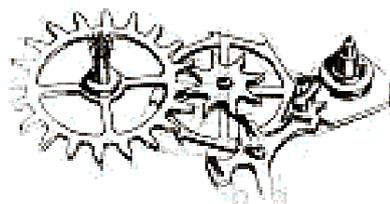


IL FONDELLO

La parte posteriore della cassa del Submersible in acciaio: ha un diametro di 42 millimetri, che può arrivare a 47 nel modello più grande.



orologi

DI AUGUSTO VERONI

IMMERGETEVI NEI COLORI

AZZURRO E VERDE LUMINESCENTI PER IL MASSIMO DELLA LEGGIBILITÀ NEL NUOVO GIOIELLO DI **OFFICINE PANERAI** PENSATO PER I SUBACQUEI

Il movimento con tre giorni di autonomia, comunque con ricarica automatica, non è un capriccio, una bizzarria. Ribadisce piuttosto la volontà, da parte dei progettisti di Officine Panerai, di offrire un orologio, il Submersible, davvero pronto a ogni avventura e al tempo stesso uno strumento affidabile e preciso per il professionista delle immersioni. Ognuno di noi, ovviamente, è libero di usarlo, ma il Submersible si rivolge innanzitutto al professionista e proprio per questo il consiglio è di recarsi presso un concessionario per valutare, oltre questo modello con cassa realizzata in acciaio, le alternative (di diametro maggiore: 47 mm) in bronzo, titanio e persino in una particolare lega metallica,



il Bmg-Tech, una sorta di vetro metallizzato ottenuto con procedimenti tecnologicamente innovativi.

L'attenzione del progettista si è spinta persino alla scelta di colori diversi per il materiale luminescente: azzurro per la

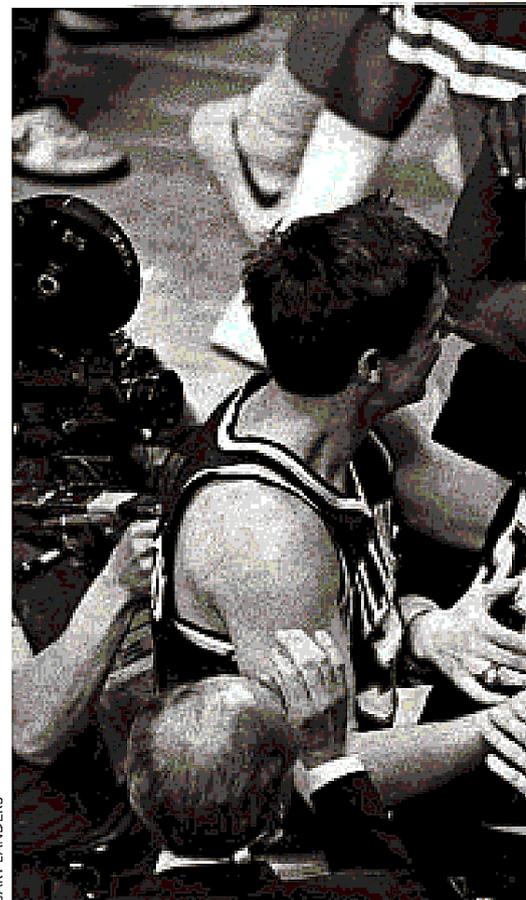
lancetta dei minuti e il riferimento sulla lunetta girevole unidirezionale, verde per il resto, compreso il quadrante dei secondi continui: la leggibilità è davvero ai massimi livelli. Vale la pena di ricordare, infine, che la scelta di dotare di grande autonomia il movimento, che ha due bariletti, garantisce precisione per un più ampio intervallo di tempo.

Un orologio costoso, certo, ma davvero originale e tecnicamente superiore.

LA SCHEDA

- > Nome: OFFICINE PANERAI LUMINOR SUBMERSIBLE 1950 3 DAYS > Cassa: acciaio
- > Cinturino: caucciù > Movimento: meccanico a carica automatica, di manifattura
- > Impermeabilità: 30 atmosfere > Prezzo: 8.500 euro

TRIONFO STORICO
I giocatori della squadra universitaria di Villanova festeggiano la vittoria del campionato nel 1985 dopo aver battuto in finale la prestigiosa Georgetown.



GARY LANDERS

Imparare a memoria le classifiche dei marcatori, numero di rimbalzi e assist. Accettare di fare il panchinaro anche in una squadra di Promozione pur di provare sulla pelle, nelle mani la sensazione del "ciuf", il suono divino che emette la palla quando fai un canestro perfetto, senza toccare il ferro. Aspettare con trepidazione la trasmissione dei match della Nba come un calciofilo fa adesso con la Premier League. Chi ama la pallacanestro,

ALTRE LETTURE

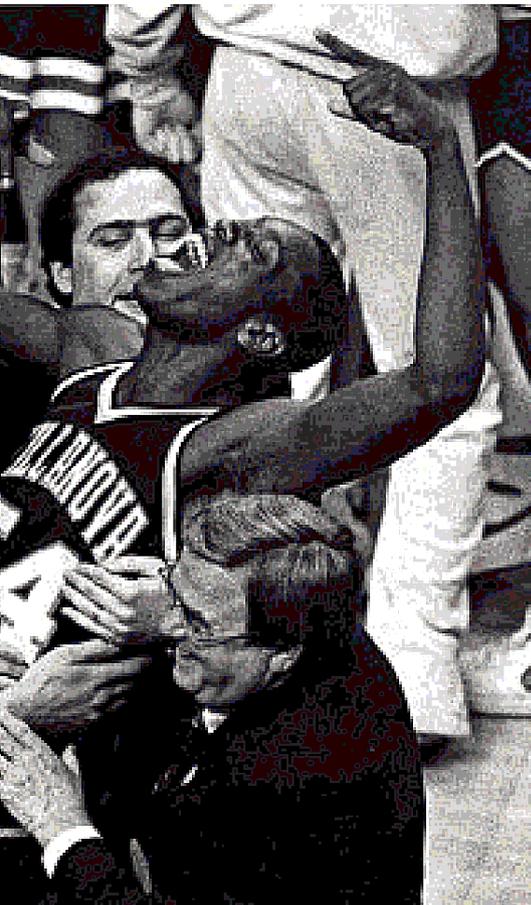
BAZAR ELETTRICO
P. Di Vittorio, A. Manna,
G. Palumbo (Action 30)
LAVIERI EDIZIONI
136 PAGINE
€ 18

GIUDIZIO
★★★★



L'INCREDIBILE DEL BASKET

VINCA IL PEGGIORE È IL ROMANZO DI FRANCESCHINI CHE EMOZIONA PER I SUCCESSI INSUPERATI CONQUISTATI SOTTO CANESTRO



l'ha praticata o semplicemente seguita da appassionato, si ritroverà in *Vinca il peggiore*, romanzo molto autobiografico di Enrico Franceschini, che racconta la sua iniziazione bolognese al basket, palestra di vita e di giornalismo, trampolino di lancio verso l'età adulta e una carriera da corrispondente in alcuni dei luoghi più "caldi" della Terra.

Tra i tanti parquet che l'autore ha visitato, tra le tante partite alle quali ha assistito,



**VINCA
IL PEGGIORE**
di Enrico
Franceschini
66THAND2ND
PAGINE 128 € 16

GIUDIZIO
❖ ❖ ❖ ❖ ❖

vi è una storia che Franceschini considera esemplificativa del suo amore infinito per questo sport, quella della finale del campionato universitario americano Ncaa tra la prestigiosa Georgetown e Villanova, la più antica istituzione scolastica cattolica della Pennsylvania, che ha sede nell'estensione di un monastero ritenuto infestato dai fantasmi.

A incuriosire più di tutto, però, è il suo allenatore Rollie Massimino, figlio di un ciabattino emigrato dalla Sicilia, che dai suoi avi ha imparato quanto l'arte di arrangiarsi possa essere efficacemente applicata in qualsiasi campo della vita. Quindi anche su quei parquet di pallacanestro, dove il suo team è beffardamente soprannominato *Villa no-where*, la squadra che non andrà mai da nessuna parte.

Un po' come la formazione allievi composta da ragazzini quindicenni che nella primavera londinese del 2015, esattamente 30 anni dopo, lo scrittore si trova ad allenare nella Londra in cui vive.

Riuscirà Massimino-Franceschini a far vincere la squadra peggiore?

Far filosofia con strumenti pop? Contaminare il fumetto con idealismo e materialismo, surrealismo e migrazioni? Il collettivo Action30 ci prova con una nuova collana di Graphic Essays, il cui primo parto è *Bazar elettrico. Bataille, Warburg e Benjamin at Work*. Action 30 nasce dalla domanda

"E se stessimo vivendo una riedizione degli Anni 30?". Allusione alla crisi della democrazia, all'avvento del fascismo e dei totalitarismi, con il timore che questo scenario si possa ripetere. *Bazar elettrico* riscopre questi autori non come "archeologia", ma in quanto ricerca per risvegliare le

coscienze oggi, suscitare dubbi sull'attualità. È un *Bazar* perché fonde finzione e narrazione col disegno, la lotta di Bataille a vantaggio del materialismo, le ricerche di Warburg, studioso delle migrazioni, provando a riaccendere il pensiero in un mondo che tende a trasformare tutto in omogeneo. (landi)



cucina pop

DI DAVIDE OLDANI

VIVA LA VELLUTATA COL POMODORO

È UNO DEGLI INGREDIENTI BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA: ECCOLO CON SCAMPI E MELONE

Dopo un periodo in cui è stato guardato con un certo sospetto, il pomodoro ha scalato le classifiche degli ortaggi migliori diventando per qualcuno addirittura l'imperatore degli orti. Nonostante gli alimenti abbiano tutti pari dignità nei miei menu, bisogna riconoscere che il pomodoro è uno degli ingredienti più caratteristici della cucina italiana e un alimento base della dieta mediterranea ed è ricco di principi nutritivi. Che sia tondo insalatato, ciliegino, datterino, costoluto (grinzoso), cuore di bue, allungato... è malleabile e versatile e quando è maturo al punto giusto il suo profumo e il suo sapore sono ineguagliabili. Eccolo insieme agli scampi e al melone.

VELLUTATA DI POMODORO, SCAMPI MARINATI E MELONE ARROSTITO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di pomodori datterini
- 8 g di sale
- 8 g di zucchero
- 5 g di foglie di menta
- 20 ml di olio extra vergine d'oliva
- 8 scampi sgusciati
- 80 g di melone tagliato in cubi di ½ cm e arrostito

Cospargere gli scampi con 4 g di sale, 5 g di zucchero e le foglie di menta. Lasciare in salagione per 30 minuti. Togliere dalla salagione e tagliare in pezzi. Frullare i pomodori e filtrare, insaporire con l'olio, il sale, lo zucchero. Disporre nei piatti il melone con gli scampi accompagnando con la vellutata.