

FORZA ROMA
SEMPRE FORZA ROMAROMA
PARMA

PARMA, MARINO: «LA ROMA NON E' TANTO DIVERSA DA QUELLA DI RANIERI»

Nella conferenza stampa alla vigilia di Roma-Parma, l'allenatore Pasquale Marino ha parlato del match dell'Olimpico e dei giorni di ritiro a Fiuggi: «Non sono particolarmente favorevole ai ritiri - ha detto - ma ci sono volte in cui è giusto farli per ritrovarsi, per dialogare tanto. Perché in questo momento il problema del Parma è psicologico. La Roma che affronteremo non è tanto diversa da quella di Ranieri».

L'EX

Ranieri: «Io unico parafulmine»

«Quest'anno sono prevalsi gli interessi personali su quelli della squadra. Quando parlavamo nello spogliatoio, tutti d'accordo sul turnover. Poi... Pizarro? Non credo non abbia giocato apposta. L'errore? Non essermene andato via a giugno, forse?»



PRIMA E DOPO Claudio Ranieri al Flaminio con la figlia Claudia e il genero, l'attore Alessandro Roja. In alto con la giacca della Roma (Foto Tedeschi)

DANIELE GALLI

«Alla Roma quest'anno ero diventato l'unico parafulmine. Ora ci sono loro, la squadra, a dover dimostrare tutto». È un Claudio Ranieri al vetriolo quello che si è sfogato ieri sera al Tg1. L'ex tecnico giallorosso evita di fare nomi. Anzi, in un caso emblematico, quello di Pizarro, che a Bologna è parso fisicamente rinato, Ranieri difende il giocatore: «Io devo per forza pensare bene. Lui è sempre stato un punto di riferimento».

Mettiamola così, Ranieri avrebbe potuto essere ancora più velenoso. È andato via solo da una settimana, la ferita è ancora aperta. C'è un concetto che sta a cuore a Ranieri. Un concetto espresso il giorno dopo avere lasciato la squadra, un concetto che il tecnico ribadisce anche al Tg1: «Dopo la rimonta subita a Genova mi sono detto che soltanto il mio sacrificio avrebbe potuto salvarci. Mi sono dimesso per amore di Roma e della Roma». Quando gli viene chiesto quali errori sentisse di avere commesso nel suo anno e mezzo alla Roma, Ranieri risponde con una domanda: «Non essermene andato a giugno, forse?».

L'allenatore non attribuisce colpe singolarmente. Ma non salva certo il gruppo. «Quest'anno sono prevalsi gli interessi personali su quelli della squadra. Quando parlavamo nello spogliatoio, tutti d'accordo che ci dovesse essere turn over. Poi in campo alcuni giocatori, quando sono stati sostituiti (Ranieri non termina la frase, ndr)... Anche ora che non ci sono più io, però, qualcuno in panchina dovrà andare».

Ranieri ammette quindi l'esistenza di una serie di conflitti interni allo spogliatoio. Di malumori. Ma non vuole pensare che la pazzesca sconfitta di Genova sia maturata intenzionalmente: «La squadra ha giocato contro di me? Non ci credo. Ci sono giocatori che con un allenatore danno il 110 per cento, e con un altro non entrano in sintonia. Certo, sono dell'idea che un buon allenatore debba sapere sfruttare al

meglio le caratteristiche di ciascun giocatore. Però, quando ero giocatore io, misforzavo di capire cosa voleva il mio tecnico...». L'allenatore muove un'altra critica ai suoi ex ragazzi: «Io non ero un campione e il mio motto era "non mollare mai". È un po' lo spirito del calcio inglese, i giocatori sono leoni e li devi frenare. Ecco, per quest'anno di Roma sono dispiaciuto perché non tutti i giocatori hanno avuto questo spirito».

Questione Pizarro. Ranieri dà la sua versione dei fatti: «Avevamo deciso che giocasse col Genoa. La sera avevo parlato con lui, era tutto ok. Poi, la mattina alle 11 il medico mi ha detto che aveva la schiena bloccata. Non voglio credere che l'abbia detto perché non voleva giocare. Entrerebbe in gioco la professionalità, la società che ti paga, i tifosi. Non sarebbe più una questione di allenatore. Pizarro ha avuto una stagione travagliata. Durante la preparazione ha lavorato il 3 per cento rispetto al resto della squadra, poi ha avuto un dolore al ginocchio che per lui è un problema cronico. Lui è sempre stato un punto di riferimento. No, io devo per forza pensare bene. Certi discorsi non potrei accettarli, ne va della professionalità».

Questo anno e mezzo di Roma viene riassunto da Ranieri in una metafora: «Nel calcio c'è il Paradiso e c'è l'Inferno. Uno può scegliere dove stare tra i due. Qui, rispetto all'Inghilterra, è l'Inferno». L'Inghilterra. Per Ranieri, che in estate aveva ricevuto un'offerta dal Liverpool, è possibile un futuro in Premier League. «Io voglio allenare ancora - dice il tecnico - l'Inghilterra mi affascina, ma mi piace anche il campionato italiano». Affrontare la Roma da avversario, però, non sarà più come poteva essere prima di quel fatidico 2 settembre 2009. Quando il romano e romanista Ranieri ha realizzato il sogno della sua vita, allenando la sua Roma. «Mi sono dimesso per lei», insiste il tecnico. Per la Roma. Si è dimesso perché lui, a differenza di qualche giocatore, sa che per chi crede in questa maglia prima c'è la Roma, poi niente, poi niente. E poi niente.

LE TAPPE PRINCIPALI

Con lui 4 derby È nella Storia

2 SETTEMBRE 2009

Spalletti si è appena dimesso dopo le sconfitte con Genoa e Juventus, la panchina della Roma viene affidata a Claudio Ranieri, romano di San Saba e tifoso romanista. L'accordo, di durata biennale, prevede un ingaggio lordo di 2,3 milioni di euro per la stagione 2009/2010 e di 3,7 milioni di euro per quella 2010/2011.

6 DICEMBRE 2009

Ranieri vince il primo di quattro derby (Roma-Lazio, gol di Cassetti), iniziando così una striscia record nella storia della Roma.

11 APRILE 2010

La Roma batte 2-1 l'Atalanta. Approfitando del 2-2 dell'Inter a Firenze, la squadra di Ranieri diventa la nuova capolista. In 33 giornate, ha recuperato 15 punti ai nerazzurri.

18 APRILE 2010

Ranieri vince il secondo derby in partenza sorprende tutti, spedendo in panchina Totti e De Rossi.

16 MAGGIO 2010

Complice la sconfitta all'Olimpico con la Samp, il sogno scudetto svanisce a Verona.

20 FEBBRAIO 2011

Dopo essere andata in vantaggio per 3-0 a Genova, la Roma viene rimontata e sconfitta per 4-3 dall'undicigenoano. Ranieri, nello spogliatoio, comunica alla squadra la sua decisione: «Mi dimetto».

21 FEBBRAIO 2011

Viene chiesto al tecnico se non ci sono i margini per un ripensamento. «No», dice Ranieri, la squadra non mi segue più».

VI RUBO UN MINUTO

Le Frappe

ANTONELLO COLONNA



LO CHEF
Antonello Colonna

Frappe Siamo nel cuore di una festa ricca di significati, le cui radici partono dal mondo pagano e procedono fino a giungere a nuove interpretazioni, soprattutto con la diffusione del cristianesimo. Il significato attuale del Carnevale richiama una tradizione contadina più recente dove il periodo più importante dell'anno è quello in cui l'inverno indietreggia per dar passo alla primavera e questo momento merita di essere celebrato con una festa che esprime allegria. Nonostante le tante accezioni che si possono dare al Carnevale, l'essenza di questa festa è sempre rimasta quella di una ricorrenza spensierata, caratterizzata da divertimenti e scherzi di buon auspicio per l'anno che è appena iniziato. Goethe affermava che «il carnevale di Roma non è una festa che si offre al popolo ma bensì una festa che il

popolo offre a se stesso» e tra tanta gioia certamente le frappe sono quei dolci, tipicamente romani, che vanno a coronare un momento dell'anno davvero delizioso e, diventano dessert abitudinario dopo i pasti principali. Di semplice preparazione e con ingredienti assolutamente genuini le frappe riempiono le nostre case, le vetrine dei negozi e grazie a questi dolci per le strade della nostra città si annusa l'aria del Carnevale.

Ingredienti: 500 gr di farina 2 uova (1 intero; 1 tuorlo) 40 gr di burro 1/2 bicchiere di vino bianco Acqua qb Zucchero a velo qb Olio di semi.

Preparazione: Fare una fontana con la farina, aggiungere le uova, il burro sciolto precedentemente in un pentolino, il vino e un po' d'acqua qb. Impastare il tutto e lasciare riposare per mezz'ora. Stendere la pasta e fare delle sfoglie. Tagliare a fantasia e friggere i pezzetti-

ni creati. Aspettare la doratura e spolverare con zucchero a velo.
Beviamoci sopra di M. Claudio Comparini Non è più facile trovarlo come qualche anno fa, l'espandersi della città e anche qualche cambio climatico rendono più difficile produrre una chicca dei vini laziali, il cannellino. Un vino abboccato, di gradevole freschezza e perfetto per abbinamenti come questo. Uvaggio tradizionale, vendemmia tardiva e una leggera macerazione carbonica alla quale segue una lenta fermentazione a temperatura controllata conferiscono bella complessità. Il naso è ricco con un impatto floreale di accacia, bei richiami di pera e pesca mature e nuance mellite. In bocca è di bella densità, avvolgente ed equilibrato nella dolcezza residua e nelle gentili note di miele e di mandorla caramellata che ci lascia. Ottimo con i dolci del periodo di carnevale.

Il Vino - Cannellino DOC, Cantine Conte Zandotti.