

**FORZA ROMA
SEMPRE FORZA ROMA**

LA ROMA



MALDERA: «SE STA BENE TOTTI DEVE GIOCARE SEMPRE. HA UN DONO DI DIO»

«Totti, se sta bene fisicamente, deve giocare sempre, perché Dio gli ha dato qualcosa in più degli altri». Lo ha detto Aldo Maldera, campione d'Italia con la Roma nell'83, ai microfoni di Radio Ies. «E' un campione unico nel suo genere, - ha continuato l'ex giallorosso - probabilmente il più bravo giocatore italiano degli ultimi venti anni». Infine, Maldera ha parlato del ritorno con lo Shakhtar: «Ormai la frittata è fatta, la Roma a Donetsk dovrà rischiare il tutto per tutto».

QUI TRIGORIA

Totti condottiero verso l'impresa

Ieri allenamento in vista della Champions. Il capitano è in gran forma, sarà lui a guidare l'attacco giallorosso in Ucraina. Chiarimento tra Borriello e Menez, che a Lecce avevano discusso negli spogliatoi. Domani la partenza per Donetsk

CHIARA ZUCHELLI

Stavolta non ci sarà il giorno di riposo quarantotto ore dopo la partita. La Roma, chiamata a ribaltare il 2-3 dell'andara contro lo Shakhtar, non ha tempo per rilassarsi. Ieri mattina allenamento, oggi idem, domani mattina la partenza per l'Ucraina, nel pomeriggio allenamento di rifinitura allo stadio e conferenza stampa di Montella e un giocatore. Il tutto prestando tantissima attenzione alle temperature rigidissime che ci saranno a Donetsk, dove si prevede qualcosa come meno 10 gradi. Una differenza notevole rispetto a Roma dove pure ieri la squadra si è allenata sotto la pioggia.

Tornati da Lecce nella notte tra venerdì e sabato, i giocatori si sono ritrovati al Bernardini qualche minuto prima delle 11. L'allenamento di ieri mattina è stato anche l'occasione per un chiarimento e una stretta di mano tra Borriello e Menez. I due avevano discusso venerdì sera dopo la partita nello spogliatoio. La lite era già iniziata in campo, dopo che il francese si era lamentato di un mancato passaggio di Borriello.

Montella, prima di scendere in campo, ha parlato con la squadra per circa un quarto d'ora, ma non c'è stato bisogno di confronti per dare il via alla settimana più importante della stagione. Settimana in cui Montella affronterà un impegno per volta. Quindi tutte le scelte verranno fatte solo in base allo Shakhtar, senza pensare in alcun modo al derby di domenica. Per questo, per tentare la grande impresa, spazio alla miglior formazione possibile.

Due i giocatori sicuramente out: Casetti e Menez, entrambi squalificati. Il primo, uscito dopo 40 minuti

contro il Lecce per affaticamento muscolare nella zona inguinale, sarà disponibile contro la Lazio a cui ha già fatto male una volta. Anche Jeremy ci sarà nel derby, ma al momento sembra difficile che possa partire dal primo minuto. Tornando alla partita di mercoledì, in attacco ci sarà l'avvicendamento tra Totti e Borriello. Il Capitano, squalificato a Lecce, scalpita: ha voglia di guidare la Roma verso una rimonta quasi impossibile, ha voglia di tornare al gol su azione in Champions (i due che ha messo a segno in questa edizione sono arrivati su rigore), ha voglia di prendere per mano i compagni come fatto da 18 anni a questa parte. Borriello partirà dalla panchina, ma non c'entra in alcun modo la "questione rigore" con Pizarro. Semplicemente, Montella pensa che adesso la squadra non supporti due prime punte e quindi lo alterna a Totti.

Dietro di lui, ci saranno, con ogni probabilità, Taddei, Perrotta e Vucinic, anche se sono in rialzo le chances di Brighi, magari al centro al posto di Simone. Il quale, apparso un po' in affanno nel secondo tempo di Lecce, potrebbe ricaricare le batterie in vista di domenica. I due di centro-campo saranno De Rossi e Pizarro e forse non c'è neanche bisogno di spiegare perché. La difesa, infine, sarà la stessa che ha giocato, dopo l'infortunio di Casetti, col Lecce: Doni in porta, Burdisso e Riise sugli esterni, Mexes e Juan al centro. Ieri, per loro, solo una seduta blanda. A faticare sotto la pioggia, tra partitella, esercizi atletici e schemi in inferiorità numerica, coloro che non sono scesi in campo al via del Mare. Tra questi, Totti: chi l'ha visto dice che è in una forma eccezionale. Per la Roma è la garanzia più grande.



CAPITANO Totti esulta dopo la rete al Parma. A Donetsk andrà a caccia della qualificazione e del gol su azione (Foto Mancini)

LÌ SHAKHTAR

Willian: «La Roma può farci tre gol»

ROBERTO IACOPINI

«È ancora tutto in ballo. Come noi abbiamo fatto tre gol all'Olimpico, li può fare anche la Roma qui da noi». Willian, giovane fantasista brasiliano dello Shakhtar, sa di non avere in tasca la qualificazione ai quarti di Champions. D'altronde, la Roma è una squadra capace di tutto, tanto nel male quanto nel bene. «Ho visto la partita di Lecce, - continua il brasiliano - la Roma gioca molto bene e sicuramente verrà qui per vincere».

La Roma di Montella, dunque, fa paura. «Sarà una partita diversa rispetto all'andata, incontreremo molte difficoltà perché i giallorossi sono una grande squadra». Una grande squadra con «grandi giocatori», a partire da Francesco Totti, il numero 10 per eccellenza. Quel 10 che è anche sulle spalle del ventiduenne Willian, che non nasconde la sua ammirazione per il capitano giallorosso: «È un grandissimo, per quello che ha fatto e quello che sta facendo ancora per la Roma. Tutti conoscono la sua qualità. Lui può cambiare la partita in qualsiasi momento».

Totti ha provato a farlo anche all'andata, ma le cose non sono andate come voleva e come meritava il capitano: «Noi eravamo molto concentrati, - afferma Willian - venivamo da quasi due mesi di preparazione solo per quella partita». Una partita in cui la Roma, a differenza di molte altre, non ha subito gol nella ripresa, ma anzi è riuscita ad accorciare le distanze e a chiudere gli ucraini nella loro metà campo. «Secondo me, infatti, la differenza all'andata non l'ha fatta la condizione fisica, ma quella psicologica, visto che i giallorossi venivano già da due sconfitte. La corsa è stata la stessa, ma noi abbiamo capitalizzato di più». Quello che la Roma dovrà fare martedì sera a Donetsk, dove servirà una vittoria con due gol di scarto.

VI RUBO UN MINUTO

La mimosa

ANTONELLO COLONNA

La Mimosa

Poco tempo fa ho scoperto casualmente che uno dei dolci più diffusi ed utilizzati durante le cerimonie è di probabile origine romana. E' un dolce fresco, che nasce negli anni '50 con lo scopo di completare un evento importante: la festa della donna che si celebra l'8 marzo. In questa ricorrenza, infatti, era stato scelto come simbolo floreale la mimosa, dal forte profumo, dal giallo acceso e dalla fioritura che decora le strade in questo mese che gradualmente introduce alla primavera. Non potendo usare i fiori della mimosa, la torta viene creata con il pan di Spagna sbriciolato per realizzare in questo modo una decorazione che ne ricordi la forma. Nella Mimosa è importante ricordare che sia la farcitura, sia il liquore possono essere sostituiti a proprio piacimento, si può aggiungere la panna, la frutta sciroppata o di stagione, come ad esempio l'ananas.

mento, si può aggiungere la panna, la frutta sciroppata o di stagione, come ad esempio l'ananas.

Ingredienti:

3 pan di Spagna 22 cm di diametro ca. Alchermes, Zucchero a velo; per la crema pasticcera: 3 tuorli 2 cucchiaini di zucchero 3 dl di latte 2 cucchiaini di farina 1 scorza di limone.

Preparazione

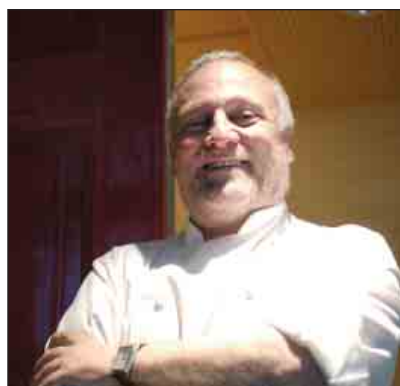
Unire i tuorli delle uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, unire la farina e la scorza del limone, agguando di seguito, lentamente, il latte tiepido. Cuocere a fuoco lento il composto, mescolando continuamente. Aspettare che la crema si sia addensata e poi lasciare raffreddare. Prendere un pan di Spagna per fare la base del dolce e bagnarlo con l'Alchermes, fare uno strato con la crema preparata e coprire con il secondo pan di Spagna. Bagnare anche quest'ultimo strato con

il liquore e coprire nuovamente con la crema pasticcera. Livellare il tutto e ricoprire con il pan di Spagna precedentemente sbriciolato e con lo zucchero a velo. Decorare a piacere.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Un dolce gentile che ha bisogno di un abbinamento discreto ed elegante. Scelgo uno dei Moscato più buoni d'Italia e del mondo, quello di Paolo Saracco. Il moscato bianco di rado viene segnalato nelle guide ma è splendido nella intensità dei profumi e nella elegante pienezza del frutto e del gusto. Un perlage fine e persistente, un aroma varietale che si fonde con la frutta matura, agrume, cedro e pesca e in un ritorno floreale di camomilla e di fiori bianchi. La chiusura di amabile dolcezza ed effervescenza lo rende un vino da bere, elegante, perfetto nell'abbinamento proposto.

Il Vino - Moscato D'Asti 2009 - Paolo Saracco



LO CHEF
Antonello Colonna