

«L'Ulivo è il passato, basta scaramucce»

Tonini replica a Dellai, auspica l'avvento di un pensiero lungo nel centrosinistra e invita a guardare all'Euregio

► TRENTO

«La politica trentina smetta di fare polemica sulle cose piccole e inizi a pensare in grande. Iniziamo a guardare oltre il confine. Il nostro futuro è l'Euregio e poi la costruzione di una grande regione alpina che vada anche oltre». Giorgio **Tonini**, senatore e tra le menti del Pd anche a livello nazionale, si inserisce nel dibattito sul futuro dell'Autonomia ai tempi delle riforme e alza l'asticella. Però invita anche a una sana dose di realismo: «Nessuno vuole toglierci competenze - dice rispondendo a Lorenzo Dellai - semmai la battaglia ogni anno è sulle dotazioni finanziarie, ma lo Stato di riprendersi le nostre competenze non ci pensa proprio».

Tonini, la nostra Autonomia rischia?

Dobbiamo uscire dalla sindrome dell'accerchiamento. Non siamo circondati da nemici. Anzi, la nostra Autonomia è molto apprezzata.

Però, non può negare che da più parti arriva l'accusa di un'autonomia dispendiosa.

Purtroppo il pregiudizio è duro da sfatare. E' vero. Tutti ci riconoscono di saper gestire brillantemente le nostre competenze, ma ogni anno c'è una vera e propria lotta sui soldi. Questo perché le dotazioni finanziarie sono sempre minori e le amministrazione se le contendono in maniera feroce. Ecco noi dobbiamo stare attenti su questo versante.

E come ci si può difendere?

La prima cosa sarebbe quel-

la di semplificare il quadro della risorse destinate alla nostra Autonomia. Non è difficile dimostrare che noi, considerando tutte le competenze, abbi-

mo il giusto e che non abbiamo risorse esagerate. Una maggiore trasparenza lo farebbe capire a tutti. Come diceva Degasperi, l'Autonomia si difende se non è a spese dello Stato e non è più così da tanto tempo.

Con la riforma costituzionale l'Autonomia ci guadagna o ci perde?

Ci guadagna. In primis perché con questa riforma avremo uno Stato più efficiente e, quindi, una spesa pubblica con minori sprechi. Ma poi, le autonomie speciali vengono confermate in toto. Tanto che molti oppositori della riforma la contestano proprio perché

non abolisce le autonomie. Ma il resto sta a noi.

Dellai pensa che si debba tornare a una specie di nuovo Ulivo, lei che ne pensa?

Io penso che si debba guardare avanti. La nostra coalizione è il centrosinistra autonomista. La nostra è una coalizione aperta. Rispetto al quadro nazionale c'è il Patt. E' chiaro che se la coalizione è sbrindellata e litiga su tutte le piccole cose, gli elettori si disamorano e scel-

gono altre strade, come i civici. Ma noi, come diceva Moro, dobbiamo essere alternativi a noi stessi e innovarci. Basta scaramucce. A Pergine e Rovereto, abbiamo preso una sonora lezione dai civici. Dobbiamo dimostrare di aver imparato la lezione. Come direbbe Berlinguer, dobbiamo avere un pensiero lungo.



Il senatore Giorgio **Tonini** chiede norme più trasparenti sulla finanza dell'Autonomia

Alle Albere apre Shi's, ristorante fusion che abbinava piatti giapponesi e mediterranei



TRENTO. Ai primi di agosto al quartiere Le Albere arriva il nuovo ristorante di cucina giapponese. È Shi's, il format che punta sulla cucina giapponese fusion di proprietà di Cigierre, Compagnia generale ristorazione spa, azienda che con oltre 190 insegne, è un riferimento nello sviluppo di ristoranti etnici in franchising o a gestione diretta. Shi's è un progetto in espansione, con l'acquisizione del marchio e grazie al successo dei ristoranti di Udine e

Pordenone. La filosofia di Shi's punta a un'offerta gastronomica ampia che oltre ai grandi classici del sushi, quali sashimi, nigiri, o temaki, propone specialità gastronomiche giapponesi arricchite con ingredienti della cucina mediterranea e indiana come pomodorini, olive, noci, lime e curry vengono abbinati a noodles, spaghetti di grano saraceno o di radice di patata dolce. Su shis.it è possibile ordinare comodamente il proprio pasto: in men che non si dica, a bordo della simpatica vettura personalizzata, arriva tutto il gusto della cucina giapponese fusion.