

“Cara Chiara”, “caro Matteo” A tavola con caviale di tartufo

MAURIZIO TROPEANO
TORINO

Il primo a rompere il ghiaccio al mattino, davanti agli industriali torinesi, è stato il premier che ha usato un confidenziale «cara Chiara» prima di annunciare che nel 2017 Torino ospiterà il G7 dell'Industria. La sindaca, invece, era rimasta sulle sue preoccupata di ottenere dal governo un trattamento «per Torino identico a quello riservato ad altre città». In quelle parole c'è l'eco dei timori grillini per una possibile discriminazione politica nei confronti di città che dopo 23 anni di governo del centrosinistra ha scelto il M5S. Eventi e fondi - Cassa depositi è pronta a finanziare la linea 2 del metrò - aiutano a rompere ancora di più il ghiaccio ma a sancire la «par condicio amministrativa» è stato un piatto dello chef del ristorante del grattacielo di Intesa-Sanpaolo. Ivan Milani è salito al piano 36, dove era stato allestito il banchetto organizzato dai vertici della banca, e ha presentato una delle sue creazioni: il «Tempo delle Uova d'oro». Base di granella di pistacchio di Bronte, con sopra un uovo cotto, burro al tartufo nero ricoperto da una foglia d'oro e del caviale di tartufo nero. «E' stato il mio anello di fidanzamento», ha raccontato lo chef al premier seduto a fianco di Appendino. Milani parla di un «clima disteso e cordiale», con Renzi che quando scopre che tutti i posti sono prenotati la butta sul ridere: «Allora aveva ragione Berlusconi a dire che i ristoranti erano pieni».

Ma gli impegni non lasciano scampo e dopo 15 minuti scatta il liberi tutti. Chiamparino è il primo ad andar via - «ho mangiato solo l'uovo, ho una riunione» - il premier anche un secondo. Il caffè, invece, lo prende con Appendino. Un faccia a faccia di 5 minuti, adesso anche la sindaca è passata al tu. Il risultato? Appendino: «L'incontro è andato bene. Abbiamo parlato del patto per Torino. Sul modello di quello di Milano immaginando qualcosa per la nostra città». L'apertura del premier è stata apprezzata perché non era scontata.

© BY NC ND ALL'UNI DIRITTI RISERVATI

