

L'Espresso

Euro 3,00

Settimanale di politica cultura economia - www.espressonline.it

N. 35 anno LVIII 30 agosto 2012



QUANDO I RICCHI PIANGONO

SONO POCHI. MILIONARI. PER ANNI IL FISCO LI HA GRAZIATI. ORA CON LA CRISI I PIU' BENESTANTI FINISCONO OVUNQUE NEL MIRINO. E IN ITALIA SI TORNA A PARLARE DI PATRIMONIALE

WIKILEAKS

LA SFIDA INFINITA
DI JULIAN ASSANGE p. 34

UNIVERSO

CACCIA AI MILLE MISTERI
CHE NASCONDE p. 92

TECNOLOGIE

LA GRANDE ATTESA PER
IL NUOVO IPHONE p. 54

IL VINO OLTREPÒ SI PUÒ

Qualche purista - innamorato delle versioni altoatesine o tutt'al più di qualche illuminato piemontese - storcerà probabilmente il naso di fronte a questo Riesling oltrepadano, richiamando a sé, anche a ragione, le poche memorabili prestazioni di questo nobile bianco aromatico in terra d'Oltrepò. Ma il Vigna



Costa 2010 prodotto dal bravo Paolo Verdi nella sua cantina di Canneto Pavese (tel. 0385 88023, brunoverdi.it) offre più di un motivo per ricredersi e non ha paura di competere con le migliori espressioni nazionali della tipologia: il carattere è puro e verticale (pietra, idro-

carburi, agrumi), mentre lo sviluppo, polposo e teso, è animato da una vivida corrente minerale e rinfrescato da un'incalzante acidità. Prezzo parimenti "succoso": sui 10 euro in enoteca.

Massimo Zanichelli

SIGNORE FUSILLARE

Gragnano, città della pasta: qui, nel piccolo pastificio Gentile, la famiglia Zampino segue ancora i metodi tradizionali di lavorazione, utilizzando semole pregiate ricavate solo da grani duri italiani e l'essiccazione a bassa temperatura. Proprio la combinazione tra l'essiccazione lenta fatta con metodo Cirillo, che prevede un'asciugatura dolce in tre giorni, e l'alta qualità della semola, conferisce alla pasta profumo, sapore e tenacità unici. I formati di pasta speciale, trafilata al bronzo, sono molti, dai paccheri agli scialatielli alle candele, da non perdere i fusilli, fatti a mano dalle "fusillare", che attorcigliano con un gesto rapidissimo le tagliatelle intorno a un ferro da calza. Straordinario l'ultimo formato creato: lo SpaghetOne, diametro di 2,7 mm. «Adesso che è iniziata una collaborazione con l'azienda Scaraja di Irsina in Basilicata, che ha l'esclusiva sul territorio nazionale per selezionare e far coltivare il grano duro Senatore Cappelli», spiega Alberto Zampino, «la nostra pasta, col re dei grani, sarà ancora più buona». Su appuntamento si può visitare il pastificio e fermarsi per un piatto di pasta: pastificiogentile.it

Fabrizia Fedele

NELL'ALTRA PAGINA: LO CHEF ENRICO BARTOLINI.
A DESTRA, DALL'ALTO: LA CITTÀ NEOLITICA DI CATALHOYUK; IL SAMBUCO, B&B NELLE MARCHE

Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni Il villaggio di Solimano



C'era una volta in Anatolia un villaggio con case addossate l'una all'altra di altezze diverse e con una sola porta d'ingresso. C'era una volta in Anatolia un villaggio con case senza apertura verso l'esterno ma con il forno e sulle pareti pitture e sculture d'argilla. Una volta i morti venivano seppelliti sotto il letto dopo una lunga esposizione all'aperto come cibo per gli avvoltoi. Siamo a Çatalhöyük centro abitato di epoca neolitica dell'Anatolia, in Turchia, nella regione di Konya, la città dove Solimano II fece costruire alcune bellissime moschee e dove si trova la tomba del poeta sufi persiano Gialal al-Din Muhammad Rumi, che qui trascorse gli ultimi cinquanta anni della sua vita. Çatalhöyük è l'undicesimo sito della Turchia dichiarato quest'anno patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Stretto da due colline, il villaggio è una piccola meraviglia dove l'uomo a fatica si stava adattando ad una vita sedentaria. È una importante prova della transizione dai villaggi all'agglomerato urbano che si è mantenuto nella stessa posizione per più di 2000 anni. È un luogo da visitare con attenzione e curiosità. Le case sono senza strade, con l'accesso al tetto. Ci si spostava passando da un tetto all'altro e gran parte delle attività domestiche avveniva al livello delle terrazze. L'assenza di aperture verso l'esterno difendeva la comunità dagli animali selvatici e da eventuali incursioni di popolazioni confinanti. L'unica via d'accesso erano le scale che potevano essere ritirate in caso di pericolo. C'era una volta in Anatolia un villaggio neolitico del 6000 a.C. che oggi devi vedere con una lente. Per scoprire, nel dettaglio, una città racchiusa dentro la città di prima.

A due passi dal mare

Morrovalle è un piccolo borgo, non distante da Macerata. Si raggiunge percorrendo una strada bianca che porta all'ingresso di una casa di pietra, il b&b Il Sambuco. È un luogo defilato, per un weekend dedicato alla contemplazione del paesaggio, con nuotate nella piscina panoramica ed escursioni che portano alla scoperta di altri gioielli d'arte minore, come Montelupone, con le mura castellane e le quattro porte d'ingresso che nel Medioevo venivano chiuse al tramonto. Chi ama il mare può puntare verso le spiagge del Conero, come quella di Mezzavalle, che si raggiunge seguendo un ripido sentiero a nord di Portonovo, oppure scegliere le immersioni alle secche



organizzate dal Centro Sub Monteconero (2 notti, una cena in una trattoria locale, un libro di ricette marchigiane, da 370 euro per due persone, tel. 0733221212, www.sambucomarche.it).
Luisa Tallento