



GENOVA

ilsecoloxix.it

SAMPDORIA E GENOVA: FOTO, DIRETTA, COMMENTI E VIDEO

Radio 19

ORE 10-12 ZENA ZELIG 19: CHI NON SA RIDERE NON È UNA PERSONA SERIA

GENOVA 90.7 - 98.2 - 103 - 103.8 - LEVANTE 93.3 - 106 - SAVONA 98.2 - 88.8 - IMPERIA/SANREMO 104 - 104.3 - LA SPEZIA 90.0

Publirama

PER LA PUBBLICITÀ SU IL SECOLO XIX tel. 010.5388.20

SPESE SOTTO LALENTE, DA MARTEDÌ IN ARRIVO 20 MILA LETTERE REDDITOMETRO, VIA AI CONTROLLI ECCOLA GUIDA PER DIFENDERSI

GRAVINA >> 9

L'INCHIESTA

Sui treni liguri il pericolo di 2.111 frane

Un punto a rischio ogni 236 metri E Andora non era nelle zone rosse

ROBERTO SCULLI

IL RISCHIO di frana incombe ogni 236 metri di binari. Per 2.111 volte la linea ferroviaria ligure incrocia le aree esposte a frane. Fa impressione il dossier che Rfi, la società di infrastrutture del gruppo Fs, ha consegnato alla Regione Liguria e al ministero dei Trasporti. È una fotografia impietosa e durissima, che assegna un altro record negativo ai 499 chilometri di rete regionale. Dopo la strage sfiorata di Andora e il blocco totale della linea durato 44 giorni, dal 17 gennaio ai primi di marzo, questo documento suona ancora più allarmante

perché quel costone di collina franato facendo deragliare l'Intercity 660 non era compreso tra le situazioni peggiori. I punti che spaventano di più sono 44 in tutta la Liguria. Versanti individuati al chilometro, dove la terra ha già giocato brutti scherzi e per cui il ministero dei Trasporti ha garantito un finanziamento specifico. «Questa è la priorità su cui è necessario intervenire subito», sintetizza l'assessore regionale alle Infrastrutture Raffaella Paita.

SEGUE >> 14

IL GOVERNATORE VISCO PUNGOLA LE IMPRESE: INVESTITE DI PIÙ Governo, è sul lavoro la prima lite tra ministri

Giannini bocchia Madia: no alla staffetta generazionale

IL RETROSCENA

RENZI ARRUOLA A PALAZZO CHIGI IL LIBERISTA GUTGELD

PALOMBO >> 3

ROMA. La prima lite tra i ministri di Renzi è fra Marianna Madia (Pubblica amministrazione) e Stefania Giannini (Istruzione). Madia propone piani di prepensionamento per lasciare spazio ai giovani negli uffici pubblici, Giannini si oppone. Il governatore Visco pungola gli industriali: «Dovete investire». ORANGES e altri servizi >> 2 e 3



VENT'ANNI ALL'UOMO CHE FECE SFREGIARE LUCIA

Lucia Annibaldi dopo la sentenza a Pesaro. Qui sotto l'ex fidanzato Luca Varani



IL CASO PENASIMBOLO, A DELFINO DIEDERO MENO

MENDUNI e VILLA >> 10



in edicola a 1,40
IL SECOLO XIX
GIOIELLI, LO S
PREFERITO DALL
SCOPRILO IN EDICOLA

LA DOMENICA
QUALCUNO MI D
PER CHI SONO L
DEGLI AEREI F-3
MAURIZIO MAGGIANI

Chi siamo noi? noi? Siamo tu mente, e l'inte noi si compen

ler essere un filino più umili potremmo anche arrivare a prendere in considerazione l'evenienza di essere qualcosina di meno del tutto, magari anche una semplice particola del tutto.

Chi è il primo ministro Renzi? A vederlo a sentirlo, parrebbe il tutto, il punto focale in cui si compendia e prende luce un'era nuova e un mondo nuovo. E il presidente Napolitano? Beh, lui è ciò che viene prima del le ere e dei mondi.

A volerli guardare, non tà, c he è nel caso specif fuori luogo, ma con un p potremmo costatare, e a stessi farlo, di essere qua Ad esempio, visti da una ne, potrebbero persino c

SEGUE >> 34



GENOVA, A 86 ANNI VINCE IL CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO NONNA ALFONSINA BATTE I GRANDI CHEF

EDOARDO MEOLI

Complice la brezza primaverile, il profumo di basilico e aglio, i due ingredienti a più forte personalità olfattiva tra quelli che compongono il pesto, lascia il Salone del Maggior Consiglio e si diffonde tra gli scaloni di Palazzo Ducale, scende nell'atrio e fa capolino tra piazza De Ferrari e piazza Matteotti. Impossibile per chi passa non accorgersi di quanto sta accadendo al primo piano nobile del Palazzo, dove cento concorrenti arrivati da mezzo mondo si sfidano a colpi di pestello dentro mortai rigorosamente in marmo. E la giornata del Campionato inter-

È tornata l'ora legale

Vi siete ricordati di spostare avanti di un'ora le lancette dell'orologio?



L'ora solare tornerà il 26 ottobre 2014

nazionale del Pesto o Pesto World Championship, come è arcinoto all'estero questo evento genovesissimo e planetario al tempo stesso. Un evento che anche ieri ha attirato l'attenzione di tanti "tifosi" e dei mass media di mezzo mondo. Perché il pesto non è solo il simbolo della città e della Liguria, ma la seconda salsa più diffusa sul pianeta (dopo quella di pomodoro). Genova, che si dà un gran daffare per farsi conoscere, crea nuovi brand, cerca investitori e turisti un po' ovunque, ogni due anni si accorge che esiste un passepartout agricolo e gastronomico per ogni porta.

SEGUE >> 22



AUDIOME
CENTRO P
audiomedicalgenova.it

Via Colombo, 2F R - t. 010 561917

VIGANO BATTERIE
www.viganobatterie.com

Zenith
Batterie sigillate per uso ciclico

Batterie AGM sigillate con altissimo spunto

Via De Marini, 20
rotatoria fronte WTC
Tel: 010 3742569

[+] **ilsecoloxix.it****GUARDA IL VIDEO
SUL NOSTRO SITO**

Guarda sul nostro sito le immagini di Alberto Maria Vedova sulla sfida a colpi di mortaio e pestello a Palazzo Ducale, vinta da Alfonsina Trucco di Montoggio, che ha sbaragliato la concorrenza degli altri agguerriti partecipanti arrivati da mezzo mondo.



Cominciano gli assaggi della giuria, i "duellanti" aspettano



Al lavoro sotto gli occhi attenti della giuria



Il grande telecronista Bruno Pizzul assaggia da intenditore

DUCALE AFFOLLATO PER ASSISTERE ALLA SFIDA A COLPI DI MORTAIO. FRA I CONCORRENTI ANCHE UNA PASTICCERA GIAPPONESE

E' nonna Alfonsina la regina del pesto

A 86 anni ha vinto il mondiale con un pestello garibaldino

dalla prima pagina

I 25 stranieri ammessi alla finalissima, tra americani e norvegesi, giapponesi e finlandesi, francesi, inglesi e tedeschi, sono la punta dell'iceberg. Perché quando Roberto Panizza e Sara di Paolo, i due "matti" che girano il mondo con il marchio Palatifini, organizzano una batteria o una semifinale in qualche continente extra-europeo, sono centinaia le persone che vogliono partecipare. La bellissima giornata di ieri, iniziata con i bambini della gara del pesto baby e chiusa con la vittoria della "nonna" del pesto Alfonsina Trucco di Montoggio, è stata la conferma di un meccanismo che funziona. E che - tra l'altro - costa molto meno di una campagna pubblicitaria. «Con questo prodotto siamo conosciuti ovunque, ogni porta si apre - dice Panizza - all'inizio non ci volevo credere neppure io. Ma dopo dieci anni mi rendo conto che con il basilico dop e il pesto si può viaggiare ovunque sicuri di ottenere successo e ritorno di immagine». Senza dimenticare il valore del prodotto in termini di fatturato. Ieri, mentre i cento concorrenti del mattino pestavano nel mortaio le foglie di basilico del cellese Paolo Calcagno, c'era chi ricordava che le aziende produttrici di pesto dop in Liguria sono circa 130. Il fatturato complessivo è di circa 10 milioni di euro, con circa 400 imprenditori. La produzione di Basilico Genovese Dop occupa una superficie di 60 ettari, che producono circa 25 mila quintali e di circa 40 milioni di piantine, con un trend in crescita del 5-10 per cento all'anno. Tornando alla giornata di ieri, a sfidarsi per realizzarsi, con tutti gli ingredienti della ricetta tradizionale, un pesto d'eccezione, oltre ai partecipanti italiani, per la maggioranza liguri, anche 25 concorrenti provenienti da tutto il mondo.

Tra loro anche una pasticciera giapponese: «Ero in vacanza a Lione da un'amica - racconta Karami che arriva dalla prefettura di Aichi - ho partecipato alle batterie in Francia, ho vinto ed eccomi qui». Accanto alcuni big della cucina come Alfio Longo, executive chef di "Circo", che in questo momento è considerato il miglior ristorante di New York, Dominique Moreaud di "Tout le Monde a Table", uno dei big di Lione, Juan José Martín Vinaspre di "El Conicero" dei Paesi Baschi o il norvegese di Bergen Christopher Haaut. Tutti e quattro ci han-



Tra i concorrenti spicca Alfonsina Trucco (la prima a destra) con un mortaio e un pestello molto più grandi degli altri

ABITA A MONTOGGIO, È UN'EX DIPENDENTE DELLE POSTE DA SEMPRE INNAMORATA DELLA CUCINA

«IL SEGRETO? I MOVIMENTI DELLA MANO»

La ricetta della neo-campionessa: l'importante è anche non sbagliare le dosi degli ingredienti

IL PERSONAGGIO

«IL SEGRETO sta nella mano che gira il pestello e nell'occhio che non deve sbagliare gli ingredienti. Soprattutto l'aglio che si deve sentire ma senza esagerare». Nonna Alfonsina Trucco da Montoggio, racconta così il suo successo. E la sua è certamente una vittoria della tradizione e della genovesità. Oltre che della perseveranza. Perché, come racconta l'interessata, «ho partecipato a tutte e cinque le edizioni e un paio di volte sono arrivata in finale. Ci tenevo a far bene e anche a vincere. Sono felice», dice. Con lei il figlio Giovanni e uno stuolo di parenti. «Nella mia vita non sono mai stata tanto fotografata - racconta mentre la concorrente giapponese si fa un "selfie" con lei - e non ho mai avuto tanti inviti».

**SICURA
SUL PALCO**

«Se ero emozionata?
No, Alla mia età...
Mi sono divertita
e quante fotografie»

ALFONSINA TRUCCO
campionessa mondiale di pesto

In pochi minuti arrivano quello della Regione all'Expo di Milano in nome del pesto e di Frank Sinatra (tra un anno c'è il centenario) e poi a Bruxelles all'Unione Europea:



La premiazione di Alfonsina Trucco

«Certo che ci andrò ci mancherebbe altro». Disé racconta la passione per la buona tavola: «Arrivo da Montoggio e ho sempre fatto il pesto per la trattoria Trefontane. Ho lavorato una trentina d'anni alle poste, ma la mia passione è sempre stata la cucina».

Vedova da una decina d'anni, ricorda la stessa passione anche del marito Sebastiano. E poi racconta del suo pestello centenario e del mortaio che forse risale ai tempi di Garibaldi: «E' più grande degli altri e io mi trovo bene a utilizzarlo. Ho fatto faticare mio figlio che l'ha dovuto "camallare", ma con un mortaio di-

no "messo la faccia" e sono stati bocciati dalla giuria di trenta superesperti, presieduti da Bruno Pizzul. «Ma non è un peccato - dice Longo - nella vita c'è sempre da imparare ed è molto bello che abbia vinto la gara una signora di 86 anni che ha vissuto facendo il pesto per la sua famiglia e poi in una trattoria». A prendere parte alla gara non sono stati solo chef, ma appassionati di cucina che nella vita fanno altro: operai, insegnanti, medici, liberi professionisti e studenti degli istituti alberghieri. Tutti hanno voluto fortemente arrivare alla finale e tutti si sono emozionati quando alle 10 in punto è iniziata la disfida nel Salone. L'effetto scenico è, come sempre, una bellezza. In dieci solamente sono arrivati alla finalissima e, per la prima volta, nessuno straniero si è piazzato tra i primi. Americani, libanesi, canadesi, oltre a francesi, spagnoli, inglesi, serbi, tedeschi, norvegesi, svizzeri, irlandesi e svedesi, tanto per citare tutte le nazionalità, non se la sono presa più di tanto. Quando si è scoperto che aveva vinto nonna Alfonsina, la più anziana concorrente, l'applauso è arrivato scrosciante e davvero sincero.

verso non mi ci ritrovo». A Montoggio continua a vivere, anche se è spesso in Carignano dove stanno i suoi parenti. Tra i dieci finalisti è persa la più tranquilla. E forse il segreto del successo è anche questo: «Alla mia età cosa vuole che mi emozioni. Comunque, al di là di tutto, mi sono divertita». Al secondo posto è arrivato Angelo Vanagolli, al terzo Candida Grosso. Gli altri finalisti sono Federico Bonzi, Bruno Canepa, Paolo Brovia, Luca Bernava, Mirco Chiavarini, Massimiliano Cresta e Fabrizio Migliorini.

VIAGGI IN VISTA
**Mi hanno invitata
all'Expo di Milano
e a Bruxelles. Certo
che ci andrò,
ci mancherebbe altro**

E.M.
© riproduzione riservata