

## Il caso

di Felice Cavallaro

**CATANIA** A leggerlo adesso che li hanno arrestati, quel biglietto lasciato con una bottiglia di benzina davanti all'ingresso della fabbrica può anche far sorridere. Perché sembra tirato fuori da uno dei film di Pif o di Ficarra e Picone. Con il classico estorsore di mafia pronto a sbandierare la sua ignoranza: «Mettiti a posto ho ti facciamo saltare in aria, cercati un amico».

Minacce di morte rivolte a Giuseppe Condorelli, 54 anni, moglie e due figli, titolare della famosissima azienda dolciaria che non produce solo torroncini nel grande stabilimento all'ombra dell'Etna, ma che quei gustosi torroncini pubblicizza da trent'anni con la faccia accattivante di Leo Gullotta.

**È storia di due anni fa. Non ebbe paura? Non ci fu un attimo d'esitazione?**

«Mi chiamò di notte una domenica di marzo il guardiano spaventato davanti a quel "pizzino". Una volata fra le stradine di Belpasso. Ne parlai con mia moglie Serena e andai subito dai carabinieri».

**Nel blitz che ha fatto scattare 40 arresti ci sono anche**

# Il re dei torroncini denuncia il pizzo «È per i miei figli e per la Sicilia»

Condorelli: «Mai un dubbio». Arrestati in 40

## La vicenda

Giuseppe Condorelli, 54 anni, titolare dell'azienda produttrice di torroncini, ha denunciato dei tentativi di estorsione avvenuti nel 2019 da parte di malavitosi affiliati al clan Santapaola-Ercolano

40 gli arresti effettuati nell'operazione «Sotto Scacco» della Dda di Catania

## un paio di imprenditori che hanno usato la mafia per battere la concorrenza.

«Mai un dubbio per me e mia moglie. Noi vogliamo solo fare vivere i nostri due figli di 14 e 15 anni in una terra senza mafia, senza soprusi».

Eccolo il giovane cavaliere del lavoro, erede di un piccolo impero costruito nel 1933 dal padre Francesco, il vecchio saggio pasticciere che in quest'angolo della provincia catanese riuscì a conquistare l'appoggio di Leo Gullotta per una scalata pubblicitaria ed economica oggi specchiata in un impianto da 8 mila metri quadri dove 52 addetti e 40 stagionali producono 200 milioni di pezzi l'anno venduti in 25 Paesi del mondo.

Un bocconcino prelibato, avranno pensato i mafiosi che

forse si sono pentiti di questa tentazione costata cara, visto che ieri mattina dopo due anni di indagini i carabinieri del colonnello Rino Coppola hanno bloccato i 40 boss di vecchi clan locali e un paio di im-



**Imprenditore** Giuseppe Condorelli, 54 anni: già nel '98 con suo padre denunciò un'estorsione

prenditori che, al contrario di Condorelli, si sono piegati, spadroneggiando però contro i loro concorrenti.

## Non era la prima minaccia?

«Il primo assalto risale al 1998, quando ancora c'era la lira e, rispondendo al telefono, mi sentii chiedere 100 milioni in contanti. Abbiamo subito tanti altri tentativi di estorsione, anche quando mio padre era vivo. Tutto sempre immediatamente denunciato alle forze dell'ordine».

## E quei 100 milioni?

«Pensavo allo scherzo di un cretino. Misi giù la cornetta. Richiamarono 10 minuti dopo: "L'hai capito che ti facciamo saltare?". Lo dissi a mio padre: "Io vado dai carabinieri". E lui: "Ti accompagno". Per un mese restammo in casa aspettando le altre chiamate, fingendo di

## Lecce, è un ex carabiniere

### Ucciso davanti al figlio

**S**i indaga sulla vita privata dell'ex maresciallo dei carabinieri Silvano Nestola, 46 anni, ucciso a Copertino, Lecce, con 3 colpi di fucile al torace. Ieri sono stati ascoltati per ore i 4 componenti di una famiglia di San Donaci, nel Brindisino, sui presunti legami con la vittima riconducibili a relazioni sentimentali. Nestola era col figlio di 10 anni al momento dell'omicidio. © RIPRODUZIONE RISERVATA



**I danni** Le immagini riprese da un drone mostrano due carrozze del treno della metropolitana di Città del Messico nel punto in cui è crollato il ponte (Gutierrez/Epa)

## Il disastro

### Crolla il ponte della metro e precipitano due vagoni: 24 morti a Città del Messico

Il cedimento improvviso del sostegno in cemento armato di un ponte della metropolitana ha provocato una tragedia a Città del Messico con almeno 24 morti e 79 feriti, alcuni gravissimi. Due vagoni di un convoglio pieno di passeggeri sono precipitati da un'altezza di dieci metri. L'incidente, accompagnato da un boato, è avvenuto a tarda sera nel quartiere di Tlahuac, uno dei più poveri della megalopoli messicana. Decine le persone rimaste intrappolate tra le lamiere, e tra le vittime anche diversi bambini. Dalla sua inaugurazione nel 2012, quella linea della metro ha subito ben 66 interruzioni per guasti di varia entità, i più gravi a seguito dei danni causati dal terremoto del 2017, altri per rimediare a errori rilevati proprio nella realizzazione dei viadotti. © RIPRODUZIONE RISERVATA

# A tavola con Vespa, nuovo vino e un ristorante in Puglia

Il giornalista-produttore lancia il bianco «Donna Augusta». E apre il Santa Chiara nella sua masseria

## La vicenda

● Bruno Vespa ha aperto un ristorante nel Salento e per l'occasione ha lanciato il suo primo vino bianco: il «Donna Augusta 2019». Prende il nome dalla moglie Augusta Iannini

● La moglie, per 35 anni magistrato, si occupa ora della Masseria Li Reni, l'azienda di famiglia in cui sono impegnati anche i figli Federico e Alessandro

di Luciano Ferraro

**D**oppia sfida per Bruno Vespa. Gastronomica ed enologica. Apre un suo ristorante nel cuore del Salento, nella zona del Primitivo di Manduria. E lancia il suo primo vino bianco di alta gamma, il «Donna Augusta 2019», dedicato alla moglie Augusta Iannini, magistrato per 35 anni, poi per 8 al vertice dell'Autorità del garante per la protezione della privacy. Iannini ora si occupa della Masseria Li Reni, il fronte agricolo di «Vespa Vignaioli per passione», l'azienda familiare che riunisce oltre ai genitori (entrambi di origini aquilane, sposati da 46 anni), i figli Alessandro e Federico.

«Il ristorante — annuncia Vespa — aprirà alla fine di maggio. L'intero staff, dallo chef al pasticciere, del Santa Chiara di Turi (in provincia di

Bari) si trasferirà qui». L'ingresso della brigata, guidata dallo chef Pietro Valoroso darà il nome al nuovo locale, che si chiamerà Santa Chiara a Li Reni. «Non è una sfida semplice, soprattutto in questo periodo — dice Vespa — ma siamo sicuri della professionalità della nuova squadra. La lista dei vini sarà all'altezza: 100 etichette di tutte le regioni italiane, assieme a una selezione di Champagne». In prima fila i vini che il presidente degli enologi, Riccardo Cotarella, ha messo a punto per Vespa. Il più noto è il «Raccantami», Primitivo di Manduria Doc. mentre il «Bruno

## Il giornalista

«Mia moglie preferisce i rossi, si è rassegnata a una dedica in versione bianca»

dei Vespa» è il Primitivo che punta sul miglior rapporto qualità-prezzo. Ora il debutto del «Donna Augusta», con 3.300 bottiglie. «Mia moglie preferisce i rossi — spiega Vespa — si è rassegnata a una dedica in versione bianca, ma ha chiesto un vino che le assomigliasse. Fare un bianco importante in Puglia non è facile. Cotarella ha scelto un blend di Verdeca, Fiano e Chardonnay».

«Il rischio — argomenta Cotarella — era limitarsi a un bianco beverino oppure di eccedere in potenza. È stato necessario impegnarsi in tanti test per ottenere equilibrio ed eleganza. Ogni uva è stata vinificata a parte, con metodi diversi, compresa la barrique per lo Chardonnay. Il risultato? Non solo muscoli, ma dinamismo e vivacità. Il «Donna Augusta» resisterà ad un lunghissimo invecchiamento».

Un vino che segna la ripar-

tenza per la cantina di Vespa. Il 2020, come è accaduto per la maggioranza delle aziende del settore non solo italiane, è stato un anno difficile a causa della chiusura di ristoranti e hotel per la pandemia. Nel 2019 dall'avamposto pugliese di Vespa erano partite 300 mila bottiglie per l'Italia e per l'estero (dove viene venduto il

**Insieme** Bruno Vespa con Riccardo Cotarella, presidente degli enologi italiani, che firma i prodotti di «Vespa Vignaioli per passione»



30% della produzione, Cina compresa). L'anno successivo il calo è stato di un terzo. «Nel 2021 torneremo a lavorare con la stessa quantità pre-pandemia», annuncia Vespa, che nel frattempo è diventato anche produttore di Prosecco Docg, nelle terre affittate da Giancarlo Moretti Polegato di Villa Sandi, che fornisce vini a Quirinale e Palazzo Chigi.

L'investimento sui terreni pugliesi (44 ettari di cui 32 a vigneto) e sulla masseria cinquecentesca, trasformata in un resort di lusso con 13 suite, è iniziato 10 anni fa. Tre anni dopo sono stati messi in commercio i vini firmati Cotarella, lo stesso enologo dell'ex premier Massimo D'Alema (patron de Le Madeleine, a Narni, Umbria) e del cantante Sting (proprietario con la moglie Trudie della Tenuta il Palagio, a Figline Valdarno, sulle colline fiorentine).

© RIPRODUZIONE RISERVATA