

il Quotidiano del Sud

Edizione COSENZA



Superlativo

Direzione: Edizioni Proposta sud s.r.l. Via Rossini, 2/A - 87040 Castrolibero (CS)
Redazione: Via Rossini, 2/A - 87040 Castrolibero (CS) - Telefono 0964 852628 - fax 0964 853893

Sabato 23 gennaio 2021
ANNO 21 - N. 22 - € 1,50

In abbinata all'edizione l'AltraVoce dell'Italia de il Quotidiano del Sud € 0,75
In omaggio una confezione di mascherine non vendibile separatamente

ISSN 2499-300X [Online]
ISSN 2499-3441 [Cartaceo]



Giuseppe Conte

GOVERNO

Il tempo stringe e per Conte la strada è sempre più in salita
Non ci sono ancora i numeri

SERVIZI a pagina 4



L'auto dei carabinieri Fava e Garofalo

REGGIO

Sentenza 'Ndrangheta stragista
Secondo i giudici «possibili mandanti politici»

FABIO PAPALIA a pagina 11

L'EMERGENZA CORONAVIRUS NELLA REGIONE

LA CALABRIA RESTA IN ZONA ARANCIONE VACCINI, IL MISTERO DEI DATI "CONGELATI"

Sarebbero circa 33mila le somministrazioni realmente effettuate. La regione è così all'80% circa
Indice Rt ancora sopra 1 e rimangono criticità nel tracciamento. Ieri 368 nuovi casi e sei decessi

TUTTI I GIORNI UNA MASCHERINA OMAGGIO

L'allarme

La "variante inglese" più contagiosa e anche più letale

SERVIZIO a pagina 3

Zungri

Indagati per truffa sindaco, assessore e un dirigente

G. PRESTIA a pagina 11

SERVIZI alle pagine 8 e 9



ANASTASI, CANINO e RETTURA alle pagine 5, 6 e 7

Terme Luigiane

Cisl e lavoratori chiedono un incontro urgente in Prefettura

G. SCARPIANO a pagina 11

Showcooking

A Masterchef protagonista il miele di fichi del Cosentino

T. ACETO a pagina 28



L'intervista

Parla De Magistris
«Con me tanta gente e nessun partito»

PAOLO OROFINO a pagina 10



Cinque poltrone

Le eu e Zingaretti non pervenuti. Esterna a raffica, invece, Dario Francioschini: «Ora un patto di legislatura» con «Udc e moderati». Niente rimpasto, però. Troppo rischiose. Meglio moltiplicare le poltrone. «Agricoltura e "Famiglia" ci sono già. Altre arriveranno. Spacchettando i dicasteri Cultura/Turismo, Trasporti/Infrastrutture, Sport/Giovani. Cinque dovevrebbero bastare. Due sono prenotate: una per il gruppo Tabacci e l'altra per Nencini. Chi arriva prima sceglierà. Anche Alessandro Di Battista potrebbe partecipare alla «rifida».

COSENZA Il sottosegretario Ormico favorevole alla statalizzazione: «Ma solo se c'è la volontà degli enti»

Biblioteca Civica, l'allarme di Iacucci

Il presidente della Provincia: «Il Comune ripristini il contributo o si rischia il baratro»



CHIARA FAZIO
a pagina 13

Libro di Morena Gallo
Caso Caterini,
un processo ingiusto
ILARIA PRESTA
a pagina 28

Un po' di penna
Potevamo uscire migliori e non ne siamo neppure usciti
di MARIA GABRIELLA FERRARO
a pagina 29





SOCIETÀ&CULTURA

cultura.calabria@quotidianodelsud.it

Puntata dedicata alla biodiversità e ai prodotti a rischio abbandono **Il miele di fichi di Cosenza protagonista a Masterchef**

di TIZIANA ACETO

GLI ingredienti che rischiano di cadere nel dimenticatoio sono stati i protagonisti della Mystery Box nell'ultima puntata di Masterchef. I giudici Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, Giorgio Locatelli infatti, per sensibilizzare al tema della biodiversità in pericolo, con coltivazioni antiche a rischio abbandono, hanno scelto di far trovare sotto la Mystery Box prodotti un tempo molto usati e oggi considerati di nicchia. Tra i 10 ingredienti provenienti da varie parti d'Italia anche uno calabrese: "a miele i fichi" del cosentino. Una melassa di fichi di antica tradizione culinaria nel territorio di Cosenza, nella Valle del Crati (-da 20 chili di fichi si ottiene un solo chilo di melassa- ha spiegato Bruno Barbieri).

Piace Federica aspirante chef calabrese

E il miele di fichi ha portato fortuna alla concorrente calabrese che è risultata la migliore della sfida. Federica, proviene proprio dal cuore della Valle del Crati, Montalto Uffugo, e ha conquistato i giudici presentando una zuppa di cipolla uva ceci e farina, con cipolla caramezzata e pomodori confit, ciabatta di pecorino e spezzatino di agnello e miele di fichi e cetera croccante, un piatto per chi per il sapore Cannavacciuolo ha definito «da pelle d'oca». I concorrenti hanno dovuto quindi preparare un piatto usando tutti gli ingredienti e sprecandone il meno possibile. Insieme al miele di fichi c'erano la sgrida, un pecorino sardo molto antico di Escalapiano (Sardegna); i ceci neri della Murgia, da Acquaviva delle Fonti (Bari); il lupino gigante di Vairano (Caserta); il peperone di Polizzi (Palermo); l'uva sausa dalla zona dei colli bolognesi tra Castello di Serravalle e Mon-

teveglie; il pomodoro canestrino di Lucca; la cipolla paglina di Castrofilippo (Agrigento); la farina del grano di Solina del Gran Sasso, nella zona dell'Aquila; l'agnello sambucano della Valle Stura, in provincia di Cuneo. Il pregiò di Federica è stato quello di aver trattato l'agnello con grande cura riuscendo a unire anche gli altri nove ingredienti in modo equilibrato.

Federica, vincitrice della Mystery, ha avuto poi la possibilità di incontrare un ospite d'eccellenza: Flynn McGarry, l'enfant prodige della cucina americana, che ha aperto il suo primo ristorante all'età di 19 anni. Il giovane chef nella Masterchef ha presentato tre preparazioni



La calabrese Federica con Cannavacciuolo

speciali, che i concorrenti hanno dovuto replicare. Mentre nella scorsa puntata protagonista dell'Invention test era stato uno chef stellato calabrese, Nino Rossi del ristorante Qafiz di Santa Cristina D'aspromonte. Lo chef calabrese ha presentato la sua cucina contemporanea del Sud che si inserisce al confine tra l'alta cucina italiana e quella francese, a metà strada tra preparazioni tradizionali e creative contemporanee. Tre i piatti che Nino Rossi ha portato a Masterchef: lingua con ricci di mare, mango, nduja e spuma di mandorle; il piatto con il lombro di capra, il fungo porcino, le nocciole fresche, una salsa di prezzemolo e lo scampo crudo e per finire, il piatto con una gelatina di ponzu calabrese con al suo interno un gambero rosso, dei piparelli, biscotti tipici calabresi, l'emulsione di cozze, il limone candito e il finocchietto marino. Una bella vetrina per un talento che rappresenta la nuova generazione di cuochi calabresi sempre più proiettata verso l'alta cucina ma con i piedi ben piantati nella tradizione e nei prodotti di una terra ricca.

Federica pur non eccellendo nella seconda prova ha mantenuto il grembiule di Masterchef e continuerà la sua scalata di aspirante chef.

Nel libro di Morena Gallo la vicenda di Giuseppe Caterini

Il racconto di un processo ingiusto



di ILARIA PRESTA

«Ci sono ferite che il tempo può lenire, ma non cancellare o rimarginare. Un processo ingiusto è una di queste». Questo è uno dei passi finali del libro "La chiamano giustizia, ma è ciò che il giudice ha mangiato a colazione", edito da Piccin Editore e scritto dalla giornalista Morena Gallo, con la collaborazione di Mario ed Enrico Caterini entrambi presenti all'incontro, Sergio Moccia e Antonio Graziano, presentato in streaming e moderato da Carlo Petitta. «Questo libro è una inchiesta giornalistica - ha affermato l'autrice del libro, Morena Gallo - che si mossa su due binari paralleli: da un parte lo studio della vicenda giudiziaria di Giuseppe Caterini, dall'altra ho avvertito la necessità di conoscere Caterini e per farlo so riorso al racconto dei figli, che mi hanno aiutato a ricostruire la personalità com-

plessa del protagonista. Caterini, dopo una vita trascorsa tra la Calabria e Roma, una volta in pensione, viene eletto sindaco del comune di Laino Borgo e da sindaco nel 2009 finì in un'inchiesta della procura di Castrovilliari, a seguito della quale venne sottoposto agli arresti domiciliari per un'ipotesi di concussione. Secondo l'accusa, il sindaco avrebbe preteso da una ditta appaltatrice la risoluzione di un contratto di subappalto per finalità ritorso nel confronto del subappaltatore, e avrebbe fatto ciò con lo scopo di ottenere un vantaggio di tipo politico». L'inchiesta, con documenti e interviste, svela momenti e retroscena e narra di un caso kaffkiano, paradigma della torsione dei rapporti tra politica e magistratura. Nei sette anni del processo di primo grado il protagonista si è ammalato e prima della decisione definitiva purtroppo è mancato.

Nel cast della trasmissione anche Andrea De Santis di Castrovilliari Successo per La Pupa e il Secchione

OTTIMO esordio per la nuova edizione de "La Pupa e il Secchione Vi- ceversa": conquista 1.790.000 spettatori totali e il 9,7% di share (sale al 12,36% sul target commerciale). Lo comunica Mediaset in una nota.

Il ritorno del programma cult di Italia 1 - condotto da Andrea Pucci e prodotto da EndemolShine Italy - ha toccato picchi del 18,34% di share e 2.375.000 spettatori. Boom tra i

più giovani: 20% di share sui 15-34enni. Sui social network l'hashtag ufficiale del programma - #la-pupa-e-il-secchione - ha dominato il podio del TT Italia. Tra i partecipanti c'è anche Andrea De Santis, secchione cosentino. Il ragazzo è originario di Castrovilliari, in provincia di Cosenza, ma vive a Firenze. Ha 23 anni e un'infinita passione per i treni e per la storia delle stazioni ferro-

viarie, tanto da dedicarsi anche la sua tesi di laurea, raggiunta con 110 e lode. Da vero secchione, i suoi interessi principali riguardano la cultura: ama studiare, leggere e approfondire ogni argomento. Altra sua passione è la Calabria, sua terra d'origine e meta della vacanza ideale: sole, mare e un buon libro da leggere. Non ha molta fortuna con le donne...



Andrea De Santis

«Il libro - come ha affermato Alessandro Barbano, giornalista e scrittore - illumina drammaticamente su quello che è il prezzo dei presunti colpevoli, in un sistema dove un processo è considerato il luogo per accertare un'innocenza che altrimenti non ha la certezza, se non passa attraverso il vaglio di una persona indagine giudiziaria, come quella di Giuseppe Caterini. L'orrore di questa giustizia di presunti colpevoli, si può comprendere solo se si parla con i figli degli indagati, poiché l'ampiezza del dolore patito da loro, dimostra quanto invasivo possa risultare l'esercizio dell'azione penale, in nome di quel popolo, assunto in questi tempi, come un fattore legittimante di ogni regressione civile. La vicenda di Giuseppe Caterini dimostra come questa feroci macchina può colpire chiunque, anche la persona più innocente». Hanno condiviso le stesse parole gli avvocati Vittorio Galucci, Antonello Talarico, Valerio Murgana, Pietro Perugini, Danilo Iannello, e il professor Antonio d'Elia. Sono intervenuti anche Antonio Bevere, Magistrato e direttore della Corte di cassazione e direttore della rivista "Critica del diritto", Luigi Stortoni Emerito di Diritto penale dell'Alma Mater Studiorum dell'Università di Bologna, Giorgio Spangher Emerito di Diritto processuale pensato nell'Università Sapienza di Roma, Giovanni Piandaca Emerito di Diritto penale nell'Università di Palermo e Sergio Moccia Emerito di Diritto penale nell'Università Federico II di Napoli.