

A Siena, davanti ad oltre 40mila spettatori, secondo posto per il Bruco. Tra gli ospiti d'onore Jospin e Prodi

# L'Oca conquista il Palio Esaurita la tribuna-vip

DALLA REDAZIONE

SIENA. L'Oca vince il palio sotto gli occhi di Prodi e Jospin. Una corsa tutta di testa condotta con maestria da Luigi Bruscelli, detto Treccolino, sul potente purosangue Vittorio che ha resistito ai continui attacchi del Bruco con Dario Colagè, in arte Bufera, sul baio Re Artù. La contrada vittoriosa era tra le favorite della vigilia come la nemica Torre, che dovrà attendere ancora prima di assaporare il dolce gusto del trionfo che manca ormai dal 1961.

Altro protagonista ai margini della carriera è stato Andrea Degortes, meglio conosciuto come Aceto. Il fantino più vittorioso del secolo ha dimostrato di saper predire il futuro almeno altrettanto bene di quanto sapeva montare i cavalli lungo il difficile anello di tufo senese. Aceto, commentatore per il giornale telematico locale SienaNew, nel primo pomeriggio aveva già visto tutto: Oca prima, Bruco protagonista e caduta della Selva. Aceto non aveva però pronosticato i 53 minuti che hanno separato l'entrata in piazza dei cavalli dalla partenza. La sorte ha voluto che tra i canapi l'Onda con Giuseppe Pes, detto il Pesce, fosse di rincorsa. Tocca dunque a lui dare il via alla carriera. Ma all'ultimo posto tra canapi c'era la nemica Torre.

Nonostante i richiami del debuttante mossiere Ted Turner, nulla smuoveva il Pesce. La posta in gioco era troppo elevata. Dai canapi sono schizzati via davanti a tutti Oca e Bruco. Già alla prima curva di San Martino Bruscelli era nettamente in testa. Di fronte



Un momento della corsa con la caduta alla curva del Casato

Muzzi/Ansa

al palazzo comunale Bufera si è fatto sotto, e mezzo giro dopo ha tentato l'attacco decisivo. Bruscelli ha resistito usando anche il nerbo di bue e chiudendo, o come si dice in gergo paliesco, «parando» il passo Re Artù.

Gli ultimi due giri sono stati una passarella per l'Oca, giunta al sessantunesimo sigillo. Il purosangue Vittorio ha dimostrato la sua netta superiorità alla distanza e il fantino Bruscelli, alla sua seconda affermazione dopo aver trionfato sempre nell'Oca due anni orsono, ha condotto con maestria e flemma olimpica il cavallo allo scoppio del mortaretto che segna la fine della corsa. Fortunatamente non si sono verificati incidenti ai cavalli. Le associazioni ambientaliste, con la Lega Antivivisezione in te-

sta, avevano gli occhi puntati su piazza del campo. Il centro della protesta è stato la sede della Rai di viale Mazzini dove sono stati distribuiti centinaia di volantini con l'elenco dei cavalli morti in piazza negli ultimi 30 anni.

Tradizione vuole che da cornice alla festa senese si corra idealmente un Palio dei vip. Protagonista quest'anno è stato il mondo politico. Il presidente del Consiglio Romano Prodi e il suo collega francese Lionel Jospin hanno assistito alla passeggiata storica e alla carriera da una delle tribune del palazzo comunale. La giornata dei due capigabinetto è stata molto intensa. Prima di arrivare in piazza hanno siglato un documento comune per la salvaguardia e la tutela della cultura umanistica, redatto dai mini-

stri dell'istruzione Luigi Berlinguer e Claude Allegre nella suggestiva cornice della certosa di Pontignano, sotto gli occhi del rettore dell'università di Siena Piero Tosi. Sull'incontro italo francese ha aleggiato la partita di questo pomeriggio di Saint Denis. A lanciare la sfida è stato lo stesso Berlinguer che ha donato a Jospin un'edizione dell'inizio del secolo scorso del «De bello gallico». Il segnale è stato fin troppo chiaro: a distanza di oltre venti secoli un altro Cesare farà di tutto per conquistare il territorio transalpino. Prodi e Jospin non erano soli in piazza. A pochi metri di distanza, a palazzo Sansedoni, c'erano i ministri Visco, Rosi Bindi e Bassanini.

Federico Monga

## Lutto «Lav» per i 36 cavalli «caduti»

Lutto per ricordare i 36 cavalli «caduti» sulle storiche piste del Palio di Siena, ma omaggi alla memoria anche di animali meno «nobili» come galli, grilli, buoi, papere, asini torturati e sacrificati per «divertimento sadico travestito da tradizione» in tanti centri italiani. La giornata nazionale di lutto per le migliaia di animali «maltrattati ed uccisi in occasione di feste, fiere e sagre», su iniziativa della Lega Antivivisezione (Lav), si è celebrata ieri in contemporanea con il Palio senese, a proposito del quale la Lav ricorda nomi e date dei 36 quadrupedi caduti sul campo, dal '75 fino alla scorsa edizione. A Roma, la Lav ha scelto di manifestare il proprio lutto davanti al cavallo morente della sede Rai di Viale Mazzini la quale «continua a promuovere uno degli spettacoli più crudeli e diseducativi».

E Reporter presenta l'uomo in gonna

## Albertini «in mutande» denunciato per vilipendio Ma il sindaco di Milano non si pente: «Lo rifarei»

MILANO. Anche se riceverà una denuncia per vilipendio alle istituzioni, Albertini non si pente: «lo rifarei» - dice il primo cittadino di Milano alla sfilata di Armani che ha concluso la moda uomo - mi rimetterei in mutande». Oltre al sindacalista Antonio Barbato che lunedì presenterà alla Procura della Repubblica una querela contro Albertini «per aver lesa l'immagine della pubblica amministrazione», posando con una paio di slip in libidinoso cachemire di Valentino, l'esibizione del Sindaco non è piaciuta all'Avvenire. Che ieri in un articolo offensivo per gli indossatori ha invitato Albertini a riservare gli show in slip «ai ragazzoni di vita assoldati come modelli». Chi oserà invece la gonna da uomo proposta da Reporter? Certo è che l'idea lanciata negli Anni '80 da Gaultier è decotta, nonché scomoda.

In simili esagerazioni da passerella, c'è comunque un fondo di verità che Armani ha interpretato saggiamente nella sfilata conclusiva di moda primavera-estate '99. Col tocco lieve di camicie trasparenti lo stilista è rimasto fedele al suo gusto rispettoso della realtà, seguendo al tempo stesso la nuova civetteria maschile: spogliarsi, sull'onda lunga del film Full Monthy il cui interprete Robert Carlyle era proprio ospite di Re Giorgio insieme a Eric Clapton. Se nella collezione Emporio, presentata qualche giorno fa con l'intervento di George Bush, anche il creatore, come in ostaggio di un giovanilismo eccessivo, aveva osato bermuda con spacci laterali, effetto gonna pantalone, in quest'ultima pedana ha riaffermato il suo gusto lucido, traendo ispirazione dalle semplicità delle bluse cinesi per le giacche da uomo. Fatto sta, che i machietti stanno andando incon-



Il sindaco di Milano

tro al millennio spogliati. Persino del tabù di dichiarare l'impotenza del tabù di dichiarare l'impotenza assurdo a decorazione delle magliette di D&G. Il problema non riguarda Etrò che al corpo privilegia la mente, piazzando sulla fronte dei modelli il terzo occhio del cervello e lanciando uno stile concettuale con T-shirt portatritratti che nella tasca anteriore custodiscono la foto di famiglia. Armani chiude queste passerelle, uscendo in pedana con una maglietta trasparente. «Dopo tre anni di palestra - conclude lo stilista - voglio mostrare il mio corporino».

Gianluca Lo Vetro

**A**FFERMARE che negli ospedali si mangia male è purtroppo una triste verità. Si soffre nel corpo, spesso nello spirito, sempre nel gusto. Insistere per il riconoscimento di una valenza terapeutica del piacere, sia pure solo gustativo, battersi per l'affermazione di una cultura dell'ospitalità in un nosocomio non è quindi cosa di poco conto. In estrema sintesi ecco il progetto preparato da Slow Food Arcigola del Valdarno e accettato dalla Usl 8 della Toscana (che comprende Arezzo, Monteverchi, San Giovanni Valdarno), controfirmato dalla Pellegrini mensa, il proprio quella dell'Ernesto Pellegrini ex presidente dell'Inter calcio spa, dalla Coldiretti, dalla Confederazione italiana agricoltori e, infine, dall'Arslia (agenzia che si occupa dei controlli di qualità). La piacevolezza del cibo come seconda medicina, dunque. Ammettendo che il mangiare bene anche in corsia, se possibile seduti intorno ad un tavolo, fa stare meglio tutti: medici e pazienti.

L'esperimento che nei prossimi mesi verrà messo in pratica negli ospedali e nelle strutture sanitarie della Usl 8 non si limita però al miglioramento di una situazione facilmente criticabile nella realtà ospedaliera italiana, e cioè la qualità dei pasti, ma tenta di andare oltre. L'intervento qualitativo non si limita all'aspetto puramente sanitario o all'equilibrio proteico e vitaminico ma, ed è questo un elemento assolutamente innovativo del progetto, punta anche al recupero delle tradizioni alimentari territoriali utilizzando cibi e prodotti agroalimentari che rischiano di non venire più coltivati o allevati e che rischiano quindi di scomparire dal panorama alimentare nazionale. L'ambizioso obiettivo che la Usl 8 si pone, entrando in sintonia con quelli che, da anni, sono i principi ispiratori della filosofia Slow, è quello di servire agli ammalati cibi sani, buoni, ma anche legati alla memoria e alla tradizione gastronomica dei pazienti.

Un esemplare tentativo di attuare insomma, la campagna che Slow Food ha lanciato sotto il nome **Arca dei Sapori** per salvare i prodotti locali a rischio d'estinzione. Così la carne chianina, i fagioli della varietà *cocco*, *nano*, *zolfino*, il po-

L'Osservatorio  
di Slow Food

### Classic di Aspen L'America del buon palato

L'America che ha buon gusto, e anche qualche soldino, tutti gli anni, a metà giugno si ritrova ad Aspen famosa località sciistica del Colorado. Obiettivo: tre giorni per bere bene e assaggiare cibi di qualità. La Classic di Aspen, organizzata dalla rivista «Food & Wine», è il più importante e qualificato appuntamento per i gourmet degli Stati Uniti. Oltre 300 espositori e 8.000 visitatori sottolineano, anche nelle cifre, il successo della tre giorni gastronomica dove per circa 600 dollari, immersi nello splendido scenario delle Rocky Mountain, a 3000 metri di altitudine, ci si abbandona alla degustazione dei cibi e dei vini più buoni degli Usa. Ed è così che si scopre, se mai ce ne fosse bisogno, che anche tra gli americani cresce il numero di quelli che non amano il Fast Food, le bibite gassate, le carni insipide ricoperte di salse untive. Certamente il pubblico del Food & Wine Classic rappresenta una élite, così accanto alle più prestigiose firme enologiche troviamo ristoratori che hanno puntato su una proposta gastronomica di qualità sin dall'inizio della loro attività, e molti ricchi signori e signore che atterrano con l'aereo privato molto poco spaventati dal prezzo elevato dei formaggi del Colorado, dei patè della Virginia, delle mozzarelle del Texas, oppure dei prosciutti della Spagna esposti insieme ad altre prelibatezze che arrivano dalla vecchia e golosa Europa. È comunque sintomatico che ogni anno il

pubblico aumenta di numero e conferma che di fronte ad una corretta informazione anche il consumatore a stelle e strisce si allontana dall'immagine stereotipata (e spesso vera) di consumatore di grassi e zuccheri in ogni forma possibile e immaginabile. Cultura ed educazione possono giocare un ruolo fondamentale in tal senso, anche nel paese con il più alto numero di persone obese al mondo.

Roberto Burdese

modoro costulato, il cavolo nero, il sedano del Valdarno, i porri, i ceci e la cipolla rossa, insieme ad altri prodotti e, ovviamente sotto il controllo dei dietisti sanitari, andranno a comporre i menù per i degenti che, ecco un'altra novità, si potranno prenotare con un giorno d'anticipo. La Coldiretti e la Confederazione italiana agricoltori hanno già trovato una ventina di agricoltori disponibili

a ripristinare produzioni che sono quasi sparite e la ditta fornitrice dei pasti, la Pellegrini, ha adottato dieci prodotti territoriali e dieci ricette tipiche dell'aretino.

La settimana scorsa i diversi vari soggetti protagonisti del progetto hanno sottoscritto la *Carta dei diritti di piacevolezza alimentare* presso l'ospedale San Donato di Arezzo. Nelle prossime settimane partirà il riesame della

# Chef in corsia

Il cibo come cura  
Mangiare bene  
anche in ospedale

## El Niño rovina la vendemmia in California

«Wine Spectator», uno dei periodici dedicati al vino negli Stati Uniti, lancia l'allarme per l'annata californiana 1998: l'insolito protrarsi di pioggia e basse temperature, dovute all'influenza del Niño potrebbe infatti danneggiare seriamente la fioritura e impedire la maturazione di buona parte dei grappoli, causando di conseguenza un raccolto molto scarso, soprattutto di Pinot Noir e Chardonnay. I vigneti della California settentrionale sono al momento indietro di circa un mese rispetto al loro normale ciclo vegetativo e anche dalla University of California Napa Valley arrivano i primi allarmi, voci preoccupate che il raccolto venga ritardato a novembre. Intanto le previsioni del tempo promettono pioggia per tutto il mese. Brutto affare per i produttori alle prese con un mercato sempre più assetato, ma non si può far altro che aspettare.

**WineLovers.** Danesi all'attacco: è la Danimarca a far registrare, tra i paesi non produttori, il più alto consumo pro-capite di vino (26 litri annui). Un consumo tra l'altro molto attento, visto che sono in crescita soprattutto le importazioni di bottiglie che godono di un buon rapporto qualità/prezzo. In questo segmento di mercato i vini italiani stanno lentamente affermandosi.

**Festa per Pellegrino.** Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi - autore de *La scienza in cucina*, titolo fondamentale per la storia della gastronomia non solo italiana - ospita la seconda edizione della Festa Artusiana, che si concluderà il 5 luglio. Domenica scorsa si è tenuto il convegno «Cucina globale e cucina di territorio» cui sono intervenuti Massimo Montanari, Vito Teti, Alberto Capatti, Folco Portinari mettendo in luce le radici antiche della cucina di territorio, le sue varianti specifiche e il carattere contraddittorio di alcune formulazioni recenti. Nell'ambito della discussione il modello artusiano è servito per approfondire la nozione di territorialità nella cultura gastronomica urbana sin dalla fine dell'Ottocento, e il cuoco Gualtiero Marchesi è stato premiato per la sua ricerca, ormai trentennale nel campo della cucina di territorio. Per questo fine settimana segnaliamo alcuni appuntamenti: il mercato, aperto ogni sera a partire dalle ore 19.30, la mostra «Artusi... l'alchimista dei sapori italiani» del pittore Ernesto Solari accompagnata questa sera dalla preparazione della tagliatella più lunga del mondo e domani dagli interventi su «Pellegrino Artusi e la cucina fiorentina» e «La cucina afrodisiaca o dell'amore» (ore 19.30). Per il dopocena, il film *Benvenuti in casa Gori* (questa sera ore 22.45), spettacoli teatrali, di danza, di magia, concerti, un gioco di ruolo dal vivo, saltimbanchi, domatori, cantastorie e burattini.

SIMONA LUPARIA



struttura dei pasti, e sarà affrontato il problema dell'educazione del personale: i cuochi e il personale di servizio ospedaliero usufruiranno di corsi di aggiornamento e specializzazione per meglio conoscere ed utilizzare le risorse gastronomiche territoriali e i medici si cimenteranno nella nuova disciplina dell'educazione al gusto.

È auspicabile che questo progetto che in sé rappresenta una piccola rivoluzione civile e culturale, senza particolare aggravio per i bilanci della Usl, possa estendersi ad altre situazioni italiane.

Antonio Attorre

### IL MENU

## Coniglio al timo e panzanella

I menù elaborati per i pazienti dell'ospedale San Donato di Arezzo, ovviamente adattati alle esigenze terapeutiche e dunque controllati da specialisti della struttura ospedaliera, terranno conto della stagionalità e delle tradizioni territoriali. Un menù tipo indicativo, a mezzogiorno, può prevedere una scelta tra: mi-

nestra di fagioli della varietà «cocco» con tagliolini, riso in bianco o al pomodoro «costoluto», pasta in brodo, panzanella, come primi piatti. Coniglio al timo in arrosto morto, scaloppine di razza chianina, filetto di merluccia come secondi, con verdura fresca (insalata «briaica» o cotta («rapo toscano»).