

SEPTEMBER 2013 AUTOMOBILEMAGAZINE.COM

Automobile



MAGNIFICENT

THE 2014 **CORVETTE** HONORS ITS PAST BUT LOOKS TO THE FUTURE

DRIVEN MERCEDES-BENZ S-CLASS

PORSCHE 911 GT3 • MASERATI GHIBLI • RANGE ROVER SPORT

RON HOWARD'S "RUSH"

BLUES TRAIL BY VINTAGE CADDY

480NDLH *****CARTL001**C-000
 #0772000784852574# 1309 08L14 1937
 MARK HARTMAN
 246 EL PASO
 DANNIE CA 94526-1415

SPORT / IERI E OGGI

Testi di Luca Bartolini - foto Race&Motion

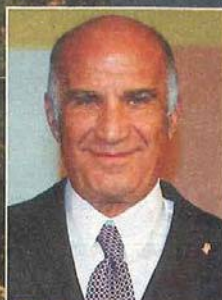
Così l'ACI ha salvato la Targa Florio

LA GARA PIÙ ANTICA
DEL MONDO RISCHIAVA
DI SCOMPARIRE.
MA IL PRESIDENTE
DELL'AUTOMOBILE CLUB
D'ITALIA, ANGELO STICCHI
DAMIANI, È INTERVENUTO.
CON L'AIUTO DELLA
GIUNTA SPORTIVA,
È RIUSCITO A TROVARE
I FONDI NECESSARI PER
CONSENTIRE ALLA CORSA
DI SOPRAVVIVERE,
E CONTINUERÀ
A SUPPORTARLA ANCHE
NEI PROSSIMI ANNI.
OBIETTIVO: ARRIVARE
A FESTEggiARE IL
CENTENARIO, NEL 2016

Automobile

Campionato Italiano Rally

Settembre 2013 (pag. 43)



Ci sono gare che non solo fanno parte della storia delle corse in auto, ma che nel tempo sono entrate nella cultura, nel modo di vivere, nella consuetudine di un intero popolo, della regione che le ospita, e addirittura dell'intera nazione. Una di queste è senza dubbio la Targa Florio, competizione dalla storia straordinaria, che nella sua evoluzione è sempre stata anticipatrice non solo di soluzioni tecnico sportive, ma anche di usi e costumi che si sono nel tempo consolidati.

Ed è così che la Targa è – e rimane – patrimonio assoluto dello sport internazionale e del motorismo sportivo tricolore. In questo 2013 varie vicende hanno messo gli uomini dell'AC Palermo con le spalle al muro. Niente fondi, ma soprattutto il venire meno dei tradizionali contributi pubblici (in particolare quelli della Regione Sicilia) hanno suggerito agli organizzatori di chiedere aiuto direttamente all'Automobile Club d'Italia nella persona del suo presidente, Angelo Sticchi Damiani. La risposta non si è fatta attendere: il presidente e la giunta sportiva ACI hanno deciso di supportare economicamente la gara, che sarà seguita in prima persona dall'Automobile Club d'Italia anche per le prossime edizioni.

«Salvare la Targa Florio – spiega Angelo Sticchi Damiani – è stato un atto assolutamente dovuto verso una corsa conosciuta in tutto il mondo, che consideriamo un patrimonio della storia del nostro sport, ma anche di quella del nostro Paese. Fin dall'inizio il nostro progetto è stato uno e uno solo: permettere che la corsa si svolgesse regolarmente e che si aprisse una nuova era. I prossimi anni vedranno l'Automobile Club d'Italia protagonista di un progetto di rilancio della gara. Progetto che la accompagnerà verso la celebrazione delle 100 edizioni in programma nel 2016».

Un'operazione difficile, portata a termine in meno di un mese, con gli uomini ACI che hanno lavorato per tutto agosto. Un'impresa onerosa in un momento non certo facile per l'economia nazionale.

«In effetti – continua il presidente dell'ACI – lo sforzo non è stato di piccola entità, ma devo dire che fin dall'inizio ho avuto l'appoggio compatto di tutta la giunta sportiva dell'Automobile Club d'Italia. Successivamente, a livello locale, siamo stati aiutati (oltre che dallo straordinario lavoro del personale dell'AC Palermo, e in particolare del commissario Giancarlo Teresi) dai nostri uomini di ACI Csaì sul territorio e da tutti gli straordinari appassionati siciliani che, dopo un attimo di perplessità, hanno capito che si stava compiendo un mezzo miracolo con il solo, unico scopo di salvare la Targa Florio». Naturalmente la parte più difficile dell'operazione è stata il reperimento delle risorse per raggiungere il budget necessario. «Ci siamo trovati davanti a una situazione particolare. Il nostro sforzo economico è stato tutto concentrato nella realizzazione dell'edizione 2013 e nell'impostazione di quelle future. Nei fatti, però, abbiamo dovuto anche superare le difficoltà create dalla gestione delle ultime edizioni della corsa. Gestione che purtroppo aveva generato nei confronti del territorio problematiche pesanti. Come di consueto, ci abbiamo messo la faccia. E tutti ci hanno dato fiducia, collaborando in maniera straordinaria alla realizzazione della corsa».

Una Skoda Fabia Super 2000 sfreccia sulle strade delle Madonie. Lo spettacolo della "cursa" più antica del mondo si ripete anche quest'anno grazie all'intervento dell'ACI (nella foto in alto, il presidente Angelo Sticchi Damiani), che ha salvato lo storico appuntamento siciliano.

SPORT / IERI E OGGI

La grande storia della "cursa"

DALLA PRIMA EDIZIONE NEL 1906, LA TARGA FLORIO HA FATTO DAVVERO TANTA STRADA. TRA I PILOTI CHE HANNO LEGATO IL LORO NOME ALLA GARA CI SONO TAZIO NUVOLARI, ACHILLE VARZI E SANDRO MUNARI. OGGI, MUTATA FORMULA, A SALIRE SUL PODIO SONO I CAMPIONI DI RALLY. MA IL FASCINO È SEMPRE LO STESSO

Fascino, leggenda, epopea, avventura, impresa. Sono molte le definizioni che si abbinano in modo appropriato alla gara automobilistica più antica del mondo. "La" corsa per antonomasia. Anzi: "a Cursa", come la definisce ancora oggi chi ha assistito di persona e sente vive sulla pelle e nell'animo le emozioni uniche che ha trasmesso e continua a trasmettere la Targa Florio.

Una gara nata dalla lungimirante idea di Vincenzo Florio, un illuminato imprenditore che ha legato indissolubilmente il proprio nome alla Sicilia della prima metà del secolo scorso, e che per le sue rivoluzionarie e innovative idee può definirsi un marketing manager ante litteram. Vedeva lontano, molto lontano, Vincenzo Florio, quando percorrendo in auto con un nobile suo amico le strade del sud della Sicilia, ri-



La Targa Florio tra sport, storia e costume. Fin dall'inizio la classicissima siciliana propone formule innovative per attirare spettatori da tutta Italia. In tutto il Paese erano in vendita pacchetti comprendenti il viaggio in nave, due spettacoli teatrali e l'ingresso alla corsa. Che gli spettatori potevano seguire comodamente seduti in tribune realizzate per l'occasione.

fletteva sul perché si costruissero automobili da viaggio se in buona parte del Paese non esistevano strade sulle quali viaggiare. Da lì un'altra idea: il Giro di Sicilia.

Dal 1906, anno della prima edizione della Targa Florio, la gara che ha reso l'isola e l'Italia intera famose nel mondo ha percorso tanta strada in direzioni diverse. La caratteristica che però più la rende unica e inimitabile, è quella di saper resistere ad ogni avversità e di attrarre con un fascino irresistibile.

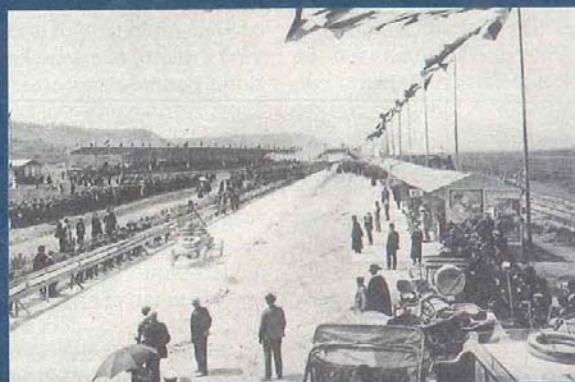
All'età di 23 anni, fu Alessandro Cagno il primo vincitore



Campofelice Roccella: è qui la festa!

Il paese, battezzato Porta delle Madonie, ospita il quartier generale del rally e il parco assistenza. Oltre a una kermesse di due giorni destinata a lasciare il segno

Dare energia al presente e al futuro della gara, ma nel segno della tradizione. Si può riassumere in queste brevi parole il progetto di salvataggio e rilancio messo a punto dall'Automobile Club d'Italia per la Targa Florio. Ed è proprio in quest'ottica che è stato scelto come "cuore" del rally Campofelice di Roccella, paese nel cui territorio sono partite le prime tre edizioni della corsa più antica del mondo. Il centro ospita infatti il quartier generale della competizione, le verifiche, lo shake down, e soprattutto il parco assistenza. Per due giorni, gli entusiasti amministratori pubblici della città hanno infatti deciso di mettere a disposizione del rally l'intero paese in una festa che coinvolgerà tutti: gente comune, appassionati, piloti e addetti ai lavori. Una vera e propria novità per il Campionato Italiano Rally che, in caso di riuscita, sarà sicuramente replicata anche in altre gare. Acquisito l'indiscusso titolo di "Porta delle Madonie", la piccola cittadina di Campofelice di Roccella, forte della bellezza delle sue coste, si è ben sviluppata sotto il profilo turistico e dell'accoglienza alberghiera, e conta su lussuosi hotel, pensioni, ristoranti, cinema, locali estivi e discoteche. È inoltre ben collegata alle più note città d'arte dell'isola. Da non perdere la visita al Casale di Roccella, fondato da don Gaspare La Grutta Guccio il 18 dicembre 1699 allorché chiese e ottenne dal Re Carlo II la facoltà di fabbricare nel feudo della Roccella. Ottenuta la *Licentia Populandi*, don Gaspare fece costruire nel 1700 cento case, 14 botteghe, la chiesa e una fonte che costituirono il nucleo primitivo del nuovo Comune, dietro pagamento di 200 onze a favore della Regia Corte.



SPORT / IERI E OGGI

della gara destinata a diventare icona mondiale delle corse. Il meccanico piemontese vinse su Itala e certamente non pensava di essere il primo di una serie lunga e prestigiosa di piloti. L'Albo d'Oro della Targa è infatti costellato di grandi nomi: il conte Giulio Masetti con Fiat e Mercedes nel '21 e '22, il mitico Tazio Nuvolari con Alfa Romeo nel '31 e '32, l'eclettico Achille Varzi sempre con Alfa nel '34, poi Alberto Villorosi nel 1938 e '39 con Maserati, a cui successe Clemente Biondetti nel '48 e '49; nel 1954 toccò a Piero Taruffi con Lancia iscrivere il proprio nome nell'Olimpo della corsa madonita, e poi ci furono anche Gendebien, Bandini, Elford, Maglioli, Redman, Merzario, fino al "Drago" Sandro Munari e ad Arturo Merzario. Certamente nella mente dei siciliani c'è il chiaro ed indelebile ricordo delle leggendarie imprese del "Preside Volante", quel Nino Vaccarella che è il presidente del comitato organizzatore della 97a edizione e che di Targhe ne vinse tre: nel '65 con Bandini su Ferrari 275P, con Hezemans nel '71 e nel 1975 con Merzario con l'Alfa Romeo 33. Solo la sorte avversa di altre edizioni lasciò limitato – seppur leggendario – il primato di Vaccarella, che durante una presentazione commentò: «La storia della Targa è lunga e varia. Quando ci fu il primo vincitore della corsa, non ero nemmeno stato concepito».

Nella versione moderna del ral-

ly, dopo l'abolizione delle corse automobilistiche su strada, solo Totò Riolo ha eguagliato il grande Professore tra i siciliani, nella conquista di tre Targa Florio. La Targa, quella tradizionale corsa sui 72 chilometri del Piccolo Circuito della Madonna, "a Corsa", come chi l'ha vissuta continua a chiamarla, cambiò formula nel 1978, seguendo i venti del mutamento, ma senza per questo perdere fascino e importanza. Da allora si chiama Targa Florio Rally Internazionale di Sicilia, e quest'anno è la settima prova del Campionato Italiano Rally. Dopo l'epopea della velocità pura, la gara ha insomma continuato a scrivere pagine di grande spessore dell'automobilismo tricolore ed internazionale. Quel rally che ogni pilota vuole e deve correre per avere una carriera completa; quella corsa dalle mille insidie e dalle interminabili difficoltà, al richiamo della quale è impossibile resistere, di targhe ne ha consegnate ben sei al pluricampione italiano Paolo Andreucci. Il quale, insieme ad Anna Andreucci, ad ogni vittoria a stento contiene l'emozione, perché alzare al cielo la Targa Florio è una sensazione unica. Cinque volte l'ha alzata l'amato campione vicentino Franco Cunico, che proprio sulle strade delle Madonie ha colto memorabili successi, e quattro volte Dario Cerrato, tra i più amati piloti degli anni '80 e '90.

La storia della Targa continua. E se qualche volta l'orizzonte



non è proprio nitido e la burrasca sembra avvicinarsi, la corsa non è mai sola. Intorno alla competizione palermitana sono pronti a stringersi e scendere in campo le migliori forze e gli entusiasmi più accesi. La fiamma della passione non vacilla mai.

Il passaggio davanti alle tribune di Cerda, per anni sede di partenza e arrivo della corsa, e altri tratti più "rallistici", stretti e guidati. Il percorso della Targa anche in questo 2013 si presenta vario e completo.

Grande passione per la cucina e grande passione per i motori in Sicilia viaggiano di pari passo. Due amori che hanno accompagnato anche la vita di tanti famosi personaggi. Come Lucio Dalla (nella foto qui sotto, a Gratteri nel ristorante dello chef Angelo Matassa).



Dai motori ai fornelli

Per i lettori di Automobile, tre ricette della tradizione siciliana "firmate" da Angelo Matassa, chef del rally

È siciliano e ha incantato con la sua cucina alcune tra le maggiori squadre del mondiale rally, che per anni se lo sono conteso. Ora Angelo Matassa è tornato nella sua Gratteri, dove ha aperto il ristorante Il Berillo, ma i rally continuano ad avere un posto privilegiato nel suo cuore. Nel circus del mondiale lo conoscono tutti e, soprattutto, apprezzano le sue doti di grande chef. Doti che Angelo Matassa ha espresso in molti anni lavorando per alcune delle maggiori case del mondiale, e anche come cuoco "ufficiale"

del Campionato Mondiale Junior, serie riservata ai giovanissimi. Oggi il suo ristorante è meta di grandi personaggi, di tanti appassionati di motori e di piloti rally, non solo siciliani.

«L'Automobile Club d'Italia - dice Angelo Matassa - ha condotto un'operazione straordinaria, che spero rilanci la Targa anche nei prossimi anni». Come gesto di simpatia per l'ACI, lo chef siciliano ha voluto "regalare" ai lettori di *Automobile* tre ricette di semplice esecuzione della cucina tipica siciliana.

CASERECCHE BIO CON IL "PESTO DELLE STELLE"

Per 4 persone

INGREDIENTI

- 400 gr. Caserecce da agricoltura biologica del Presidio Valledoro
- 8-10 fichidindia di Roccapalumba
- 100 gr di pomodoro Siccagno (presidio Slow Food)
- 100 gr di farina di mandorle delle Madonie
- 1 spicchio d'aglio rosso di Nubia (presidio Slow Food)
- 20 gr di capperi di Salina (presidio Slow Food)
- 200 cc di brodo di verdure
- 1 tazza di vino bianco
- 1 rametto di basilico

- olio extravergine di oliva bio
- sale marino integrale di Trapani (presidio Slow Food)
- pepe nero macinato al momento q.b.

ESECUZIONE

Mondare, schiacciare (anche con le mani) e passare al setaccio (per eliminare i semi), i fichidindia, ottenendo una purea. Tagliare a spicchi il pomodoro e dissalare i capperi. Passare in padella il pomodoro e i capperi con olio e lo spicchio d'aglio intero, che verrà eliminato in un secondo momento. Bagnare col vino, quindi aggiungere la purea, la farina di mandorle, il brodo di verdure, il sale, il pepe e il basilico. Bisogna fare attenzione, perché a questo punto sta nella bravura del cuoco saper bilanciare la dolcezza del fichidindia con la sapidità dei capperi, l'acidità del pomodoro, la cremosità delle mandorle. Cuocere la pasta e passarla in padella, utilizzando eventualmente il brodo di verdure per ammorbidire la salsa.

CACIO DELL'ARGENTIERE

Per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 fette spesse 1 cm. di caciocavallo (provola delle Madonie presidio Slow Food)
- 1 spicchio d'aglio rosso di Nubia (presidio Slow Food)
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco

- un pizzico di origano delle Madonie
- 12 pomodorini di Pachino

ESECUZIONE

Scaldare per bene una padella antiaderente, soffriggere lo spicchio d'aglio e i pomodorini tagliati a spicchi, adagiarvi sopra il caciocavallo e passarlo a fuoco vivo da entrambi i lati, bagnare con l'aceto, aggiungere l'origano. Servire ben caldo.

FILETTO DI MAIALINO IN SALSA DI CIPOLLE DOLCI DI GRATTERI

Per 4 persone

INGREDIENTI

- 12 fette spesse 3 cm. di filetto di maiale (l'ideale è utilizzare filetto di maialino nero dei Nebrodi)
- 50 gr. di burro chiarificato
- 2 cucchiaini di farina di grano tenero majorca
- un cucchiaino di brandy
- un bicchiere di brodo vegetale
- 1 cipolla dolce di Gratteri
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

ESECUZIONE

Scaldare la padella e sciogliere il burro, passare i filetti nella farina e scottarli da entrambi i lati a fuoco moderato, bagnare con il brandy, fare evaporare e aggiungere brodo. Nel frattempo tagliare a julienne la cipolla e passarla in un'altra padella con un po' d'olio extravergine, poi farla stufare a fuoco lento, magari aggiungendo un po' di brodo. A questo punto aggiungere la cipolla al filetto e fare finire la cottura. Aggiungere sale e pepe e servire.