

PANORAMA



IL LAVORO CHE NON C'È

ERA UN DISOCCUPATO DI TRENT'ANNI, SI È SUICIDATO E HA LASCIATO UN ATTO D'ACCUSA DURISSIMO: «QUESTA GENERAZIONE SI VENDICA PER LA FELICITÀ CHE GLI È STATA RUBATA». PAROLE DISPERATE DI UN GIOVANE DISPERATO? PANORAMA LO HA CHIESTO AI SUOI COETANEI, HA RACCOLTO LE STORIE DI CHI LOTTA CON LA PRECARIETÀ. E LE RISPOSTE DENUNCIANO UN MALESSERE GIGANTESCO.

GENERAZIONE MICHELE

Austria, Belgio, Francia, Spagna, Portogallo 5,70 Euro; Mc, Côte d'Ivoire 5,80 Euro; Germania 7,00 Euro; U.K. 4,40 GBP; Svizzera 6,30 CHF; Svezia 5,50 SEK; Svizzera C.T. 6,00 CHF; U.S.A. (via aerea New York) 9,50 USD; Canada 10,00 Can. P.I. SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona

“Com'è bello mangiare qui”

in Panorama,

Numero 9, 16 febbraio 2017.

Arnoldo Mondadori Editore Spa, Milano, Italia

pp. 97-99



Aggiornamenti e notizie in tempo reale su: www.panorama.it



Panorama «cinguetta» anche su Twitter: @panorama_it



Segui le news di Panorama su Facebook: [facebook.com/panorama.it](https://www.facebook.com/panorama.it)

Editoriale

7



SCENARI

ITALIA

Il Papa teme uno scisma nella Chiesa	9
In Italia cresce soltanto il debito	10
Stesso mare, ma non stessi bagni	12

ECONOMIA

I Comuni battono cassa	15
A New York, Italia e Usa parlano di business	16

MONDO

Come ti contrasto l'Isis rifondando l'Islam	19
Australia, febbre a 47 gradi	20
Tutti i muri del mondo	22

FRONTIERE

Cuore di maiale	24
-----------------	----

SOCIAL

Il potere delle parole dette agli altri	26
---	----

CULTURA

Pittura di luce	28
L'orchestra rivive con lo spirito di Abbado	30

Il «j'accuse» di Passera a banche e finanza

Accuse pesantissime a qualche banchiere di provincia: «Roba da procura della Repubblica». Gli errori compiuti con il piano di JP Morgan per il Monte dei Paschi di Siena, e quelli fatti con le quattro piccole banche in risoluzione. E ancora, il disastro delle Popolari venete e addirittura un passaggio pesante sulle colpe degli azionisti delle Generali. **Corrado Passera** accusa buona parte del mondo politico e della finanza. E, facendo due conti, a *Panorama* dice: abbiamo già speso 30 miliardi per tenere in piedi il sistema creditizio senza combinare niente di buono, con quei soldi si poteva risolvere una volta per tutte il problema delle sofferenze.

50

commentare [#PanoramaPassera](#)

DA MERCOLEDÌ

Leggi *Panorama* in versione digitale a solo **1,99 euro** un giorno prima dell'uscita in edicola e arricchito da tanti contenuti multimediali. Scarica l'applicazione per **iPhone** e **iPad** dall'App Store o la versione **Android** da Google Play e scegli l'abbonamento che preferisci.



Abbonati alla versione digitale di *Panorama*:
1 mese € 4,99 (risparmio 42%)
3 mesi € 11,99 (risparmio 54%)
1 anno € 49,99 (risparmio 52%)

FATTI

Generazione Michele	34
Trentenni alla deriva	42
Per fare carriera bisogna smettere di lavorare	44
Il doppio salto mortale di Renzi	46
Passera: banche, che scempio	50
Pagherete caro, pagherete (quasi) tutto	53
Cisl: dossier e casse di vino	54
Casette, amare casette	56
Le trame sommerse di Putin	62
Assange, a che gioco stai giocando?	66
La fabbrica dei fiocchi di neve	68
Il risveglio dei templi addormentati	72

Beffa continua sulle casette

Gli alloggi provvisori sono un miraggio. Dei 2 mila richiesti ne sono stati consegnati solo una cinquantina tra **Norcia** e **Amatrice**. E il governo latita sulle misure fiscali. Dal nuovo decreto sono spariti la «no tax area» e il riconoscimento del danno indiretto.



56

Per commentare [#PanoramaTerremoto](#)

Il tecnofiocco perfetto

In una stagione penalizzata dal riscaldamento globale, l'innevamento hi-tech si fa decisivo:



fiocchi di neve programmati e su misura dalle Alpi all'America del Nord, passando per le stazioni invernali cinesi. Protagoniste di questo settore in espansione (220 milioni di fatturato) sono alcune aziende italiane.

Per commentare [#PanoramaNeveartificiale](#)

68

LINK

In mostra. Emily prima della fama	81
La palestra ora piace a cielo aperto	82
L'eleganza di stare in pigiama	88
Gianfranco D'Angelo. Quattro donne per me posson bastare	90
Serena Autieri, principessa sulla scena, scugnizza nel cuore	94
Com'è bello mangiare qui	97
Sono la cuoca migliore del mondo	100
Prato, una storia iniziata nel 1141	102
Periscopio	104
Incipit	110

DIRETTORE RESPONSABILE

Giorgio Mulè
Arnoldo Mondadori Editore S.p.a. via Bianca di Savoia 12 - 20129 Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Pubblicazione settimanale registrata al Tribunale di Milano il 10.6.1965 n. 166

Questo periodico è iscritto alla FIEG - Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8132 del 6.4.2016



Stampatore: ELCOGRAF SpA via Mondadori 15, Verona Centro stampa Amedeo Massari, via Marco Polo 2, Melzo (MI)



TRIESTE
EATALY

L'ex Magazzino del vino, recuperato dall'architetto Marco Casamonti, ospita la nuova sede del supermercato gourmet dove trovare primizie ed eccellenze del territorio.



COM'È BELLO MANGIARE QUI

Location spettacolari, arredi griffati, ambienti studiati per stupire. Gli chef (e non solo) si affidano ad **architetti stellati** per realizzare i loro templi del gusto. E il cibo diventa un'esperienza anche visiva.

di Valentina Pepe

C'è voluto del tempo, ma alla fine anche i ristoranti l'hanno capito: il luogo in cui si mangia è importante quanto ciò che si mangia. Strano a dirsi, eppure in Italia, patria del design, Paese con un'alta cultura dello spazio e una grande sensibilità per l'architettura, i ristoranti non hanno mai eccelso per la gradevolezza dell'ambiente e soprattutto dell'arredo. Acustica snervante, luci sbagliate, opere d'arte improbabili sui muri, mobili privi di gusto e sedie scomode sono state per decenni la cifra stilistica di tanti ristoranti eccellenti dal punto di vista gourmand. Per fortuna, negli ultimi anni, le cose sono notevolmente mutate e ora non c'è chef che non voglia al suo

fianco un architetto stellato per l'organizzazione del suo ristorante. *Panorama* ha fatto un viaggio nelle ristolocation più nuove ed esclusive, sia in Italia che all'estero.

Modello di scelte di «gusto» e attenzione architettonica è il nuovo Eataly a Trieste, frutto di un intervento complesso e ambizioso che porta la firma di Marco Casamonti di Archea associati. Il 27 gennaio 2007 apriva a Torino Lingotto il primo store Eataly. A dieci anni di distanza, la bottega del cibo legato al territorio italiano trova la sua sede nell'ex Magazzino del vino, collocato in posizione scenografica sulle rive di Trieste. Il progetto ha previsto l'inserimento di

**NEW YORK
CAVIAR
KASPIA**

Da Parigi a New York, il tempio del caviale, delle bollicine e della vodka rimarrà aperto nel quartiere di Tribeca solo fino a fine febbraio.



Kesly Taub/BBFA.com



Juanan Barros Moreno

**MADRID
DIVERXO**

Sentimenti molto intensi, creatività pura e arredamento a effetto. Da provare i Cochinitillo o il Lenguado, piatti annoverati tra le specialità del giovane chef David Muñoz.

un nuovo corpo, completamente vetrato all'interno dell'immobile preesistente. Protagonista nel nuovo Eataly è l'acqua dentro grandi vasche, legittima cesura tra il nuovo volume che si sviluppa su quattro livelli e la struttura ottocentesca.

In tema di templi del gusto, una recente classifica del *New York Times* passa in rassegna i ristoranti che si distinguono per bellezza e bontà. A Madrid, nuova meta gourmet per palati esigenti, c'è il DiverXO di David Muñoz, una cucina intensa che vanta tre stelle Michelin da gustare in un ambiente surreale: farfalle fuori scala gialle e blu posate al soffitto, coni gelato, bicchieri utilizzati come arredi e soprattutto maiali con le ali. In classifica troviamo anche Budapest, città simbolo della

vecchia Europa, che sta cambiando volto grazie all'apertura di nuovi ristoranti di design, come il Szimply, a due passi dalla Sinagoga, un locale microscopico, ma alla moda dove mangiare vegetariano, bere infusi e gustare challah (il pane tradizionale ebraico a forma di treccia), tutto rigorosamente home made.

Se la Calabria è l'unica località italiana a meritarsi un posto nella lista del *New York Times*, è merito dei prodotti a chilometro zero, di una cucina sempre più leggera e di un design contemporaneo come quello del ristorante Antonio Abbruzzino a Catanzaro, ristrutturato nel 2016 su progetto dell'architetto Michele Panza che ne ha curato il restyling, optando per i fornelli a vista e uno stile semplice.



**LONDRA
GERMAN
GYMNASIUM**

Si trova vicino alla stazione dei treni dell'alta velocità di St. Pancras il ristorante premiato con il Restaurant & Bar Design Award. Ambienti glamour e menu a base di piatti tipici prussiani, vini ricercati e musica elettronica berlinese.

Il più bello al mondo, premiato al Restaurant & Bar Design Award, è invece a Londra, nella zona di King's Cross. Si chiama German Gymnasium e vanta un menu mitteleuropeo servito no stop su due piani con terrazze riscaldate. Nel 1865 era una palestra, ora è uno spazio raffinato dallo stile post industriale, curato dallo studio Conran and partners.

Ai Restaurant & Bar Design Award è stato premiato un unico ristorante italiano: il Wu-Taiyo di via Adige a Milano, progettato dall'architetto Maurizio Lai, che si presenta come un insieme di ambienti dalle geometrie intriganti ottenute grazie a un'illuminazione variegata e a giochi prospettici e creati con vetri retro illuminati e specchi che riflettono gli spazi all'infinito. Ma anche Firenze non è da meno con La Ménagère, il primo negozio di casalinghi nato nel 1896, rinato oggi come concept-restaurant, progetto di Luca e Marco Baldini, con un piccolo emporio e uno store di fiori. Un luogo non convenzionale dove convivono materiali industriali, oggetti di recupero, di design ed elementi creati su misura.

Ha appena aperto il suo primo pop-up nel luogo più desiderato di New York, a Tribeca, Caviar Kaspia, storico ristorante parigino, tempio dello champagne vintage e della vodka d'annata oltre che del caviale. In versione temporary sarà aperto su invito fino a fine febbraio 2017, in coincidenza con la Fashion week di New York.

Il design incontra invece la cucina orientale al Miss Ko di Parigi, il ristorante asian fusion firmato da Philippe Starck, a due passi dall'Arco di Trionfo.



FIRENZE

**LA
MÉNAGÈRE**

Per garantire sempre prodotti freschi qui si seguono i ritmi delle stagioni. Il menu è ricco di ossimori culinari come: dolce-salato, caldo-freddo, morbido-croccante.

Arredamento d'ispirazione orientale, mattoni a vista e immagini multimediali miscelano lo stile Japan tattoo, ora tanto in voga, con l'estetica industriale.

Infine, ai margini del bosco nella contea di Jämtland, nella Svezia centrale, esiste una versione moderna della casa di Hänsel e Gretel: è il Fäviken Magasinet. In un'area piuttosto difficile da raggiungere, il ristorante è un luogo magico con 12 posti dal design spartano e una cucina basata sulla crescita delle erbe di stagione. Qui il giovane chef Magnus Nilsson crea piatti eteri secondo tecniche secolari per conservare verdure fresche a meno 30 gradi, oltre a far fermentare bacche introvabili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA