



14 ottobre 2013
Lunedì

Fondato nel 1892

www.ilmattino.it

€ 1,20 ANNO CCXXI N. 282

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 45% - ART. 2, COM. 20, L. 66/96 IN ABBONAMENTO INVIOLABILE - "IL MATTINO" - "LA NUOVA DEL SOLO" - EURO L. 120/1981 ABBONAMENTO OBBLIGATORIO

L'uscita del sindaco di Firenze agita il Pd e il governo. Ma lui insiste: dissentire dal Colle non è lesa maestà

Indulto, ministri contro Renzi

Zanonato e Bonino: parla come Grillo. La replica: la legalità è di sinistra

Il commento

La clemenza un calice amaro che va bevuto

Alessandro Campi

Ci sono molte buone ragioni - d'ordine sociale e tecnico-giuridico - per essere contrari ad un provvedimento di indulto e amnistia da adottare, a distanza di appena sette anni dall'ultimo voto (era il 2006), col precario obiettivo di affrontare il sovraccarico carcerario. Ma c'è una motivazione d'ordine etico-politico che lo rende invece ineluttabile e necessario. Le polemiche politiche di questi giorni - tra partiti e all'interno di essi - tendono a soffermarsi sulle prime, spesso in modo propagandistico e strumentale, ma dovranno fatalmente arrendersi alla seconda.

La principale obiezione d'ordine generale è che l'indulto e amnistie - specie se adottati a intervalli regolari - finiscono per far collassare il sistema penale di un Paese, per creare pericolosi contraccolpi alla sua convivenza collettiva e per togliere ogni autorevolezza allo Stato e alle sue strutture istituzionali.

Si viene privati della libertà, quando si commette un reato, per un insieme di motivi: per offrire un risarcimento, al tempo stesso materiale e simbolico, alla società le cui norme di condotta, così come fissate dal suo ordinamento legale, sono state violate; per tendere in pericolo la stabilità e il funzionamento; per creare un effetto deterrente e dissuasivo nei confronti di chiunque intenda operare fuori dal perimetro della legalità; per definire un percorso riabilitativo-educativo che consenta a chi ha sbagliato di reinserirsi nella vita civile una volta che abbia pagato il suo debito con la giustizia.

> Segue a pag. 10



L'analisi

Rottamatore in slalom tra i due poli

Maurilio Calise

Per capire perché Renzi ha deciso di rompere le uova nel pane - già di per sé, molto delicato - della possibile decisione sull'indulto, non è necessario inerparsi nella ar-

dua discussione di merito, su dove sia la ragione e dove il torto. In questioni così complesse e controverse, il capello si può sempre spaccare - e a buon diritto - dalla propria parte. **Segue a pag. 10**
> Servizi alle pagg. 2 e 3

focus del Mattino

Quei fantasmi del passato: dopo il 2006 aumentarono i furti e le rapine in banca

Oscar Giannino

La questione carceri, tanto la sua costante emergenza umanitaria che l'impatto concreto che il crimine esercita sulla società andrebbero esaminati freddamente, dati alla mano, allo scopo di evitare errori già più volte compiuti nella storia. Gli effetti dell'indulto del 2006 furono pessimi. I delitti per mille abitanti solo nel 2009 tornarono al livello - 42,9 - del 2005. Il dato si impegnò nel 2006-07, raggiungendo il massimo di 49,4 per poi iniziare a normalizzarsi nel biennio successivo. Non furono solo le rapine in banca a pressoché raddoppiare nell'anno post indulto, ma anche la frequenza degli altri reati aumentò. Gli omicidi aumentarono da 601 del 2005 a 630 nel 2007, per scendere a 579 nel 2009. Il numero dei furti salì da 1 milione mezzo del 2005 a 1.636mila del 2007. **> A pag. 5**

le interviste del Mattino

«Atenei del Sud in rete per tornare competitivi»

Carrozza: la Federico II capofila



Marco Esposito

Il ministro dell'Università Maria Chiara Carrozza spiega al Mattino come «spezzare la spirale negativa» degli Atenei del Mezzogiorno. E sulla Federico II sottolinea: «Penso che debba avere un progetto. Invito Marrelli e gli altri rettori del Sud a essere ambiziosi». **> A pag. 11**

L'intervento

Ma senza risorse qui si chiude

Massimo Marrelli*

Sul numero di Ieri del Mattino il ministro Carrozza evidenzia come gli Atenei del Sud siano entrati in una spirale negativa che rischia di condurli tutti o quasi alla (lasciatemelo dire) -restinazione per cause naturali». Questa spirale deri-

va dall'effetto combinato della riduzione delle risorse destinate anche alla sostituzione del personale che va in quiescenza (tanto da arrivare in alcuni casi a meno del 5% di sostituzione) e dalla presenza del vincolo di un numero minimo di docenti di ruolo per ogni dato numero di studenti immatricolati. **> Segue a pag. 10**

La Nazionale si allena con il Quarto



Balotelli, ancora lui: «Gioco, ma non contro la camorra»

Maurizio de Giovanni

Lo voglio subito confessare: a me Balotelli sta simpatico. Al di là di ciò che riesce a fare in campo, in cui a intermittenza mostra sprazzi di una classe cristallina, gioia per gli occhi di tutti gli innamorati del calcio, e al di là della sua implicita lotta contro la discriminazione razziale, col dito sulle labbra a zitti-re gli idioti dopo un gol, quasi nessuno riesce a divertirsi co-

me lui. Mi diverte perché con un tempismo pressoché eccezionale sbaglia tutte le uscite, peggio di un portiere scadente. In un mondo in cui poi coi social network in pratica è impossibile imbavagliare un personaggio famoso, e ne sappiamo qualcosa noi tifosi del Napoli, il cellulare diventa un'arma letale in mano a un ragazzo spontaneo, eufemismo obbligatorio, come lui. **> Segue a pag. 23 - Taormina e Mazzone alle pagg. 22 e 23**

La manovra

Mini patrimoniale nella service tax decidono i Comuni

Casa, l'imposta peserà sui metri quadrati Costo del lavoro, disponibili 3 miliardi in busta paga una tantum da 150 euro

I tecnici che lavorano sulla Service tax, l'imposta che sostituirà Imu e Tares nel 2014, stanno studiando la costruzione di una piattaforma di base. In particolare si ipotizza un prelievo iniziale di 3-3,5 centesimi per mille o di 30-35 centesimi a metro quadro per ciascun immobile. All'aliquota patrimoniale di base verrà applicato un tetto massimo. Di fatto per l'operazione cuneo fiscale nel 2014 il governo non riesce a racimolare più di cinque miliardi di euro, forse si fermerà a 4,5. Saranno comunque i lavoratori dipendenti con stipendi sotto i 55.000 euro lordi l'anno a usufruire dei benefici della riduzione delle tasse. E a loro che si pensa di destinare i due terzi del plafond totale per questa voce, circa tre miliardi di euro. Le imprese, per il momento, si dovranno accontentare della fetta minore. **> Di Branco e Franzese alle pagg. 6 e 7**

Il dramma di Lampedusa riporta ai tempi del contrabbando: tomano le navi madre

La tratta dei migranti come con le «bionde»

Gigi Di Fiore

La rotta inserita nella bussola è sempre a colpo sicuro. Da Al Zaurba, porto libico, a Lampedusa, basta mantenere le coordinate «0,00» per coprire poco più di 80 miglia. Le piccole imbarcazioni sono seguite da una nave più grossa di appoggio al viaggio. Come fu per il contrabbando di sigarette a Napoli, così avviene per il contrabbando di esseri umani: gli scafisti arrivano a due chilometri dalla costa e abbandonano il loro carico in balla del mare, salendo su navi appoggio. Le tecniche sono cambiate negli anni: prima i migranti venivano scaricati a riva. Oggi sarebbe rischioso e si è scelto di lasciare alla deriva i gommoni sgonfi o gli scafi malandati. **> A pag. 13**

A Marcianise la Waters, ispiratrice del «chilometro zero» della Casa Bianca

L'orto di Obama nel centro commerciale

Luciano Pignataro

Un grande centro commerciale, per giunta in provincia di Caserta. Nell'immaginario collettivo italiano sarebbe impensabile in questo momento di allarme e polemiche incontrare proprio qui Alice Waters. Lei, la cuoca che ha curato l'orto degli Obama alla Casa Bianca e teorica del chilometro zero, il più importante riferimento di Slow Food nel mondo dopo il fondatore Carlo Petrini: «Insegnate ai bambini - dice - a mettere le mani nella terra, spiegate loro come si coltiva l'insalata, ne andranno fieri e la mangeranno con gusto e non cambieranno più abitudini per il resto della loro vita». **> Segue a pag. 10**

La mostra a Madrid

Il viaggio del pensiero con i papiri di Ercolano

> Guardati a pag. 15

Progetto Etico e Sociale

LAUREA + LAVORO

Università Telematica PEGASO

Il tuo futuro ci sta a

Studia con **6 euro al giorno** tutto compreso

LIBRI TASSE TUTOR

800-185095

www.unipegaso.it

Anch'io!

Spesa Sempre

Vinci la Spesa per tutta la Vita!

Scopri all'interno come partecipare.

CONCORSO VALIDO DAL 30 SETTEMBRE AL 27 OTTOBRE 2013.

www.5d.it Non cambiare stile di vita, cambia supermercato.

A Marcianise la Waters, ispiratrice del «chilometro zero» della Casa Bianca

L'orto di Obama nel centro commerciale

Luciano Pignataro

Un grande centro commerciale, per giunta in provincia di Caserta. Nell'immaginario collettivo italiano sarebbe impensabile in questo momento di allarme e polemiche incontrare proprio qui Alice Waters. Lei, la cuoca che ha curato l'orto degli Obama alla Casa Bianca e teorica del chilometro ze-

ro, il più importante riferimento di Slow Food nel mondo dopo il fondatore Carlo Petrini: «Insegnate ai bambini - dice - a mettere le mani nella terra, spiegate loro come si coltiva l'insalata, ne andranno fieri e la mangeranno con gusto e non cambieranno più abitudine per il resto della loro vita».

> Segue a pag. 10

Segue dalla prima

L'orto di Obama nel centro commerciale

Luciano Pignataro

Settant'anni ad aprile, portati bene come la coetanea Joan Baez, la Waters ha trascorso ieri invece l'intera domenica nel Casertano proprio su invito di Slow Food Educazione Campania che nel Centro Commerciale di Marcianise cura un progetto pilota senza precedenti in Italia: la coltivazione di un orto con tutti i presidi e le biodiversità regionali al quale hanno lavorato nove giovani architetti freschi laureati della Federico II e gli educatori, con l'obiettivo di alimentare la curiosità dei ragazzi dagli 8 ai 12 anni verso i prodotti della terra.

Dopo la presentazione dell'iniziativa, la cuoca che nel 1971 aprì a Berkeley il ristorante Chez Panisse, a cui Anthony Bourdain non risparmia velenosi strali personali nel suo ultimo libro "Al Sangue", si sottopone volentieri alle domande dei presenti affrontando il paradosso della legalità. «Sono 42 anni che faccio questo lavoro - dice - e ho subito capito quanto fosse importante rivolgersi a dei fornitori di fiducia per avere sempre prodotti freschi e sani. Poi dai fornitori sono passata direttamente ai produttori creando un rapporto diverso per accorciare ancora di più la filiera». Il paradosso è che per seguire questa filosofia bisogna spesso violare le norme igieniche, ma fa nulla: se non seguono il buon senso bisogna tirare avanti per la propria strada. Già, ma come mai le leggi statali invece di favorire il cibo buono lo ostacolano a discapito di quel prodotto dalle industrie? Una do-

manda apparentemente ingenua, ma che in Campania, dove i ristoranti che preparano il tonno sott'olio, cioè il massimo della genuinità, sono ormai obbligati a tenerlo nascosto come se fosse cocaina fuori dal locale, ha un suo perché. E lo stesso vale per il pesce pescato, i funghi e tartufi raccolti. Tutto è maledettamente complicato mentre nessuno pone problemi sui cibi in scatola imbottiti di conservanti e coloranti. Alice sorride e risponde con una parola: «Money».

Già, ma la famiglia Obama ha davvero abbracciato la filosofia dell'orto e del chilometro zero? «Certo - risponde la Waters - alla casa Bianca si mangiano i prodotti dell'orto cucinati da Sam Kass, il giovane cuoco conosciuto a Chicago». Come mai allora non la sostiene pubblicamente limitando il potere della potentissima lobby del cibo spazzatura? «In questo momento la situazione negli Usa è complicata, Michelle punta a dare l'esempio sperando di creare un movimento tale che il mercato voti in modo diverso da quanto ha fatto finora». La tesi ribadita dalla Waters ieri mattina a Marcianise è molto semplice: negli ultimi cento anni abbiamo perso il rapporto diretto con il cibo, non ci chiediamo più chi lo fa e come viene prodotto, e soprattutto non ha neanche importanza da dove provenga. Questa situazione potrebbe sembrare un arricchimento culturale e gustativo, invece assistiamo ad una progressiva omologazione del gusto e alla perdita delle biodiversità. La soglia di attenzione

su questi temi quotidiani è sempre più bassa, si cerca solo quello che costa poco senza preoccuparsi delle conseguenze sull'ambiente e sulla salute. Bisogna dunque ripartire daccapo, riappropriarsi del rapporto con la terra e insegnare ai bambini a mangiare in modo naturale. Non ci sono credo o movimenti ideologici dietro questa impostazione, ma solo la voglia di viver e una vita più sana e possibilmente più lunga.

Coltivare l'orto dunque è un atto esemplare, dovrebbe essere fatto in ogni luogo simbolico, in Campidoglio a Roma come a piazza Municipio a Napoli, una indicazione su come comportarsi a tavola. «Quando sono nel Sud d'Italia - dice Alice - mi sento a mio agio, qui tante cose sono ancora conservate, ma bisogna difenderle. È incredibile la ricchezza di frutta e di ortaggi di cui disponete». L'obiettivo? Legare l'arte all'orto, chiamare come testimonial i più grandi artisti per trasformare in bello ciò che è buono. Come la pizza a Napoli con la quale ha chiuso la sua visita: ovviamente da Enzo Coccia, il primo pizzaiolo ad usare i prodotti slow di qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Orto a chilometri zero e filiera corta: i giovani coltivano il loro futuro

Marcianise

Settemila gli studenti finora in visita alla cittadella dello shopping di Marcianise

Silveria Conte

Parlare di prodotti a chilometri zero, filiera corta e tutela del territorio, in Terra dei Fuochi può apparire un enorme controsenso, uno schiaffo a una popolazione che ha paura di mettere nel carrello della spesa pomodori, mele e zucchine, che pure dovrebbero essere il fiore all'occhiello di quella che fu la Campania Felix. Eppure se ne è parlato ieri al **Centro Commerciale Campania**, a Marcianise, con un'ospite che di cibo «sano, buono e giusto» se ne intende: Alice Waters, ristoratrice, come ama definirsi, fin dagli anni Settanta,

ma soprattutto «guru» del biologico e dell'educazione alimentare negli Stati Uniti. Ed è proprio prendendo le mosse dal primo School Garden, pensato e coltivato da Alice Waters in California negli anni Novanta, che Slow Food ha messo a punto il progetto «Orto in Condotta», iniziativa che nasce nel 2004 divenendo lo strumento principale delle atti-

ività di educazione alimentare e ambientale nelle scuole.

Oggi sono 435 gli orti didattici in Italia e tra questi c'è anche quello «poco romantico, ma dichiaratamente urbano» che si trova negli spazi della cittadina dello shopping di Marcianise. Settemila sono gli studenti delle scuole della provincia di Caserta e dell'area nord di Napoli che hanno passeggiato tra i cubi di cemento che, su più livelli, accolgono le piante dell'orto, un labirinto profumato di timo e di lavanda in cui in questi giorni campeggiano broccoli, finocchi e scarole, e persino una pianta di cotone che suscita ogni volta lo stupore dei più piccoli. Le visite scolastiche sono gratuite e lo è persino il trasporto da e per la scuola, e poi ci sono le passeggiate didattiche aperte ogni weekend alle famiglie che possono visitare l'orto in compagnia delle mascotte Zuchy e Pomo. Seicento metri quadrati, divisi tra aree coltivate e aree lavoro, dove trova spazio anche una campana per la trasformazione del compost, per raccontare ai bambini e ai ragazzi che l'immondizia è risorsa, che nutre la terra e fa nascere nuovi frutti. Trasmettere la cultura del rispetto del territorio e di ciò che dalla terra nasce, far conoscere i prodotti tipici e proteggerne la biodiversità (all'interno dell'orto di-

dattico sono presenti tutti i presidi Slow Food, come il carciofo violettone di Castellammare), inculcare la buona pratica della differenziata (in un solo anno, i 180 negozi e i 25 ristoranti presenti nel centro commerciale hanno raggiunto il 99% di raccolta differenziata): sono questi gli obiettivi di un percorso che non ha alcuna intenzione di interrompersi, anzi.

Gli studenti della Seconda Università degli Studi di Napoli, che all'inizio di questa avventura erano laureandi in botanica, architettura e comunicazione, e che hanno immaginato e progettato spazi, didattica e comunicazione, oggi sono professionisti pronti a nuove sfide. E dopo l'orto 3D, interamente realizzato con materiale riciclato e riciclabile, i giochi per incuriosire i più piccoli, gli snack con il pinzimonio «raccolto e mangiato» e i kit per le scuole con tanto di semi, terreno e istruzioni, bambini e famiglie campane sono pronti, ancora una volta, a «giocare» a coltivare il proprio futuro.



Il progetto La manifestazione al centro commerciale

