

FORZA ROMA  
SEMPRE FORZA ROMAJUVENTUS 1  
ROMA 1

CASSANO PROPONE MAXIMULTA PER CHIUDERE CONTENZIOSO CON LA SAMP

È stata depositata la memoria di costituzione di Antonio Cassano avverso il ricorso presentato della Samp per chiedere la rescissione del contratto del giocatore barese. Secondo quanto appreso, l'avvocato Giuseppe Bozzo avrebbe designato come arbitro Francesco Macri. Cassano avrebbe proposto una maximulta per chiudere il contenzioso.

CAPITANO E BOMBER

# Totti, il gol che mancava

Come l'anno scorso, il numero 10 ha segnato su rigore. Ora è a quota 193 in campionato e a meno 12 da Roberto Baggio. Ma la sua prestazione è stata ottima e ha confermato che lui non sarà mai un problema per la Roma

DALL'INVIATO A TORINO  
GIANLUCA PIACENTINI

Come l'anno scorso, uguale uguale. Francesco Totti ci sta prendendo gusto e se in carriera fino allo scorso campionato a Torino contro la Juventus non aveva mai segnato, ora sembra volersi non fermare più. Ancora una volta sul calcio di rigore, ancora una volta sotto il settore ospiti (ieri erano circa trecento i "valorosi" romanisti arrivati fino a Torino), ancora una volta con il dito indice davanti alla bocca per zittire i tifosi juventini che lo hanno insultato (e molte volte hanno esteso gli insulti anche alla sua famiglia) per tutto il tempo. Ancora una volta è stato determinante, stavolta mettendo il suo nome nel tabellino dei marcatori. In campionato non gli capitava dallo scorso 9 maggio quando, nell'Olimpico giusto, realizzò una doppietta contro il Cagliari. Poi un lungo digiuno, interrotto in Champions a Basilea sempre su calcio di rigore, ma in campionato solo ieri contro la Juventus. E con quello di realizzato a Storari sono 193 i gol realizzati in campionato dal capitano giallorosso, sempre più leader dei bomber in attività (ha allungato su Del Piero, unico rivale plausibile visto che Inzaghi dovrà stare fermo fino a fine stagione), a meno 12 dai 205 gol di Roberto Baggio che lo precede in questa speciale classifica e suo obiettivo dichiarato fin dal ritiro di Riscone di Bruno.

Eppure la sua presenza ieri sera è stata in dubbio fino all'ultimo. Ranieri ha deciso solo in extremis chi, tra lui e Borriello, dovesse rimanere fuori. «Con Francesco c'è una corsia preferenziale, nel senso che ci capiamo al volo e non sarà mai un problema dirgli di mettersi seduto al mio fianco» diceva il tecnico venerdì alla vigilia della partenza per Torino. Parole che sembravano il preludio ad un'esclusione, sulla falsariga di quello che successe lo scorso anno quando pro-

prio a Torino gli preferì Luca Toni. Poi l'attuale centravanti del Genoa si fece male dopo pochissimi minuti, Francesco entrò in campo e realizzò su rigore il momentaneo pareggio dopo il gol di Del Piero, prima della magia di Riise in pieno recupero. Quest'anno sembrava che la storia dovesse ripetersi ma poi Ranieri ha scelto di mandare in campo Totti, e i fatti gli hanno dato ragione. Perché il capitano è stato ancora una volta uno dei trascinatori della formazione giallorossa, sicuramente il più concreto e produttivo nel tridente giallorosso composto per il resto da Menez e Vucinic che non sono sembrati nella loro forma migliore, in difficoltà su un campo, quello dell'Olimpico, che non ha certamente favorito una squadra tecnica come quella giallorossa.

Totti comunque sembra non aver sentito la differenza, non solo per il gol, ma anche per la prestazione. Totti infatti ha lavorato per la squadra, retrocedendo spesso sulla linea dei centrocampisti per trovare dei palloni giocabili e per mettere in movimento i suoi compagni di reparto. E ha corso, tanto, prendendo una quantità industriale di botte. Lo hanno picchiato tutti: da Chiellini, che ha messo i gomiti e i tacchetti anche quando è entrato in campo Borriello, a Bonucci e a tutti quelli che hanno incrociato la sua strada. Al punto che Ranieri nel secondo tempo dopo ventitre minuti lo ha sostituito, anche se lui avrebbe preferito rimanere in campo. «Per la panchina sto facendo delle rotazioni - ha detto a fine gara il tecnico giallorosso - oggi è toccato a Borriello», ma non è detto che in futuro non possa toccare anche al capitano. Che sa benissimo come Ranieri scelse solo per il bene della Roma. Per il momento, però, il capitano si gode il suo primo gol in campionato in attesa della gara di sabato con l'Udinese, che è una delle sue vittime preferite, nella speranza che quello di ieri sia solo il primo di una serie ancora lunghissima di gol.

## IL FOTOGRAMMA

di PAOLO MARCACCI



Di fotogrammi, stavolta, ne ha offerti addirittura troppi, come gli capita più o meno dal novantatre; anche ieri sera scegliere è stato tutt'altro che facile, tra un rigore che scivola lento agli antipodi di Storari, liscio liscio come un boccale di birra sul bancone di un saloon e, restando nella metafora western, uno sguardo da cow boy verso la Nord bianconera, che per quarantacinque minuti (più recupero) lo aveva apostrofato come neppure Moggi quando parlava di Baldini. Oppure, quel tacco acrobatico, sotto la tribuna, in estensione di se stesso e di conseguenza del suo tempo di atleta: se in una serata dall'umidità quasi sabauda e dai muscoli messi sempre a repentaglio si permette una giocata del genere, vuol dire che la macchina fisica ha superato l'ennesima revisione, è fresca di tagliando come se tempo, viti e calci non fossero mai trascorsi.

Però, in mezzo ad una serra di giocate floreali, qualcuna dai colori pure sgargianti, tipo qualche pallone coi giri contati che si è perso nella nebbiolina dei fraseggi imprecisi, noi andiamo a pizzicare un'immagine che forse non sarà la prima che viene alla memoria, ma è quella

che fa nascere istintiva la riflessione su quanto stia bene, su come si sia sentito in partita fino alla fine, fino a quando il tabellone non ha presentato l'avvicendamento tra il dieci e il ventidue: Chiellini se ne sta andando sulla corsia di sinistra, con la Juventus pronta a riversarsi in avanti, ad interrompere il predominio territoriale che la Roma ha inaugurato con il primo fischio di Rizzoli; lui prima rimane fermo poi arpiona la palla facendo progredire per qualche passo di vuoto il nasone livornese; a quel punto fa con la sfera quello che ha imparato prima di dire "Mamma": la porta a spasso, a zigzag, a dispetto di chigliela vorrebbe sottrarre, come si fa con un cagnolino felice al parco, fino a che il tentativo della Juve non implode del tutto, visto che la palla sembra non tornare più, da quelle parti.

Sotto la tribuna, come se l'istinto sentisse sempre, a prescindere, quale sia il centro della scena, Francesco Totti ha fatto tanti altri regali ai torinesi, e più ne fa, meno loro ne meritano. E' addirittura più bello, così.

## VI RUBO UN MINUTO

# Rigatoni con la pajata

ANTONIO COLONNA

Abbiamo già avuto modo di raccontare con altre ricette, in questa rubrica, come il popolo romano abbia saputo ricavare dalle parti meno pregiate del bovino alcuni piatti che sono rimasti nel tempo emblema ed elemento identificativo della nostra tradizione gastronomica. Era diffuso regalare agli "scorticini", cioè i macellai addetti allo scuoiamento e alla divisione in mezzene degli animali, come integrazione alla paga, le interiora. Le parti più pregiate venivano comprate da chi se lo poteva permettere mentre il "quinto quarto" che avanza-

va, era ciò che rimaneva più accessibile a chi non aveva molte disponibilità economiche. Mi fa piacere affermare che è questa l'origine di tutto quel repertorio gastronomico che ha come protagonista la coratella, la trippa, le anmelle, i rognoni e la pajata di cui voglio parlare oggi. Da una necessità ne abbiamo ricavato una ricchezza che contraddistingue la nostra cucina rendendola apprezzata e conosciuta in tutto il mondo. La pajata, ovvero l'intestino tenue del vitellino da latte è un piatto particolare, che potrebbe destare qualche preconcetto e che certamente deve essere sottoposto ad un'attenta preparazione nonostante la semplicità che richiede al momento di cucinarlo.

Al contrario di quanto si possa immaginare la buona pajata non ha un gusto eccessivamente forte, accompagnato da un sapore di latte è un piatto che tutt'oggi delizia la nostra cucina tradizionale.

### Ingredienti

Pajata, olio extravergine, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, rigatoni, sale qb.

**Preparazione:** Spurgare la pajata sotto un filo d'acqua corrente, pulirla per bene e tagliarla a pezzetti da chiudere con spago da cucina

alle estremità. In un tegame fate soffriggere con dell'olio extravergine di oliva sedano, cipolla, aglio e prezzemolo. Aggiungete la pajata, fate sfumare con un po' di vino e aggiungete i pomodori a pezzetti. Lasciate cuocere per almeno due ore. A parte cuocete al dente i rigatoni e conditeli con il sugo della pajata.

### Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Un piatto sapido e di gusto che ha bisogno di struttura e impatto alcolico e una buona morbidezza gustativa. Potremmo immaginare un rosso giovane di buona fruttosità ma onestamente preferisco un bianco di struttura, tipi-

co della nostra tradizione ma interpretato in modo attuale e moderno. Il Frascati superiore delle Cantine Conte Zandotti, tradizionale nell'uvaggio di Malvasia puntinata ed altri vitigni laziali, ha un bel colore dorato e un impatto caldo di frutta matura, pesca, ananas, elegantemente abbinato a richiami floreali gentili di sinistra. Il gusto è pieno, equilibrato, caldo nel gusto della frutta a polpa gialla e con una chiusura tipica di richiami di mandorla e di interessanti note di erbe aromatiche e di salvia.

**Il Vino, Frascati Superiore 2009 - Cantine Conte Zandotti**