Evento di apertura
Settimana 2026 per l'Energia
e la Sostenibilità

Confartigianato
Imprese Sostenibili

Seize the change
FUTURI SOSTENIBILI

Milano, 12 ottobre 2026 ore 17.00
Piccolo Teatro Strehler - Largo Greppi, 1


EMANUELA ROSSI

ore 17:00 NON SI BUTTA VIA NIENTE
Spettacolo teatrale
scritto e diretto da Gianni CLEMENTI
con Emanuela ROSSI e Claudio TOTINO


VINCENZO SCHETTINI

WELCOME SPEECH
Marco GRANELLI
Presidente Confartigianato Imprese

LA SOSTENIBILITÀ CHE CI PIACE
Vincenzo SCHETTINI
Professore di fisica e influencer


MASSIMO GHINI

FUTURI SOSTENIBILI
monologo di Massimo GHINI

ore 19:00 CONCLUSIONI
Fabrizio VENTRICE
Direttore Unioncamere Lombardia

Eugenio MASSETTI
Presidente Confartigianato Imprese Lombardia e
Vicepresidente Vicario Confartigianato Imprese

INGRESSO LIBERO

In collaborazione con
UNIONCAMERE
Confartigianato Lombardia aderisce al protocollo lombardo per lo sviluppo sostenibile
Sostenibilità in Lombardia
PITELLI IGENZA Artigiana
#NoiConfartigianato
www.confartigianato.it

iperal
AFFARI A
1 EURO 2 EURO 3 EURO
DAL 14 AL 27 OTTOBRE
INQUADRA IL QR CODE

Vigili infedeli, il comandante "Chi ha sbagliato, pagherà"

Mirabelli: "Ma noi abbiamo gli anticorpi. Non è giusto mettere in discussione tutta la polizia locale per eventuali responsabilità di pochi". I pm: dalla squadretta "un'attività sistematica"

di ILARIA CARRA e MASSIMO PISA

Chi ha sbagliato, se ha sbagliato, pagherà» garantisce il comandante Mirabelli sull'inchiesta che riguarda sei vigili. «Ma il messaggio che voglio lanciare è che noi abbiamo gli anticorpi per uscire da questa situazione». Per i pm, dalla squadretta sotto indagine non casi sporadici e isolati. Ma «un'attività sistematica e frequente. Con una elevatissima capacità criminale».

alle pagine 2 e 3

Rapinato e abusato con la minaccia di un taglierino in un campo

SERVIZIO

a pagina 6

Primarie del centrosinistra ora c'è un'ipotesi marzo dopo quelle nazionali

A novembre il Pd milanese vuole sciogliere il nodo primarie: dire se si faranno (non è ancora così scontato) e quando. L'intenzione nella testa del segretario metropolitano Alessandro Capelli – e non soltanto nella sua – è quella di allestire i gazebo a febbraio, ma la possibile sovrapposizione con quelli nazionali, che Elly Schlein vuole prima dei locali, rischia di far slittare tutto a marzo.

di FEDERICA VENNI

a pagina 5

"Siamo diecimila" il corteo pro Pal fino in Duomo

di ZITA DAZZI

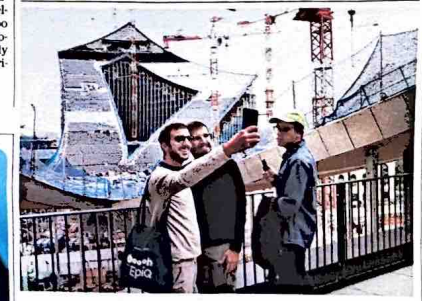
a pagina 5



Le voci contro i Data center "Non tra le nostre case"

di PIETRO PIGA

a pagina 6



Palazzo Dugnani e City Wave epoche a confronto per il Fai

di SIMONE MOSCA

a pagina 7



IL PRANZO DELLA DOMENICA
di JACOPO FONTANETO

Il missoltino con il vitello definisce la cucina


Gli assaggi del Cà Bianca

Il missoltino è un ingrediente ingombrante: sale, essiccazione, un'identità lariana che lascia poco spazio alle mezze misure. Difficile fare dell'agone (la riano un'avanguardia: al 'Cà Bianca' di San Fermo della Battaglia ci riescono e diventa una *salsa per il vitello*.

Bruno Camera e *Arianna Grimoldi* hanno rilevato lo scorso febbraio *fa quello che era* un bar, trasformandolo in enoteca e bistrot ed entrando ai fornelli. Il vitello missoltinato definisce la cucina. Il riferimento al lonnato piemontese è esplicito, ma cambiano i rapporti d'ingrediente: filetto in crosta di pan tramvai (pane brianzolo con uvetta) salsa al pesce e fondo di vitello. La crosta introduce dolcezza e consistenza, il missoltino dà sapidità, il fondo fa virare il piatto sul versante della carne.

Convince anche il Carnaroli mantecato alle ortiche, con carpaccio di gambero rosso e gel alle fragole: cottura e mantecatura corrette, componente vegetale, dolcezza del crostaceo e accento fruttato. Piuttosto spinta, invece, la sapidità degli spaghetti alla chitarra con aglio nero, missoltino e bottarga.

Negli assaggi, tre a scelta, il lingotto di pesce d'acqua dolce marinato e affumicato, con gel ai frutti rossi e pomodoro crudo, insiste sulla dolcezza. La tartelletta al burro salato e acciuga funziona sulle consistenze. Poi la polpettina di pesce e il gyoza con luganega di Monza: incontro (im)probabile e riuscito tra due mondi lontani. Tra i dolci, il Banana Pop chiude con mousse di banana, cioccolato al mais, crumble di polenta e popcorn al caramello salato: il mais cambia consistenza, dalla friabilità al croccante. Degustazione a 50 euro.

Dove: via Noseda 4, San Fermo Della Battaglia (Como)
Aperto: pranzo e cena
Chiuso: lunedì; martedì
Prezzi: da 35 a 60 euro
Web: ca-bianca.com

La redazione: via Ferrante Aporti, 8 - 20125 - Tel. 02/480981 | e-mail: segreteria.milano@repubblica.it | Segreteria di Redazione Tel. 02/480961 | Pubblicità: A. Manzoni & C. Via F. Aporti, 8 - Milano Tel 02/574941