

UN PAREGGIO  
È UNA SCONFITTACHIEVO  
ROMA 2  
2

IL QUESTORE TAGLIENTE: "VOGLIO PORTARE MOLTISSIMI BAMBINI A VEDERE ROMA-LAZIO"

«Voglio portare moltissimi bambini a vedere il derby Roma-Lazio. I cittadini devono avere la sensazione e la certezza che uno stadio di calcio è un luogo sicuro, dove andare con la famiglia». Lo ha detto il questore di Roma Francesco Tagliente. Il prossimo derby tra le due squadre della capitale si giocherà nel weekend del 13 maggio 2011. «Sto già pensando - dice il Questore - al derby, perché è un evento che va programmato e gestito».

CHE VERGOGNA

# La Roma voleva il rinvio

Due partite in due giorni, poi pure Italia-Argentina di rugby: il Bentegodi era un campo di patate. La nostra dirigenza ha chiesto di non giocare, Rizzoli ha dato l'ok pochi minuti prima dell'inizio

DALL'INVIATO A VERONA  
GIANLUCA PIACENTINI

Un campo di patate, uno di quelli che non si vedono più nemmeno sui campi dell'Eccellenza laziale, dove è arrivato il sintetico di quarta generazione, figuriamoci in serie A. Il Bentegodi ieri pomeriggio è stato uno spot al contrario per il calcio italiano, perché giocare una partita come Chievo-Roma su un terreno di gioco in quelle condizioni ci dà l'esatta misura della modestia del campionato di Serie A. E infatti, se fosse dipeso dalla società giallorossa, la gara non si sarebbe giocata.

Fin dalla mattinata di ieri, infatti, i dirigenti giallorossi hanno provato in tutti i modi a non giocare la partita ma, regolamento alla mano, ogni tentativo è risultato vano. Il terreno di gioco del Bentegodi, infatti, seppure in condizioni pessime è stato considerato regolamentare dall'arbitro Rizzoli che non ha rilevato gli estremi per il rinvio della partita, che comunque è stata in dubbio fino a un paio d'ore prima del fischio d'inizio. Poi gli addetti al terreno di gioco del Bentegodi hanno tolto i teloni di copertura che erano stati messi per proteggere il campo dalle intemperie di questi giorni, e l'ultimo sopralluogo del direttore di gara ha dato esito positivo. Lo spettacolo, però, è stato indegno.

Per i calciatori non solo era difficile avere un decente controllo di palla, ma è stato praticamente impossibile mantenere una traiettoria dritta con il pallone tra i piedi. Colpa di un campo non adeguato al campionato di serie A. Un terreno che negli ultimi giorni è stato sollecitato oltremodo visto che domenica scorsa ci ha giocato l'Hellas Verona, che in campionato ha ospitato il Pavia, e solo due giorni dopo il Chievo ha giocato in Coppa Italia contro il Novara. Poi ci si è messa la Nazionale di rugby, che qui il 13 novembre ha affrontato l'Argentina. Il maltempo di questi giorni ha fatto il resto. Per evitare uno spettacolo come quello che abbiamo visto ieri, forse sarebbe bastato solamente un po' più di buonsenso al momento della compilazione dei calendari. Probabilmente, però, anche questo è chiedere troppo.



**DISASTROSO** Il pessimo stato del Bentegodi. Nella foto grande le scarpe di Ranieri che calpestanto il campo, in quelle piccole un inserviente che fa le strisce bianche del campo e un dettaglio del campo (Foto Mancini)



ANALISI A CALDO

## Dalla perfezione alla beffa della ripresa

GABRIELE CACCAMO

Potrà sembrare inutile analizzare Chievo-Roma dal punto di vista tecnico, dati non solo i condizionamenti dovuti al pessimo stato del terreno di gioco e all'atteggiamento così diverso tenuto dalla Roma nel corso dei due tempi, ma sono proprio i particolari tecnici e tattici, che hanno avuto grande peso in questa serata così strana e che hanno soprattutto influito sul risultato finale tanto punitivo per i colori giallorossi.

L'organizzazione di gioco nel primo tempo è sembrata perfetta: i giocatori erano matematicamente calati nei propri ruoli e compiti, e la difesa, ben attestata sugli esterni efficaci e precisi, era impenetrabile grazie ad una linea sempre alta e mobile. Il fuorigioco degli attaccanti del Chievo sono stati decine a dimostrazione della concentrazione del reparto arretrato romanista. Il centrocampo con vertice basso DeRossi e vertice alto Semplicio, riusciva costantemente ad accorciare gli spazi sugli avversari, o legandosi alla difesa oppure avanzando sulla linea di attacco ad ogni rimpallo e respinta. Ma è proprio in attacco che Ranieri compiva il suo capolavoro, scegliendo giocatori adatti al tipo di fondo ed al tipo di partita: Adriano, poco mobile ma gran palleggiatore nel cuore della difesa avversaria (dove il terreno non permetteva gioco in velocità), Vucinic a giostrare sulle fasce dove la praticabilità del campo era migliore, Semplicio costante mina vagante e trequartista pronto agli inserimenti ed alle conclusioni. Insomma un riuscito cocktail tra disposizione tattica e scelta dei giocatori. Come si riesce a fare tutto il contrario del primo tempo? Facile, rinunciando a tutte quelle disposizioni così perfettamente applicate nella prima parte dell'incontro, semplice come rovesciare all'improvviso un bicchiere pazientemente riempito per 45 minuti. E così non più linea difensiva alta ma un costante ripiegamento verso la propria area di rigore; fascia dei centrocampisti mai ordinata ed attenta alla distanza tra i reparti; attaccanti via via meno mobili ed reattivi sulle ripartenze dei difensori. All'ordine ed alla disciplina tattica della prima frazione di gioco, si è sovrapposta l'indisciplina organizzativa della seconda; inutile cercare attenuanti nei vari episodi costatici il pareggio finale, l'analisi degli errori è lì nella fredda sintesi dei goal e delle occasioni a referto. Forse la sostituzione dei 2 attaccanti poteva avvenire prima del pasticcaccio, proprio a dare il segnale forte che era la Roma, come nella prima frazione, a voler fare la partita.

Mancanza di lucidità, frenesia dal risultato, e superficialità nel considerare acquisito il risultato, ed ecco che una partita ben preparata e condotta magistralmente per oltre 45' si è trasformata nell'ennesima beffa.

VI RUBO UN MINUTO

## Pangiallo natalizio

ANTONELLO COLONNA

### Il Pangiallo

Prepariamoci al Natale in arrivo e alla festa che ci porta, in un periodo freddo dell'anno, un po' di calore. Fare quel giorno un buon dolce in casa, con semplicità e originalità renderà speciale la nostra tavola dove sicuramente non mancheranno panettoni o pandori.

Solo attraverso l'artigianalità riusciamo a recuperare la tradizione che, come spesso scrivo, pare si stia perdendo un po' di vista, trascurando quei gesti e quelle usanze che arricchiscono i ricordi di quando si diventa grandi, legandoci alle memorie della famiglia, dell'infanzia e alle radici della propria cultura. Per

intenderci, vedere mia madre che preparava il Pangiallo, il dolce romano del Natale, mi dava un'infinita gioia, rallegrava quei momenti che precedevano una festa, per me attesa con grande entusiasmo. E oggi mi porto, di quelle scene e di quei profumi, un senso profondo. Questo dolce antichissimo nato con l'impero romano, veniva usato durante il solstizio d'inverno come buon auspicio per il ritorno del sole. Da qui si è mantenuta l'usanza di consumare il pangiallo in questo periodo dell'anno, diventando un dolce tipico natalizio, nel momento in cui la festa pagana ha ceduto il passo a quella cristiana.

Ovviamente, con i secoli la ricetta ha subito dei cambiamenti, tradizionalmente veniva

impastato con frutta secca, miele e cedro mentre quella che si usa attualmente la vediamo insieme di seguito.

### Ingredienti

Miele, cioccolato, noci, mandorle, pinoli, uvetta, vino, olio, scorze di arancia candite, farina, sciroppo di zucchero, pepe, cannella, ostie.

### Preparazione

Miele e cioccolato sono alla base del dolce e forniscono colore e struttura. Insieme al miele appena sciolto e al cioccolato tritato occorrono noci e mandorle tritate, pinoli e uvetta ammorbidenti nel vino, un cucchiaino di olio e le scorzette di arancia candite. Si impasta tutto con un pochino di farina e si fanno del-

le pagnottelle grosse quanto un palmo di mano e si fanno riposare mezza giornata (una notte) al fresco. Cuoceranno in forno caldo ricoperte con una leggerissima pastella fatta con farina, olio, sciroppo di zucchero e spezie (pepe e cannella). Tolate dal forno, vanno adagiate su un cerchio di ostia e fatte raffreddare.

### Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

L'abbinamento con un vino dolce è obbligato. Ho pensato a un vino laziale complesso ma non pesante. Ideale il muffo di Sergio Mottura. Un micro clima particolare dato da vigneti di Grechetto la cui bassa posizione accoglie l'arrivo delle nebbie autunnali dal lago di Alviano