



IN VIAGGIO

L'Africa per i piccoli e il tempo delle crociere

Sognando l'Africa fin da piccoli

I viaggiatori di domani sono la forza del mondo: scoprire l'umanità da piccoli fa sì che da grandi si è poi più propensi ad accettare, capire ed accogliere ciò che è diverso. E' questa la filosofia che ha spinto l'operatore Il Viaggio Journeys & Voyages a proporre un itinerario in Sud Africa ideale anche per i bambini, con un'esplorazione on the road che permetterà ai piccoli un approccio diretto ad un Paese dalle profonde radici storiche. Si parte dall'Italia per Cape Town e si arriva a Johannesburg, dopo dodici giorni. Quote a partire da 2.600 euro per gli adulti e per i bambini fino a 12 anni non compiuti 1.390 euro: voli, noleggio di un'auto per tutta la durata, sistemazione in lodge con trattamento di B&B e guida specializzata, set da viaggio vintage e un libro sugli animali. Proposta valida fino al 31 ottobre.

Caraibi con la nave più grande del mondo

Avete mai pensato di visitare i Caraibi a bordo di una nave? Con Royal Caribbean avrete la possibilità di vedere le meraviglie caraibiche soggiornando sulla nave più grande del mondo, Oasis Of The Seas. Sarà come vivere la vostra vacanza in una vera e propria città sul mare: sette giorni alla scoperta delle più belle isole. Relax e tranquillità, e i comfort di una nave di gran lusso. Viaggio davvero speciale, per chi vuole vivere e sognare nello stesso tempo, immersi nelle magiche atmosfere del mare più bello del mondo. La prima partenza sarà il 12 dicembre 2008. Quote a partire da 2.112 euro a persona. Info e prenotazioni Dodici Lune viaggi Via s. Pio X, 13 Mestre, tel 041/5055701 e mail dodicilune@tin.it

Da Savona, minicrociera a miniprezzi

Se per caso avete nostalgia delle vacanze estive (e non potrebbe essere altrimenti) non perdetevi l'occasione di scoprire tutti i piaceri e il fascino del Mediterraneo con una minicrociera. Delle vere e proprie fughe da 3 a 6 giorni, ideali come prima crociera, una buona occasione per farvi coccolare, scoprire l'artigianato locale e ammirare i più grandiosi paesaggi che vi toglieranno il fiato. Bastano tre giorni per rigenerarsi ed il prezzo è davvero unico. Partenza da Savona il 19, 21 o 27 novembre con sosta nella straordinaria città di Barcellona e ad Ajaccio, la più francese delle città corse. Quote a partire da 210 euro, ragazzi gratis fino a 18 anni (non compiuti). Info e prenotazione 041/5055701 mail dodicilune@tin.it.

APPUNTAMENTI GOLOSI

Mestre: re tramezzino Berlucci a Resana Sardegna a Oderzo

LA GUERRA DEL TRAMEZZINO - È iniziato ieri, a Mestre, il tradizionale appuntamento con "La Piazza dei Sapori", viaggio fra i prodotti tipici provenienti da tutte le regioni d'Italia, percorso sensoriale che inizia proprio nel cuore della città, Piazza Ferretto, e prosegue fino a domenica. La manifestazione, giunta alla nona edizione, trasforma il centro in un unico, grande salone del gusto, con 80 stand, quest'anno anche dall'estero. La grande novità 2008 è il "1. Concorso per il miglior tramezzino tradizionale mestrino". Oggi, alle 19, in piazza Ferretto, la giuria, presieduta dal giornalista Davide Paolini ("Il Gastronomo") decreterà il miglior tramezzino della città: in gara ben 26 esercizi del centro. Alle 19 la proclamazione ufficiale e alle 20.30 il talk show attraverso il quale si cercherà di stabilire la paternità del tramezzino. Si affronteranno due squadre: una capitanata dall'architetto Giovanni Caprioglio, il quale ne sostiene i natali mestrini; l'altra da un appassionato di storia di Venezia, Piero Bortoluzzi, fermo sostenitore della tesi veneziana.

PAPAGENO SI RACCONTA A FRIULI DOC 2008 - Oggi, alle 17.30, presso il Mercato del Pesce in via Erasmo da Valvason, a Udine, Papageno grande protagonista dell'edizione 2008 di Friuli Doc, il celebre appuntamento autunnale con le tipicità enogastronomiche friulane che si rinnova fino a domenica. Il direttore Giuseppe Casagrande e l'editore Alvaro De Anna, illustreranno la linea e le tematiche del trimestrale. Affiancati da Fabrizio Nonis, giornalista e macellaio gastronomo, racconteranno lo "sguardo nuovo" e lo spirito particolare con cui Papageno si è affacciato al mondo dell'enogastronomia del Nord Est, dell'Austria, della Slovenia (rappresentata dall'Assessore al Turismo Denis Ivosevic), e della Croazia. Info: 0422/307153.

BERLUCCHI A RESANA - Oggi, con inizio alle ore 22, serata al Lounge Bar CA' MADRAS di Resana, nella quale sarà presentata la linea di spumanti Berlucci. Serata in piedi, con Fingerfood e presentazione dell'azienda: verrà proiettato e commentato un video e si andrà ad aprire un Balthazar (formato speciale 12 litri, prodotto solo in 300 esemplari) di Berlucci Franciacorta docg Cuvée Storica.

LA SARDEGNA AL GELLIUS - Domenica 21 settembre, alle ore 20.30, al Ristorante Gellius di Oderzo (Tv), grande cena ideata da Roberto Petza, chef stellato e Jeunes Restaurateurs D'Europe: "Una cena all'insegna della scoperta della grande cucina sarda". Appuntamento da non perdere per i palati più esigenti e raffinati che, nella suggestiva cornice del locale oplitergino, avranno la fortuna di degustare piatti di rara e nuova raffinatezza. Petza ("Miglior Cuoco Emergente d'Italia 2005", 1 stella Michelin, 2 soli Veronelli), è chef curioso e imprevedibile con il dono di saper interpretare i prodotti e i piatti del territorio con tecniche moderne ed un'impronta d'autore. Costo della serata: 90 euro. Info: 0422/713577.

GRUMOLO, FESTA DEL RISO - (a.l.) 22. Festa del Riso, da oggi a martedì 23, a Grumolo delle Abbadesse (Vi). Protagonista l'ormai celebre "Risotto dea badessa", celebrato quanto le qualità di Vialone Nano e Carnaroli dei produttori locali sulla scia di una tradizione che risale al XVI secolo. Tra i momenti più significativi, la mostra dei cimeli militari della Grande Guerra allestita dal gruppo Alpini e la tradizionale trebbiatura del riso domenica pomeriggio alle 17. Martedì sera, l'immane spettacolo pirotecnico.

A MONTECCHIA IL MUSEO DEL VINO -- (D.S.) Domani, sabato, presso la cantina dell'azienda agricola Ca' Rugate con sede in Montecchia di Crosara (Vr), verrà inaugurato l'Enomuseo, un vero e proprio Museo del vino, articolato secondo criteri tematici per documentare lo sviluppo del percorso produttivo del vino, dall'arrivo dell'uva nell'area di una casa ambientata negli anni quaranta del Novecento, fino all'imbottigliamento che avveniva all'interno della caneva. E' una raccolta di strumenti di oltre 100 pezzi, tutti in esposizione permanente nelle 6 sezioni/sale attualmente aperte al pubblico. Si tratta di pezzi della raccolta che la famiglia Tessari, titolare della Ca' Rugate, ha quasi totalmente ereditato nel corso dell'attività vitivinicola che si tramanda da quattro generazioni. Da lunedì 22 settembre sarà possibile visitare il museo su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle 9, alle 12 e dalle 14 alle 18. La domenica potrà essere visitato solo da gruppi previa prenotazione.

Thiene: Caseus Veneti, tre giorni con i grandi formaggi. Ad Annone Veneto ecco "Benvenuta Vendemmia", organizzata dall'azienda Paladin. A Soave il brindisi più lungo del mondo

Grande week-end all'insegna dell'enogastronomia in Veneto. Si parte da Thiene, con la 4. edizione di "Caseus Veneti" (in abbinamento a "Formaggi e dintorni") nel quattrocentesco castello Porto Colleoni domani dalle 11 alle 19 e domenica dalle 10 alle 19, con ingresso gratuito. Le eccellenze della nostra tradizione, suddivise in 31 categorie, verranno proposte in percorso che si snoderà tra esposizione, corsi di cucina e attività ludiche per i bambini. L'evento, voluto dalla Regione e organizzato dall'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto (A.Pro.La.V.), con la collaborazione dei Consorzi di Tutela dei Formaggi D.O.P. del Veneto, è un concorso in cui i produttori si confrontano tra loro e mettono in gara le loro produzioni. Hanno già aderito 90 produttori, di 38 tra malghe e aziende agricole e 52 caseifici/stagionatori, per un totale di 350 formaggi. Nelle sale affrescate saranno esposti 106 Dop (40 forme di solo Asiago), 68 forme di formaggi tipici e tradizionali (Moriacco e Bastardo del Grappa, Formaggio Affinato nelle Vinacce, Malga e Casel Bellunese), e 176 esemplari suddivisi in 7 categorie con i freschi e freschissimi, le paste filate, gli erborinati. Tutti al vaglio della giuria tecnica guidata da Veneto Agricoltura e della giuria critica dei giornalisti enogastronomici: quest'ultima consegnerà un premio speciale al formaggio che tra tutte le medaglie d'oro individuate meglio rappresenterà il top veneto. Non mancheranno corsi di cucina, educational, proiezioni di video. Dai formaggi al vino. "Benvenuta vendemmia" domenica ad Annone Veneto, in via Postumia, 12 (Info: 0422 768167), Lucia, Carlo e Roberto Paladin invitano tutti a trascorrere un pomeriggio (dalle 14 alle 19) nella loro azienda per rivivere il rito della vendemmia in una coda della festa che molte altre aziende venete e friulane avevano anticipato alla domenica precedente. Si potranno visitare i vigneti utilizzando un vecchio calesse trainato da cavalli. Tra le "chicche" una degustazione guidata (combinata con assaggi di salumi del Consorzio del Linguale) e una "verticale" di Malbec Gli Aceri Paladin a cura dell'enologo Gianluigi Zaccaron. Prevista anche una lotteria il cui ricavato sarà devoluto alla Cooperativa Madonna dei Miracoli, una onlus di Motta di Livenza, centro di sostegno alla disabilità.

A Soave, nel Veronese, all'interno della Festa dell'Uva, domani ci sarà il brindisi più lungo del mondo. Una "Ola Soave" con oltre due chilometri e mezzo di bicchieri lungo le strade del centro storico per celebrare gli 80 anni della Festa dell'Uva, i 40 di denominazione del Soave e il decennale dell'ottenimento della Docg. Il tutto a due sole settimane dal grande successo di "Soave Versus".

L'onda lunga del vino proseguirà dal 25 al 28 settembre al "Gambellara Wine Festival", dove si festeggerà la Dpgc da poco ottenuta. A villa Cordellina Lombardi di Montecchio Maggiore giovedì prossimo alle 18 verrà realizzato il primo "Picaio" di garganega per il debutto del Recioto di Gambellara con il marchio Docg (il quarto assegnato nel Veneto), presenti il mini-



In Veneto un week-end all'insegna del gusto e del divertimento per tutte le età

Cacio e vino, è qui la festa

AL RELAIS DUCA DI DOLLE A CISON DI VALMARIINO

Per i sommelier finalissima di un concorso pieno di Charme

(a. bu.) Appuntamento domenica al Relais Duca di Dolle sulle colline del Prosecco doc per la finalissima del Concorso nazionale Ais Charme Sommelier sostenuto dalle otto famiglie del vino dei Grandi Vini Group (Bisol, Carpineto, Umberto Cesari, Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin e Tommasi). La serata con cena-evento (registra in cucina sarà la nota chef Paola Bidel) aperta al pubblico (88 euro, per prenotazioni tel. 0438 975809) è il momento conclusivo del concorso che ha già vissuto le selezioni tenutesi nei giorni scorsi a Roma, Palermo e Milano. Domenica, la giuria presieduta da Gianluca Bisol, direttore generale dell'omonima casa vinicola di Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv) e dal presidente dell'Ais, Terenzio Medri, nominerà tra i 20 finalisti i vincitori: due professionisti del tastevin, un uomo e una donna che sapranno distinguersi per la competenza, lo stile e l'eleganza. A questi si affiancherà il vincitore di un'altra selezione, quella della stampa:

giornalisti specializzati nomineranno il sommelier che a loro giudizio meglio interpreta lo spirito e la cultura della professione di "coppiere".

L'idea del concorso, spiega Gianluca Bisol è nata dalla consapevolezza che «La scelta del vino è centrale in un pranzo o cena. È allora che lo charme del sommelier può rendere unico questo momento e magica l'atmosfera». E poiché la formazione è permanente, i due sommelier vincitori della finalissima saranno premiati anche con un viaggio di approfondimento a Londra, una delle capitali del consumo del vino e consolidato crocevia della cucina internazionale di alta qualità, dove verranno organizzati incontri con i rappresentanti più significativi della nuova ristorazione londinese. Una scelta non casuale, in quanto Charme Sommelier è destinato a diventare concorso internazionale e in vista del salto di qualità nel 2009, domenica saranno presenti "osservatori" dalla Russia e da Singapore.

stro delle Politiche Agricole Luca Zaia e di altre autorità. Quindi serata, cena di gala (prenotazione obbligatoria entro oggi al costo di 45 euro) col menù dei vincitori del concorso "Metti l'uva Garganega a cena con il vino Gambellara" e premiazione del miglior Recioto e Gambellara classico.

Venerdì pomeriggio alle 15 alla Casa vinicola Zonin saranno illustrati i risultati della zonazione dell'area Docg. In serata, all'antica osteria "Al Castello" di Sorio di Gambellara, ecco "Cioccolando" (45 euro con prenotazione obbligatoria). Un evento del gusto che abbinerà le delizie di Oliviero e degli chef Paola e

Walter ai vini del territorio.

Domenica 28 settembre apertura della Mostra dell'Uva a palazzo Cera di Gambellara alle ore 10, itinerario "Andar per cantine" dalle 11 e degustazione pomeridiana con le aziende associate alla Strada del Recioto.

Andrea Lazzari

LA TRATTORIA

Sarà un posto del Picchio ma il Coniglio (e non solo) vale la sosta

Basta dare retta al menù. E fidarsi. Te lo dicono loro - e per loro intendo la famiglia Soldan - quali sono i piatti da non perdere in questa piacevole, storica (funziona dal 1928, il suo nome era trattoria Strullato, dalla famiglia che l'ha gestita per una vita) trattoria della periferia padovana: Pasticcio di Cipolla e Coniglio al forno, due autentiche prelibatezze.

Naturalmente l'Osteria del Picchio non è solo questo. Perché nel vasto menù ci sono altri piatti che meritano di essere provati. Ad esempio, lo Sformato con verdure di stagione per cominciare; poi le Fettucine alla Giuseppe (ragù, pomodoro, piselli, funghi) per proseguire con un primo appagante; ancora il Filetto lardellato di maiale al pepe nero, fra i secondi. E questo solo per fare qualche esempio.

La cucina è nelle mani del giovane e bravo Alessandro Meggiorin, cuoco emergente

uscito due anni fa con un prestigioso terzo posto dal Premio Montegrando di Rovolon, rassegna dedicata ai cuochi Under 30. Ma la supervisione della linea di cucina è affidata a Giuseppe Soldan, esperto patron e capo di una famiglia che da sempre vive e lavora nel mondo della ristorazione. Nel percorso anche una sosta dal mitico Manoi, a Selve di Teolo.

LA BOTTIGLIA

Balestri: uno spumante Soave anche nel prezzo

Soave, un castello incastonato in dolci colline ma, soprattutto, un vino che richiama romantici e poetici versi. Nella zona "Classica" terreni e clima ottimali per il suo vitigno Garganega. Il Soave Classico (1) DOC degustato nella versione meno diffusa di Spumante Brut della BALESTRI VALDA di Soave (VR) 12% di alcol. Profumi di mela e pera ben presentati dal color giallo verdolino. Frutti che ritroviamo nel gusto a supporto di una piacevole freschezza con persistenza morbida di mandorla, tipica del vitigno. A 8 C. su flute con risotto di molluschi e Soave. Acquistabile a 6,5 euro anche in azienda, a Soave (045/7675393): una piacevole gita.

(1) Classico: Termine dei disciplinari vinicoli utilizzabile nei vini prodotti con uve coltivate nelle zone originarie e tipiche. In questo caso, colline di tufo con affioramenti calcarei.

(A cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto)



Giuseppe Soldan con le figlie Marina e Laura

LA RICETTA

Mela cotogna, frutto eccellente Accoppiatela al maiale arrosto

di Riccardo De Prà*

MAIALE ARROSTO CON MELA COTOGNA



Spesso le mele cotogne restano lì appese all'albero e nessuno le usa più in cucina...io lo trovo un frutto eccezionale con un profumo di ineguagliabile eleganza... mi piace abbinarlo a quello un po' rustico del maiale. Ecco quindi una pietanza che si può tranquillamente preparare prima e consumare anche tiepida.

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PERSONE
800 g. di collo di maiale legato; 4-5 mele; 1 bicchiere di vino bianco; sale e pepe ed erbe aromatiche.

PREPARAZIONE

Dal macellaio far legare il collo come se fosse un arrosto foderandolo tutto con della pancetta sottile. (se la pancetta non è speziata aggiungere 2/3 chiodi di garofano).

Pelare le mele cotogne e tagliarle a metà asportando il torsolo. Versare il vino in una terrina e mettervi le mele a marinare per 1-2 ore.

Mettere la teglia con il filetto in forno a 200-220° per 15' circa versando sopra ogni 10' un po' di vino bianco utilizzato per marinare le mele.

Estrarre il maiale dal forno e disporvi attorno le mele il rimanente vino ed un mazzetto di aromi. Rimettere al forno per altri 15-20'. Frullare alcune mele assieme al fondo di cottura per fare un buon sughetto.

(* Chef e patron del ristorante "Dolada" di Pieve d'Alpago)

La cordata unanime: no al prolungamento della trattativa. Fantozzi: voleremo finché ci saranno soldi in cassa

No di Cgil e piloti, Alitalia in agonia

Colaninno ritira l'offerta d'acquisto, applausi a Fiumicino. Sacconi: aperta la strada al fallimento Berlusconi: un dramma, colpa di Epifani. La replica: il governo si assuma le sue responsabilità

Un sindacato troppo lontano dal Paese vero

di Bruno Vespa

Non sappiamo se la partita di Alitalia sia chiusa o no. Solo i crittografi possono capire se i no e i forse che si sono incrociati per tutta la giornata di ieri hanno un significato diverso dall'apparenza. Ma una cosa è certa. Da ieri pomeriggio alle sedici le relazioni industriali italiane hanno subito un profondo e irreversibile cambiamento. Qualunque cosa succeda nelle prossime ore e nei prossimi giorni. La settimana scorsa José María Aznar, ex primo ministro spagnolo, mi ha detto di aver rifiutato a suo tempo ogni possibile sinergia di Iberia con Alitalia motivandola in questo modo: «La cultura pubblica della vostra compagnia è troppo diversa dalla nostra». Oggi Iberia è integrata con British Airways: ognuno nomina i suoi manager, ma la cultura privatistica di un servizio pubblico è la stessa in Spagna e in Gran Bretagna. Lo scorso anno Lufthansa avrebbe acquisito volentieri il controllo di Alitalia se non fosse stata diffidata dai propri sindacati. I quali dissero che sarebbe stato pazzesco mettersi nelle mani dei sindacati italiani. I mercati avrebbero punito severamente gli azionisti per la loro avventatezza.

Noi non sappiamo se Alitalia sopravviverà al ritiro dell'offerta Cai. Ma dovesse per qualche ragione sopravvivere, sarebbe un'altra azienda. «Meglio falliti che in mano ai banditi», gridava ieri un presidio di piloti sotto gli uffici in cui erano riuniti i soci della Compagnia Aeronautica Italiana. Roberto Colaninno e soci sono dei banditi?

Sul fallimento delle trattative hanno pesato due elementi molto diversi tra loro. Tra il comandante Berti, leader dei piloti, e Guglielmo Epifani, leader della Cgil, non c'è il minimo punto di contatto politico. Il primo simpatizza per il centro-destra, del secondo non occorre dire. Berti ha tentato di salvare il possibile di quella che al ministero del Lavoro chiamano una «corporazione medievale».

(Segue a pagina 2)

LA VISITA A VENEZIA

Napolitano: «Il federalismo è diventato un imperativo»

Passeggiata sul nuovo ponte: «Meraviglioso»



PASSEGGIATA Il presidente Napolitano con Calatrava, progettista del nuovo ponte

di Ario Gervasutti

Napolitano non concede più alibi.

Il Presidente della Repubblica sceglie ancora il Veneto, che definisce «regione divenuta dai primi anni del Duemila protagonista di un nuovo dinamismo politico-istituzionale», per fare il punto sulle riforme a 60 anni dalla stesura della Costituzione.

(Segue a pagina 2)

E il suo richiamo dal Palazzo Ducale di Venezia, dove ha partecipato a un convegno organizzato dalla Fondazione Pellicani, è forte e senza possibilità di equivoci: si rivolge al Nord e al Sud, al governo e alle opposizioni, e avverte: «È il momento della responsabilità».

(Segue a pagina 5)

Si avvicina il baratro del fallimento. La Compagnia aerea italiana, di fronte alla spaccatura del fronte sindacale e del no di Cgil e piloti, fa un passo indietro e ritira la sua offerta per il salvataggio dell'Alitalia. La società guidata da Colaninno mette nero su bianco «la più profonda delusione nel constatare che non si è realizzata la prima e principale condizione del progetto Nuova Alitalia».

A Fiumicino, alla notizia dello stop, dipendenti della compagnia di bandiera hanno applaudito. Ora la palla torna al commissario straordinario Augusto Fantozzi che deve innanzitutto assicurare la continuità aziendale. «Voleremo finché ci sono soldi in cassa», ha detto il commissario. E il ministro Sacconi: «È aperta la strada al fallimento».

In questo quadro, inizia subito la «caccia» al colpevole. Se è chiara la scelta di campo fatta dalle sigle autonome, che hanno avanzato una controproposta senza accettare l'aut aut della cordata guidata da Colaninno, i riflettori restano puntati sulla Cgil. Per Berlusconi è «un dramma, la colpa è di Epifani». Pronta replica del sindacato e dell'opposizione: «Il governo si assuma le sue responsabilità».

Antolini e altri servizi alle pagine 2 e 3

L'INTERVISTA

Matteoli: «La sinistra ha fatto il tifo contro»

di Claudio Rizza

Altero Matteoli, ministro delle Infrastrutture, entra a palazzo Chigi preoccupato: e adesso che si fa? Anche lui ce l'ha con i piloti e la Cgil e sospetta che «una parte della sinistra», cioè Veltroni, abbia lavorato per far fallire l'operazione voluta da Berlusconi.

Chi porta la colpa del fallimento?

«Le conseguenze sono tre. Intanto il mancato accordo rende probabile il fallimento di Alitalia. Fantozzi ha poche ore davanti a sé. Poi c'è la perdita di 12mila 500 posti di lavoro in Cai, con il rischio per altri 2500-3000 nelle società di manutenzione: erano posti garantiti dall'ingresso di un'altra società che rilevava tutto».

E terzo?

«Il favore fatto alla sinistra».

Quale sinistra?

«Non voglio dire a tutta, ma ad una parte sì. E' quella che ha tifato per il tanto peggio tanto meglio».



MINISTRO Matteoli

(Segue a pagina 2)

I provvedimenti andrebbero a colpire soprattutto gli immigrati. No del centrosinistra, critici anche gli alleati del Carroccio

Legga: asili e case, precedenza ai veneti

Progetti di legge in Regione: 15 anni di residenza per accedere ai servizi sociali

Precedenza ai veneti. Per usufruire dei servizi sociali, ma anche di alloggi pubblici, buoni libro e asili nido, sarà necessario risiedere in regione da almeno 15 anni.

Lo prevedono alcuni progetti di legge della Lega Nord che ieri hanno suscitato vivaci polemiche nella commissione consiliare del Consiglio regionale che ha avviato l'esame delle proposte. La Lega Nord, che aveva depositato le proposte durante l'estate, si è trovata praticamente da sola a ribadire la priorità degli interessi dei veneti, in base a un principio analogo già sperimentato con successo dalla Regione Lombardia.

Oltre all'opposizione di centrosinistra, contraria ai provvedimenti che andrebbero a colpire in primo luogo gli immigrati, hanno sollevato perplessità anche gli esponenti di Forza Italia e Udc.

Tedesco a pagina 10

POLEMICHE A TREVISO



PREGHIERA Gli islamici riuniti al Palaverde in un'immagine di sei anni fa: ora Benetton ha deciso di riaprire le porte

Benetton apre il Palaverde ai musulmani

P. Calia a pagina 11

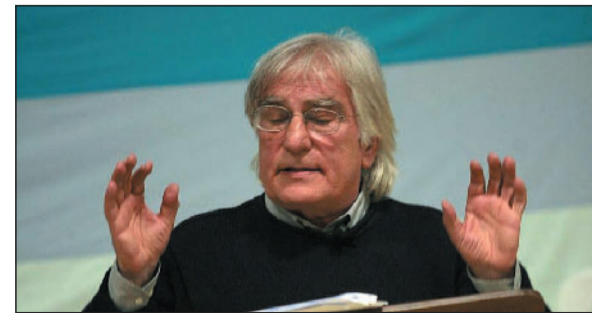
Proposta di legge dopo la maxi inchiesta: diventino proprietà dei Comuni

«Semafori spia, basta con gli appalti»

Dopo l'inchiesta sulle multe comminate a migliaia di automobilisti per l'uso improprio di strumenti elettronici, il deputato rodigino del Pdl Luca Bellotti annuncia una proposta di legge per dare certezza ai cittadini. «Basta con autovelox e T-Red in affitto». La commissione di ruoli fra privati ed enti pubblici era già stata segnalata da Bellotti al ministro dei Trasporti Matteoli. E non è un caso che l'inchiesta che, oltre ai quattro arrestati, vede indagati i funzionari di 17 Comuni (fra i quali Lendinara e Campolongo Maggiore in Veneto), abbia preso in esame quelle amministrazioni che avevano ceduto all'esterno il servizio di rilevamento delle infrazioni.

Crestani, A. Francesconi e Rossignati a pagina 6

PREMIO MASI



MONTAGNA Bepi De Marzi festeggia i 50 anni dei suoi «Crodaioli»
De Marzi, signore delle cime
Tutta una vita fuori dal coro

Frigo a pagina 20

CHECK-UP FINANZIARIO.

Per scegliere un prestito o un mutuo più facili da sostenere.



CHIEDI IN FILIALE UN CHECK-UP GRATUITO E SENZA IMPEGNO.

INTESA SANPAOLO
Vicini a voi.

Message Pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni sono riportate nei Fogli Informativi disponibili in Filiale. L'erogazione del finanziamento è subordinata all'approvazione della Banca.

Coppa Uefa, i friulani dominano a Dortmund. Vincenti anche Milan, Napoli e Samp

Udinese padrona, battuto il Borussia

Dominio assoluto delle squadre italiane in Coppa Uefa. L'Udinese è andata a vincere a Dortmund, in Germania, infilando due volte l'accreditato Borussia. Di Floro Flores all'8' e di Inler al 34' del primo tempo le reti. Convincente anche il Milan che ha battuto 3-1 lo Zurigo: di Jankulovski, Pato e Borriello le realizzazioni rossonere. Travolgente la Sampdoria: contro i lituani del Kaunas realizza cinque gol ipotizzando la fase a gironi dell'Uefa. Doppie di Bonazzoli e Cassano, mentre il 5-0 è firmato Fornaroli. Sofferto infine il successo per 3-2 del Napoli in casa contro il blasonato Benfica: gol di Vitale, Denis e Maggio.

Sarcinelli a pagina 24

LA BIOGRAFIA



PENITIMENTO La testata di Zinedine Zidane a Materazzi

Zidane e la testata a Materazzi
«Ho sbagliato, mi pento»

A pagina 25