

# il Giornale

pdf premium



- versione scaricabile in PDF con zoom infinito
- ottimizzato per **smartphone e tablet iPad e Android**
- solo **42 cent** al giorno per l'abbonamento annuale
- leggi il Giornale sul tablet **dalle 2 del mattino**

## Offerte di abbonamento:

settimanale .....	5 €
mensile .....	20 €
trimestrale .....	50 €
semestrale .....	100 €
annuale .....	160 €

## Pagamento:

Carte di credito e bitcoin:



**Il Giornale prosegue  
alla prossima pagina**



# GIUBILEO A MILANO

## Pietro, il santo inquisitore che convertì i suoi assassini

Sabrina Cottone

*Il suo santuario di Seveso proposto come Porta Santa per i pellegrini durante l'anno della Misericordia*

■ Misericordia e Inquisizione, assassino e conversione. Sembrano parole lontane, lo sono, eppure si mescolano nello stesso luogo e nello stesso uomo. Segnano la profondità di una parola, misericordia, che tutto è fuorché buonismo distruttivo e ingannatore e la complessità della storia, con le sue luci e le sue ombre. Il luogo dove tutto questo si fonde e si confonde è il santuario di san Pietro martire a Seveso, voluto dalla Diocesi come una delle Porte sante del Giubileo indetto da papa Francesco, meta di pellegrinaggio per i fedeli che vorranno celebrarlo. Santo e inquisitore, san Pietro da Verona.

È così la Porta rischia di causare controversie nei rapporti con i cristiani non cattolici, o magari di accendere un dialogo animato da franca *parresia*. Nel giugno 1251, Pietro da Verona, frate domenicano, riceve da Papa Innocenzo IV l'incarico di estrappare da Como e Milano «l'eretica pravità», per usare un'espressione dei tempi. E non c'è nemmeno bisogno di dire quanto la parola Inquisizione incuta terrore ancora oggi e pesi come un macigno di colpa nella storia della Chiesa.

È sulla strada tra Como e Milano, a Seveso, che il 6 aprile 1252 Pietro viene ucciso per mano di un sicario, assoldato dai catarì che lui tanto combatteva con la predicazione. Qui subito un prodigio: si converte Carino da Balsamo, l'uomo che lo aveva ucciso con una roncola, arma impropria ricavata dalla falce che si usava in agricoltura. San Pietro martire, mentre muore, perdona l'aggressore e inizia a re-

### CARINO

Le spoglie del sicario sono venerate a Cinisello Balsamo

citare il Credo. Carino il sicario diventa anche lui domenicano come Pietro martire e muore in fama di santità nel 1293. Oggi Carino è beato e le sue reliquie sono conservate nella chiesa di san Martino, a Cinisello Balsamo. Non solo. Il vescovo eretico Daniele da Gussano, forse il principale istigatore dell'attentato, si converte ed entra nell'ordine



domenicano.

Ce n'è abbastanza per mettersi in cammino tra questi luoghi della storia. Il corpo di san Pietro martire si trova nella Cappella Portinari della basilica di sant'Eustorgio, in

**STORIA**  
Il Martirio di San Pietro da Verona, da opera del sicario Carino, futuro beato, in una tela del Domenichino.

A sinistra, in alto, il santuario di San Pietro martire a Seveso. In basso, l'Arca con il corpo in Sant'Eustorgio

una monumentale arca di marmo intarsiato nel 1336 dal maestro campionesse Giovanni di Balduccio. Nella Cappella edificata da Pigello Portinari, ambasciatore dei Medici di Firenze presso gli Sforza, si



può ammirare anche un ciclo di affreschi sulla vita del santo. Un particolare che oggi può far rabbrivire: quando Pietro muore gli venne staccata la testa per riportarla in un reliquiario. Solo nel 1736, dopo una ricognizione di tutte le reliquie, i resti del suo corpo sono riuniti tutti insieme nella Cappella Portinari, primo capolavoro rinascimentale in una Milano ancora immersa nel mondo gotico.

Pietro martire nel 1818 viene scelto come protettore dei seminaristi, modello per i futuri sacerdoti. «Di fronte ai danni provocati dall'eresia, si dedicò con cura alla formazione cristiana dei laici, facendosi promotore... di società mi-

### ECUMENISMO

La scelta destinata a far discutere coi cristiani non cattolici

ranti alla difesa dell'ortodossia» si legge in un messaggio del 2002 di Giovanni Paolo II al cardinale Carlo Martini, allora arcivescovo di Milano, in occasione del settecentocinquantesimo anniversario del martirio. La dottrina che Pietro combatte era quella dei catarì, manicheismo che oppone lo spirito alla carne, così che i catarì rifiutano tutti i beni materiali. Scontro duro, persino durissimo.

### I LUOGHI

Non solo Duomo Sarà un giro delle sette chiese

■ Sarà un Giubileo della Misericordia diffuso, che si celebra a Roma come in tutte le Chiese del mondo. E il gesto simbolico più conosciuto è l'apertura della Porta Santa, meta di pellegrinaggio e luogo in cui riceve indulgenza e chiedere conversione. Questa volta non ci sarà solo la Porta Santa di San Pietro. E la Diocesi di Milano, oltre al Duomo, ne avrà una per ogni zona pastorale (sono in tutto sette) in cui si divide il grande territorio della Chiesa milanese. Un giro delle sette chiese. L'Anno Santo si aprirà l'8 dicembre, solennità dell'Immacolata Concezione. A Milano le Porte Sante si apriranno domenica 13 dicembre. Nel caso del santuario di san Pietro, come altrove, non ci sarà una porta da aprire con la cazzuola, come a Roma, ma una porta simbolica. A San Pietro martire è dedicato un Cammino, con tappe del suo percorso: Como, Camerlata, valle di Albate, Senna Comasco, Brugnola, S. Antonio a nord di Cantù, le cascate Pilastrello a sud di Cantù, Pozzolo di Figino Serenza, Cinnago, Mochirolo di Lentate sul Seveso, Molino Traversi, San Pietro Martire a Seveso.

— **L'intervista** Alberto Torresani —

## «Con lui nessun processo finito con la morte»

Lo storico della Chiesa: «Non tutti i giudici furono forcaioli feroci»

■ Professor Alberto Torresani, l'Inquisizione richiama alla mente roghi e altre pratiche terribili. Perché la Chiesa ha fatto ricorso a questi metodi?

«Le eresie antiche erano provocate da dotti teologi che esageravano unilateralmente certi aspetti della dottrina. Spesso erano brave persone e nel mondo antico l'unica pena ecclesiastica era la scomunica. Intorno al 1184, il Papa Lucio III si incontrò con l'imperatore Federico Barbarossa a Verona. L'eresia di quei tempi non era frutto di teologi, bensì consisteva nel distacco di intere popolazioni avvertita con angoscia dalla Chiesa e dallo Stato. Col decreto *Ad abolendam* si decise di procedere contro il movimento ereticale equiparando l'eresia all'alto tradimento. L'accordo prevedeva che la Chiesa dovesse stabilire formalmente se esisteva l'eresia e in questo caso era lo Stato che eseguiva la condanna. Dobbiamo ammettere che ancora in tempi molto recenti certi Stati infliggevano la pena di morte o il carcere per reati di opinione politica».

Come si può essere allo stesso momento santo e inquisitore?

«Alcuni pensano che i Domenicani avessero una specie di talento per fare gli inquisitori. Pietro da Verona è santo perché martire, non perché inquisitore. Un giudice può essere condannato se opera ingiustamente. Non tutti i giudici del tribunale dell'Inquisizione furono feroci forcaioli. Risulta, soprattutto in seguito a studi di storici francesi, che le condanne al rogo erano meno dell'1% rispetto ai casi inquisiti. Quel tribunale stimava un successo ottenere il ravvedimento dell'eretico. Un libro di Bartolomé Bennassar sulla *Storia dell'inquisizione spagnola* approfondisce la vicenda».

San Pietro operò agli inizi dell'Inquisizione. In che cosa consisteva esattamente la sua attività?

«L'Inquisizione medievale ha operato per tutto il XIII secolo con una certa energia, poi le cose si assopirono. Quando il maestro di teologia aveva notizia dell'esistenza di gruppi di eretici, era tenuto a intervenire. In una domenica e per la durata di quaranta giorni, che potevano esser prorogati,

veniva bandito un periodo di grazia. Gli eretici che si autodenuciavano subivano pene dette medicinali (pellegrinaggi, preghiere, opere di carità). Se dopo il periodo di grazia c'erano denunce di eretici (non si prendevano in considerazione le denunce anonime), l'inquisitore era tenuto a citare davanti al suo tribunale il supposto eretico».

Che cosa ricordano i documenti storici dell'operato di san Pietro a Milano?

«Le biografie e i documenti da me consultati non riportano processi ter-

minati tragicamente a carico di eretici nelle province di Cremona, Como e Milano. Gli eretici che lo vollero morto si sentivano profondamente urtati dall'efficacia della predicazione di Pietro da Verona che, mediante la formazione di confraternite, attuava una profonda formazione religiosa tra i laici cristiani, togliendo agli eretici molti adepti. L'eresia aveva un risvolto politico, ostile all'assetto sociale del tempo. Peraltro come avviene anche oggi».

Una porta santa sarà dedicata a un uomo che ha combattuto l'eresia, mentre oggi si cerca con grande impegno il dialogo tra i cristiani?

«Lo Stato da tre secoli ostenta indifferenza verso la Chiesa dopo averla abbondantemente osteggiata. La religione in Francia, durante la grande rivoluzione, fu messa al bando, ma le condanne a morte divennero immensamente più numerose di quelle medievali. Ora la Chiesa non ha alcuna forma di diritto penale, e i tribunali che essa conserva hanno giurisdizione solamente sopra i sacramenti, per esempio il matrimonio religioso».

I catarì disprezzavano la realtà della carne e quindi i beni materiali. Accade anche oggi?

«L'atteggiamento attuale di fedeli e non fedeli è di dire tutto ciò che pensano senza provare particolare responsabilità circa ciò che diffondono. La fede viene considerata una questione privata, che deve risultare ininfluenza nei rapporti sociali».



TECA Nel santuario di Seveso l'arca che sarebbe stata usata da Carino



AFFRESCHI L'interno del santuario di San Pietro martire a Seveso



La storia è stato fatto santo perché martire

DOCENTE Alberto Torresani, professore alla Pontificia Università della Santa Croce

**FIERA DELLE ECCELLENZE** Dal 17 al 19 ottobre

# Il patron di Golosaria: «Il futuro del cibo?» È curarsi mangiando»

**Mimmo di Marzio**

«Cosa resterà dell'indigestione di food market dopo Expo? Tutti dovranno riposizionarsi, altrimenti meglio andare all'estero dove, a questo punto, ci aspettano a braccia aperte...». Parola di Paolo Massobrio, guru della fiera Golosaria che si aprirà alla fine della prossima settimana per festeggiare il decennale. Nei padiglioni del MiCo, dal 17 al 19 ottobre, esporranno il meglio di 300 produttori selezionati dalla guida Il Golosario che Massobrio redige in tandem con il giornalista Marco Gatti. Nel mare magno di rassegne, abecedari, por-

*Paolo Massobrio festeggia il decennale della kermesse con i migliori produttori «Ma al primo posto scelgo l'innovazione»*

cabiliare le tecniche di produzione ma anche a migliorare la qualità della vita. «Vuole un esempio? Oggi esiste un importante movimento di giovani produttori di vini naturali e biodinamici che ormai sono nelle liste dei ristoranti più prestigiosi». In fiera non mancheranno, tra gli innovatori, casi che potrebbero tracciare il solco. «Il veneto Alessio Bottin sta lanciando un pro-

getto di piatti già pronti da distribuire ai ristoranti. Sarà presente un produttore aviario che alleva polli e oche con il latte e il miele. Per non parlare di chi ha introdotto il concetto di curarsi mangiando, come la startup milanese Amati che ha inventato il pastrami con la carne bovina piemontese. E ancora, il pasticcere Luca Montersino produce dolci per celiaci distribuiti in farma-

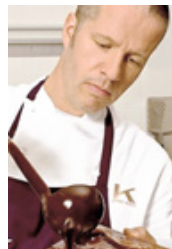
cie».

La nuova edizione di Golosaria prevede un'ottantina di incontri di approfondimento, showcooking e 12 nuove esperienze di street food. Ma sarà anche l'occasione per il lancio di una nuova guida interamente dedicata ai ristoranti: il «Gatti Massobrio» che seleziona e recensisce 2.000 ristoranti del Belpaese. L'ennesima guida? «Vuol essere un agile taccuino, che interagisce sul web, il cui criterio è uno solo: la soddisfazione del cliente a tavola. Non solo grandi nomi, quindi, ma anche trattorie e agriturismi». Lo sguardo, però, resta ben indirizzato all' futuro e Massobrio non ha dubbi sul fatto che la ristorazione italiana sia arrivata a un punto di svolta. «I grandi classici hanno segnato il passo e oggi sempre di più dobbiamo guardare ai format che ci arrivano dall'estero, soprattutto dagli Usa che sono un grande laboratorio. Le esigenze del pubblico sono cambiate e la nuova realtà impone idee e sforzi sempre maggiori verso il miglior rapporto qualità-prezzo. E in questa direzione va anche lo street food, che era ben presente nella nostra tradizione regionale ma che abbiamo recuperato solo adesso grazie ai modelli stranieri».

**RASSEGNA**

## Un weekend a Crema tra arte, musica e cucina

■ Cultura del cibo, arte, musica, psicologia, benessere, consigli medici: gli intrecci tra questi aspetti del sapere, pratico e filosofico insieme, sono al centro della rassegna «I mondi di carta», a Crema fino a domenica. Sono attesi, nella città ricca di testimonianze storiche e da sempre «rivale» del capoluogo Cremona, nomi importanti. Come Flavio Caroli, che sabato alle 17 terrà una lectio magistralis su «Anime e volti tra arte e psicoanalisi». O Sveva Casati Modigliani, che domenica mattina parlerà della sua ricetta per scrivere best seller. Poi, fra i trenta ospiti, il pasticcere Ernst Knam (nella foto), il re di Eataly Oscar Farinetti, la scrittrice e ristoratrice Rosalba Scaglioni, la regina della pasta Carla Latini. E naturalmente cooking show e mercato gastronomico nei Chiostrì di Sant'Agostino.



La rassegna, alla terza edizione (presidente dell'associazione non profit Enrico Tupone, vicepresidente Roberta Schira), sarà anche occasione per iscriversi alla neonata Confraternita del Tortello Cremasco, che farà assaggiare la misconosciuta specialità di questa terra. Gran finale: concerto con il Coro Monteverdi di Crema. Tutte le informazioni su [www.imondicarta.it](http://www.imondicarta.it).

**LA GUIDA**

**Selezione in tutti i settori enogastronomici. Ora un vademecum sui ristoranti**

tali dedicati al cibo e moltiplicatisi nell'era Expo, Massobrio ci tiene a differenziarsi. «Qui non parliamo di chef e non facciamo congressi, né tantomeno ci interessa il lato folcloristico della performance culinaria. Golosaria è un'occasione unica per la gente di guardare in faccia i 300 migliori produttori del territorio italiano in tutti i settori del food, dai vini alla pasticceria, dai prodotti caseari a quelli conservati. Ma c'è di più: tra i nostri espositori ci sono soprattutto coloro che oggi investono maggiormente in innovazione». Innovazione. Un'altra parola forse un po' troppo abusata soprattutto dai cuochi, tra rivoluzioni molecolari e basse temperature. In realtà l'innovazione, quando è autentica, riesce non soltanto a



**OPINION LEADER** I critici Marco Gatti e Paolo Massobrio ideatori della guida «Il Golosario»

**PIZZA CULT**

## Spontini raddoppia tra Milano e Giappone

■ Spontini, il guru della pizza al trancio, rilancia con l'apertura di altre due pizzerie a Milano: al Centro Commerciale Sarca e in Piazza Duca D'Aosta. Sono due pizzerie «rosse» quindi cantinoli e sedie come nelle pizzerie Spontini tradizionali di corso Buenos Aires, però sono i primi due Spontini ad avere un sistema di vassoio. L'azienda, inoltre, sta concretizzando, insieme al socio giapponese JRD, 5 nuove aperture a Tokyo tra cui le due prime a breve: il 31 ottobre Spontini aprirà ad Harajuku, il 19 novembre a Shibuya. Spontinia Tokyo diventa «Casa della Pizza» gestita in franchising. La filosofia che ha accompagnato lo sviluppo di Spontinia Milano si è adattata alla domanda del mercato giapponese.

**SOLIDARIETÀ**

## Sei chef andranno ai fornelli per i poveri dell'Opera San Francesco

**Camilla Rocca**

■ Domenica 18 ottobre 6 chef provenienti da tutto il mondo ma che hanno trovato a Milano la loro casa, cucineranno per una bellissima iniziativa a favore degli indigenti promossa dalla onlus Opera San Francesco e Identità Golose, il più importante congresso di italiano di cucina d'autore, per regalare quel senso di accoglienza meneghina che a loro volta hanno sperimentato. Ai fornelli troviamo i naturalizzati milanesi Juan Lema, uruguayano, della Trattoria Mira; Victoire Gouloubi, chef africana da più di 10 anni a Milano; Haruo Ichikawa, giapponese, del ristorante telyo; Guoqing Zhang, cinese, del ristorante Bon Wei; Alice Delcourt, francese cresciuta negli Stati Uniti, del ristorante Erba Brusca e, in rappresentanza meneghina Cesare Battisti, milanese doc da generazioni, del ristorante Ranà. Un melting pot d'autore, dove la cucina dei vari Paesi si racconta, con qualche influenza tradizionale milanese, per un pranzo benefico aperto al pubblico: appuntamento in via Concordia 3, a Milano, con un'apportazione minima di 100 euro a persona. Un luogo inusuale dove si potrà apprezzare una cucina multietnica, senza spostarsi da Milano, per



**MILANESE**  
Cesare Battisti

**INTERNAZIONALI**

**Sarà domenica 18 ottobre l'evento organizzato da «Identità Golose» Ai fornelli anche Battisti e Ichikawa**

una iniziativa che devolverà l'intero incasso alla mensa dell'Opera San Francesco, che ogni giorno sfama migliaia di persone in difficoltà. Nel solo anno 2014 ha fornito 869.516 pasti (più di 2.800 al giorno), curato 40.188 persone e distribuito oltre 70.600 farmaci: l'iniziativa «Il Mondo a tavola a Milano» è solo un piccolo aiuto all'operato della Onlus, ma come disse Maria Teresa di Calcutta: «Quello che noi facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma se non lo facciamo l'oceano avrebbe una goccia in meno». Opera San Francesco per i Poveri, fondata nel 1959 dai Frati Cappuccini di Viale Piave a Milano rappresenta, sul territorio milanese, un luogo di accoglienza per tutti coloro che si trovano in condizioni di forte disagio e necessitano di un aiuto materiale e di un conforto spirituale. L'evento di domenica prossima si inserisce all'interno di un programma di manifestazioni «Insieme a San Francesco Oggi».

**L'ENOLOGO**

## Cernilli al Principe di Savoia presenta la guida sui vini top d'Italia

**Piera Anna Franini**

■ Le eccellenze milanesi fanno rete attorno al vino. Con la Vendemmia di Montenaполеone sono arrivati nelle boutique più chic di Milano i sommelier e le cantine top d'Italia. Sarà poi speciale l'incontro di oggi all'hotel Principe di Savoia dove è atteso il numero uno della critica enologica, Daniele Cernilli che presenterà la sua Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2016 (Mondadori). Al mattino, premiazione del meglio del settore, dalle ore 16 fino alle 21 si degustano (a ingresso libero) i vini dei 130 migliori produttori italiani. La Guida ha analizzato 867 aziende per un totale di 2168 vini. Esito: 86 hanno avuto le 3 stelle e 198 hanno ottenuto un punteggio superiore a 95. In cima alla classifica, con 99/100, Cerbaiona: storico marchio del Brunello di Montalcino. In 52 pagine, la Guida passa in rassegna il meglio dell'Italia vinicola. «La peculiarità di questo volume - spiega Cernilli - è che non abbiamo valutato migliaia di aziende, secondo la prassi corrente. Ci siamo invece concentrati già in partenza su un numero ristretto. Inoltre abbiamo degustato i vini in manifestazioni, tramite consorzi, senza chiedere campioni ai produttori. Cerbaiona, per esempio, spes-



**ESPERTO**  
Daniele Cernilli

**«VENDEMMIA MILANESE»**

**Al mattino premiazione delle migliori etichette. In elenco, l'«Essenziale» analizza 867 aziende del Belpaese**

so premiata, non manda mai campioni ai critici» favorendo l'imparzialità del giudizio. Cernilli ha eletto Dettori a miglior azienda dell'anno. Perché miglior vino non vuole dire - dunque - miglior azienda? «Non necessariamente. L'azienda top è quella che ha fatto un insieme di vini che piacciono di più, ha saputo meglio interpretare l'andamento stagionale rispetto ad altri. Il caso di Alessandro Dettori, caposcuola della biodinamica, con il suo approccio ha ottenuto risultati straordinari». Poi si sa, il successo di un vino sta nella bontà del prodotto ma anche nella capacità di comunicarlo. In tal senso, la Francia è maestra, e l'Italia? «Ci sono stati miglioramenti, ma si può fare di più. I francesi producono gli stessi nostri quantitativi di vino ma fatturano il doppio proprio perché sono più abili nel valorizzare i loro prodotti, sanno far rete nelle vendite mentre da noi si tende a parlar male l'uno dell'altro».