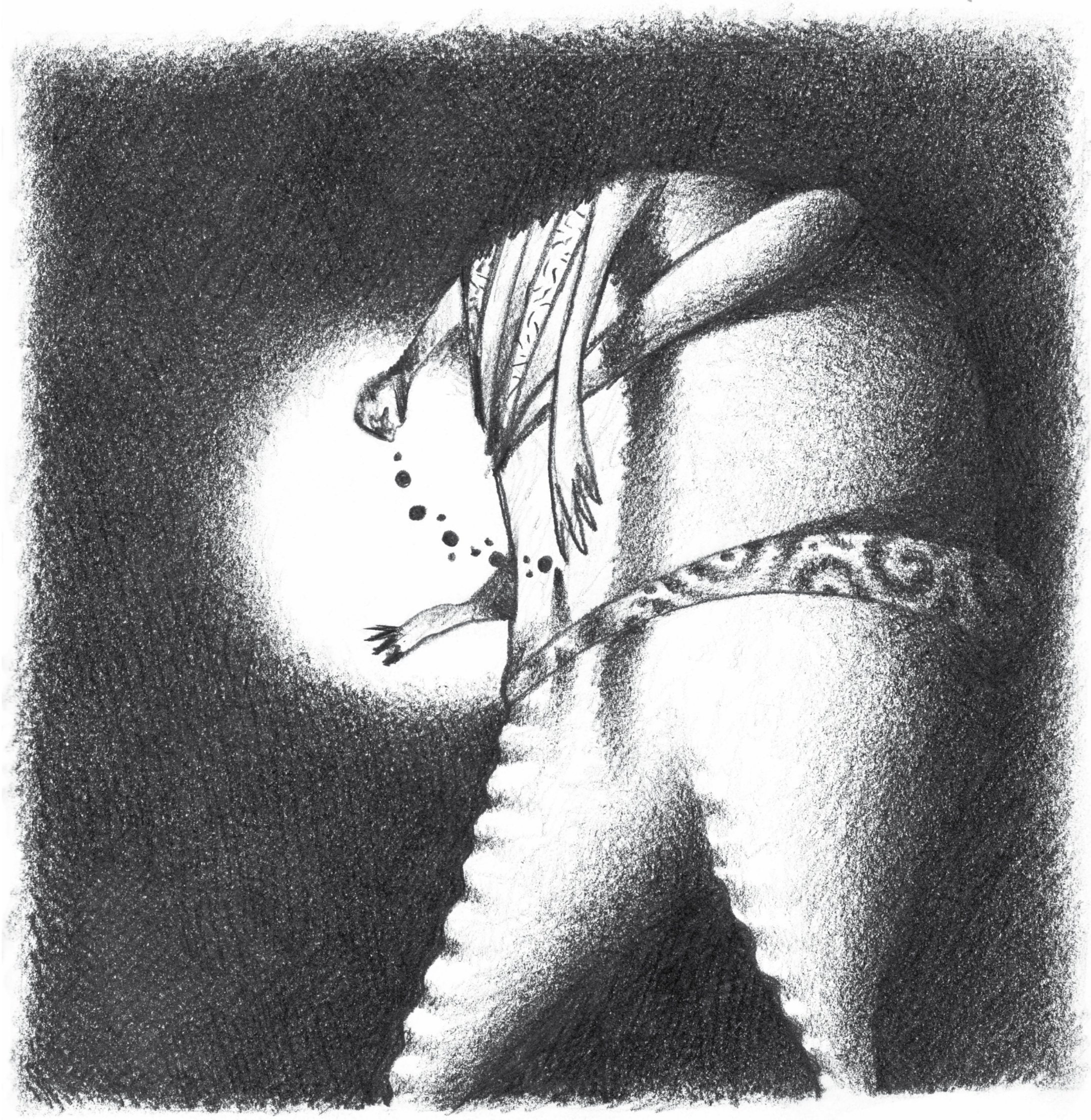
sud

RIVISTA EUROPEA
REVUE EUROPÈENNE
EUROPEAN REVIEW
EUROPÄISCHE ZEITSCHRIFT
REVISTA EUROPEA

13.



> Testi

Viola Amarelli
Franco Arminio
Piero Berengo Gardin
Marek Bieńczyk
Massimo Bonifazio
Isabella Borghese
Livio Borriello
Bruno Boveri
Giovanni Castellano
Giuseppe Catenacci
Cesare Cuscianna
Francesca
di Mattia Bibkova
Stella Eisenberg
Francesco Forlani
Jacopo Galimberti
Paolo Graziano
Helena Janeczek
Filippo Loro
Elisa Martino
Paolo Mastroianni
Martina Mazzacurati
Ivana Musiani
Riccardo Piacentini
Renata Prunas
Monika Rinck
Michele Sensini
Riccardo Venturi
Carmine Vitale

> Immagini

Luca Anzani
Archivio Catenacci
Archivio Prunas
Luca Dalisi
Roberto Donatelli
Luigi Esposito
Francesco Feola
Gabriella Giordano
Per Lohman
Elena Miele
Alessandro Sarra
Philippe Schlienger
Ornela Vorpsi
in copertina:
Andrea Pedrazzini

> Traduzioni

Donatella Capaldi
Theresia Prammer
Antonio Sparzani

periodico di cultura
arte e letteratura

Lavieri edizioni

CHEZ PANTAGRUEL

Marek Bieńczyk
traduzione di Antonio Sparzani

Questo numero de l'Atelier du roman fa visita a Pantagruel, e per festeggiarla si dovrebbe andare "chez Pantagruel", una cantina di Parigi, nel quinto arrondissement. Non per facili ragioni di tautologia o ecolalia. Infatti, dietro quell'insegna si dissimula non soltanto una scelta di bottiglie, tutte piuttosto corrette e oneste, e anche gradevolmente a buon prezzo, ma anche un certo spirito complessivo che sembra ben iscriversi nella linea rabelesiana e giustificare il riferimento letterario appeso sulla porta. Detto in altri termini, lì, si è "chez Pantagruel" non perché Rabelais faceva bere ai suoi personaggi dei fiumi interi di vino, e perché in Francia passa dunque per il primo simbolo di etilismo letterario, ma perché il suo approccio al vino, come ormai oggi si usa dire, si oppone alle tendenze attuali e preserva la Diva Bottiglia dagli eccessi della modernità.

Cosa sarebbe dunque questo spirito rabelesiano reinterpretato nell'oggi? Quale discorso sul vino stimolerebbe? Non si tratta certo, chi poteva dubitarlo, di semplici lodi bacchiche, dell'euforia dionisiaca, dell'ubriachezza cantata dal mattino alla sera, dello stato di ebbrezza in quanto espressione perfettissima della nostra condizione corporea e spirituale su questa terra, che ci regala questa febbre leggera che trasporta i nostri passi e che ci fa levitare dolcemente al di sopra della polvere. Se l'eredità vinofila di Rabelais dovesse consistere essenzialmente in un richiamo a un immaginario licenzioso e gallico, e dovesse alludere alla gola secca che si ha alla mattina finché non si mette mano a una nuova bottiglia, sarebbe assai meno giustificato evocarla e sceglierla come protettrice della cantina. I tempi sono cambiati: da gran tempo, e certamente da trent'anni, Dioniso va a braccetto, più o meno di buon grado, con Apollo: lo spirito bacchico, elementare, ha preso come compagno di viaggio e di feste lo spirito critico e analitico; mentre il primo beve per il piacere immediato, l'altro pensa a ciò che beve e medita sul contenuto del proprio bicchiere. Oggidì i due spiriti, come Stanlio e Olio, difficilmente si separano e, quel che più conta, deontologicamente non si dovrebbero separare, almeno sulle nostre tavole, quelle dei collaboratori dell'Atelier du roman, di noi cioè, che nel nostro avvicinarci all'arte del romanzo cerchiamo di essere a un tempo euforici e ragionevoli, dionisiaci di natura e apollinei di coscienza.

In questo richiamo rabelesiano si tratta dunque di tutt'altro che del bere fino al fondo del barile: si tratta soprattutto del dar valore all'autentico, al vero, all'individuale – valori che accompagnerebbero la convivialità e l'intensità dei nostri incontri attorno a una bottiglia. Si tratta di star bene in guardia contro il sapiente, il tecnico, il retorico, contro i discorsi dei benpensanti, il discorso dotto, e soprattutto contro l'uniformità appiattente, contro il "formattato". Laurent e Valentina, proprietari di "chez Pantagruel", amanti dei vini della valle della Loira, si rifiutano di vendere le etichette più conosciute – quelle di Charles Joguet, grande vignaiolo che ha dovuto vendere la sua proprietà, lasciando all'acquirente, oltre alla propria clientela, il suo celebre nome (notate che i vini di questo grande Joguet, ancora presenti negli anni novanta alla Grande Épicerie di Parigi, a pochi passi dalla sede sociale e vitale dell'Atelier du roman, facevano la gioia dei suoi primi autori). Per quale ragione? Spiega Laurent: «Perché ho conosciuto questi vini quando era Joguet che vinificava. Ora non è più lui che lo fa, sono assi più cari, e più nulla hanno a che vedere con i suoi. Sono vigne in pianura, su terreni sabbiosi; ne ho assaggiati uno o due. È un vino formattato».

Formattato? Sì, è facile da capire: basta pensare a tutti questi romanzi, spesso premiati, estremamente ben fatti, ben scritti, ben costruiti, tecnicamente e formalmente senza pecca alcuna, attraenti e allo stesso tempo vuoti, in quanto privi di un vero gusto, perfettamente lisci, e di finta profondità. È questa quasi-perfezione che formatta il romanzo (e il vino): in qualche modo, non c'è niente da dire, niente da rimproverare, tutto è come dev'essere, tutto è aderente alle attese del lettore (o del consumatore), attese formattate dal mercato e dai media. Laurent di "chez Pantagruel" aggiunge: «Si inculca nella mente delle persone quel che deve loro piacere. Si spiega loro perché deve piacere questo vino e non quell'altro. È una infantilizzazione. È anche, a mio avviso, la definizione di cosa è dominio. Si taglia, si chiudono definitivamente le porte della scoperta e della curiosità, e il tutto diventa una vera strategia di marketing. Così come con Bush, Sarkozy e simili, ritengo che questa politica, in generale, faccia piazza pulita del senso critico, sia a livello politico, che etico, che economico, che a livello della responsabilità. Si è cercato cioè di abituare la gente ad assimilare concetti che di fatto sono totalmente vuoti e puramente teorici, nei quali si ottiene esattamente lo stesso prodotto. È un nuovo imballaggio. Io rispondo che occorre prendere questi concetti e ridare loro vigore. Nella selezione l'etica già esiste. Far lavorare dei produttori che davvero valgano, che non cedano a compromessi, che facciano dei vini eccezionali senza far esplodere i prezzi, che siano dei veri appassionati». E al posto di un'etichetta del post-Joguet, Laurent preferisce servire un Borgueil 1990 di J.-P. Druet, un vino con «una bella acidità». E che invecchia notevolmente bene. Scelta con la quale non posso che consentire, dato che ho conosciuto Druet e ho molto amato i suoi vini giovani e vecchi (oltre che le sue parole), vini che si possono acquistare nelle sue proprietà a prezzi più che ragionevoli, e dunque ridicoli rispetto ai prezzi dei vini mediatici.

Non sono mai andato nella cantina di "chez Pantagruel" ma è sufficiente a farmene venir voglia la scelta del Borgueil di cui sopra. Del resto sono sicuro che da qualche mese non vi manchino i visitatori curiosi, perché i punti di vista dei proprietari, che cito qui non senza piacere, sono presi da un libro che, nell'ambiente dei vinofili, ha grande successo (e suscita aspre controversie) dalla sua uscita nell'autunno 1997: alludo a *Le Goût et le Pouvoir* di Jonathan Nossiter. Ve ne ricorderete, o forse no: Nossiter è l'autore del film documentario *Mondo-vino* (proiettato qualche anno fa al Festival di Cannes), che ha fatto molto parlare di sé: ne sono seguite polemiche virulente, e il film si è fatto molti nemici giurati e molti sostenitori incondizionati. L'ho visto per la prima volta a Bastia, con dei vignaioli còrsi che avevano difficoltà a vendere a causa della concorrenza mondiale: del tutto entusiasti applaudivano così sonoramente quasi tutte le scene rappresentate sullo schermo da impedire di sentire la colonna sonora. Questo film, malgrado il suo aspetto di impassibile documentario, polifonico, relativamente imparziale, è stato recepito quasi all'unanimità come un atto d'accusa senza remissione possibile contro i "moderni", contro i guai della globalizzazione nel mondo del vino e contro la graduale sparizione, lenta ma inevitabile, delle piccole imprese familiari, produttrici certe di vini genuini.

foto di Ornela Vorpsi

Nel suo libro Nossiter gioca a carte scoperte. Egli attacca, senza più dover ricercare una oggettiva polifonia, o sedicente tale, i creatori del gusto (post)moderno: i grandi guru, detti critici del vino, innanzitutto evidentemente Robert Parker, le grandi riviste specializzate, in questo caso "Wine Spectator", che lanciano le tendenze dominanti, e insomma tutte le guide e le istituzioni che detengono il potere di dirigere il gusto sia del pubblico che del mercato; con la stessa irruenza se la prende con i grandi enologi, quali la superstar Michel Roland, che sono chiamati ovunque come "consulenti" (avere Michel Roland come consulente è la garanzia che Robert Parker sarà disposto a gustare il vino e a darne un giudizio; Nossiter non parla di Stéphane Derenoncourt, nuova star che di questi tempi è ancora più richiesta) e che, ovunque appaiono, impongono la loro "filosofia" del vino; e questo porta dunque all'uniformizzazione, al gusto unico, standard. Per parlare di tutti questi *flying winemakers*, come li si chiama, si potrebbe riprendere la qualificazione kunderiana: «i brillanti alleati dei propri stessi demolitori», poiché in effetti, secondo lui, essi impiegano il proprio sapere e il loro genio per creare vini che si collocano sovente fuori dalla storia del vino, per come la si conosceva fino ad allora.

Quale sarebbe allora il nuovo gusto, il gusto (post)moderno? Nossiter risponde direttamente e piuttosto brevemente: il gusto zuccherato: «Parker e la maggior parte delle persone – così egli giudica – ci conducono verso il gusto dei bambini, quello dello zucchero. È una infantilizzazione. È Berlusconi, Bush, Sarkozy. È la demagogia del facile, del bambinesco». Occorre confessare che in Nossiter il passaggio da ciò che è vero per i sensi a ciò che è politico avviene piuttosto rapidamente, è anzi il record del mondo per velocità di ragionamento e creazione di un paradigma. Ma sembra colpire nel segno: se fosse necessario definire in una parola l'essenza del nuovo gusto (del gusto assolutamente moderno), soprattutto per quel che riguarda i vini rossi secchi, al primo posto ci sarebbe il gusto zuccherato. Zuccherato significa, per un vino secco: troppo rotondo, troppo dolce, troppo molle, troppo pieno, troppo corposo, troppo facile, troppo gradevole. In qualche senso – e tornerò su questa formula – troppo buono. Le ragioni di questa tendenza sciropposa sarebbero molteplici; si parla – probabilmente non abbastanza nel libro di Nossiter – del riscaldamento planetario, del fatto che le vigne sono ora tenute meglio che nel passato, di vendemmie più tardive: tre elementi che spiegano una maturazione nettamente migliore e dunque un maggior tenore zuccherino dell'uva, finora sconosciuti nella storia del vino. E si parla – molto, e molto nel libro di Nossiter – dell'influenza *extra muros*, che imporrebbe ai vini di adattarsi alle attese, e dunque al gusto moderno: la quale influenza sarebbe geopolitica (americanizzazione del vino, seduzione dei sapori leggeri, generalizzazione del modello nutrizionale *yankee*) e sociopsichica (infantilizzazione generalizzata delle società occidentali); e così anche il vino (così come, tra gli altri, il romanzo) rifletterebbe, proprio a livello della sua struttura materiale (sapori, aromi, struttura) l'evoluzione sociale, i cambiamenti di mentalità.

Mi ricordo la cena cui ho partecipato due anni fa a Lisbona; un grande (in senso quantitativo) produttore portoghese stava lanciando il suo nuovo vino; si vantava del fatto che, prima di produrlo, aveva commissionato una ricerca di mercato che gli permetteva di precisare quale tipo di vino piaceva alla «fascia d'età tra i 20 e i 40 anni», che era il suo target. Niente di strano che io, avendo largamente passato la quarantina, abbia trovato questo vino imbevibile; dolciastro, sapore orribilmente legnoso, si attardava nei bicchieri che gli invitati (tutti piuttosto avanti con l'età) non toccavano neppure, dato che la carne che ci era stata servita richiedeva – sensibilmente – qualcosa di molto più fresco… Senza alcun dubbio gli ultimi decenni hanno completamente trasformato il gusto del vino. Il cambiamento sembra in questo caso molto più radicale che nel caso di altri prodotti; chi abbia conosciuto soltanto il vino moderno farà certo fatica ad assaporare un vino come quello che si faceva negli anni '60 o '70, o anche '80, mentre, suppongo, gusterà più o meno con lo stesso appetito piatti cotti fedelmente secondo antiche ricette. L'evoluzione del gusto che si può osservare nel campo del vino è enorme, irreversibile. Tutto si arrotonda, si inspessisce, diventa più grasso, più gradevole. Anche i vini maggiori, i fari della tradizione hanno cambiato stile: il Latour da una decina d'anni, e da poco tempo l'Haut-brion, questo vino sdolcinato da intellettuali in quanto tradizionalmente il più fino tra tutti i grands crus d'annata. Gli amanti dei vini meno corposi preferiscono perfino (per i Bordeaux, i Bourgogne, i Châteauneuf-du-pape) i millesimi "oggettivamente" meno buoni, meno caldi, ovvero più piovosi, che forniranno vini meno maturi, leggermente verdi, non senza difetti, e però è proprio il difetto, l'imperfezione che paradossalmente costituisce un valore positivo: meno buono è, migliore è.

Torniamo a Nossiter. Accanto al paradigma cattivo: «zuccherato», c'è evidentemente un buon paradigma, positivo, quello del «piacere dei gusti adulti», e cioè: «la salinità, la mineralità, l'acidità». Nossiter associa – notazione assai interessante – queste qualità gustative alla sovversione; più presenti in passato, esse sarebbero oggi i sintomi della rivolta, del disaccordo. «Parker dice sempre – ancora una volta Nossiter se la prende con la sua bestia nera – che la presenza percettibile dell'acidità e di un gusto amaro è un difetto. Il che è come affermare che l'ironia, lo sguardo scettico o la messa in discussione di un gesto di potere sia intrinsecamente un difetto». E, come c'era da aspettarsi, egli mette in questo paradigma la sinistra (eh sì, me lo vedo Royal difendere il vigneto contro Sarkozy!), o per lo meno una certa sinistra, quella che secondo lui è la guardiana dei valori della conservazione (lei, e non Reagan, non la Thatcher, non Bush), legata alla tradizione, al terreno da vigna.

Questi due paradigmi offrono una cornice comoda e maneggevole per classificare i vini e le opzioni politiche ed etiche che stanno loro dietro. Da un lato abbiamo i cattivi e i forti, dall'altro i buoni e i rivoltosi; da un lato abbiamo i simulacri (al potere), le dolcezze appaganti e soporifere, dall'altro le idee di primo livello, le salinità originarie. Dietro al paravento dello zuccherato si celano il non pensato, l'apparente, il vuoto, il non domiciliato (tipicamente la destra populista); dietro il paradigma salato, minerale e acido, sta il terreno da vigna, entità platonica. La nozione di terreno da vigna, che Nossiter utilizza pesantemente, costituisce attualmente il fondamento di qualsiasi discorso sul vino, tanto antimoderno quanto (post)moderno; in quanto appartenente al politicamente corretto, essa è declinata a destra e a sinistra col medesimo, vero o falso, ardore. Il terreno da vigna è una nozione complessa, che manca di una precisa definizione; per alcuni è una realtà anzitutto geologica (si sa del caso di un vignaiolo americano molto "terreno da vigna" che ha finito col mettere le pietre scavate nelle sue vigne nelle cantine di vinificazione), per altri vi sono soprattutto delle componenti storico-culturali. Quale che sia la sua definizione, il terreno da vigna ricopre, nel discorso sul vino e sulla coltivazione della vite, il ruolo dell'idea primaria, dell'origine rispetto alla quale non si ha che la scelta tra due alternative: tradirla o restarle fedele. Per questo evoco l'atteggiamento platonico. Cercare nel vino il famoso gusto del terreno è credere che esista una sua espressione diretta, assolutamente fedele. Il terreno, fonte di «salinità, mineralità, acidità», dunque di autenticità, non mentirebbe mai; è questa matrice che ha fondato e dato impulso all'evoluzione del vino; è per questo che i vini che la tradiscono cadono, secondo i suoi sostenitori, nel regno delle ombre.

La credenza nel terreno da vigna fornisce dunque una chiave semplice ed efficace (spesso davvero troppo semplice ed efficace) per l'interpretazione del vino; noi, i vinofili, ce ne serviamo senza sosta; siamo coscienti che il dibattito: «terreno da vigna, realtà o mito?» non ha fine, e che d'altra parte, senza questa nozione resteremmo disarmati nei nostri apprezzamenti e impotenti nella nostra filosofia. Tecnicamente la cosa non è affatto chiara. Quella che ci compiaciamo di chiamare la mineralità può talvolta essere (per esempio) l'aroma di zolfo. La cosa si adatta in ogni caso difficilmente alla parola. È questione di *feeling*: in questo vino si sente il terreno, in quell'altro no.

Nossiter si serve di questa doppia possibilità in modo radicale, dunque dogmatico; là dove noi cercheremmo delle sfumature, egli va dritto, senza deviazioni. I suoi giudizi sui vini che sta bevendo sono brevi e *tranchant*. Drammaticamente brevi. Egli si rifiuta a qualsiasi analisi che vada al di là dello schema della sua opposizione: acido (e mineralizzato) / zuccherato. Taccia di gergo mondano la descrizione degli aromi («di liquerizia», «di fumo», etc.); aborrisce queste «parole associative, convenzionali, del mondo del vino», queste «metafore logore», ma ignora o dimentica che egli stesso ne fa uso. Qualche mese fa ho avuto la fortuna di degustare un Château Margaux in presenza del suo creatore, Paul Pontallier, brillante seguace di Bachelard nel senso scientifico del termine. A proposito di uno dei suoi vini gli ho dichiarato: «È molto minerale»; «Lo dite per metafora, non è vero?» mi ha gentilmente risposto.

Le opposizioni per parlare di vini sono ben più complesse di quanto non creda Nossiter: la sua ideologica riduzione danneggia i vini che gusta e i loro produttori. Per altro verso, le bottiglie che Nossiter beve nel suo libro (e occorre dire che beve – eh sì, nei luoghi più altolocati di Parigi, cari ma buoni; le sue scelte sono pertinenti) sono, nella maggior parte dei casi, delle creazioni del tutto moderne che si è saputo preservare da ridicole esagerazioni; si tratta, come diremmo kunderianamente, di opere di un modernismo antimoderno. Occorre anche dire che, da qualche tempo, dopo anni di folle insignificanza, si assiste al ritorno di vini più acidi (il che è simbolo dell'astro nascente di Dérenoncourt, sostenitore dei vini più leggeri, il quale sostituisce sempre più, come consulente, Michel Rolland).

Tuttavia, anche quando Nossiter è molto ingiusto, molto riduttivo e molto irritante – il che avviene spesso – apprezzo la sua difesa del vino di buon terreno e il suo dogmatismo. Un po' ce ne vuole per mantenere il vino nella continuità non soltanto della sua tradizione, ma anche della sua essenza. Anche il nostro accostarci al romanzo si nutre di qualche fobia e di qualche dogmatica semplificazione. Anche noi abbiamo i nostri terreni platonici (Rabelais, Cervantes, etc.) ai quali professiamo una fedeltà assoluta, senza che la si sappia sempre precisare o dimostrare. Anche noi preferiamo il meno buono, ma più autenticamente romanzesco, a quello migliore ma "formattato". In questo senso il vino e il romanzo sono dei compagni di strada, della nostra strada. Di qui il bisogno, come dice Laurent di "chez Pantagruel", di una selezione etica. Non c'è ragione di bere un vino qualsiasi, se poi nelle nostre letture sappiamo separare il buon grano dal loglio. Piuttosto che delle cattive bottiglie a otto euro, scegliamo delle buone bottiglie a otto euro. Necessariamente minerali e acide. Beviamo ideologicamente, non ci accorgeremo neppure più del momento in cui le nostre idee diventeranno sensi e avranno un gusto squisito, come in Rabelais.

EDITORIALE

Francesco Forlani

Cave Panem*, attento al pane, sembra sussurrarci il buon senso ogni volta che si prospetta un lavoretto, in genere qualcosa di non interessante, ma che potrà servire a rimettere in sesto la cassa contabile. Una voce di dentro ti dice allora, prendi ogni cosa, non farti pregare, senza condizioni anche quando non sei sicuro affatto che ti pagheranno, perché è già successo, che ti fidavi, e non era il caso. E odi la parola bonifico, perché a te restano solo le paludi dei conti. In Francia* alimentaire *si dice di un lavoro che non si ama ma che ti dà da mangiare, il pane.*

Carmina panem non dant*, ti dicono loro e non è importante quello che fai se non riporti a casa la pelle, ti dici tu. Ovvero la carne, altro che insalate! Magari una fettina trasparente, come quelle dispensate nei periodi di crisi degli anni Settanta. Importante è dire: ho mangiato carne, di quelle nervose, rigide, cartonate, vendute con la ricetta, alla pizzaiola. Ma di cosa si nutre l'anima se non dei sogni che non hanno prezzo? Le magnifiche imprese non portano le insegne funeste del codice a "sbarre" sul retro, né l'amore che abbiamo inseguito per tutta una vita. Ti amo così tanto che ti mangerei! ti dicono, anche.*

Non mi cibo allora, non mi nutro nemmeno, ma mi alimento. La nuova rivoluzione culturale e politica ha già rimesso all'ora più giusta le lancette del tempo fatte impazzire al ritmo forsennato dell'economia di mercato. Alimento lento, ovvero che darà con il tempo i suoi frutti, riducendo le distanze tra noi e le cose che amiamo. Emozioni a chilometro zero.

Questo numero 13 di Sud, dedicato all'alimentarsi, è un numero à la carte*, per palati fini. Buon appetito! – allora vi dico.*

E NON LASCIANO L'ERBA…

*Bruno Boveri**

«Quando ero adolescente e dovevo andare a scuola, mi consolavo ricordando nei minimi particolari i campi che lavoravo e in cui giocavo, cacciavo e attraversavo a cavallo – impreziositi dal fatto che li associavo a persone e racconti. Ricordavo perfino dove si trovavano certe piccole rocce, lo spettacolo di tutti quei posti sotto un'infinità di luci diverse del giorno, lo spettacolo degli animali al pascolo, le pose, gli atteggiamenti e i movimenti degli uomini che lavoravano quei campi, la qualità dell'erba e delle messi che erano cresciute in essi, Avevo finito di percepire tutto ciò come si percepisce il proprio corpo; era presente che ci pensassi o no» (W. Berry, *La risurrezione della rosa*, Slow Food Editore, Bra, 2006).

Trovo bellissima questa descrizione del rapporto con la terra, fatta da Wandel Berry, agricoltore/poeta/filosofo americano.
Come trovo altrettanto perfetta un'altra sua frase che definisce il mangiare «un atto agricolo». Quello di cui parla è un rapporto diretto, concreto, fisico col paesaggio, coi campi e con le tante piccole cose che formano il tutto.

Le rocce, gli alberi, i canali di irrigazione, le colture, ma anche i gesti, i movimenti, le parole di chi percorre i campi e li coltiva.

È questo un paesaggio naturale e umano, come dev'essere, com'era.

La bellezza della natura, che stupisce e terrorizza come diceva Kant, deve inglobare l'intervento umano, che deve a sua volta essere rispettoso e "complice". Così è stato prima che la macchina del progresso (progresso???) incominciasse ad assumere velocità e voracità non più compatibili col lento incedere della natura.

Sono cresciuto in un piccolo paese della bassa Alessandrina e ho anch'io ricordi analoghi a quelli di Berry: l'odore dei campi coltivati, la maestosità delle rive del Po e di altri torrenti che percorrevano la campagna, il profumo dei fossi (come canta Vinicio Capossela in una delle sue più belle canzoni), il paesaggio che cambiava colori e forme a seconda delle stagioni… pensate ai campi in cui il grano cresce passando dal verde primaverile al giallo bruciato della mietitura, i solchi lasciati dall'aratro, le canne alte del granoturco e il verde consolatorio dell'erba medica. Una sinfonia di visioni e profumi che restano indelebili nel ricordo. Che diventano, come dice Berry con una bellissima immagine, parte del nostro "corpo".

E poi si è cominciato a costruire in modo massiccio. Cantava Celentano a metà degli anni Sessanta: «Non so perché continuano a costruire case, e non lasciano l'erba… se andiamo avanti cosìchissà come si farà…». Era la città che si allargava, il paesaggio urbano che entrava profondamente e spietatamente nei prati delle periferie. Ma, se vogliamo, almeno questo fenomeno descritto nel Ragazzo della via Gluck riguardava la costruzione delle prime case. Fatta da chi fino ad allora non aveva potuto permettersi di costruirsi una casa propria. Orrori, in gran parte, per carità: le tante casette e villette da geometri che sono sorte come funghi dappertutto. Ma, ripeto, alla base c'era un'esigenza condivisibile, comprensibile. Anche il campo di mio nonno, in cui giocavo e lavoricchiavo da piccolo, ha fatto quella fine, E i primi siamo stati noi: mio padre ci ha costruito sopra la nostra casa, opera naturalmente di un cugino geometra.

L'orrore che invece non merita comprensione e non è assolutamente condivisibile sono i tanti capannoni industriali che hanno deturpato la bellezza delle nostre campagne (un esempio per tutti, la bassa valle Tanaro in Langa), sono i centri commerciali, gli outlet e tanti altri cenacoli di orrenda modernità. Quelli che Marc Augé ha definito acutamente e con felice sintesi "nonluoghi".

Nonluoghi, negazione dello spazio naturale, luoghi che non hanno storia e non hanno nulla da comunicare, luoghi in cui si passa il tempo inutilmente all'interno di una folla anonima che non comunica, che non ha rapporti.

Quali paesaggi saranno nei ricordi dei ragazzi d'oggi, quando in età avanzata ripenseranno ai begli anni della gioventù? Le scale mobili delle Gru nella periferia di Torino? I finti alloggi ricostruiti all'interno dei magazzini dell'Ikea?

Non ultimo tassello di un mondo cambiato, in quei campi veniva coltivato il cibo che finiva nei nostri piatti. Mia nonna faceva delizie coi prodotti dell'orto e le erbe spontanee che crescevano lungo i fossi e i canali di irrigazione dei campi (e che buona e fresca era l'acqua tirata su dalla turbina…).

Ora su quei campi sorgono centri commerciali che ci vendono cibo che ha viaggiato per centinaia, a volte migliaia di chilometri in un circolo mostruoso e aberrante di inquinamento e stupidità, antistorico e contro natura.

Forse sarebbe il momento di fermare le bocce e provare a riflettere.

*Presidente Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

disegno di Luca Dalisi

(R)EVOLUTION

Paolo Graziano

Rappresentiamo un anello meschino nella catena alimentare. Se non avessimo la capacità di trasformare il mondo, soli nella stanza smisurata, saremmo preda delle belve dall'udito affinato e dal lungo fiuto. Ma non è così: l'evoluzione ha deciso diversamente, direbbero i darwinisti. E tuttavia – a meno di non affidarsi alle consolazioni del più vieto determinismo – come sentirsi al sicuro? Lo scarto tra l'uomo e i suoi antenati non vale granché: un pollice opponibile e appena qualche circonvoluzione dell'encefalo. Troppo poco davvero, per sentirsi chiamati a magnifiche sorti, e persino Darwin lo sapeva.

Nel primo capitolo del saggio del 1871 su *L'origine dell'uomo*, infatti, il grande naturalista individuava le inquietanti continuità tra uomo e scimmia compulsando il facile catalogo dei vizi, delle coazioni, dei morbi e delle malattie che appestano la condizione umana come quella animale: «L'uomo è soggetto a ricevere dagli animali inferiori e a comunicare loro certe malattie, come l'idrofobia, il vaiolo, il cimurro, la sifilide, il colera, l'erpete, ecc., il che prova la stretta somiglianza dei loro tessuti»; «L'uomo è infestato da parassiti interni che talora causano effetti fatali ed è afflitto da quelli esterni che appartengono tutti agli stessi generi o famiglie di quelli degli altri mammiferi e, nel caso della scabbia, alla stessa specie». Ma non basta. All'incolpevole abiezione del corpo, Darwin sommò la depravazione morale – che *sub specie evolutionis* è solo naturale manifestazione dell'istinto – cui cedono ugualmente bestie e uomini: «Molti tipi di scimmie nutrono una gran passione per il tè, il caffè e gli alcolici; come ho visto io stesso, fumano anche il tabacco con piacere». E tuttavia, pure qui avanzava il garbato sospetto che il meccanismo dell'evoluzione si fosse inceppato a svantaggio dell'uomo: «Una scimmia americana, l'Ateles, dopo essersi ubriacata di brandy, non lo volle mai più toccare, dimostrando così più saggezza di molti uomini».

D'altronde quella dell'evoluzione, persino nella visione del suo scopritore, non appariva affatto come una storia trionfale, disseminata com'è di imprevisti e offese del caso: un orologio scassato che trascina nel tempo relitti del passato, tubercoli auricolari, muscoli orripilatori e vestigia di coda. Ma, per quanto non lusinghiera, l'ipotesi aveva il difetto di essere plausibile, addirittura evidente: tanto che da subito fu difesa con zelo gesuitico anche in Italia – da Filippo De Filippi a Torino nel 1869, e nello stesso anno da Alessandro Herzen a Firenze e da Francesco Barago a Cagliari, che tenne una conferenza dal titolo provocatorio: *L'uomo, fatto a immagine di Dio, fu fatto anche ad immagine delle scimmie*.

È quest'iperbole minacciosa, sottesa allo stesso impianto empirico della teoria della selezione naturale, che ha mobilitato fino a oggi le schiere oscurantiste: se si possono condonare a Darwin le prove per deduzione logica, con cui anche l'uomo viene infilato nel bussolotto dell'evoluzione, insopportabili risultano per i detrattori quelle fondate sull'analogia, che rintracciano nel corpo eretto dell'uomo i segni abietti della sua prossima provenienza animale.

Ecco, ciò che non si riesce ancora a perdonare all'epifania di Darwin non è la discendenza della specie umana da quelle animali, ma il tiro corto che passa dall'una alle altre: appena un soffio, il giro breve di qualche milione di anni. E volentieri la butteremmo nelle fauci della reazione religiosa, questa povera rivoluzione, se non fosse che è tutto ciò di cui disponiamo, per dar conto laicamente del nostro stare al mondo. «A proposito dell'origine dell'uomo – annunciava Darwin nel saggio sulle specie del '59 – molta luce sarà fatta». E così è stato. Eppure davvero non consola, ciò che da allora s'è fatto chiaro.

MANGIARE SANO
Il “made in italy” della cucina futurista

Piero Berengo Gardin

È come un colpo di vento che scardina porte e finestre.

Così irrompe sulla scena europea il Movimento Futurista Italiano che Filippo Tommaso Marinetti, nato in Egitto, in acronimo “Effetti”, battezza in Francia, a Parigi, il 23 febbraio 1909, sul colonnino di spalla in prima pagina del quotidiano “Le Figaro”, allora disegnato e composto come una diligente gazzetta d’epoca.

Il futurismo è una raffica di proclami e manifesti. A cent’anni dalla nascita ne contiamo ben oltre un centinaio. Ce n’è per tutti e per ogni dove, specie in un paese come il nostro, in quegli anni a digiuno di letture e di democrazia, che ha appena assistito all’eufo-

ria del “Ballo Excelsior” e della rivoluzione delle macchine.

Tra l’altro, il problema che angoscia soprattutto il futuro e i futuristi di bocca buona, è che in Italia si mangia troppa pastasciutta, «vivanda passatista», secondo i nuovi cataloghi, «perché appesantisce, abbruttisce e rende scettici lenti e pessimisti» coloro che, nella maggior parte, si dedicano ai «nuovi sforzi eroici e dinamici imposti dalla razza».

Come per tante altre categorie del sociale così anche per il «lanciamento della cucina futurista e il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano», il Futurismo, che già da tempo ha preso il largo a gonfie vele, promuove un proprio esclusivo Manifesto, a firma dell’aeropoeta Marinetti, reso pubblico il 28 dicembre 1930 sulla “Gazzetta del Popolo” di Torino in cui si proclama, *tout court,* l’abolizione della pastasciutta, bollata come «assurda religione gastronomica italiana di origine ostrogota» e che, a differenza del pane e del riso, «è un alimento che si ingozza e non si mastica».

Le uscite di Marinetti suscitano, com’è naturale, molto scalpore, perché enunciare il verbo va bene ma è soprattutto urgente trovare chi realizzi le nuove vivande e il luogo dove mangiarle. In parole povere, cuochi e ristoranti adeguati. A questi ci pensa l’aeropittore Fillìa, il magrissimo Fillìa, come lo definisce l’aeroscenografo Enrico Prampolini.

Fillìa, promosso sul campo vicesegretario del Movimento Futurista Italiano, è riconosciuto come il più dinamico di tutti i futuristi. Nasce in provincia di Cuneo nel 1904 come Luigi Colombo, pittore, ma vive solo trentadue anni fino al 1936, assumendo il nome d’arte dal mitico Fillìe, re della Tracia. Per il debutto ufficiale del pranzo futurista il giovanotto Fillìa, allora non ancora trentenne, sceglie la città, Torino, e il locale di un certo Angelo Giachino, ribattezzato dall’eponimo Marinetti «Taverna del Santopalato», ma opportunamente riveduto e corretto dall’architetto bulgaro Nicolaj Diulgheroff con largo dispendio di laminati di alluminio a forma di cubo. Occhi, luce e suono vogliono, infatti, essere tutti presenti in un intersecato gioco delle parti.

La Taverna del Santopalato è inaugurata la sera dell’8 marzo 1931, «dopo una febbrile giornata di intenso lavoro in cucina». Il pranzo, presenti anche Marinetti e il pittore Felice Casorati, presenta una lista di quattordici portate. La data dell’evento, secondo gli ideatori, rimarrà impressa modestamente nella memoria storica «come le date della scoperta dell’America e della presa della Bastiglia», così dichiara convinto lo stesso Marinetti che pone infine il suo sigillo con una sacrosanta verità: «si pensa, si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia».

Ecco la lista del primo pranzo futurista, coordinata dai futuristi Fillìa e Saladin in gara con i cuochi del ristorante, Piccinelli e Burdese, così come è stata affidata alle cronache nel rispetto dei singoli autori:

1. Antipasto intuitivo (formula coniugi Fillìa)
2. Brodo solare (formula Piccinelli)
3. Tuttoriso, con vino e birra (formula Fillìa)
4. Aerovivanda, tattile, con rumori ed odori (formula Fillìa)
5. Ultravirile (formula Saladin)
6. Carneplastico (formula Fillìa)
7. Paesaggio alimentare (formula Giachino)
8. Mare d’Italia (formula Fillìa)
9. Insalata mediterranea (formula Burdese)
10. Pollofiat (formula Diulgheroff)
11. Equatore + Polo Nord (formula Prampolini)
12. Dolcelastico (formula Fillìa)
13. Reticolati del Cielo (formula Mino Rosso)
14. Frutti d’Italia (composizione simultanea)
Vini Costa – Birra Metzger – Spumanti Cora – Profumi Dory

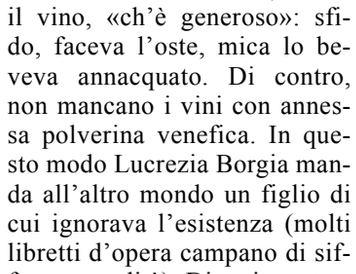
NEL MELODRAMMA C’È CIBO ANCHE PER IL GATTO

Ivana Musiani

Nell’Ottocento, niente più del melodramma sollecitava l’appetito. Mentre Violetta esalava l’ultimo respiro uccisa dalla tisi, nei palchi e nel loggione il pubblico banchettava, sia pure con diversi menù: vino rosso e salame in piccionaia, champagne e fagiano tra gli elegantoni. I melomani più esigenti, ma non meno insensibili ai richiami del palato,

potevano soddisfare la loro golosità ingozzandosi di sorbetti durante le arie delle seconde parti, passate alla storia della musica come arie del sorbetto. «Nei palchi, verso la metà della serata, il cavalier servente della dama fa di solito portare i gelati»: così Stendhal, che trovava “divini” i sorbetti. Nel *foyer* della Scala, invece, era molto richiesta la Barbajata, gustosa miscela di cioccolato, caffè e panna, inventata da Domenico Barbaja, l’impresario del teatro.

Non erano da meno neanche quelli che si sgolavano in palcoscenico, le cui ugole venivano frequentemente innaffiate (sia pure per finta), da grandi bevute precedute da brindisi, il più celebre quello della *Traviata*. Compare Turiddu, nella *Cavalleria rusticana*, esalta il vino, «ch’è generoso»: sfido, faceva l’oste, mica lo beveva annacquato. Di contro, non mancano i vini con annessa polverina venefica. In questo modo Lucrezia Borgia manda all’altro mondo un figlio di cui ignorava l’esistenza (molti libretti d’opera campano di siffatte assurdità). Di osti e ostesse brulica il melodramma: *Boris Godunov*, *La sonnambula, La forza del destino, Carmen, La fanciulla del West* di Puccini, dove Minnie, la protagonista tutta candore e innocenza, è tenutaria d’una bettola per minatori, tanto per citare i titoli più noti. Nel *Falstaff* di Verdi, il personaggio del titolo ordina: «Tavernier, un bicchiere di vin caldo». Locali storici, come l’Osteria della Giarrettiera, dove alloggiava il ciccione shakespeariano, si ritrovano anche ne *La Bohème* (il ristorante Momus, che occupa tutto il secondo atto), e nell’*Andrea Chénier* (il caffè Hottot).



Tra i tanti brindisi, ci scappano fuori anche molte ubriacature, come nella *Périchole* di Offenbach, ed è la protagonista del titolo a farne le spese, mentre in un altro lavoro dello stesso autore, *I racconti di Hoffmann*, è quest’ultimo a rimanere vittima dei troppi boccali di birra ingurgitati. E un «ubriaco in primavera» si ritrova in *Das Lied von der Erde* (Il canto della Terra) di Mahler. Nella *Tosca* di Puccini il barone Scarpia, lamentando che la sua «povera cena» sia stata interrotta dagli eventi politici, offre vin di Spagna alla cantante, per “rincuorarla” (le ha appena fatto arrestare l’amante), ma intanto lei adocchia un coltello da frutta e glielo pianta nel petto. Don Giovani, nell’ultimo atto dell’opera mozartiana, beve un pregiato vino del Trentino Alto Adige, il marzemino, intanto che sta facendo fuori un intero fagiano «con bocconi da gigante», come osserva con invidia il suo servitore Leporello.

L’opera più famosa di Ciaikovski, *Eugenio Onieghin*, si apre con la padrona di casa e la sua *njanja* intente a confezionare marmellate. E se a *Il lungo pranzo di Natale* di Hindemith si contrappone il «picciol desco» della *Manon* di Massenet, con un solo bicchiere in due, c’è però da riconoscere che il melodramma dà da mangiare a tutti, persino ai gatti. Ne *Il tabarro* di Puccini, La Frugola, così detta perché raccoglie stracci da rivendere, esibisce tra le sue cianfrusaglie anche un cartoccio contenente cuore di manzo per Caporale, il suo soriano.

Tra i compositori si ritrovano molte buone forchette, a cominciare dall’insospettato Bach, autore tra l’altro di una *Cantata del caffè*. Più di lui Haendel, tanto da venire raffigurato nel 1754 dal disegnatore Goupy come un grosso porcello che suona l’organo seduto su una botte di vino circondata da cibarie. L’austero Verdi, quando si trattò di recarsi a San Pietroburgo per la prima de *La forza del destino,* non fidandosi della cucina russa, si portò dietro grossi quantitativi di pasta e parmigiano. Però è Rossini il ghiottone per antonomasia del melodramma. Anche chi non ha mai ascoltato una sua opera conosce, magari per sentito dire, la ricetta che ha trascinato il suo nome nella gastronomia: i Tournedos alla (per l’appunto) Rossini. Nei suoi *Péchés de vieillesse* (Peccati di vecchiaia), brevi pezzi per pianoforte, si ritrovano titoli come: *I piselli, Saltato in padella, Trito romantico, Ravanelli, Acciughe, Cetrioli, Burro, Fichi secchi, Mandorle, Uvetta, Nocciole.* Mentre il suo voluminoso epistolario comprende anche le lettere che inviava al «signor Bellentani», celebre salumaio di Modena, con richieste di zampone e cotechini «della più delicata qualità».

immagini Archivio Prunas

COMANDA!

Giuseppe Catenacci

Amice mieie
magnammo e vevimmo nuie
fino a che nce sta uoglio
a la lucerna,
chissà si a ll'auto munno
ce vedimmo!
Chissà si a ll'auto munno
c'è taverna
(A Napoli, sulla porta d'ingresso dell'antica e ormai sparita taverna cinquecentesca del Cerriglio)

Nonostante la ferrea disciplina e la dieta scientificamente studiata per gli Allievi, la Nunziatella ha sempre fornito appetiti e spiccata curiosità gastronomica in quanti nei secoli mandò per il mondo a diffondere alti sentimenti di dignità comportamentale, eroico comportamento in battaglia ma anche – nei tempi sereni – di competenza ed apprezzamento della buona tavola.

Indimenticabili restano le copiose figure del nostro presidente, generale Silvio Brancaccio, e del Segretario perpetuo avvocato Raffaele Girolamo Maffettone, trionfatore quest'ultimo nelle cene sociali dei circoli napoletani. Poco più giovani di Raffaele Girolamo, due ex Allievi furono portatori dello stare in cucina con competenza e del sostare a tavola con squisito ossequio dell'etichetta sì, ma anche con favolose e incredibili ingestioni di capretti interi e di mozzarelle a dozzine.

Parlo di due personaggi che furono famosi a Napoli, nell'immediato secondo dopoguerra, due carissimiamici che brillarono nella loro professione di giornalisti: Adriano Falvo e Mario Stefanile.

Falvo – che oltre ad essere stato presidente dell'Associazione nazionale Nunziatella fu presidente dell'Associazione della stampa e poi del Teatro di San Carlo – era figlio di un grande musicista, quel Rodolfo Falvo autore di bellissime canzoni fra cui *Dicitencello vuje*, che ebbe molta gloria ma poca ricchezza, e che tuttavia volle che l'unico suo figlio entrasse nella Nunziatella. Anima di gentiluomo, fornito di autentiche doti di gentilezza e garbo (non disgiunte da uso opportuno dell'autorevolezza), Falvo ebbe nella gastronomia un rifugio, dopo il profondo impegno giornalistico e sindacale che lo portava da un capo all'altro d'Italia e d'Europa. Era anche, di diritto, presidente del Circolo della Stampa, dove promosse indimenticati "incontri gastronomici", concorsi per le più belle tavole arredate, gare di cucina fra le signore con il grande salone del circolo invaso dai fornelli con le concorrenti indaffarate e la giuria che osservava la maniera della preparazione e della cottura dei cibi, non limitandosi – come adesso – ad assaggiare i piatti sul tavolo. Ma Adriano Falvo fece qualcosa di più: volle, fra il serio e il faceto, lasciare ai posteri un piccolo tesoro di esperienze gastronomiche fondando con il conte Tommaso Legnetti e altri amici l'*Ordine del Pignato grasso*, un autentico Ordine cavalleresco con statuto, diploma, nastro e medaglia.

Lo statuto fu dettato dall'altro ex allievo Mario Stefanile, che era stato poeta, amico di Quasimodo e di Alfonso Gatto, ed era allora il temutissimo critico teatrale e letterario del "Mattino": autore della diffusissima *Partenope in cucina*, di *Musica da tavola* e tanti altri scritti gastronomici. I cavalieri dell'Ordine si riunivano periodicamente, mangiando e libando, in uno scoppiettio di battute e di citazioni culturali. Allora viveva in tutto il fulgore dei suoi celebri occhi azzurri da signora, Jeanne Caròla Francesconi, autrice di un trattato di culinaria napoletana che ancora fa testo, e credo che facesse parte (unica donna, in segno di deferenza) dell'*Ordine del Pignato grasso*. Perché questo nome? Esso indica il contenente per il contenuto, cioè non allude alla pignatta ma a quello che i napoletani vi mettono a bollire d'inverno: carne di maiale e di altri animali, per cavarne un brodo grasso che è una bomba di calorie.

Di questa allegra brigata Stefanile era il nume: con la sua fine cultura che gli faceva citare in latino Apicio e Lucullo, e in francese Rabelais, in tedesco le tavolate di Hans Sachs e poi in napoletano le squisite poesie di Salvatore Di Giacomo, quelle della frittata dell'osteria di Antignano, della famosa cucina di "Acino di pepe", della trattoria di Marechiaro dove era nata la celeberrima canzone…

Non parliamo delle etimologie: le dispute… «accademiche tra quelli gentiluomini riguardavano la parola entrailles, il ragù, la genovese che a Genova era sconosciuta, la parmigiana che a Parma non mangiano, e così via». Quando poi la conversazione volgeva sui pesci del golfo, ecco Falvo cantare con la sua vocina sottile e intonatissima la canzone del Guarracino, in cui sono protagonisti i pesci della baia di Napoli, ognuno col suo nome dialettale, che gli accademici dovevano riportare a quello scientifico, tra mille controversie e teorie…

Alla fine non c'erano né vinti né vincitori, perché l'immensa frittura di pesce spariva prima che si potesse studiar bene l'anatomia dei soggetti, e quindi ci si aggiornava alla successiva seduta…

Il Circolo della stampa, a quei tempi, vedeva tavolate dopo gli spettacoli del San Carlo, con i cantanti festeggiati e l'immancabile uscita, dopo il caffè, del monumentale vassoio preparato dal deputato di mensa, il buon Giulio Rosel, e i rituali "vermicelli aglio olio con peperoncino", cui si attribuiva la virtù di far digerire qualunque pranzo…

Al tramonto l'Ordine del Pignato, Falvo e Stefanile con un'altra ventina di amici, ne inventarono un'altra: presero in affitto un quartierino al primo piano di via Cavallerizza, nel nobile palazzo Vasto Girardi (un duca di tal nome, uomo politico dell'Ottocento, era così grasso da dover tenere i discorsi seduto nell'emiciclo) e lì impiantarono una cucina che funzionava con un cuoco peripatetico per i soli Soci del *Club dei Venti*, che preparavano incontri e menu dettagliatissimi, desunti dal famoso libro del napoletano marchese Cavalcanti, che Mario Stefanile aveva tratto dell'oblio.

Via della Cavallerizza si trova, in linea d'aria, a poco più di cento metri dal Rosso Maniero della Nunziatella: nelle sere ventose, a volte, saliva alle camerate un profumo di vongole e di peperoni, di genovese e di agnello al forno: cibi che una dieta corretta non avrebbe mai portato sul tavolo degli Allievi. Non era forse un atto di affetto, da parte di Adriano e di Mario, mandar su ai "cappelloni" il profumo di quelle delizie a ristorare gli Allievi di oggi coi profumi della Gran Madre Partenope?

immagini Archivio Catenacci

NERO CUCINA

Renata Prunas

Tartine al caviale sintetico, consumato vegetale, gnocchi di pane, polenta con ragù di legumi, insalata di pesce con salsa di patate, insalata senza olio, dolce crema senza uova, pandolce di guerra.

Non sono prescrizioni di un dietologo dei nostri giorni, ma solo una piccola parte dei suggerimenti culinari che dal 1922, anno di inizio dello storico "ventennio" fascista, si diffonderanno con una massiccia campagna propagandistica ed esaltando il cibo sano ed economico tempesteranno le famiglie italiane anche nelle loro più elementari quotidianità alimentari.

Il Duce nulla trascura quando si tratta di plasmare con apparente bonomia e saggezza l'Italia intera, prolifico contenitore di ingenui italiani da conquistare alla sua causa. Egli stesso, del resto, non esita ad autocitarsi sull'argomento in una intervista al "London Daily Express" il 12 gennaio del 1927: «Sono io – Benito Mussolini – che ho curato la dieta morale e fisica dell'Italia e ancora oggi sorveglio attentamente che nulla di dannoso al sistema del mio paese possa arrivare al suo stomaco e provocare malattie e disturbi».

Abili strategie politiche guidano le manovre governative. Famosa tra tutte la "battaglia del grano" che, a partire dal 1928, chiama a raccolta l'*italica stirpe*, proletaria e contadina, a misurarsi concretamente per la sopravvivenza economica della nazione messa a dura prova dalla drammatica situazione agraria del momento.

Sul piano della comunicazione, messaggi sonori e di grande efficacia grafica diffondono consigli gastronomici, soprattutto a basso costo, attraverso manifesti, radio e rubriche giornalistiche, specie in riviste femminili. Una delle più seguite, per esempio, è firmata da una certa "Petronilla" sul "Corriere della sera", la petulante consorte di Arcibaldo, striscia coniugale traghettata e ribattezzata dagli Stati Uniti sul "Corrierino" dei piccoli dall'originale *Jiggs and Maggie* di George Mc Manus.

Su "Il grillo del focolare", 1936, si consiglia la economicissima e divenuta poi famosa *Torta di pane* mentre nel '37, su "Cordelia", vengono magnificate le nuove ricette per torte con datteri e banane, frutti economici e saporiti, ormai facilmente importabili dalle nostre colonie in Africa Orientale appena conquistate. Non manca in questo panorama la mondadoriana "Grazia", rivista femminile per antonomasia, che nel 1940 si adegua suggerendo un delizioso vinello per i giorni caldi d'estate ottenuto con bucce di mele. Ma prima fra tutte, naturalmente, è "La donna fascista" , testata presente in ogni famiglia italiana, con le sue settimanali *Gustose ricette alla portata di tutti*. Una fra le tante, la patriottica *salsetta bianca* per il pesce, che sostituisce l'antitaliana maionese, fatta con farina, limone, capperi tritati e noce moscata.

Tutta l'*italica stirpe*, proletaria e contadina, si prepara quindi, saggia e ubbidiente, a questi sacrifici. Orgogliosa e piena di fiducia, guarda comunque con ottimismo al grande futuro che il provvido e onnipotente Duce sta preparando con una buona parola anche per le donne: «il riconoscimento si deve anche a voi o donne di Roma e d'Italia».

Ma in un empito di onestà, il 18 novembre 1930, egli stesso dichiara che «fortunatamente il popolo italiano non è ancora abituato a mangiare molte volte al giorno».

Le donne italiane, ancora una volta, rispondono compatte, relegate come sono al ruolo scelto per loro dal Duce, di angeli del focolare tutte casa e famiglia.

«L'Italia fascista, cinta dell'assedio societario organizzato da 52 paesi, vi aveva affidato un compito delicato e decisivo: quello di fare di ogni famiglia italiana un fortilizio per resistere alle sanzioni. Con magnifica disciplina, con patriottismo superbo, voi o donne, avete assolto a questo compito che il regime vi aveva affidato. La Patria vi tributa la sua gratitudine mentre il vostro esempio verrà consegnato nelle pagine della Storia Italiana».

Le nostre madri che per lungo tempo hanno ricordato queste parole di cui prima andavano fiere, non devono attendere molto per leggere ben altre pagine di storia italiana vissuta, ancora una volta, sulla loro pelle.

Il 10 giugno del 1940 il Duce, forte dell'alleanza con Hitler e la potente Germania, annuncia orgogliosamente e con voce stentorea dal balcone di palazzo Venezia a Roma a un popolo acclamante, la dichiarazione di guerra fatta a Gran Bretagna e Francia.

Anche le donne sono di nuovo in prima linea. Quel bel quadretto di "casa e famiglia" è in grave pericolo, la guerra non risparmia nessuno, tutti i generi alimentari sono stati razionati. Nel 1941 la tessera annonaria si è allargata a tutti gli alimenti: il numero di calorie che si concede agli italiani, 850 al giorno, è fra i più bassi in Europa. Ma Mussolini non se ne cura: «Questo regime alimentare – dice – non mi preoccupa oltre misura… servirà a risanare l'economia e durerà anche dopo la guerra».

Su "I problemi del lavoro", in una inchiesta del Bureau International du Travail, si descrive il vitto normale di una famiglia della piccola borghesia italiana: «Pane e poco companatico alla mattina; minestra abbastanza lunga a mezzogiorno; pane e polenta la sera, con companatico il meno costoso, baccalà, saracche o giù di lì!».

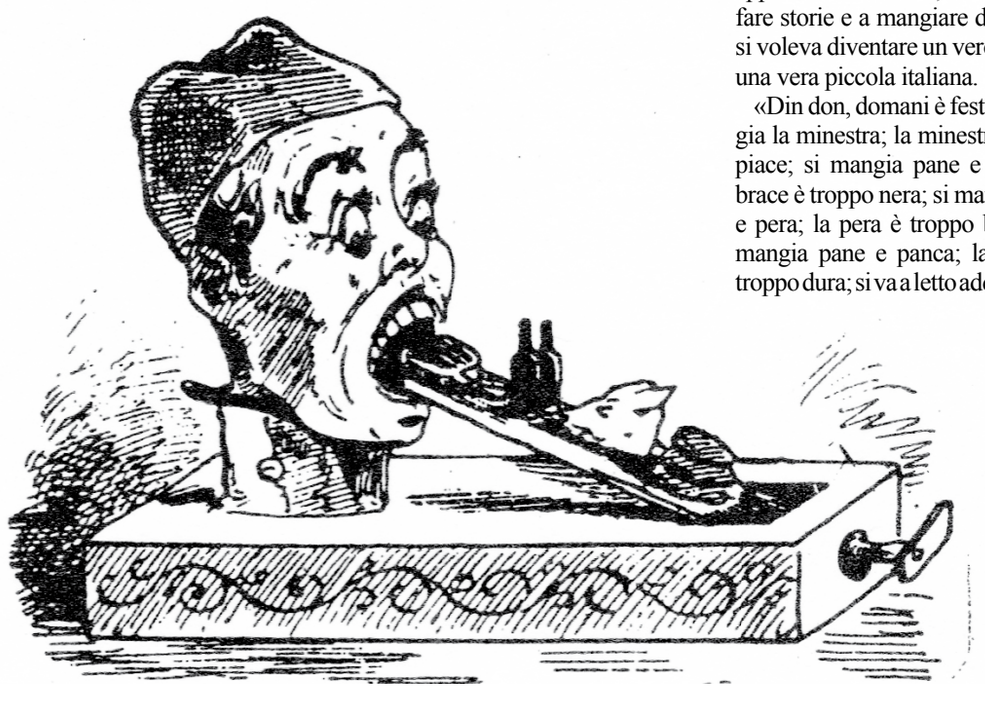
E così, quell'impegno delle donne a non trasgredire alle regole del regime torna ora utile per sopravvivere alla crescente mancanza di cibo e al mercato nero, chiamato dal popolino "il ladro nero", che piccolo e grasso terrorizza i cittadini sprovveduti dai muri di tutte le città italiane.

Molte delle ricette, tratte dal libro *La cucina del ventennio* (Guido Mondani editore, 1976), che reca in copertina un manifesto fotografico del 1942, e che pubblichiamo a pagina 4, fanno ormai parte delle pietanze di ogni giorno, prima doverosamente osservate in nome della patria, poi necessariamente costrette dalle cattive condizioni economiche in cui precipitò la maggior parte delle famiglie italiane.

Fra tante di tali ricette ne ricordo una in particolare: il "pesce finto artisticamente decorato". Per la sua semplice fattura veniva consentito a noi bambini di schiacciare con la forchetta una gran quantità di patate bollite e impastate con una minima quantità di tonno sott'olio, sempre pochissimo rispetto alle patate (allora era possibile comprarne anche solo 50 grammi); il tutto poi, ben manipolato sotto i nostri occhi attenti, doveva prendere la forma di un pesce, con occhi di capperi e sottaceti verdi per le squame, ciuffetti di prezzemolo messi ad arte e il tutto su tappetino di insalata e pomodori. Per finire in bellezza, si potevano sprecare persino un uovo ed un po' di olio per un velo di maionese. Se ne poteva mangiare a sazietà di questo pesce, inesistente sotto ogni punto di vista e la fame, con noi bambini e ragazzi, andava a nozze.

Ricordo, infine, una filastrocca, famosa all'epoca e ritrovata nel mio *Libro per la prima classe,* edito dalla allora Libreria di Stato, che immagina un bambino a pancia piena mentre fa i capricci ma che fa anche capire, nello stesso tempo, quanto fosse incisivo, nella sua apparente innocenza, l'invito a non fare storie e a mangiare di tutto, se si voleva diventare un vero balilla o una vera piccola italiana.

«Din don, domani è festa; si mangia la minestra; la minestra non mi piace; si mangia pane e brace; la brace è troppo nera; si mangia pane e pera; la pera è troppo bianca; si mangia pane e panca; la panca è troppo dura; si va a letto addirittura».



IRPINIA WAVE

TELEVISIONE
Livio Borriello

e ragazze di non è la rai, che esprimono la gioia primaria e profonda, essenziale, pura, dell'apparire, del risuonare intorno, dell'emanarsi come una vibrazione nelle altre coscienze e percezioni del mondo. sono pure chiazze e aggregazioni di colori, sospese nel plasma dell'etere e della cosiddetta sfera comunicativa, cosa si può immaginare di più puro?

in questo programma che si vede sulla superficie della televisione si vedono molti colori e linee (in realtà formate da puntini) e, fatto ancora più straordinario, questi colori si muovono. questo perché si muovono le ragazze di boncompagni – ambra soprattutto – che stanno a roma o a milano e con loro come uno sciame le loro immagini. molto brava è anche pamela che canta con una vera personalità, e una certa ragazza che si mette sempre la testa fra le mani, ma sbarazzinamente. spegnendo il televisore, le ragazze non si vedono più, da che prima si vedevano. se uno trasporta il televisore, però, trasporta anche loro e le può resuscitare, sempre piccole, però. ambra fa la pubblicità ai formaggini che mangia veramente. poi stiracchia sempre un po' le vocali (aa, aallora ecc.) quando ballano tutte insieme nella musica, suscitano vari pensieri, e in alcuni uomini più intemperanti e meno di cultura anche a sfondo sessuale. una volta un uomo di cultura restò un po' perplesso guardando l'orologio proprio mentre guardava il programma. questo fatto che nonostante ambra scorresse il tempo, nonostante il programma non è la rai, o proprio la rai, o la signorina che presentava i programmi, ci fosse contemporaneamente il tempo, gli aveva dato una specie di vertigine. ne parlò allora, scendendo per strada, a un suo caro amico, ma naturalmente questi lo rassicurò che non c'era nulla di strano, e che nonostante ambra esiste il tempo

l'ispettore derrick entra nel televisore provenendo da un luogo da cui era invisibile. nel momento in cui ciò avviene tuttavia diviene molto piccolo – inoltre possono restare delle parti fuori, ad es. un braccio. risolve un caso ogni volta, mirabilmente. la gente che era morta, era morta solo superficialmente – per dissanguamento delle luci rosse, direbbe il referto.

l'idea di bellezza del regista è un'idea ariana, da un certo punto in poi non convenzionale. wallace, il paralitico che già si sa che ha ucciso la modella, sostiene infatti che lei è un prodotto divino. pur essendo innocente, era colpevole in quanto era il classico tipo capace di un delitto. nemmeno dopo il film avrebbe mai ucciso nessuno, dato che si estingueva nel nulla. in germania sembra che il tessuto sociale sia particolarmente allentato. il caso, l'ha risolto in massima parte l'impermeabile

foto di Gabriella Giordano

LA SENSAZIONE
Franco Arminio

Ho tremato per cinquant'anni
adesso ho deciso di sedarmi
spingere il cuore al suo posto
lasciare il sangue fermo nelle gambe
lasciare che la polvere cada
sui pensieri.
Ero un bisognoso
come tutti, adesso non mi serve niente,
non serve sistemarsi nel successo
o nel fallimento
serve arrendersi alla marcia
dei minuti senza fare tante storie.
L'amore è finito e la guerra pure
gli uomini fingono di cercarsi
si chiamano
arrivano perfino ad abbracciarsi
ma la sensazione adesso è questa:
scrivere, e anche vivere
desumo, è in tutto simile
al cucinare il fumo.

OMAGGIO A SANDRO PENNA
Viola Amarelli

Passa e scompiglia fra gli affollati tavolini
commesse ed impiegati, risacca di emozioni
che rigonfia tra succo di carote e birre esotiche.
Passa, baldanza della noncuranza
con cui rivolta come si fa con calza
il nero buco della loro vita.
Passa e ripassa nel maggio malandrino,
scomparso eppur tangibile miraggio,
il bel biondino dal cazzo sbarazzino.

I MANGIATORI DI COLLA

Filippo Loro

La cucina dei mangiatori di colla sembra una camera operatoria. Risplende di mattonelle candide e di teli verdi; profuma di anestetico alla cannella.

Le finestre schermate permettono alla formidabile luce alogena di suggerire la giusta inclinazione dei bisturi. O dei coltelli, che corrono sul legno consumato, sformato a forza di supportare la carneficina, fra i colpi del batticarne e i sussulti del segaccio.

Un contaminuti trilla mentre la pentola trabocca; ah, gli oggetti sono fenomenali, accarezzano l'identità che crediamo di essere anche da lontano, grazie alla loro immanenza per nulla inanimata.

Odore di ossa bollite, l'olfatto dei mangiatori di colla non rifiuta del tutto questo odore di ossa bollite; le narici pizzicano, anche se si tratta di un odore dolciastro, e loro dovrebbero odiarlo. Ma non ci riescono.

Uno schiocco improvviso, il rumore di mandibole che addentano il vuoto. Nella catena alimentare, fra produttori, consumatori e decompositori, i mangiatori di colla fanno parte di una nuova categoria: la nostra. Noi siamo i riciclatori. Trasformiamo gli scarti di materia organica (morta spesso ammazzata) in qualcosa di appetibile, grazie a processi chimici, fotoritocchi e *packaging*. Uno scalino in più rispetto ai detritìvori, nella catena alimentare, dove i produttori sono sempre più lontani, e i consumatori – chi l'avrebbe mai detto – dei poveri ingenui.

Il gatto che rubò la coscia d'anatra sporgente dalla padella che giaceva innocente sul fuoco, Chichibio e la gru, il rottweiler che staccò i genitali del padrone giocherellone, il brutto anatroccolo che s'illuse di essere un cigno ma che diventò etilista (che tenerezza).

Le astuzie degli animali sono penose, perciò ci divertiamo a renderli ancora più ridicoli.

Ma le ossa che sobbollono sono una festa, grazie al rollìo del coperchio che ha in sé il bebop di Art Blakey e alle gocce di colla schiumanti sull'acciaio inossidabile – che con le ossa, nonostante il nome, purtroppo non c'entra.

La cucina dei mangiatori di colla respira di conservazione della materia, il tavolo sopporta gomiti stanchi di articolare, sul pavimento giacciono pelli di esseri viventi non meglio identificati e il cibo per cani è tutto chiuso nella credenza, sul ripiano più basso, per non contraddire le gerarchie da grande distribuzione e, nel contempo, salvaguardare quel minimo di amor proprio che ancora, nonostante tutto, si ha.

LA BALLATA DEGLI INAPPETENTI

Martina Mazzacurati

dedicata a chi non ha più fame

Per chi suona la campana della mensa?
Nei fumi caldi del brodo quotidiano,
mangiando l'aria che respiriamo –
condita di eiaculazioni spirituali,
lascivi reperti della sete di un tempo –
quando ancora si sognava di annegare
in quei mari satolli, ebbri e materiali.

Per chi rintocca la campana della mensa?
Dopo l'ora che volge al desinare –
passa la festa e passa anche lo santo –
stringendo la morsa dei vili appetiti,
lacerati dall'orda dei poveri succhi
che non hanno più niente da gastrare
nel mondo dei vegeti e dei vegetali.

Per chi stona la campana della mensa?
Trippete trippete, trippete trippete,
nell'eco dei vuoti ventri discordanti,
si solleticano pareti cianotiche.
Zampilla la linfa eterea della pace,
dei sensi e della forma digiuna
di fame, di altro, di sé.

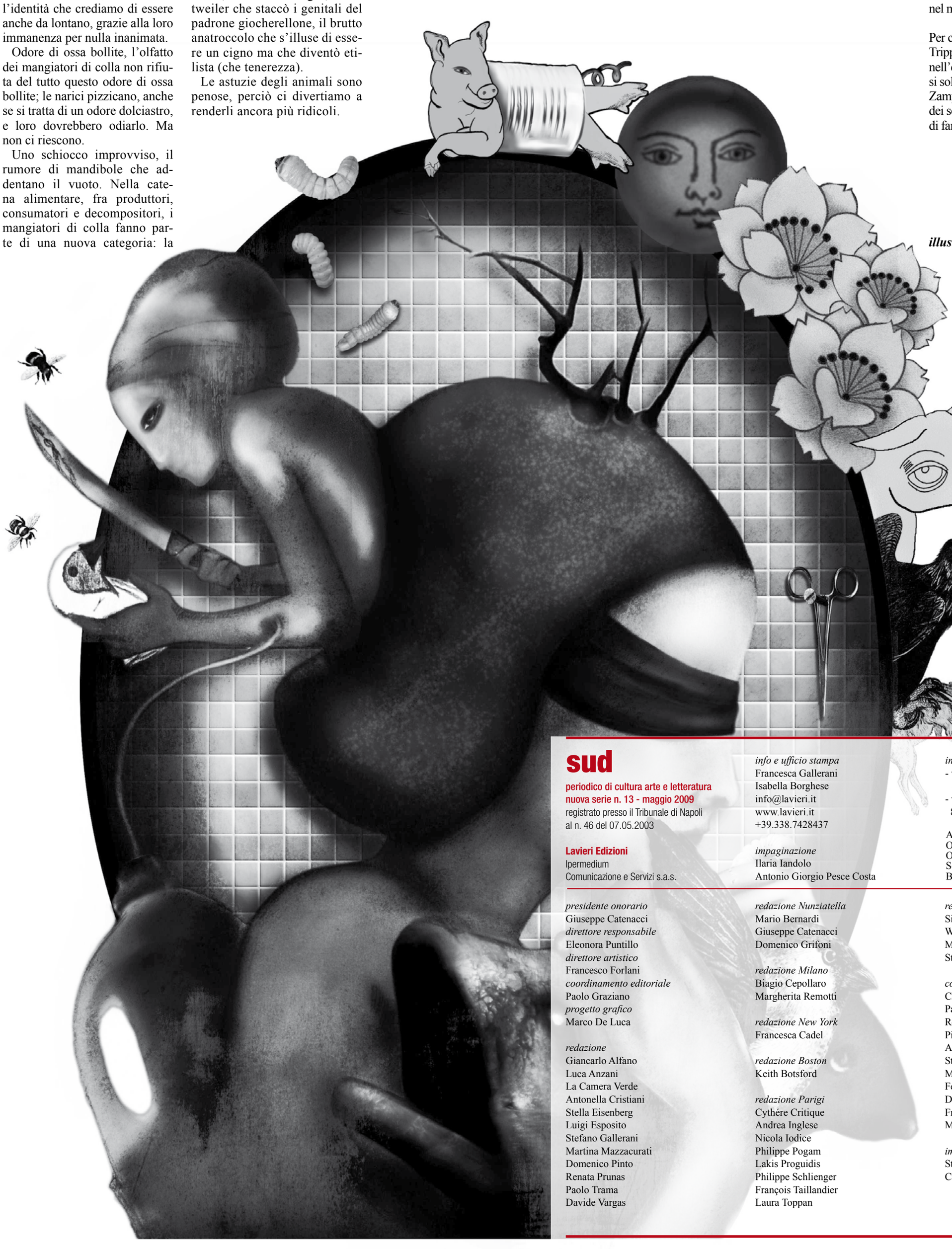


illustrazione di Elena Miele

sud
periodico di cultura arte e letteratura
nuova serie n. 13 - maggio 2009
registrato presso il Tribunale di Napoli
al n. 46 del 07.05.2003

Lavieri Edizioni
Ipermedium
Comunicazione e Servizi s.a.s.

info e ufficio stampa
Francesca Gallerani
Isabella Borghese
info@lavieri.it
www.lavieri.it
+39.338.7428437

impaginazione
Ilaria Iandolo
Antonio Giorgio Pesce Costa

indirizzi redazioni:
- via Generale Parisi, 16
  80132 Napoli
- via IV novembre, 19
  81020 S. Angelo in Formis (CE)

Abbonamento annuo	(4 numeri)
Ordinario	20,00 €
Ordinario estero	40,00 €
Sostenitore	50,00 €
Benemerito	(quota aperta)

presidente onorario
Giuseppe Catenacci
direttore responsabile
Eleonora Puntillo
direttore artistico
Francesco Forlani
coordinamento editoriale
Paolo Graziano
progetto grafico
Marco De Luca

redazione
Giancarlo Alfano
Luca Anzani
La Camera Verde
Antonella Cristiani
Stella Eisenberg
Luigi Esposito
Stefano Gallerani
Martina Mazzacurati
Domenico Pinto
Renata Prunas
Paolo Trama
Davide Vargas

redazione Nunziatella
Mario Bernardi
Giuseppe Catenacci
Domenico Grifoni

redazione Milano
Biagio Cepollaro
Margherita Remotti

redazione New York
Francesca Cadel

redazione Boston
Keith Botsford

redazione Parigi
Cythére Critique
Andrea Inglese
Nicola Iodice
Philippe Pogam
Lakis Proguidis
Philippe Schlienger
François Taillandier
Laura Toppan

redazione Trento
Silvia Bertolotti
Walter Nardon
Massimo Rizzante
Stefano Zangrando

collaboratori
Chris Altan
Paola De Luca
Roberta Della Volpe
Piero Berengo Gardin
Antonio Ghirelli
Stefania Nardini
Matteo Palumbo
Felice Piemontese
Domenico Scarpa
Francesca Spinelli
Maria Laura Vanorio

impianti e stampa
StaGraMe
Casavatore (NA)

LA MELA DI ANITA
Helena Janeczek

MELA

Forse l'ho saputo da lei per prima, ma la cosa è tanto anomala che non ricordo bene. Devo aver rimesso tutto nell'ordine consueto: c'è il comune amico che mi parla del suo medico di fiducia alternativo dal quale era andata avendo scoperto un po' di sangue nelle feci e questo le aveva prescritto infusioni, dieta, creme o gocce omeopatiche per curare con pazienza un problema emorroidale.

Così, capisci, è passato quasi un anno prima che lei sia stata male quel tanto che bastava perché si rivolgesse a un ospedale.

Aveva il sangue nelle feci e questo non pensa di mandarla a fare un esame, le emorroidi, le tisane, capirai.

Ha un tumore all'intestino, ormai grosso, la dovranno operare.

A Bolzano c'è suo cognato che fa il medico, di cui si fida e che la sta seguendo, menomale. Sembra ottimo, del resto, il servizio sanitario su a Bolzano.

Anita era di nazionalità italiana, di lingua tedesca, di origine sudtirolese, ed era di natura felina. Ho passato anni a sentirla solo al telefono, ma la sua voce coincideva così tanto col suo aspetto, anzi con la sua persona fisica, che nonostante un amicizia fatta di cinque incontri e un resto di parole, non si è mai disincarnata.

Forse è per questo che se adesso guardo le sue fotografie a partire da quando era bambina, non provo l'imbarazzo dell'intrusa, anche se il libro in cui si trovano è fatto per consegnarla pubblicamente alla posterità: Anita sullo sfondo di boschi e montagne, in mezzo a prati, davanti allo steccato della fattoria, Anita in scarponicini e calzettoni, golfini a trecce, gonne a fiorellini, Anita insieme alla sorella nel dirndl della festa abbracciate da una giovane donnona, Kathi la domestica, che se non fosse in tiro anche lei con il suo bel costume tirolese e le trecce nere arrotolate in testa, farebbe sembrare di un'altra latitudine tutte e tre.

«Ce ne sono tanti su da noi, tutti tedeschi, molto più scuri dei terroni». Avevo fatto una domanda forse indiscreta, invece lei rideva, contenta di sorprendermi in risposta.

Poi spiegava che questo non dipendeva dal passaggio di seduttori o soldataglie meridionali, ma dal sostrato mediterraneo che si era conservato nelle più remote valli dolomitiche. Aveva scavato nei miti e nelle leggende di questi oscuri antenati, però che questo c'entrasse qualcosa con lei, con Anita in carne e ossa, che magari si fosse messa dietro ai ladini vedendo se stessa allo specchio, pareva fin troppo evidente per arrivarci. In ogni caso, il libro in sua memoria contiene anche un contributo in ladino, nell'idioma recentemente uniformato, una poesia che suona svizzero-provenzale: «a ti nà recordanza per ladin dolomitan volessi ciamà te dedich...»

Non l'avresti comunque detta tedesca: non solo perché era scura di occhi e di capelli, ma perché gli occhi li muoveva, le ciocche dei capelli se le ravviava in un certo modo – con movimenti più rapidi e, se si può dire, più brillanti di quelli che hanno al Nord. Perché se è vero che portava soprattutto pantaloni e vecchi maglioni larghi, tirava fuori dall'armadio un paio di scarpe con la punta in sù modello Aladino, broccate rosse, e si metteva un rossetto lacca che distribuiva alla cieca quasi con uno schiocco delle labbra, una boccuccia da camerino. Perché si chiamava Anita, il nome della signora Garibaldi.

Il libro commemorativo riporta una domanda al ministero per le Scienze, la Ricerca e l'Arte di Vienna per una borsa di studio intitolata a Robert Musil, nella quale viene esposto il progetto al quale avrebbe cominciato a lavorare già molto prima se, ammalandosi gravemente nel 1995, non gliene fosse mancata l'energia. «Ora», taglia corto, «sto di nuovo meglio».

Risalta, quel suo ultimo testo, con tutto il suo rigore burocratico che non le assomiglia: foglio uno: curriculum vitae, foglio due: bibliografia dell'autrice, foglio tre: «descrizione del progetto». La storia si svolge fra il Nepal, Vienna, Berlino e Venezia, parla di sopravvivenza e di sopravvissuti e «come tutte le mie storie, tratta del caso, delle coincidenze, senza le quali non ci sarebbe dato di continuare a vivere».

Il giorno in cui dovevo andare a Bolzano e in serata tornare a Trento, dove l'indomani si sarebbero sposati degli amici, c'era uno sciopero dei treni. Capita circa una volta al mese e di solito non è grave, si trova sempre un mezzo per sfuggire al blocco, un treno per lavoratori pendolari o a lunga percorrenza garantito. Mi ero anche alzata all'alba per partire prima che lo sciopero iniziasse con un Eurocity che non cancellano quasi mai. Invece si è fermato a Verona. Non ne erano annunciati altri né in quella né in un'altra direzione. Però lo sposo, avvisato, sarebbe venuto a prendermi da Trento. Ho consumato il resto della scheda telefonica per comunicare alla amica di Anita sempre raggiungibile che ero bloccata a Verona e non sapevo come e neanche se in assoluto avrei potuto raggiungere Bolzano, non oggi, in ogni

foto di Per Lohman

modo, al massimo il giorno dopo. «Se riesce, venga pure quando vuole», ha risposto con la forma cortese ancora consueta in tedesco, «consideri però che Anita non regge alle visite più di mezz'ora». Ho preso un cappuccino e una brioche, ho comprato dei regali di Natale guardando uno per uno gli articoli della cartoleria, della profumeria e del chiosco di tabacchi e souvenir della rinnovata stazione gialla di Verona. Fuori pioveva, non molto, ma la pioggia era fredda. Mi sono messa sull'angolo di una panchina già occupata, il piedi penzolanti fra la valigia e i sacchetti dei regali, tranquilla perché per il momento mi era andata bene, poi si vedrà. L'amica aveva aggiunto: «però se viene, a Anita fa piacere». Ci avrei provato. In casi come questi viene la tentazione di credere che le cose vadano come devono andare, si vede che Anita non dovevo vederla più, si vede che il matrimonio dovevo festeggiarlo, e anche se uno cerca di non adagiarsi nel sentimento del disegno fatto altrove, in questa tristezza rassicurante, lo sente addosso lo stesso.

Una volta, Anita mi aveva raggiunto a Venezia su un treno diretto a Francoforte. Magari a una mia domanda sui doppi nomi riportati dai cartelli delle stazioni sudtirolesi, aveva cominciato a raccontare di quando, da un giorno all'altro, sua madre si era trovata la scuola in italiano, soltanto in italiano, e come poi li bocciavano sempre di nuovo perché non capivano quasi una parola. Avevano proibito il tedesco, licenziato gli insegnanti e il resto degli statali, cambiato i nomi dei vivi e anche dei morti sulle lapidi, i nomi dei paesi e quelli delle montagne.

NOME

L'unica cosa che era impossibile vietare o nazionalizzare erano forse le pietanze. Si arriva giusto a trasformare Knödel in canederli, ma di certo non ai fornelli dove si continua a cucinare gli stessi piatti, pressoché uguali dal Friuli fino al Baltico, incuranti di confini, lingue e razze. Lo avevo pensato ricordando la zuppa d'orzo che Anita aveva preparato per pranzo la volta che era venuta a prendermi alla stazione, la stessa zuppa, le avevo detto, che con l'aggiunta di funghi secchi anziché speck era un piatto tipico degli ebrei dell'est. Nel pomeriggio eravamo uscite a fare due passi e al mercato del pesce di Rialto, vicinissimo a casa sua, Anita aveva comprato mezzo chilo di sarde. «Ci metto due minuti a prepararle», aveva detto quando eravamo rientrate già sul tardi, e aveva squarciato la pancia con l'unghia, tenendo con un unico gesto in mano spina e testa. Mi domandavo se tutte le sardine che doveva aver consumato per riuscirci, le avrà comprate perché costavano poco o perché le piacevano molto o pure perché, come sembrava guardandola trafficare fra il bidone e il lavello della sua cucina grande, davanti alla finestra oblunga da cui entrava una luce acquatica, le piaceva pure metterci le mani, cosa che in genere aborrisce chiunque non sia nato e anche cresciuto in un posto di mare. In ogni caso era stato durante quel giro per Venezia che Anita mi aveva detto della sua partenza imminente per Berlino perché suo marito si era ammalato.

«Tuo marito?»

Anni fa abitava a Berlino Est dove si era sposata con un attore e non avevano divorziato anche se non stavano più insieme. Comunque gli voleva bene, a suo marito, che già si trovava in ogni sorta di difficoltà dopo la riunificazione e adesso gli era pure venuto un cancro.

Anche parlando della sua stessa malattia, Anita diceva cancro. Dopo l'intervento che aveva comportato la creazione di un ano artificiale, si era rifiutata di sottoporsi a un altro: niente più operazioni, niente chemioterapia. Al telefono raccontava di un medico tibetano di Zurigo che curava il cancro con delle palline di erbe himalayane, la più rigida dieta macrobiotica, passeggiate, esercizi di meditazione. Per questo, diceva, sono contenta di essere tornata a Bolzano. Questa nuova vita sedentaria e sana la faceva stare bene, per coronarla si era anche presa un gatto. Potevo finalmente reagire a tutte quelle notizie che non ammettevano commento chiedendo «e il gatto come si chiama?» Si chiamava Tina: come la prima persona che da bambina mi aveva insegnato a cucinare.

Nel progetto del romanzo che aveva presentato al ministero, il protagonista è un uomo scampato a una valanga che ha sepolto un intero paese del Annapurna perché quel giorno era andato a Kathmandu a procurare una medicina per la sorella di una conoscente. Torna in Sudtirolo con la consapevolezza di essere un sopravvissuto, matura un senso di concatenazione degli eventi all'apparenza più casuali che lo rende quasi felice e si mette sulle tracce della donna per la quale ha procurato la medicina per lui salvifica. Gli tocca di inseguirla per il resto del romanzo perché lei stessa è alla ricerca di una preghiera dei defunti per suo marito: «questo, l'attore ebreo venuto dalla DDR per ricominciare una nuova vita, é morto di cancro o forse anche perché non sapeva salvarsi».

Quante coincidenze posso mettere insieme solo adesso, con l'aiuto del libro commemorativo. Anita si era laureata in slavistica, Anita aveva studiato a Praga, Anita aveva sposato un uomo morto di cancro prima di lei: Kurt Goldstein. Sembra una di quelle storielle ebraiche che, per parodia di se stesse, sono ambientate in Cina per tirar fuori comunque un Moshkovitz o un Cohn, ma non ci sono dubbi, basta guardare le foto del matrimonio. Berlino-Est, il 2. Novembre 1979, gli sposi davanti alla scrivania municipale, vestiti all'incontrario. Anita in pantaloni e giacca nera e boa di piume di struzzo al collo, Kurt con baffi neri cascanti e un completo bianco alla Nehru o alla John Lennon. Da un lato, scuri e seri, i genitori Pichler, dall'altro, scuri, solenni e nasuti, i genitori Goldstein e dietro un misto indistinguibile di amici e di parenti, visto che di biondi in mezzo ne compare uno solo. Quante coincidenze, tante da sembrare una presa in giro, ma Anita che in treno per Francoforte mi istruiva sulla discriminazione dei sudtirolesi durante il Ventennio, aveva scelto di non dirmi mai che suo marito fosse ebreo. Pensassi pure all'Alto Adige come a un posto diviso fra nazisti tedeschi e fascisti italiani, lei non mi avrebbe offerto i natali di un morituro per chiamarsi fuori.

Da Francoforte ci portarono a una specie di vacanza premio per gli autori giovani della nostra comune casa editrice in mezzo alla foresta. Durante il viaggio in macchina alcuni di questi dichiararono di non amare la foresta, troppo tedesca, e si misero a decantare le loro patrie elettive, Cornovaglia, Scandinavia, Francia del Sud. Quasi all'unisono, Anita e io protestammo: inutile ingannarsi di poter eleggere una "Heimat", ti tieni quella che hai, se ce l'hai, ti piaccia o meno. Anita aveva vissuto a Trieste, Venezia, Praga, Venezia, Berlino, Venezia, Biel/Bienne, Venezia, Vienna, Villgraten. Sarebbe rimasta a Venezia, avrebbe preferito abitare in Italia, se non avesse temuto di perdere l'unica lingua in cui riusciva a scrivere, quella che invece io, sradicata per nascita ma sedentaria, ho tradito.

Le cose in cui credi, ho l'impressione, sono come i parenti o la "Heimat": non le puoi scegliere. Posso ribadire che le coincidenze fra i miei percorsi e quelli di Anita Pichler sono casualità prive di significato, ma resto ugualmente impigliata nella loro rete. Non so se sia così perché Anita è morta o semplicemente perché la morte esiste. Però la storia della donna che cerca la preghiera per il marito morto forse perché non sapeva salvarsi, mi scatena un senso di rifiuto e di altrettanta pena. Non so quanto profondamente ci credesse, Anita, alle sue medicine tibetane, alla facoltà di vincere il cancro con la forza interiore, una forza che non sarà stata quella della volontà, ma temo somigli alla fede nella salvezza che devi guadagnarti. Non so neanche se sia stata questo a sconcertarmi, o il non essere riuscita a dirle che per me avrebbe dovuto farsi operare, sottoporsi a chemio e radio, e non sapere neanche se era per rispetto delle sue scelte sulla propria vita e morte, o per l'incapacità di credere, arrivati a questo punto, che la violenza invasiva della medicina tradizionale l'avrebbe salvata. Chi me lo diceva che era meglio delle palline di erbe dell'Himalaya?

Me l'aveva fatto capire l'amica sempre reperibile di Bolzano che se ci tenevo a salutare Anita, era meglio sbrigarsi. Ai turni da lei organizzati per assisterla non poteva più assegnarmi: gli amici e parenti ora dovevano almeno saperle cambiare la flebo. Da due mesi non mangiava più. Poi aveva avuto un raffreddore degenerato in bronchite, e non si sapeva neanche come l'avesse superata. «Non sappiamo se arriva all'anno nuovo», aveva dichiarato, «neanche a Natale». Avevo sentito Anita stessa, con un filo di voce aveva detto: «in questo momento sto poco bene, ma fatti viva ancora, ci risentiamo».

Sono partita dritta dal rinfresco, con degli amici arrivati in macchina da Milano. C'era il sole, a Trento, la piazza era ancora quasi vuota e in municipio la cerimonia si era svolta sotto un magnifico soffitto a cassettoni affrescato. Ero contenta di farmi scortare da queste persone care, così gentili da dichiarare che, anzi, facevano volentieri un giro per Bolzano. Ci siamo salutati sull'angolo della piazza coperta dalle casette del mercatino di Natale, dandoci appuntamento dopo un ora, in un bar dall'altro lato.

La casa era una casa da dopoguerra germanico, dall'aria più solida di quelle italiane, ma con i soffitti più bassi, niente imposte, sentore di detersivo per le scale di linoleum. Alla fine del corridoio si arrivava in un soggiorno doppio dove c'erano delle librerie di legno grezzo, forse Ikea, forse le stesse che Anita aveva avuto a Venezia, e qualche foto alle pareti imbiancate di fresco. Comunque esalavano odore di nuovo, c'era aria di casa appena inaugurata e molta luce, una bellissima luce di montagna, calda non solo per tonalità. Nella parte più spoglia della stanza nuotava Anita con il suo letto da ospedale e la sua flebo, circondata e avvolta di bianco illuminato dal sole di montagna, la gatta bianca a macchie brune arrotolata in grembo sul lenzuolo. Erano i capelli crespi grigi che non le avevo mai visto, il dente che le mancava davanti in basso, la magrezza, magrezza esorcizzata in vano ridiscendendo le scale con la parola concentrazionaria «Muselmann», – potente perché misteriosa: non so perché chiamassero musulmani i detenuti del lager all'ultimo stadio. Sembrava vecchia, Anita, ma invecchiava ancora di più quando parlava, perché, quando parlava, si spalancava quella voragine in bocca e la pelle intorno, delle guance ma anche vicino agli occhi, essendo pelle e basta, si solcava di rughe, e vederla parlare mi spaventava. Più tardi mi sconcertava che quella bocca da vecchia decrepita come in giro per le strade non se ne incontrano più, lasciasse uscire la voce di sempre, così sottile da non essere altro che una voce di bambina. E anche gli occhi, in mezzo alla raggiera di rughe, erano uguali a prima, curiosi e mobili, salvo una lucentezza troppo diffusa e troppo dolce per sembrare dovuta a un residuo di febbre o a altre conseguenze della malattia. Le era venuto uno sguardo infantile. Forse per questo, spaventosa come era, non pareva soffrire: anche se qualche volta tossiva, tossiva compostamente nascondendo la bocca con la mano. Ma no, stava già meglio, oggi, davvero una magnifica giornata anche se fuori doveva essersi scatenata la ressa del mercatino di Natale che per fortuna lei questa volta si evitava.

Sì, fuori era una domenica d'Avvento aperta agli acquisti, ma dal letto ai cui piedi mi ero seduta vedevamo solo il cielo terso e le montagne leggermente bianche in cima, e cominciavo a stare bene con la gatta giusto in mezzo fra me e Anita perché bastava dire « allora questa è la Tina» o chiederle se le faceva piacere avere di nuovo vicine le montagne. Ma all'improvviso la gatta salta giù e corre via, richiamata da qualche rumore lieve. Anita muove le mani rimaste vuote e dice accennando a una risata, hai visto come fila, quella scema crede che ci sia qualcosa da mangiare. Non c'è niente da mangiare, non fino a quando l'amico di turno non aprirà la scatoletta con la pappa della sera, perché la padrona non può farlo, però vorrebbe mangiare, le si accende negli occhi uno sguardo rapace. Se fosse arrivata qualche anno fa, non posso fare a meno di pensare, la gatta Tina avrebbe potuto sbafare a crepapelle lische e teste di sarde. Adesso Anita può solo nutrirsi degli ultimi omaggi di chi è venuto da Austria, Svizzera, Germania e resto di Italia per trovarla, cercando di farci capire con pietosa ironia che preferirebbe evitare la buona morte che le viene preparata. Non si può toccarla per salutarla, di un bacio neanche a parlarne, nemmeno fare un carezza vicaria alla gatta che non è tornata. Stringo la mano all'amico di turno che mi da il cambio, mi rimane più di mezz'ora prima di tornare a Trento, la ammazzo entrando a fare acquisti natalizi in un negozio di articoli da regalo gremitissimo, dove non so se rivolgermi alle commesse in tedesco o in italiano.

Anita é rimasta viva a Natale e a Capodanno, a febbraio è andata in coma, ne è uscita, forse a marzo mi ha detto al telefono che aveva ripreso a mangiare, ieri ha mangiato una mela.

«Una mela?»

«Beh, frullata, ma intera».

Non so se credere o non credere al senso delle coincidenze, ma credo nel senso del tortino di sarde e patate che rifaccio in ricordo di Anita, e anche al fatto che, come seppi da chi mi ha avvisato, avesse avuto una buona morte, intorno a Pasqua. Un mese dopo aver mangiato una mela.

CIBO

Paolo Mastroianni

Cercare avanzi di cibo in un cassonetto. Furtivamente, alla svelta, sotto gli sguardi dei passanti perplessi, impietositi per un istante soltanto, indifferenti un attimo dopo. Sperare che il bottino sia buono: una confezione intatta, scaduta ma non puzzolente. Il petto poggiato al cassonetto lurido e appiccicoso, la testa protesa in avanti, le narici un po' chiuse, gli occhi come fessure per non farsi sfuggire neanche un brandello. Ardentemente sperare, prepararsi a accettare tutto quello che viene: pezzi di carne, interiora, pane raffermo, contorni, pezzi di frutta... perché quando si arriva al contorno e alla frutta si è sazi.

Centinaia di trattori in fila sotto al sole di agosto. Facce sfatte, sudate. L'attesa di ore per arrivare alla bilancia d'ingresso, poi al confine col fosso: scaricare i pomodori nel macero, seguirli con gli occhi mentre rovinano giù, la sottile amarezza nel vederli sul fondo, immondizia che mai allieterà un pranzo, una cena. Il sapore un po' ambiguo nell'andare a incassare il compenso, il sollievo del trattore leggero, libero dalla fila, lungo la strada di casa...

[Ciliege, albicocche, pesche, carote... 1,5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari di primissima scelta lasciate a marcire: x) per evitare che, aumentando l'offerta, diminuiscano i prezzi, y) perché, con l'aumentare dei prezzi i consumatori non comprano, z) per il contingentamento imposto dai patti comunitari.]

«Per l' ultimo Natale del millennio - ci conferma - partirei col luccio in salsa mantovana con verdure in agrodolce e polenta abbrustolita, un piatto dalle mille sfumature, direttamente ripreso dal ricettario rinascimentale di Bartolomeo Stefani». Cucina di frontiera, a cavallo tra Lombardia, Veneto ed Emilia, quella mantovana ha assorbito anche della francese, nella quale la cacciagione ha sempre avuto lunga tradizione. La festa è completa se riusciamo a legare la tradizione rinascimentale dei Gonzaga, con piatti forse esageratamente elaborati ma sontuosi e festaioli, con le ricette campagnole di fine Ottocento...

Cercare lo specchio, fuggirlo. Attrazione e terrore per il pugno allo stomaco che arriverà dallo specchio. Attrazione e terrore nel sentire lo stomaco chiudersi un altro pochino nonostante il volto sia smunto, più ossuto. Sapersi malata, ma malata di che? Di solitudine, mancanza di amore, autostima.

Di tristezza e paura?

Violentarsi, prendere stancamente un cucchiaio, fingere di pensare che, calarlo nel piatto, sollevarlo con un boccone sia il gesto più normale del mondo. Combattere la pesantezza del braccio che lo avvicina alla bocca, la nausea, la voglia di vomitare...

In attesa dell'arrivo degli sposi, per rompere l'appetito: Aperitivi con long drink analcolici e succhi, Falanghina Pietra Spaccata – Prosecco Bortolomiol, Scacchiera di tartine, mandorle tostate, taralli napoletani, arachidi, anacardi, nocciole. Angolo Napoli: Gamberi in pastella – frittelle di bianchetti – Tocchetti di baccalà – frittelle di alghe – arancini – calzoncini napoletani – mozzarelline [Per chi non lo sapesse i bianchetti o per meglio direi i "ciacianielli" sono i neonati di acciughe e sardine. Sono dei pescetti miscoscpici bianchicci senza forma che si utilizzano per fare frittatine e cose simili, ricercati per il loro sapore delicato.]

Poi arrivano gli sposi e si passa al "vero" antipasto: Angolo delle delizie aversane con: ovoline di mozzarella, treccioni e rotoli con rucola e pomodoro, ricottine di fuscella con pane bruschettato, caciottine, grana e uva. Angolo dei formaggi. Angolo dei salumi. Angolo della Trippa. Angolo dei bocconcini di carne alla brace. Prosciutto San Daniele alla morsa. Sfogliatelle ricotta e spinaci e ricotta e prosciutto. Angolo mare, angolo dell'ostricaro, angolo brace. Medaglioni di aragosta gelatinati. Salmone del Reno al taglio.

E una vola spazzolato questo secondo buffet, bagnato da parecchi bicchieri di un freschissimo Greco di Tufo, l'unica cosa che desideri più di ogni altra è trovare un divano comodo per espiare con un pisolino i tuoi peccati. Ma siamo solo all'inizio perchè ora il menù principale propone: Paccheri rigati con tonno e frutti di mare. Mezzelune alle melanzane con pomodoro provola e melanzane. Cornucopia di Branzino. MilleSfoglie di Verdure. Gamberoni al forno. Cestino di sfoglia dolce con frutta varia

Questa fase del menù a ben guardare non è nemmeno pesantissima, un giusto "corridoio" di assaggi tra i pantagruelici antipasti e quello che ci aspettava alla fine… il temuto "buffet dei dolci". Qui il menu di nozze raggiunge apici altissimi e distrugge tutte le inibizioni. Impossibile trattenersi e contenersi davanti a una tavola che ti mostra: Classica Torta Nuziale. Profiteroles al cioccolato. Torta Ricotta e Pere. Pastiera napoletana. Torta con Nutella e Pasta di Mandorle. Torta Mimosa. Crostata con Fragoline. Crème Caramel al bicchiere con sciroppi di frutta o caffè. Bicchierini di cioccolato fuso con rhum e crema al cacao. Torta panna e nocciole. Torta Sacher. Torta Caprese. Sfogliate napoletane e pasticceria mignon. Babà Napoletano. Caffè, amari, limoncello e superalcolici.

«Non mi va, non mi piace!»... «Troppo, ne mangio un po', il resto lo lascio!»... «Preferisco quest'altro!».... «Scaduto... ieri? Meglio buttarlo, non si può mai sapere».

Scoprire che nella tua stessa città un italiano è morto di stenti di fame, che non aveva lavoro né la forza per chiedere aiuto.

Scoprire la Caritas, decine e decine di uomini e donne ogni sera alla mensa. Scoprire che la fame nel mondo... che il mondo è vicino.

Andare al supermercato, al mercato e ignorare carne di maiale o di animali che non abbiano lo zoccolo tagliato, selvaggina, crostacei e molluschi, carne animale non sottoposta alla macellazione rituale, immersa nell'acqua per mezz'ora, quindi sotto sale per un'ora e poi risciacquata.

Non mangiare carne e insaccati nei venerdì di Quaresima, il Mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo.

Non mangiare sangue di animale, carne di maiale, di cammello o di animale trovato senza vita ma anche granchi o animali anfibi come le rane. Digiunare nel mese del Ramadan da due ore prima dell'alba a due ore dopo il tramonto.

Non mangiare carne, nessun tipo di carne, in particolare la mucca.

Mangiare di tutto, tutto quello che possa sfamare: cani, gatti, serpenti, cavallette, formiche...

Abboffarsi, sopperire mangiando le frustrazioni: la rabbia, la mancanza di dolcezza, di sesso, la monotonia della vita.

Indurre l'altro a abbuffarsi, circuirlo col cibo e con l'alcol.

Spalmarle nutella sul corpo, tra le gambe, sul seno, leccare...

foto di Ornela Vorpsi

SARTORIUS

Massimo Bonifazio

che mi arrivi con crepitii di radio a galena: la sua voce,
dal fondo di depositi calcarei, tufi, che giustifica a fatica
il suo ritorno qui; come se fosse più facile,
esaurita la spinta dell'ossigeno, trasformato
quel poco di carbonio e scissa ogni sua cellula
in elementi estranei, corpi; come se fosse più facile,
così: esplorare, prendere visione.
la sua voce,
che mi arriva a fiotti: col calore di sorgive termali,
acqua poggiata sulle argille, che filtra fra le rocce,
sfiora nuclei di calore, assorbe; può una voce
avere odore? che mormora, sommessa,
e in quei fiotti, colate,
appare in superficie
non è molta la differenza fra basalti e marne,
da questa prospettiva così conclusa in sé
che solo la mia voce registra ancora i moti
delle faglie
sì, è una distanza smisurata,
un mare lavico coperto dalla neve, quella
da cui modulo ancora le parole, senza boati
sotterranei colonne di fumo
la sua voce:
che ha perso ogni cadenza, che capisce, capirebbe
ora ogni altra voce, dialetto, e smarrisce fra le auto
direzioni e sentieri, stupita che non ci siano muli,
e avvezza al loro odore: come fate, dunque,
per quelle strade poco più che piste, trazzere ma ora
nella polvere non c'è più la polvere, ma gas, petrolio
– fu a molinazzo, un olio minerale volatile
che irrorava
il suo mormorare, un fiume ininterrotto,
una colata, litania – 1381, mi ripete, 1669, 18-
65, 69, lì fui testimone, l'altezza media del fronte lavico,
quanto poco interessante adesso che il fuoco
non scalda, che il freddo
il freddo. che non è la lava
a ingrottarsi, ma il freddo
e ritorna sempre
alla magnifica escursione, quando anche il giovane
quanto poco importa ora il suo nome passando
dai paesi con un tempo eccellente
arrivammo al cratere e cosa abbiamo visto
desolazione e sublimati, concrezioni: cloruro
di sodio, di potassio, e rame (ciò che spiega
il colore verdastro), dalle crepe trasversali,
e poi nella casa, rifugio, un unico gesto inatteso:
e la faglia sotto i nostri piedi, spalancata

– non acquista la vita forma cristallina,
piuttosto incapsula, contiene, come insetti nell'ambra,
fossili, conchylien, resti frantumati o semplici
nuclei rocciosi, che non dicono nulla, conglomerati,
si ingrotta, e resta vuota al centro: ma nulla vi trascorre,
non l'acqua, non la luce
ma che in lui già la malattia
senza che io ne sapessi nulla lavorava, e l'ascensione
solo avrebbe accelerato, me lo raccontarono
altri, in altri viaggi, ora le loro voci si alternano
in strati alla mia, si mescolano, confondono,
sedimentato
ogni gesto, e irrecuperabile come un ninnolo
caduto sul fondo di un vulcano, o trascinato
da un grandissimo fiume di nero, e strepitoso fuoco:
ma che sia alta ogni voce che recupera un gesto,
e cristallina, ben udibile al di sopra
di crepitii e boati.

Il vulcanologo tedesco Sartorius von Waltershausen pubblicò alcune opere fondamentali sulla geologia e la topografia dell'Etna intorno alla metà del XIX secolo; il verso in corsivo è ripreso da una cronaca da lui citata. Il «giovane» è un naturalista dal nome Maier.

POESIE

Monika Rinck
traduzione di Donatella Capaldi e Theresia Prammer

asimmetrie tra calori e lavori

le parole la trafiggevano come una buona lama,
affilata negli anni più sottile, un riesling
ghiacciato, d'acciaio, una fuga in do maggiore o qualcosa d'invernale,
dette così senza pudore per le orecchie di un prete,
accesso senza deposito, e dietro nessun container
che non conserva nulla. lungo nessun altro scorrerebbe
così libera. sì, ci vorrebbero cent'anni di tecnologie spaziali
per il calcolo di questa superficie. che sia la confessione
un driveway, un viaggio che scivola nella più lieta penuria di sentimento,
ombroso di palme. lo spazio di contrizione air-conditioned,
che fresco, quasi gelido – con un caldo dell'altro mondo!
e quando poi scopavano era sempre solo hommage
a chi spaventosamente non era ancora morto.

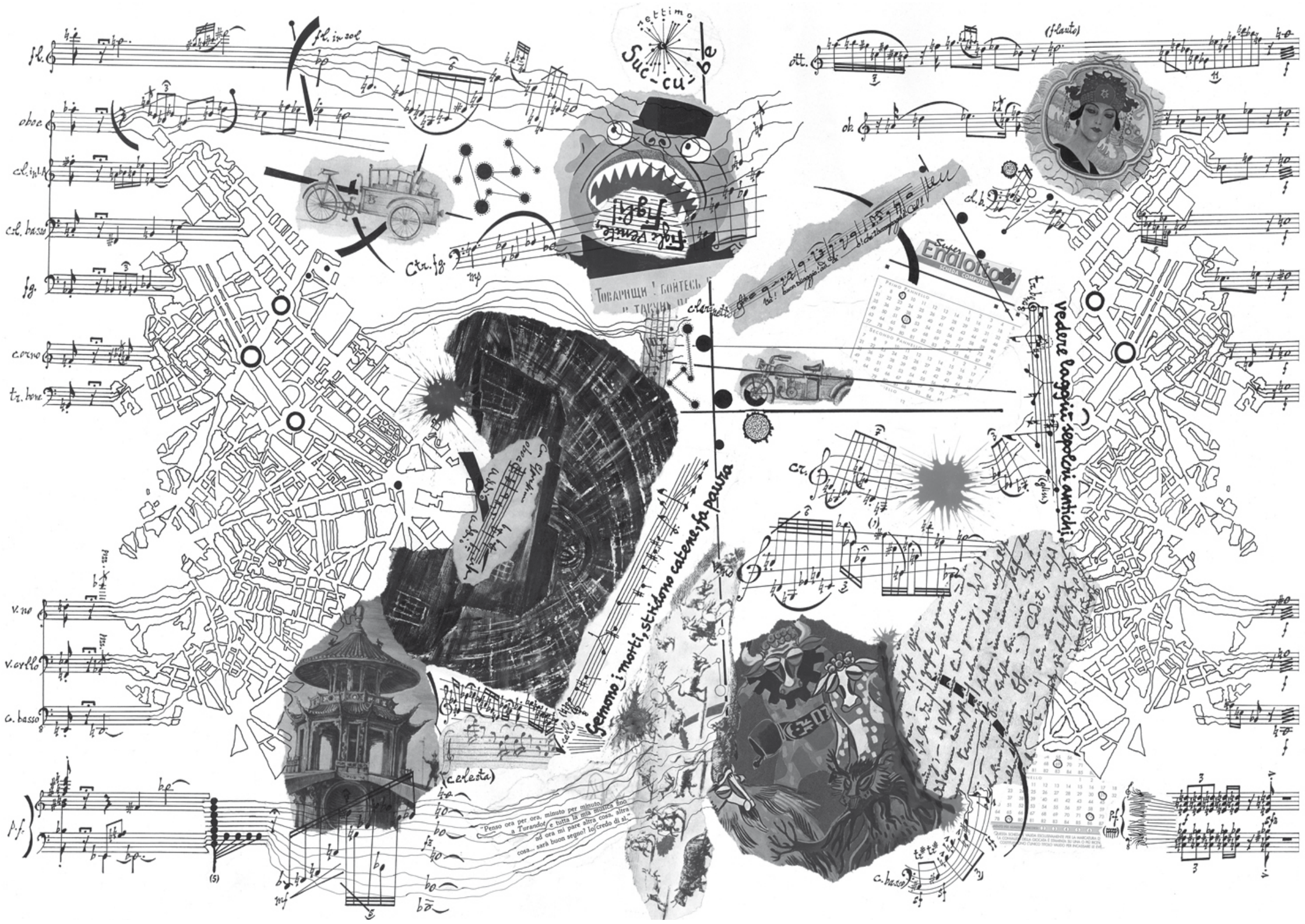
il mio pensiero

oggi a mezzogiorno ho visto il mio pensiero,
era un prato brucato tutto gobbe. o, forse
le propaggini muschiose di catene di monti,
quel tappeto di feltro verde, pastura di renne.
no, soltanto un paesaggio vivido inarcato oltre
il limite degli alberi, e irrevocabilmente tosato.
là i pensieri andavano vacillando leggeri
come correnti d'aria rese ora visibili, no, in fondo di più
come una flotta di immateriali hoovercrafts. usavano
le gobbe come trampolini.

ZEITSCHRIFT

sud

11



Luigi Esposito, Cadenza del "Labirinto di Dedalo", dall'opera "Guernica y Luno" per attore, voci, ensemble ed elettronica (originale in quadricromia).

LA TAVOLA IMBANDITA DEL MINOTAURO

Elisa Martino

Sospesi nell'illusione di poter decidere se entrare o non entrare, restiamo a un tratto avvolti in suoni, colori, memorie che impediscono di voltare le spalle. Seducenti vibrazioni conducono alla soglia di un labirinto, eludendo l'istintiva tendenza a retrocedere. E cominciamo a smarrirci tra voragini, suoni, lance acuminate, calde chiazze di sangue, nostalgiche reminiscenze, dolci speranze e strane galassie con stelle cadenti e meteoriti.

Vagando per le vie del crudo labirinto di Luigi Esposito, accade di rimanere imbrigliati in coaguli di segni che svelano il desiderio di comunicare e si sciolgono in perentorie citazioni letterario-musicali, spalancando finestre su universi lontani.

Come sopravvivrà il Minotauro? Di cosa si nutrirà? Improvvisamente comprendiamo la sua invidiabile condizione sinestetica e la possibilità di poter soddisfare lì dentro ogni suo bisogno. Avvertita la necessità interiore, al Minotauro non resta che scegliere il sentiero in cui ottenere ciò di cui ha voglia e, mai sazio, sprofondare sempre più nel centro del labirinto.

Tuttavia, tormentato da una miriade di desideri e sospinto da un perenne moto di attrazione e dispersione, il poliedrico Minotauro non riesce ad appropriarsi del filo da seguire. Decide allora di fermarsi un attimo, guardare il cielo, ascoltare con la mano destra sul cuore.

All'improvviso, da un luogo presumibilmente esterno al labirinto, giungono strida di ottoni, profumi mozartiani, echi esotici che catturano completamente la sua percezione e gli lasciano presagire la probabilità di uscire finalmente da quelle macerie e trovare altri cammini. Ma proprio in quel momento una pulsazione cosmica lo travolge, trascinandolo attraverso quelle vie infernali del luogo ideato da Dedalo. Precipita in un antro profondissimo, solleva lo sguardo e si accorge che sottilissimi fili hanno ricomposto le Frantumazioni mentre un flusso di energia attraversa le cose tenendole unite, e tutto appare fluido.

Incredulo, il Minotauro si rende conto di aver trovato quello che cercava e prova una sconosciuta sensazione di appagamento. Il cammino glielo ha indicato Turandot?

È solo una visione fuggitiva, un attimo dopo tutto svanisce e la misera creatura ritorna nelle tenebre. Ha di nuovo fame ed è ansioso di ricominciare la sua ricerca nella dimora del mistero, dell'angoscia, del ritrovamento di se stessi e della libertà.

FOTO-MUSICA SINESTESICA

Riccardo Piacentini

Da undici anni mi occupo pervicacemente di "foto-musica con foto-suoni", locuzione che insieme al soprano Tiziana Scandaletti ho ideato e brevettato riferendola a una pratica musicale che utilizza i suoni del contesto, non esclusi quelli della più prosaica quotidianità. Così il mio archivio di foto-suoni, reportage acustici che ho registrato durante i viaggi in quattro continenti, è andato crescendo al di là delle cento ore. Ho perso il conto e ho deciso di non contarle più. Non vi parlerò delle realizzazioni musicali che ne ho ricavato, ma, cogliendo l'occasione del tema "alimentare" qui suggerito, vi dirò qualcosa sulle qualità sinestesiche del foto-suono e della foto-musica, sperando con ciò di sollecitare qualche utile riflessione e magari qualche languorino.

Il foto-suono "poetico", carico di umana memoria e di sensibilità reattiva, raccoglie in sé una gamma composita di aspetti che lo connota per le sue spiccate qualità sinestesiche. In un noto vocabolario della lingua italiana, "sinestesìa" è il «fenomeno per cui la percezione di determinati stimoli è accompagnata da particolari immagini di un'altra modalità sensoriale», e ancora, nella linguistica, la «figura retorica consistente nell'associazione di due parole relative a sfere sensoriali diverse».

La multisensorialità cui rimanda il foto-suono e la sua organizzazione foto-musicale può essere analizzata secondo una impostazione "algebrica". Da un lato (quello dei numeri positivi), nel foto-suono convogliano, insieme ai dati che convenzionalmente vengono definiti fisico-acustici, altri dati che rendono più intensa e pregnante la percezione del foto-suono stesso. In altri termini, non si dà mai un foto-suono "puramente acustico", perché l'informazione offerta si estende sempre su più livelli percettivi e semantici, ciascuno dei quali variamente presente ed elaborato, così come anche variamente recepito dai singoli fruitori e dal singolo fruitore in momenti diversi.

Galileo Galilei aveva posto le basi per una visione scientifica e parcellizzata dell'esperienza percettiva umana, dove «sapori, odori, colori, suoni» vengono intesi come un tutto organico che al suo interno è però segmentabile e addirittura misurabile condizionatamente a ogni singola componente. Questa visione è in parte accolta nella poetica del foto-suono, incluse le dimensioni "alimentari" dei sapori e degli odori, ma con una ulteriore prospettiva che consiste nell'altro lato della nostra impostazione "algebrica". Le quantizzazioni proposte da Galilei hanno una strategica rilevanza storica e si rivelano oggi indispensabili per qualunque analisi condotta secondo criteri scientifici.

Va però considerato che l'analisi non è tutto, e che un'ottica di sintesi è molto più vicina alle effettive possibilità dell'ascolto, specie se la multisensorialità è sì analiticamente individuabile ma anche percepibile sotto forma di un organismo unitario e, in quanto tale, funzionante e inseparabile. Le sembianze alchemiche in prossimità delle quali nasce la scienza occidentale tendono a "obiettivizzare" sub specie numerica le singole parti di un tutto, ma, ammesso pure che riescano in questo, non riescono a "obiettivizzare" né l'alchimista né il destinatario che intercetterà l'alchimia.

Così, senza necessariamente tornare a una concezione umanistico-rinascimentale in cui l'uomo è al centro del creato (salvo scoprire, nello stesso periodo storico, che la Terra non sta al centro né del sistema solare né tanto meno dell'universo), si può dire che il foto-suono e la foto-musica compendiano le qualità polisensoriali dei fenomeni acustici e, pur ritenendo importante la loro analisi anche in termini mensurali, non dimenticano che l'ascolto è di tipo sintetico, non analitico, e che l'analisi non può né individuare né distinguere né spiegare la totalità di un tutto organico.

Dal punto di vista dei sapori e degli odori, i reportage acustici da cui parte e su cui si fonda la foto-musica mantengono una forte valenza semantica e, configurandosi come estratti del "paesaggio sonoro" (nel senso schaferiano), ne conservano un'immagine sinestesica a trecentosessanta gradi, come una metafora sonora che convoglia in sé le diverse modalità percettive, diverse per galileiana acquisita convenzione, ma tutte afferenti a una realtà percettiva di ordine panico: sonora, colorata, odorosa, gustosa.

E che una musica del genere sia programmaticamente più viva e coinvolgente di quanto non lo sia una musica stereotipicamente "impegnata", non dovrebbero esserci dubbi, specie per chi ha la fortuna di avere papille sensibili.

DIALOGO SUI BLACK PAINTINGS

Riccardo Venturi

A: Dobbiamo proprio parlare dei *Black paintings* di Reinhardt? Cosa ci sarà mai da dire su dei quadri dipinti completamente di nero?

B: In teoria, niente. Sono i primi dipinti che non possono essere fraintesi.

A: C'è talmente poco da vedere, in effetti.

B: Tutto quello che c'è da vedere è lì, sulla superficie.

A: Peccato che sono vuoti.

B: Al contrario, la superficie è così piena che non c'è più spazio neanche per la firma.

A: Li riduceva ancora un po' e non gli restava che il chiodo alla parete.

B: E infatti non si possono ridurre ulteriormente. Per questo anziché cercare variazioni ha pensato bene di continuare a ripetere i *Black paintings*.

A: Sì, ma a colpi di esclusione, cosa resterà mai della pittura?

B: Esito a rispondere...

A: Oddio, non mi vorrai dire che restano solo i *Black paintings*?

B: Nessuno voleva esporre con Reinhardt. I suoi dipinti erano considerati pericolosi come dinamite in un cantiere, come se mordessero. I *Black paintings* sollevano infatti molte domande su quanto viene esposto nella stessa sala. E quando chiedevano a Reinhardt perché gli altri artisti non dipingessero *Black paintings* come lui, allargava le braccia sconcertato: «Non lo so. Lo deve chiedere a loro», o: «Ebbene, questo è un grande mistero».

A: È spaventoso.

B: Non più di un enorme sandwich di plastica che trasuda ketchup dentro un museo d'arte contemporanea con le pareti laccate di bianco.

A: Sarà, ma anche Reinhardt ha realizzato per anni dipinti colorati.

B: Reinhardt ci teneva a esporre i *Black paintings* da soli. Tutti monocromi. Tutti neri. Tutti della stessa misura. Tutti dipinti allo stesso modo. Tutti con la stessa data.

A: Che allegria! Ne hai visto uno li hai visti tutti.

B: La gente era così irritata alla loro presenza che spesso li sfregiava, a New York come a Parigi. Sono le prime opere contemporanee a dover essere protette ed esposte a distanza. Come la Gioconda.

A: Già non c'è niente da vedere, se poi le metti pure a distanza...

B: In realtà c'è molto da vedere. Ma bisogna darsi il tempo, almeno un quarto d'ora.

A: Un quarto d'ora a quadro? Nello stesso tempo ti giri quattro sale.

B: Un museo non è una sala giochi né un punto vendita. Somiglia più a una tomba.

A: La pittura allora è morta?

B: No, non v'è ragione che muoia. Un po' come il libro stampato. Si continuerà a dipingere e a scrivere ancora a lungo.

A: Beh, se non è morta, poco ci manca.

B: Né la pittura né l'arte possono morire. Sono gli artisti, gli uomini e gli animali a nascere e a morire. La pittura non è una pianta annaffiata dalle parole degli storici dell'arte.

A: L'Arte eterna! Sento odore di incenso. Del resto tutta questa faccenda dei *Black paintings* suona molto mistica.

B: L'unico vantaggio di paragonarli alla religione è che quest'ultima, come l'arte, è contraria al business. Il tempio è santo perché non è in vendita.

A: Questa poi. Vuoi dirmi che l'artista è un santo? Reinhardt santo subito?

B: Nessuno più di Reinhardt era contrario agli artisti che ricevono la chiamata.

A: E allora?

B: L'arte non è il fianco spirituale del business. E, al contrario del businessman, l'artista – come il monaco – non sfrutta nessuno e non si arricchisce, o perlomeno non dovrebbe. Un prete con uno stipendio da capogiro non è grottesco?

A: Sarà, ma un artista ha pur da mangiare.

B: Un artista non deve mangiare più di chiunque altro. Ha lo stesso appetito degli altri.

A: Che nessun venda!

B: Un artista non ha bisogno di vendere. Ha bisogno di esporre in giro il suo lavoro il più possibile. Le opere non dovrebbero stare dentro un appartamento privato, confuse col mobilio, ma in un museo pubblico. E senza intromissioni esterne, come avveniva all'epoca quando la Pepsi-Cola organizzava le mostre al Metropolitan per celebrare la guerra: "Artists for Victory".

A: I collezionisti hanno spesso più riguardo che i musei verso le opere.

B: Negli appartamenti non c'è più spazio per un quadro polveroso, non più che in un aereo.

A: Cosa farebbero mai i musei dello Stato? Educare il popolo?

B: L'arte non può educare nessuno. Reinhardt se la prendeva con Gwathmey, convinto che i suoi dipinti disperdessero i pregiudizi razziali. E se la prendeva con Ralston Crawford, spedito sull'atollo di Bikini a documentare i test atomici. Se ne tornò con sotto il braccio delle tele con qualche linea curva mezza deformata: questa sarebbe stata la documentazione. L'arte astratta non è un vaso vuoto dentro cui versare il contenuto.

A: Quindi un artista non dovrebbe manifestare contro la guerra?

B: Deve, ma in quanto essere umano e cittadino, non in quanto artista.

A: Dipingere una folla che avanza è inutile?

B: Il dipinto di una pistola è veramente più rivoluzionario del dipinto di una mela?

A: Non lo so, è una domanda stupida. Comunque qui non ci sono né pistole né mele ma solo buchi neri...

B: ...che hanno rivoluzionato l'arte migliore degli anni sessanta.

A: Certo che se la rivoluzione passa da qui l'arte è messa proprio male...

B: Lo era, il quadro era ancora una finestra spalancata sul mondo e nelle scuole gli artisti studiavano la prospettiva lineare o la natura morta e ritraevano vecchie donne nude o Marilyn Monroe. Frank O'Hara paragonava le forme nere su bianco di Motherwell ai testicoli e alla coda del toro appesi al muro. E ancora nel 1966 Thomas Hess scriveva che le donne ritratte da de Kooning quell'anno erano più belle, giovani e bionde.

A: Effettivamente...

B: E perché gli artisti devono studiare anatomia come i medici?

A: Forse per rendere l'arte più umana, soprattutto nel caso dell'astrazione.

B: Perché insistere sull'umanità dell'arte astratta? Soltanto gli uomini dipingono quadri astratti. Le piante e gli animali non lo fanno.

A: Un groviglio di linee e un ritratto non sono la stessa cosa.

B: Se dipingi una faccia il quadro è più umano? Se dipingi persone ti piacciono le persone?

A: Da qui ai *Black paintings* il passo è lungo. Gli impressionisti hanno rivoluzionato la pittura piantando il cavalletto in mezzo alla campagna, en plein air, non spegnendo la luce.

B: Il sentimento della natura non si esprime con qualche colpo di pennello di striscio per fare l'erba. Che rapporto ci sarà mai tra dipingere un paesaggio e passare un giorno in campagna?

A: Comunque i *Black paintings* derivano dall'arte figurativa. O spuntano dal nulla come il monolite nero di Kubrick?

B: Reinhardt è il primo artista a non cominciare dal figurativo per passare in seguito all'astrazione. Nasce per così dire astratto.

A: Non vorrai dirmi che non sapeva manco disegnare?

B: I suoi fumetti sono straordinari, ma ha poca importanza. Saper dipingere le figure è un lasciapassare per l'astrazione? Perché la rappresentazione avrebbe un valore morale che l'astrazione non ha?

A: Ho capito tutto, non sapeva disegnare. Ma almeno voleva esprimere qualcosa?

B: Se vuoi trasmettere un messaggio invii un telegramma, non ti metti a dipingere un quadro.

A: Insomma nessuna depressione, nessun problema, nessuna storia d'amore finita male, perché Reinhardt non era un uomo come tutti gli altri.

B: Alcuni credevano che Reinhardt non amasse le donne e i bambini e gli uomini in generale perché i suoi quadri erano neri e senza titoli. L'artista va considerato in quanto artista e non in quanto marito, padre di famiglia, viveur. Un cattivo artista non è un buon artista e non un uomo buono o cattivo.

A: Sarà, ma resta qualcosa di disumano in quelle superfici...

B: Nei film che passavano allora alla televisione, sentivi cose del tipo: «Ogni pennellata è strappata dalle mie budella». E un artista dichiarò persino: «Osservo un Picasso finché posso annusare le sue ascelle».

A: Che schifo.

B: L'artista non è una vittima del destino. E i colori non hanno alcuna qualità intrinseca, tantomeno il nero, che non è nemmeno un colore.

A: Pensavo che a un certo punto si fosse suicidato.

B: Reinhardt è morto nel suo atelier, inghiottito dai suoi dipinti neri. Forse ti confondi con Rothko.

A: E infatti le sue ultime opere erano scure.

B: L'ultima tela sul cavalletto era rosso fuoco. E basta parlare di Rothko.

A: Se allora il nero non ha alcuna qualità particolare, poteva usare il bianco, come Malevič.

B: Il bianco acceca. Va bene per la scultura, per lo schermo del cinema e per arredare la cucina.

A: Parlare della vita di Reinhardt ti rende nervoso.

B: L'unica cosa da dire sull'arte e sulla vita è che l'arte è arte e la vita è vita, che l'arte non è la vita e che la vita non è l'arte.

A: Tu sì che sai giocare con le parole.

B: Alla fine degli anni cinquanta, uno fra i tanti artisti mezzi esistenzialisti prese la parola all'*Artist Club* di New York. Assunta una posa tormentata disse: «Quando dipingo, non so quello che faccio». Qualcuno del pubblicò allora sbottò: «Ma come, dopo vent'anni?» e tutti giù a ridere. Ma c'è di peggio.

A: Ormai sono pronto a tutto.

B: Nella stessa sala, qualcuno chiese a Max Ernst come realizzava un quadro. E lui rispose che in realtà, figurati, non aveva realizzato nessuno dei suoi quadri, che si alzava la mattina ed erano già belli che finiti.

A: Non fa neanche ridere.

B: E infatti c'è poco da ridere. Perché l'artista fa credere di non sapere cosa fa, quando tutti gli altri sanno bene cosa fanno?

A: Già, perché?

B: Non chiederlo a me.

A: Del resto era l'epoca dell'action painting. Che sarebbe Pollock senza quella vita spericolata?

B: I *Black paintings* combattono l'idea di fondo dell'action painting, per cui il quadro ha un valore terapeutico: un tizio ha una storia d'amore che va a rotoli o il boss gli urla dietro che è un incapace e allora torna di corsa nel suo atelier e prende a bastonate la tela.

A: Quand'è allora che sei autorizzato a dipingere? Quando sei innamorato o il capo sforna la torta per il tuo compleanno?

B: Si dipinge quando non resta altro da fare, quando sono stati espletati tutti i bisogni fisiologici e sociali. Sbrigata la posta, pagate le bollette, mandati i bambini a scuola, congedata la compagna, mangiato per bene, fatta una siesta: solo allora ti puoi mettere al lavoro. Senza ansie, dolori, piaceri, distrazioni, ostacoli, impacci vari...

A: Fosse per te, Pollock era ancora inchiodato alla poltrona a fumare e rimuginare sul suo primo disegno...

B: Quando finalmente non si ha assolutamente alcuna ragione per non lavorare, bene, quello è il momento propizio per cominciare. Niente di peggio di un artista che ha qualcosa da fare, un lavoro o una commissione.

A: Un modo per atteggiarsi, insomma.

B: Affatto. L'arte non è uno stile di vita. È de Kooning che viveva come Elizabeth Taylor e i surrealisti a organizzare party più divertenti di quelli dei pittori astratti.

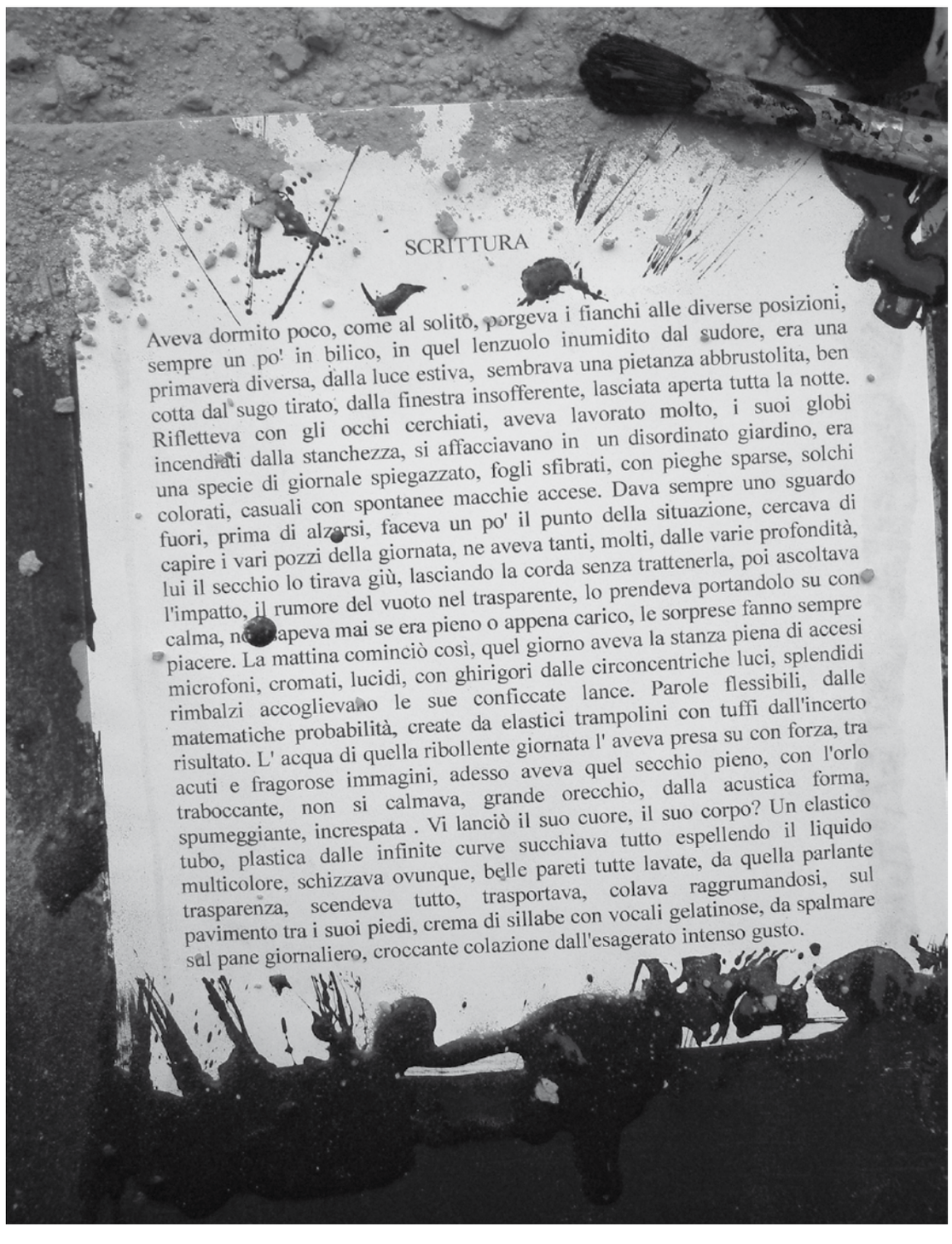
A: Non rischi di prendere i *Black paintings* troppo sul serio?

B: L'arte è troppo seria per essere presa seriamente.

A: Comunque niente di quello che hai detto mi ha convinto, anzi sento di essere più contrario di prima ai *Black paintings*.

B: È un buon inizio. Reinhardt ne andrebbe fiero.

Foto di Roberto Donatelli



SORSI
Giovanni Castellano

dieta

doro poemi nei tegami
della conviviale memoria

prendi pure ce n'è

parole invitanti e allettanti
eufonie
e prelibati cremini di senso
e fagottini di accenti
in partenza per altri buffet

qualcosa nella coda
dell'occhio
(brucia e fa male)

guardaci bene
soffialo via
fosse mai
una mica di poesia

RAGÙ
Carmine Vitale

Agli angoli delle cose
Pensavi mentre giravi il sugo
Un po' alla volta se ne andava la memoria
Come un geco all'alba nella tana

Ti ricorderò come oggi in vita
E domani vento e fiori di gerani rossi
Impazza la solitudine verso quelle foto
Come quel profumo che fa male ogni domenica mattina

Sono parole in anticipo sulla morte
Che mi vengono da un luogo angusto come il cuore
Da un dolore prematuro da un odore

Con cura asciughi le macchie silenziose
Sul bordo del lavello
immacolato

Con cura riponi le stoviglie e
Aggiungi un po' d'amore
Sai che non mi basterà questa porzione

I pugni stretti nella notte
Di una tachicardia da fumo
Di un cane abbandonato nel giardino
Di come quando ero un ragazzino
Di quando le mosche mangiavano il cortile
E il pallone correva in diagonale verso il sole

Ad ogni pasto profumato
Ad ogni età che se ne è andata
Verso casa ritorno con lo sguardo
E un ultima girata a fuoco lento
Mi dice di sperare che è lontano
Il tempo delle more e degli addi

Foto di Luca Anzani

AFFANNI E ARGENTI
Michele Sensini

Sono in silenzio e in ascolto da qualche minuto, in *waiting* come si dice qui, in attesa che nella cuffia s'accenda un'anima che mi domandi il dettaglio delle chiamate, il meccanismo di funzionamento delle promozioni e/o il calcolo della fattura che più non torna.

Vi confesso che non è tanto strano trovare Dante in un call center. Mi è capitato più di una volta di scoprire che un clt (cliente) avesse un endecasillabo dantesco come password per i dati, o che per una strana deriva telefonica mi fosse richiesta l'esegesi di un passo della *Commedia* che, mo ci vuole, è veramente disseminata di password, e chissà quante. Sarebbe troppo facile adesso dire che «in Italia la spesa complessiva per la ricerca è tra le più basse in Europa», e per questo non lo dirò; dirò invece che un dottorando senza borsa in filologia dantesca, se non vuole fare letteralmente della borsa la vita, deve pur trovare mestieri al suo campare.

E Dante? Come sbarcava lui il lunario, conti alla mano, nell'Italia del suo tempo? E se fosse redivivo cosa farebbe oggi? Credo che il tema *Dante e i suoi soldi*, poco noto, non sia mai stato così attuale, considerando che l'*exul immeritus*, vagando ancora per le corti, adesso d'Europa, ci osserva ogni giorno dalle monete di 2 euro col suo piglio raffaellesco, rammentandoci che come i soldi anche le parole andrebbero usate con parsimonia. Non dirò infatti, perché ancora più facile sarebbe, che nell'aiuola che ci fa tanto feroci, molte parole e molti denari – ben più di 30 – vengono sperperati senza rimedio.

L'adolescenza del poeta fiorentino fu abbastanza tranquilla, il padre Alighiero Alighieri ebbe due mogli ma nessun problema di assegni familiari (la mamma di Dante morì presto), si dedicava ai traffici di danaro e di terre, e lasciò alla sua morte nel 1283, oltre alla casa avita di fronte alla Torre della Castagna, anche i poderi di Camerata e di San Miniato a Pagnolle, nonché due piccole aree nel popolo di Sant'Ambrogio. Dopo la scomparsa della madre due saranno gli eventi fondamentali in questa fase della vita del giovane Alighieri: l'incontro con Beatrice nel 1274 e l'*instrumento dotis* di Gemma Donati, l'atto prematrimoniale che stabiliva la dote della futura moglie di Dante in 200 fiorini. Non era molto, considerando che un mastro muratore all'epoca poteva guadagnare fino a 5 fiorini mensili, tuttavia era proporzionato al magro patrimonio del marito che doveva dividere i beni ereditati con i fratelli. Dopo aver costituito un nucleo familiare indipendente, il poeta attento a l'*amor che move il sole e l'altre stelle*, non sapendo imitare i metodi di profitto del padre Alighiero, *discende* in un progressivo impoverimento. Dante inizia così a contrarre mutui, prima insieme con Francesco, il fratello che economicamente lo soccorrerà anche durante l'esilio, e poi da solo. Dai documenti rimastici la somma complessiva dei debiti si aggirerebbe intorno ai 1000 fiorini d'oro, una cifra all'epoca notevolissima.

In un sonetto della tenzone antecedente al 1296 l'amico Forese lo motteggerà proprio in merito alla sua condizione economica, augurandogli di conservare per l'avvenire l'aiuto dei fratellastri: *Ma ben ti lecerà il lavorare, se Dio ti salvi la Tana e 'l Francesco*. Anche il priorato, che in un'epistola perduta ma ricordata da Leonardo Bruni è descritto dallo stesso Dante come causa di tutti i suoi mali, contribuì ad aggravare la situazione obbligandolo a rimanere notte e giorno nel palazzo della Signoria. In seguito, nel 1302, con i conflitti politici arrivò la falsa accusa di interesse privato in atti pubblici, la condanna a due anni di confino, la multa di 500 fiorini e l'esclusione perpetua dagli uffici pubblici. Infine la condanna al rogo in contumacia. Le conseguenze saranno la confisca di tutti i suoi beni per opera dei Guelfi Neri e l'esilio, che secondo la profezia dell'antenato Cacciaguida nel XVII canto del *Paradiso* gli farà conoscere quanto *sa di sale lo pane altrui, e come è duro calle lo scendere e 'l salire per l'altrui scale*.

Durante i primi anni d'*essilio* e di *povertate* il nome di Dante, come scrive Petrocchi in *Vita di Dante*, «per quanto alto cominciasse a suonare nel campo delle lettere, poco valeva ai fini commerciali». In questo periodo potremmo dire che il poeta si arrangiasse a fare un po' di tutto, come ad esempio definire i patti della pace con il vescovo di Luni (6 ottobre 1306) in qualità di procuratore della famiglia Malaspina.

Il nostro dolce padre *così sen va* «per le parti quasi tutte a le quali questa lingua si stende, peregrino, quasi mendicando», mostrando la piaga della fortuna, «che suole ingiustamente al piagato molte volte essere imputata» (*Convivio*, I, iii, 4). Possiamo dire che se pure sono ormai lontani per lui gli anni gentili ed onesti celebrati nella poesia della lode, o anche "lodo Beatrice", la sua attività letteraria non trova soste, e nel primo settennio di peregrinazioni Dante compone opere come il *De Vulgari Eloquentia*, il *Convivio*, diverse Rime e tutto o parte dell'Inferno. Nella dodicesima epistola conservataci dalla tradizione si può leggere come egli abbia respinto – sono trascorsi quasi tre lustri di esilio – le umilianti condizioni di una *absolutio bannitorum* (19 maggio 1315) che gli avrebbe consentito di rientrare a Firenze. Nessuna via che «deroghi alla fama e all'onore di Dante» lo ricondurrà in patria: «Forse che non potrò meditare le dolcissime verità dovunque sotto il cielo, se prima non mi restituisca alla città, senza gloria e anzi ignominioso per il popolo fiorentino? Né certo il pane mancherà». Ed è forse proprio a seguito delle tante ristrettezze patite che il poeta sentirà il bisogno di imbandire un *Convivio*, un'enciclopedia filosofica in cui sono «beati quelli pochi che seggiono a quella mensa dove lo pane de li angeli si manuca! E miseri quelli che con le pecore hanno comune cibo!» (*Conv.*, I, i, 7).

Il 16 giugno 2008 il consiglio comunale di Firenze ha finalmente revocato la condanna di Dante Alighieri all'esilio, mozione a dire il vero approvata di misura per un voto solo. Oggi, vedendo *li malvagi uomini d'Italia* quanto ancora s'azzuffino per accordarsi, non ho dubbi che perfino il nostro *cantor rectitudinis*, redivivo chissà come, citando l'*auctoritas* se ne andrebbe a reclamare presso la Corte di giustizia europea di rendere a Cesare ciò che è di Cesare e a Dante ciò che è di Dante.

L'UOMO CHE VOLEVA FAR RIDERE I BAMBINI

Cesare Cuscianna

Lì, davanti a me. La testa fra il paffuto e il triangolare inclinata di lato, gli occhi grigi inquisitori, dilatati nello sforzo di capire. Per misurare la mia reazione esibiva movenze: lenti trasalimenti del passo, quasi un accenno di danza, ora scarti nervosi, ora brividi fugaci ad increspare le labbra e mostrare i denti, chissà se per invitare o minacciare. Io immobile, sordo alla sua seduzione silenziosa. Sì, era femmina. Dopo un po' si è rassegnata, ha sbadigliato senza ritegno, ostentando una lingua dalla forma di dardo rosato. La mossa sfacciata mi ha conquistato una volta per tutte, sembrava quasi una risata. Ma subito dopo, senza curarsi più di me, la gatta si è dileguata ancheggiando, la coda ritta e orgogliosa.

A quell'epoca, ogni giorno, all'imbrunire, attendevo una vecchia. La facevo sedere sulla mia panchina, lei reggeva un cartoccio di cibo, i gatti randagi accorrevano e si strusciavano alle sue gambe. Aveva bisogno di quell'affetto, la vecchia, e io di vedere quella faccia stropicciata aprirsi al sorriso. Consumava i resti della vita tutta sola, in una grande casa deserta. Anche lì un mare di gatti le faceva compagnia intrecciandosi a ogni suo passo. Mi confidò che senza quel contatto non avrebbe saputo come orientarsi per l'edificio vastissimo, si sarebbe smarrita nelle tante stanze. Neanche accendeva le luci, troppe cose temeva di rincontrare, in quelle stanze, ma le bestiole vedono al buio, ci pensavano loro a condurla, su un tappeto di pelliccia. Si oc¬cupavano persino delle pulizie, onde di soffice pelo leste a rotolarsi sul pavimento e arrampicarsi sui mobili rimuovevano la polvere, lucidavano. Di notte la coltre ronfante montava sul letto, e la teneva calda.

Poi, una sera, la vecchia non venne. A lungo l'ho cercata con lo sguardo, sperando di veder spuntare il suo passo malfermo al margine del parco. Non è venuta nemmeno le sere successive. Forse i gatti si sono dileguati e lei non è più riuscita a trovare la porta di casa.

Tanto tempo fa avevo anch'io una casa, proprio di fronte al mare, ma ogni giorno mi opprimeva la tristezza dell'orizzonte. Nel solco sottile dove il cielo e l'acqua si toccano vedevo solo due labbra tese, sforzate per non piangere. Ho dovuto fuggire. Ora il tempo migliore lo trascorro in questo parco e il mio sguardo non si avventura oltre le cime degli alberi. Dietro so cosa c'è, i grattacieli delle banche, le grandi, ininterrotte superfici vetrate in cui si riflette solo il colore dei soldi. Una volta avevo una stanza, e una scrivania, e un lavoro, in uno di quei palazzi. Ora non ho altro che questa panchina. Sono soddisfatto di questa panchina. Quando faccio un brutto sogno mi ci aggrappo come a una zattera nell'oceano, e il mondo galleggia tutt'intorno. Mia sola paura è cascarci di nuovo dentro. Non è granché la panchina, la vernice viene via in scaglie verdastre che restano sotto la pelle, i listelli di legno sono spezzati alle estremità e le schegge possono ferire. Di me non m'importa ma metto in guardia i bambini che vengono a giocare nel parco, quei bambini ben vestiti che sanno tante cose e ostentano saggezza, ma non ridono mai.

«State attenti o diventate seri come i gatti», faccio loro, quando il pallone rotola fino a me. Proprio come gatti mi fissano impassibili. Mi piacciono i bambini del parco ma non li capisco, hanno l'aria sempre pensosa, come i gatti. Una volta almeno vorrei che ridessero, allora provo con le capriole, invento boccacce, puntuale arriva qualcuno che li tira via con uno strattone. Per lo sforzo il sangue mi batte nelle orecchie eppure riesco ad afferrare: «Vergogna, è una vergogna! Questi barboni dovrebbero rinchiuderli».

Io non sono pazzo, fingo. E fingo per ridere. D'altronde sono consapevole di quanto sia difficile appurare se un uomo è pazzo davvero o fa per finta. Fra le due cose non c'è mica tanta distanza, appena la sottile stria fra il cielo e il mare. I musi fermi e plumbei non inquietano nessuno ma imbattersi in un uomo che ride e parla da solo fa cambiare marciapiede. Chi ride da solo è pazzo? Solo una razza di afflitti può crederlo. Da quando ho lasciato il lavoro in banca io non smetto di ridere. L'espressione stira gli angoli della bocca, a volte i muscoli della faccia dolgono, a volte davvero ne farei a meno. Ma basta che pensi all'assurdità della vita e mi scappa da ridere. Gli altri insistono invece a prenderla sul serio, e infettano anche i bambini.

La vecchia però riuscivo a farla ridere. Dalla panchina parlava ai gatti, e circondata e coccolata da quel calore ogni sera era una festa. Scoprii che mi scambiava per un pingue soriano, così facevo di tutto per assecondarla. Col polpastrello gentile mi grattava il mento, sentivo quel fremito passare nella gola e d'istinto prendevo a fare le fusa. Rideva subito, il volto raggrinzito si distendeva, sembrava giovane e amata dalla sorte. Era magra e curva, portava sempre un pellicciotto di astrakan al collo, e un cappottino di panno nero, i gatti più espansivi glielo timbravano di impronte bianche. Fingeva di arrabbiarsi, levava il dito e ammoniva: «E no, bambini così non va, non si fa questo alla mamma, cosa dirà adesso la gente a vedermi tutta sudicia? Non vorrete mica che diventi una sudiciona come questo gattone qui?» e passava una mano fra i miei capelli fradici d'unto. Acciambellato le mordicchiavo le scarpe o riverso supino muovevo le zampe all'aria, poi contorcevo la schiena nella ghiaia, esigendo frizioni sul ventre.

Appena la scorgevo le correvo incontro carponi, miagolando mi sfregavo alle sue gambe, in realtà bene attento a sorreggerne i passi insicuri. Rideva, strillava: «Attento gattone, mi farai cadere, attento. Quanta fame oggi...» ma dalla contentezza le brillavano gli occhi. Addentavo al volo i filetti di merluzzo fingendo di ingoiarli, mentre con gioco veloce di mano li passavo ai randagi solenni e stupiti. Il pesce non mi piace ma sento la mancanza delle sue carezze e dei suoi sorrisi, spero che ritrovi la porta di casa, e torni presto alla mia panchina.

I bambini invece sono sempre seri e i loro volti grigi. Sarà l'aria viziata della città, sarà perché gli fa compagnia solo la televisione o lo schermo del computer, o perché scoppiano di impegni come piccoli uomini d'affari.

Sarà per i padri che preoccupati di impolverare le scarpe non li seguono nei giochi e occhieggiano di continuo l'orologio, o con fare concitato parlano al cellulare. I bambini chiedono, loro annuiscono senza ascoltare e non levano il naso dal giornale. Le mamme poi passano il rossetto sulle labbra, si lamentano di qualcosa, fanno un sorrisetto accondiscendente e con una mano li spingono via. Le più brave sono le bambinaie, sono accorte e gentili, ma tristi anche loro. Rimpiangono i mondi lontani lasciati per accudire questi figli stranieri, dal colorito bianchiccio. Però di me non hanno paura, e farle ridere è facile. Con una dagli occhi a mandorla eravamo fidanzati e davvero credevo di amarla sino al giorno in cui mi confessò che al suo paese i gatti li mangiava, così decisi di non vederla mai più.

Nel tentativo di far ridere i bambini ho dato fondo a tutto il repertorio, ho mimato squali e balene, pesci rossi nella boccia, foche, pinguini, orsi bruni, tigri e leoni, lupi e giraffe. Niente. Con la testa che sembrava un pendolo allungai il passo nella falcata dello struzzo. Ingobbito, l'occhio invecchiato, allargavo a dismisura le ali, ondeggiai svolaz¬zando, fui un gigantesco condor.

vignette di Francesco Feola

TRA IL FRIGORIFERO VINTAGE E IL DAVANZALE CON I GERANI

Isabella Borghese

Le mattonelle erano azzurre, il pavimento giallo.

In cucina non mancavano anche suppellettili varie in ceramica, la macchina del gas imponente, *Atlantic* firmava un frigorifero vintage, due tappeti che mentre vestivano il pavimento giallo lo coloravano di arancio, verde chiaro o rosa e i gerani sul davanzale in primavera e in autunno donavano un'ulteriore macchia di colore.

Penso a una vivacità misurata che rendeva però quest'ambiente una parentesi della casa di famiglia assai graziosa e delicata.

Ero sempre assai entusiasta quando io e la mamma dovevamo intrattenerci nella preparazione del tiramisù.

«Sofia – mi spiegava – prendi due ciotole nella credenza di fronte alla macchina del gas, una grande per i tuorli e un'altra più piccola per montare le chiare, ci servono quattro uova».

Io andavo a segnare ogni passaggio della preparazione sul mio quaderno, intitolato *Le ricette della mamma* e con i fidanzatini di Peynet in copertina sistemati sullo sgabello bianco.

Mi mettevo alla ricerca del mascarpone e dello zucchero, un gesto per dimostrare alla mamma che l'avevo osservata così tante volte indaffarata in quel dolce da aver memorizzato ogni ingrediente necessario.

Dalla dispensa tiravo fuori le fruste dello sbattitore elettrico che invece campeggiava tra i vari elettrodomestici nel minimo ripostiglio di scaffali e colmo di scatolame vario.

La mamma intenta sul caffè.

«Bisogna stare molto attenti nella sua preparazione, Sofia. Non appena lo avverti uscire cerca di spegnerlo nell'immediato. Ne eviterai il sapore bruciacchiato. E se avrai preparato quella da quattro per questa ricetta dovrai aggiungerci quattro bicchieri d'acqua».

Le fruste poi, guidate dalla destra della mamma, per cominciare montavano le chiare.

«I tuorli, Sofia, – aggiungeva mentre la voce mi arrivava disturbata dal fragore dell'elettrodomestico – anch'essi vanno sbattuti con attenzione, finché il loro colore si schiarisce e tra le fruste non si percepisce più la consistenza dello zucchero».

Io più semplicemente appuntavo sul quaderno: *prendere le fruste e girare a lungo lo zucchero insieme ai rossi, fino a quando l'arancione delle uova diventa quasi giallo pallido.*

Poi aprivo i cinquecento grammi di mascarpone da aggiungere al passaggio appena effettuato.

Io non vedevo l'ora che la mamma finisse questa miscela per concedermi una tazzina di crema di mascarpone e qualche ditata di nascosto mentre lei sistemava sul tavolo i savoiardi, il caffè e la pirofila di vetro.

«Intingere i savoiardi nel caffè, Sofia – precisava la mamma – è il momento che richiede più attenzione».

I savoiardi si ammolliscono troppo se si bagnano nel caffè anche solo una frazione di secondo in più del necessario e resteranno decisamente duri se, al contrario, si imbevono con eccessiva rapidità.

Ho impiegato il tempo di cinque o sei tiramisù per imparare l'intervallo esatto tra l'afferrare due savoiardi insieme, inzupparli nel caffè e adagiarli poi con un certo decoro nella pirofila di vetro scuro.

È divenuto un gesto puntuale, ma le prime volte, c'è da dire, non mi apparteneva affatto un fare disinvolto, tutt'altro.

Nove secondi scoprivo fosse poi la dimensione temporale perfetta che avevo studiato.

Tuttavia questo è stato il primo passaggio della preparazione vera e propria del tiramisù in cui la mamma mi abbia concesso di imbattermi da sola; del resto sapevo che conservava del timore nel mettermi in mano lo sbattitore elettrico.

La mamma era bizzarra però! A otto anni mi mandava a fare la spesa da sola, (sapevo sentirmi grande allora), però preservava del timore nel lasciarmi tra le mani un elettrodomestico, (poi mi riscoprivo piccola).

Il lavandino all'epoca era ancora quello di quando nella casa vivevano gli zii del papà. E io lo ricordo bellissimo: due enormi vasche in ferro tinteggiato di bianco e una base scorrevole che scivolava da una parte all'altra e su cui poter poggiare le stoviglie appena lavate e sciacquate.

La particolarità di quel lavatoio, oltre alla sua origine, risiedeva nei rispettivi rubinetti.

Ne conservava uno classico, con le manopole dell'acqua fredda e quella calda.

E questo lo utilizzava sempre la mamma.

Poi ce n'era un altro, singolo, più verso l'esterno, lo chiamavo sempre *Il mio rubinetto.* Solo acqua fredda per me.

E quando il tiramisù in quella pirofila aveva acquisito la sua forma, la mamma lo riponeva in frigo ed era giunto così il momento di lavare tutti gli utensili adoperati.

Allora afferravo quella piccola base di legno rialzata che era nascosta nel bagno di servizio perché potessi essere all'altezza del lavatoio. La avvicinavo nella parte più esterna del lavandino, quella vicina al mio rubinetto, accanto alla finestra imbellita dai gerani.

La mamma anche lei si metteva nella sua postazione di fronte alle due vasche.

«Senti, – le spiegavo mentre ci dedicavamo a pulire il tutto e mi pronunciavo con tono deciso e convincente – ho scritto la ricetta perfettamente. Posso preparare il tiramisù da sola la prossima volta?»

Lei mi diceva che era ancora presto.

Io le rispondevo che se mi riteneva grande per fare la spesa da sola, lo ero ancora di più per cucinare il tiramisù.

Lei sorrideva.

Io, allora, ero certa di averla convinta.

Per anni quello in cucina è stato il tempo migliore che andava tra me e la mamma.

Io e lei, tra il frigorifero vintage e il davanzale con i gerani.

E sembravamo incedere entrambe ammaliate e curiose della nostra dimensione, l'una dell'altra.

A vent'anni invece scoprivo di possedere un altro quaderno, *Le ricette di Maria Carmela*. Maria Carmela era la mia ex-suocera.

Delle ricette della mamma oggi resta solo un ricordo chiaro, lontano, ma assai caro.

A vent'anni, del resto, erano già cambiate molte questioni tra noi.

Tuttavia oggi *le mattonelle sono ancora azzurre, il pavimento giallo.*

NEGOZIO

Sella Eisenberg

La luna affondava nella notte, e lei, passeggiando per il corso solitario a quell'ora, affondava nelle vetrine: luminose e affollate, le apparivano ingorgate, come se manichini e maglioni, intimo e *bijouterie* si fossero avviati tutti insieme per un'unica strada e si fossero sovrapposti i percorsi, e si fossero incrociati i destini.

Da dentro, dai negozi c'è chi fugge, chi cerca di fuggire e non ci riesce, chi riesce a fuggire, perchè da dentro cerca il mondo di fuori, è convinto che c'è, e vuole raggiungerlo: quella maglia amaranto guardava golosa la ragazza procace che passava quasi tutte le mattine, e avrebbe voluto possederne i seni e accarezzarne i fianchi, e così quella notte sgusciò via dalla inferriata a rombi che circondava le vetrine; dalla vetrina scivolò attraverso una via di fortuna insperata, dal momento che un'assistente vetrinista distratta aveva chiuso male un elemento a scivolo, e, quindi, la libertà era là, a portata di mano... pardon, di manica.

Nel negozio tutto è bello, è bellezza allo stato puro, fredda e asettica, come quella manichina che, nonostante lei fosse di puro cashemire, non prendeva mai calore, sicché lei – splendida e morbida, fatta per dare tepore e tenerezza – si sentiva frustrata e inutile: quella ragazza, lei voleva la ragazza che passava la mattina imbacuccata nel suo cappottino similqualcosa (che non era riuscita ad individuare) e che, sicuramente, aveva freddo; ma perchè non si fermava mai? Possibile che non le piacesse guardare le vetrine come a tutte le ragazze? Possibile che avesse sempre fretta? Possibile che fosse sempre in ritardo?

Ma l'avrebbe trovata, a costo di cercarla per tutta la città, che, in fin dei conti, non era mica New York?

Bastava trascorrere la notte in maniera elettrizzante, tra la luna e le stelle che quella sera sembravano più numerose del solito, tra le moto dei nottambuli che sfrecciavano senza casco e con proterva incoscienza, tra le prostitute che si vendevano senza negozi e senza vetrine, tra i gruppetti intellettualistici che discutevano da anni sempre delle stesse cose figurandosele diverse, tra quelli che tirano a far tardi solo perchè ormai è una vita che lo fanno, tra i poveracci che rimediano qualcosa fuori i locali fingendo di guardare le macchine, tra i gatti e i cani randagi che cercano da mangiare nella spazzatura; e, così, continuando senza mai fermarsi un momento guardando negli occhi ormai ciechi delle case, dove magari le luci sono spente non perchè si dorme, ma perchè si fa l'amore o si piange, e tutte e due le cose pare riescano meglio al buio.

In un primo momento aveva temuto che avrebbe avuto paura fuori dal negozio, che un algido terrore si sarebbe potuto impadronire di lei al punto da bloccare ogni iniziativa, e invece no, niente di tutto ciò era avvenuto, e quel mondo l'aveva risucchiata con le sue promesse in un gorgo che sembrava senza fine: non sapeva da quante ore stesse in giro, ormai, ma le era comunque chiaro che per incontrare lei avrebbe dovuto attendere la mattina, la mattina dei tutti che corrono per ogni dove verso ogni dove.

Era stanca, e l'umidità della notte le aveva anche fatto appassire un po' la morbida peluria di cui andava tanto fiera.

Che fare? Tornare al negozio, neanche a parlarne; bisognava trovare un rifugio temporaneo e riservato in cui potersi riposare un poco ed aspettare l'ora giusta per l'incontro, per quell'incontro che le faceva battere il cuore e da cui si aspettava tanto. E così si appartò, entrando furtiva, nell'androne di un palazzo maestoso e solitario dove nessuno avrebbe potuto infastidirla; si ripiegò su se stessa con cura, come aveva visto fare tante volte alla proprietaria del negozio, vigile e occhiuta nella gestione dei suoi capi più preziosi, e, provata da tutto quel vagabondare cui non era abituata, si assopì.

Per quanto tempo non avrebbe saputo dirlo, ma si riscosse al suono di voci aspre che si rimbeccavano con un ping pong di parole dure infelici cattive e senz'anima: guardò, e nell'oscurità del cortile – interrotta qua e la dalla fioca luce di vecchie lampadine – la vide; vide lei, vide il cappottino similqualcosa, vide gli occhi pieni di lacrime, vide i sogni che le fuggivano via dal cuore, vide lui che la colpiva con ferocia e con violenza, e – sperando di attutire qualche colpo – si gettò in mezzo: si strappò, si sporcò, scomposta e lacera si appallottolò per farle da scudo, ma la lama era tagliente.

Poi lui estrasse il coltello e lo pulì tagliandole una manica, e se ne andò.

Dal negozio, ricordò, uscivano inviti suadenti e luccicanti verso il mondo di fuori, quando c'è e se c'è.

LA PAUSA

Jacopo Galimberti

È mezzogiorno e mezzo, è la pausa.
Si va a mangiare all'ombra, sotto il tetto di lamiera,
vicino alla betoniera.
Toglie dallo zaino la birra da sessantasei, il panino,
la mela.
Ha quarantacinque minuti, oggi è solo.
Le giornate si allungano,
qualche ragazza va già in giro in canottiera,
le più giovani sono le più sfrontate.
Un gruppo di studenti è appena uscito da scuola, un gatto
passa tra due sbarre ed entra in un cortile.
La birra e il panino li ha finiti,
c'è la mela, il caffè al bar, sotto il pergolato,
poi si riparte.
Ha sonno. Si slaccia gli scarponcini, li toglie. Ha sonno,
il momento è arrivato.
Deve buttare in avanti le spalle e la testa,
come volesse cadere.
Le gambe si muoveranno da sole,
la schiena scatterà
e lui sarà in piedi.
Si allaccia la giacca, guarda l'orologio,
ha gli occhi socchiusi. Il gatto caccia nel fogliame
sotto una siepe infuocata.
Da luglio, ogni giorno, all'ora di pranzo,
pensa che non ce la farà,
poi, alla fine, ce la fa sempre.
Ha sonno.
Sente che non ce la farà,
che vuole dormire, che è troppo pieno,
che le gambe non si muoveranno.
Sente che non ce la farà.

2 FEBBRAIO 2008 -30 (meno trenta a cosa?)

Francesca di Mattia Bibkova

Io sono il palco, qui si gioca tutto. Sono la roulette su cui scorre veloce la pallina prima di saltare. Sono lo stadio dove si insegue il pallone e poi il pallone si buca. Sono il forno dove si bruciano i roghi e si cuociono le pizze appiccicose del sabato sera. Sono il tavolo da biliardo dove le stecche si accavallano stanche. Sono il cuscino dove ti posi e su cui non ti addormenti. Sono il ventre dove non crescere. Sono il vento che muove i tuoi rami secchi. Sono l'arma con cui vorresti ammazzarti. Sono lo specchio delle tue brame, il catarifrangente osceno dei tuoi desideri. Sono la spazzola che raccoglie le squame annidate tra i tuoi capelli. Sono la carta da riempire di bestemmie. Sono il sacco dell'immondizia dove far germogliare i vermi. Sono la bottiglia che non ti sazierà mai. Sono la finta verità con cui ti riscaldi per poco. Sono il water che raccoglie il tuo vomito. Sono l'altare dove immoli i tuoi fallimenti. Sono il culo che vuoi penetrare per rabbia. Sono il sogno che, come una rete, pesca nel mazzo la carta sbagliata. Sono il pavimento dove il clochard getta il suo sacco a pelo, e la spugna. Sono il campo arato dove pianti lo spaventapasseri. Sono il montaggio di vuoti a perdere e fotogrammi sgranocchiati. Sono l'aspirapolvere rotto che si struscia contro la tua paura. Sono la busta di plastica che sta per soffocarti. Sono tutto quello che non mi serve e che serve a te. Poi mi alzo e non sono più niente. Il niente-parola che ricopre – come una coperta calda ma inutile nelle notti troppo fredde – il riflesso del cielo, il niente-parola che inghiotte il palco, la roulette, il forno, l'altare, lo spaventapasseri. E non c'è più cosa che contenga e cosa che sia gettata. Basta uno scintillio d'ali e di labbra, il fiato comincia a suonare la sua canzone.

disegno di Alessandro Sarra

foto di Philippe Schlienger