

L'UNICA SQUADRA DELLA CAPITALE

LA ROMA



BENCIVENGA: «ROMA SI STRINGA INTORNO A DE ROSSI»

«Roma, città e squadra, deve stringersi intorno a Daniele De Rossi». È l'appello di Mauro Bencivenga, ex allenatore del centrocampista giallorosso nelle giovanili di Trigoria, intervenuto all'interno della trasmissione "L'Università del calcio": «Leggo cose spiacevoli sui giornali a proposito di Daniele - le parole di Bencivenga - temo che lui stia pensando ad un futuro lontano da Roma».

GLI AZZURRI

# Niente Italia, per DDR altro riposo

Prandelli, dopo la vittoria con la Slovenia, conferma il gruppo azzurro: «Non ci saranno novità, ma aspetto presto sia De Rossi sia Pirlo. Totti e Del Piero? Ribadisco che se dovessi aver bisogno di loro li chiamerei senza problemi»

La Nazionale partirà domani pomeriggio per Kiev, dove martedì giocherà un'amichevole

CHIARA ZUCHELLI

Gli assenti fanno quasi più notizia dei presenti. Il giorno dopo la vittoria contro la Slovenia a Lubiana, Cesare Prandelli incontra i giornalisti e, tra gossip e calcio (per la prima volta la nuova fidanzata va a trovarlo a Coverciano) risponde a 360 gradi sull'Italia di oggi «mi è piaciuta, adesso punto sempre di più al bel gioco e alla qualità» e su quella di domani: «Per adesso non cambio il gruppo. Questi giocatori verranno con me a Kiev per l'amichevole di martedì contro l'Ucraina. Però aspetto sempre sia De Rossi sia Pirlo, giocatori in grado di darci qualità e dinamismo». Prandelli è tornato anche su Totti e Del Piero, le ultime due bandiere del calcio italiano che tra una settimana si affronteranno in Roma-Juve: «Ribadisco che se avessi bisogno di loro e loro giocassero come adesso, per una partita decisiva li chiamerei. Però qui facciamo riferimento ad un progetto più completo».

Quanto a Balotelli, Prandelli ha voluto mettere paletti anche per il futuro: «Ha talento straordinario, quando mostrerà continuità sarà preso in considerazione - l'inconscia freddezza del ct - Sui comportamenti non ho la bacchetta magica... Quanto al nuovo gossip, il procuratore dice che sulla rissa al ristorante non c'è nulla di vero».

Verissima è invece la nuova Italia, quella di Thiago Motta e di un centrocampo di qualità: «Thiago ha piedi brasiliani e mentalità europea: un punto di riferimento per i compagni - dice Prandelli - Con Pirlo, De Rossi, Montolivo e Aquilani ho un centrocampo di "universalisti". Proposi qualcosa del genere a Firenze il primo anno, con Liverani, Montolivo e Kuzmanovic, e mi diedero del pazzo, ma arrivammo quarti...». Basta sapere cosa fare in campo, la ricetta del ct: «Ogni volta che ci ritrovia-

mo a Coverciano - ricorda - lavoriamo sugli errori, con un piccolo ripasso: ieri dovevamo verticalizzare di più sugli inserimenti in attacco, ma siamo migliorati nelle distanze tra i reparti, ora di 7 metri più corte, sulle palle inattive, sul possesso palla». Smessi i panni del maestro, Prandelli ribadisce il senso della sua Italia: «Il segreto è la qualità a centrocampo: i giocatori vanno in campo tranquilli, è come a scuola».

E però la scelta è in controtendenza rispetto al campionato. «Non so se è un paradosso: so solo che non avevo alternative per gli esterni e così ho deciso di rischiare un'altra formula, e i giocatori ne sono stati entusiasti». Anche a costo di rimanere tutti a Coverciano, in attesa dell'amichevole di Kiev, nella settimana del derby. «Non posso dire ora se milanisti e interisti giocheranno, di certo sfrutterò tutta la rosa. Ma non mi aspetto che si arrabbi nessuno - la conclusione di Prandelli - Qui i giocatori sono allenati, curati, coccolati. E stemperano le tensioni. Chi sa di calcio e di sport, non si può arrabbiare». No. Però sapere che, nella settimana di Roma-Juve, De Rossi è a Trigoria ad allenarsi con Montella (damartedì, oggi e domani riposo per tutti) fa un po' più felici tutti i romanisti.



CT Cesare Prandelli, commissario tecnico dell'Italia dall'estate 2010 (Foto Mancini)

ROMANISTI NEL MONDO

## Riise in campo, Burdisso vuole il Mondiale

Mentre i loro compagni oggi e domani si riposeranno, Nicolas Burdisso e John Arne Riise sono alle prese con gli impegni delle rispettive Nazionali. Il terzino norvegese è stato impiegato ieri nel derby tra la Norvegia e la Danimarca finita 1-1 (che lui stesso ha definito «una delle partite più sentite degli ultimi anni»), il "bandito" ha invece affrontato con la sua Argentina gli Stati Uniti.

L'occasione è stata buona per parlare del futuro della Nazionale, alla quale Burdisso ha rivelato «di tenere tantissimo. Abbiamo il miglior giocatore del mondo, Messi, e molti altri che giocano a un livello

molto elevato in grandi club. Vogliamo fare bene per portare all'Argentina qualcosa di grande e indimenticabile». Il sogno, neanche a dirlo, è la Coppa del Mondo, da conquistare magari in Brasile tra tre anni: «È quello che mi resta da vincere. Da giovane ho vinto molto nel mio Paese, ma è inutile dire che il Mondiale non è la stessa cosa. I miei compagni italiani e brasiliani che l'hanno vinto in passato mi hanno detto che non c'è niente di minimamente paragonabile e non fatico a crederci».

A guidare l'Argentina, dopo l'addio di Maradona al termine del Mondiale sudafricano, c'è adesso Ser-

gio Batista: «Come tutti i cambi di panchina ha portato buone sensazioni dopo il trauma di Sud Africa 2010. Adesso le persone che non sono stati prese in considerazione in passato possono tornare, altri che erano in panchina possono giocare ancora e mostrare al nuovo allenatore di cosa sono capaci. Cambiare porta sempre un motivazione diversa. Adesso - ha concluso Burdisso - siamo in una fase di crescita e grande lavoro, per cercare di tradurre sul campo le idee del nuovo allenatore». CZ

VI RUBO UN MINUTO

## Brodo di pesce alla romana

ANTONELLO COLONNA

Brodo di pesce alla romana

L'arte culinaria ebraica, pilastro indiscutibile della cucina capitolina, ispira alcune delle ricette più note della nostra tradizione romana.

Lungo il Tevere, vicino al Teatro Marcello, un tempo approdavano le barche che arrivavano dal mare e scaricavano il pesce, il cui scarto veniva accatastato vicino alla chiesa di Sant'Angelo in Pescheria. Era proprio qui che le donne, quelle che facevano parte della Roma povera che un tempo erano la maggioranza, si portavano via gli avanzi del pesce per preparare un brodo prelibato e nutritivo.

Come accadeva per il quinto quarto, che gli "scorticchini" o "vacinari" prendevano come paga, lo stesso accadeva per il pesce:

dalle parti meno nobili nascevano delle ricette semplici ma appetitose. Oggi ritroviamo da queste abitudini che all'epoca erano atti dettati da momenti di dure necessità, una ricca cucina, conosciuta ed apprezzata dappertutto, sviluppatasi con il tempo e seppur povera, attualmente molto ricercata.

Ingredienti

1 kg di pesce misto (possono andare bene gli scorfani, saraghi, gallinella di mare) 2 Litri d'acqua, 1 Sedano, 1 Carota, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 cipolla, Olio extravergine, Sale qb

Preparazione

Pulite accuratamente il pesce e mettetelo in una pentola con l'acqua salata. Portare ad ebollizione a fuoco lento e aggiungere, la carota, il sedano, il prezzemolo, la cipolla e l'olio extravergine.

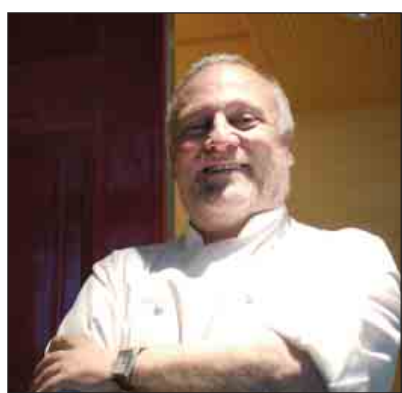
A cottura ultimata, quando il pesce è ben cotto, passare il tutto

con un panno di lino per filtrare il brodo di pesce così ottenuto.

Beviamoci Sopra di Massimo C. Comparini

Un abbinamento per il quale abbiamo bisogno di una buona morbidezza che non esalti la componente sapida della preparazione e per il quale scelgo un uvaggio laziale tradizionale: siamo a Montecompatri, per un vino, il Virtù Romane, che ci dona morbidezza e toni caldi. Al naso un bel floreale con nuance di spezie dolci, e frutta a polpa gialla, pesca. Il palato torna su un gusto morbido di frutti maturi, di spezie dolci e con lievi richiami di miele per una buona complessità che nasce anche dall'affinamento sui lieviti. Con la struttura, un grado alcolico sostenuto e la buona persistenza ben si accompagna anche al piatto non alterando gusto e sapore ma offrendo un bel connubio.

Il Vino - Virtù Romane 2009 - Le Quinte



LO CHEF Antonello Colonna