



La scienza

Così l'Etna scivola verso il mare, due centimetri l'anno

ELENA DUSI e FRANCESCO MERLO, pagina 20

Viaggi aerei

Dietrofront low cost, ora il bagaglio a mano si pagherà

PAOLO G. BRERA, pagina 21

GRAZIE

Mario Calabresi

Queste righe servono per dire grazie a ognuno di voi. A chi in questo momento ha preso in mano il giornale, ha aperto *Rep* o ci sta sfogliando sul tablet. Grazie perché in questi giorni avete dimostrato passione, affetto e solidarietà per *Repubblica*. Lo avete fatto scrivendoci, telefonando, andando in edicola, abbonandovi. Lo avete fatto in modo vero e concreto e di questo vi siamo riconoscenti. La comunità dei lettori è l'unico vero patrimonio che possediamo, in un tempo in cui l'imbarbarimento del dibattito pubblico sembra non trovare confini e la voglia di squalificare e sporcare chi dissente è martellante. Un motivo in più per dirvi grazie, per non esservi fatti contagiare dal torpore, dall'accidia e da un nuovo conformismo. Pensate che ieri pomeriggio il vicepresidente del Consiglio Luigi Di Maio ha trovato il tempo per accusare i «giornalisti» (ormai quello che viene ritenuto un insulto è da considerare un complimento), in questo caso *Repubblica* e il *Corriere*, di censurare le notizie scomode. Si riferiva alla richiesta del pm di Avellino di condannare a 10 anni i vertici di Autostrade per il bus che precipitò da un viadotto nel 2013 causando la morte di 40 persone. La notizia era da ore in bella evidenza sul nostro sito, ma l'intento diffamatorio e l'ossessione non hanno tregua. Ma perché non provano a dare risposte credibili alle difficoltà del Paese, perché non provano a costruire futuro, perché perdono tempo a intasare la Rete di polemiche sterili e becere? Bisogna restare ben saldi e non perdere di vista i fatti, i valori e i diritti. Bisogna provare a tenere accesa la luce. Grazie a tutti voi che ci provate.

Manovra, i conti non tornano Rischio rinvio per le pensioni

La riforma partirebbe da marzo. Allarme del Colle sulla Fornero. Ministeri, un miliardo di tagli

Non quadrano i conti della manovra. Il ministro dell'Economia Giovanni Tria cerca 8 miliardi di tasse. Il Quirinale mette in guardia sulla revisione della legge Fornero. Al ministero è allo studio un piano di aggiustamento del reddito di cittadinanza e delle pensioni.

CONTE, CUZZOCREA, DE MARCHIS GRECO, LOPAPA, PETRINI e VITALE
pagine 2, 3 e 4

L'analisi

I 20 MILIARDI CHE RESTERANNO UNA CHIMERA

Roberto Perotti

Il governo ha annunciato aumenti di spesa pubblica per almeno 25 miliardi, e riduzione di entrate per almeno 15, come ha calcolato Massimo Bordignon su *lavoce.info*. Servono quindi 40 miliardi. Circa 20 miliardi verranno dall'emissione di debito pubblico addizionale.
pagina 29

L'inchiesta

Assalto ai centri per l'impiego con il reddito di cittadinanza Truffe, non si salva neppure Berlino

GIOVARA e MASTROBUONI
pagine 6 e 7

Avellino e ponte Morandi

Bus nel burrone, per l'ad Autostrade chiesti 10 anni Decreto Genova: Cantone denuncia il pericolo mafioso

DEL PORTO, DI FEO, FILETTO e PUCCIARELLI, pagina 8

Il caso



Una manifestazione per Jamal Khashoggi a Istanbul. SEDAT SUNA/EPA/ANSA

Quindici sicari per il giornalista quel mistero saudita a Istanbul

Thomas L. Friedman

Jamal Khashoggi era venuto nel mio ufficio per una chiacchierata sull'Arabia Saudita e Mohammed bin Salman. Mi sono fatto le mie opinioni sul Paese, ma Jamal le ha influenzate parecchio.

pagina 28. FRANCESCA CAFERRI, pagina 12

LE IDEE

LA DEMOCRAZIA E LA PAURA DELL'UOMO NERO

Massimo Recalcati

«La democrazia non è per forza liberale», dichiara Zoltan Kovacs, ideologo del premier neoconservatore e reazionario Orbán. Una mutazione profonda sta investendo il nostro concetto di democrazia. È questa la posta in gioco dell'ultimo libro di Ezio Mauro intitolato *L'uomo bianco*. Mauro intercetta la mutazione in corso che sta stravolgendo il volto della democrazia.
pagina 30 e 31

LA NOSTALGIA DI ESSERE AUTARCHICI

Filippo Ceccarelli

«Italiani!». Alla metà del decennio scorso, in uno dei suoi spettacoli politici, Beppe Grillo gridava appunto «Italiani!» come soltanto Mussolini. In Italia non bisogna mai troppo ridere perché quello che sembra buffo diventa spesso vero, e anche peggio. Per cui, insieme con la manovra del popolo e il governo del cambiamento, ecco che è ritornata anche l'invocazione agli italiani.
pagina 4



RFood
Birra, il segreto è nei monasteri



All'interno l'inserito dedicato al cibo
Viaggio in Belgio tra abbazie e antiche birrerie a caccia di otto bottiglie da leggenda



Crema (Cr)
Che buoni i mondi di carta

Un festival tra cibo, arte, spettacolo, libri e musica: è I mondi di carta, fino al 21 ottobre. Il prossimo weekend — 13 e 14 ottobre — sarà dedicato al food, con un focus al museo civico. Ci saranno lo show cooking con lo chef Luigi Tagliente e quello (per i piccoli) di Tommaso Arrigoni. E poi la degustazione di champagne e tortelli con l'esperta Chiara Govoni (nella foto) e tanto altro ancora



Fontanellato (Pr)
Nel labirinto (di bambù)

Il 13 e 14 ottobre il labirinto della Masone di Fontanellato (Pr) ospita una due giorni incentrata sul bambù, vegetale con cui proprio il labirinto — voluto dall'editore Franco Maria Ricci — è in gran parte realizzato. Per l'occasione (sabato e domenica, alle 17) Massimo Spigaroli dedicherà alla pianta uno speciale "Show di bamboocooking", abbinandola ai piatti della nostra tradizione

Oltre frontiera

Incontri ravvicinati del tipo gourmet

Quinoa e Parmigiano, papaya e pomodoro San Marzano
pesce crudo e caigua. Assurdo? No, prove tecniche di Contaminazioni

di LICIA GRANELLO, illustrazioni di MARTA SIGNORI

IL FESTIVAL 18-21 OTTOBRE

Ein Prosit, giunto alla ventesima edizione, si dipana fra Tarvisio e Malberghetto, in una sequenza di degustazioni e di cene imperdibili. Si comincia **giovedì 18** con lo chef indiano Gaggan Anand. Il **19 ottobre**, menu intrecciato di Ana Roš, Antonia Klugman e Fabrizi Meri.

Sabato cinque superchef si divideranno la scena: da una parte Norbert Niederkofler, Moreno Cedroni e Riccardo Camanini, dall'altra Josean Aljiza e Niko Romito. Da segnalare le verticali (degustazioni durante le quali si assaggiano annate diverse in sequenza dello stesso vino dello stesso produttore, ndr) di Solaia, Sassicaia e dei vini di Josko Gravner.

Domenica, chiusura con due degustazioni di Champagne e la cena con Pedro Schiaffino e Giancarlo Morelli



Parola d'ordine: contaminazione. Che negli anni ha sostituito l'ormai obsoleta *fusione*. I due termini sembrano sovrapponibili, ma così non è. Al contrario, la fusione — intesa come armonizzazione di gusti diversi e lontani, a costo di far loro perdere l'identità — ormai è considerata un'operazione quasi contro natura. Perché l'alta cucina del terzo millennio — e in scia quelle di profilo meno cangianti, ha imparato un nuovo verbo: contaminare, appunto. Nessuna rivoluzione, piuttosto l'esaltazione degli ingredienti. Che senza fusioni a mascherarne i difetti devono essere buonissimi. Solo a quel punto, ha senso mettere vicine le materie prime di territorio alle altre, in arrivo da

terre e culture distanti. Mantenendo integra la propria identità, ma arricchendosi dell'altrui vicinanza, che significa esaltare caratteristiche e tirare fuori sfumature inedite, a volte perfino imprevedute. La ricerca dei cuochi più talentuosi e visionari va esattamente in quella direzione, dal brodo di manzo con tamarindo e foie gras di Ferran Adrià ai piatti degli chef ospiti di Ein Prosit. Del resto, a Tarvisio, la contaminazione è pane quotidiano, vista la contiguità con Austria e Slovenia. Quest'anno, per celebrare la ventesima edizione, tre live d-jay set ad altissimo tasso musicale — Trilok Gurtu, Daddy G ed Andy Smith — interagiranno con alcune cene. Mai contaminazione sarà stata più felice.

Il piatto Zucca e ribes nero fermentato della chef slovena Ana Roš

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CINQUE ABBINAMENTI



Zucca & ribes nero fermentato

Le fermentazioni sono la chiave della nuova cucina di est e nord Europa, soprattutto per quanto riguarda frutti e ortaggi. Se la zucca ha dominante dolce, il ribes regala colore e una nota fresca — amplificata dalla fermentazione, che avvolge l'anatra disidratata della stellata Ana Roš per il menu del suo Hiša Franko, a Caporetto (Kobarid)



Quinoa & Parmigiano Reggiano

La madre di tutti i semi dell'agricoltura Inca — un non-cereale ad alta valenza proteica — incontra il formaggio più celebre grazie a Mauro Colagreco, cuoco argentino adottato dalla Costa Azzurra (Mirazur, Mentone). I chicchi vengono cotti a mo' di risotto e mantecati con crema di Parmigiano. A côté, funghi ed erbe selvatiche



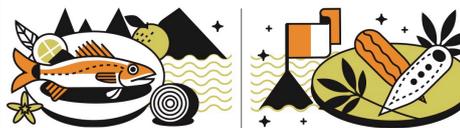
Papaya & pomodoro San Marzano

La versione trasgressiva del som tam — l'insalata di papaya — è con gamberi essiccati, sorbetto di mango verde e pomodori, che rilevano la pastosità grazie al sapore acidulo e zuccherino. A idearla, Gaggan Anand — chef dell'omonimo ristorante di Bangkok — già allievo di Ferran Adrià



Foie gras d'anatra, carote e makilgoxo (radice di liquirizia)

Una gourmandise a rischio di messa al bando, riabilitata dall'allevamento etico di Eduardo Sousa. Dolcezza e grassenza sono riequilibrata dalla liquirizia basca, amara, aromatica e severa. Un calambour di gusti nelle mani del cuoco timido e indomito Josean Aljiza (ristorante Nerua, al museo Guggenheim di Bilbao)



Pesce crudo & caigua (cetriolo andino)

Nella terra madre del ceviche — il pesce crudo marinato con cipolla, lime e peperoncino — ogni variante è in odore di eresia. Ma l'ortaggio magico degli sciamani ha una nota morbida che rapisce il palato. Il bravissimo Pedro Schiaffino lo ha creato per il suo Malabar, ristorante in stile coloniale nel cuore di Lima

MOMENTI MONTASIO

Naturalmente privo di lattosio.

PSR 2014-2022
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

MONTASIO
Consorzio per la tutela del formaggio Montasio

Settemila 3.2, sostegno per l'attività di informazione e promozione

www.montasio.com