

OGGI PIÙ DI PRIMA
FORZA ROMA

SOCIETÀ



SERIE B: VOLA IL SIENA, MONDONICO LASCIA L'ALBINOLEFFE PER MOTIVI DI SALUTE

Il Siena travolge 4-0 il Livorno e vola in testa alla classifica di B, approfittando del pareggio del Novara con il Cittadella (2-2). Il Torino impatta a Crotone per 1-1, mentre la Reggina cade a Piacenza (3-2). Intanto, dopo il pareggio per 1-1 con l'Ascoli, Mondonico lascia la panchina dell'Albinoleffe per gravi motivi di salute. Questi gli altri risultati di ieri: Padova-Modena 1-1; Pescara-Triestina 0-0; Sassuolo-Portogruaro 0-1; Vicenza-Grosseto 0-1.

IL FUTURO

Usa in pole, Angelucci non molla

Inizia domani quella che potrebbe essere la settimana decisiva per l'AS Roma. Tosinvest prepara la sua proposta. Per l'offerta statunitense, che potrebbe essere affiancata da una cordata di imprenditori italiani, si parla di 200 milioni

GIACOMO DELL'ARTRI

Inizia domani quella che, almeno stando alle previsioni, dovrebbe essere la settimana decisiva per il futuro dell'As Roma. Sul tavolo di Unicredit, infatti, arriveranno le proposte vincolanti per l'acquisto della società giallorossa. Due sono quelle sicure: quella della cordata americana e quella di Angelucci che, stando a quanto scriveva l'Ansa nel tardo pomeriggio di ieri, presenterà un'offerta «molto competitiva». Secondo l'Adnkronos, invece, «nonostante la drammatica crisi che sta vivendo l'Egitto, non si esclude che possa arrivare un segnale anche dal magnate egiziano Naguib Sawiris».

Secondo quanto riportava l'Ansa alle 18.42, «Gianpaolo Angelucci presenterà lunedì prossimo un'offerta "competitiva" per l'acquisto della As Roma. Lo riferiscono fonti finanziarie, che non si vogliono però sbilanciare sui numeri della proposta vincolante e concorrente a quella formulata dalla cordata americana capitanata da Thomas R. Di Benedetto, al fianco di Unicredit. Le stesse fonti si legge sempre nel lancio Ansa - precisano inoltre che, se l'offerta targata Usa dovesse effettivamente superare i 200 milioni di euro, tra acquisto della squadra e successivi aumenti di capitale, allora per Angelucci sarà difficile poter superare questi numeri. Nonostante questo, i legali della famiglia capitolina, insieme agli advisor Kpmg e Banca Imi rimarranno al lavoro per tutto il fine settimana in modo da poter presentare lunedì pros-



IN VANTAGGIO

A Boston si potrebbe essere deciso il futuro della Roma

mo 31 gennaio, ultima data utile per le offerte, una proposta che sia "il più possibile competitiva".

Qualora tra le due (o più) offerte dovesse prevalere quella americana, ci sarebbe - stando a quanto scritto da Mf e Adnkronos - la possibilità che nella quota di Unicredit (da stabilire ancora l'entità) possano entrare anche imprendito-

ri italiani.

«Se la gara verrà vinta dagli americani - scriveva Milano Finanza - avrà una composizione azionaria per il 60% controllata dal socio made in Usa e per il rimanente 40% da Unicredit. La banca potrà successivamente cedere una parte della sua quota, il 20%, ad un imprenditore italiano da scegliere in una lista di



IN RIMONTA

Gianpaolo Angelucci, l'imprenditore romano interessato ad acquistare la Roma

nomi (già presentata agli americani), tra i quali figurerebbero il Fondo Clessidra e l'imprenditore farmaceutico Francesco Angelini».

Di lista di nomi parlava anche Adnkronos che tra gli imprenditori interessati a entrare nel progetto citava, oltre a Clessidra, anche «Parnasi e gli Angelucci (che, invece, presenteranno un'offer-

ta concorrente, ndr)». Infine, le parole di Julian Movsesian, presidente della società di assicurazioni Succession Alliance Capital, accostato al nome di Di Benedetto come possibile membro della cordata americana, che ha dichiarato in una intervista telefonica che il gruppo che vorrebbe rilevare la società sarebbe composto «da cinque agli otto investitori».

VI RUBO UN MINUTO

Spezzatino alla Picchiapò



IL NUMERO UNO

Antonello Colonna, il nostro chef

Lo Spezzatino alla Picchiapò

«Quando vien la Candelora dal l'inverno sémo fora ma se piove o tira vento ne l'inverno sémo dentro». Vedremo nei prossimi giorni se il bel tempo comincerà a fare capolino ma nonostante questa possibilità, febbraio rimane un mese freddo che ci invita ad assaporare quelle buone ricette fumanti a base di carne, sempre secondo i gusti. Sicuramente le ricette della tradizione romana, oltre ad essere alla portata di tutti con sapori autentici e prelibati, ci permettono non solo di evitare sprechi ma anche di riutilizzare le rimanenze per creare piatti gustosi. E' importante rielaborare ciò che è avanzato per dare un nuovo gusto e nuova forma ad un piatto che sarà sicuramente squisito. Il bollito alla Picchiapò, tipico della cucina romana, è la prova che il lesso, utilizzato per fare il brodo può essere impiegato per un piatto stuzzicante, semplice e sostanzioso. Arricchito con pa-

tate, chiodi di garofano e alloro, diventa una ricetta succulenta che in questi giorni freddi non può che essere gradita dai commensali. Non si conosce il perché venga chiamato Picchiapò, l'origine del nome non è nota ma certo è che rimane tra i piatti più radicati nella tradizione romanesca. **Ingredienti per 4 persone** - 400 grammi di bollito di manzo già lessato con le patate, 500 gr. di pomodori pelati, vino bianco, uno spicchio di aglio, un peperoncino, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di salvia, una foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, olio extravergine, sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparate un soffritto con olio extravergine l'aglio peperoncino, il rosmarino e salvia, aggiungete poi i pomodori pelati, il sale e il pepe, la foglia di alloro, i chiodi di garofano ed un pò di vino bianco. Appena il soffritto è pronto aggiungete il bollito ta-

gliato a pezzetti e lasciatelo insaporire per qualche minuto.

Beviamoci Sopra di M. Claudio

Comparini

Un rosso non troppo impegnativo, di buona fruttosità ma anche con un tannino che aiuti a sgrassare il palato. Dopo qualche passaggio con i vini laziali ho cominciato a proporre abbinamenti con vini di altre regioni Italiane e oggi torno in Piemonte... d'altronde l'ultimo viaggio della Magica è stato da applausi! Scelgo un Dolcetto di Dogliani, rosso sincero di un bel colore rubino nel bicchiere e dai delicati profumi di piccoli frutti rossi e leggermente ammandorlati. Un palato asciutto, un tono gradevolmente amarognolo e un finale delicato che ci lascia in abbinamento al nostro spezzatino una bocca ben pulita dai tannini non eccessivi e un gusto nitido.

Il Vino - Dolcetto di Dogliani - Poderi Luigi Einaudi