Il Messaggero

N°and issue date: N° 89 year: 137 - 31/03/2015 Circulation: 576.216 Frequency: daily

Website: www.ilmessaggero.it



Il Messaggero

ANGELO NARDELLI

€1,20* ANNO 137- N°89

Edizione Nazionale

IL GIORNALE DEL MATTINO

Il libro Luca Serianni «Da Dante al web il futuro incerto dell'italiano» Guiglia a pag. 19

Martedì 31 Marzo 2015 • S. Benjamino

Fl e Motogp Ferrari, Valentino e Ducati: torna l'entusiasmo per i Mondiali Servizi nello Sport



L'amichevole Nazionale, contro l'Inghilterra spazio a Florenzi e Valdifiori Trani nello Sport



La nostra economia

Non sprecare la fiducia per agganciare la ripresa

Marco Fortis

opo la delusione di ripetu-te false partenze, in cui an-che volendo guardare le cose dall'angolazione più positiva il bicchiere dell'economia italiana era al massimo ap mia Italiana era al massimo ap-parso mezzo pieno (per poi purtroppo rivelarsi sempre quasi vuoto), stavolta le pro-spettive sembrano davvero po-ter essere diverse. Infatti, molti indicatori economici puntano decisamente al rialzo e la fidu-cia di consumatori e imprese in Italia si sta impennando, co-me ha evidenziato l'Istatieri. Lasciata alle snalle la lun-

in Italia si sta impennando, come ha evidenziato l'Istat l'eri.
Lasciata alle spalle la lunghissima recessione che ha colpito il nostro Pases dal 2008 al 2014, con un solo breve recupero nel 2010, siamo dunque all'alba di una robusta ripresa? Secondo prime anticipazioni fornite dal ministro Boschi, il governo potrebbe alzare nel prossimo Del la stima della crescita del Pi per il 2015 allo 0,7%. E un dato "conservativo", solo di un pelo superiore alle precedenti previsioni del governo stesso e di istituzioni internazionali tradizionalmente caute sull'Italia come il Fondo monetario internazionale e l'Ocse.

Il ragionamento dell'esceuti-caute sull'attalia come il Fondo monetario internazionale e l'Ocse.

Il ragionamento dell'esceuti-caute sull'attalia come il Pondo monetario internazionale e l'Ocse.

Il ragionamento dell'esceuti-metro e stime verso l'alto che verso il basso. C'è sicuramente nell'intenzione di Renzi e del ministro dell'economia Padoan la volontà di mantenere un profilo prudente. Anche per non dare armia a critici e avversari, sempre pronti a buttare acqua sul fucco dell'ottimismo e a sminuire l'impatto di provvedimente riforme.

smo è a sminuire l'impatto di provvedimenti e riforme. ua a pag. 26

Tangenti, un arresto agita il Pd

►Metano, mazzette dalla coop rossa al sindaco di Ischia. Rete bipartisan con esponenti Pdl ▶Nelle carte citato D'Alema: «La Cpl acquistò vini e libri». L'ex premier: «Nessun illecito»

ROMA Arrestato il sindaco Pd di Ischia, Giuseppe Ferrandino e altre nove persone tra cui esponeri del Pdi e dirigenti del colosso delle cooperative Cpi Concordia. Il primo cittadino ischitano è accusato di avere preso una mazetta da 300 mila euro dalla cooperativa rossa emiliana per la metanizzazione dell'isola. Dalle carte spunta anche il nome di Massimo D'Alema: -la Cpi acquistò vini e libri». L'ex premier: Nessun illectio, scandaloso diffondere intercettazioni non attinenti».

Ajello, Del Gaudio e Menafra alle pag. 4 e 5

L'ordinanza I viaggi in Tunisia e i soldi nascosti dentro il passeggino

Sara Menafra

a rete non coinvolge solo il sindaco di Ischia accusato di prendere mazzette per 300 mila euro. Attorno a questo caso ci sarebbe un sistema molto più esteso.

Apag. 4



La minoranza non vota Sì all'Italicum, strappo tra i dem Renzi: non accetto ritocchi e ricatti

loccare oggi la legge elet-torale rappresentereb-be un colpo alla credibi-lità internazionale del-l'Italias. Sul si all'Italicum Mat-teo Renzi ha posto ieri in dire-zione una questione di fiducia

che prima di essere parlamenta-re è personale. In gioco mette lo spessore della sua leadership che ritiene di nutrire non con riconoscimenti tributati dalle più influenti cancellerie, ma con la forza di colui che riesce ad im-porsi in casa propria. A pag. 7 Bertoloni Melle Pirone a pag. 6

Due uomini contro il palazzo della sicurezza Usa. Uno resta ucciso



Assalto alla Nsa: con il Suv. vestiti da donne

nini hanno preso d'assalto la Nsa. Nella foto il suve il corpo di uno degli attentatori. **Guaita** a pag. 11

Ecco come andremo in pensione, pronte le prime lettere Inps

►La busta arancione per 10 milioni di cittadini Un aiuto alla scelta della previdenza integrativa

ROMA La novità è che arriverà a ROMA La novità è che arriverà a casa la previsione sulla pentione. A fine aprile parte l'operazione e in autunno i primi 10 milioni di italiani riceveranno informazioni su un tema che il riguarda da vicino: l'Inps farà sapere loro quando potranno andare in pensione e sopratutto quanto prevedibilmente percepirano una volta lasciata l'attività lavorativa. È l'Operazione "busta arancione".

Statali Arriva la mobilità a stipendi invariati Andrea Bassi è voluto più tempo del previsto. Ma si trattava di un lavoro certosino. A pag. 3

«Prima del brevetto Lubitz ha avuto tendenze suicide»

ROMA Andreas Lubitz, il copilota del volo Germanwings che si è schiantato sulle Alpi francesi, era schiantato sulle Alpi francesi, era stato caschiantato sulle Alpi francesi, era stato sudo sottoposto a un trattamento medico per tendenze suicide. Lo ha rivelato il procuratore di Dissedorf, Cristoph Kumpa. «Molti anni prima di cominciare la carriera professionale Lubitz era stato classificato come a rischio suicidio e per questo aveva seguito per un lungo periodo un trattamento che era stato comunque concluso prima dell'inizio del percorso che lo ha portato alla li-cenza di volo professionales. Romagnoli a pag. 12





Il Messaggero

N° and issue date: N° 89 year: 137 - 31/03/2015 Circulation: 576.216 Frequency: daily

ag: 20 Website: www.ilmessaggero.it

Il Messaggero

Salgono le verdure, cala l'abbacchio, ma cresce soprattutto l'attenzione ai prodotti della tradizione. In nome del mangiar sano

Sulla tavola di Pasqua vincono salute e qualità

LA TENDENZA

a dieta mediterranea, un sano ritorno ai nostri sapori senza cadute esterofile. Questa la Pasqua 2015 in tavola, secondo un grande sondaggio che ha messo insieme chef, consumatori e Food blogger. Ecco allora che le verdure assumono un ruolo predominante con carciofi, zucchine, insalata, peperoni, asparagi in primo piano, e una tavolozza che va dalle torte rustiche (prima fra tutte la Pasqualina genovese) alla classica vignarola romanesca. Inutile dire che l'agnello continua ad essere al centro dei menu della tradizione, anche se un'intensa campagna della Lega Anti Vivisezione che, sostenuta da numerosi "testimonial", ricorda con immagini toccanti l'appello al «non uccidermi» lanciato da un inerme abbacchietto.

Tra le parole d'ordine c'è la qualità. Meno portate, magari, ma nuova attenzione verso prodotti tracciati, che esprimano un loro perché in termini di sapore e di storia. L'aspetto della salute è ormai quasi imprescindibile e attraversa un'intera filiera che va dal prodotto alla ricetta. «Non c'è niente di sorprendente nella scoperta della

salute a tavola. Era fatale che anche la cucina si dovesse misurare con un trend potentissimo. Sotto questo profilo da anni la *Guida dell'Espresso* mette l'accento sull' aspetto di buono e sano che deve avere un pasto di qualità. E non siamo i soli», spiega il gourmet Guido Barendson, vicecuratore della storica *Guida*. Gli fa eco Cristiana Lauro, nota Food blogger del vino: «Gli italiani bevono meno, e questo è un bene, ma soprattutto bevono

Tocco di classe

Se un romano consiglia l'agnello alla ligure

«Tanto per non fare le nostre solite cose, l'agnello come lo preparano in Liguria è una vera delizia», spiega Annibale Mastroddi, storico macellaio romano e biblioteca vivente di ricette. «Per festeggiare la primavera si mettono insieme una spalla di agnello rosolata olio e burro, aggiustata con cipolla, qualche patata novella e spicchi di carciofi. Poi piselli, un poco di brodo, tuorli sbattuti, prezzemolo, limone e il piatto esce alla grande».

meglio. Oggi si trovano etichette di grande soddisfazione a meno di 15 euro. Due regioni per Pasqua? Sicilia e Abruzzo, più che mai in crescita. Inutile dire che se il budget lo consente, il Piemonte regala emozioni in rosso di alto livello».

Gli chef guardano alla Pasqua con offerte differenziate lungo due filoni: menu specifico oppure alla carta. Antonio Santini che, con la moglie Nadia esprime al suo Pescatore di Canneto sull'Oglio il vertice dei "tre stelle", non crede al menu di Pasqua ma a sapori che richiamino la stagione insieme a qualche ricetta, lasciando poi libertà ai commensali. Massimo Spagaroli invece, grande chef e presidente del Consorzio di tutela del Culatello, patron dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, per Pasquetta se la giocherà tutta su una merenda sull'aia, protagonista il mitico culatello e altri prodotti tipici. Ma la Palma dei menu di Pasqua più sfiziosi va a Roma, dove i grandi chef hanno inventato proposte gourmet che vanno dal cosciotto di agnello ai semi di coriandolo di Francesco Apreda dell'Hassler al rombo burro e alici ai piselli del giocoso Max Mariola del D.O.M.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA