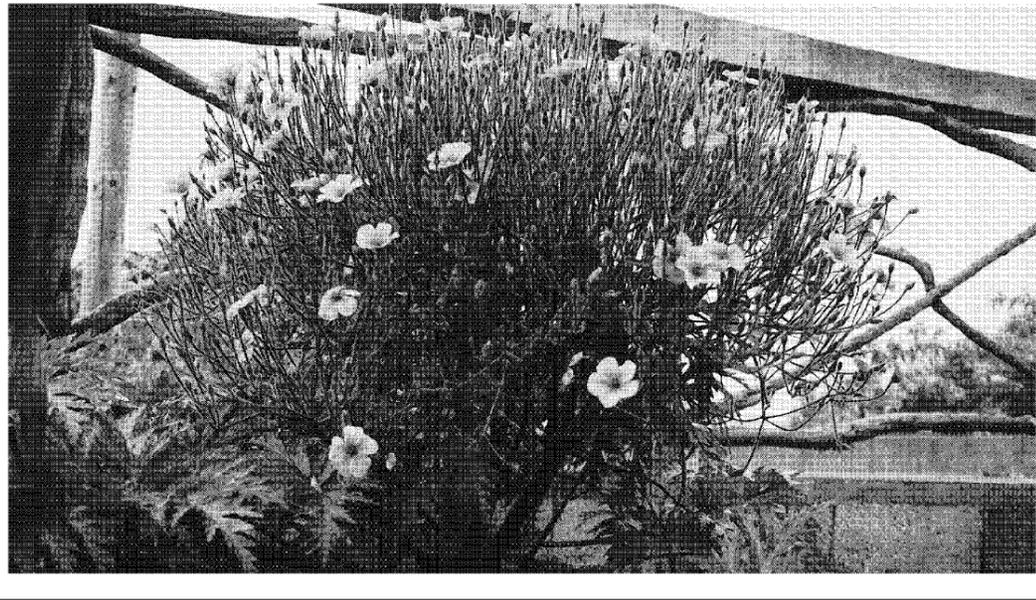


VERDISSIMO

Per un giardino «multiculturale»

di Francesca Marzotto Caotorta

Una volta, tanto tempo fa, nel mare davanti al Portogallo c'era una grande isola sconosciuta e tutta coperta di boschi. Poi, qualche anno prima che Colombo partisse per le Indie, un navigatore curioso e intrepido scoprì l'isola piena di boschi e priva di uomini. Dopo di lui approdarono altri uomini curiosi e intrepidi che vollero abitare su quell'isola per sempre, benché questa fosse tutta coperta dalle piante che avevano colonizzato le rocce in riva al mare e le aguzze cime vulcaniche nel corso di molti millenni. Gli uomini, come avevano sempre fatto, cominciarono a bruciare un po' di bosco per poter coltivare e allevare ciò che conoscevano già, quello che sapevano essere loro utile. Solo che qualcosa non andò come previsto, tanto che il fuoco prese il sopravvento e se ne andò per tutta l'isola. E l'isola bruciò per sette anni, finché non ci furono più boschi. E per questo motivo a Madera è difficile vedere esemplari di flora autoctona, qualcosa c'è, ma poco. Per questo stesso motivo l'isola rappresenta un particolarissimo giardino di acclimatazione di piante importate o arrivate per conto loro da tutto il mondo. L'effetto è talvolta sorprendente perché, per esempio, si vedono ettari ed ettari di eucalipti, ma nemmeno un ricordo di quella complessa ecologia tipica dell'eucalipto australiano. Ettari ed ettari di abeti, ma di alpino non c'è nulla. Una quantità di alberi africani (vedi *Spotodea nilotica*) in un paesaggio che ricorda più le Hawaii che il Kenya o le rive del Nilo. Per la prima volta, nei giardini dell'albergo Reids ho visto i meravigliosi grappoli color giada di *Strongylodon macrobotris* fiorire all'aperto, come presumo, si possa vedere a Singapore.



Geranium maderensis, pianta tipica dell'isola di Madera

saggio che ricorda più le Hawaii che il Kenya o le rive del Nilo. Per la prima volta, nei giardini dell'albergo Reids ho visto i meravigliosi grappoli color giada di *Strongylodon macrobotris* fiorire all'aperto, come presumo, si possa vedere a Singapore.

Insomma un continuo spaesamento finché — stop e meraviglia — non ci si imbatte in *Geranium maderense*, una pianta di cui non si trova traccia e notizia nemmeno nel dizionario della Royal Horticultural Society. Una pianta considerata rarissima e secondo me stupenda, tipica dell'isola, sopravvissuta al grande incendio. Naturalmente essendo tipica dell'isola, la si incontra anche in pieno sole rimanendo peraltro un po' più piccola. Da noi cresce in ambienti simili a quelli che si confanno alle camelle, e deve essere senz'altro protetta dal gelo.

Dal Vivaio di Venzano, cui devo la conoscenza di *Geranium maderense* (Vivaio di Venzano, Venzano Mazzolla, 56048 Volterra-Pisa, tel. 0588/39.095) mi si dice che

impiegano oltre tre anni a fiorire, che muoiono dopo la fioritura ma che si autoseminano con grande facilità per cui, una volta stabiliti in giardino, fanno gran parte del lavoro da soli. Simili a loro sono anche *Geranium palmatum* e *Geranium canariense*, ambedue originarie delle isole Canarie e che non vedo l'ora di vederli crescere tra gruppi di altre "gerani" (non pelargon, naturalmente) tipo *G. sanguineum* e simili. Dopo ogni viaggio si guarda il mondo o una sua componente con maggiore ri-

guardo, amicizia o partecipazione, così solo dopo Madera, sono stata in grado di apprezzare il Vivaio Cactus Mania di Imperia che alla mostra mercato "Nel segno del giglio" (che oggi si conclude nel Parco Ducale di Colono) espone più esemplari di *Aeonium tabulfolia* coltivati da seme. L'antefatto riparte da Madera il cui versante orientale, protetto dal vento forte, è costituito da rocce umidissime che cadono a picco verso il mare e che sono costellate da qualcosa di simile a delle

— CAPELLO AL MILAN —

Il fascino di una pazza scommessa

di Pilade del Buono

Ma chi glielo fa fare? In verità l'interrogativo dovrebbe siglare la conclusione della breve riflessione pedatoria, ma alla stregua di Peter Falk, il tenente Colombo che inizia il suo lavoro a nome di killer rivelando nelle sequenze d'avvio dei 32 o 33 episodi della mitica serie riproposta da un'eternità senza cali d'attenzione, conviene anticipare l'incrudulità finale: ma chi glielo fa fare, a Fabio Capello, il mister che ha portato il Milan a collezionare quattro scudetti quattro nel corso di cinque stagioni in aggiunta ad altri rinomati trofei, e che allo stato attuale dell'opera sta pilotando con ampio margine sull'inseguitore Barcellona, quello targato Ronaldo, anche il Real Madrid verso la conquista della Liga spagnola, ma chi glielo fa fare, si diceva, a impelagarsi in una simile avventura?



Fabio Capello

Certo, il contratto non è stato ancora perfezionato, ma lo strappo con Madrid risulta già consumato dopo la velenosa notte dei proclami radiotelevisivi, il presidente del Real ha un diavolo per capello (appunto), la tifoseria madrilena è in subbuglio e le lingue profonde che nulla ignorano del pianeta football non hanno dubbi: Capello al Milan succederà a Sacchi il quale

Sacchi aveva raccolto il testimone da Tabarez il quale Tabarez aveva ereditato la cabina di regia giustappunto da Capello il quale Capello se n'era andato neanche una stagione addietro dopo aver recitato il ruolo non sappiamo bene se del dimissionario dimissionato o del dimissionario dimissionario... E allora? Vincere vincere vincere declamava un cantico del ventennio. Nel mondo del calcio, fortunatamente, le battonette non devono essere sguainate, la perfida Albione è una rivale da sconfiggere solo su un verde rettangolo di gioco per approdare alla fase finale del mondiale francese in posizione favorevole, e per arricchire la stanza dei trofei diavoleschi il Cavaliere non è mai stato trattenuto da soprassalti di parsimonia: il soccer concede tutto e il contrario di tutto, ma comunque la si giri il passo del mister di sfuggita madrileno appare avvolto da una ricca dose di fulgente emeralina.

Rispondendo a un lettore di fede milanista che dichiarava — gli eccessi della vita — di essere riparato in terra francese per evitare gli sfigliati dei cugini nerazzuri in questa stagione di dolori e di mortificazioni, un noto commentatore calcistico osservava che Berlusconi non s'è stancato del calcio e vuole dare il via a un altro ciclo vincente, «da subito», concludendo che «Capello è stato avvertito».

Traducendo: non importa che la squadra si trovi al momento con i copertoni logori e per poco non sia stata agganciata dalle ruote della tortura che selezionano le vittime destinate agli inferi della retrocessione; a Capello società e tifoseria chiederanno solo semplicemente di rinnovare, non domani o l'indomani ma seduta stante, non appena assunto il comando delle operazioni, il ciclo virtuoso che aveva contrassegnato la sua preziosa e ancor celebrata accademia tecnica. L'equivalente, ossia, di un piccolo, pallonaro miracolo: e allora e di qui: ma chi glielo fa fare?

Già, chi? Ma a teoria definita e al momento di chiudere, il dubbio che si assale è ben fiero: che vita è mai una vita senza sfide, senza patemi e batticuore, una vita senza folli rivincite? E che peso finirebbe con l'assumere, trascorrendo il tempo e sfumando i ricordi, la consapevolezza di non aver voluto rischiare, giocarsi il tutto, per dimostrare di essere il numero uno? E allora, onestamente, controdice: follia sì ma affascinante. Tornì, il mago, torni sul luogo del delitto, e dimostri.

— SCACCOMATTO —

È nato il testo bicipite

di Giampaolo Dossena

Dopo le *Geometriche visioni* di cui abbiamo parlato il 9 marzo, Paolo Albani ha inventato un'altra diavoleria, per ora inedita. Si intitola *Rose osé*. Sono una decina di poesie (quasi hai-ku), bimensili come bimembre è il titolo dell'opera. Vorrete infatti gentilmente osservare che dalla prima parola, «rose», si passa alla seconda, «osé», eliminando la lettera R (che si aggiunge un accento acuto sulla E finale ma ha peso, come nelle parole incrociate si scrivono nello stesso modo «Como» e «comò»).

La prima poesia dice «dritte di atri / presta la corda / a frolli perni»: informazioni riservate astrali hanno corda, tengono bordone, a cardini infrolliti. Nell'auto-commento Albani traduce *perno* con «sostegno principale» ma io penso subito, invece, *pivot, pòlek* (bella parola inglese, bella parola lombarda).

Mentre ci attardiamo a sentire i bip-bip interlinguistici, perno-pivot-pòlek, la prima poesia è già scivolata nella seconda: «dritte di Atri / pestano la coda / a folli peni». Se amate Rabelais non vi farà fastidio che compaiano in scena dei peni folli (avevano già qualcosa di fallico i perni, dei quali si diceva appunto che erano frolli); vi farà piacere sapere che essi abbiano una coda e qualcuno gliela pesti; e che dietro a tutto ciò stiano ditte di Atri (produttrici, penso di *nasty* spumante).

Nel suo auto-commento Albani intende *astri* come plurale di «astio, rancore». Ma non importa. Si conoscevano i "lipogrammi", scritti senza usare una certa lettera. Albani ha inventato un testo bicipite, un testo che funziona con la R, e che funziona diversamente senza la R. Dobbiamo rivedere la definizione di "lipogramma" che danno i vocabolari.

— ANDAR PER CASTELLI —

Tra i merli piacentini

I castelli del Parmense, assieme ai caselli della Val Po d'Aosta, rappresentano una meta tradizionale per gli abitanti della grande città del Nord in cerca di relax domenicale tra torri merlate, sale della tortura e ponti levatoi.

Pare però che il record nazionale di densità di castelli per chilometro quadrato non spetti né a Parma né ad Aosta, bensì alla provincia di Piacenza, che vanta un gran numero di antichi manieri e di borghi fortificati tanto importanti quanto poco noti.

Per la conoscenza delle rocche del Piacentino, l'Associazione dei titolari di otto castel-

li già aperti al pubblico (in collaborazione con l'Amministrazione provinciale) ha promosso un circuito di visite guidate ai manieri.

Accompagnati da "ciceroni" molto esperti, si potranno visitare il castello di Rivalta Trebbia (tel. 0523-978104), arroccato su uno sperone del fiume e contenente antichi cimeli storici, tra cui alcune bandiere della battaglia di Lepanto; si prosegue per Agazzano, dove sorge un altro maniero (tel. 0523-325667), mentre non lontano s'apre il castello detto «La Bastardina» (tel. 0523-975373). A ovest, nei pressi di Pianello, si profila la Rocca

d'Olgisio (tel. 0523-998045-998075), una delle più antiche e meglio conservate di tutta l'Italia settentrionale.

A Gropparello, immerso in un bosco accidentato che ha alimentato tenebrose leggende di fantasmi, s'apre il castello (tel. 0523-855814), unico della provincia a conservare il ponte levatoio e ad avere uno spazio riservato ai bambini (il «Parco delle Fate»).

Poi, ci sono i castelli di pianura. A Paderna, nel comune di Pontenure, si erge un castello notevole per il fossato, le torri e l'antichissimo oratorio annesso (tel. 0523-51645). A San Pietro in Cerro, non

lontano da Fiorenzuola è visitabile la rocca quattrocentesca, più signorile dimora di campagna che arcano maniero di difesa (tel. 0523-983711). Infine, quasi al confine con la provincia di Parma, c'è il castello di Castelnuovo Fogliani (tel. 0523-947112), le cui trasformazioni settecentesche (con saloni dipinti e decorati a trucco) hanno del tutto celato l'origine antica del maniero.

Prima di raggiungere i castelli, si consiglia di telefonare per prenotare le visite guidate, che quali sono più numerose durante i giorni del week-end, ma si tengono anche nei giorni feriali. Di norma, il martedì tutti i castelli sono chiusi. (M.Car.)

— A ME MI PIACE —

Buono come un agnello

di Davide Paolini

«Santudd» è un cuoco fortunato ma forse non se ne rende conto mentre porta in tavola l'agnello cotto nel suo forno a legna, dove utilizza solo olio e quercia. Mentre spiega che si tratta di un agnello «manarino» del suo contado (siamo nella campagna di Locorotondo, nel barese) di circa otto-dieci chilogrammi vivo, penso a quante volte mi sono sentito ripetere dai nostri chef che in questo Paese di pastori, macellai e produttori di formaggio non ci sono ovini degni del loro menu. Ebbene l'agnello di Santudd, al secolo Sante De Giuseppe non solo baste da per sapore il prè salé made in France, tanto in voga sulle tavole dei locali biontonati per il «salimastro» delle erbe con cui viene allevato, ma anche l'agnello della Nuova Zelanda oggi largamente utilizzato per la morbidezza delle sue carni. A fianco della splendida carne di questo agnello made in Italy, i fegatini coperti dalla rete, sapidi e delicati al tempo stesso.

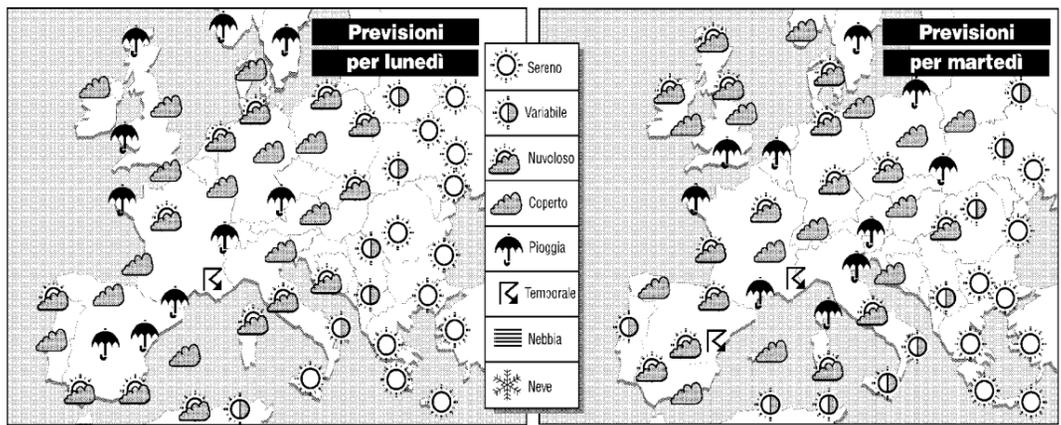
«Santudd» porta i suoi piatti, uno più straordinario dell'altro, con modestia: le sue fave fresche all'olio con un'erba selvatica che chiama "sporchia", il capocollo di Martina Franca, una focaccia primo fuoco con pomodoro cotta nel vapiopinto forno a legna, croccante, invitante come può essere il pane appena tolto dal forno. «Santudd» non so se può essere considerata una trattoria o un'osteria o un'abitazione con stanza per commensali, è soprattutto una strana composizione di oggetti. C'è tutto e di tutto appeso al soffitto, pompe da bicicletta, elmetti, anfore, brocche, antichi arnesi per la campagna. Anche le pareti sono arredate in maniera tale che si può pensare a tutto meno che da Santudd sia passato un architetto da interni. Ma il caos, la diversità degli oggetti è

del territorio: pura di fave con cicoria selvatica, orecchiette fatte in casa con farina integrale di grano tenero condite con pomodoro e ricotta forte. Ho mancato gli involtini bianchi di trippa di agnellino di cui mi hanno favoleggiato e il coniglio con patate, di cui Santudd mi ha detto essere il suo piatto migliore. I vini assaggiati erano straordinari. Patriglione rosso 1979 e 1983 di Cosimo Taurino, Aglianico del Vulture '83 di Patemoster, ma non sono della cantina del locale che serve vino sfuso bensì di quella del Melograno. Tre grandi bottiglie rosse sudiste, molto, ma molto eleganti a differenza di quello che si pensa sui vini meridionali.

Non voglio introdurre alcuna polemica, informando sul costo della cena, confrontandolo con i cosiddetti ristoranti: sarebbe ingrato perché sono benissimo quali siano i loro costi di gestione. Allo stesso tempo non assegno voti: non ci sono parametri comuni. Però voglio essere ancora una volta polemico sull'uso degli ingredienti senza essere eccessivamente autarchico-futurista: questo Paese è ricco di sopravvissute gastronomiche che per sopravvivere hanno bisogno di essere usati e conosciuti: è in fondo uno sforzo che non costa troppo, anzi potrebbe anche far risparmiare nella borsa della spesa. Inoltre attenzione perché la cultura materiale del mangiarbene potrebbe giustamente passare ai tanti Santudd sparsi nello stivale: sempre più frequentati da americani, francesi, inglesi, tedeschi e giapponesi. Così è se mi piace!

In questa "osteria-bazar" pugliese di gusto, allietata all'ingresso da un cactus fiorito (succede un solo giorno all'anno: la coincidenza con la mia visita è stata puramente casuale) e dalla vista della parte superiore del trullo rimasta, dopo un restauro hard di inizio '900, da parte del padre di Sante, ci sono altri piatti forti a cominciare dalla ricotta, appunto "forte", ottenuta dopo un anno rigirandola e aggiungendone ogni giorno di nuova, per passare allo straordinario piatto

— IL TEMPO —



■ **Isole Britanniche - Scandinavia - Danimarca** — Cielo da molto nuvoloso a coperto con piogge, più probabili e intense sulla Scozia e sulla Norvegia.
 ■ **Penisola Iberica - Francia - Paesi Bassi - Germania - Paesi Alpini - Italia settentrionale** — Una perturbazione, estesa dalla Germania al centro della Penisola Iberica, interesserà queste regioni muovendosi lentamente verso sud-est. La nuvolosità sarà estesa e consistente; le precipitazioni, diffuse, saranno più

intense sulla Francia sudorientale, localmente a carattere temporalesco, e sulle coste mediterranee della Spagna.
 ■ **Polonia - Paesi Danubici - Penisola Balcanica nordoccidentale** — Cielo da nuvoloso a molto nuvoloso, con tendenza al peggioramento a partire da ovest.
 ■ **Resto dell'Europa** — Cielo in prevalenza poco nuvoloso. Ampie zone di sereno si avranno sulle pianure intorno al Mar Nero, sulle regioni dell'Egeo e dello Ionio.

non avere carattere temporalesco.
 ■ **Penisola Iberica - Resto dell'Italia** — Cielo in prevalenza poco nuvoloso, con instabilità residua sulle regioni mediterranee della Spagna, dove si potrà avere qualche pioggia locale, anche a carattere temporalesco.
 ■ **Resto dell'Europa** — Cielo poco nuvoloso, con ampie zone di sereno sulle regioni del Mar Nero e dell'Egeo.

A cura di Sergio Borghi dell'Osservatorio meteorologico di Milano-Ducmo

In Italia...		... e all'estero		Temperature di ieri	
Venezia	12 19	Amsterdam	nuvoloso 4 16	Copenaghen	pioggia 4 8
Milano D.	9 24	Atene	sereno 15 28	Dubino	pioggia 4 11
Torino	8 21	Barcellona	nuvoloso 12 25	Francforte	nuvoloso 8 14
Genova	12 19	Beirut	sereno 14 27	Gerusalemme	sereno 21 33
Bologna	13 24	Belgrado	sereno 11 24	Ginevra	nuvoloso 8 17
Firenze	11 23	Berlino	variabile 9 17	Helsinki	pioggia 6 15
Roma	10 20	Bruxelles	nuvoloso 8 13	Hong Kong	pioggia 22 24
Bari	7 20	Budapest	sereno 10 22	Honolulu	sereno 20 29
Napoli	8 22	Buenos Aires	sereno 18 26	Il Cairo	sereno 18 37
Palermo	12 22	Chicago	sereno 4 14	Johannesburg	variabile 5 19
Cagliari	10 20	Città Messico	variabile 9 23	Kiev	sereno 12 28
				Lisbona	nuvoloso 12 20
				Los Angeles	variabile 9 16
				Madrid	nuvoloso 9 23
				Montreal	nuvoloso 5 8
				Mosca	nuvoloso 15 24
				Nuova Delhi	sereno 21 35
				New York	nuvoloso 12 17
				Oslo	pioggia 5 12
				Parigi	nuvoloso 6 15
				Pechino	nuvoloso 12 22
				Rio de Janeiro	variabile 20 25
				San Francisco	sereno 12 21
				Singapore	sereno 26 34
				Stoccolma	nuvoloso 6 8
				Sydney	pioggia 11 15
				Tel Aviv	sereno 16 24
				Tokio	sereno 11 22
				Vienna	nuvoloso 6 18
				Varsavia	variabile 9 14
				Washington	nuvoloso 9 19
				Zurigo	nuvoloso 6 17