

Gianluca Lo Vetro

«E a mezzanotte brinderemo col prosecco, al posto dello champagne. «Lo ha detto anche la televisione» (Tg1): le bottiglie di vino italiano batteranno quello francese, 80 milioni a 4 milioni. Un dato di come cambia l'Italia. Già, perché se è vero che a fine d'anno si fa qualcosa di speciale, le scelte degli italiani in questi giorni di festa diventano un interessante indicatore sullo stato del Paese.

CIN DI CRISTALLO Partiamo dalla fine, dal cin cin di mezzanotte che l'83% della gente, l'1% in più rispetto al 2002 (dato Confesercenti) consuma in casa, anziché al ristorante. Solo lo 0,5 dei brindisi si permetterà il lusso dello champagne. Segno che il mondo si sta polarizzando da un lato in una massa sempre più numerosa e meno abbiente e all'estremo opposto in un'élite sempre più ristretta, ma ancora più ricca?

Di certo, quando nel jet set si parla di champagne, si fa un solo nome: «il Cristal». Roba che costa il triplo di una classica etichetta francese. Dall'altra parte in certe grandi catene una bottiglia di champagne si poteva portar via anche a 13 euro. Ma proprio questa convenienza snobbata, sommata al dato che gli italiani spendano comunque 117 euro a famiglia per il cenone (+13,5%) fa avanzare una seconda ipotesi: che la preferenza del vino italiano sia stata una scelta culturale, oltre che economica.

L'ESSENZA DEL PECORINO In tal senso, i gusti enogastronomici degli italiani (dati confederazione italiana agricoltori) non lasciano dubbi. Alla faccia del caviale (-25%) e del salmone (-15%), per il cenone si spenderanno 850 milioni di euro in prodotti tipici come il pecorino di Fossa, il lardo di Colonnata o il primitivo di Manduria. E per S. Silvestro si consumeranno 10 milioni di tonnellate di cotecchini emiliani. Sarà mica che il consumatore maturo sta premiando il valore più autentico delle cose, anziché quello aggiunto dell'immagine? Se non credete che «l'uomo sia quello che mangia»,

“ Feste, abbuffate appuntamenti in piazza: le cifre fotografano un Paese ripiegato su se stesso, il Paese delle promesse non mantenute ”



Abbasso il caviale, il salmone l'abito griffato: gli italiani hanno speso di più per i prodotti tipici nostrani L'alternativa è il viaggio in Paesi esotici ”

Capodanno 2004, la grande fuga

Consumi in calo, a partire dal cenone e dalla moda. Per chi può permetterselo la parola d'ordine è: scappare dall'Italia



date un'occhiata all'andamento della moda. Nonostante i giornali e i telegiornali abbiano montato servizi sul look di capodanno, i negozi di abbigliamento denunciano un -10% degli acquisti di vestiti. Dato ancor più grave, se si considera che tradizionalmente ci si «rivestiva per le feste». D'altro canto la gente non si fa più l'abito da sera per la notte di S. Silvestro.

PAPILLON E BERMUDA Semmai, sogna di farsi una bella vacanza. Non a caso Dolce e Gabbana nella loro boutique uomo di Milano stanno esponendo costumi da bagno e ciabatte per il mare, anziché smoking e papillon per il veglione. Come dire? Il vero piacere oggi è una bella spiaggia al sole, per chi se la può permettere. Il conto è presto fatto: per un bel vestito da sera occorrono mi-

nimo 500 euro. Ma con mille euro, prima di Natale una coppia poteva regalarsi una settimana per due a Sharm el Sheikh. Allora meglio una fine d'anno col bel-

l'abito di grido o con una bella faccia distesa? La risposta arriva dal

centro studi della Confindustria che registra «un 2003 ancor migliore del 2000, anno del massimo boom turistico. Il tutto, nonostante la sars e la guerra in Iraq». In totale sono 4 milioni gli italiani che hanno preso il volo per fine anno, 2,2 milioni dei quali diretti verso mete straniere.

PANTAGRUEL! Del resto, vacillano anche le motivazioni affettive per restare. Ormai le feste sono diventate un'overdose di doveri e una moltiplicazione di fatiche. Sicché, la maratona degli appuntamenti comincia il 1 dicembre in una confusione tra pubblico e privato nella quale l'unico dato certo è un "incubata" di minimo venti giorni. A ostacolare la fuga dalle vacanze insomma, possono essere solo 3 centimetri di neve a Malpensa sufficienti a mandare in tilt un aeroporto internazionale. Ma non sarà proprio quest'Italia il reattore di tanto desiderio di fuga? Forse la gente è stanca di un Paese delle promesse non mantenute. Perché gli annunciati 80 euro di aumento ai dipendenti dei trasporti pubblici non sono stati concessi. Sì, probabilmente il sogno di capodanno da reiterare tutto l'anno è proprio «tagliare la corda».

feste d'Italia

Milano soft-version

Riviera in diretta tv

Firenze sogna

Roma in musica

La piazza di Napoli

Riti di Sicilia

MILANO Da Wilma De Angelis a Katia Ricciarelli: va sul liscio il capodanno nelle piazze milanesi. L'assessore ai Grandi Eventi, Giovanni Bozzetti, ha organizzato una serie di feste pubbliche con personaggi - per così dire - «tranquilli». All'Italia On Line Stadium, in collaborazione con Radio Italia Anni '60, si balla dalle 22 alle 2 con Piero Focaccia, Wilma De Angelis e Luca Virago.



Più sofisticato, il concerto in piazza Duomo. Dalle 22 si esibiranno Antonella Ruggiero, Katia Ricciarelli e Cecilia Gasdia accompagnata dall'Orchestra Filarmonica Italiana.

Brutte notizie, per i più giovani, dunque. A meno che non si accontentino di Amii Stewart, cantante disco degli Anni '80 o Ivana Spagna. Sempre per gli amanti delle tradizioni, in piazza San Carlo saranno di scena i New York Chicago Gospel Ensemble. Mentre, in piazza Cordusio la musica cambia col jazz degli Ensemble Jazz & Blues. Non è tutto. Sulla pista di pattinaggio in piazza Duomo sino alle 4 di notte si consumerà un veglione dove si potrà ballare e volteggiare sul ghiaccio. Oleografico, come i cigni nel laghetto di Milano 2.

g.lo.vv.

RIMINI Capodanno in diretta televisiva, a Rimini, con la trasmissione di Rai Uno prodotta da Bibi Ballandi, *L'anno che verrà*. A Riccione la versione riveduta e corretta di *Quelli che il calcio*, con il duo Ventura-Gnocchi. La Riviera romagnola ha fatto il pieno di eventi per festeggiare l'arrivo del 2004. La diretta televisiva (anche su Rai Due dalle 23.30) si svolgerà tra il Grand Hotel



e piazzale Fellini, condotto da Carlo Conti e Matilde Brandi. Il format è popolare: molti comici, una carrellata di cantanti, con un concentrato di musica in piazza per un karaoke

collettivo e uno spettacolo di fuochi d'artificio sul mare. Si parte alle 21.00; 5 minuti dopo la mezzanotte è previsto il collegamento con il Quirinale per il messaggio di auguri di Ciampi: il secondo in programma, dopo quello con la base italiana a Nassirya. Simona Ventura e Gene Gnocchi, invece, saranno all'opera dalle 17, insieme alle schedine e a Beppe Quintale. Sempre a Rimini, il 30 dicembre, è previsto il Capodanno dei bambini, con il gruppo della trasmissione televisiva di Rai 3, *Televisione*, e il conduttore di *Art Attack*, Giovanni Muciaccia.

n.r.

FIRENZE Firenze sogna un San Silvestro alla newyorkese ma si accontenta dei valzer di Strauss in piazza Santa Croce. Nel crudele gioco del «vorrei ma non posso», il capoluogo toscano si aggiudica forse la palma d'oro, battuto anche dalla vicina Scandicci che per l'occasione ha messo in piedi una garbata kermesse rock con la Bandabardò nel suo piccolo palasport. Un concerto a pagamento, è vero, ma



anche l'unico evento di Firenze e provincia. E dire che non è stata sempre così. Ai bei tempi, ovvero una manciata di anni fa, la direzione artistica del Capodanno fu affidata a Sergio

Staino. E lì se ne videro delle belle. Tutta la città fu coinvolta in un'enorme festa, piazze, vicoli, persino la stazione Santa Maria Novella ospitò decine di migliaia di fiorentini festanti avvinghiati a bottiglie di spumante. Altri tempi, si dirà. Non c'era Berlusconi al governo e le amministrazioni locali avevano decisamente maggiori risorse da destinare ad eventi di questo genere. Oggi si fa quel che si può, ovvero pochino. Ma con classe e understatement. E chi vuol far follie prende l'auto e si fonda in Versilia. Lì la notte non dorme davvero mai. E si fa beffe della crisi.

si.gi.

ROMA Sarà anche bello festeggiare il Capodanno in compagnia di amici, ma se cenare o ballare significa sborsare 70 euro - prezzo medio della serata - allora chi se ne frega della mega festa nei locali più trendy e assalto alle pochissime feste gratuite di fine anno. Agli ex Mercati generali dalle 22.30 concerto con Ivano Fossati e Fiorella Mannoia e a mezzanotte fuochi pirotecnici. Al parcheggio Anagnina Metro A, dalle 22.30 Capodanno rock con Frankie Hi Nrg e tutti i dj di Radio rock. Sempre alle 22.30 il tradizionale concerto di Capodanno patrocinato



dal presidente Ciampi, con l'Orchestra Filarmonica Umbra. Quasi gratuito è l'appuntamento sotto il carcere di Rebibbia, per esprimere solidarietà ai detenuti. L'appuntamento è dalle 11 alle 16 in via Bartolo Longo, all'angolo con via Raffaele Majetti. All'ora di pranzo ci sarà anche una grigliata mista ed una lenticchiata propiziatoria... La giornata si concluderà con una serata al L.A.O. (Laboratorio Occupato Autogestito) Acrobax (ex cinescopio, via della Vasca Navale 6, Ponte Marconi, dalle ore 23 a mattina) a sostegno di Radio Onda Rossa.

f.d.s.

NAPOLI Due sorprese per i napoletani che decideranno di festeggiare l'arrivo del nuovo anno in piazza del Plebiscito. La prima dovrebbe essere legata alla scultura di Richard Serra, la «spirale» che da qualche giorno rappresenta un'autentica attrazione. L'opera dovrebbe essere «palcoscenico» per uno spettacolo di fumogeni e fuochi artificiali. L'altra è legata alla seconda parte del programma di festa, sul lungomare di via Caracciolo, ma altri dettagli non sono stati rivelati dagli organizzatori. Certo invece il concerto di Beppe Barra che accompagnerà gli spettatori fino alla mezzanotte quando sul



palco saliranno anche il sindaco Jervolino e il governatore Bassolino. La notte proseguirà con la discoteca alla Stazione marittima e lo spettacolo pirotecnico. L'intera serata verrà trasmessa in diretta tv sull'emittente campana Teleoggi-Canale 9, ma non dalla Rai. Reazione lievemente polemica da parte del sindaco: «Alla presidenza della Rai c'è una persona che ci è amica - ha detto il Jervolino - non voglio dunque fare polemiche, ma non condivido la scelta di rinunciare alla diretta da piazza del Plebiscito, preferendo collegarsi con un locale di Napoli dove si paga un biglietto per entrare».

b.p.

PALERMO Il cuore del capodanno siciliano batte all'interno dell'isola, fra paeselli arroccati e castelli disabitati. È qui che la tradizione e il calore della gente riescono ancora ad avere la meglio sui soliti riti del divertimento a ogni costo. Così, a un Gigi D'Alessio lanciato in grande stile dal Comune di Palermo per la grande soirée del 31, e col solito contorno di folla pazzella nella centralissima piazza Politeama in attesa del nuovo anno come fosse chissà che, ecco il contr'altare dei riti secolari che si ripetono senza sosta, quasi a dimostrare che la Sicilia vera è nascosta all'interno. A Gratteri, nem-



meno mille metri di altezza che si sporgono come un balcone sul mar Tirreno a una manciata di chilometri da Palermo: qui è un andirivieni fra vicoli e viuzze e botti e fumi inseguendo un asinello con "a vecchia" sopra - è l'anno vecchio che fugge via - attorniato da una folla rumorosa e festante che spera in qualcosa di meglio per l'anno che verrà. Dopo la mezzanotte "a vecchia" viene bruciata come una strega sul rogo per distruggere il brutto dell'anno che è stato. Ma questo basterà a scacciare i propri fantasmi? Chi è in dubbio può sempre andare a vedere Gigi D'Alessio...

a.g.

Piccolo schermo: varietà, fantasy & Blob

S. Silvestro e Capodanno tutt'giusti in tv. Su Raiuno *L'anno che verrà*, il varietà che tragherà gli italiani nel 2004. Dopo il messaggio di fine anno del presidente Ciampi, dalle 21 Carlo Conti e Matilde Brandi cominceranno il conto alla rovescia che, pochi minuti dopo la mezzanotte, diventerà a reti unificate con un collegamento dal Quirinale, dove il Capo dello Stato farà i suoi auguri agli italiani. Su Canale 5 Costanzo cerimoniere di *Buon Capodanno*, con la squadra di *Buona Domenica*. Un ultimo dell'anno dedicato ai più piccoli su Raidue, che manderà un classico *Disney Lilli e il vagabondo*, e, a seguire, *La gabbianella e il gatto* mentre su Raitre si esibirà il *Ventesimo festival internazionale del Circo di Montecarlo* e, dalle 22.50, un *Anno di blob*, una selezione in 101 minuti del meglio e del peggio del 2003. Su Italia 1 speciale per *Sarabanda Junior*, il quiz di Enrico Papi, e a seguire i comici di *Sarabanda*, capitanati da Diego Abatantuono. La 7 saluta il 2004 con una maratona dedicata a *Star Trek*. Film per tutti i gusti su Sky, da *Il Signore degli anelli-La compagnia dell'anello*, al *Barbiere di Rio*, fino alla maratona dedicata ad Hitchcock, da *La finestra sul cortile* a *Psyco*.

la ricetta alternativa

Dedicato a chi odia le lenticchie

Leonardo Romanelli

La cena di san Silvestro, consumata in casa assieme agli amici più cari, può diventare un momento di festa tragicomica, se viene sbagliata la lista delle portate. Va bene salvaguardare la tradizione, ma trovarsi propinati nel piatto ancora una volta zampone e lenticchie, magari preceduti da tortellini in brodo, mette alla prova le persone dotate di stomaci fra i più resistenti. Anche svilire il pasto con ricette da cibo quotidiano non rende sufficiente onore all'occasione. I voli pindarici nell'universo gastronomico, fatti con pietanze dove gli ingredienti sono quasi sconosciuti, o comunque mai utilizzati, necessitano di commensali coraggiosi, o comunque avvezzi all'uso delle sorprese. Un giusto mix, dove si uniscono la creatività e la tradizione può essere la

soluzione giusta. Fare la pasta ripiena in casa, per esempio, può rappresentare anche un momento di forte coinvolgimento degli invitati. Trascorrere le ore che mancano alla mezzanotte, a chiudere ravioli insieme agli amici, forse è meno deprimente di un gioco di società. Ma, come si dice, di gustibus...

RAVIOLI DI CAVOLFIORE CON FONDATA DI TALEGGIO E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone
Per la pasta: 3 uova, 300 g di farina, sale, olio di oliva.
Per il ripieno: 600 g di cavolfiore, 150 g di robiola, sale, 50 g di pecorino grattugiato, 2 spicchi d'aglio, qualche foglia di prezzemolo, pepe nero, 1 dl di olio extravergine di oliva.
Per la salsa: 300 g di taleggio, 1/4 di l di latte, 20 g di burro, 20 g di farina, noce moscata, sale, 100 g di pancetta.

Preparare la pasta con la farina, le uova, il sale e l'olio. Formare un composto omogeneo e far riposare per mezz'ora, avvolto in un panno umido. Lessare il cavolfiore, dopo averlo pulito e lavato, scolarlo e ridurlo a cimette. Tritare l'aglio e il prezzemolo e farli rosolare in padella con l'olio, aggiungere il cavolfiore e far insaporire qualche minuto. Insaporire con sale e pepe e terminare la cottura. Mettere il tutto dentro un recipiente ampio, quindi unire la robiola e il pecorino e amalgamare con cura. Tirare la pasta ad uno spessore fine, quindi formare i ravioli, aiutandosi con una rotella a lama rigata. Preparare infine la salsa, formando una besciamella leggera con il burro, il latte e la farina ed unendo alla fine il taleggio tagliato a cubetti e la pancetta tagliata a cubetti e rosolata. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata con olio, scolarli direttamente nella salsa già pronta e servirli bollenti.

Cani e gatti, terrore per i «botti»

Festeggiare sì, ma con prudenza: nella notte di Capodanno non dimentichiamoci degli animali che rimangono terrorizzati dagli scoppi dei petardi e dei fuochi artificiali. È questo l'appello degli animalisti. «Ogni anno nuovo - dichiara infatti in una nota Walter Caporale, presidente dell'associazione Animalisti Italiani - porta un triste bilancio di feriti e morti anche tra gli animali. I botti di mezzanotte terrorizzano cani e gatti in modo impressionante e molti di essi fuggono dai giardini, dalle porte lasciate aperte, per poi arrivare nelle strade in cui, spesso, sono vittime di incidenti». Anche per i volatili la situazione non è tranquilla: «Gli uccelli - prosegue Caporale - terrorizzati dagli spari, perdono i loro punti di riferimento e iniziano a volare vorticosamente mentre luci e fuochi d'artificio li colpiscono senza sosta. Pertanto, rivolgiamo un appello a tutti coloro che ospitano animali o che comunque si trovino a contatto con essi: non devono essere lasciati mai soli e non devono avere la possibilità di allontanarsi tramite porte, finestre, cancelli e balconi».