

17 ottobre

17/10/2018 Il Mattino (ed. Nazionale)

pag. 1 1

17/10/2018 Il Mattino (ed. Nazionale)

pag. 12 2

Università
Medicina, stop al numero chiuso all'insaputa di tutti poi il dietrofront
Pucci a pag. 8



La tabella di novembre
Così il Napoli prepara l'assalto alla Juve
Mertens, gol-spettacolo
Taormina e servizio alle pagg. 17 e 18



L'intervista
Capitan Chirichella
«L'Italvolley vince con la cazzimma di noi napoletane»
Agata a pag. 21



Manovra, le tasse non calano

► I primi conti: nel 2019 la pressione fiscale invariata al 41,8%. Il reddito anche ai diciottenni
Nuovo attacco di Juncker: Italia, sforamenti inaccettabili. Salvini: è il passato. Ma si tratta

L'analisi
ECCO CHI VINCE E CHI PERDE TRA I CITTADINI

Paolo Balduzzi

In queste settimane frenetiche per l'approvazione dei documenti di bilancio, il mondo della politica trova molto interessante interrogarsi su chi abbia vinto tra Di Maio e Salvini. È un gioco a tratti divertente, che fanno i giornali per i lettori, gli stessi partiti di governo per far dimenticare le promesse mancate e rinsaldare il consenso con la propria base elettorale. I partiti di opposizione a corto di altri argomenti per cercare di creare una crepa nella maggioranza.
Continua a pag. 42

L'analisi/2
IL SUD DEVE ATTENDERE ANCORA

Nando Santonastaso

C'è un problema di cambio di passo (che non c'è) nei confronti del Mezzogiorno. Un problema che rischia di riprodurre con il governo gialloverde, autodefinitosi «del cambiamento», uno schema caro a molti esecutivi che l'hanno preceduto senza lasciare alcun rimpianto. Nel senso che la cosiddetta centralità del Sud continua a rimanere uno slogan, accompagnato per carità dalle migliori intenzioni, ma non una priorità assoluta, incontrovertibile.
Continua a pag. 42

Nel documento di bilancio consegnato alla Commissione Europea emerge che, nel 2019, il peso delle tasse non calerà rispetto a quest'anno, restando al 41,8%. E spunta un «reddito base universale»: si tratta di un assegno di 500 euro al mese da assegnare a tutti i giovani tra i 18 e i 26 anni. Intanto nuovo attacco europeo alla manovra, da parte di Juncker: «Dall'Italia deroghe inaccettabili». E Salvini: «È il passato». Ma la trattativa resta aperta.
Servizi da pag. 2 a 6

I focus del Mattino

Vitalizi, lo stop anche al Senato

Diodato Pirone

Anche il Senato, tre mesi dopo la Camera, adotta il ricalcolo dei vitalizi in vigore fino al 2012. Misura votata dai membri dell'Ufficio presidenza dei gruppi di M5S e Lega.
A pag. 6

Rc Auto, sconti per la Campania

Marco Esposito

La tariffa unica assicurativa della responsabilità civile? Non sarà così, previsti solo sconti. E a Napoli i listini per chi assicura sono del 58% oltre la media.
A pag. 7

Lo scenario
La voce di Draghi e la cantilena dei vertici della Ue

Giulio Sapelli

«Se accettassimo il derapage (deviazione) previsto dalla manovra rispetto alle regole europee «alcuni Paesi ci coprirebbero di ingiurie e invettive».
Continua a pag. 43

Arabia Saudita
Il feroce gioco di potere dietro la morte di Khashoggi

Fabio Nicolucci

Che cosa è successo a Jamal Khashoggi? Se il suo destino personale sembra oramai tragicamente evidente, meno chiari sono i motivi e le dinamiche che hanno lo hanno deciso e determinato. Era entrato tranquillamente nel consolato saudita ad Istanbul il 2 ottobre.
Continua a pag. 43



I nuovi scavi Godart: «Scoperta straordinaria, smentito Plinio»



Il ministro Bonisoli negli Scavi per la presentazione dei nuovi ritrovamenti. A destra l'iscrizione a carboncino che potrebbe far rivedere la datazione dell'eruzione.
NEWFOTOSUD/SERGIO SIANO

Pompei distrutta a ottobre, non ad agosto
Una scritta cambia la storia: esperti divisi

Avvisati e Marrone a pag. 15

Roghi sul Vesuvio dirigenti regionali sotto inchiesta

Indagati due dirigenti della Protezione civile
«Non hanno attuato le misure di prevenzione»

Giuseppe Crimaldi

Oltre cento ettari di bosco in fumo: un anno fa si consumò la terribile estate del Parco nazionale del Vesuvio. Per quei roghi appiccicati dolosamente la Procura di Napoli ha iscritto nel registro degli indagati il dirigente della Protezione civile della Regione Campania e il suo predecessore: non attivarono le misure di prevenzione necessarie. I pm ipotizzano i reati di abuso di ufficio, concorso in incendio colposo e devastazione colposa.
In Cronaca

Sul MattinoTv
De Luca sfida Di Maio
«Sarò sempre io l'assessore alla sanità»

Il recente stop governativo al doppio ruolo presidente della Regione - commissario alla Sanità indurrà Vincenzo De Luca ad autodefinirsi «assessore al ramo». Lo ha detto ieri lo stesso governatore, in un'intervista, ospite a Mattino Tv.
Porcario in Cronaca

Il reportage

Petrero, la Riace dell'Irpinia
«Da anni non c'erano bambini»

Gigi Di Fiore
inviato a Petrero Irpino

Enaholo, nove mesi, è nato a Benevento, come Irabucura che ha due anni. Samuèl, anche lui nove mesi, è invece nato ad Avellino. Sono i bambini di questo piccolo paese irpino, dal centro storico pavimentato con pietre bianche attorno alla chiesa di San Bartolomeo. I genitori vengono dalla Nigeria e dal Ghana. Appena 220 persone vivono

quassù tutto l'anno, anche se risultano 367 residenti. È un paese, in preda allo spopolamento e alla fuga dei giovani, che ha fatto dell'accoglienza ai migranti la scommessa del suo futuro con le possibilità offerte dal centro Sprar. Dice Alfonsina, insegnante in un paese vicino con un nipote che lavora allo Sprar: «È bello vedere i volti di bambini, la vivacità di questi piccoli che anche quando vanno via restano nel ricordo di tutti».
A pag. 9



La salute a tavola

«Ho provato il finto hamburger
Incredibile, sa davvero di carne»

Elisabetta Moro

Joseph Puglisi, professore di biologia strutturale dell'Università di Stanford e inventore dell'eco-hamburger ha ricevuto il Bologna Award 2018, il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare conferito dalla Fondazione "Fico" di cui fanno parte anche l'università Suor Orsola Benincasa di Napoli e l'Ateneo bolognese. La carne a base di piante vegetali fa risparmiare

acqua ed energia. Ma è davvero buona? «Assaggiandola insieme...». Così, in un attimo ci ritroviamo nella cucina del ristorante Bell'Italia davanti a delle polpette di macinato che somigliano in maniera inattesa a quelle vere. Intanto lo chef Massimiliano ci porge i nostri fake-burger. Il profumo è invitante. Il sapore sorprendente. La somiglianza con la carne è impressionante. Ma Puglisi è insoddisfatto: «Manca il ketchup...».
A pag. 12





Reggia di Caserta, si cerca il successore di Felicori

Anche se ieri il ministro dei Beni culturali Alberto Bonisoli, in visita a Pompei, ha assicurato che «sta attivando il concorso per cercare il successore di Mauro Felicori alla Reggia di Caserta», nulla è ancora chiaro su ciò che succederà dal 31 ottobre in poi per il monumento Unesco. Il direttore Felicori andrà in pensione per raggiunti limiti d'età. Nel futuro del direttore

Felicori, però, potrebbe esserci ancora la Campania. Il governatore Vincenzo De Luca ha infatti assicurato che tenterà di recuperarlo. «Assessore? Non c'è posto in giunta, ma è una grande risorsa da valorizzare: nei prossimi giorni lo incontrerò e vedremo di poter individuare una strada per impegnare le sue professionalità», è stata la promessa del



presidente De Luca. Intanto a Caserta si è aperto un fronte polemico. Pur riconoscendo le doti e il valore delle iniziative di Felicori, il Comune ha detto no al bando di assegnazione dell'uso della peschiera della Reggia a una società sportiva di canottaggio. Nulla può il Comune contro la decisione della direzione della Reggia, ma è comunque atto ostile

l'ordine del giorno varato all'unanimità in Consiglio comunale lunedì. Non commenta il direttore Felicori la posizione espressa dal Consiglio preoccupato di un uso della peschiera e della Reggia che potrebbe compromettere l'equilibrio e anche il rapporto con la città. Il bando prevede di affidare per 20 anni ad una società sportiva privata la gestione della Peschiera in cambio di relativa pulizia.

Lidia luberto
© RIPRODUZIONE RISERVATA

MACRO

ilmattino.it
macro@ilmattino.it

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Lo scienziato dell'università di Stanford Joseph Puglisi, a Bologna per un premio, ha creato la polpetta vegetale. La studiosa Elisabetta Moro l'ha assaggiata. Con sorpresa

Ho mangiato il fake-burger: sa di manzo

Elisabetta Moro

«La cucina napoletana è quella che preferisco. Adoro la mozzarella, la pasta, il pesce. E l'impepata di cozze, che ho assaggiato per la prima volta dai miei parenti di Ercolano più di vent'anni fa. Una folgorazione». A dirlo è Joseph Puglisi, professore di biologia strutturale dell'Università di Stanford e inventore dell'eco-hamburger. Lo abbiamo incontrato a Bologna, nel caos gioioso di Fico Eatly World, il parco tematico dedicato alle eccellenze alimentari italiane, dove è giunto per ritirare il Bologna Award 2018. Il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare conferito dalla Fondazione "Fico" di cui fanno parte anche l'università Suor Orsola Benincasa di Napoli e l'Ateneo bolognese. La carne a base di piante vegetali fa risparmiare acqua ed energia. Ma è davvero buona? «Assaggiandola insieme...». Così, in un attimo ci ritroviamo nella cucina del ristorante Bell'Italia davanti a delle polpette di macinato che somigliano in maniera inattesa a quelle vere. «La società di cui sono consulente e socio a Los Angeles si chiama Beyond Meat. Oltre la carne. Ci abbiamo messo quattro anni, ma alla fine

ci siamo riusciti». Di cosa sono fatte? «Proteine di piselli, perché consentono di avere lo stesso apporto proteico del manzo. Abbiamo aggiunto l'olio di cocco per dare quella sensazione succulenta che i consumatori si aspettano quando addentano l'hamburger». Il colore rosso tipico del macinato come lo avete ottenuto? «Usiamo solo ingredienti naturali e non Ogm. C'è un colorante naturale che deriva dalla barbabietola. E un piccolo trucco perché con la cottura diventi marroncino». Perché questo maquillage è così importante? «Perché il consumatore deve avere la sensazione di trovarsi davanti ad un vero pezzo di carne. Deve ritrovare la stessa consistenza, quell'odore di arrostitura che fa venire l'acquolina in bocca. E il sapore, naturalmente». Appunto, il sapore...

«Fino ad ora l'industria alimentare ha cercato di proporre polpette a base di lupini, lenticchie, cicchie. Ma il risultato è deludente. E poi contengono più carboidrati che proteine». I buongustai si rifiutano di mangiarle. «Giustamente... E così non si fa nessun passo avanti da un punto di vista ambientale». Ma perché imitare la carne, non è meglio educare alla sana alimentazione? «Il consumatore è un egoista incorreggibile. E quando non ha una cultura alimentare sofisticata come quella che avete voi in Italia, basata sulla dieta mediterranea, è molto difficile convincerlo a rinunciare ai sapori cui è abituato. Per questo abbiamo deciso di iniziare questa avventura scientifica e imprenditoriale con il pasto totemico degli americani». Quale risultato vi aspettate? «Partiamo da un dato. Negli States si consuma un miliardo



Joseph Puglisi tra i padiglioni di Fico ha ritirato il Bologna Award per la sostenibilità agroalimentare conferito dalla Fondazione Fico di cui fa parte anche l'università Suor Orsola Benincasa. In basso a sinistra l'antropologa dell'ateneo napoletano Elisabetta Moro che ha assaggiato il burger vegetale e condotto l'intervista al collega di Stanford

STARTUP DEL GUSTO

I finanziamenti sono arrivati da Bill Gates, dai fondatori di Twitter e da altri imprenditori della Silicon Valley

di hamburger all'anno. Una cifra colossale. Se riusciamo a sostituire un terzo di questi panini con la versione green, il gioco è fatto. Avremo un doppio vantaggio, un notevole risparmio energetico e un fortissimo risparmio della spesa sanitaria». Perché? «Per il semplice motivo che

questo eccesso di consumo di carni rosse e grasse sta facendo ammalare i miei concittadini, che sono spesso in sovrappeso e si avviano a grandi passi verso il diabete, le malattie cardiovascolari, ecc...». La sua cattedra è all'interno della Scuola di Medicina. Che cosa pensano i dottori della sua invenzione? «Ne sono entusiasti. Perché per loro è difficilissimo convincere i pazienti a mangiare bene. Allora ben venga un aiutino». Le catene del fast food come reagiscono? «Queste catene, che io chiamo Food Deserts, deserti alimentari perché vendono cibi pessimi, stanno venendo tutte da noi per capire come abbiamo ottenuto questo risultato. Il loro

consumatori, contrariamente a quel che si crede, sono interessati a mangiare meglio. E visto che la domanda di cibo vegano e vegetariano è in crescita esponenziale, questi rivenditori intravedono un nuovo mercato». La storica Chin Jou nel libro "Supersizing Urban America" ha dimostrato che gli incentivi federali per promuovere il franchising di queste catene nei quartieri etnici e dare così lavoro alle classi povere, si sono trasformati in un boomerang, perché di fatto hanno incentivato l'obesità. «Purtroppo l'equazione è ineluttabile. Basso reddito, pessimo cibo, obesità». Quanto costa il suo hamburger? «Ancora troppo. Per il momento è distribuito nei ristoranti di fascia medio alta e sta avendo un successo incoraggiante. Lo abbiamo appena lanciato in Canada e a Singapore». E in Italia? È il Paese con la percentuale più elevata di vegani e vegetariani al mondo, dopo l'India. Circa l'8%. «In Italia ce l'ha in esclusiva la catena Well Done, ma speriamo di arrivare presto nei supermercati». Chi ha finanziato la vostra startup? «Bill Gates, i fondatori di Twitter, insieme a molti imprenditori della Silicon Valley». Intanto lo chef Massimiliano ci porge i nostri fake-burger. Il profumo è invitante. Il sapore sorprendente. La somiglianza con la carne è impressionante. Ma Puglisi è insoddisfatto: «Maugli il ketchup...».

MA IL BIOLOGO ITALO-AMERICANO CONFESSA: «ADORO LA PASTA E L'IMPEPATA DI COZZE DEI MIEI PARENTI DI ERCOLANO»

A Pozzuoli

Cancro, ecco i «12 menu per la vita»

Venerdì - alle 17.30 - nell'Auditorium dell'Ipseoa Petronio di Pozzuoli si terrà la presentazione del progetto "12 menu per la vita". Un'iniziativa nata con una collaborazione tra l'Istituto presieduto dal professor Filippo Monaco e il Policlinico dell'Università Federico II di Napoli. I malati oncologici impareranno a cucinare menù adatti alla loro condizione secondo le indicazioni dei medici e degli esperti. «Il progetto che mettiamo in campo insieme all'Università è interessante sotto vari aspetti - spiega il dirigente scolastico Filippo Monaco - è importante per gli ammalati oncologici perché imparano a cucinare quello che è adatto alla loro dieta e, allo stesso momento, sono coinvolti nelle attività della nostra scuola perché avranno l'opportunità di collaborare con i docenti e

con gli alunni. La gastronomia diventa un'occasione di svago e di confronto e sono sempre di più le persone appassionate di cucina che si dilettano a stare davanti ai fornelli. Ideare, scegliere e reperire gli ingredienti, preparare i piatti e servirli diventa anche un'occasione di socializzazione e di svago. I protagonisti saranno quindi gli stessi ammalati che, una volta a casa, faranno comprendere anche ai loro familiari che le limitazioni che hanno nel mangiare possono essere superate con creatività e con la scoperta di cose buone e salutari. Di particolare interesse è la prevenzione che si deve fare soprattutto con l'alimentazione. Quindi i nostri "allievi" saranno anche testimonial della buona e sana dieta Mediterranea».

A Parigi

Galà della mozzarella sulla Senna

La mozzarella di bufala Dop si trasferisce all'ombra della Torre Eiffel per un esclusivo evento promosso in occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione (Sial, dal 21 al 25 ottobre nell'area espositiva di Paris Nord Villepinte) dai Consorzi di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop e Grana Padano Dop per incontrare il mondo dell'informazione francese e raccontare queste due eccellenze italiane. Sarà un vero e proprio "Fuori Salone", in programma la sera del 22 ottobre: una cena-crociera nel cuore della capitale. Per l'occasione è prevista una performance a quattro mani tra il mestro pizzaiolo Franco Pepe e lo chef francese Djibril Dame per una serata d'autore, ricca di

contaminazioni. I due formaggi simbolo del Made in Italy a tavola hanno scelto di allearsi anche all'estero, dopo il felice connubio al Cibus di Parma. «Per capire tendenze e innovazioni bisogna essere al Sial, perché l'appuntamento parigino è una fotografia della direzione di marcia del settore dell'alimentazione», commenta il presidente del Consorzio Mozzarella Dop Domenico Raimondo. «I francesi sono diventati i principali consumatori di formaggi italiani, tanto che quasi il 20% delle esportazioni complessive finisce proprio Oltreoceano, in ulteriore aumento del 2% nel 2018», spiega il direttore del Consorzio Pier Maria Saccani.



IL DOCENTE SPIEGA: «MEDICI ENTUSIASTI MA COSTI ANCORA ALTI LE GRANDI CATENE STANNO VENENDO DA NOI PER CAPIRE I SEGRETI»

