


INTER, BENITEZ: "SE VINCO IL MONDIALE PER CLUB RESTERÒ QUI A LUNGO"

«Se vinco il Mondiale, resto a lungo». Il Mondiale per club è un doppio obiettivo per Rafa Benitez. Il tecnico dell'Inter ha la possibilità di vincere un trofeo prestigioso. «Sono sempre stato tranquillo, certo è che questa settimana potrebbe essere ancora migliore. Si parla di tanti miei possibili

sostituti, ma l'allenatore dell'Inter sono io, voglio vincere questo Mondiale per club e sono sicuro che se lo farò sarò qui ancora tanto tempo» ha detto nella prima conferenza ad Abu Dhabi, dove i nerazzurri stanno lavorando in vista della semifinale in programma il 15 dicembre.

teatro dei nostri sogni


LE GARE CASALINGHE DI CAMPIONATO
STAGIONE 2009/10

1.	ROMA-CHIEVO	2-0
2.	ROMA-GENOA	3-0
3.	ROMA-SIENA	2-1
4.	ROMA-PALERMO	4-1
5.	ROMA-CATANIA	1-0
6.	ROMA-MILAN	0-0
7.	ROMA-UDINESE	4-2
8.	ROMA-INTER	2-1
9.	ROMA-ATALANTA	2-1
10.	ROMA-SAMPDORIA	1-2
11.	ROMA-CAGLIARI	2-1

STAGIONE 2010/11

12.	ROMA-CESENA	0-0
13.	ROMA-BOLOGNA	2-2
14.	ROMA-INTER	1-0
15.	ROMA-GENOA	2-1
16.	ROMA-LECCE	2-0
17.	ROMA-FIORENTINA	3-2
18.	ROMA-UDINESE	2-0

TOTALE

14 VITTORIE, 3 PAREGGI, 1 SCONFITTA; 45 PUNTI CONQUISTATI
(SU 54 DISPONIBILI)

Nella tana giallorossa solo tre i gravi passi falsi: con Sampdoria, Inter e Panathinaikos

consideriamo l'Olimpico campo neutro, come peraltro statistica impone, almeno per la Coppa Italia lo stadio romanista è rimasto inespugnato.

Due sole volte, invece, l'Olimpico è stato violato in Europa. Il primo sacrilegio ci è costato l'eliminazione dalla Europa League, alias Coppa Uefa. Ritorno degli ottavi di finale, era il 25 febbraio, la Roma doveva rimontare la sconfitta per 3-2 subita ad Atene ad opera del Panathinaikos. Le premesse per far valere la legge dell'Olimpico e approdare ai quarti c'erano tutte. L'undici di Ranieri si è invece fatto sorprendere nella partita meno indicata: 3-2 di nuovo. Per i greci, ovviamente. Il secondo affronto si è consumato con il Basilea, in questa Champions League. Un 1-3 sorprendente quasi (quasi) quanto il 2-3 col Panathinaikos.

Sampdoria, Inter, Panathinaikos. Tre passi falsi che non minano l'incredibile cammino della Roma nella propria tana. Ma che sono costati una stagione splendida. Fallire una tappa facile, come è sulla carta la partita col Bari, vorrebbe dire pregiudicare forse definitivamente anche il primo obiettivo di questa stagione. Lo scudetto. E quindi far andare di traverso i primi panettoni ai romanisti.

Fateci il favore, ascoltate Ranieri e rimandateci a casa «contenti». Per la statistica? Ma noi, dai. Perché siamo tifosi. E perché quindi, noi, allo scudetto della Roma ci crediamo veramente.

VI RUBO UN MINUTO

Filetto di baccalà e fritto di carciofi

ANTONELLO COLONNA

Filetto di Baccalà e fritto di carciofi

Domenica scorsa ho fatto un'introduzione al Natale scrivendo di un dolce strettamente legato alla nostra tradizione romana. Nella rubrica di quest'oggi, desidero proporre ai nostri lettori una ricetta semplice da poter cucinare durante le feste che stanno per arrivare e che sicuramente appagherà i palati più golosi. Nella gastronomia romana si usa spesso preparare degli antipasti a base di fritti con carciofi, baccalà, ricotta e nel giorno di Natale, tra-

dizionalmente, si usa anche friggere le interiora degli animali. La cucina romana, popolare e ricca di sapori decisi ma non certo troppo elaborati riesce a fornirci dei piatti davvero eccezionali. Affermerei inversamente proporzionali al loro grado di difficoltà di preparazione: più è semplice prepararli e più sono gustosi!

I carciofi sono ampiamente usati nella cucina romana, nel XV secolo erano diffusi in Italia ma già si conoscevano tra i greci ed i romani. Arricchiscono le nostre cucine, fornendoci un grande assortimento di piatti, sono ricchi vitamine e di proprietà.

Ingredienti

Baccalà 800gr; farina di grano duro 50gr; farina "00" 50 gr; carciofi roma-


LO CHEF

Antonello Colonna, il "nostro" chef

neschi 4; farina di semola 50gr ed olio extravergine. Preparazione Provvedere a dissalare il baccalà lasciandolo sotto un getto di acqua corrente per almeno 4 ore. Tagliare i filetti e privarli della pel-

le e delle spine, quindi passarli nelle due farine miscelate (grano duro e "00") alle quali si sarà aggiunto del sale. In una padella, scaldare l'olio extravergine di oliva e versare dentro i filetti di baccalà. Appena questi avranno assunto un colore dorato, toglierli dall'olio e farli asciugare. In un'altra casseruola, mettere a scaldare altro olio extravergine di oliva per friggere i carciofi, precedentemente tagliati a spicchi e infarinati con della semola. Tuffare i carciofi nell'olio bollente e, appena pronti, tirarli fuori e asciugarli dell'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente. Servire il fritto caldo e salare al momento.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

L'abbinamento vino-cibo segue alcune

linee guida ma è bello anche osare per scoprire... l'effetto che fa. Scelgo quindi delle bollicine per abbinare una frittura tradizionale. Effervescenza e frangente acidità infatti ben bilanciano la sensazione "tattile" di un fritto leggero e gustoso. La difficoltà di abbinare il carciofo la stemperiamo con uno spumante più morbido, scelgo quindi un rosato trentino, il brut rose' di Maso Martis. Bollicine fini e persistenti, un palato cremoso, fruttato nei richiami di fragolina gentile, una persistenza fragrante e suadente per un brindisi di gran classe.

Il Vino - Brut Rose' Maso Martis