

VIAREGGIO COM'ERA



Correvano i prim anni del 1900: operai al lavoro in cantiere navale (Archivio storico del fotografo Aldo Umicini)

I NOSTRI SOLDI



di Gianfranco Antognoli*

Gli investimenti possono favorire davvero la crescita e il Pil

Chiunque abbia studiato i fondamentali dell'economia conosce il binomio inflazione-tassi di interesse. L'autorità monetaria (la BCE) aumenta i tassi di interesse per frenare la spinta inflazionista a difesa del valore reale della moneta. Ma se la produzione e l'occupazione non crescono l'aumento "eccessivo" dei tassi che si

riverbera su imprese e famiglie può generare stagnazione o addirittura recessione o stagflazione, che sono mali peggiori del rimedio. Per questo giustamente il governo italiano critica i nuovi rialzi annunciati (l'effetto annuncio come noto deprime la domanda) ma anche il governo deve fare di più e meglio (sacrificata la finanziaria per contenere i costi energetici) ora deve favorire la ripresa degli investimenti (soprattutto industriali) che è la medicina giusta per aumentare produzione, PIL e occupazione incidendo sulla creazione di ricchezza reale. Gli investimenti tecnici hanno, gra-

zie al governo Draghi, infatti aumentato la produttività e fatto registrare in Italia una ripresa economica post-covid superiore alla media europea e a quella di paesi storicamente virtuosi come Germania e Francia. Questa è la via maestra che deve essere opportunamente confermata. Oggi la realizzazione del PNRR con i fondi della next generation può favorire investimenti strutturali che confermino questa strategia di successo: chi ha il governo del territorio deve proseguire su questa linea per garantire al Paese e anche a livello locale un futuro economico migliore per tutti.

*Concredito

TRA STORIA E SALUTE



di **Ciro Vestita**

Vino e olio oggi sono dei veri toccasana per la salute

no pesce affumicato e soprattutto bevevano vino utile per dare loro un po' di gioia ed euforia. La vita media era di quaranta anni e questo non solo per il lavoro massacrante ma anche per le porcherie con cui si nutrivano. Il vino in primis e poi l'olio, entrambi alimenti in quel tempo letali e corrosivi. Il vino, infatti, era frutto di una vinificazione malvagia e rispar-

miosa, era ricco di alcol metilico che dopo pochi anni portava a morte chiunque con cirrosi epatica. Idem per l'olio, attualmente alimento salvavita, in quegli anni feroce killer cancerogeno.

Mentre oggi le olive si raccolgono con attrezzi speciali sugli alberi e si frangono in frantoi sicuri e puliti nei secoli passati la mosca olearia veniva accolta come una benedizione. Essa in-

A SPASSO NELLA STORIA



di Giovanni Lorenzini

Enzo Brocchini, l'unico vero «Patriarca» di Viareggio

Ancora oggi percorrendo i viali a mare di Viareggio in direzione del molo, subito dopo il Principe di Piemonte, fa sempre un certo effetto vedere, lato monte, la scritta Patriarca. Attenzione, e l'invito è rivolto ai nostalgici, a non cadere in inganno: Patriarca è ora solo il nome di un residence e non del ristorante che per quasi trenta anni, dal 1974 al 2003, ha segnato un'epoca, regalando alla città serate memorabili e una visibilità internazionale difficilmente quantificabile. Al timone del Patriarca c'era un uomo - Enzo Brocchini, scomparso nel 2008 - nato con il bernoccolo dell'accoglienza e un debole per la cucina, un tipo che con la clientela ci sapeva fare. Era cresciuto lavorando in prestigiosi alberghi in città. Poi aveva lasciato l'Italia per «conoscere il mondo».

Dalla natia Bargecchia, aveva seguito il profumo della sua passione. Ogni anno, un bagaglio di esperienza in più da immagazzinare e da utilizzare in futuro. Così dopo aver fatto una lunga gavetta della quale andava orgoglioso. «È stata la mia scuola di vita e di lavoro» raccontava con una punta di comprensibile compiacimento - nel 1974 aprì il Patriarca, lasciando subito intendere che non sarebbe stato un locale "normale", ma fuori categoria. Detto e fatto: il dado era tratto. Enzo Brocchini

voleva dimostrare che dietro quell'insegna e quelle "stelle" Michelin che anno dopo anno punteggiavano il cielo sopra il suo ristorante, c'era esperienza e amore per il mestiere, il piacere del cibo e del mangiar bene, alla quale aveva saputo aggiungere il gusto dell'innovazione e della sorpresa. E le sorprese cominciarono ad arrivare visto che in poco tempo, cavalcando l'onda degli anni ancora ruggenti della Versilia, il Patriarca diventò il ritrovo per eccellenza di chi contava davvero. Da Mina a Sinatra, da Clinton a Valentino, da Gasmann a Benigni e Fellini. L'elenco è sterminato. E la conferenza veniva dalla presenza serale di scatenati paparazzi alla ricerca di qualche scattato brillante. O piccante. Se le foto dei personaggi ritratti con Enzo Brocchini si fossero trasformate d'incanto in figurine della raccolte degli album della Panini, non ci sarebbe voluto molto tempo per essere completati perché andare al Patriarca non era solo una moda ma un piacere, difficile trovare posto se non avevi prenotato almeno due settimane prima.

L'unica amarezza, in tanti anni al pubblico, neanche fosse colpa sua, i vandalismi che mani ignote riservarono alla Rolls Royce del regista Mauro Bolognini, parcheggiata nelle vicinanze del locale, a due passi dalla Passeggiata. Oggi Enzo Brocchini e il suo Patriarca vivono nella memoria di una città che probabilmente è cresciuta e si è sviluppata in un modo nel quale lo stesso Brocchini non si sarebbe riconosciuto. Lo aveva intuito quando decise di chiudere i battenti. Un cruccio che non era mai riuscito a metabolizzare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

fatti pinzava l'oliva che, marcia, cadeva al suolo favorendo così una veloce raccolta su reti stese a terra ed evitando di andare su e giù per alberi altri 5 metri. Le olive mezza marce ed ammuffite venivano raggruppate in piccole montagnuole e portate ai frantoi dopo settimane. Il tutto produceva un olio assurdo, altamente pericoloso e cancerogeno.

Al giorno d'oggi tutto questo fortunatamente non c'è più. La vinificazione moderna è un delicato processo chimico che ci permette di ottenere vini meravigliosi. Il tutto mentre alcuni studi della Università di Milano asseriscono che bere vino con moderazione, grazie al suo contenuto in acido caffeico, protegge fortemente il nostro sistema cardiovascolare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

