

La storia

Nata a Soave, è stata eletta «camionista dell'anno» nel 2014

Marianna, Tir e tacchi a spillo

«Odio le code in autostrada, ora sogno la carriera da miss»

«I complimenti dei colleghi? Li fanno a cani e porci»

VERONA — Chiamatela «lady truk», signori. La domatrice di Tir, la vincitrice del premio Sabo Rosa 2014 che incorona la camionista dell'anno, Marianna Dal Degan, 33 anni, di Soave, è già un «personaggio».

Carattere ruvido (non riesce proprio a mandarle a dire) che cerca accordi con una femminilità dirompente, già esperta di passerelle e affidata a quelle lezioni di danza del ventre che Marianna ama tanto. Forse in lei c'è un pizzico di quella verace Teresa alla guida del bestione che Dino Risi enfatizzò con Serena Grandi nel suo film dell'87

«E' una cosa indescrivibile aver vinto questo premio - spiega -, è come quando ti innamorano, hai presente? Come fai a spiegarlo a parole? E' un'emozione fortissima. Questo titolo è stata anche una grossa opportunità per me. Ho già conosciuto tanta gente, fatto delle apparizioni».

Tir e tacchi vanno d'accordo, imponendosi senza problemi in un feudo ancora ma-

schilista, nel teorema di Marianna: «Il mondo oggi è cambiato, ci sono tante donne autiste - racconta -. Però io ho notato questo: quelle che ci sono hanno il brutto vizio di immedesimarsi nei colleghi, tendono a diventare proprio dei maschiacci. Anche io ho corso questo rischio, ma poi sono riuscita sempre a mantenere la mia femminilità e a coltivarla. Non solo: le donne sono brave a fare questo mestiere, ma non devono dimenticare che va coniugato con altri impegni, come quello di madre. Non possiamo non porci il problema».

Come curare la propria femminilità? «Ad esempio con la danza del ventre - suggerisce subito -: una questione estetica e di benessere. Bisogna tenere a se stessi, ricavarci del tempo, anche se si è impegnati col lavoro. Anche per questo mi sono iscritta a concorsi di bellezza. Poi, ecco, io per la verità non ho tantissima autostima, sono molto critica nei miei confronti. Ma ci sono due cose che adoro di me: gli occhi e il sorriso». Oc-



Premi e aspirazioni

Marianna Dal Degan, nata a Soave, in marzo ha ricevuto il «Sabo Rosa» (una sorta di ammortizzatore speciale, simbolo del premio) come miglior camionista del 2014. Ora, però, aspira ad una carriera nel mondo dello spettacolo e delle sfilate

chi che non passano di certo inosservati fra i colleghi: «Quando qualche collega mi fa un complimento per me la cosa muore lì - interviste subito -. Sai perché? Perché so che i camionisti li fanno a tutti, cani e porci. Dunque, essendo cresciuta fra di loro, ne

sono consapevole: non sai più se un complimento sia vero o meno».

Ma Marianna viene rispettata perché il mestiere lo conosce, i camion prima ha iniziato a lavarli, nel 2002, poi a domarli sulle strade di tutta Italia (come quel periodo di



carico in laguna per un'acciaieria cremasca): per questo ha la sua lista di osservazioni da rivolgere agli amministratori. «Allora, essendo già condannati a guidare per molte ore, non c'è cosa peggiore che trovare colonna per i lavori in corso - è il suo punto numero

uno -: li organizzino meglio, li concentrino alla notte, facciamo qualcosa, insomma. Ci guadagniamo tutti: in tempo e in efficienza». Richiesta ai vertici della A4? «Certo, ma non devo essere la sola a segnalare questo, dobbiamo essere in tanti. Poi, altra cosa:

“**Marianna Dal Degan**
Pedaggi e autogrill ci costano troppo e i lavori stradali vanno eseguiti di notte per non creare lunghe code

sarebbe bene avere delle agevolazioni per le autostrade, abbiamo già troppe spese, se si contano anche quelle per il gasolio. E per non parlare degli autogrill: certo, noi con la tessera, abbiamo uno sconto del 10 per cento, ma non è nulla di fronte ai costi. Insomma, vorremmo che qualcuno pensasse anche a noi, qualche volta, con qualche agevolazione».

Ora, la vita di Marianna potrebbe subire una svolta: dopo aver sperimentato i riflettori tv e le passerelle come aspirante miss, pensa ad un futuro proprio nel mondo dello spettacolo: «Confesso che questa è la mia più grande ambizione. E' un sogno che spero si realizzi. Mi piace sfilare, posare, dicono che sono pure telegenica. Ah, il 12 luglio parteciperò anche alle selezioni di miss provinciale a Colognola ai Colli». Una nuova strada tutta da solcare, dunque, ma sempre con un pezzetto di Verona al seguito: «Dico solo questo: il camion che avevo era gialloblù, pure con i mastini. E poi, credo che il mio accento veronese risponda per me a questa domanda».

Silvia Maria Dubois

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ateneo e territorio Due giorni con scienziati ed esperti del mondo enogastronomico veronese. Prevista anche una «cena al buio»



“**Marilisa Allegrini**
E' fondamentale capire come l'Amarone viene percepito

VERONA — Gli scienziati possono spiegarlo con una serie di formule chimiche, la «forma» delle molecole che compongono il cibo e ne determinano gusto e sapore. Quindi tracciare il percorso dal palato alla mente e vedere, letteralmente, che aree del cervello «si accendono». Per i cuochi è una questione di esperienza, tentativi e sapere accumulato unendo tradizione a sperimentazione, qualcosa che chiama in causa l'estetica, più che la matematica. Questi due mondi, all'apparenza così distanti, si incontreranno e discuteranno «tra pari» in un evento tutto dedicato alla «Neurogastronomia», ovvero alla meccanica del sapore spiegata alla luce delle neuroscienze. «Aromi, sapori e cervello. Viaggio nel mondo dei sensi», questo il titolo della due giorni di studi, che si terrà negli spazi dell'università giovedì 10 e venerdì 11 luglio a chiusura del Fens Forum, il congresso delle società europee di Neuroscienze, con sede principale a Milano.

Nel programma non solo convegni ma anche una «cena



L'appuntamento Aromi, sapori e cervello: se ne discuterà i prossimi 10 e 11 luglio all'università di Verona con scienziati di fama mondiale

Il cibo, l'olfatto e le emozioni al cervello

Alla scoperta della neurogastronomia

al buio» che diventerà un vero e proprio esperimento scientifico. Ad aprire, l'incontro, con relatori di fama internazionale, sul tema «Neuroscienza dell'olfatto, del gusto e del sapore» (giovedì dalle 9,30 al Polo Zanotto). Relatore d'eccezione, la biologa Linda Buck (insignita del premio Nobel per la Medicina nel 2004 per i suoi studi sui recettori olfattivi) che svelerà i segreti del funzionamento dell'olfatto. Seguiranno gli interventi di Stuard Firestein, della Columbia University, che si concentrerà sul ruolo dell'olfatto nel rivelare meccanismi di funzionamento del cervello e di Sidney Simon (neurobiologo

della Duke University) sul «codice neuronale» che regola il gusto. Sarà Gordon Shepherd, ordinario di neurobiologia a Yale, a chiudere il simposio con un intervento su sapori e cervello.

Nel pomeriggio si passerà dalla teoria alla pratica, con una «degustazione al buio» a Villa della Torre di Fumane, organizzata in collaborazione con l'Associazione delle Famiglie dell'Amarone e l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti e con il sostegno di Fondazione Cattolica. Non un semplice evento di gala, ma un esperimento sulla percezione che si ha del cibo privati di uno dei sensi, la vista.

Lo condurrà Paola Cesari, docente di Didattiche delle attività motorie, documentando le reazioni dei commensali (che al termine dell'esperienza risponderanno ad un questionario) con un elettrocardiogramma. Concluderà il tutto, venerdì 11 alle 17,45, sempre al Polo Zanotto la tavola rotonda dal titolo «Neurogastronomia, il

Neuroscienze

Spiega la docente Marina Bentivoglio: «Indagheremo sul gusto e l'olfatto legati al cibo»

senso del cibo», che vedrà confrontarsi scienziati ed esperti di enologia e gastronomia, tra cui Marilisa Allegrini, dell'Associazione delle Famiglie dell'Amarone e gli chef Giorgio e Antonio Gioco dei 12 Apostoli. Sarà l'occasione per la presentazione del libro, inedito in Italia, «Neurogastronomy: how the brain creates flavor and why it matters» (Neurogastronomia, come il cervello crea i sapori e perché sono importanti) scritto da Gordon Shepherd. «In questo ambito sono stati fatti passi da giganti - spiega Marina Bentivoglio, ordinaria di Scienze Neurologiche che modererà il dibattito - grazie an-



“**Antonio Gioco**
Non siamo scienziati, ma le sensazioni che crea il cibo le conosciamo

che alle nuove tecnologie. Le neuroscienze sono riuscite a capire come funziona il processo del gusto e dell'olfatto, due sensi che sono stati trattati, in passato come delle cenerentole del mondo della percezione. L'aspetto affascinante, che cercheremo di indagare, è come questo meccanismo, lasciato dell'evoluzione, abbia portato alla nascita di tradizioni culinarie sempre più ricercate. Non si spiega solo con la chimica, è un sistema che coinvolge quella parte del cervello che «comanda» le emozioni».

Per gli esperti culinari veronesi un confronto che sa di sfida. «Per noi è fondamentale - spiega Allegrini - capire come un prodotto come l'Amarone venga percepito, ci aiuta a valorizzare la nostra tradizione». «Cercheremo di dare il nostro apporto tramite l'esperienza quotidiana in cucina e in sala da pranzo - aggiunge Antonio Gioco - anche se non siamo scienziati, le sensazioni e le percezioni che crea il cibo è il nostro pane quotidiano».

Davide Orsato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Borse di studio

Unicredit finanzia corsi all'estero

VERONA — L'esperienza all'estero è una carta in più da giocare nel mondo del lavoro. Proprio per questo può essere vista con interesse la prima edizione del Bando «Fondo Gianesini», indetta da UniCredit Foundation in collaborazione con l'Università degli Studi di Verona. L'iniziativa mette in palio quattro borse di studio, ognuna di 25 mila euro: due saranno destinate al Dipartimento di Scienze Economiche e due alla Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università scaligera. L'iniziativa punta proprio a favorire l'approfondimento all'estero in questi ambiti di studio, finanziando unicamente il periodo di permanenza fuori dai confini nazionali. Tutti i candidati dovranno presentare un progetto di ricerca da realizzarsi in un altro Paese, che dovrà avere una durata compresa fra i nove e i dodici mesi. Saranno presi in considerazione solo progetti che avranno inizio entro dodici mesi dalla scadenza del bando. I candidati dovranno recapitare i propri lavori entro il 31 ottobre agli uffici dell'Università di Palazzo Giuliani.

M.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA