

Oggi la decisione al Senato. I giudici di Milano: sulla legge Severino si pronuncerà il Parlamento. Il Pdl: ci danno ragione

# Decadenza, scontro Berlusconi-Letta

«Un decreto contro la retroattività». No di Palazzo Chigi. Caos in giunta sul voto palese

## Il commento

C'era una volta la libertà di coscienza

Massimo Adinolfi

I precedenti non sono soltanto materia per fini giuristi: contano anche nel giudizio storico-politico. Così, la discussione che sta impegnando la Giunta per il regolamento - voto palese o voto segreto sulla decadenza di Berlusconi - può ricevere un po' di luce da qualche caso analogo.

Per esempio Andreotti. Maggio 1993. La data è importante: siamo al centro del biennio funesto che segnò il tracollo della prima Repubblica, anche se non il decollo della seconda. Il Parlamento è chiamato a decidere sull'autorizzazione a procedere contro il senatore Giulio Andreotti. Ed è lo stesso Andreotti a chiedere, nell'occasione, il voto palese. Una scelta quasi obbligata: prima c'era stato un diniego, per analogia richiesta avanzata nei confronti di Bettino Craxi. Dopo invece ci sarà l'abolizione pura e semplice dell'istituto dell'autorizzazione a procedere, in servizio da quasi cinquant'anni di vita repubblicana, e l'equiparazione secca del parlamentare al «cittadino normale». Così si scriveva allora sui giornali, con toni che anacronisticamente si potrebbero dire grillini.

Così come suona sinistramente grillina - lo si può dire? - l'enfasi sulla trasparenza che accompagnava allora ed accompagna ora la decisione. Come se non ci fosse nulla che il segreto debba mai tutelare. O come se il segreto fosse soltanto il luogo ignobile dell'imbroglio e del tradimento, e non anche quello nobile della protezione della libertà di coscienza.

> Segue a pag. 30

## I Sassi di Marassi



Nuovo scontro sulla decadenza. Nella giunta è caos sul voto palese, oggi decide il Senato. A Silvio Berlusconi che gli lancia un nuovo ultimatum («basta una norma interpretativa di una riga che chiarisca sull'irretroattività»), Enrico Letta non concede neppure un rifiuto ufficiale. Il premier fa filtrare il suo nient attraverso i collaboratori: «Il governo non interferisce».

> Servizi da pag. 2 a 4

## Le interviste del Mattino

Casini: la segretezza è prova di serietà ma la stabilità del governo non si tocca



Nando Santonastaso

Chi lavora per far cadere il governo rischia di compromettere la stabilità del Paese, avverte Pier Ferdinando Casini, presidente dell'Udc e della Commissione esteri del Senato. E la stabilità, spiega, «non è qualcosa di cui l'Italia possa fare a meno». La giunta per il regolamento decide oggi se si voterà per la decadenza di Berlusconi a scrutinio segreto o con voto palese: lei da che parte sta? «Personalmente non ho dubbi sul voto segreto». Sulla nuova legge elettorale Casini spiega: «Bisogna arrivare prima della sentenza della Corte Costituzionale a modificare l'attuale legge. Io resto dell'idea che un sistema proporzionale alla tedesca assicuri la necessaria flessibilità al sistema».

## Il futuro

C'è una maggioranza a prescindere dalle scelte del Cavaliere

> A pag. 5

## La sfida nel Pd

Renzi a D'Alema: «Io Virna Lisi? È lui il passato»



Mario Ajello

È l'accusa più dura da quando si sfidano che D'Alema abbia rivolto a Renzi. Di «sembrare Virna Lisi e col sorriso può dire ciò che vuole». Dura replica di Renzi: «Virna Lisi? È lui il passato».

> A pag. 7. Milanesio a pag. 6

## Il caso Napoli

La scuola tradita alle elementari alunni senza libri

Giuseppe Montesano

A Napoli sessantamila bambini delle elementari mancano dei libri di testo, e li avranno forse a Natale. Perché? Causa la burocrazia degli uffici e dei dirigenti del Comune di Napoli per cui un milione e seicentomila euro non sono giunti a collegarsi con i suddetti libri. Ed ecco un altro fatto nudo e crudo: a causa dei tagli fatti da governi vari, e alla relativa mancanza di due milioni di euro alla Regione Campania, gli alunni di scuole medie e superiori appartenenti alle «fasce deboli» (leggi: ragazzi i cui genitori hanno problemi a mettere i piatti in tavola perché hanno lavoro nero o disoccupazione come piatti da ingoiare) non avranno i libri di testo gratuiti. Tutto normale, ci recitano i signorinelli della politica e i loro lacché intellettuali, e tutto per il bene futuro del Paese.

> Segue a pag. 30

## Il progetto Presentato dalla Federico II



## L'ultima sfida dei robot: fare il pizzaiolo

Luciano Pignataro

Scherza, Bruno Siciliano, professore di Automatica all'università Federico II, comunicando il suo raffinato progetto di studio, approvato dal Consiglio Europeo della Ricerca. Una sfida. Fare la pizza napoletana con l'uso di un robot. Il tema scientifico è quello della «manipolazione dinamica». Il rapporto tra robot e materia in movimento. E cosa c'è di più dinamico della pizza?

Un tema scientifico è quello della «manipolazione dinamica». Il rapporto tra robot e materia in movimento. E cosa c'è di più dinamico della pizza?

> A pag. 14

## Le inchieste del Mattino

# Sud, l'Istat fa sparire 1,2 milioni di poveri

Soglie diverse di reddito per latitudine così una famiglia con 1000 euro è indigente a Milano e agiata a Napoli

Marco Esposito

I poveri sono in aumento ma meno della metà vive al Sud. Parola dell'Istat. Dieci anni fa non era così: tre poveri su quattro abitavano nel Mezzogiorno. Sempre per l'Istat. Cos'è successo per ridurre - rispetto al resto d'Italia - la quota di poveri meridionali? Non dicono, altre statistiche, che il divario Nord-Sud negli ultimi anni si è andato allargando? Il miracolo dei poveri spariti dalle statistiche è dovuto a un calcolo errato. Ad affermarlo è il ministero dello Sviluppo economico, il quale si raccomanda di «non utilizzare i dati sui livelli dei prezzi diffusi per confronti fra diverse città». Quando si vara un sostegno ai poveri, come la Social card, con le tabelle dell'Istat il beneficio va più al Centro-nord che al Sud, perché 1,2 milioni di persone del Mezzogiorno sono state liberate dal peso della povertà con un colpo di spugna statistico.

> A pag. 9

## La manovra

Casa, solo minisgravi È lite sui limiti al denaro contante

Ritorno alla detrazione per abitazione principale, per limitare il peso della Tasi che graverà sulle case con rendita più bassa. Prevalle l'ipotesi di un minisconto pari a 50 euro contro i 200 della vecchia Imu. Ma ieri il ministro Fabrizio Saccomanni ha capito che il percorso della stabilità rischia di essere un Vietnam. La bordata più dura gli è arrivata dal vice premier Angelino Alfano che ha fatto sapere al ministro di essere su una posizione «opposta» alla sua su una eventuale nuova stretta sull'uso del contante.

> Servizi alle pagg. 10 e 11

La trincea di 13 presidenti del Mezzogiorno: gli sprechi sono altrove  
**Le Province: tagliate tutto, tranne noi**

Stasera big match a Firenze. Higuain-Rossi, sfida tra bomber  
**Benitez alza la voce: voglio più cattiveria**

**CHI LA DURA LA VINCE**

affidabilità, qualità & potenza

**ZETA**  
BATTERIE

NUMERO VERDE 800-021760

www.zetabatterie.it

Pietro Treccagnoli

Sono stati convocati a Napoli in tredici, come all'Ultima Cena, anche se era ora di pranzo. Nessuno si sentiva Giuda, però, tra i presidenti delle Province del Sud (isole comprese) convocati dall'Upi (l'Unione delle Province Italiane) per difendere la Sacra Istituzione dalla cancellazione dagli ordinamenti della Repubblica. Seduti tra gli scranni della sala consiliare di Santa Maria La Nova, davanti all'affresco della francescana Adorazione dei Magi, di doni non ne hanno visti, semmai hanno metaforicamente agitato un foglio di via che quell'Erode del ministro Graziano Delrio gli ha consegnato da mesi.

> Segue a pag. 30

## L'anniversario

La lezione di Camus in rivolta per la verità

Francesco de Core

C'è un solo modo per capire quale grado di affinità possa oggi stabilirsi con Albert Camus, scrittore del Novecento - 7 novembre 1913, 4 gennaio 1960 - che più di ogni altro ha riassunto nella sua storia personale tutto il fuoco di un'opera complessa, figlia di un tempo ridotto e radicale: tenere sempre presente, come un filo rosso, la ricerca della verità e l'empatia con i poveri.

> Segue a pag. 25

Pino Taormina

«Chi gioca con la Fiorentina? Non fate i calcoli in base a chi ha giocato con il Torino. Callejon? Possibile. Ma Insigne, Pandev e Mertens pure sono in forma». Attacca il tecnico del Napoli, Rafa Benitez. E giù, una risata. «Io non giudico i miei giocatori per una sola partita. Anche Higuain sta facendo bene». L'argentino giocherà dall'inizio. E poi l'affondo: «Noi in Inghilterra la chiamiamo passione, qui in Italia cattiveria: ecco, sotto questo aspetto ci manca qualcosa». Parla della Fiorentina. E lo fa con rispetto sincero: «È una squadra che come noi fa del possesso palla la sua arma migliore. Temo Cuadrado e Rossi».

> A pag. 35. Ventre a pag. 36

OPPORTUNITÀ PER I LAUREATI IN GIURISPRUDENZA

**DIVENTA AVVOCATO**

STABILITO IN ITALIA

**IN 1 ANNO**

CON PERCORSO INTERNAZIONALE

Chiama **800 42 13 33**

o informati presso il centro studio Cepu della tua città

**CEPU**



La cavia

Enzo Coccia nella suite sensorizzata

Sarà ricoperto di sensori e ogni sua emozione, ogni suo gesto, ogni suo segreto, sarà registrato dal robot che imparerà da lui a fare la migliore pizza napoletana. Nemmeno Hal 9000 di 2001 Odissea nello Spazio avrebbe potuto fare di meglio.

In questo caso non è la sceneggiatura di un film di fantascienza, ma un'esperienza reale che si farà il prossimo anno e che fa parte del progetto messo a punto dal professore Bruno Siciliano. Lui è Enzo Coccia, erede di una lunga tradizione familiare, il primo pizzaiolo a diventare una star del nuovo food system italiano.

Ha infatti non solo imparato l'arte dell'impasto, lunga lievitazione, una sola informata, ma anche aperto per primo a Napoli una pizzeria di nuova concezione dove si può scegliere vino e bollicine, ancora il primo a cercare materie prime di qualità per farcire imponendosi all'attenzione dei foodies italiani.

Punto di riferimento per Slow Food, sarà lui anche il primo pizzaiolo al mondo a trasmettere il suo sapere manuale ad una macchina aprendo a questo cibo uno scenario inimmaginabile sino a qualche anno fa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Novità**  
Già usato per le grafole

Che un robot possa capire cosa è il concetto di «delicatezza» e applicarlo nella presa di una struttura fragile e, appunto, delicata può sembrare una faccenda riservata alla fantasia. Eppure i ricercatori del Centro di ricerca E. Piaggio dell'Università di Pisa e l'Istituto italiano di Tecnologia di Genova sono riusciti a realizzare una mano robotica capace di prendere una fragola. La mano è una novità assoluta nel panorama degli arti robotici e delle protesi.

**Protagonisti**

A destra, il professore Bruno Siciliano mostra la mano artificiale del pizzaiolo. Sopra, Enzo Coccia e a destra Massimo di Porzio. In alto, il robot pizzaiolo

Scienza e cibo

L'ultima frontiera dei robot sfornare la pizza napoletana

Progetto della Federico II: dall'impasto alla cottura a legna

Luciano Pignataro

«Per favore non scrivete che spendiamo 2,5 milioni di euro per insegnare a un robot a fare la pizza napoletana». Scherza, Bruno Siciliano, professore di Automatica all'Università Federico II, ma la scelta di comunicare il suo raffinato progetto di studio approvato dal Consiglio Europeo della Ricerca (Erc) attraverso la pizza lo metterà continuamente di fronte a questa obiezione. Già, perché è impossibile pensare che la pizza napoletana possa essere eseguita da un robot con lo stesso risultato.

Di fatto il tema scientifico è quello che tecnicamente si definisce «manipolazione dinamica». Si tratta precisamente del rapporto tra robot e materia in movimento. E, come sanno gli esperti, cosa c'è di più dinamico della pizza? «Da napoletano - dice il professore Siciliano - è la prima cosa che mi è venuta in mente. Il nostro impasto è elastico, mobile, si modifica e varia con il tasso di umidità nell'aria, la cottura nel forno al legna è sempre molto impegnativa». Bene, la sfida è creare un robot di grande capacità manipolatoria, al punto di riuscire a eseguire la preparazione di una pizza, dall'impasto alla cottura nel forno a legna.

Il progetto è partito lo scorso giugno, dopo aver ricevuto un finanziamento di 2,5 milioni di euro per un periodo di cinque anni ed è stato fra quelli presentati durante la giornata informativa «L'avvenire della ricerca di eccellenza». Il progetto si concluderà nel 2018. Presto, dunque, potrebbe accadere che mettere in scena quella che è una vera e propria coreografia gastronomica, saranno le mani di RoDyMan (che sta per Robotic Dynamic Manipulation) ed è stato progettato per manipolare oggetti malleabili. «Con due braccia agili e due mani an-

tropomorfe - spiega il professore - RoDyMan sarà in grado di manipolare oggetti flessibili e deformabili, come il cibo che mangiamo, i vestiti che indossiamo e potrà avere applicazioni in ambito medico operando su tessuti molli, come muscoli e pelle».

RoDyMan avrà un torso, due braccia leggere e mani con dita multiple. Privo di gambe, sarà invece montato su una piattaforma omnidirezionale su ruote. Il capo sarà dotato di videocamera stereoscopica e di un sistema strutturato di luci. Avrà sensori di prossimità e di campo oltre che tattili.

Ma, ed è quello che interessa ai gourmet, quale sarà la migliore pizza? Assisteremo a nuove sfide tra uomo

e robot come è avvenuto per gli scacchi? La pizza napoletana è frutto di un'arte secolare, ma, soprattutto, è in continua evoluzione, a cominciare dalle farine per arrivare alle tecniche di impasto e agli ingredienti. L'uomo sarà battuto solo quando il robot avrà la capacità di riassumere l'arte di numerosi pizzaioli messi insieme carpendo ad ognuno il segreto giusto.

Un scenario possibile, certo, ma intanto tutto lascia prevedere che per almeno i prossimi dieci anni potremo ancora scegliere quale pizza mangiare e a quale pizzaiolo affidare la nostra serata e la felicità di un cibo che si rinnova da secoli, sinora inimitata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'ideatore Siciliano**  
«Servirà a studiare il rapporto con la materia dinamica»



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Di Porzio

«Non potrà mai essere migliore di quella umana manca il cuore»

L'intervista

Napoli dopo aver inventato la pizza riuscirà anche a inventare il modo per distruggerla? Tutto è possibile, ma la notizia del robot non preoccupa molto Massimo Di Porzio, vicepresidente dell'Associazione Vera-ce Pizza.

«L'esperimento del professore Siciliano è sicuramente interessante, credo avrà interessanti prospettive mediche, ma per quanto riguarda la pizza non ci saranno conseguenze».

**Per quale motivo?**  
«Semplice, manca il cuore». Una rassicurazione decisamente retorica, anema e core ingredienti della pizza?

«No, per noi napoletani il cuore è passione, impegno, trasporto nel fare qualcosa che la rende unica e irripetibile. Chi ama il proprio mestiere lo fa con cura e passione, del resto cosa rende affascinante la pizza napoletana?»

**Già, cosa?**  
«La sua unicità, ogni pizzaiolo ha la sua arte che non può essere facilmente replicata. Lo stesso pizzaiolo fa pizze diverse da un giorno all'altro a seconda delle condizioni esterne e del prodotto. Nell'arco della stessa serata il forno offre un ventaglio di diversità irripetibili. Passeranno secoli, se mai ci si arriverà, per avere una macchina capace di replicare tutto questo».

**Ma come imprenditore non sarebbe preferibile avere una macchina?**  
«Sicuramente come imprenditore della pizza no. Altrimenti a Napoli saremmo già passati tutti ai forni elettrici o al gas, per dirne una. Resiste quello a legna perché siamo tutti abituati ad uno stile della pizza che solo il fuoco vivo riesce a dare. Del resto andiamo verso una economia mondiale dove ci sarà sempre qualcuno che fa qualcosa con un costo più basso del tuo, l'unica difesa possibile è attestarsi sul valore aggiunto della qualità e della manualità».

**Proverà questa pizza preparata interamente dal robot del professore Siciliano?**

«Beh, tra congelato, surgelato e catene industriali penso che il peggio l'abbiamo già visto. La proverò per avere la conferma di quello che ho appena finito di dire».

**L.pigna.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Dermovitamina PRURITO**

**Lenisce le irritazioni della pelle**

Riduce il prurito associato a: eczemi, psoriasi, eruzioni cutanee, malattie esantematiche, dermatiti, dermatiti atopiche, pelle secca o disidratata, eritemi, ipersensibilizzazioni anche di origine allergica, punture di insetti. Non contiene cortisone, parabeni e profumi. Nickel tested\*

€ 14,80 Confezione da 150 ml. € 9,50 Confezione da 30 ml.

**NO CORTISONE CON CALMILENE® EFFETTO RAPIDO**

\*Anche contenuti residuali di nickel possono creare, in particolare nei soggetti predisposti, reazioni allergiche o sensibilizzazione. Ogni lotto è quindi analizzato per ottenere un contenuto di nickel inferiore a 0,00001%.

Sono dispositivi medici C € 0546. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Aut. del 9/01/2013

**Dermovitamina MICOBLOCK®**

**Tattamento e prevenzione dell'onicomicosi**

contro **FUNGHI delle UNGHIE CADUTA e SFALDAMENTO**

Evita ingiallimento, sfaldamento e caduta. La sua formulazione trasparente e incolore raggiunge l'unghia in profondità. Aiuta la fisiologica ricrescita dell'unghia sana.

- Facile applicazione
- Asciuga rapidamente

PREVIENE TRATTA

€ 12,90 Confezione Flacone 7 ml.

E' un dispositivo medico C € 0546. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Aut. del 19/06/2013

Prezzo al pubblico consigliato. Il prezzo può subire variazioni

**Dermovitamina RAGADI MANI-PIEDI**

**Effetto barriera per ragadi e piccole fissurazioni di mani e piedi**

Specifico per ridurre il dolore e facilitare il processo di guarigione. Grazie alla sua formulazione in gel si adatta alla lesione formando un film resistente ed elastico che protegge la ragade e ne impedisce la riapertura.

- Facile da usare
- Oltre 80 applicazioni

PREVIENE TRATTA

€ 9,90 Confezione Flacone 7 ml.

E' un dispositivo medico C € 0546. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Aut. del 20/06/2011

In farmacia e parafarmacia - [www.dermovitamina.it](http://www.dermovitamina.it)

PHC FARMACI ELETTRICI