

# Staminali: cura miracolosa o bufala?

A BRESCIA I GIUDICI  
FERMANO L'USO COMPASSIONEVOL  
DI CELLULE UMANE

FORMIGONI: NON VOGLIONO ME, MA LA LOMBARDIA p. 72 | MR ESSELUNGA: QUESTA ITALIA È UN CAPPIO p. 84

# PANORAMA

L'insopportabile sobrietà di Stato

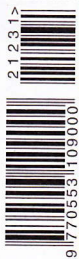
# Sei in vacanza? Vergognati!

Il governo dei tecnici pensa di eliminare alcune festività, vuole toglierci le ferie\* e colpevolizzarci se le facciamo. Eppure, il riposo è indispensabile anche in tempi di crisi.



\* **SONDAGGIO**  
«PERÒ  
SE ME LE STRAPAGANO  
CI RINUNCIO»

Panorama 25 luglio 2012 | Anno L - N. 31 (2411) | Giornale 3,00 euro (In Italia)



## GUSTO ITALIANO A MANHATTAN

Al 903 di Madison avenue, tra la 72<sup>a</sup> e la 73<sup>a</sup> strada, ad agosto aprirà La Salumeria Rosi - Il Ristorante, secondo flagship store del gruppo Parmacotto a New York, dopo quello al 283 di Amsterdam avenue, nell'Upper West Side.



IL RISTORANTE

**SALUMERIA  
ROSI**  
PARMACOTTO

IL RISTORANTE



## QUESTA SALUMERIA

# È UN VERO «SPETTACOLO»

L'ispirazione arriva dalle vecchie salumerie emiliane: un lungo bancone di squisitezze da acquistare e portare via, sedie e tavoli tutt'intorno per chi preferisce cedere e assaggiarle subito. L'intuizione è trasferire il modello nel cuore chic di New York, su Madison avenue. È qui che a inizio agosto, dopo la preinaugurazione della scorsa settimana, aprirà la Salumeria Rosi Parmacotto - Il Ristorante: due piani, oltre 200 metri quadri dedicati alle eccellenze della gastronomia tricolore e alla ristorazione di qualità. Un ibrido che nella Grande Mela funziona, considerato il successo dell'esperimento gemello di Amsterdam avenue, nell'Upper West Side, avviato nel 2008 e promosso in fretta da newyorkesi, turisti, critici e star. Tra gli habitués, oggi ci sono Woody Allen, fan dell'amatriciana col sugo della casa, o Michael Douglas, che preferisce la porchetta toscana, mentre Dustin

Hoffman ama la coppa dolce.

Per le due boutique Parmacotto nella Grande Mela le stesse eccellenze: in entrambe i menu sono curati dal pluripremiato chef Cesare Casella e gli interni sono firmati dal tre volte premio Oscar per la scenografia Dante Ferretti. «In Madison avenue serviremo anche la colazione. Ci sarà un pasticciere che preparerà i dolci freschi» anticipa Marco Rosi, presidente del Gruppo Parmacotto, che con i due di New York, assieme a quelli di Parma e Parigi, è al quarto monomarca nel mondo. «Ai clienti spieghiamo la stagionatura, le differenze nei tagli dei prodotti. È un modo, anche questo, per raccontare l'unicità della cultura italiana». (Marco Morello)

«Abbiamo ricostruito una villa romana, con affreschi in stile pompeiano, specchi e statue. Sull'effetto sorpresa posso garantire».

Dante Ferretti

## IL PIÙ VECCHIO DELLA LIGURIA

Due valli, Nerva e Verbone, 82 ettari vitati, 33 produttori, 250 mila bottiglie: questi sono i numeri del Rossese di Dolceacqua, doc (denominazione di origine controllata) che quest'anno compie 40 anni, diventando così la più anziana della Liguria.

Il paesino è un sogno, nel suo sviluppo verticale, interrotto da quel ponte a schiena d'asino che Claude Monet volle fissare sulla tela. In una terra di frontiera, a pochi chilometri dalla Francia e contenuta fra il mare e le Alpi, le vigne qui sono piccoli anfiteatri che salgono a fasce. Giovanna Maccario, coltivatrice e architetto, spiega che la struttura si chiama «ad alberello» e che è antica come le piante, a volte ultra centenarie, che i produttori conservano «perché fanno buono il vino», dice Alessandro Anfosso (Tenuta Anfosso). Gemma nel panorama enologico italiano, «il Rossese è il vino del Mediterraneo del nord» sostiene Filippo Rondelli (Terre Bianche): un bicchiere racchiude tutti i profumi della macchia mediterranea e accompagna non solo le ricette liguri ma anche piatti del Sud, come la caponata siciliana.

(Roberto Magrassi)

