

## CORRIERE DELLA SERA

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 03021  
Roma, Via Cavour 30 - Tel. 06 058291

FONDATA NEL 1876

Servizio Clienti - Tel. 02 63707310  
mail: servizioclienti@corriere.itSoluzioni semplici per proteggere bene la salute, la casa e il tenore di vita.  
www.enegroup.it**Calcimerato**  
Addio alla Juventus  
Bonucci va al Milan  
di Filippo Bonignore  
e Monica Colombo a pagina 47**Tour de France**  
Super Aru sui Pirenei  
L'italiano maglia gialla  
di Marco Bonarrigo  
e Paolo Tomaselli a pagina 46UNIQA  
Autorizzazione di Pubblicità  
www.uniqa.it

Gli incendi, le città

## L'ITALIA CHE SCAPPA DI MANO

di Ernesto Galli della Loggia

L'Italia è di chi se la vuol prendere, da noi chiunque può fare quello che vuole. E quasi sempre lo fa. Oggi, nei giorni di una torrida estate che sembra conferire a ogni cosa i colori e i calori di un non troppo meteorologico inferno, questa è l'immagine che il nostro Paese dà di sé. Quella di un Paese in cui il governo e con lui tutti i pubblici poteri appaiono sul punto di perdere il controllo del territorio. Sono parole pesanti, lo so, e non prive anche di precisi echi ideologici, ma a un certo punto bisogna convincersi che la realtà non è né di destra né di sinistra. È la realtà e basta.

Una brutta realtà. Dalla Sicilia alla Calabria, alla Basilicata, a Napoli, decine di incendiari spinti da interessi criminali mettono tranquillamente a fuoco vastissime zone della Penisola. Da giorni, sotto la minaccia delle fiamme, città, paesi, centri turistici devono essere sgomberati precipitosamente senza che per ora si sappia di uno solo di questi delinquenti scoperti, arrestato e incriminato. Nelle periferie delle grandi città, in questa stagione ancora più soffocanti e ostili, dove i servizi sono perfino al collasso, può capitare benissimo — come capita a Roma — che dopo il tracollo sia virtualmente in vigore il coprifuoco, che viaggiare su un autobus la sera rappresenti un pericolo, che il cielo si copra per giorni e giorni dei fumi tossici dei materiali più inquinanti bruciati illegalmente; o — come capita a Milano — che interi casertani, interi gruppi di palazzi, e piazze e vie, siano di fatto nelle mani di bande di malviventi abituati a farla da padroni.

continua a pagina 24

Il vertice dei leader francese: sulla Libia visione comune, lavoriamo con l'America per Iraq e Siria

## Trump-Macron, nuovo asse

Intesa sulla lotta al terrorismo. Il presidente Usa: clima, si può cambiare

L'ANALISI

## Le partite che gioca Parigi

di Massimo Nava

L'europeismo di Macron è dichiarato ma, fin dai primi giorni, ha fatto capire che davanti a tutto c'è la Francia.

alle pagine 2 e 3

L'INTERVISTA: DOMINIQUE MOÏS

## «È un'amicizia calcolata»

di Stefano Montefiori

Il politologo Dominique Moïsi: «La nuova amicizia tra Trump e Macron sembra sia sincera che calcolata».

a pagina 3

GIANNELLI



Iniziativa forte per stabilizzare la Libia, una convergenza di vedute sul terrorismo, un lavoro comune per preparare il futuro di Iraq e Siria al termine della guerra. Una nicchia aperta tra i due leader, un vincente clima globale: è questo l'esito dell'incontro nella capitale francese tra Trump e Macron, due «amicizia», come ha detto il presidente Usa, perché «rappresentanti di due nazioni alleate da sempre». «È un'occasione molto speciale — ha aggiunto Trump — qualcosa potrebbe accadere per quanto riguarda gli accordi di Parigi. Elogi di Donald e Macron: «È un presidente super».

alle pagine 2 e 3

LA RIFLESSIONE

I DATI ISTAT

## LA POVERTÀ CHE AUMENTA TRA I NOSTRI GIOVANI

di Dario Di Vico

In teoria è una buona notizia: la povertà assoluta in Italia nel 2017 è ferma ai livelli fatti registrare nel 2016. Siccome il provvedimento adottato nel frattempo dal governo Gentiloni — l'introduzione del reddito di inclusione — risale solo a qualche settimana fa non possiamo testarne ancora la reale incidenza e quindi dobbiamo accontentarci di sapere che la frana si è fermata. È probabile quindi che la pur lenta ripresa dopo la Grande Crisi e la risalita, anch'essa debole, dell'occupazione siano riuscite quantomeno a tamponare il disagio più assoluto. Ma se dai dati sullo stock di poveri possiamo ad analizzare la composizione interna le buone notizie finiscono subito.

continua a pagina 18 con Marro

## Immigrazione Il piano per limitare il boom demografico



Bambini giocano vicino a una fontanella in un villaggio del Burkina Faso a 20 chilometri da Ouagadougou

## Nascite, l'Africa raddoppia e l'Europa si spaventa

di Michele Farina

Se continuiamo le nascite al ritmo attuale, «la popolazione africana raddoppierà fino a raggiungere i 2,5 miliardi nel 2050». Nella lista dei Paesi dove si fanno più figli, i primi 15 sono africani. Reazioni allarmate. Un piano per limitare il boom demografico. a pagina 6. Basso

IL CAFFÈ  
di Massimo Gramellini

Ci sono amori così potenti che rimangono liberi anche dietro le sbarre. Il dissidente cinese Liu Xiaobo e la «poetessa governativa» Liu Xia, nomi simili da predestinati, si conobbero negli anni Ottanta. Entrambi sposati, lui con un certo numero di amanti assortite. Ma dal sorriso di lei sgorgava luce pura. Il resto venne di conseguenza: piazza Tiananmen, gli arresti, i divorzi, il matrimonio in carcere. Anche quando lui tornò libero — si fa per dire — non restarono mai soli. La polizia ficcava il naso persino nelle lettere d'amore. Eppure quei due riuscivano a creare intimità anche dove non c'era. La notizia del Nobel per la pace sorprese Xiaobo di nuovo in prigione. Avrebbe voluto che a ritirarlo andasse lei, ma per impedirglielo il regime comunista la mise al domicilio.

## Nobel per l'amore



Da quel giorno il sorriso di Xia smarrì la luce. Ebbe un attacco di cuore e il marito, straziato, si ritirò a lottare con un tumore al fegato. Xiaobo aveva un ultimo desiderio: farsi mandare con Xia in un ospedale straniero, così alla sua morte lei sarebbe stata libera. Rifiuto di essere iniettato per di più compromettere le speranze del trasferimento. Invece ha chiuso gli occhi senza poterlo rivelare, se non in sogno. Le ha lasciato scritto: «Se fossi ridotto in polvere, userei le mie ceneri per abbracciarti». Ci sono amori così potenti che rimangono vivi anche oltre la vita.

www.corriere.it

## HAI BISOGNO DI UN SUSTENIUM?

Quando vuoi ritrovare la tua energia e la tua vitalità.  
Quando vuoi ritrovare la tua vitalità e la tua energia.  
Quando vuoi ritrovare i tuoi minerali.

Scegli quello giusto per te, chiedi un consiglio nelle farmacie ENERGY LOADING.

Gli integratori alimentari sono solo un aiuto e non sostituiscono la dieta. Leggere attentamente il foglio illustrativo e il sito www.energy-loading.com



## Sapori &amp; Amori

A Reggio Emilia  
Gelato e birra, coppia perfetta

Immaginate che nella vostra gelateria preferita invece del solito cono vi servano un crostino con gelato al tortello verde abbinato a una birra. È quello che potrebbe accadervi a Reggio Emilia, alla Cremeria Capolinea di Simone De Feo. Un passato da musicista e una grande cultura in ambito brassicolo. Simone nel 2010 rilevò una storica gelateria e la portò al successo con materie prime ricercate e gusti

semplici. Ora, la novità: abbinare gelati e birre, perché secondo lui questi due piaceri hanno molte cose in comune, tra cui la bassa temperatura di degustazione (-13° e tra i 5° C e i 13° C) e il freddo del gelato non interferisce con gli aromi dei luppoli, anzi può esaltarli. Ecco allora gelati gastronomici come burro e alici o caprino, olive e arancia da accostare a bionde artigianali. (f.c.)

© S. PIZZOLLO/DE. ROSSATI

Lo spumante capovolto  
che si stappa nell'acqua  
Alternativo come un rap

«Puro», le bollicine slovene di Ales e Vesna Kristancic. È uno dei vini dell'estate di Bicerin, l'enoteca dei divani

## L'idea

● Ales Kristancic (nella foto) vignaiolo sloveno, ha inventato «Puro», uno spumante alternativo che si stappa a testa in giù, immerso nell'acqua, per far uscire i lieviti che la



di Luciano Ferraro

«Dove sei? L'estate comincerà adesso. A Milano piove spumante». Il rapper Fabri Fibra corride l'etero con il rap «Pamploña», da settimane la canzone più trasmessa dalle radio. Racconta «gli italiani con l'iPhone sempre in mano che corrono alla cieca come i tori a Pamplona per le vie della città». Un tormentone estivo anomalo, poco spensierato, diretto allo stomaco più che al cuore. Qual è lo spumante che dalla canzone di Fibra piove a Milano? Uno è il Puro, viene dalla Slovenia, è un Metodo classico che sembra una canzone rap, comincia fuori dal coro. Sgorga dalla bottiglia con un fiotto profumato. La formula: 60% Chardonnay, 40% Ribolla. L'ideatore è Ales Kristancic, sloveno, affabulatore del vino che guida l'azienda Movia.

Puro è uno spumante alternativo, ad iniziare dal rito dell'apertura. Si stappa tenendo la bottiglia a testa in giù e immergendola in un contenitore pieno d'acqua. Si allenta il tappo per far uscire i lieviti, che colorano il liquido di giallo

opaco.

Con i suoi 22 ettari tra Ireda e il Collo, a due passi dal confine, Ales e la moglie Vesna privilegiano (e vendono in tutto il mondo) vini macerati, dal colore più intenso perché restano a lungo a contatto con le bocce delle uve. Il loro Puro fermenta in bottiglia, ma a differenza dello Champagne non si usano «liqueur de tirage» (sciroppo e lieviti selezionati) e «liqueur d'expédition» (un miscela quasi sempre segreta). Solo mosto fresco con il vino rimasto in barrique per 4 anni. Per altri 2 anni le bottiglie riposano capovolte, con i lieviti all' interno. Così il vino evolve, fino a quando si stappa con qualche fatica, ripagata dai profumi di frutta rossa e dal gusto fresco e sapido. «Lo so», spiega Ales — «è da matti unire la fatica di vendemmiare a quella di dover insegnare come aprire la bottiglia. Ma questo è il vino che viene dalla mia passione».

I Kristancic coltivano, dal 1820, Ribolla gialla, Friulano, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon e i rossi Merlot, Cabernet sauvignon e Pinot nero: 150 mila bottiglie, 9 su 10 vendute all'estero. Come il Puro, anche il Lunar (a metà tra Chardonnay e Ribolla gialla) non conosce trattamenti chimici, diserbanti e filtrazioni. «A casa Movia abbiamo sempre vissuto con il vino, da otto generazioni», racconta Ales — «abbiamo resistito quando davanti a noi hanno costruito il



La bottiglia va immersa a testa in giù in modo che escano i lieviti: una follia, ma è il frutto della mia passione

È da matti anche perdere un po' di vino con la sboccatura, ma va bene così, lo restituamo alla terra



mano e quando il governo voleva imporgli di dare le uve a una cooperativa».

Vestito di nero, calvo, Ales disegna nell'aria a grandi gesti, la sua visione del vino naturale. Lo hanno ospitato a Milano i tre amici-soci del Bicerin, un'enoteca-salotto in via Panfilo Castaldi. Il primo è Alberto Gugliada, che di mestiere fa l'editore online (gruppo Trilud) ed è sommelier. La seconda è Silvia Amoni, che lavorava con Lorenzo fino al giorno in cui capo e dipendente (anche lei sommelier) si sono detti: «Apriamo un'enoteca e lavoriamo solo di sera», per poi scoprire che «si inizia al mattino e si finisce a notte inoltrata, ma ci si diverte». Il terzo è Lorenzo Viola, compagno di Alberto, architetto con trascorsi negli studi di Zaha Hadid e Norman Foster a Londra, dove ha abitato a lungo

prima di tornare a Milano. Poltrone e divani colorati accanto a tavolini bassi tutti diversi, atmosfera vintage, qualche proposta di cibo e soprattutto una libreria nera con 1.400 bottiglie. «Abbiamo scelto per la maggior parte produttori artigianali, ci piacciono quelli che curano la vigna come un figlio, senza artifici. Con loro organizziamo degustazioni informali con i nostri clienti».

Tra i vini per «l'estate che comincia adesso» che i tre del Bicerin propongono, oltre a tutta la linea Movia, l'Isidor, del trentino Fanti, a base di Incrocio Mannoni; il Verdicchio dalla Fattoria San Lorenzo; e il D'Arapi, bollicine pugliesi che profumano di glicine, con uve di Bombino. Un altro «spumante che piove su Milano». Come un rap di Fibra.

CorriereD'ivi  
© S. PIZZOLLO/DE. ROSSATI



Alberto Gugliada, Lorenzo Viola e Silvia Amoni, i tre proprietari del «Bicerin» di via Panfilo Castaldi, a Milano. A lato, la bottiglia di «Puro» capovolta

colorano di giallo opaco insieme alla moglie Vesna. Sperimenta vini macerati che restano a lungo a contatto con le bucce

● La fatica di stappare lo spumante a rovescio viene ripagata dai profumi e dal sapore: frutta rossa

Il re degli alambicchi e i suoi **distillati** di frutta dimenticata  
Gianni Vittorio Capovilla è noto in tutto il mondo per gli spiriti rigorosamente artigianali

## L'azienda

● La Capovilla Distillati di Rosà (Vicenza) è conosciuta da tutti gli appassionati di «spirita» per i gusti ricercati e rari dei suoi prodotti. Insieme al titolare Gianni lavorano le figlie Livia e Diletta e i nipoti, che disegnano a mano le etichette

Bisogna salire sugli alberi, chinarsi verso la terra, raccogliere la frutta e metterla in bocca. Il Capo continua a farlo anche oggi che i capelli sono bianchi. Ci fa una purea e la lascia fermentare per i giorni giusti. Lieviti, quasi mai: bastano quelli nell'aria. Poi, due distillazioni. E riposarsi, otto, dieci anni.

I distillati di Gianni Vittorio Capovilla nascono così. Spesso da frutti umili, spontanei, dimenticati: prugnolo, moza di rovo, corniola, sorbo. Lui li sceglie e li distilla. Sembra facile. A sentire lui, lo è: «Basta provare. Lavorare». Basterà, ma di Capovilla c'è ne uno. Il culto per le sue bottiglie, curate una ad una con la figlia Livia e il nipote Alvise, unisce gli appassionati del mondo intero: per i tedeschi è «der König», il re. Vanto nazionale di un'Italia che la frutta quasi non la distilla.

All'inizio della storia, Capovilla è meccanico. Però, conosce il tedesco. E così, un cliente che vende macchine enologiche in Germania, lo porta nei suoi viaggi. Ed è lì, in una delle

grandi patrie dell'alambicco, che Capovilla trova la sua strada e cambia. E decide di cambiare la sua vita. Oggi i suoi spiriti non sono soltanto sapienza della materia prima, scienza della fermentazione, conoscenza dei suoi tre alambicchi Müller. E insieme che nasce da ogni passaggio, essenziale e necessario. Zen.

Con la stessa visione, Capovilla distilla tutto: vino, vinaccia, birra. Ne nascono spiriti assoluti, quintessenze che incantano anche chi ha assaggiato tutto. Qualche anno fa, il gran maestro degli spiriti Luca Gargano sequestrò Capovilla per qualche settimana. Se lo portò a Marie Galante, piccola Antilla a un'Atlantico di distanza da Rosà, fuori Bassano, il regno di Capovilla. Gli fece distillare canna da zucchero e ne nacque il Rhum-rhum. Rum con la maldezione di sempre: la perfezione.

La critica, quando c'è, è sempre quella: i distillati di Capovilla sarebbero «troppo perfetti». «Già», dice anche Alvise: «Nonno, fai qualcosa di più sporco». Di più rispondeva. Lui, niente. Scuote la testa e va avanti. Il



Gianni Vittorio Capovilla, 72 anni, distilla la frutta delle sue parti (live a Rosà, nel Vicentino), ma anche vino, vinacce, birra. E poi cerca in tutto il mondo frutti dimenticati dalle pesche salumino ai tempiori selvatici, dal sorbo alle barbare del Carabò, dall'uva Isabella alle pere del miele

mondo sarà imperfetto, ma Capovilla cerca l'idea di cui il mondo è copia. Il punto non è che i suoi distillati «siano propri» della materia da cui nascono. Lui si guarda con quel suo sguardo chiaro: «Per quello basterebbe la chimica».

Per capire, bisogna assaggiare. Ecco un sorbo. Nel naso è sfrontata erba forte, verde di mandorla acerba. In bocca cambia il mondo. È terra. Terra come escagot, come terra madre. Non è un suono, è una rivelazione. Però? Capovilla ne tira fuori quattro della ventina che prima o dopo ha distillato. Tra loro anche la pera del Miele, varietà selvatica di cui sono rimasti soltanto quattro o cinque alberi, colossali. Prende di salirci solo lui: «Non voglio che qualcuno si faccia male, lo mi arampico da quando sono nato». Le assaggio. Ognuna è pera in modo assoluto ma diversa dalle altre in modo totale. Dopo, ti sembra di aver capito qualcosa della natura della pera. E del mondo.

Marco Cremonesi  
© S. PIZZOLLO/DE. ROSSATI