

MEZZOGIORNO DI FUOCO  
DAJE ROMA DAJE

PARMA  
ROMA



CALCIO FEMMINILE, L'ITALIA BATTE LA SVIZZERA GRAZIE ALLA ROMANISTA TUTTINO

Con un gol della romanista Tuttino, al 40' del secondo tempo, la nazionale azzurra di calcio femminile ha battuto la Svizzera 1-0, nella partita di andata degli spareggi per la qualificazione al Mondiale del 2011. La partita, giocata a Treviso, è stata ricca di emozioni con le due squadre che hanno dato vita a un confronto piuttosto teso, specie nel primo tempo caratterizzato da ammonizioni e dall'espulsione al 39' della svizzera Graf per un fallo sull'azzurra Camporese.

IL GRANDE EX

# Castellini torna dove è rinato

Potrebbe giocare almeno un tempo contro la squadra che lo ha riportato in A

DANIELE GALLI

Questa è casa sua. Se oggi Ranieri decidesse di schierarlo tra i titolari, Paolo Castellini avrebbe l'opportunità di tornare a calpestare un'erba amica. Parma è stata una scommessa vinta. Anzi, di più. Parma è stata la porta che gli ha aperto un portone. *Dimmi cos'è la Roma?* Adesso Paolo lo sa. Ma lo sa grazie a quelle 129 partite di gialloblù vestite.

Parma per Castellini è l'occasione di dimostrare che lui vale di più di quel ruolo un po' antipatico di vice-Riise. Non deve essere bello sentirselo dire ogni volta: "Salve, sono Castellini", "Ah sì, il vice-Riise...". Dai, non è il massimo.

Quassù non lo ritenevano una ruota di scorta. A Parma gli diedero un'occasione quando c'era chi lo dava ormai per finito. Per l'età? Macché. Per un infortunio devastante. È il 13 ottobre 2004. Un mercoledì. Castellini, che in estate ha accettato il trasferimento al Betis Siviglia, in allenamento sente il ginocchio destro fare crac. La risonanza magnetica conferma le prime impressioni del giocatore. Paolo si lesiona tutto, cartilagine e legamenti. Di fatto, l'avventura spagnola del terzino termina quel giorno. Formalmente, invece, durerà fino all'estate del 2006, quando il Betis lo svincolerà.

Ma il treno, a volte, non passa una volta sola. Allora ds del Parma, Gabriele Zamagni, gli propone un periodo di prova. Che Castellini supera brillantemente. L'allenatore è quello Stefano Pioli, guarda caso, che sarà esonerato e sostituito da Ranieri il giorno dopo la pesante sconfitta (3-0) in campionato, a riguardo caso, all'Olimpico con la Roma. Ranieri che poi, giusto per la cronaca, compirà un miracolo salvando una squadra che pareva spacciata. Come la carriera di Castellini. Paolo continuerà a respirare l'aria di Parma per altre tre stagioni. Totale presenze: 129, appunto. Totale gol: uno solo, nel campionato 2008/09. Un cameo, considerato che prima di allora di reti ne aveva realizzate solo altre tre, di cui due in quella che una volta chiamavamo Serie C1.

Dicono che Castellini sia un grande lavoratore. E la sua storia personale sta lì a dimostrarlo. Quello che avrebbe voluto avere, Paolo se l'è preso con quella grinta con cui ha saputo risollevarsi dalla polvere di un infortunio drammatico. Quello che avrebbe voluto avere, Paolo l'ha avuto. È la Roma. Adesso, il destino sta per fargli un dono ancora più grande. Un posto da titolare oggi, nello stadio dove il cuore lo porta? Macché. Un maschietto. Il primo figlio.

*Dimmi così la Roma.* Adesso Paolo lo sa. Molto presto, saprà anche cosa si prova a diventare papà.



OGGI E IERI

A sinistra, Castellini con la maglia della Roma e con quella del Parma

L'INTERVISTA

## Il fratello: «Darà tutto per la Roma»

Francesco, 39 anni, gioca in Promozione: «Il mio ruolo? Sono anche io un esterno basso. Lui preferisce crossare, invece io gli dico sempre di provare la conclusione»

«Glielo dico sempre. Quando sei lì davanti, tira! Invece, lui spesso preferisce crossare, mettendo in mezzo per le punte. Io vado spesso alla conclusione». Già. Valli a capire i fratelli minori. Eppure, Paolo dovrebbe ascoltare Francesco. Perché è il figlio più grande della famiglia Castellini. E poi pure perché anche Francesco fa il calciatore. «Ho 39 anni ma gioco ancora. Certo, non ho avuto la stessa fortuna di Paolo. Ma mi diverto ancora, sa?». Paolo, 31 anni, ha raggiunto il più alto della sua carriera nella Roma. Francesco continua a dare

calcia a un pallone nel Pedrocchi, campionato lombardo di Promozione. Il ruolo? Lo stesso: laterale basso. «L'unica differenza è che io so usare solo il piede sinistro», racconta. Travagliato, dodicimila anime, è il classico paesone padano. È in questi vicoli che parlano il dialetto bresciano che sono cresciuti Francesco e Paolo Castellini. Da qua, il Tardini dista appena 130 chilometri.

**Parma, dove Paolo ha giocato per quattro anni, è così vicina. Andrà a vederlo al Tardini?**

Penso di no, purtroppo. Ho degli impegni che non posso disattendere.

**Peccato.**

Mi accontento di saperlo con la maglia della Roma. Adesso sì che ha compiuto il grande salto di qualità. Per me, l'organico giallorosso vale quelli di Milan e Juve.

**Paolo potrebbe giocare titolare.**

Sta a lui farsi trovare pronto quando Ranieri lo chiama. Ma il discorso vale per tutti, anche per chi titolare lo è sempre.

**Magari, suo fratello avrebbe fatto un'altra carriera se non si fosse infortunato a Siviglia.**

Già. In Spagna è stato sfortunato. Si è fatto male quasi subito.

**Come si trova a Roma?**

Penso bene. La distanza non ci consente di vederci con frequenza. Ci sentiamo al te-

lefono. Ma a Roma può essere solo felice. È una società ambiziosa.

**Quando ha saputo della positiva conclusione della trattativa?**

A giochi fatti. Negli anni passati, troppo volte ci erano giunte delle voci su dei trasferimenti che poi non si sono mai realizzati. Spesso sembrava che mancasse solo la firma. E invece...

**Qual è la dote migliore di Paolo?**

La disponibilità. Si sa sacrificare, per sé e per la squadra.

**Da Travagliato, cosa ne pensa della crisi della Roma?**

Le sta girando tutto storto, ma ne uscirà lavorando sodo. A mio fratello è già successo di doversi rimboccare le maniche. Darà tutto per la Roma. Ne sono sicuro.

DGA

VI RUBO UN MINUTO

## La Ciumacata (lumache alla romana)

ANTONELLO COLONNA

**La Ciumacata (lumache alla romana)**

Nella cucina romana esiste una cultura che non si ferma semplicemente ad un aspetto gastronomico e socio-culturale ma abbraccia un aspetto che definirei folklorico e superstizioso. La notte del 24 giugno, si celebra una ricorrenza, quella di San Giovanni Battista che, come altre feste, coniuga il sacro ed il profano. In questa commemorazione, il popolo romano e non solo, si prestava ad organizzare una bella festa, dove, tra falò e rituali magici, si cucinavano le lumache. Con mio padre appena pioveva un po' o l'aria si faceva più umida, uscivamo la mattina pre-

sto e ne raccoglievamo un bel cesto. Tantissimi fa mangiare le lumache nella notte delle streghe era di buon auspicio, in questo modo si allontanavano le avversità ed i tradimenti che erano simboleggiati dalle corna delle lumache. Consapevole che le lumache siano un piatto particolare, vale la pena, come sempre, di regalare ai nostri cari lettori uno spaccato di tradizione e permettergli di entrare nel cuore della nostra vecchia romanità anche attraverso la porta della cucina...

**Ingredienti**

Lumache, olio, acciughe, aglio, pomodoro, menta, sale, pepe e peperoncino.

**Preparazione**

Fate spurgare le lumache per due giorni almeno. Mettetele a bollire in una pentola per dieci minuti, scolatele e sciacqua tele in acqua fredda. In un tegame fate soffriggere uno spicchio d'aglio, un filetto d'acciuga, il pomodoro spezzettato, qualche fogliolina di menta, sale, pepe e un pezzetto di peperoncino. Quando la salsa si sarà addensata versatevi le lumache e lasciatele cuocere per altri 45 minuti, allungando se necessario con un po' d'acqua.

**Beviamoci Sopra**

Di Massimo Claudio Comparini

Un piatto gustoso che ha bisogno di una certa struttura per essere ben abbinato. Scelgo quindi un rosso dal buon corpo con un bel patrimonio tannico e gusto-aromatico. Il Velobra, Cesanese di Affile con una percentuale di Sangiovese, si pare al naso con un bouquet inteso e un frutto matura, ciliegia, prugna, accompagnato da note più complesse di spezia e della speziatura, finendo tannico in una lunga persistenza. Ben accompagna la ricchezza del piatto smorzandone i sapori decisi.

**Il vino - Cesanese del Piglio Velobra 2008, Terenzi**