



la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

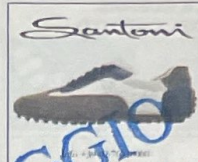
Direttore Ezio Mauro

Anno 30 - Numero 112 € 0,90 in Italia

giovedì 12 maggio 2005

SEDE: 00147 ROMA, Via Cristoforo Colombo, 90
tel. 06/49821 - fax 06/49822923
Sped. abb. post. art. 1 legge 46/04 del 27 febbraio 2004 - Roma.
Concessionaria di pubblicità:
A. MANZONI & C. Milano - Via Nervesa, 21 - tel. 02/574941.

PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Portogallo, Spagna € 1,20
(Azzorre, Madeira, Canarie € 1,40); Grecia € 1,60; Austria, Belgio,
Francia (se con D o B Venerdì) € 2,00; Germania, Lussemburgo,
Mauricio P., Olanda € 1,80; Finlandia, Irlanda € 2,00; Albania
Lek 250; Canada \$1; Costa Rica Col 1.000; Croazia Kuna 13;
Danimarca Kr. 15; Egitto EP 15,50; Malta Centes 533; Marocco
Mdh 140; Norvegia Kr. 10; Polonia Pln 8,40; Regno Unito £ 1,30;
Repubblica Ceca Kor 50; Slovacchia Slnk 70; Slovenia Sit 200;
Svezia Kr. 15; Svizzera Fr. 2,80; Svizzera Tic. Fr. 2,5 (con il Venerdì
Fr. 2,80); Tunisia TD 2; Ungheria Ft. 350; U.S.A. \$ 1.



www.repubblica.it * M-1F

Atto d'accusa contro la Banca popolare di Lodi, costretta ad un'OPA totalitaria. "Illegale il rastrellamento delle azioni". Fiorani cerca un partner straniero

Consob boccia la scalata ad Antonveneta

LA SCONFITTA DI BANKITALIA

LUIGI SPAVENTA

La chiara, precisa e tempestiva delibera della Consob restituisce limpidezza al mercato e alla finanza di questo Paese. Ha conseguenze specifiche e implicazioni più vaste. Una banca olandese offre di acquistare, per contanti e a un prezzo favorevole, tutte le azioni di una banca italiana, l'Antonveneta, di cui essa già possiede una partecipazione rilevante ma minoritaria. La Banca d'Italia non gradisce, ma finisce per autorizzare l'offerta, anche se per lungo tempo non consente alla banca olandese di aumentare la sua partecipazione con acquisti sul mercato.

SEGUE A PAGINA 21



La sede di Bankitalia

SERVIZI ALLE PAGINE 2, 3 e 4

IL RETROSCENA

La partita del Governatore e le regole da cambiare

MASSIMO GIANNINI

L'«CONCERTO» c'è stato, ed è finito male. Ma adesso che ne sarà del «direttore d'orchestra»? *«Intellectum illuminat, affectum sanat, totum hominem in bono confortat...»*. Filosofeggia. Si consola citando San Tommaso, e l'idea alta del «bene comune» secondo l'Aquinato. Ma è inutile girarci intorno. Per Antonio Fazio la decisione della Consob, che ha scombinato i piani della cordata Fiorani-Gnutti-Lonati-Coppola per il controllo dell'Antonveneta, è un colpo durissimo.

SEGUE A PAGINA 3

Scontro nel governo mentre Confindustria avverte: non promettete soldi che non ci sono. Domani il contratto sul tavolo del Consiglio dei ministri

Statali, il no di Berlusconi

“Richieste irresponsabili”. I sindacati verso lo sciopero generale

IL PERSONAGGIO

Giorgino ascende e caduta dallo schermo

FRANCESCO MERLO

SAPPIAMO tutti che il giornalista del Tg1 Francesco Giorgino è stato un berlusconiano devoto, e davvero lo avremmo finalmente stimato e persino difeso se avesse accusato il suo direttore Mimun di non essere abbastanza berlusconiano, proprio ora che Berlusconi dall'altare è caduto nella polvere. Invece Giorgino ha fatto il contrario, ed è ricorso alla più banale, alla più ingenua delle patacche: ha provocato e subito la tirata d'orecchie del suo capoclan per ottenere la solidarietà che spetta ai maltrattati, per guadagnare la patente di uomo libero e prenotare le gratificazioni che saranno assegnate ai perseguitati politici il giorno della «liberazione». Insomma per diventare, persino lui, una vittima del presunto «regime» berlusconiano, sia pure a partita politica finita, negli spogliatoi: Giorgino come Enzo Biagi, Giorgino come Santoro.

E invece, comunque la si pensi, si stia a destra o a sinistra, purtroppo non si può solidarizzare con Giorgino, neppure adesso che Mimun lo ha sospeso dall'incarico. Proprio non riusciamo a vederlo come il subalterno colpito dal potere arrogante, lui sempre così goffo nel cercare di far carriera e di volare senza ali. E' difficile immaginarlo tirato per le orecchie da Mimun, lui che è nato con le orecchie lunghe. Ed è volgare questa lite tra due berlusconiani sulle spoglie di Berlusconi, sui suoi resti fumanti. Il giornalista del Tg1, intervistato dal quotidiano «Libero», ha dato del berlusconiano fazioso al suo direttore, proprio lui che da Berlusconi era stato promosso a conduttore istituzionale.

SEGUE A PAGINA 21

ROMA — È scontro nel governo sul rinnovo del contratto dei dipendenti statali. Il ministro dell'Economia, Siniscalco, frena l'alleanza nazionale e Udc. Dopo una giornata di incontri, l'accordo è ancora lontano. Domani il consiglio dei ministri. Per Confindustria i soldi non ci sono. I sindacati verso lo sciopero.

SERVIZI ALLE PAGINE 6 e 7

CHI HA TRADITO LA CONCERTAZIONE

MASSIMO RIVA

SULLA vertenza degli statali il governo Berlusconi si è mosso col piede sbagliato fin dal principio. Perciò non c'è da stupirsi che la vicenda continua a procedere lungo una pessima china che si concluderà — è previsione fin troppo scontata — con riflessi pesanti sui saldi del bilancio dello Stato.

Non è serio, non è giusto, soprattutto non è saggio trascinare stancamente — per quasi un anno e mezzo — la trattativa per il rinnovo del contratto di oltre tre milioni di lavoratori pubblici.

SEGUE A PAGINA 32

Referendum, nuove polemiche in An

“Asteniamoci” appello di 200 eletti del Polo



Ginfranco Fini

ALLE PAGINE 10, 11 e 13

Errore di un Cessna che si era avvicinato troppo

Allarme aereo evacuata la Casa Bianca



L'allarme a Washington ZUCCONI A PAGINA 16

Centinaia sbarcano in Sicilia

Invasione di immigrati La corte Ue contro l'Italia



Lo sbarco degli immigrati ALLE PAGINE 14 e 15

LE IDEE

Deportati d'Europa

GUIDO VIALE

L'EUROPA sta tornando a combattere per il proprio Lebensraum, il suo spazio vitale? Al tempo dei nazisti Lebensraum voleva dire espansione, assoggettamento e annientamento di altri popoli: un processo culminato con il programma di schiavizzazione degli slavi e di annientamento «scientifico» di ebrei e zingari. Oggi la rivendicazione di uno spazio vitale significa: barriere sempre più alte contro l'immigrazione di uomini e donne (non popoli, né nazioni, e meno che mai eserciti o Stati in armi); e poi, segregazione; internamento; cacciata e deportazioni, che sempre più spesso si concludono con l'eliminazione delle persone coinvolte: a volte fisica (in un naufragio o in un abbandono in mezzo al deserto); quasi sempre civile e umana.

SEGUE A PAGINA 20



IL CASO

A Giffoni il primo cittadino diessino, si assegna 5 mila euro al mese per gestire la discarica

Il sindaco che si autoassume

Con il film «Lemming»

Cannes la Rambling apre il festival

ASPESI e FUSCO NEGLI SPETTACOLI

dal nostro inviato ANTONELLO CAPORALE

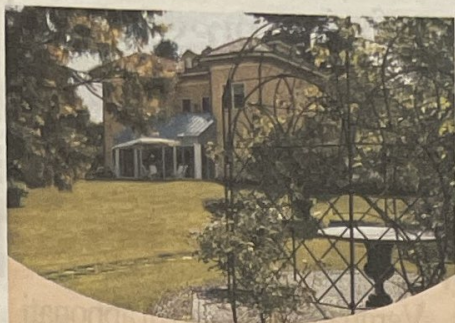
GIFFONI VALLE PIANA A FANTASIA al potere c'è e si vede! A Giffoni Valle Piana, località nota nel mondo per il suo grande festival del cinema per ragazzi, città godibile e terra eletta della più buona nocciola italiana, il sindaco diessino Ugo Carpinelli ha assunto se stesso con un modesto contratto di collaborazione continuata e coordinata — in sigla co. co. co. — per aiutare (se stesso) a svolgere con maggiore efficienza e puntualità le superiori e più gravose responsabilità affidategli dall'amministrazione statale.

SEGUE A PAGINA 27

“Basta gol fantasma”

Blatter: ai mondiali il pallone elettronico

SERVIZI NELLO SPORT



In villa, a lezione di ricette e sapori

Fondata a Rivoli nel 1999 dalla cordon bleu Erica Maggiora, la scuola d'arte culinaria "La Maggiorana" ha sede in una villa dei primi del Novecento. In un ambiente sofisticato ma conviviale, propone lezioni all'insegna della più completa interattività, in cui tutti i partecipanti, esperti e meno esperti, hanno la possibilità di mettere subito in pratica le ricette proposte e di degustare al termine di ogni incontro i piatti che hanno preparato.

LA MAGGIORANA di Elena ed Erica Maggiora

Via Cuneo, 5 - 10098 Rivoli (Torino)
Tel. 011.958.76.31 - fax 011.958.42.07
e-mail: info@lamaggiorana.it
www.lamaggiorana.it

LA MAGGIORANA - SCUOLA D'ARTE CULINARIA

A Rivoli, a nord ovest della città di Torino, nella cornice di un parco secolare, ha sede "La Maggiorana", scuola d'arte culinaria ospitata in una nobile villa del primo Novecento.

Elena ed Erica Maggiora sono le direttrici, madre e figlia, che non sono andate lontano per trovare il nome della loro scuola, Maggiorana, che evoca subito la dolce e profumata freschezza di questa erba officinale.

La Maggiorana, fondata a Rivoli nel 1999 da Erica Maggiora, ha origine nella prima scuola d'arte culinaria del Piemonte, nata nel 1973 a Torino in un laboratorio dell'azienda di famiglia, il Biscottificio Maggiora. A istituirla allora è la madre Elena, delegata nazionale della Commanderie dei Cordon Bleu, docente di dietologia all'ospedale Le Molinette di Torino e collaboratrice di trasmissioni della Rai.

Forte di questa esperienza familiare e con la cucina nel cuore e nella mente, la figlia Erica, nominata a 19 anni la più giovane Cordon Bleu d'Italia, diventa allieva dei più illustri esperti di alta cucina, da Gualtiero Marchesi a Paul Bocuse, e poi consulente per trasmissioni televisive, allestimenti fieristici ed esposizioni come esperta di decorazione e scenografia della tavola.

Madre e figlia sono oggi le insegnanti base della scuola, affiancate all'occorrenza da chef e maestri specialisti.

Le ricette proposte nelle lezioni spaziano dall'esecuzione dei classici della cucina italiana, di cui ha lunga esperienza nell'insegnamento Elena, alle più ardite rielaborazioni e creazioni di ricette innovative, sviluppate da Erica. L'ambiente confortevole e sofisticato si trasforma in accogliente luogo di relax dedicato alle lezioni di cucina e - su prenotazione - anche a feste, vernissage, colazioni e cene di lavoro in cui la riservatezza o la convivialità diventano protagoniste a seconda delle diverse esigenze dei clienti. Il parco e la villa sono così il teatro di eventi gastronomico-culturali, musicali e rassegne artistiche, con un fitto calendario di appuntamenti.

La scuola propone anche in-

teressanti corsi monotematici (costano 50-70 euro), tra cui: cucina etnica (con chef internazionali), panificazione (in collaborazione con le famose emiliane sorelle Simili), decorazione dei piatti, degustazione vini, grandi cotture al Barolo, menu per le festività tradizionali, aperitivi e buffet. Un occhio particolare è rivolto alla cucina francese, soprattutto su richiesta di gruppi di allievi che vogliono imparare a cucinare piatti come quenelles, tournedos, carne in crosta, zuppe gratinate (la famosa zuppa di cipolle), fino ai dolci più raffinati come la tarte tatin e la piccola pasticceria.

Molti piatti della cucina piemontese antica, infatti, derivano dalla tradizione d'Oltrepè e anche questi sono particolarmente richiesti, come la farcitissima valdostana o "cordon bleu", gli gnoc-

chetti alle ortiche, le fondute e la raclette.

Infine, c'è anche uno spazio dedicato ai bambini, con la proposta di un corso articolato in 4 lezioni pomeridiane. Per i genitori, invece, c'è un corso che insegna a preparare le feste dei bambini, soprattutto in occasione delle cerimonie di primavera e in estate.

LA MAGGIORANA di Elena ed Erica Maggiora

via Cuneo 5
10098 Rivoli (Torino)
tel. 011-958.76.31
fax 011.958.42.07
e-mail:
info@lamaggiorana.it
sitoweb:
www.lamaggiorana.it



SALUZZO XXVIII - MOSTRA NAZIONALE DI ANTIQUARIATO

La Mostra Nazionale di Saluzzo, una delle più note manifestazioni italiane giunge quest'anno alla sua XXVIII edizione. Dal 13 al 22 Maggio 2005 la caserma Musso si trasforma in una immensa galleria che conta una sessantina tra i più noti antiquari nazionali ed internazionali, negli spazi espositivi si possono ammirare ed acquistare mobili e manufatti lignei, dipinti, tappeti e arazzi, gioielli, ceramiche, bronzi, sculture, cristalli, orologi, incisioni e libri. Tra le molte cose esposte vorremmo segnalare: Un tappeto dell'Anatolia sud occidentale con motivo a preghiera del XIX secolo, Il camino in marmo stile Luigi

XVI con splendidi fregi sul frontone, La specchiera in legno dorato e scolpito del XVII secolo, Il bureau stile Luigi XVI con cassetti impiallacciati e provenienti dalla collezione Accorsi con stampigliatura N.Petit, Due potiches della manifattura di Delft con decorazioni di T.Witsenburg 1690, Una collezione di porcellane di Maissen, un secrétaire impiallacciato con bois de rose e decorate con motivi floreali XVIII secolo, un tumeau lastronato ed intarsiato con legni pregiati LUIGI XVI 1750 con sulla ribalta scena in avorio. Una vera sorpresa è anche la possibilità di ammirare, una vasta scelta di quadri che vanno dalle nature morte del seicen-

to e che fanno cornice ad un Cristo con ghirlanda di fiori del pittore G.B. Salvi detto "Sassoferrato", ai quadri dell'ottocento piemontese con opere di C.Serrallunga con l'opera, le Ro-

se Rosse, di A.Tavernier, G.Gheduzzi, fino ad arrivare ai maestri del novecento, Rosai, Guttuso, DeChirico con lo splendido olio **Salambo**, Maccari, Campigli, DePisis, Sassu con l'opera i



dal 13 al 22 maggio 2005

Cavalli neri.

L'edizione del 2005 è segnata da forti contenuti artistici, nel salone principale avrà luogo una mostra antologica sul maestro Ugo Celada da Virgilio **Realismo Magico**, Celada Massimo rappresentante del novecento italiano partecipa a diverse edizioni della Biennale di Venezia negli anni 20 e ospite d'onore

alla quadriennale di Torino nel 1927. La Mostra Nazionale di Saluzzo affonda le sue radici nel 1927 quando a Saluzzo fu organizzata la prima Esposizione di Arte Antica, questa testimonianza inserisce la rassegna tra le più importanti non solo della regione Piemonte ed attira un numero di visitatori che tocca le 15.000 persone provenienti da tutta Italia.

Segreteria Organizzativa
THE FINE ARTS eis SRL
Palazzo Piozzo di Rosignano
Via Gallo n°1 - 10098 Rivoli
e-mail: eis1@libero.it
www.palazzopiozzo.it
Tel./Fax 011.9533134
339.3259334

SALUZZO

13 - 22 MAGGIO 2005

MOSTRA
NAZIONALE
DI
ANTIQUARIATO



ORARI:

feriali 15,30 - 20,30
sabato 11,00 - 23,00
venerdì 15,30 - 23,00
domenica 11,00 - 20,30

ORGANIZZAZIONE: Fondazione Amleto Bertoni - Piazza Montebello, 1 - 12037 Saluzzo (Cn)
Tel. +39 0175 43 527 - 43 375 - Fax +39 0175 42 427

SEGRETARIA ORGANIZZATIVA: The Fine Arts EIS s.r.l. - Palazzo Piozzo di Rosignano - Via Gallo, 1 - 10098 Rivoli (TO)
E-mail: eis1@libero.it Tel. Fax 011.9533134 - Cell. 339.3259334 - www.palazzopiozzo.it



CON IL CONTRIBUTO DI:

Cassa di Risparmio di Saluzzo