

UN CAPITANO
C'È SOLO UN CAPITANO

LA ROMA



RONALDINHO LASCIA IL MILAN E VOLA IN BRASILE A CERCARE UNA SQUADRA

Ronaldinho-Milan, è addio. L'ex Pallone d'oro ha lasciato il ritiro del Milan a Dubai ed è partito per il Brasile, autorizzato dalla società rossonera, per seguire da vicino la trattativa (ancora non chiusa) tra Galliani, e il suo fratello-procuratore Roberto de Assis. In pole position resta il Gremio, poi Flamengo e Palmeiras. Nei prossimi giorni Ronaldinho comunicherà in via definitiva la sua nuova squadra. Sull'addio di Ronaldinho, Ibrahimovic ha detto: «Mi dispiace molto».

L'ANNO CHE VERRA'

Cinque mesi per una meta da Re

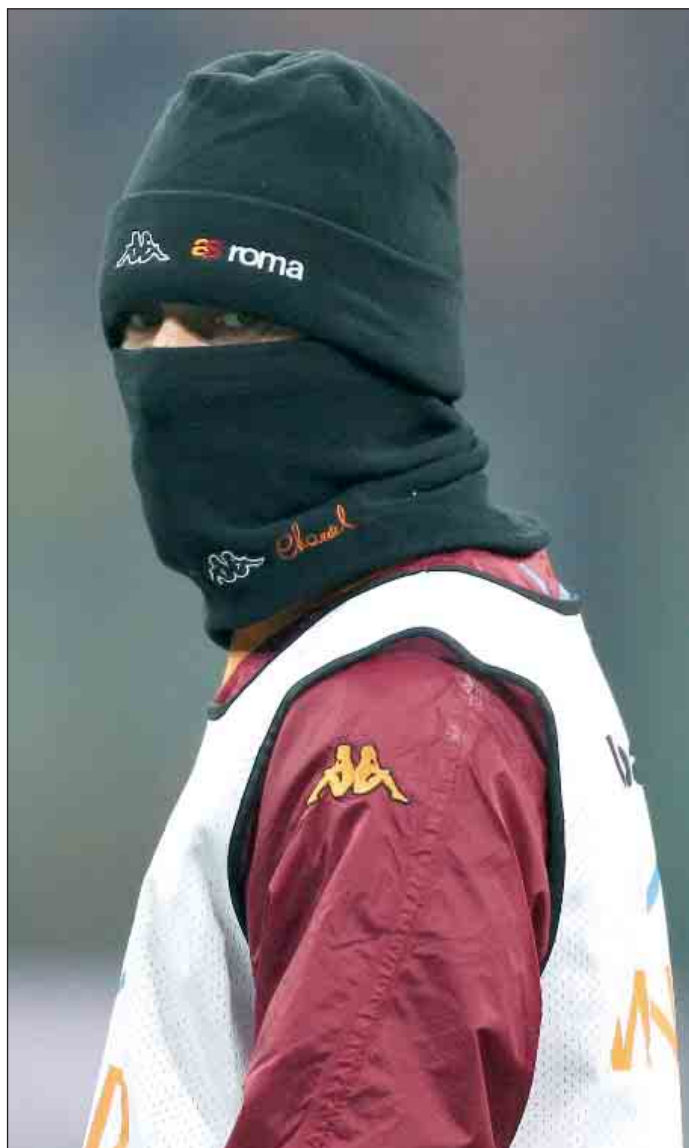
Poco più di un girone per mettersi alle spalle il record di realizzazioni in campionato del grandissimo Roberto Baggio. Poi Totti rifletterà sul suo futuro. Noi ci auguriamo che non lo faccia mai. Che continui senza star lì a pensarci

STEFANO ROMITA

Undici piccoli capolavori ancora da compiere lo separano dal nuovo record che i romanisti attendono, e che metteranno sotto il prossimo albero di Natale del 2011. Come i regali più belli mai ricevuti. Si parla di gol. Si parla di Francesco Totti.

Per abbattere un altro mito calcistico, Roberto Baggio, forse il più grande di tutti i tempi a par suo, il Capitano dovrà superare se stesso. E' un'impresa molto difficile, se non impossibile, con poco più di un girone di ritorno e la parsimonia con cui viene messo in campo. Ma Francesco può farcela. Chi se non lui può toccare il miracolo? Nessuno. Come abbiamo già scritto in passato, e cioè nel 2010, non sappiamo bene in realtà che cosa augurarci veramente. L'incertezza tra il volere fortissimamente per Totti l'archiviazione del nuovo record si scontra con il timore che una volta raggiunto il nostro Re possa, e voglia, abdicare. Pago oramai dell'incredibile numero di soddisfazioni sportive raggiunte e, tutto sommato, stanco di allenamenti, trasferte, e sacrifici a cui un campione deve attenersi. Quando lo fai da una vita, arriva il momento che il tran tran, sia pur più bello del mondo, ti pesi troppo. E che rispetto alla famiglia, ai figli, alla totale libertà di firmare altri contratti milionari e pubblicitari, possa prendere il secondo posto.

Speriamo che non sia così. Speriamo che Totti segni quattro triplette nelle prossime quattro partite di Campionato così da toglierci dai piedi questo problema del Grande Codino. E che dichiararsi pubblicamente che andrà avanti per raggiungere che so, Piola, Meazza, l'inventore del pallone di cuoio o quant'altro. Ma se così non fosse riuscirebbe Totti a resistere ancora per il Campionato 2011/12 alla ricerca del traguardo? O si arrenderebbe stufo delle polemiche continue, dei calci da dietro, degli arbitri, dei commentatori, dei giornalisti e di dover sempre e ancora dimostrare qualche cosa? E che cosa dovrebbe poi mai dimostrare ancora il più grande calciatore italiano dell'era moderna e probabilmente anche antica? Quale virtù? Quale capacità tecnica, agonistica, umana è rimasta da mostrare al più romano dei romani? Non lo capiamo proprio. Come non lo capisce lui. Siamo dunque in perfetta sintonia. E' per questo motivo che auguriamo a Totti, con uno speciale fotografico, un 2011 dei miracoli. Tanti, al di là e al di sopra di undici miserabili gol da realizzare.



FREDDO
Totti nel gelo di Milano ha trovato il modo di coprirsi (Foto Mancini)



CON LA FASCIA
Francesco Totti, capitano della Roma, in cui gioca dal 1992-93, da più di 10 stagioni

VI RUBO UN MINUTO

Sufflè di Panettone

ANTONELLO COLONNA

Sufflè di Panettone

Passate le festività natalizie, dove orge di cibo e alcool hanno accresciuto le pance, offuscato le menti e sgonfiato i portafogli, proponiamo un menù del dopo Natale che consiste principalmente nel "ripulire il frigo", prendendo spunto da Olindo Guerrini bibliofilo e studioso vissuto tra fine '800 e inizi '900, il quale usò diversi pseudonimi con i quali condusse le sue battaglie da critico letterario militante, con il nome di Lorenzo Stec-

chetti scrisse "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa" dove illustra una cucina povera, e la scelta del nome è una chiara allusione ad una condizione di "stecchetto" cioè di penuria alimentare cui era condannato dal magro stipendio di bibliotecario presso l'università di Bologna.

Di conseguenza proponiamo una ricetta direi di "riutilizzo" del panettone che sicuramente tutte le famiglie italiane avranno in surplus nelle proprie dispense dopo le feste.

Ingredienti

Per la base: 600gr latte, 25gr di maizena, 200gr di panettone, 10gr di miele.

Per il sufflè: 1 rosso d'uovo, 75gr di



NUMERO UNO
Lo chef Antonello Colonna

albume, 25gr di zucchero.

Preparazione

Per la base mettere tutti gli ingredienti a freddo in una casseruola, mettere sul fuoco fino ad ottenere la consistenza di una crema dura. Successivamente mettere 100gr di questa base in un contenitore per sufflè ed incorporare il rosso d'uovo, l'albume montato a neve, e lo zucchero, cucinare in forno a 175gradi per 12 minuti.

Beviamoci sopra di M. Claudio Comparini

Il panettone formato sufflè richiederebbe un passito più intenso e denso vista la presenza di crema e miele ma, preferisco rimanere nel-

la tradizione ed abbinare un Moscato d'Asti, in particolare suggerisco il Moscato d'Asti Saracco 2009, un'azienda di Castiglione Tinella agli estremi confini della provincia di Cuneo.

Un vino intenso, fortemente e tipicamente moscato con sentori di pesca, albicocca e fiori d'arancio che lascia la bocca pulita con l'aromatica complessità che la distingue.

Il vino- Moscato d'Asti saracco 2009, azienda Castiglione Tinella. Buon Anno a tutti!