



NOSTRO SERVIZIO

SIENA La polemica a Siena non si placa. La domanda non può essere elusa: al Palio corre il doping? Dopo la morte dei cavalli Penna Bianca e Tuareg, ora sulla vicenda stanno intervenendo i Nas e il procuratore Dario Perrucci. «È bene che tutte le indagini vengano fatte con scrupolo - dice il sindaco Pier Luigi Piccini -. Vedremo cosa verrà fuori. Io aspetto sereno i risultati». Eppure, sindaco Piccini, sembra che di doping si parlasse da tempo. L'ex sindaco Barni, che l'ha preceduto, parla di fatti che sarebbero accaduti quando lui era in carica. Racconta di un cavallo morto per intossicazione da anfetamine. A lei non sono mai giunte simili notizie? «Barni evidentemente sa cose di cui io non sono a conoscenza. Altrimenti mi sarei comportato di conseguenza. Ho già avuto modo di dire ripetutamente che non credo alla questione del doping. Comunque non è detto che la questione non possa essere affrontata. Non fosse altro per scacciare ogni dubbio e ogni possibilità di strumentalizzazione. Le contrade hanno a disposizione i migliori professionisti nel settore veterinario. Mi pare che abbiano espresso molto chiaramente la loro opinione dichiarando che nel Pa-

Il sindaco di Siena ribadisce che la droga è controproducente per i cavalli e assicura: «La sicurezza è anche un nostro obiettivo»

# «Doping al Palio? Non ci credo»

## Piccini: «Chiacchiere, la magistratura farà chiarezza»

lio il doping è controproducente poiché ai cavalli serve tranquillità, riposo e una sana alimentazione. Ma in questi giorni si sente dire di tutto. La parola doping è di moda e il Palio ne fa le spese. Mi aspetto che l'inchiesta della magistratura faccia piazza pulita da tutte le chiacchiere».

La nostra festa è un momento di solidarietà. È impensabile abolirla

Vuole dire che il Palio è sovraesposto dalla sua fama e che, per questo, fa notizia? Ma non tutti hanno la stessa posizione. I Verdi di Siena, ad esempio, difendono il Palio ma cercano di tutelare la vita dei cavalli e per questo chiedono più sicurezza. Lei che ne dice? «La sicurezza è anche un nostro obiettivo. In questi anni abbiamo fatto tante cose. Nessuno come noi ha investito, speso risorse ed energie per la

tutela dei cavalli. Tanti animali infortunati negli ippodromi possono essere curati grazie all'esperienza veterinaria maturata nelle strutture di supporto al Palio. Un quotidiano ha scritto che accanto a Tuareg dopo l'operazione c'era un altro cavallo. Si era fratturato una zampa in un ippodromo,

e noi lo stavamo curando, ma il suo nome non è finito sui giornali. Non era interessante come quelli che si infortunano sul tufo». Lei dice che il problema non è il doping. Qual è allora: la velocità eccessiva in un percorso così accidentato e difficile? C'è chi auspica un ritorno ai cavalli lenti, simili ai ma-

remmani d'un tempo. «Questo discorso del cavallo maremmano rischia di diventare un mito nell'immaginario collettivo. Non si può tornare indietro nel tempo. Possiamo solo scegliere cavalli sani e morfologicamente adatti alla piazza. Ma anche questi si possono infortunare. Non si possono eliminare del tutto gli incidenti. C'è sempre in agguato l'imprevisto, l'imprevedibile. Penna bianca e Tuareg eran-



Una caduta al Palio di Siena

due cavalli "piazzaioi", campioni ideali per una razza da Palio. Un cavallo da corsa è per forza a rischio di infortunio, sia che corra in piazza come alle "regolari". C'è chi ha chiesto l'abolizione del Palio e il suo boicottaggio ma, al di là della corsa e della tradizione, cosa rappresenta questa manifestazione in realtà in termini d'immagine e di turismo? «C'è chi ha capito il valore di questa tradizione e si avvicina

alla festa con grande rispetto. Altri decisamente no. Soprattutto c'è una grande superficialità. Qualche giornale continua a scrivere del Palio come se si trattasse di un grande business. Siena non ha certo bisogno del Palio per attirare i turisti. È una delle città d'arte più belle del mondo, e la sua festa è solo per i senesi. Gli altri sono ospiti graditi, niente più. Per il Comune rappresentano un costo, lo stesso per i contraioi. E parlo di

diversi milioni l'anno. Il guadagno è l'ultima cosa che può essere accostata al Palio. Eppure c'è chi ha avuto il coraggio di scrivere (Zeffirelli oggi sul "Tempo") che il Palio muove un giro di scommesse che deve prosperare a ogni costo. E pensare che siamo gli unici ad aver rifiutato sponsorizzazioni, abbinamenti a lotteria e tutto quanto possa portare soldi in cambio di qualsiasi livello di coinvolgimento di immagine. Da qualche altra parte

avrebbero sponsorizzato persino le bandiere delle contrade. Qui, invece, tutto quello che si fa è frutto del sacrificio dei senesi, ed è normale che ne siano gelosi. La festa di Siena non è una reminiscenza medievale, ma un momento di vita quotidiana, un collante sociale, un modello di solidarietà. Per questo non è possibile pensare Siena senza il Palio. Chi ne chiede l'abolizione o il boicottaggio non se ne rende conto. Ma come si fa a spiegarlo a chi fa accostamenti con le corride o con le sagre dove si uccidono gli asini a bastonate o si sotterrano i galletti?». Forse dovrete aprirvi di più al confronto, alla discussione.

«Si dice che i senesi non vogliono discutere il Palio, che è cosa loro. I senesi sono gente civile, purtroppo spesso è il livello del confronto che è troppo basso. Vorrei che gli animalisti mi dicessero quanti pulcetri nascono ogni anno in Sardegna, quanti di questi vanno a correre negli ippodromi e quanti, invece, finiscono sul banco del macellaio. Chi non ha la fortuna d'essere troppo veloce va al mattatoio. Ma ci sono anche quelli che si salvano perché trovano spazio al Palio di Siena e in altre competizioni simili. Altrimenti non avrebbero scampo».

Renzo Cassigoli

## Arriva il lecca lecca musicale

### È stato inventato dagli stessi costruttori del Tamagotchi

ROMA. Basta metterlo in bocca e iniziare a leccare per sentire la musica. Non è un nuovo tipo di walkman oppure un gadget creato da qualche ditta statunitense per sfruttare l'onda del sexygate. Si tratta dell'ultimo stravagante prodotto made in Japan, ossia il lecca lecca musicale, una sorta di chupa chupa che oltre al palato soddisfa anche la voglia di musica. Una nuova minaccia per i portafogli dei genitori si sta quindi per affacciare sugli scaffali dei supermercati e dei negozi: quale bambino potrà resistere all'ultimo favoloso gadget? D'altronde il successo planetario di Tamagotchi, il pulcino virtuale che ha fatto provare a migliaia di bambini gli oneri e gli onori della maternità, è un chiaro segnale della presa che questo esimili giochi hanno su bimbi e adulti.

Il richiamo al pulcino virtuale non è casuale. L'idea del lecca lecca musicale è stata partorita nelle medesime stanze che mesi fa diedero la luce a Tamagotchi. Sono sempre i cervelloni della Bandai, società giapponese produttrice di giocattoli, ad aver pensato e progettato «Silent shout» (ossia «Urlo silenzioso»). Un nome più che appropriato, viste le caratteristiche tecniche e il funzionamento del gadget. In pratica solo chi lecca la caramella sistemata su un supporto vibrante potrà sentire la musica. Le onde sonore prodotte dalla vibrazione non vengono trasmesse dall'aria. I suoni si propagano direttamente all'interno della testa. Come? Le vibrazioni si tra-

smettono attraverso le ossa della mandibola, arrivando direttamente al nervo uditivo e quindi al cervello.

L'idea, a dire il vero, non è del tutto originale: da tempo le persone sorde ascoltano la musica attraverso le vibrazioni, e lo stesso Ludwig Van Beethoven, perso l'udito, era solito appoggiare la fronte al pianoforte per sentire le note mentre componeva. La Bandai ha sfruttato a livello industriale qualcosa che era noto da tempo.

Una nuova frontiera per l'ascolto di musica, per l'industria dolciaria oppure l'ennesimo prodotto per una società iperconsumistica che ha bisogno di continue e sempre più insolite novità? Quale che sia la risposta, resta il fatto che nel giro di qualche settimana il lecca lecca musicale invaderà il mercato mondiale.

L'obiettivo della Bandai è ambizioso: la società giapponese spera di vendere almeno un milione di «Silent shout» entro sei mesi. Ovviamente, la Bandai ha previsto diverse versioni del lecca lecca musicale per soddisfare i gusti della clientela. E questa volta la scelta non sarà limitata ai classici fragola, vaniglia e simili. Nella definizione entrerà anche un altro elemento, il genere musicale. Quattro per adesso i gusti, dalle melodie rilassanti al rock. Già deciso anche il prezzo: in Italia «Silent shout» costerà circa 19.000 lire.



Martina Fontani Il lecca lecca musicale

NOSTRO SERVIZIO

LIVORNO Dialogo tra sub: «Niente pesce». «Niente cacciucco». L'immagine si allarga e i due scendono dagli abissi... di una piscina. Via la muta e compare lo smoking, più adatto per una cena elegante con tre belle signore. Diego Abantuono e Ugo Conti, testimonial storici degli spot firmati Buitoni, questa volta sono alle prese con un piatto tipico della cucina livornese. E la regia è firmata dal livornese Paolo Virzi. Ma il prodotto pubblicizzato, di livornese ha poco o nulla. E in campo scende anche il sindaco della città dei quattro Mori che ha preso carta e penna per scrivere una lettera di lamentale all'azienda, dopo essere stato subissato in pochi giorni da decine di proteste dei ristoratori livornesi che vogliono lavare l'onta subita dal piatto labronico. «Macché cacciucco - dicono - quella della pubblicità è una volgarissima zuppa di pesce». Gianfranco Lambertini, primo cittadino di Livorno, ha deciso addirittura di far testare il prodotto a due esperti d'eccezione: un noto ristoratore livornese e Aldo San-

tini, giornalista e scrittore e, parola di sindaco, «raffinato cultore delle tradizioni labroniche». Alla fine l'esito non ha lasciato dubbi. «Il piatto è gradevole - ha scritto Lambertini - ma di tutto si tratta tranne che di cacciucco». E aggiunge: «Poiché è evidente come il piatto presentato si riferisca alla tradizione culinaria della nostra città, che detiene una sua consolidata e rinomata specificità nell'ambito della cucina marinara italiana, mi sembra doveroso chiedervi di porre rimedio all'errore». Ma come? Il sindaco non si perde d'animo e suggerisce la via alla Buitoni, italianissimo marchio oggi nelle mani degli svizzeri della Nestlé: «Si potrebbe, cosa suppongo ardua, completare la proposta gastronomica, che all'istato non è altro che una normale zuppa di pesce, rendendola più corrispondente alla prestigiosa tradizione livornese, oppure modificarne la definizione, che può con tutta evidenza trarre in inganno i compratori». Insomma, se cacciucco proprio non può essere, che venga cambiato il nome, salvaguardando così l'onorabilità della Livorno a tavola.

Ma Lambertini si spinge ancora oltre, e coglie l'occasione per tendere la mano agli improvvisi creativi dello spot: «Peraltro a chi non conoscesse e volesse verificare di persona, basterà fermarsi in uno dei tanti e prestigiosi ristoranti di Livorno per rendersi conto. Per quanto mi riguarda invito fin da adesso Abantuono a pranzo, insieme a Paolo Virzi, che da buon livornese non ha certo preparato quella zuppa». Come finirà questa querelle di mezza estate? La Buitoni qualche preoccupazione l'ha avuta, al punto di telefonare al Comune di Livorno per sapere se ci fossero intenzioni bellucose da parte delle istituzioni livornesi.

«Hanno avuto anche un colloquio con il nostro ufficio legale - racconta il sindaco - ma da parte nostra non c'è alcuna volontà di intraprendere le vie giudiziarie. Vogliamo semplicemente rivendicare un marchio d'origine e difenderlo fino in fondo. E se cacciucco deve essere, che almeno rispecchi la tradizione culinaria livornese».

Gabriele Masiero

Già Artusi constatava come l'Anno santo aveva dato un colpo alla cucina italiana. Dunque, attenti al 2000



## Osteria, non sopravviverai al Giubileo

ROMA. «Il sacco di Roma». Il dibattito sugli effetti del Giubileo, in particolare modo nel campo della ristorazione, merita un approfondimento storico.

Nella «Scienza in Cucina» di Pellegrino Artusi, in coda alla ricetta della «torta di pane bruno alla tedesca» si legge: «La cucina italiana, che può rivalere la francese, e in qualche punto la supera, per la grande affluenza oggi giorno di forestieri in Italia che, si vuole, vi lasciano da trecento milioni all'anno e, secondo calcoli approssimativi con un crescendo eccezionale di altri duecento milioni in oro nell'anno Santo 1900, va a perdere, a poco a poco, in questo miscuglio turbinoso di popoli viaggiatori, il suo carattere particolare e questa modificazione nel vitto già è cominciata a manifestarsi più specialmente nelle grandi città...». Segue il resoconto di un disastroso pasto in una trattoria di Pompei, invasa da una comitiva di tedeschi.

Artusi non amava i preti, né i tedeschi e ancor meno lo «sbrodolio nau-

seoso dei condimenti». Le sue osservazioni portano su tre aspetti dell'imminente Giubileo: l'invasione degli stranieri; l'abbassamento della qualità del vitto; la decadenza di un sistema ristorativo condizionato da un apporto inusitato di valuta. L'idea che la cucina crescesse solo grazie ad un equilibrio fra domanda e offerta, era tipica di un moderato, restio tanto a mutare la carta che il conto. Eppure aveva ragione nel temere che la tavola di bassa qualità o di minor costo avrebbe guadagnato terreno sulla trattoria fine, obbligando quest'ultima ad adeguarsi alla maggiore richiesta, cioè sacrificando lo stile gastronomico.

Che rapporto queste considerazioni di cento anni fa hanno con il prossimo Giubileo? La trattoria a giusto prezzo, la tavola decorosa, se non degna, stentano oggi nelle grandi città a sopravvivere per ragioni molto diverse di quelle di allora. La «Guida Osterie d'Italia» 1998 mostra che il prezzo, e la sua lievitazione, e il livello di ospitalità restano i parametri fonda-

mentali di giudizio, in un settore ristorativo urbano di una certa fragilità. Le stesse tradizioni, che ai tempi di Artusi erano forti in Bologna e meno forti in Roma, ed oggi sono egualmente traballanti nell'una e nell'altra città, non costituiscono dei baluardi alla famosa e paventata invasione di milioni di fedeli. Cent'anni dopo la presenza di questa clientela si scontra con gestioni difficili, talora meno remunerative per la stessa qualità cui si ispirano.

Il Giubileo rischia di compromettere proprio gli equilibri più fragili, 1998: 14 sono le osterie segnalate a Roma, di cui 9 attestate intorno alle 40.000 senza vino. Quante resistono ad una domanda moltiplicata, mantenendosi sotto la fatidica soglia delle 50mila lire? Quante potranno vantaggiosamente restare fedeli ad una qualità, svalutata e poco consapevole? C'è da augurarsi tutte, anche se resta il fondato timore che il Giubileo, dal punto di vista gastronomico,

rischi di rivelarsi un nuovo sacco di Roma. Le folle mangeranno al sacco, e andranno a ruba i sacchetti con le famose polpette americane; migliaia di turisti-pellegrini, l'élite, si offriranno una cena, una sola, in osteria. Tanto basta al disastro. Il tempo manca per pensare e delle soluzioni ma è certo che la «Guida» del 2001 dovrà premiare con particolare rilievo i locali superstiti. Pellegrino Artusi aveva 80 anni quando scriveva le sue considerazioni, e forse si avviava a diventare un nostalgico, ma non aveva perso la lucidità di coloro per i quali una cucina italiana ben fatta senza essere costosa, era un'esigenza primaria.

Comportamento di borghese conservatore? Diciamo piuttosto da realista. Aveva assaggiato i maccheroni nelle vie di Napoli, pranzato nelle poste delle diligenze, rischiato la quiete e la pancia in locali infetti, e, proprio conoscendo il peggio, aveva deciso di restare fedele ad una sua idea del gusto. Contro il Giubileo.

Alberto Capatti

### TRATTORIE ROMANE

## Ecco i luoghi da salvare

ROMA. In attesa che le folle del Giubileo arrivino e sperando che non si realizzi ciò che Artusi temeva ecco l'indirizzo di alcune trattorie e di enoteche dove vale sempre la pena di entrare.

«Il dito e la luna» Via dei Sabelli, 51 Tel. 06/4940726, chiuso la domenica. Orario: solo la sera. Ferie: 15 giorni in agosto, una settimana a fine anno. Prezzi: 45mila vini esclusi. Piatti della tradizione siciliana sapientemente rivisitati: flan di cipolle di Tropea, tagliolini con pinoli, uvetta e acciughe, tonnellari con le verdure, tagliolini al nero di seppia, cuscus di pesce e verdure. Ottimi dolci: mousse al cioccolato, sfogliatina con pere calde. Ricca scelta di etichette.

«Osteria dell'Angelo». Via Bettolo, 24, tel. 06/3729470. Chiuso sabato a pranzo e domenica. Orario: mezzogiorno e sera. Ferie: tre settimane in agosto. Prezzi: 35mila. Piatti tradizionali: pesce finto (patate, tonno e sottaceti), tonnellari cacio e pepe, coda alla vaccinara, abbacchio brodetto, baccalà alla romana, rigatoni con la pajata, trippa alla romana. Vino della casa. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Atmosfera caiarona, servizio informale. Tram Tram. Via dei Reti, 44-46, tel. 06/490.416. Chiuso il lunedì. Orario: mezzogiorno e sera. Ferie: 10-22 agosto. Prezzi: 35-40mila vini esclusi. Piatti di tradizione: rigatoni con la pajata, coratella d'abbacchio, abbacchio a scottadito, carciofi alla romana. Sulla carta 100 etichette (dal Piemonte al Friuli, con una ridotta ma selezionata presenza di vinilaziali).

«Uno e Bino». Via degli Equi, 58. Tel. 06/4460702. Chiuso il lunedì. Orario solo la sera. Ferie: agosto. Prezzi: 40mila vini esclusi. Cucina

innovativa (un'alternativa alla pasta cacio e pepe o alla coda alla vaccinara). Tra i piatti passatina di tonnellari con melanzane, cuscino di cernia al forno ripieno di porcini, filetto di coniglio in salsa di olive con fagioli cannellini. Sulla carta dei vini 160 etichette (anche al bicchiere).

«Le enoteche». Nel cuore di Roma alla scoperta delle enoteche, per assaggiare, anche a tarda notte, ottime selezioni di formaggi, salumi, pesci affumicati, torte di verdura, qualche piatto caldo e carte dei vini di altissimo livello: provate le mitiche «Cavour 113» (via Cavour 313, 06/6785496) e «Cul de sac» (piazza Pasquino 73, 06/68801094) - che negli anni '70 hanno fatto scuola, avvicinando i giovani al mondo del vino - la «Bottega del vino di Anacleto Bleva» (via Santa Maria del Pianto 9-11, 06/6865970), nel ghetto ebraico, «Il goccetto» (via dei Banchi Vecchi 14, 06/6864268), «Marchetti» (via del Pantheon 36, 06/6784017).