

CULTURA & SPETTACOLI

spett.cultura@giornaledibrescia.it

LIBRIXIA

«Troppo facile promettere il taglio delle tasse: ditemi dove prendete i soldi»

Debito e spesa pubblica: con «L'economia facile» Carlo Cottarelli sale in cattedra al San Barnaba

LA LEZIONE

ERMINIO BISSOLOTTI

e.bissolotti@giornaledibrescia.it

La campagna avviata per obbligare i partiti a indicare nei loro programmi elettorali quanto costano le misure promesse agli italiani e da dove prenderanno le risorse per realizzarle, ha superato le 100mila firme. Un risultato che ieri Carlo Cottarelli, tra i promotori dell'iniziativa insieme alla Fondazione Luigi Einaudi, ha celebrato sul palco dell'auditorium San Barnaba. «Troppo facile promettere il taglio le tasse: ditemi dove prendete i soldi», ha incalzato l'economista sollecitando ancora una volta tutti i rappresentanti dei partiti (senza distinzione di bandiera) a una presa di responsabilità.

Cottarelli ha iniziato la sua carriera al Fondo monetario e successivamente ha anche ricoperto il ruolo di commissario per la revisione della spesa pubblica in Italia. Nel 2023, dimessosi dal Senato in disaccordo con il Partito Democratico per dedicarsi ad altre attività ha comunque portato avanti la sua crociata sulla trasparenza dei conti pubblici. Da un lato con la petizione «Quanto mi costa?» per rilanciare appunto il

disegno di legge che porta il suo cognome e dall'altro lato pubblicando articoli e libri di divulgazione economica. Anche l'ultimo suo manuale dedicato a «L'economia facile. Risposte semplici per capire il mondo» (ed. Solferino) è stato scritto con quest'intento.

L'operazione. Dopotutto la trasparenza è il presupposto e lo strumento fondamentale che rende la conoscenza accessibile, trasformando un flusso di dati grezzi in un patrimonio collettivo di consapevolezza. Un concetto che ha messo bene in evidenza ieri sera Emilio Del Bono, lodando l'impegno di Cottarelli: «Con questo lavoro pedagogico, che io considero fondamentale, sono poche le personalità, come quelle di

*Con la campagna
«Quanto mi costa?»
ha raccolto
oltre 100mila firme*

Cottarelli, che hanno la pazienza di girare l'Italia per incontrare persone di tutte le età, compresi ragazzi e ragazze. Il nostro Paese ha bisogno di non smarrire la conoscenza: purtroppo oggi è più facile usare qualche slogan convincente che essere persone serie e parlare in modo argomentato».



I protagonisti. Da sinistra Gloria Torri, Carlo Cottarelli ed Emilio Del Bono

«L'educazione finanziaria come può attrarre i giovani?» ha chiesto a tal proposito Gloria Torri del Collegio universitario Luigi Lucchini, che ha animato l'incontro insieme a Del Bono. «L'obiettivo di questo libro era proprio quello di raggiungere un pubblico più ampio di quello che spesso mi legge - ha replicato Cottarelli -, anche per questo motivo non ho messo tanti numeri, che spesso spaventano i lettori. È indispensabile conoscere un po' l'economia: non ci possiamo sempre fidare degli altri o di quello che ci dice la banca». Da lì in avanti, l'economista originario di Cremona dal palco del San Barnaba ha tenuto una lezione di «economia di base»,

che ha raccolto la massima attenzione del numeroso pubblico bresciano accorso alla presentazione del suo libro.

Non solo debito. «Il deficit è l'acqua che scende dal rubinetto, il debito è l'acqua che sta nella vasca da bagno: finché voi non avete chiuso il rubinetto, ossia finché non azzerate il deficit, il debito aumenta. E sapete qual è l'ultimo anno in cui l'Italia ha chiuso il rubinetto? Qualcuno penserà a Monti, invece è stato nel 1925 (quando c'era lui...), poi abbiamo riportato un deficit dopo l'altro...» ha spiegato Cottarelli. «Avere il debito alto è un problema? Di sicuro è un rischio - ha continuato -. Allora come si fa a ri-

durre il rischio? Il modo migliore è attraverso la crescita economica, che necessita di riforme. Solo se renderemo l'Italia un posto dove è più facile fare impresa e fare crescere l'economia risolveremo il problema del debito pubblico».

Cottarelli, anche nella veste di direttore del programma per l'educazione nelle scienze economiche e sociali e dell'Osservatorio sui Conti pubblici italiani dell'Università cattolica di Milano, ha indicato quattro riforme urgenti. La prima mira alla riduzione della burocrazia, la seconda all'alleggerimento della tassazione, la terza punta a trovare una soluzione del costo dell'energia e la quarta va a sostegno delle im-

prese per reperire manodopera. «Io credo inoltre sia importante tenere un sistema di welfare adeguato - ha concluso -. Siamo un paese avanzato, siamo un paese europeo e avere un welfare importante è essenziale. La domanda è: si può? Dobbiamo tenere in considerazione che noi abbiamo delle tasse molto elevate: la pressione fiscale ha raggiunto il livello più alto degli ultimi 20 anni. Io credo che possiamo ridurre un po' la pressione fiscale per ridurre la spesa pubblica senza andare a intaccare lo Stato sociale. Però anche fare questa cosa richiede una volontà politica, che si può materializzare soltanto se c'è stato un passaggio elettorale, cioè la revisione della spesa non la puoi fare chiamando il tecnico come il

*«Serve volontà
politica per fare
le riforme, non basta
il tecnico di turno»*

Cottarelli di turno e fargli fare un elenco di cose che poi il politico dice politicamente queste cose non le puoi fare. Non le puoi fare politicamente perché non hai detto agli elettori di eleggerti per ridurre le tasse e ridurre un po' la spesa pubblica. Allora non si può fare. Punto».

L'INTERVISTA

Chiara Pavan, chef di Venissa e autrice del libro «Cucina ambientale»

«LA SALICORNIA INSEGNA CHE DOBBIAMO DARCI UNA SVEGLIATA»



A MasterChef ha portato ordine, pulizia e lotta agli sprechi. Nel piatto ha valorizzato il disordine della natura: gamberi blu e rapane venose, molluschi voraci che divorano le ostriche. Per Chiara Pavan

anche un'invasione può diventare una risorsa. La rapana l'ha incontrata durante una vacanza in camper da Venezia alla Dalmazia. L'ha cucinata una volta e non l'ha più abbandonata. Oggi, insieme al compagno Francesco Brutto, la propone da Venissa, sull'isola di Mazzorbo, nella Laguna di Venezia, dove la stella Michelin convive con quella verde simbolo di sostenibilità. Perché quella della «cheffe» veronese laureata in Filosofia è «una cucina ambientale». Che «non piange quello che si perde, ma costruisce futuro a partire da ciò che ancora cresce ed è sempre più presente: erbe alofite, ortaggi resilienti, saperi condivisi». Prima di tornare in tivù con il nuovo programma Sky «Taste of Italy», in onda nella primavera 2027, l'ha messo nero su bianco nel libro «Cucina ambientale» edito da Mondadori e presentato ieri sera a Librixia.

Pavan, cosa intende per cucina ambientale?

È una cucina che racconta l'ambiente in cui mi trovo attraverso gusti, odori e sapori. Utilizza i prodotti della zona e cerca di prendersi cura di un ecosistema fragile, come hanno dimostrato anche gli eventi climatici degli ultimi dieci anni.

Lei parla di cibo come atto di cura, in che senso?

Cura verso l'ambiente e cura verso le future generazioni.

Pagina dopo pagina, tornano temi come cucina di prossimità, recupero degli scarti e centralità del vegetale. A che punto siamo nelle case e nei ristoranti?

Alle presentazioni del libro le persone fanno domande, si interessano, raccontano di voler portare a casa qualche idea. C'è una sensibilità che prima era meno diffusa e la percepisco anche nel mondo della ristorazione.

Un segnale concreto?

Dal 14 al 18 ottobre a Udine ci sarà «Ein Prosit», con oltre 90 chef da tutto il mondo. Gli organizzatori ci hanno chiesto di non utilizzare caviale, foie gras e aragosta. In altre parole: meno ingredienti simbolo del lusso e più creatività. Mi sembra un segnale importante.

Con l'esempio lei cerca di dimostrare che l'alta cucina e la sostenibilità non sono in contraddizione.

Sì, uso specie aliene come il granchio blu e capita spesso che i produttori mi portino la loro verdura danneggiata. Dieci chili dello stesso ortaggio, che poi noi fermentiamo, valorizziamo.

Venezia è la sua città d'adozione, la città del lavoro e dell'amore. Quanto ha influito questo luogo sulla sua idea di cucina?

Molto, è una città votata al turismo, ma anche un hotspot climatico.

Recentemente è stata a Brescia, dalla chef Arianna Gatti, che legame ha con la nostra città e con la nostra cucina?

Arianna è una persona che adoro, mi piace come lavora. Conosco poco la cucina bresciana.

Crede che la laurea in Filosofia le sia servita per fare questo lavoro?

Sono riuscita a scrivere un libro, penso che abbia avuto il suo ruolo.

Nel libro parla anche della salicornia, cosa le ha insegnato questa pianta?

C'è n'è tantissima, ma viene importata dall'estero. Non ha un passato gastronomico, ma si può usare con successo in cucina. Mi ha insegnato che dobbiamo darci una svegliata. **BB**

L'AGENDA

Raoul Pupo

STORIA DELLA FRONTIERA ADRIATICA
Ore 17.15
Mo.Ca - Sale delle Danze
via Moretto 78

Michele Ainis

CONTROTEMPO
Con Carlo Muzzi
Ore 18.00
Bcc Agrobresciano Arena
piazza Vittoria

Matteo Bussola

IL SOLE NELLE POZZANGHERE
ore 18.30
Auditorium San Barnaba
corso Magenta
(l'incontro sostituisce quello annunciato con Daria Bignardi)

Nadeesha Uyangoda

ACQUA SPORCA
Ore 21.00
Auditorium San Barnaba
corso Magenta

Tommaso Cerno

LE RAGIONI DI GIUDA
Ore 21.00
Bcc Agrobresciano Arena
piazza Vittoria