

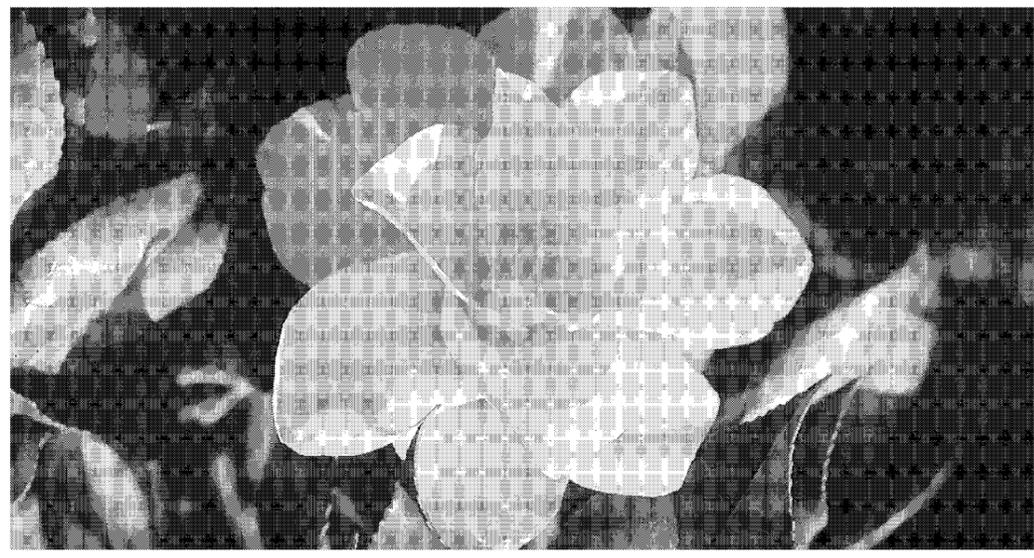
VERDISSIMO

Le signore camelie, buone, belle e utili

di Francesca Marzotto Caotorta

Ancora prima di entrare nei cancelli delle ville di S. Andrea di Compito pare di sentire un cicalaccio di signore e signori tutti intenti a raccontare storie di famiglia, a mettere ordine nella galleria di ritratti e nei ricordi che riguardano amici e conoscenti, mentre dita sottili rammentano i fili in una trama di molte amicizie. Gli *habitués* di quelle visite sanno bene chi troveranno tra quelle mura che, come capita in Lucchesia, sono riuscite a proteggere le cose, le creature e il tempo. A Villa Borroni verranno senz'altro accolti dai figli del dottor Angelo: Ida Borroni, dal colorito acceso, e il quasi esangue con pallide venature rosate Oscar Borroni, la ben ordinata marchesa Teresa d'Ambrà, il professor Parlato. Assidua di Villa Orsi la poco mondana e quasi invisibile Madame Pepin. Poco lontano, tra Villa Minutoli e Villa Mansi, si passerà certamente davanti ad Augusto Delfosse, Goffredo Odero, Giuseppina Mercatelli, la contessa Nencini; e poi dove, se non in Lucchesia, si può ancora essere presentati a una creatura che si chiama Carlotta Papudoff? Ma soprattutto dopo quelle visite si potrà finalmente avere risposta alla domanda: «Chi era davvero quella Contessa Lavinia Maggi che prima o poi entra nei sogni di ogni giardiniere e di ogni collezionista di camelie?», visto che di camelie e di nomi di camelie fin qui si è trattato.

Le antiche camelie della Lucchesia nei giorni 8-9, 15-16, 22-23 marzo saranno



messe in mostra lungo un itinerario che collega piccoli borghi e alcune delle più belle ville e più bei giardini del mondo. Tanto belli quanto non abbastanza conosciuti, visitati, e sostenuti da coloro che dovrebbero promuovere un non devastante turismo culturale, al solito, in Francia si trovano codici di macchine di famiglie che vanno a vedersi minuscole abbazie completamente rifatte in pizzo ai Pirenei e da noi si fa fatica a trovare le indicazioni per arrivare ad alcune tra le più significative testimonianze della nostra storia. Gli organizza-

tori della mostra, arrivata alla sua nona edizione e il cui fulcro è nell'antico borgo di Pieve di Compito, sono riusciti a promuovere una serie di manifestazioni, mostre collaterali, incontri e occasioni di spostamenti in modo da collegare Compito con l'Orto Botanico di Lucca, passando per Villa Mansi, Villa Torrigiani e Villa Reale a Marina, senza trascurare fattorie e frantoi come la fattoria Villa Maionchi o la tenuta di Valgiano di cui si seguono con molto gusto le attività vinicole. A ogni tappa alberi di camelie centenarie e *cultivar*, per lo più

di origine italiana, che stanno a testimoniare la passione che questa pianta ha destato tra gli orticoltori italiani dell'Ottocento i quali si scambiavano nozioni, talee, semi e omaggi dedicati a parenti, amici, conoscenti o a figure carismatiche del momento i frutti delle loro ricerche.

Tra gli organizzatori della mostra c'è Guido Cattolica che, insieme ad Angelo Lippi e al professor Tomei dell'Università di Pisa, è riuscito nel difficilissimo intento di identificare 167 varietà antiche sparse nel territorio lucchese. Ed è

grazie al libro dei succitati autori, *Camelie dell'Ottocento in Italia* (Pacini editore, pagg. 122, L. 75.000), che si viene a sapere che la famosa, classica Contessa Lavinia Maggi, dal fiore medio-grande, doppio, di colore bianco e listature e screziature rosse, è una *cultivar* ottenuta dal collezionista Conte Onofrio Maggi nel 1858 nella villa di Erbusco nel bresciano e dedicata alla madre. Ed è grazie a tale pubblicazione che si riesce a ricostruire l'attività di collezionisti e ibridatori quali il Marchese Cosimo Ridolfi, i Malenchini, i Rodochanachi,

i Bouturline, i Mercatelli, gli Orsi e i Borroni rappresentanti di una società colta, cosmopolita e molto legata al territorio. Legato al territorio pare essere ancora oggi Guido Cattolica, discendente dei Borroni, che da qualche anno ha impiantato sulle colline lucchesi una coltivazione sperimentale di camelia da tè con risultati che ritengono incoraggianti tanto da allestire una mostra dedicata solo al tè (a Villa Giovannetti) e da attirare una delegazione di 40 giapponesi che, oltre alla cerimonia del tè, illustreranno le varie fasi della lavorazione

delle foglie di *Camellia sinensis* var. *sinensis*, ovvero camelia da tè. Molto gradita ai cultori di tale bevanda è una pubblicazione dell'Orto Botanico del Comune di Lucca intitolata appunto: *La camelia del tè*, dove, tra l'altro, si spiega la terminologia che qualifica i vari tipi di tè in base alla raccolta delle foglie lungo il rametto. A esempio, la denominazione "orange pekoe", corrispondente a un raccolto di ottima qualità in quanto composto solo dalla prima foglia apicale di un verde tenero e ancora ricoperto di lanugine giallastre. Molto meno pregiato — ma non meno appetitoso — "souchong", fatto con le ultime foglie che coprivano la gemma prima dello sviluppo, più piccole delle altre, ma ancora abbastanza tenere. E per continuare nell'elenco degli attributi della camelia, oltre a camelia bella e camelia buona c'è anche camelia utile in quanto dai semi di tale pianta si estrae un olio le cui applicazioni vanno dalla cosmetica alla missilistica. Tanto sbalorditiva pare la gamma di tali virtù che l'Orto Botanico di Lucca ha appena organizzato una tavola rotonda sull'argomento di cui si sa di più in Cina e in Corea. Chi volesse conoscere le conclusioni dell'incontro potrebbe rivolgersi ad Angelo Lippi, curatore dell'orto botanico e responsabile delle attività didattiche.

Sempre nell'ambito dei rapporti con i Paesi di origine di una pianta importata in Europa solo verso la fine del '600, ci sarà la mostra tutta dedicata alle camelie "Higo", la camelia che si distingue per i fiori grandi con stami numerosissimi e vistosi, portata da Franco Ghirardi di Varese. Per informazioni: (0583) 55505, fax (0583) 56780.

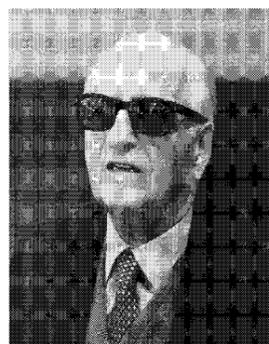
MITI & RIFORME

Ma il '900 vuol dire anche Ferrari

di Pilade Del Buono

Il Novecento, recita una circolare del ministero della Pubblica Istruzione, diventerà materia di approfondito studio nelle classi italiane. La qual cosa di fatto significa, ai margini dell'accesso dibattito suscitato dall'orientamento ministeriale, che gli studenti italiani, non solo per passione sportiva dovranno applicarsi sulla figura e sulle opere di Enzo Ferrari, uno degli uomini che meglio hanno illustrato l'Italia all'estero nel secolo di fine millennio. E almeno di ciò, pensiamo, nessuno si dorrà.

Il ricordo di Enzo Ferrari, il Drake, il drago, come l'aveva soprannominato Alfred Neubauer potente numero uno della scuderia Mercedes, s'impone ogni qual volta, come di questi tempi, sta per mettersi in moto la carovana della Formula Uno, il rombante carosello ultramiliardario e multimediale in diciassette tappe, dall'odierno Gran premio d'Australia a Melbourne



Enzo Ferrari, il grandissimo e geniale costruttore di macchine sportive

al Gp portoghese del 26 ottobre, con i due atti italiani di aprile e settembre a Imola e a Monza. Perché Enzo Ferrari ha dato prestigio all'Italia come pochi altri in un periodo in cui il prestigio era merce rara da esportare.

I suoi cavalli rossi, con tanto di stemma baracchiano evocatore di altri ducati, hanno solcato le strade di tutto il mondo e non solo dei circuiti dove correvano per affermarsi, ammirati e sognati irri alla stregua di oggi, se è vero che anche nella Cina orfana di Deng una Ferrari Testarossa può rappresentare il massimo; e allo showroom di Pechino non poche ne sono state recentemente trattate. Ma il ricordo dell'orgoglioso Ferrari, che dell'auto da corsa nulla ignorava e che dei suoi motori parlava come un genitore può parlare dei figli, cresce proporzionalmente all'attesa per il rinnovarsi del grande successo. Un'attesa che non conta più i giorni e i mesi ma i troppi anni, fissata com'è al 1983 la conquista dell'ultimo titolo costruttori e al remoto '79, con Jody Scheckter, quella del mondiale piloti di Formula Uno.

Ecco dunque perché la Fiat ha sostenuto il maggiore sforzo economico compatibile, chiudendo la lunga e, tutto sommato anonima parentesi Barnard (quanto almeno ai risultati se rapportati alle aspettative), per offrire a Luca di Montezemolo e al direttore del team, Jean Todt le armi più efficaci a contrastare il dominio della pluridecorata Williams, favorita di rigore del torneo ma, ci si augura, lepre oggi stanabile una volta emigrato in altri fidi per ragioni pecuniarie il campione del mondo uscente Damon Hill (pur potendo contare sul fresco talento di Villeneuve).

Armi che sono rappresentate dai fondamentali classici: tecnici, macchina — che solo per la Ferrari è da sempre simbiosi di telaio e motore — e pilota. Quanto a dire, tecnici di grande reputazione che hanno arricchito il laboratorio di Maranello; l'affidabile 10 cilindri dello scorso anno in attesa della definitiva messa a punto della più potente F310B; il solo pilota fuoriclasse del circuito capace di fare la differenza, Michael Schumacher, trattato secondo meriti e mercato nella speranza che Eddie Irvine entri completamente nella parte e si riveli adeguata spalla in grado di proteggere, difendere, disturbare e, quel che più conta sottrarre punti preziosi agli avversari.

Un modo anche per onorare una tifoseria paziente e fedele come nessun'altra, che merita di essere finalmente ripagata. E per cancellare ricordi, questi si da rimuovere. Montezemolo ha definito il '97 anno di transizione in attesa dell'assalto vincente al titolo. «Luca è cauto per scarsanzanza», ha corretto il rialzo il presidente della Fiat, Romiti. Com'è nei voti.

SCACCOMATTO

Una «E» tira l'altra

di Giampaolo Dossena

Tracce una griglia di 27 caselle per 7, numerandole, riga per riga, da 1 a 27. In tutte le righe circiolettate la casella n. 11. Nella prima e nell'ultima riga circiolettate le caselle 13, 15 e 17. Nella riga 4, circiolettate le caselle 13 e 15. Risultata evidente la figura di una lettera E maiuscola. Ancora due operazioni: scrivete una E in ciascuna delle caselle circiolettate e riempite le caselle rimanenti con lettere a vostra scelta, così da formare una frase più o meno sensata.

Avrete fatto la forma più semplice di tecnopiegno, parola che alcuni vocabolari registrano come sinonimo di calligramma. In realtà il calligramma assomiglia a un disegno a mano libera mentre il tecnopiegno, dai tempi di Teocrito (e, mi dicono, degli antichissimi poeti dell'India), presuppone una griglia all'interno della quale le lettere disegnano il profilo di una figura stilizzata. Nel nostro esempio le lettere E disegnano una figura di E.

Paolo Albani, che ha inventato questo gioco (autoreferenziale?), colmando le caselle della griglia ha scritto: «Cola il miele elegiaco dono

di avidi tessitori di tropi scroni refusi di bizzarri linguaggi e esemplari libri culto di felici scarabocchi aforismi legati agli spasmi di un piacere eretto a mito».

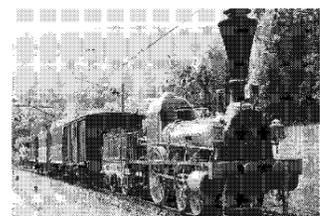
Non contento di avere inventato il gioco e di avere trovato questo esempio, Paolo Albani ha elaborato altri 25 esempi, così da completare la serie dell'alfabeto latino-inglese: *Geometriche visioni* (Olepeo, 80121 Napoli, P.zza dei Martiri, 30). Sarà difficile che qualcuno ritenti l'impresa. Analogamente il *Silabario illustrato* di Italo Calvino attende ancora di essere imitato, nonché ripetuto ed eguagliato.

SIGNORI IN CARROZZA

Treni svizzeri in festa

di Luigi Painsi

Il 1997 è un anno d'oro, per chi ama la Svizzera e i treni (un binomio praticamente inscindibile): la Confederazione ha appena dato il via a un imponente programma di festeggiamenti in occasione dei 150 anni delle sue impareggiabili ferrovie. La star delle manifestazioni sarà lo «Spanish-Brütli-Bahn», il primo convoglio, ovviamente a vapore, che il 7 agosto 1847 diede il via alla storia dei binari elvetici, unendo Zurigo alla vicina Baden in 33 minuti. Il nome significa "treno dei panini spagnoli": fu così chiamato nel linguaggio popolare, perché i



«panini spagnoli» erano una prelibata specialità di Baden, finalmente a portata di mano...

Tra le iniziative da non perdere (in tutto ben 157, fino al 25 novembre) ci sono quelle di Losanna e Delémont. La bella città sul Lago Lemano propone, il 14 e 15 giugno, un'impo-

Lo «Spanish-Brütli-Bahn», il primo treno svizzero entrato in servizio tra Zurigo e Baden il 7 agosto 1847

«Rotonde», grande rimessa per locomotive a vapore risalente alla fine del secolo scorso: per tutta l'estate tornerà a essere l'Eldorado dell'epoca d'oro delle ferrovie.

Due ultime segnalazioni. Una è per la nuova sistemazione del celebre Museo dei Trasporti di Lucerna, che propone nei suoi sotterranei un viaggio nelle viscere del Gottardo, mostrando le varie fasi di costruzione del tunnel; la seconda per un volume davvero da non perdere. La *saga ferroviaria della Svizzera*. È il libro ufficiale del Giubileo: oltre 300 pagine con 600 magnifiche illustrazioni, in vendita al prezzo di 98 franchi svizzeri.

Per il programma completo: Turismo svizzero, telefono 02/76013114.

AME MI PIACE

In dolce memoria della Pina

di Davide Paolini

C'era una volta a Milano, un locale espressione dell'Estetica, del Buon Gusto e dell'Armonia. Un ristorante dal fascino inconfondibile: libri antichi, vetri rari e pregiati, quadri, multipli e sculture. Non il frutto di un'accoglienza di oggetti di valore, come spesso accade in tanti locali del voler apparire, ma una scelta colta di un patron di classe. E qui tra bicchieri di Murano, l'uno diverso dall'altro, discussi dai degustatori raffinati (ma apprezzati da chi pretende al Bello), così come l'altrettanta discussa mancanza di una lista, si creava un'atmosfera di complicità come poche volte ho sentito in vita mia in un ristorante. Un locale diverso, la Scaletta, ma nella città, capitale della moda e del design, trovava la sua collocazione naturale.

Uso il passato perché Pina Bellini, non c'è più e il figlio Aldo ha lasciato professionalmente la Scaletta. Se ne vanno un pezzo di storia della cucina, made in Italy, degli anni 70. Ho più volte ripetuto che cibo&vino rappresentano piacere, gioia, voluttà; lo penso tuttora. Il ricordo dei piatti della Pina infatti provoca alla mia memoria sensazioni inconfondibili di armonia, bellezza e buongusto. Le medesime che mi irradiavano l'architettura dell'ambiente e gli oggetti scoperti da Aldo. La Pina, emiliana, trapiantata in Lombardia,

senza mai gridarlo ai quattro venti era una cuoca creativa, fantasiosa come pochi. Un'inno negli anni 70. In Francia il ministro Lang l'avrebbe sicuramente insignita di onorificenze. Non si è mai vantata di aver inventato un piatto. Lei che, tra i pochi chef italiani, ha invece il merito di averne ideati tanti. Il primo che mi torna in mente è l'ultimo della sua collana, mi fu proposto all'indomani di una visita al Museo Gugenheim di Venezia. Si tratta di un risotto con funghi e

piselli che, a fine cottura, quando è già nel piatto viene macchiato con spruzzi di crema del nero di seppia, crema di scampi (rossa) e crema di zucchini (verdi). Un piatto disarmato a vedersi: i sapori ben separati tra loro, a differenza del risotto tradizionale. Ma il risultato finale era di un piatto equilibrato, delicato e intenso. L'ispirazione di questa creazione (disarmonia e colori) sono stati i quadri di Pollock esposti al Guggenheim. Forse questa è un'eccezione ricca alle sue cre-

azioni povere, a cominciare dall'insalata di baccalà per passare alla terrina di trippa, alle lasagne di verdura, al coniglio farcito alla trippa di vitello servito con peperonata, alle anemelle all'aglio dolce, al rognoncino di vitello tagliuzzato con funghi e crescione, al tortino di fichi e banane, al gelato alla salvia. Una cucina, in verità, molto semplice, con ingredienti poveri, rielaborati e arricchiti, con grande fantasia. Chissà se qualcuno raccoglierà queste proposte originali, forse difficili da essere "fotocopiate" perché le mani della Pina non possono essere clonate.

Milano, sempre più povera di talenti ai fornelli (in questo caso non si può imputare il fenomeno a Mani Pulite), perde un fiore all'occhiello dove arte e tradizione sapevano sposarsi in modo perfetto. All'ultimo saluto a questa bravissima cuoca (non mi viene di definirli chef, non so perché...) mancavano i suoi colleghi famosi e pure le cosiddette Istituzioni. Forse è comprensibile: la Pina non apparteneva a scuole di pensiero di cucina codificate, era lei stessa un Partito; inoltre, la cucina non viene mai considerata in questo Paese "Cultura", così come succede invece per gli stilisti da Museo e gli artisti, per cui le Istituzioni non si muovono. Una nota positiva però va riscontrata: la presenza di giornalisti del mangiarbene. Che il cuore e l'amore nella cucina siano sempre riconosciuti, nonostante opinioni diverse? Così è se mi piace!

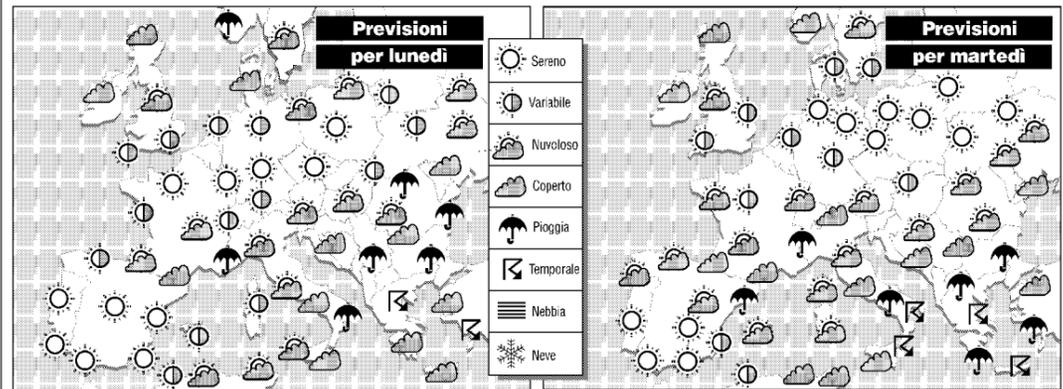
GUIDE SENZA CONFINI

Un mafè alla romana

L'altra Roma, la Roma delle mille e un'etnia si nasconde dietro angoli inaspettati. A via Turati c'è una macelleria halal, a via Principe Amedeo il videoclub indiano, a via Genzano un corso per imparare a muoversi (anche senza ballare) al ritmo di mambo e merengue. La guida di Aguiari e De Chirico rappresenta quasi la bussola necessaria per muoversi in un mondo colmo di hallà e di enclaves, di tandoori e di mafè. Una guida utile per chiunque desideri orientarsi tra proposte allettanti ma, a volte, difficili da comprendere. Allo stesso tempo, un almanacco indispensabile per i quasi 200mila stranieri "regolari" censiti dal comune di Roma.

La prima cosa che colpisce di questa *Romaemica* (come della "consorella" dedicata a Milano) sono i nomi, così apparentemente lontani dalle declinazioni di Cesare: wazobian, mamunna, obi kwenwere, tamales, xin shi, jazanbah. Ma accanto al divertimento, non mancano nemmeno i riferimenti utili a chi voglia organizzare un viaggio in Kashmir oppure a chi voglia avvicinarsi ad associazioni e biblioteche multimediche. Tutto con il corredo di una lista degli autori tipici di ciascuna cultura (da Ngugi wa Thiong'o fino a José Maria Arguedas) e di un glossario enogastronomico capace di miscelare senza paura baklava e bi-zushi, bonda e burrida. (Stefano Bucci) **Eleonora Aguiari e Gioacchino De Chirico, «Romaemica», Zanzibar, Milano 1997, pagg. 110, L. 15.000**

IL TEMPO



■ **Isole britanniche - Norvegia - Danimarca** — La circolazione piuttosto debole di aria umida sui settori nord-occidentali britannici determinerà annuvolamenti più intensi sull'Irlanda e sulla Scozia. Un impatto più diretto dell'afflusso di aria umida si avrà sulla Norvegia dove si avranno locali piogge.

■ **Polonia - Germania - Francia - Penisola iberica** — Condizioni prevalenti di alta pressione con cielo sereno o poco nuvoloso. L'influenza dell'afflusso di aria instabile sulle regioni mediterranee determinerà annuvolamenti intensi soprattutto sui Pirenei e sulle coste francesi, con locali piovoschi.

■ **Svezia - Paesi baltici - Europa nord-orientale** — Cielo irregolarmente nuvoloso con tendenza ad ampie schiarite a partire da ovest.

■ **Resto dell'Europa** — Condizioni di instabilità, più pronunciata sulle regioni del Basso Adriatico, dello Jonio e dell'Egeo, dove le piogge potranno essere intense e a carattere temporalesco.

■ **Isole britanniche - Scandinavia - Danimarca** — Cielo irregolarmente nuvoloso, con nuvolosità in diminuzione a partire dalle regioni nord-occidentali.

■ **Francia - Penisola iberica** — Nuvolosità in aumento, specialmente sulle regioni costiere mediterranee con possibilità di locali piogge. Persistenza di cielo sereno sulla parte meridionale della penisola iberica.

■ **Germania - Polonia - Europa nord-orientale** — Cielo sereno o poco nu-

voloso con nuvolosità in aumento sulle regioni meridionali della Germania.

■ **Resto dell'Europa** — Una vasta depressione con centro sullo Jonio si intensificherà favorendo l'afflusso di aria relativamente fredda dalle regioni danubiane verso l'Adriatico, con venti di bora. Sulle regioni meridionali italiane e balcaniche cielo coperto con piogge e temporali, specialmente sulle regioni costiere dello Jonio e dell'Egeo.

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

Temperature di ieri

In Italia...	...e all'estero																			
Venezia	5 16	Amsterdam	nuvoloso	6 14	Copenaghen	nuvoloso	2 7	Lisbona	sereno	12 25	Rio de Janeiro	variabile	24 30							
Milano D.	7 18	Atene	variabile	8 16	Dubino	sereno	-2 10	Londra	nuvoloso	10 12	San Francisco	sereno	9 16							
Torino	4 18	Barcellona	pioggia	11 14	Francoforte	variabile	3 14	Los Angeles	sereno	9 19	Singapore	nuvoloso	25 32							
Genova	12 19	Beirut	sereno	7 16	Cerusalemme	variabile	1 11	Madrid	pioggia	8 21	Stoccolma	sereno	3 10							
Bologna	4 16	Belgrado	sereno	2 9	Ginevra	sereno	1 25	Montreal	np	-14 -4	Sydney	nuvoloso	20 26							
Firenze	8 19	Berlino	variabile	0 13	Heisinki	nuvoloso	0 9	Mosca	nuvoloso	-2 4	Tel Aviv	variabile	7 17							
Roma	5 20	Bruxelles	variabile	6 16	Hong Kong	sereno	20 25	Nuova Delhi	sereno	15 30	Tokio	sereno	10 16							
Bari	6 15	Budapest	sereno	5 12	Honolulu	sereno	22 28	New York	neve	2 4	Vienna	sereno	10 17							
Napoli	9 18	Buenos Aires	sereno	19 30	Il Cairo	variabile	12 22	Oslo	sereno	4 7	Varsavia	sereno	1 10							
Palermo	10 17	Chicago	variabile	1 8	Johannesburg	nuvoloso	15 24	Parigi	sereno	5 16	Washington	variabile	3 9							
Cagliari	6 19	Città Messico	sereno	9 24	Kiev	pioggia	1 4	Pechino	sereno	2 14	Zurigo	sereno	1 13							