

LIBRO IERI ALLA FELTRINELLI PRESENTAZIONE CON L'AUTORE, GIULIANO MOLOSSI E RENATO ROMANO

«L'onere della toga»: professione magistrato

I sacrifici di una vita in trincea raccontati dal giornalista Lionello Mancini

Chiara Pozzati

Magistrati con l'anima. Ma non chiamateli eroi, le etichette vanno strette a chi semplicemente «fa il proprio mestiere». Eppure le vite di Lucia Musti, Marco Ghezzi, Fabio Di Vizio, Alessandra Dolci, Cuno Jakob Tarfusser, qualcosa di straordinario ce l'hanno. Vite abilmente catturate da un cronista di giudiziaria di razza, oggi editorialista del Sole24ore. Ecco le storie di questi magistrati raccontate da Lionello Mancini ne «L'onere della toga» (edizioni Rizzoli), presentato ieri da Feltrinelli.

Poco meno di 300 pagine per dipingere la straordinaria normalità di chi studia le carte, affronta criminali e deve fare i conti con stress e sacrifici personali. Magistrati che sono soprattutto «persone perbene». Conosciamo solo le cronache frettolose dei media, qualche stralcio di sentenze, ma non vediamo cosa prova il magistrato: paure, ansie, debolezze. In altre parole Mancini ci svela i tratti umani di chi conduce le inchieste o è chiamato a giudicare. È il direttore della Gazzetta di Parma, Giuliano Molossi, a presentare il libro insieme a Renato Romano, presidente dell'Associazione nazionale dirigenti del ministero della Giustizia.

Sono seduti vicini i due ex cronisti abituati ai corridoi del Palazzo di giustizia di Milano, negli anni '80: Molossi scriveva per «il



L'onere della toga. Da sinistra: Romano, Mancini e Molossi.

I ricordi del pm Lucia Musti

«Quel giorno con la mamma di Tommy»

Parma ne «L'onere della toga»: «Il capitolo in cui si racconta il pm Lucia Musti è quello più ricco di emozioni. - spiega l'autore - L'ho intervistata l'anno scorso, sei anni dopo la tragedia di Casalbaroncolo e lei era ancora scossa». L'autore, testimone silenzioso delle emozioni provate dal magistrato, ricorda: «Quando abbiamo parlato del «caso Tommy» mi ha assicurato che ne conserva tracce indelebili. Il momento

peggiore è stato il giorno in cui ha dovuto dare la notizia della morte del bimbo a Paola Pellinelli, la mamma». In quel mese buio fatto di intercettazioni e pressioni schiacciati, la Musti ha dovuto entrare e scavare a fondo nelle vite degli altri. «Presentarsi alla Pellinelli per darle la notizia devastante della morte del figlio è stato difficilissimo per questo magistrato donna e madre di una figlia».

Giornale» di Montanelli, Mancini per «Lotta Continua». Tra i capitoli più toccanti, sicuramente c'è quello legato al piccolo Tommy: la vicenda fu seguita dal pm Musti, a quel tempo alla Dda di Bologna, costretta ad abbandonare per un mese intero il padre gravemente malato. Ma c'è anche la battaglia di Fabio Di Vizio, sostituto procuratore che, a 38 anni, ha sfidato lo «stato casaforte» di San Marino («Siamo nel 2008-2009 - spiega l'autore - quando nelle casse ci sono 13 miliardi di euro, frutto di evasione fiscale»). «Non si tratta di un saggio sulla giustizia - assicura Mancini al direttore della Gazzetta di Parma - ma il racconto di cinque persone che affrontano al meglio il proprio mestiere. Anche in questa professione esistono cialtroni e appassionati di telecamere, ma su 2600 magistrati in Italia si tratta di una minoranza». E, seppure l'autore difenda i magistrati perbene, risponde secco: «Credo si tratti di una casta: sono autoreferenziali, guardano solo al loro interno». «Parlare di scarso impegno professionale da parte di questa categoria è da malfattori - assicura invece Romano - Prendo per esempio la Corte d'appello di Trieste. Si parla di 230 sentenze penali l'anno, significa che due volte a settimana hanno luogo due udienze dalle 9 della mattina alle 7 di sera. Studiare fascicoli, scrivere sentenze non è proprio da tutti». Ma per qualcuno è «normale routine». ◆

Le nostre iniziative Un volume dell'Aic

Quei sapori senza tempo che arrivano dall'Appennino

Chichibio

Se non fosse per la ricchezza delle informazioni su usi, tradizioni, ristoranti e trattorie o per le antiche ricette raccolte nelle valli del Taro e del Ceno, basterebbe la «Prefazione» di Giovanni Ballarini, Presidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, a giustificare l'acquisto di questo volume: «50 anni di sapori nelle valli del Taro e del Ceno 1963-2013» che, in occasione dei suoi 50 anni di vita, la Delegazione di Borgo val di Taro dell'Accademia pubblica nelle edizioni della «Gazzetta di Parma» (da domani in edicola a 8,80 euro più il prezzo del giornale). Basterebbe la «Prefazione», perché qui Giovanni Ballarini mette a punto con chiarezza un concetto assai di moda, e altrettanto abusato, dietro cui molti nascondono la propria insipienza o, peggio, la propria pigrizia mentale e, visto il terreno su cui ci muoviamo, gastronomica. Non basta infatti proporre ricette antiche, prodotti locali, cibi stagionali o legati al posto, spesso sconosciuti a chi non vive nel luogo, per poter dire di fare «cucina di territorio»: dietro questa definizione, è capitato spesso che si spacciassero evidenti errori di preparazione o dilettantesche approssimazioni con la scusa che «un tempo si faceva così», difetti di materie prime o di prodotti trasformati con la giustificazione che quello era l'antico sapore, mentre le varie «puzzette» diventavano quasi un distintivo di stile, ad esem-



In edicola domani
con la Gazzetta
a 8,80 euro
più il prezzo
del quotidiano

pio in molti vini con pretese di autentica naturalità. Questi sono solo errori: cucina del territorio, scrive Ballarini, «significa leggere e pensare il territorio», vale a dire fare un lavoro di ricerca e conoscenza sul patrimonio gastronomico e culturale, sulle materie prime, su quanto è ad esse connesso. Significa riportare alla luce quanto è nascosto o dimenticato,

senza accontentarsi di ripetere un uso, ma approfondendo e, cercando di capire, aggiungendo il proprio segno, e in questo modo arricchendo la tradizione e il territorio con un contributo nuovo. «Conoscere, interpretare e vivere le tradizioni di conoscenza e di uso degli alimenti, le tecniche culinarie e gastronomiche di trasformazione» porterà a «dar voce al cibo locale» (sempre Ballarini) e, si può aggiungere, che si tratterà di una voce moderna, vicino alla sensibilità d'oggi e ben attaccata alle radici. Oltre che espressione storica di quanto s'è prodotto in un paese, in una regione, in una città, la cucina del territorio così intesa è anche il miglior mezzo per difendere e valorizzare quel territorio: Ballarini può allora concludere rallegrandosi, perché proprio in questo senso va il libro della Delegazione di Borgo Taro e il lavoro che gli accademici qui svolgono. Ma nel volume c'è dell'altro e dunque attenzione alla rassegna stampa sull'attività della Delegazione, alla sua storia, alle vecchie foto. Agli interventi sulla cucina degli orti (Luigi Fecci), al saggio sulle tradizioni gastronomiche (Sara Lusardi), sul porcino (Pier Giovanni Bracchi); poi, il ricettario, la descrizione di osterie, trattorie, ristoranti. Il volume chiude in dolcezza con la storia dei gelatieri di Bardi, di Borgo Taro e con lo struggente ricordo della più brava di tutti: l'elegante, sorridente, indomita Maria Gatti sul suo carrettino, i suoi cappelli, gli occhi indagatori e i quei suoi meravigliosi con alla crema. ◆

ALPINISMO QUATTRO PARMIGIANI NEL TEAM CHE HA SCALATO IL KHAN TENGGRI PEAK

La sfida al «Signore del cielo»

L'impresa in Kirgizstan si è fermata per il maltempo a quota 5.500 metri

Mariagrazia Manghi

Una squadra di sei alpinisti, di cui quattro parmigiani ha sfidato ad agosto il «Signore del cielo», il Khan Tengri Peak, 7.010 metri, nell'altissima montagna del Tien Shan in Kirgizstan.

Il sogno di Anna Bernazzoli, Andrea Brait, Monica Gargan, Alex Keim, Roberto Mattioli e Stefania Zarotti, un team formatosi nelle gare multidisciplinari si è fermato a quota 5.500 metri a causa delle pessime condizioni meteo.

«Un vento proibitivo che raggiungeva i 120 km all'ora e una perturbazione che ha portato nevicata abbondanti ci ha obbligati a lasciare - racconta Roberto Me-



dioli, nella sala Borri di Palazzo Giordani, mostrando un filmato e molte suggestive fotografie realizzate ai campi 1 e 2 rispettivamente a 4.100 e 5.500 metri, in cui si vedono le tende completamente sommerse dalla bufera di neve - tornare indietro è una scelta difficile ma necessaria e d'altra parte sappiamo che la percentuale di riuscita di queste imprese resta

limitata». Una preparazione quotidiana in corsa e bicicletta e tutti i week end degli ultimi tre mesi in alta quota sull'arco alpino hanno cementato le relazioni del gruppo, la forza fisica e l'abilità tecnica. Tre uomini e tre donne che si sono impegnati a compiere il viaggio insieme dividendo equamente fatica e responsabilità, scegliendo di salire dal campo base alla vetta

senza portatori e mezzi tecnici d'ausilio. «In realtà il più esperto è Alex - dicono - il nostro riferimento e quello a cui spetta l'ultima parola». «Abbiamo imparato molto da questa esperienza - dice lui chiamato in causa - soprattutto nella gestione dei materiali e dei pesi. La vetta è stata la prima cosa che abbiamo scelto, una montagna di straordinaria forma

e bellezza, una sorta di Cervino in grande. Volevamo un 7.000 e questo era proprio quello con il giusto mix, una via facile fino al campo tre e poi un percorso più tecnico».

L'impresa ha avuto il patrocinio della Provincia di Parma che ha affidato al team una targa da portare sulla vetta. «Come provincia non siamo mai stati così in alto - ha scherzato l'assessore, Walter Antonini - la targa è arrivata insieme a loro a 5.500 metri - la meraviglia di queste sfide sta nella capacità di misurarsi, nella qualità della preparazione e nella garanzia di affrontare la prova in sicurezza. La scalata è un'attività sportiva a tutto tondo, ancor di più in questo caso in cui è stata realizzata con l'intento di salire tutti insieme».

Un'avventura che ha consentito di sperimentare la condivisione della vita del campo con alpinisti di tutto il mondo con cui scambiare informazioni e aiuto oltre a qualche scaglia di parmigiano portata da casa. «Ci torneremo - conclude Alex - saliremo dal versante nord, ci collegheremo al campo tre con il versante sud e se il cielo lo consentirà tenteremo anche una seconda vetta». ◆

NotizieInBreve

STASERA

Incontro a Betania con Giorgio Pagliari

Saranno le ultime vicende politiche nazionali, dal «caso Berlusconi» al congresso del Partito democratico fino alle riforme costituzionali e i provvedimenti presi dal governo Letta, al centro del confronto tra il senatore Giorgio Pagliari e i cittadini che si svolgerà stasera, alle 21 nella sala incontri della Comunità Betania di Marore. Il confronto, dedicato al tema «Tra governo, incandidabilità e congresso: il Pd in mezzo al guado» costituirà l'occasione per la ripresa degli incontri periodici che lo stesso senatore svolge e intitolati «Ripartiamo? La politica a Parma e non solo». Il dibattito vuole essere una occasione di confronto aperto, incontro e dibattito tra la cittadinanza e i rappresentanti parmigiani in parlamento all'insegna della democrazia e della partecipazione.

DOMANI AL REGIO

Il Touring presenta il mensile

Il Touring Club Italiano presenta domani, alle ore 17 al Ridotto del Teatro Regio, «Touring, il nostro modo di viaggiare», il mensile dell'Associazione che raggiunge le case di 350.000 soci. Touring, la rivista di turismo più letta in Italia, è realizzata in collaborazione con la prestigiosa National Geographic Society, già presente in altri quindici paesi. Nell'anno del bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi, «Viva Verdi (ma anche Toscanini)», l'articolo pubblicato sul numero di settembre 2013 di Touring celebra due figure che hanno fatto guadagnare a Parma il titolo di capitale della musica italiana. Un vero e proprio viaggio tra luoghi, paesaggi, note, sapori e storia che offre lo spunto di riflessione su come valorizzare le numerose potenzialità culturali e turistiche del territorio.

GATTO RITROVATO
È stato ritrovato un gatto vicino al Centro Torri (zona stradello Matilde di Canossa). Il gatto, presumibilmente un maschio, indossa un collare blu con campanello, ha il pelo semilungo tigrato. Chi l'avesse perso è pregato di chiamare a questo numero: **340.1012887 CONSUELO**

Gruppi Familiari Al-Anon
Forza e speranza per familiari e amici di bevitoli problematici
Numero Verde **800 087 897**
www.al-anon.it

Tgnèmmos vùst

Un spetàcol in djalètt pranzàn al simitèri ädla Vilètt

Vón al diz: mo possìbil un spetàcol in djalètt pranzàn ala Vilètt? Pròprja acsì. Sàbot 14 setèmbor a vùnz'or ädla matèn na sòtta ala Galarja nord dal Simitèri ädla Vilètt, a s' podrà vèddor «L'Antica Parlata» memòrj djalètali pranzàn. P'r al cuàrt an', organizè da l' A.D.E. i

Domani alla Villetta

L'Antica Parlata

Domani alle 11, nella galleria nord del cimitero della Villetta, si terrà la manifestazione «L'Antica

Parlata», nell'ambito del progetto «Città della Memoria», organizzato dal Comune di Parma e da Ade Spa.

sràn arcordè sìnch poeta djalètäl pranzàn ch' i ripòzon ala Vilètt. Renzo Pezzani, Alfredo Zerbini, Luigi Vicini, Bruno Lanfranchi e Bruno Pedraneschi, còssi ch' j' èn i poeta pranzàn ch' a srà dedichè la matèn'na e srà lizh socuànt poezj scritt da lór. A srà arcordè anca j atór e avtór djalètäl ch' j' èn supli ala Vilètt. S' arcordarà Ubaldo Grassi in-t-al dècim anivarsàri ädla morta, Grassi par pù 'd vint'an' l'à portè al vestì ädla mäscra pranzàn a Dsèvvod. Srà recitè 'na poezia scritt da Luigi Vicini dedicada a Pietro Barilla p'r al centenàri ädla na-

sita e ala fèn la poezia «I dan l'Otèllo» äd Renzo Pezzani p'r arcordar al bicentenàri ädla nascita äd Giuseppe Verdi. Il leturi in djalètt pranzàn i sràn ezeguidi dal sotoscritt, e i sràn sfalsädi dal coro feminil «Cuòtor Stagjón» dirèt da Mariangela Bazoni. Srà prezènt p'r al Cmón äd Pärma l'Asesór ala Cultura Laura Maria Ferraris, al tutt al srà prezènt da Giancarlo Gonizzi. Titta la citè l'è invidiada p'r asissor a còll curjòz spetàcol ch' d' importànza culturälä tutt in djalètt pranzàn al simitèri ädla Vilètt. Tgnèmmos vùst. ◆

COMUNE DI PARMA

ESTRATTO AVVISO DI PROCEDURA APERTA

Il Comune di Parma - Servizio Contratti - L.go Torello De Strada, 11/A - 43121 Parma (tel. 0521 218384) informa che in G.U.R.I., sul sito del Comune di Parma e all'Albo Pretorio Comunale on-line è pubblicato l'avviso di gara per l' «Affidamento della gestione del servizio: azioni socio-educative in favore di nuclei familiari, di persone di minore età e di giovani adulti. L'importo, presunto, annuo è di € 615.000,00. L'importo complessivo, presunto del contratto è di € 1.230.000,00. Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa. I soggetti interessati a partecipare alla procedura di gara dovranno presentare regolare offerta entro le ore 12,00 del 04/11/2013, secondo le modalità stabilite nel bando integrale di gara, reperibile al sito <http://www.comune.parma.it>, al quale si rimanda anche per tutto quanto qui non contemplato. R.U.P. Dott. ssa Elisabetta Mora (tel. 0521 218375). Parma, 03/09/2013. Il Dirigente del Servizio Servizi per il Welfare e la Famiglia Dott. William Sgarbi

ENRICO MALETTI

