush in Piazzale Segantini, l'ospite d'onore sarà solo Andrea Mellano, accanto a campioni come l'americana, Lynn Hill, il francese, François Legrand, il giapponese, Yuji Hirayama.

CALALÙ

di **Donata Marrazzo**

Capricci a base di quaglie

I l candore invernale, i fiordi, la preghiera, le slitte, tende di mussola alle finestre e visi pallidi come fogli di pergama: nel piccolo villaggio norvegese di Berlevaag, prima di Babette la vita stagna. Ma l'arrivo della rivoluzionaria francese, ricercata dalla polizia dopo i giorni della Comune di Parigi, sovverte regole e abitudini.

Babette è chef al parigino Café des Anglais, dove trasforma un pranzo «in una di quelle avventure... in cui non si distingue più tra la fame o la sazietà del corpo e quella dello spirito». La scrittrice Karen Blixen ne fa uno dei personaggi più suggestivi in *Capricci del destino* e il regista Gabriel Axel la protagonista di un film vincitore dell'Oscar nell'88. È con Babette e le sue ricette che gli abitanti del villaggio riacquistano colore ed energia, inebriati da piatti in cui la donna esprime tutto il suo talento. Risvegliando i sensi dei commensali e cambiando il destino. In occasione della cena per il defunto reverendo, sulla tavola non c'è ombra di stoccafisso o zuppa di birra e pane, ma vino e champagne francese da accompagnare, ad esempio, a meravigliose *Cailles en sarcofage*, ovvero *vol au vent* di quaglie al tartufo.

Per preparare questo liberatorio piatto di selvaggina, cominciate da un pâté di fegatelli: rosolate insieme un po' di burro e di lardo, unite i fegatelli, scalogno, funghi, timo, vino bianco per sfumare solo i succhi di cottura. Poi frullate. Riemprite le quaglie con il composto, aggiungendo qualche scaglia di tartufo. Avvolgetele in una fetta di lardo. Cuocete in forno con poco burro per 15 minuti. Diluite il fondo di cottura con mader e brodo. Adagiate le quaglie sul *vol au vent*, bagnate con la salsa e infornate pochi minuti ancora.

Ingredienti

Per 4 persone: 4 quaglie disossate, 75 gr di fegatini di pollo, 50 gr di champignons, scalogno, 60 gr di lardo, 50 gr di burro, sale, pepe, timo, 1/2 bicchiere di vino bianco, 4 fettine di lardo, lamelle di tartufo nero, 4 vol au vent, 2 cucchiaini di mader, brodo.

A ME MI PIACE

di **Davide Paolini**

F inalmente un altro «dietro al banco» davvero strepitoso. Si tratta di uno di quei locali, così definiti nella mia *Guida dei ristoranti del Sole 24 Ore* che, nel tempo, da negozi di gastronomia, panetteria, macelleria, pescheria hanno allargato la loro offerta fino a diventare posti dove si mangia con grande attenzione agli ingredienti. L'ultima scoperta si chiama «Il Merlo - Gastronomia Enoteca Claudio» (via Provinciale 45, Camaiore, tel. 0584.989069). Qui l'anima è Angelo

Torcigliani: una faccia simpatica da goloso impenitente. Un cuoco che passa con grande naturalezza dai banchi del negozio - dove fanno capolino una golosa insalata rossa d'antan (con uova vere affettate sopra), il vitello tonnato, i tortelli fatti a mano dalla mamma, regina del mattarello (di cui si può vederne una collezione a mo' di installazione), mortadella, gola, lardo, provoloni e pecorini - ai fornelli. Sotto sotto Angelo è un amante della grande cucina, dei vini francesi, di cui tiene chiuse sottochiave prestigiose etichette, di cui

parla con una celata voglia di aprirle tutte. Metti una sera a cena da Angelo con una sceneggiatura precisa: «tutto quello che si può ottenere dal baccalà, senza buttare via niente». Dietro le quinte un regista, Roberto Ghezzi (Schooner), selezionatore colto di baccalà, acciughe e tonno. Ciak si degusta, dopo qualche acciuga brandata di stoccafisso (crudo!); insalatina di teste di baccalà e tartufi estivi (con una consistenza delicata: chi leggendo teste si è spaventato, avrebbe poi fatto il bis); ravioli di patate e ricotta, ragu di trippe, lingue e guance di

baccalà (la mano dell'ardza reggiana con un condimento da leccare il piatto); mista di pasta di Gragnano con fagioli schiacciati di Pietrasanta e bottarga (un piatto da goderecci incalliti); baccalà islandese cotto in padella con stringhe e olive e salicornia bernaise med al baccalà (sapido, con una lunga consistenza palatale); infine San Giovanni delle Gaspè (stoccafisso con essiccamento particolare, assai delicato) cece flora e rosmarino. Troppo sapore di baccalà? No assolutamente perché la sapienza di Angelo consiste nel saper

interpretare la diversità delle consistenze, dei sapori delle carni e delle frattaglie con cotture, erbe, ingredienti e abbinamenti ad hoc, mostrando così un lato camaleontico del baccalà di qualità. Per chiudere il sorprendente bicchiere di frutti rossi con gelato di mandorle e gelatina di moscato, opera del giovane pasticciere del Merlo. *Sine qua non*

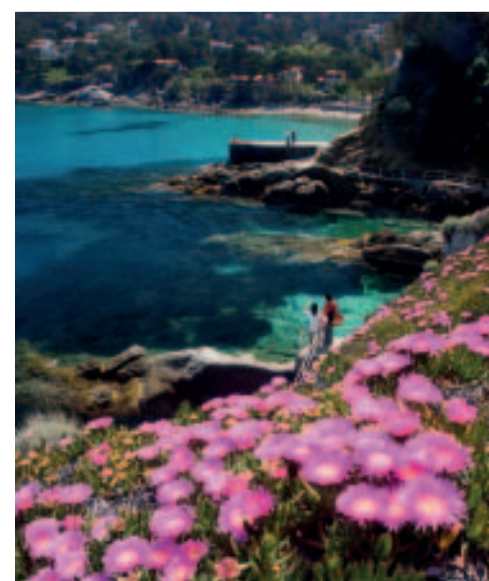
Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio4

Camaleontico baccalà

ITINERARI | Tra spiagge dorate e massicci granitici, alla scoperta dell'Isola d'Elba a bordo di Jeep Grand Cherokee

Percorsi misti per una vacanza con la racchetta

O rizzonti infiniti. Terra o asfalto, mare o montagna: emozioni ed esperienze che si rinnovano per declinare quei valori di libertà e autenticità che solo la ammiraglia Jeep di quarta generazione è in grado di offrire. Grand Cherokee 3.0 CRD è arrivata e non teme confronti. Innovativo il concept, innovativo il contenuto tecnologico, innovativo il propulsore, esclusivi gli equipaggiamenti. Unica la mission: eccellere nella guida su strada e in fuoristrada, con il comfort e la sicurezza migliori di sempre grazie alle sospensioni pneumatiche Quadra-Lift e al sistema di gestione della trazione Selec-Terrain, che permettono la variazione dell'altezza massima da terra a cinque diversi livelli con cinque modalità di guida



adattabili perfettamente a qualsiasi fondo stradale. Le prestazioni? Sempre, rigorosamente, all'ennesima potenza, con consumi più efficienti. Libertà di viaggiare, dunque, esplorare, incontrare, sfidare. Anche l'assoluta varietà geografica che caratterizza l'Isola d'Elba, oasi verde dell'Arcipelago Toscano, tra spiagge dorate e massicci granitici, acque cristalline e aree collinari che, con i loro giacimenti di ferro, resero così famosa la "regina di tutte le isole". Da Piombino Marittima traghetti plurigiornalieri collegano la terraferma con destinazione Portoferraio, Rio Marina e Cavo al massimo in 45 minuti. Etruschi e Romani, incursioni piratesche e sanguinose battaglie: in molti tentarono di dominare questa nicchia preziosa, strategica per

Emozioni
 Il Boutique Hotel Ilio è un vero e proprio gioiello incastonato nel paesaggio selvaggio di Capo Sant'Andrea



la ricchezza di minerali e ambita per lo spettacolo dei suoi panorami. Qui Cosimo de' Medici edificò la sua Cosmopolis (oggi Portoferraio); qui Napoleone trascorse il suo breve esilio prima dei 100 giorni, divenendone "sovrano" a tempore e approntando, prima ancora di sbarcare, la bandiera ufficiale dell'Elba, oggi conservata alla Chiesa della Misericordia. Oggi, questi brani di storia si traducono in una somma di tradizioni sincere e genuine, che del territorio hanno fatto una piccola grande culla per il turismo di qualità. Già negli anni Cinquanta fu posta la prima pietra dell'Hotel Hermitage su quello che al tempo era ancora un villaggio di pescatori, nella splendida spiaggia della Biodola, a soli 8 Km da Portoferraio: una baia dalla bellezza struggente, di cui il nobile genovese Paolo De Ferrari s'innamorò perdutamente. Oggi, questo cinque stelle immerso nel lussureggiante parco privato si affaccia discreto sull'intenso azzurro del mare con una struttura di assoluto prestigio. Camere e suite da sogno, tre raffinati ristoranti in cui trionfano le ricette della tradizione italiana, la cucina tipica dell'Elba e i grandi

Luoghi
 Le vacanze "tennistiche" sono una delle principali attrattive dell'isola, per single e famiglie, professionisti o semplici appassionati



Passioni
 Grand Cherokee mette a disposizione del suo guidatore cinque livelli diversi di altezza da terra e cinque modalità di guida adattabili perfettamente a qualsiasi fondo stradale

rossi di Toscana, un centro benessere con attrezzature all'avanguardia, un centro immersioni, un campo da golf a nove buche con incantevole vista sul Golfo della Biodola, una scuola di vela e windsurf, palestra e ben 9 campi da tennis: otto in terra rossa e uno in erba sintetica. Sull'isola infatti le vacanze con la racchetta sono una delle principali attrattive per single, coppie e famiglie, professionisti o semplici appassionati. Anche al Tennis Club Isola d'Elba, che mette a disposizione stanze, appartamenti e alloggi sotto l'egida dell'ottocentesca villa padronale oggi Fattoria delle Ripalte, sulla Costa dei Gabbiani. L'altopiano è dell'isola (35 Km circa da Portoferraio), sorge uno degli alberghi più incantevoli della Toscana: Boutique Hotel Ilio, vero gioiello incastonato nel paesaggio selvaggio e variegato di Capo Sant'Andrea. Qui l'ospitalità si oppone al turismo massificato delle grandi strutture e si concentra su una accoglienza cordiale, personalizzata al massimo come un abito d'alta sartoria. Venti le

A cura di 24 ORE System per Jeep



camere a tema ispirate alle piante del giardino e ai colori del paesaggio, per immergersi una volta di più nella natura e nei profumi del territorio. Profumi che nell'enogastronomia locale, nei vini autoctoni e nelle ricette della tradizione si traducono in sapori inconfondibili. Come quelli del Ristorante Stella Marina, a Portoferraio, il posto migliore in cui gustare il pesce elbano. Mentre un po' voce fuori dal coro è la cucina di Capo Nord, Località La Fenicia (Marciana Marina), che - con due forchette Gambero Rosso e altrettante dalla Guida Michelin - ama "osare" anche al di là delle tradizioni ma senza eccessi, in cui l'armonia dei sapori ben si coniuga con la creatività e la fantasia dello chef Mauro Perone per proporre ogni giorno qualcosa di nuovo e invitante. Sullo sfondo lo spettacolo offerto dalla spiaggia al finire del giorno. Prima di ripartire, non rinunciamo all'assaggio di alcuni dei migliori esempi del "rinascimento" della viticoltura elbana che, grazie alla volontà e all'operosità di alcuni produttori, oggi rende omaggio alle migliori uve locali con il Disciplinare Elba Doc. Un brindisi, dunque, alla nuova vita delle tradizioni. E al successo di quel Premium Large Suv che, dal 1992, ha venduto oltre 4 milioni di esemplari in tutto il mondo. Senza smettere mai di appassionare.