

**Serie A:  
il Genoa batte  
la Roma per 4 a 1**



a pagina 6

**Serie A: 'X'  
tra Frosinone  
e Fiorentina, e tra  
Monza e Bologna**



a pagina 6

**MotoGp,  
Bezzecchi:  
«lo rilassato»**



a pagina 6

Dalla conferma taglio cuneo sul lavoro nel 2024 a sostegno a famiglie

## Nadef, arriva l'ok dal Consiglio dei Ministri

Conferma del taglio al cuneo fiscale sul lavoro anche nel 2024; prima fase della riforma fiscale; sostegno alle famiglie e alla genitorialità; prosecuzione dei rinnovi contrattuali del pubblico impiego, anche con particolare riferimento alla sanità; conferma degli investimenti pubblici, con priorità a quelli del Pnrr; rifinanziamento delle politiche invariate. Sono questi gli interventi

previsti dal disegno di legge di bilancio che il Governo intende presentare, sottolinea Palazzo Chigi al termine del Cdm che su proposta del ministro dell'economia e delle finanze Giancarlo Giorgetti, ha approvato la Nota di aggiornamento del Documento di Economia e Finanza (Nadef) 2023, che delinea lo scenario a legislazione vigente senza definire gli obiettivi programma-



tici di finanza pubblica per il triennio 2024-2026. La Nadef predisposta dal Governo, si legge nella nota di Palazzo Chigi, tiene in considerazione la complessa situazione economica internazionale, l'impatto della politica monetaria restrittiva, con l'aumento dei tassi d'interesse, e le conseguenze della guerra in Ucraina.

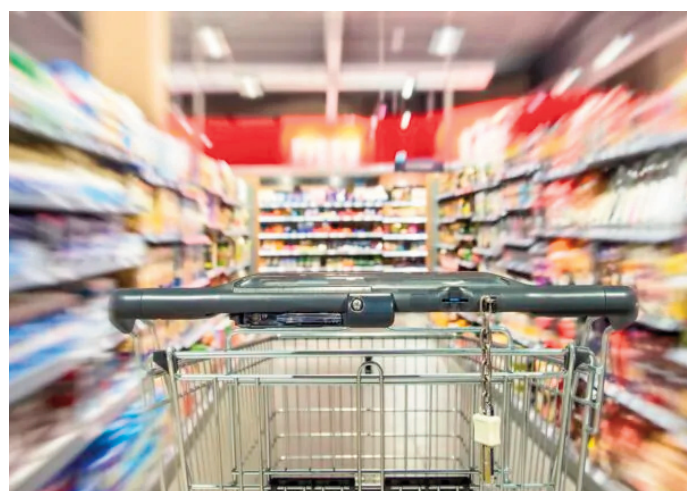
a pagina 3

MORTI SUL LAVORO: RILEVATO  
IL DECREMENTO DAL 2020 AL 2023 DEL 28,7



a pagina 2

**Patto anti inflazione:  
da pasta a olio e pannolini**



a pagina 4

**Il 2 Ottobre sarà il 'pollo arrosto day'**  
Chef stellati e dirette social per celebrare un'icona della cucina italiana

Il 95% degli italiani lo considera un 'match perfetto' a tavola. E, a sorpresa, per 3 italiani su 10, è anche il piatto preferito per una cena romantica. Il pollo arrosto con le patate, nella sua semplicità e tradizione, si conferma piatto iconico della storia gastronomica italiana. Gustoso, salutare, economico, versatile e finanche afrodisiaco. Per una cena di coppia sconfigge, infatti, di gran lunga le ben più blaso-



nate ostriche e champagne (17,9%) e l'avvolgente dolce al cioccolato e peperoncino (23,6%), seguiti da pollo piccante (14,6%) e uova al tartufo (9,6%). Nel gioco delle coppie gastronomiche è senza dubbio sul podio degli abbinamenti perfetti (52,6%), seguito da pomodoro e mozzarella (48,1%), pane e mortadella (40,2%), cappuccino e cornetto (37,3%), prosciutto e melone (33,4%).

a pagina 5



L'informazione professionale  
della città di Roma e del Lazio



dalla parte dei cittadini



L'Osservatorio Vega di Mestre ha rilevato che il decremento dal 2020 al 2023 è del 28,7

# Morti sul lavoro: gli ultimi dati

Sul podio dell'insicurezza troviamo il Trentino Alto Adige e l'Abruzzo



Nell'ambito delle morti sul lavoro, dal 2020 al 2023 la mappatura del rischio è cambiata più volte, con regioni che da un mese all'altro sono passate da una più che allarmante zona rossa ad una meno preoccupante zona arancione, gialla o bianca e viceversa. Ma ci sono regioni in cui l'allarme è rimasto sempre elevato nel corso del quadriennio: così sul podio dell'insicurezza troviamo il Trentino Alto Adige e l'Abruzzo, entrambi finiti per tre anni su quattro in zona rossa, seguiti da Molise e Umbria per due anni su quattro in zona rossa. Mentre l'unica regione rimasta sempre in zona bianca per l'intero quadriennio con incidenze di mortalità molto basse è la Sardegna. "Il risultato più evidente dell'analisi è quello che mette in luce il rischio di morte maggiormente elevato nelle regioni con una popolazione lavorativa meno numerosa - spiega Mauro Rossato, Presidente dell'Osservatorio Sicurezza sul Lavoro e Am-

biente Vega Engineering di Mestre, - ed è questo, forse, un dato troppe volte sottovalutato. Infatti, si tende spesso a definire l'emergenza attraverso i numeri assoluti, dimenticando come l'incidenza della mortalità sia il valore più realistico attraverso il quale realizzare la geografia degli infortuni mortali ed arrivare a scelte risolutive più incisive sia a livello imprenditoriale che istituzionale". Intanto, alla fine dei primi sei mesi del 2023, le regioni in zona rossa, ovvero con un'incidenza superiore a +25% rispetto alla media nazionale (Im=Indice incidenza medio, pari a 15 morti sul lavoro ogni milione di lavoratori) sono: Umbria, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. In zona arancione: Valle d'Aosta, Campania, Calabria, Sicilia, Piemonte e Puglia. In zona gialla, cioè sotto la media nazionale: Veneto, Lombardia, Lazio, Marche, Emilia Romagna e Liguria. In zona bianca, ossia la zona in cui

l'incidenza delle morti sul lavoro è la più bassa, sono presenti: Sardegna, Basilicata, Toscana e Molise. Nel primo semestre del 2020 l'incidenza media era di 21,2 morti per milione di occupati, nel 2021 di 19,7, nel 2022 di 14,8 e quest'anno risale a 15. Va ricordato che nel 2020 e nel 2021 è stato particolarmente influente su questi dati il Covid, che ha portato ad un aumento degli infortuni mortali registrati dall'Inail nei luoghi di lavoro. Pertanto la diminuzione degli infortuni mortali negli ultimi 2 anni (2023-2022) rispetto al precedente biennio (2021-2020) è essenzialmente dovuta alla scomparsa del fenomeno Covid. Osservando le incidenze di morte per genere, si scopre che le donne rischiano meno dei colleghi maschi. Per gli uomini, infatti, l'incidenza è passata da 32,9 del 2020 a 24,2 del 2023. Per le donne da 5 a 2,4. Guardando invece alla nazionalità, l'incidenza dei lavoratori stranieri in occa-

sione di lavoro è passata da 29 nel 2020 a 25 nel 2023, mentre per gli italiani da 20 a 14. Sulle fasce d'età desta sempre grande preoccupazione la situazione dei giovanissimi in occasione di lavoro: dai 15 ai 24 anni l'incidenza è aumentata, passando da 11 denunce di infortunio per milione di occupati a 14; dati pressoché doppi rispetto ai più maturi colleghi (fascia 25-34 anni) che vanno da un'incidenza di 6 del 2020 a 8 nel 2023. Significativo e allarmante, poi, il dato degli ultrasessantacinquenni (da 91 del 2020 a 55 del 2023). Le vittime in occasione di lavoro sono passate dalle 485 del primo semestre 2020 a 444 dello stesso periodo del 2021 e sono ulteriormente diminuite l'anno successivo (342 nel primo semestre del 2022) per poi subire una piccola crescita nel 2023 in cui se ne registrano 346 nei primi sei mesi dell'anno. Il decremento dal 2020 al 2023 è del 28,7%. Diversa e contraria la situazione per gli infortuni mortali in itinere registrati nei primi semestri di ogni anno, passati dagli 85 del 2020, ai 94 del 2021, ai 121 del 2022 e ai 104 del 2023. In questo caso l'incremento confrontando il primo semestre del 2020 rispetto allo stesso periodo del 2023 è stato del

22%. L'aumento degli ultimi due anni degli infortuni in itinere è probabilmente dovuto all'abbandono dello smartworking utilizzato invece nel 2020 e nel 2021. Per quanto concerne i settori più colpiti, nel 2020 sono stati Attività Manifatturiere, Trasporti e Magazzinaggio e Sanità e Assistenza Sociale ad aver fatto rilevare il maggior numero di decessi; dato, quello della Sanità, chiaramente connesso all'anno di esordio dell'emergenza sanitaria. Nel 2021, invece, sono stati Costruzioni, Attività Manifatturiere e Trasporti e Magazzinaggio i settori con più vittime. Mentre nel 2022 Trasporti e Magazzinaggio, Costruzioni e Attività Manifatturiere sono sul podio dell'insicurezza così come alla fine del primo semestre del 2023. Dal 2020 al 2023 le denunce di infortunio registrate nei primi semestri sono passate dai 244.896 del 2020 ai 296.665 del 2023 (+21,1%). I settori più colpiti: Attività Manifatturiere, Costruzioni, Trasporti e Magazzinaggio, Commercio e Sanità. Osservando le incidenze di infortunio per genere, si scopre che le donne rischiano meno dei colleghi maschi nei primi semestri del 2020, 2021 e 2023, solo

nel 2022 è stato registrato un indice infortunistico maggiore rispetto agli uomini. Per gli uomini l'incidenza è passata da 9.736 denunce di infortuni per milione di occupati del 2020 a 12.589 del 2023. Per le donne, nello stesso periodo, è diminuita, passando da 9.186 nel 2020 a 8.679 nel 2023. Guardando invece alla nazionalità, i lavoratori stranieri fanno rilevare un rischio doppio d'infortunio rispetto ai colleghi italiani in tutto il quadriennio. Sono passati infatti da un'incidenza di 16.036 del 2020 a 20.589 del 2023, mentre gli italiani da 8.759 a 9.833. Sulle fasce d'età risulta più che allarmante la situazione dei giovanissimi: dai 15 ai 24 anni l'incidenza è passata dai 20.955 denunce di infortunio per milione di occupati a 34.451. Nei primi semestri del 2020, 2021 e 2023 è il lunedì il giorno della settimana in cui si è verificato il maggior numero di infortuni mortali sul lavoro in Italia, mentre nel 2022 è stato il martedì. In particolare, nel quadriennio, il 20,3% del totale degli infortuni mortali sono accaduti di lunedì, seguono: il mercoledì (17,2%), il martedì (17%), il venerdì (16,3%), il giovedì (15,4%), il sabato (8%) e la domenica (5,7%).

**SEGIMM s.r.l.**

SERVIZIO GESTIONE IMMOBILI E IMPIANTI



Tiene in considerazione la complessa situazione economica internazionale, l'impatto della politica monetaria restrittiva, con l'aumento dei tassi d'interesse

## Nadef, da conferma taglio cuneo sul lavoro nel 2024 a sostegno a famiglie

Il quadro di finanza pubblica riflette un'impostazione prudente, con una revisione delle stime di crescita per il 2023-2024 a causa del rallentamento dell'economia in corso. Tale rallentamento e l'andamento dell'inflazione richiedono tuttavia una politica di sostegno ai redditi reali delle famiglie, in particolare quelle con redditi più bassi. Anche grazie alla conferma del taglio del cuneo fiscale sul lavoro, la pressione fiscale per il 2024 è prevista in riduzione. Resta in ogni caso confermato l'obiettivo di ridurre la pressione fiscale in maniera più decisa nel corso della legislatura. Sebbene l'indebitamento netto in rapporto al pil venga rivisto al rialzo in particolare nel 2024, si sottolinea nella nota di Palazzo Chigi,

"l'aggiustamento strutturale prefigurato e l'andamento dell'aggregato di spesa di riferimento sono in linea con la Raccomandazione del Consiglio europeo e con quello che si ritiene sarà il futuro assetto delle regole di bilancio dell'Unione Europea. Inoltre, incisive saranno le misure adottate per il contenimento della spesa pubblica". Per quanto riguarda il profilo del debito, "si os-



serva che in particolare i bonus edilizi comportano un sostanziale incremento del fabbisogno pubblico nel corso della legislatura. Ciononostante, la programmazione dei saldi di bilancio e gli sforzi di valorizzazione e successiva parziale privatizzazione di alcuni asset pubblici consentiranno di conseguire un profilo moderatamente

discendente del rapporto debito/pil lungo l'arco temporale della Nadef". Successivamente, si legge nella nota, "il saldo di finanza pubblica conseguito a fine periodo e il venire meno degli effetti negativi sul saldo di cassa dovuti al Superbonus consentiranno di ottenere una discesa molto più rapida del rapporto debito/pil, con

l'obiettivo di tornare ai livelli pre-crisi entro la fine del decennio. Il saldo di bilancio sconta l'incremento dello stock di debito pubblico conseguente agli interventi di scostamento adottati nel periodo pandemico". La crescita del Pil è stimata allo 0,8 per cento nel 2023, all'1,2 per cento nel 2024 e, rispettivamente, all'1,4 per cento e

all'1 per cento nel 2025 e nel 2026. Riguardo agli obiettivi di indebitamento netto in rapporto al Pil, il documento indica un deficit tendenziale a legislazione vigente del 5,2 per cento nel 2023, del 3,6 per cento nel 2024, del 3,4 nel 2025 e del 3,1 per cento nel 2026. Nello scenario programmatico il deficit è del 5,3 per cento nel 2023 e del

4,3 per cento nel 2024. Riguardo alle proiezioni per il 2025 e il 2026 il documento prevede rispettivamente il 3,6 per cento e il 2,9 per cento. Il rapporto debito pubblico/Pil per il 2024 è previsto al 140,1 per cento. Il tasso di disoccupazione è previsto in riduzione al 7,3 per cento nel 2024 (dal 7,6 per cento previsto per il 2023).

"Abbiamo bisogno di regole comuni: i cittadini, a ragione, si aspettano che sia l'Europa a decidere chi viene qui e in quali circostanze, e non i trafficanti di uomini"

## Migranti, oggi il Consiglio Ue. Von der Leyen: "Ministri trovino accordo"

"Esorto fortemente i ministri" dell'Interno dei 27 Stati membri riuniti a Bruxelles "a trovare un accordo nell'incontro di oggi sul regolamento sulle crisi" migratorie. Così da Spalato in Croazia, dove si trova per un raduno del Ppe, la presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen che sottolinea: "Dobbiamo finire il lavoro: dobbiamo assicurare una adeguata attuazione del patto Ue sulle migrazioni e l'asilo". "Abbiamo bisogno di regole comuni: i cittadini, a ragione, si aspettano che sia l'Europa a decidere chi viene qui e in quali circostanze, e non i trafficanti di uomini", ha concluso von der Leyen. Il Consiglio Affari Interni che si riunirà a Bruxelles oggi si focalizzerà sulla "dimensione esterna delle migrazioni", quella sulla quale in genere gli Stati membri dell'Ue sono meno in disaccordo, e anche, tra l'altro, della situazione sull'isola di Lampedusa. "Spero che oggi potremo avere buone notizie" in relazione alla posizione negoziale del Consiglio Ue sul regolamento crisi, l'ultimo 'pezzo' del patto Ue sull'asilo e le migrazioni ancora incagliato in Consiglio, ha detto dal cato suo



il ministro dell'Interno spagnolo Fernando Grande-Marlaska, che ha la presidenza di turno del Consiglio Ue, a margine del Consiglio Affari Interni a Bruxelles. Sul regolamento crisi, ha continuato, "abbiamo fatto notevoli avanzamenti nelle ultime ore". La Germania aveva alcune perplessità per quello che riguarda "le persone vulnerabili. Siamo

arrivati all'accordo quasi: ci stiamo arrivando, ad un equilibrio tra le posizioni dei diversi Paesi. Speriamo che l'accordo arrivi prima, piuttosto che dopo. Sarei molto felice di dare la notizia oggi, ma la cosa importante è che siamo molto vicini all'accordo", conclude. Sul patto per le migrazioni e l'asilo "stiamo facendo progressi e sono ottimista sul fatto

che questo Consiglio possa essere come quello di giugno. Spero che oggi i ministri possano concordare sul regolamento sulle crisi, l'ultimo pezzo, in modo che tutto il patto possa andare nei triloghi", i negoziati con il Parlamento europeo. Così la commissaria agli Affari Interni Ylva Johansson. "Chiederò conto" alla ministra degli Esteri tedesca Annalena

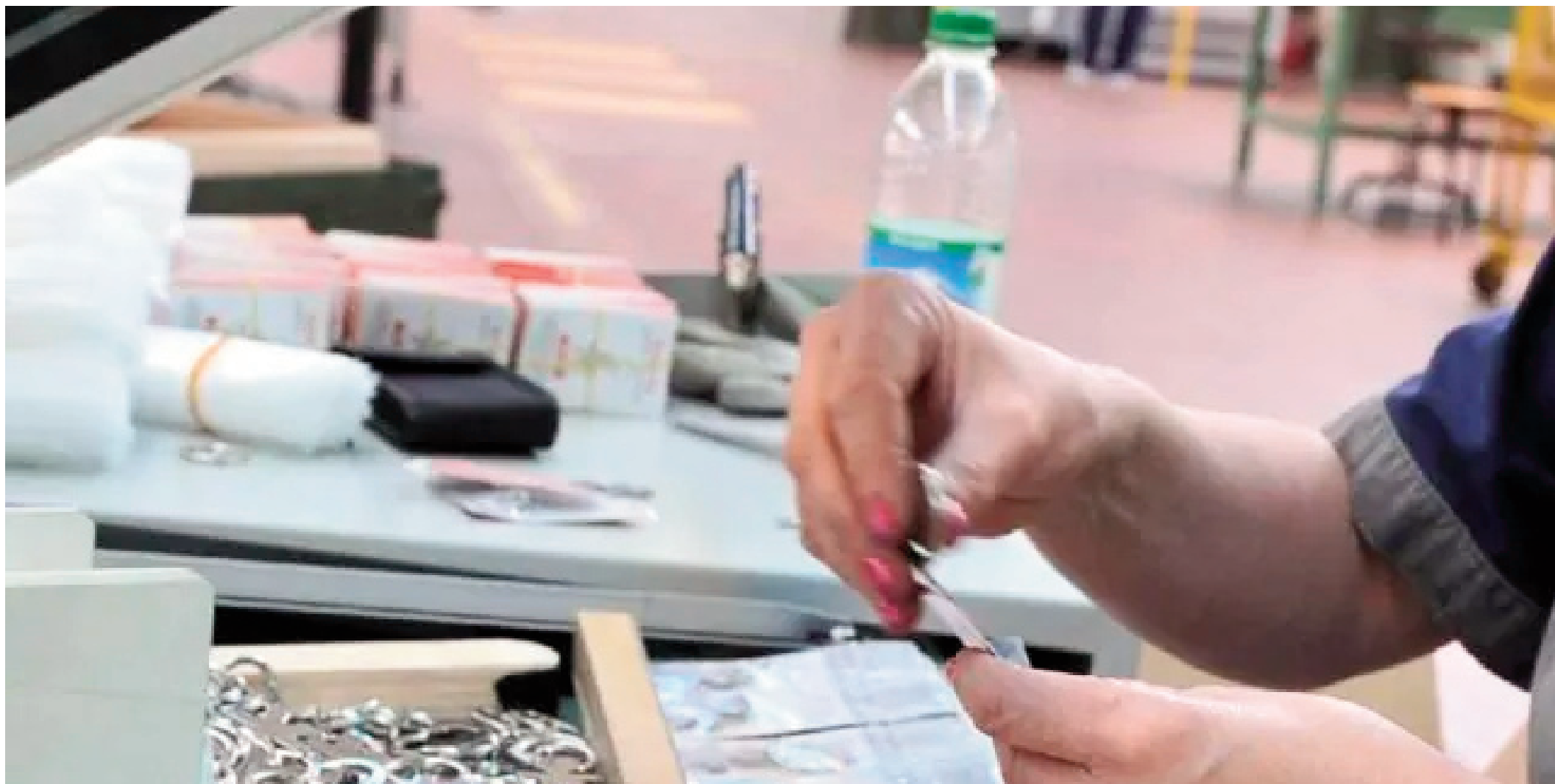
Baerbock della decisione della Germania di finanziare le ong che salvano migranti in mare, ma poi li portano in Italia", ha dichiarato dal canto suo il vice premier e ministro degli Esteri Antonio Tajani intervenendo a 'Mattino Cinque News' su Canale 5. In partenza per Berlino, Tajani ha detto che "è giustissimo salvare i migranti in mare", ma non altret-

tanto "portarli in Italia, come se questo fosse il luogo dove tutti vogliono andare quando vengono in Europa, ma non è così". Oltre all'incontro con Baerbock, Tajani ha spiegato che "continueremo a lavorare" sulla questione migranti anche "a Bruxelles dove oggi il ministro Piantadosi ha una riunione con i ministri degli Interni europei".



Nel commercio al dettaglio i giudizi sulle vendite si deteriorano marcatamente mentre le relative attese diminuiscono lievemente in presenza di un calo delle scorte

## Istat, giù la fiducia di consumatori e imprese nel mese di settembre



A settembre 2023 cala fiducia di consumatori e imprese. Secondo l'Istat infatti si stima una diminuzione sia del clima di fiducia dei consumatori (l'indice passa da 106,5 a 105,4) sia dell'indice composito del clima di fiducia delle imprese, che cala da 106,7 a 104,9. Tra le serie componenti l'indice di fiducia dei consumatori emergono segnali negativi dalle variabili che si riferiscono alla situazione

economica generale mentre è presente una maggiore eterogeneità tra le variabili che si riferiscono alla situazione personale. Tali variazioni sono sintetizzate dai quattro indicatori calcolati mensilmente a partire dalle stesse componenti: il clima economico, il clima corrente e il clima futuro calano, rispettivamente, da 121,5 a 115,2, da 101,4 a 100,2 e da 114,1 a 113,2; invece, il clima personale aumenta

passando da 101,5 a 102,2. Con riferimento alle imprese, per tutti i comparti indagati si stima una riduzione dell'indice di fiducia ad eccezione delle costruzioni. Più in dettaglio, l'indice di fiducia scende nella manifattura da 97,7 a 96,4, nei servizi da 103,5 a 100,5 e nel commercio da 108,7 a 107,3. Nelle costruzioni l'indice sale leggermente da 160,2 a 160,9. Quanto alle componenti degli indici di fi-

ducia, nella manifattura e nei servizi tutte le variabili peggiorano. Nel commercio al dettaglio i giudizi sulle vendite si deteriorano marcatamente mentre le relative attese diminuiscono lievemente in presenza di un calo delle scorte. Per quanto attiene alle costruzioni, i giudizi sugli ordini/piani di costruzioni sono improntate all'ottimismo mentre le aspettative sull'occupazione presso

l'azienda registrano una dinamica negativa. In base ai giudizi forniti dagli imprenditori sulle condizioni di accesso al credito bancario, si stima un peggioramento delle condizioni nel terzo trimestre 2023, sottolinea l'Istat. A settembre, la diminuzione dell'indice di fiducia delle imprese si estende a tutti i settori di attività, con l'eccezione delle costruzioni. L'indice complessivo si attesta sullo stesso valore di

ottobre 2022, commenta l'Istat. L'indice di fiducia dei consumatori si riduce per il terzo mese consecutivo raggiungendo il valore più basso dallo scorso giugno. Si evidenzia un deciso peggioramento dei giudizi sulla situazione economica generale, un aumento delle attese sulla disoccupazione e un miglioramento delle valutazioni attinenti la situazione finanziaria della famiglia.

Si applicherà genericamente ad una selezione di articoli rientranti nel 'carrello della spesa' e nei beni di prima necessità

## Patto anti inflazione, da pasta a olio e pannolini: ecco i prodotti scontati



Beni di prima necessità alimentari ma non solo. Tra i prodotti compresi nel paniere del patto anti inflazione ci dovrebbero essere, in linea di massima, pasta, latte Uht, biscotti, uova, pannolini, pelati, olio, saponi per la casa e per le persone. Non ci saranno, secondo quanto si apprende, i prodotti freschissimi come ortofrutta e carne. Il trimestre anti inflazione si applicherà gene-

ricamente ad una "selezione di articoli rientranti nel cd. 'carrello della spesa' e di prima necessità, nel rispetto della libertà di impresa e delle strategie di mercato delle singole aziende che aderiranno all'iniziativa". E' quanto si legge nel protocollo d'intesa firmato oggi a Palazzo Chigi, dalle associazioni della distribuzione e del commercio (Gdo e dettaglio), insieme alle associa-

zioni che rappresentano i settori delle farmacie e parafarmacie, alla presenza del Premier Giorgia Meloni e promosso dal ministro delle Imprese del made in

Italy Adolfo Urso. Dunque, non c'è un elenco dettagliato dei generi di prodotti da "offrire a prezzi calmierati dal 1 ottobre al 31 dicembre" ma si fa

riferimento a "beni di prima necessità alimentari e non alimentari di largo consumo, ivi compresi quelli rientranti nel cd. 'carrello della spesa'", laddove si spiega che lo scopo del protocollo è quello di "favorire il contenimento dei prezzi" di tali beni. Nel 'carrello della spesa' viene poi spiegato, "rientrano anche i prodotti per l'infanzia e per la cura della persona". Nelle more del protocollo,

che si dipana in 13 articoli, viene esplicitamente scritto che "il paniere su cui applicare prezzi calmierati" nel trimestre preso in considerazione, "viene definito da ciascuna impresa distributiva anche sulla base del concreto supporto delle imprese delle filiere, ricomprendendo quanto più possibile prodotti di prima necessità alimentari e non, ad esclusione degli alcolici".

# Parenti

ASCENSORI & IMPIANTI

DAL 1955, UN ALTRO LIVELLO



Un match, quello tra pollo e patate, amato da tutti e in ogni contesto per la versatilità e la trasversalità del pollo con 16,38 kg pro-capite nel 2022

## Pollo arrosto day, chef stellati e dirette social per celebrare un'icona della cucina

A rivelarlo un'indagine AstraRicerche per Pollo Arrosto Day, la grande maratona social organizzata da Unaitalia - l'Associazione nazionale dei produttori di carni bianche - che il 2 ottobre di ogni anno celebra il piatto di carne più amato dagli italiani, consumato dal 95% della popolazione, apprezzato da tutte le culture e le tradizioni nel mondo. Un matrimonio gastronomico, quello tra pollo arrosto e patate, che non conosce crisi: l'88,6% dei consumatori di pollo arrosto lo sceglie, il 42% sempre e il 46,6% spesso. Il 70% degli italiani lo mangia addirittura ogni 15 giorni e il 40,2% almeno una volta a settimana. E sarà proprio il tema degli abbinamenti perfetti il filo conduttore della settima edizione del Pollo Arrosto day, una giornata di celebrazioni sul tema "It's a perfect match" con protagoniste le coppie tra cui si stabilisce una chimica perfetta, a tavola come in cucina: gli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani (2 stelle Michelin), Max Mariola e il suo 'alter ego' Vittorio Pettinato (che con imitazioni, parodie e sketch di diversi personaggi noti ha conquistato oltre 100mila follower su Instagram e TikTok), Alessandro Granatelli e Niccolò Pau alias i 2men1kitchen (le cui ricette hanno conquistato 141mila follower e 12,7 milioni di like su TikTok), ma anche la rete dei pollo lovers di Giallo Zafferano, impegnati a condividere le loro personali visioni di pollo arrosto e patate sui social e sui canali di [www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it). Per gli utenti la possibilità di postare foto, ricette e dibattere sugli abbinamenti preferiti con il pollo arrosto. Un match, quello tra pollo e patate, amato da tutti e in ogni contesto per la versatilità e la trasversalità, anche culturale, del pollo che con 16,38 kg pro-capite nel 2022 (dati Unaitalia) continua ad essere la carne più consumata nel Belpaese, protagonista dei pranzi della domenica a casa della nonna ma anche delle tavole stellate. Il pollo arrosto con le patate fa pensare alla mamma e alla nonna (20,7%), alla domenica (16,7%), richiama ricordi d'infanzia (10,7%), fa coppia anche con gli amici (8,4%) e il divertimento (8,3%) ma soprattutto evoca gusto e piacere (31%). "Pollo arrosto e patate - affermano Alessandro Negrini e Fabio Pisani, chef stellati del celebre ristorante 'Il Luogo di Aimo e Nadia' di Milano - sono un match perfetto, per il sapore, ma soprattutto per la consistenza. Si tratta di due alimenti che interagiscono perfettamente: le carni bianche tendono ad essere più asciutte delle rosse, le patate quindi fungono da

elemento di bilanciamento riportando una certa cremosità in bocca. Quello che affascina il piatto è soprattutto la consistenza, che garantisce morbidezza dentro e croccantezza fuori. Poi il sapore: il pollo arrosto va cucinato assieme alle patate, nella stessa pentola. Solo così le patate prendono tutto il sapore del pollo, con il caramellizzato della pentola che va all'interno della ricetta. Una tecnica che sarà alla base del nostro piatto di pollo e patate ideate per il Pollo Arrosto day 2023, che ci ha entusiasmato al punto da non escludere di inserirlo nei nostri menu". L'importanza della consistenza trova conferma anche in uno studio della North Carolina State University che evidenzia come questa sia importante quanto o più del gusto quando si cerca di identificare il cibo. La parola magica sembra essere caramellizzazione, ma non solo. "Grande merito è da attribuire alla reazione di Maillard, un processo chimico - spiega il chimico Silvano Fuso, autore di 'Sensi chimici, la scienza degli odori e dei sapori' - che avviene durante la cottura che si verifica solo negli alimenti che contengono sia zuccheri che amminoacidi (costituenti delle proteine). Essa produce sostanze molto gradite al nostro cervello. Per il pollo arrosto con le patate, in particolare, si verifica a 140 gradi: quando amminoacidi e zuccheri delle patate si incontrano a fuoco vivo iniziano a generare una serie di composti odorosi. In fase finale questa reazione si manifesta con un sapore complesso e un colore marroncino/dorato che suggerisce l'idea della croccantezza. È la classica crosticina bruna: è questo che ci fa battere il cuore e rende gustoso il pollo arrosto". Non a caso, per i consumatori di pollo arrosto, con le patate rimane il modo migliore per gustarlo (72%). Meno gettonato l'accompagnamento con salse varie (15,5%), senza nulla, al naturale (6,8%) o con le verdure (5,6%). Tra le salse le più amate la maionese (30,4%), la salsa barbecue (29,3%) e il fondo di cottura (28,8%). Ma, oltre alle patate, quali sono gli abbinamenti più usati dagli italiani con il pollo arrosto? In primis le erbe aromatiche: solo l'1,5% non ne fa uso. La più utilizzata è il rosmarino (78,5%), soprattutto nel Nord, seguita a grande distanza da salvia (28,0%), origano (26,2%), alloro (19,1%), prezzemolo (16,6%) e timo (14,3%) a pari merito con l'erba cipollina. Meno impiegate le spezie (il 18,7% non ne usa) ma con maggiore varietà: il 36,3% usa il pepe, il 22,7% la paprika dolce, il 19,1% il peperoncino e il 18,8% il

curry. Dalla ricerca emerge anche una certa curiosità per gli abbinamenti più 'audaci': a fronte del 21,8% che preferisce la tradizione, c'è anche chi proverebbe qualcosa di nuovo. Al primo posto c'è il miele (18%). "Un ingrediente perfetto, secondo il chimico Silvano Fuso, - per scatenare la reazione di Maillard, che rende unico il pollo arrosto. I suoi zuccheri, principalmente composti da glucosio e fruttosio, sono in prevalenza riducenti e favoriscono quindi un'ottimale doratura. A seguire tartufo (16,9%) e mango (12,0%). Poco citati quelli più 'spinti': da aceto (8,3%), liquirizia (8,2%) e cacao/cioccolato (7,9%) a ostriche (3,6%) e caffè (3,3%). Più aperti alle novità i 18-34enni (solo il 16% preferisce abbinamenti classici) che più della media scelgono gusti dolci come miele e cacao/cioccolato. Ma come si riconosce un colpo di fulmine gastronomico? Il 39,5% degli italiani lo intuisce già alla prima forchettata, quando si genera subito una emozione positiva. Un terzo del campione (31,7%) lo capisce invece quando prova il desiderio di replicare il piatto a casa (in particolare le donne tra i 18 e i 24 anni, 47,2%). Infine, gioca un ruolo anche l'effetto nostalgia: quando i sapori riportano agli anni della fanciullezza scatta l'amore al primo morso per il 25,9% del campione, specialmente uomini nella fascia di età 55-65 anni (32,8%). Se per molti come Bruno Barbieri, il pollo arrosto e patate era il comfort food da proporre durante il lockdown (vedi la ricetta cosce di pollo al forno con fonduta di taleggio allo zafferano e patate arrosto), negli anni molti sono stati gli chef che hanno proposto e continuano a proporre questo binomio in carta, in rivisitazioni creative o nella sua versione più pura (pensiamo al girarrosto e patate al forno di Gerli 1970 di Paolo Reina a Milano). Si va dalla britannica Lisa Goodwin-Allen (chef dei ristoranti Gamebird di Londra e Northcote, nel Lancashire) con il roast chicken ripieno celebrato dal Times, da abbinare con patate arrosto, formaggio di cavolfiore e verdure di stagione, al roasted chicken di Gordon Ramsey o alle sue patate arrosto croccanti e soffici con peperoncino e curcuma. In Italia il pollo arrosto è soprattutto memoria: che sia di un viaggio, di una domenica o della nonna. Ne sono un esempio le interpretazioni di Ciro Scamardella (Piperò - Roma), che nel 2022 omaggia questo grande classico con 'Pollo e patate, il ricordo di un viaggio coast to coast negli Stati Uniti', dove la tecnica cottura al barbecue del pul-



led pork viene applicata al pollo che diventa la farcia della patata ratte spennellata di olio alla brace: un piatto che gioca con sensazioni gustative, suggestioni mentali e ricorda "l'idea di un pollo appena uscito da un forno, fumante e sugoso, con un profumo di brace". O Giuseppe Iannotti (Kresios, Telesse Terme) che nel suo Pollo e patate, riportava sapori ancestrali e ricordi d'infanzia in una chips di riso crunchy al sapore del pollo (della sua pelle cotta in forno e delle spezie del girarrosto), con le patate croccantissime ripiene di una soffice spuma di patate. A Milano in occasione del Pollo Arrosto day, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, i due chef de 'Il Luogo di Aimo e Nadia' (2 stelle Michelin) partono proprio "dal ricordo del pollo arrosto della nonna, il piatto per eccellenza della domenica" e lo reinventano come "una sorta di Tarte Tatin, dove la patata è un elemento centrale del piatto e prende tutto il sapore del pollo". "La domenica - racconta Negrini - è un giorno in cui non si ha più molto tempo per cucinare. L'idea è di preparare questo piatto il sabato per rilassarsi e goderselo il giorno dopo, mangiandolo a casa o portandolo fuori dalla nonna o da amici. Non a caso, questo è un piatto perfetto per essere scaldato al grill o anche da mangiare freddo. Pollo e patate: e diventa subito la domenica italiana". E per un pizzico di gusto in più, da non dimenticare sono le spezie e gli aromi. "Il limone come il bergamotto sono un classico del pollo arrosto - prosegue Negrini - e hanno lo scopo essenziale di sgrassare la pelle. Senza contare che i grassi caramellati con il limone creano un gusto agrodolce strepitoso. Noi abbiamo potenziato i sapori aggiungendo a questi aromi un mix di pepi: pepe nero di Lampong, pepe verde del Malabar, pepe di Timut, pepe della Jamaica, pepe Voatsiperifery, pepe Malaguetta (grani del paradiso), pepe bianco Vietman Pearl. Un mix che fa la differenza". Spezie e aromi risultano vincenti anche dal punto di vista molecolare e

salutistico: "Limone e bergamotto come altri agrumi - ricorda il chimico Silvano Fuso - sono importantissimi per il pollo arrosto perché presentano, soprattutto nella loro scorza, oli aromatici volatili ricchi di profumo, di esaltatori di sapore e potenti antiossidanti come i polifenoli, che, oltretutto, hanno proprietà benefiche". Per Luca Piretta, nutrizionista e gastroenterologo dell'Università Campus Biomedico di Roma, "le carni bianche, come pollo, sono ricche di proteine nobili, di vitamine del gruppo B, ottime per la struttura muscolare e la crescita dei tessuti, e povere di grassi, tra cui prevalgono quelli buoni come omega-6 e omega-3". "È fondamentale ricordare - avverte - che il pollo, essendo un alimento magro e povero di carboidrati, non costituisce da solo un piatto completo. Perciò, abbinarlo con le patate o il riso, e qualche verdura come lattuga, zucchina, carota, pomodoro, crea un pasto completo. Nel caso del pollo arrosto ricordiamoci che ci regaliamo una coccola: dobbiamo fare attenzione soprattutto alla pelle, che è grassa e sarebbe meglio eliminarla, soprattutto se eccessivamente cotta e scura". Il professor Piretta ricorda, inoltre, l'importanza di alcuni abbinamenti con la carne bianca. "La presenza della vitamina C aiuta a trasformare il ferro presente nella carne in una forma più biodisponibile. Quindi, qualunque abbinamento tra carne e verdure come pomodori o broccoli oppure frutta contenente vitamina C, come limoni, bergamotto, arance, è un modo per migliorare l'assorbimento del ferro. Se poi alla carne aggiungiamo altri tipi di frutta come ananas, papaya e mango che contengono bromelina, una sostanza che aiuta la digestione proteica, otteniamo un vantaggio nella digestione. Altro abbinamento importante è quello con frutti di bosco, ribes, mirtillo che, oltre alla vitamina C, contengono anche antiossidanti che aiutano a neutralizzare eventuali molecole pro-infiammatorie

provenienti dalla cottura ad alte temperature, come ad esempio quella al forno del pollo arrosto. Questo riguarda in particolare la pelle. Se la si mangia, occorre pensare che l'abbinamento con antiossidanti fa bene". Ad aprire gli appuntamenti online (ore 12.00) sarà Max Mariola, assieme al suo alter ego sui social Vittorio Pettinato (che proprio con l'imitazione dello chef più amato dai social ha conquistato 100mila follower su IG e TikTok), che in diretta Instagram cucineranno in coppia la loro versione del pollo arrosto con le patate. Dalle 11.30 e per tutta la giornata sarà la community di Giallo Zafferano, con il suo numeroso network di tik toker e creator, impegnate a proporre le migliori ricette di pollo e patate preparata in coppia! Alle 13.00 sarà il turno Alessandro Granatelli e Niccolò Pau, aka i 2men1kitchen ("un paio di tizi che fanno cose in cucina" con 322mila follower su Instagram e 12,7 milioni di like su TikTok). Il duo più imprevedibile del web preparerà una versione inaspettata della classica ricetta: caramelle gomose al sapore di pollo arrosto con le patate. Alle 16.00 gli chef stellati Alessandro Negrini e Fabio Pisani dai loro profili Instagram proporranno la loro versione di pollo arrosto tutta da gustare. "Un piatto che sembra una Tarte Tatin ma ha tutto il sapore del pollo arrosto e la morbidezza di una torta", racconta Negrini. "È una ricetta creativa e complessa - continua Negrini - ed è divertente perché si rovescia come una Tarte Tatin e si mangia. La patata è la forza di questo piatto, perché cuoce assieme al pollo e ne prende tutti gli aromi". La cottura avviene in una speciale pentola ollare, il Lavec, con il pollo che cuoce insieme alle patate, a vari strati per prenderne tutto il sapore: si montano prima le patate, poi il petto, ancora le patate e poi le cosce del pollo, le patate e la pelle del pollo. Quest'ultima, caramellizzata, diventerà la base della Tarte Tatin. Ed è subito il pollo arrosto della domenica.



## Disastro per la squadra di Mourinho e si apre la crisi per i giallorossi Serie A: Genoa-Roma 4-1



Il Genoa batte la Roma per 3-1 oggi 28 settembre 2023 nel match in calendario come posticipo della sesta giornata del calendario di Serie A 2023-2024. Il successo consente al Genoa di salire a 7 punti e di scavalcare la Roma, che rimane a quota 5 nel deludente avvio di stagione. I rossoblù si impongono con i gol di Gudmundsson, Retegui e Thorsby. Alla Roma non basta il provvisorio pareggio di Cristante. Il Genoa sfonda subito. Strootman, ex di turno, imbuca per Gudmundsson che entra in area e di sinistro trova l'angolo basso: 1-0 al 5'. La

Roma reagisce e trova il pareggio al 22'. Cristante si inserisce e sfrutta il cross di Spinazzola, colpo di testa e 1-1. Il match non offre granché e si trascina verso l'intervallo senza brividi. Al 45', il Genoa tira fuori il nuovo vantaggio dal cilindro. La sponda di Thorsby innesca Retegui che controlla e fulmina Rui Patricio: 2-1. La Roma cerca di raddrizzare la serata in avvio di ripresa. Lukaku, quasi invisibile nel primo tempo, al 53' fa centro ma è tutto inutile: azione vanificata da un fuorigioco. Il belga spreca una chance ghiotta al 63'

manco un tap-in ravvicinato. Al 68' si vede Dybala, che non inquadra la porta. Quando la Roma sembra in crescita, arriva il tris del Genoa. Thorsby timbra di testa al 74' e sigla il 3-1. La Roma non c'è più e all'81' crolla. Messias ringrazia Frentrup e buca ancora Rui Patricio: 4-1, Mourinho affonda e la Roma naufraga in classifica. Alla fine del match, i tifosi giallorossi a Marassi contestano la prestazione e il rendimento della squadra: è la prima manifestazione di malumore nell'era dello Special One.

## Due pareggi: Frosinone-Fiorentina 1-1 e Monza-Bologna 0-0 Serie A: gli altri risultati della 6ª



rosinone e Fiorentina pareggiano 1-1 in un match della sesta giornata di Serie A, disputato allo stadio 'Benito Stirpe' della città ciociara. Al vantaggio degli ospiti con Gonzalez al 19', replica Soulé al 70'. In classifica i viola sono al 5° posto con 11 punti insieme a Lecce e Napoli, mentre i gialloazzurri sono ottavi insieme al Sassuolo a quota 9. Al 'Benito Stirpe' sono i viola a cominciare meglio e a rendersi pericolosi per primi con una serie di occasioni inaugurate dallo scippo di Nzola su Okoli, murato da Turati, e terminate al minuto 19, quando Gonzalez di testa insacca il gol dello 0-1 sfruttando il preciso assist di Duncan e firmando il vantaggio sul tabellino dopo aver fatto lo stesso con il rinnovo di

contratto nei giorni scorsi. Nel mezzo qualche sparuta traccia del Frosinone, soprattutto grazie alle iniziative di Soulé, il più pericoloso tra i ciociari, e Brescianini. Poco per pensare di superare Terracciano. Un problema alla caviglia costringe fuori capitano Biraghi all'intervallo, al suo posto Kayode, nessun volto nuovo nei ciociari invece alla ripresa del gioco. Ritmi tenuti bassi dalla gestione del match dei toscani, che si affacciano verso Turati per lo più con tiri dalla lunga distanza. Di Francesco a metà ripresa mette mano alla panchina e cambia l'inerzia del match: Caso, uno dei subentrati e tra i tanti ex viola in campo, disegna un bel cross sul quale è più lesto di tutti Soule per l'1-

1 con un colpo di testa sotto misura al 25'. La squadra di Italiano accusa il gol incassato a livello psicologico e fatica ad abbozzare una reazione. Alla squadra di casa il punto basta e avanza per proseguire nella recente striscia positiva. Sipario. Finisce sullo 0-0 invece il match tra Monza e Bologna valido per la sesta giornata di Serie A e disputato all'U-Power Stadium della città brianzola. Gli ospiti chiudono la partita in dieci uomini per l'espulsione di Saelemaekers all'87' per doppia ammonizione. I rossoblù salgono a quota 7 in classifica e sono in undicesima posizione insieme al Verona e alla Lazio, mentre i biancorossi sono quattordicesimi con un punto in meno.

## Il pilota: "Io rilassato, lotta per titolo riguarda Bagnaia e Martin" MotoGp: le parole di Bezzecchi



"Sono rilassato, perché la vera lotta per il titolo riguarda Pecco Bagnaia e Jorge Martin". Così Marco Bezzecchi in conferenza stampa alla vigilia del fine settimana del Gp del Giappone 2023, reduce dal trionfo al MotoGp India. "E' vero, io mi sto avvicinando, ma non è mai abba-

stanza - sottolinea - Se potessi avvicinarmi di più, alla fine del Mondiale ci proverò. Certo che m'interessa lottare per il campionato, ma dovrei provare a stare vicino a loro due per almeno tre o quattro weekend, poi vedremo". "Chiederò lo stesso sistema in partenza che

hanno Bagnaia e Martin - risponde Bezzecchi sorridendo a chi glielo chiede, sapendo bene quanto sia inconsueta questa richiesta - ma il supporto che mi garantisce la Ducati è già fantastico e io non ho un pacchetto ufficiale. E' normale che abbia qualcosa in meno rispetto a loro".

## La società: "Mai voluto offendere il calciatore con i video" Napoli: il caso del video su Osimhen

Il Napoli prova a ricomporre la rottura con Victor Osimhen e a chiudere il caso legato ai video pubblicati su TikTok. "Il Calcio Napoli, onde evitare qualsivoglia strumentalizzazione sul tema, precisa di non avere mai voluto offendere o prendere in giro Victor Osimhen, patrimonio tecnico della società. A dimostrazione di ciò, durante il ritiro estivo, il Club ha fermamente respinto ogni offerta ricevuta per il trasferimento all'estero dell'attaccante", rende noto il club campione d'Italia con un comunicato. "Rappresenta dato di esperienza comune il fatto che sui social, in particolare su TikTok, da sempre, il linguaggio espressivo viene realizzato con leggerezza e creatività, senza avere avuto, nel caso che ha visto protagonista Osimhen, alcuna intenzione di dileggio o di derisione - prosegue il comunicato del club azzurro-. Comunque se Victor avesse percepito una qualsiasi offesa nei suoi confronti questa era estranea a qualsivoglia volontà della società". Martedì 26



settembre il Napoli ha pubblicato e poi rimosso un video che ironizzava sul rigore ottenuto e sbagliato da Osimhen nel match pareggiato domenica scorsa per 0-0 a Bologna. Nella clip, al centravanti è stata abbinata una voce 'da cartone' animato: Osimhen chiede il rigore, lo ottiene e lo sbaglia. Sui social rimbalza un altro video in cui l'attaccante nigeriano fa da sfondo ad un ritornello che lo accosta ad una noce di cocco. Si tratta di un trend (#coconut) in voga in questi giorni sul social cinese. Consiste nell'abbinare, attraverso la app di editing video della piattaforma, le proprie immagini alla canzoncina "I'm a coconut (traduzione=sono una noce di cocco)". "Quanto accaduto sul profilo ufficiale

del Napoli sulla piattaforma TikTok non è accettabile. Un filmato che deride Victor è stato prima reso pubblico e poi, ma ormai tardivamente, cancellato", ha scritto Roberto Calenda, l'agente del calciatore, su X. "Un fatto grave che crea un danno serissimo al giocatore e si somma al trattamento che il ragazzo sta subendo nell'ultimo periodo tra processi mediatici e fake news. Ci riserviamo la valutazione di intraprendere azioni legali ed ogni iniziativa utile a tutelare Victor Osimhen", conclude Calenda. Il giocatore, che ha cancellato le foto con la maglia del Napoli da Instagram, ieri è sceso regolarmente in campo nel match vinto 4-1 contro l'Udinese ed è anche andato in gol.



## Le estrazioni dei tre principali concorsi legati alla numerologia Lotto, SuperEnalotto e 10eLotto



Giovedì 28 settembre 2023 per i concorsi di Lotto, SuperEnalotto e 10eLotto. Le estrazioni dei principali concorsi della lotteria italiana tornano oggi in diretta su ItaliaSera.it con tutti i risultati ed i numeri estratti della terza estrazione settimanale. Dalle ore 20 gli aggiornamenti in tempo reale con i numeri vincenti estratti sulle ruote del Lotto, la sestina vincente del SuperEnalotto, i simboli del Simbolotto e l'estrazione serale del 10eLotto. Appuntamento alle 20 qui su Italia Sera con tutti gli ultimi aggiornamenti relativi ai princi-

pali giochi della lotteria in Italia.  
**Lotto, estrazione giovedì 28 settembre 2023**  
BARI 82 - 36 - 84 - 47 - 4  
CAGLIARI 16 - 82 - 1 - 70 - 77  
FIRENZE 13 - 55 - 21 - 39 - 32  
GENOVA 11 - 23 - 1 - 46 - 44  
MILANO 5 - 7 - 61 - 36 - 09  
NAPOLI 68 - 72 - 50 - 26 - 5  
PALERMO 85 - 37 - 35 - 61 - 84  
ROMA 41 - 23 - 40 - 80 - 70  
TORINO 4 - 52 - 86 - 68 - 47  
VENEZIA 84 - 18 - 7 - 43 -

76  
NAZIONALE 33 - 39 - 13 - 23 - 32  
**SuperEnalotto, estrazione giovedì 28 settembre 2023**  
40 - 58 - 85 - 25 - 9 - 86  
Jolly: 11 SuperStar: 34  
**10eLotto, estrazione giovedì 28 settembre 2023**  
1 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 16 - 18 - 21 - 23 - 36 - 37 - 41 - 52 - 55 - 68 - 72 - 82 - 84 - 85  
Numero Oro: 82  
Doppio Oro: 82 - 36  
Gong: 33  
**10eLotto Extra, estrazione giovedì 28 settembre 2023**  
26 - 32 - 35 - 39 - 40 - 43 - 44 - 46 - 47 - 50 - 61 - 70 - 77 - 80 - 86

## Il concorso di numerologia legato, per questo mese, alla ruota di Genova Simbolotto: i numeri vincenti

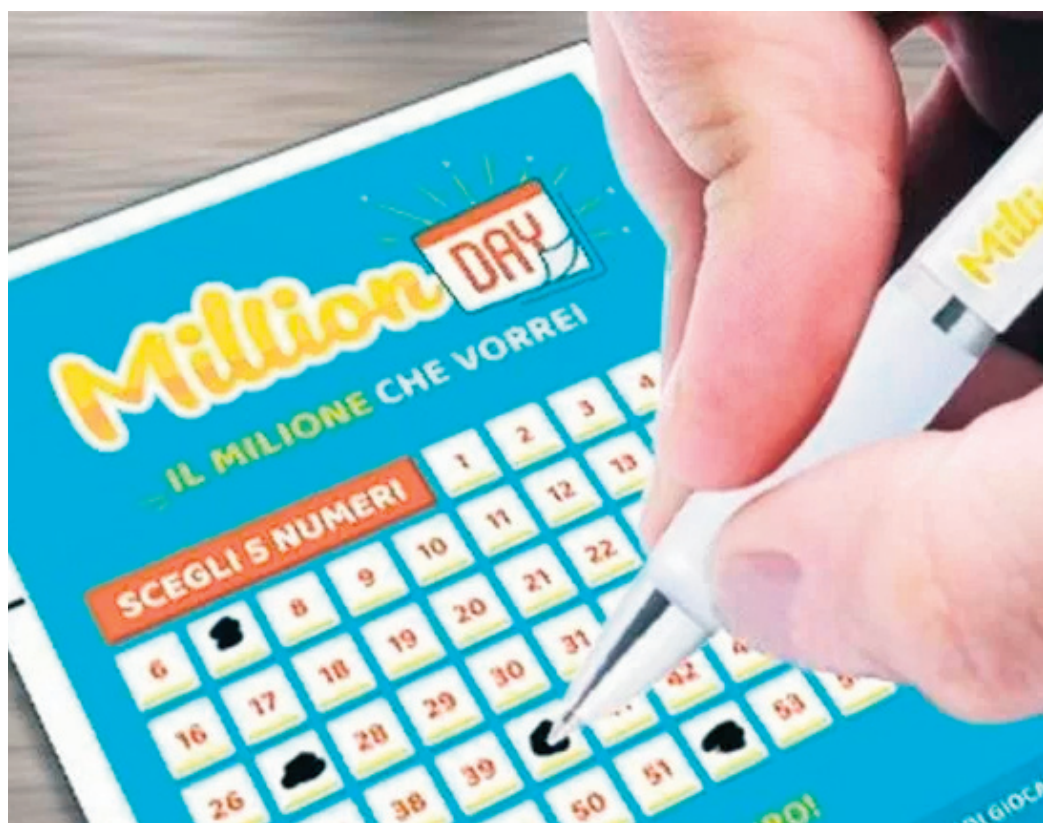


Subito dopo le estrazioni di Lotto e SuperEnalotto su questa pagina la diretta con i numeri estratti per il gioco del Simbolotto, il nuovo concorso di Sisal. Da qualche tempo il Gioco del Lotto permette di abbinare alla propria schedina una nuova opportunità di vincita grazie ai simboli che ogni estrazione vengono ri-

velati subito dopo le estrazioni delle varie ruote del Lotto. Nel corso del di questo mese il gioco del Simbolotto è collegato alla ruota di Genova, anche questa sera la redazione del quotidiano Italia Sera seguirà in tempo reale gli aggiornamenti del Simbolotto con i risultati del concorso ed i cinque simboli

estratti stasera. Ecco i cinque simboli estratti oggi, per il concorso del Simbolotto. Per l'estrazione di stasera i numeri e relativi simboli sono stati i seguenti:  
18-CERINO  
14-BAULE  
17-SFORTUNA  
9-CULLA  
30-CACIO

## Il concorso che offre l'opportunità di portarsi a casa fino ad un milione di euro Million Day ed Extra: le estrazioni



I numeri vincenti dell'estrazione di oggi per il concorso Million Day. Pronti per scoprire la combinazione vincente dell'estrazione di oggi? Alle ore 13, ed alle 20.30 su questa pagina i cinque numeri estratti per il Million Day, il gioco di Lottomatica che

ogni giorno offre l'opportunità di vincere fino ad 1 milione di euro. I numeri vincenti di oggi, per il Million Day sono i seguenti. Numeri estratti alle ore 13 di oggi: 3 - 7 - 21 - 41 - 49. Numeri Extra estratti alle ore 13 di oggi: 10 - 15 - 30 - 35 - 43. Numeri estratti

stasera alle ore 20.30: 16 - 30 - 34 - 41 - 55. Numeri Extra estratti alle ore 20.30: 13 - 26 - 32 - 43 - 49. Ricordiamo che il concorso del Milano Day da regolamento permette anche vincite secondarie indovinando due, tre o quattro numeri estratti.

## Il concorso che mette in palio una magione e duecentomila euro Vinci Casa: i numeri estratti



L'estrazione di oggi per il concorso "Vinci Casa" di Win for Life, il gioco che ogni giorno dalle 20.30 offre l'opportunità di vincere una casa e 200.000

euro. Ad oggi il concorso "Vinci Casa" Win for Life ha permesso ad oltre 150 fortunati giocatori di vincere un'abitazione, stasera la nuova estrazione del

gioco con la cinquina dei numeri estratti in diretta live su Italia Sera. Ecco i numeri Vinci Casa estratti oggi, giovedì 28 settembre 2023: 1 - 7 - 24 - 32 - 37

Radio

**GLOBO**



IL PARCO DIVERTIMENTI  
DEL CINEMA E DELLA TV



**CINECITTÀ**  
*World*

BOHA - CATEL ROMANO

**Green**



**Power**<sup>®</sup>

g e n e r a t o r s