

Tempo liberato



JAZZ & WINE OF PEACE TRA FRIULI E SLOVENIA CONNUBIO DI NOTE E CIBO

Dal 26 al 29 ottobre torna Jazz & Wine of Peace, il festival transfrontaliero che si svolge tra Collio friulano e sloveno, sancendo il connubio tra la musica jazz e le eccellenze enogastronomiche del territorio. La manifestazione, arrivata quest'anno alla 26a

edizione, è organizzata da Circolo Controtempo di Cormons. Quest'anno il programma presenta nella giornata finale un evento speciale Food, che vedrà protagonisti Paolo Fresu e il pianista cubano Omar Sosa. Per un anno sono stati registrati i suoni di

cantine e ristoranti oltre le voci di chi in questi luoghi vi lavora. Suoni di presse e tintinnii di calici, l'olio che frigge, il vino in un bicchiere o un coltello che taglia una carota, oltre alle voci narranti in italiano, sardo, friulano, spagnolo, francese, inglese, giapponese.

QUELLE SEDUCENTI FRAGRANZE DAI GENITALI DEL CERVO

Che profumo

di Chiara Beghelli

Chi non amerebbe fare la siesta pomeridiana sotto una *mirvaha*, una tela intrisa di acqua di rose agitata come la vela di una nave da un fedele servitore? È quello che accadeva nelle case di nobili e benestanti in epoca abbaside, durante i secoli di un profumatissimo medioevo ricostruito e raccontato nell'agile saggio dell'islamista Caterina Greppi, già docente di arabo e diritto islamico al Pontificio Istituto Orientale di Roma e oggi di Storia delle Chiese orientali all'Istituto di Studi Ecumenici di Venezia.

Nelle sue pagine si trova anche la prima traduzione in italiano di un trattato sui profumi, il *Riasunto sugli aromi*, ricettario di 26 fragranze attribuito al medico cristiano Ibn Kaysān, morto nel 990, che lo aveva donato come «indispensabile al tesoro dei re» al califfo del Cairo al-'Aziz, considerato ottimo amministratore, dallo spirito diremmo oggi «inclusivo», nonché amante del lusso. Il trattato si apre con le basi, dunque la descrizione dei quattro ingredienti cardini della profumeria araba del tempo, il muschio, l'ambra grigia, l'*ūd* e la canfora, con storie e dettagli che oscillano fra il cruento, il bizzarro e il poetico: se, per esempio, l'adorato muschio (usato largamente anche da Maometto) era estratto dalle ghiandole genitali del cervide *Moschus moschiferus*, per raccogliere l'ambra grigia (calcoli renali di capodoglio) spiaggiata in India si usavano cammelli, ma solo nelle notti di chiaro di luna. E se l'*ūd*, anche oggi diffusissimo nelle composizioni dei nasi, era una rara resina di legno di agar, per estrarre l'essenza di canfora i raccoglitori del Borneo e di Sumatra scagliavano frecce sugli alberi infestati dai serpenti.

Si sprigionano aromi e storie bizzarre ed esotiche anche dai 24 composti «minori» elencati dal trattato, dal nardo ai chiodi di garofano, dal cardamomo al labdano, che raccontano una società che profumava di tutto, dalle nozze alle riunioni (*mağalis*) dove i principi accoglievano aristocratici, letterati, poeti ma solo se avessero seguito un complesso protocollo che iniziava con il cospargere i capelli di muschio e di canfora. Le donne potevano usare acqua di zafferano, vietata agli uomini, come tutti i profumi usati dagli uomini eleganti, almeno secondo il manuale di stile di al-Waṣāṣā, maestro di corte e di buone maniere a Baghdad, morto nel 963.

Non solo le élite, ma anche le classi meno agiate usavano largamente fragranze, anche se non dello stesso pregio, tanto che le indicazioni per produrle si trovavano nei libri di cucina. Dal momento che anche il trattato si chiude con indicazioni di metodi e dosi, si potrebbe essere tentati dal riprodurre i profumi in versione XXI secolo. L'autrice non solo lo scongiura, ma avverte: l'esito potrebbe sembrarci persino nauseabondo.

Caterina Greppi

Profumi ed essenze alla corte dei califfi
Dario Flaccovio Editore,
pagg. 160, € 18,05

Eccentriche sculture. Gru in bronzo (part.), manifattura giapponese di epoca Meiji



SI SENTE L'ORIENTE NELLA CASA D'ARTISTA

Lontani e vicini. Al Museo Stibbert di Firenze una mostra fotografica su interni celebri affascinati dall'esotismo. Dalla casa di Victor Hugo con le porcellane ai paraventi di Coco Chanel fino a Breton che riempì casa sua all'inverosimile

di Giuseppe Scaraffia

Al tramonto del XIX secolo, l'Europa viene invasa da una silenziosa immigrazione: gli oggetti esotici, prima rari o poco considerati, confinati nelle Wunderkammer, le stanze delle meraviglie dei principi, si insinuano nelle case private. A queste mute, ma così espressive presenze è dedicata un'interessante esposizione fotografica al Museo Stibbert di Firenze, *Così lontani così vicini: il fascino dell'esotismo negli interni europei tra Ottocento e Novecento*, a cura di Sabine du Crest ed Enrico Colle. «Grazie ad una selezione di fotografie scattate all'epoca della progettazione di questi luoghi, vengono svelate diverse modalità di connessione inventate tra sé e l'altro».

«Ho tradito la mia vocazione, ero nato per fare l'arredatore!», diceva Victor Hugo, che mescolava sapientemente Oriente e Occidente nel suo esilio nell'isola di Guernsey, ma nel salotto cinese della sua amante, Juliette Drouet, qui in una foto senza data, aveva sfogato la sua passione per le porcellane cinesi che aveva incastonato in teche laccate.

In un altro dagherrotipo, Pierre Loti, marinaio e romanziere di successo, posa vestito da arabo da operetta. Ossessionato dall'Oriente, aveva ricreato, in una modesta casa di provincia, un sorprendente scenario orientale: al secondo piano, addirittura una piccola moschea restaurata ospitava due alti sarcofagi velati da inedite stoffe. Sulle sgargianti piastrelle delle pareti sono disposte armi da taglio istoriate d'avorio come i bassi tavolini. Eppure, malgrado tutto, Loti si lamentava: «Questo non è l'Oriente... Mancano l'incanto, la luce e un non so che di intransportabile da fuori. Non è l'Oriente e non è nemmeno un focolare. Non è più niente!».

Prima di lui, a cedere al fascino sottile dell'esotismo era stato Edmond

de Goncourt, diarista e collezionista (foto degli anni 90 dell'Ottocento) che aveva coniugato la sua passione per il Settecento francese con quella per gli oggetti arrivati dal lontano Giappone. La mostruosa carpa che risaliva l'onda su uno smisurato piatto giapponese era solo uno dei tanti pezzi del suo «Museo dell'Estremo Oriente»: una ressa di oggetti, quadri e sculture che avevano «la dote di proiettare la mente e il gusto nella corrente della creazione, della forza e della fantasia».

Ma anche le avanguardie erano destinate a lasciarsi sedurre dall'esotismo. Mentre i borghesi acquistavano quelle irresistibili lacche da costosi mercanti, Guillaume Apollinaire (foto di René Jacques) recuperava le tracce di quei mondi lontani sui banchi dei mercatini delle pulci, idoli e maschere sacre, «cristi minori dalle oscure speranze» presidiavano le sue librerie. Il suo amico Pablo Picasso aveva confessato ad André Malraux (foto Jean Mangeot) lo choc subito nella sua prima visita al museo di Etnografia nel 1907. «Era disgustoso. Il mercato delle pulci. L'odore. Ero tutto solo. Volevo andarmene. Non me ne andavo. Restavo». Era stato allora che aveva capito che gli stava accadendo qualcosa. «Le maschere non erano sculture come le altre. Niente affatto, erano qualcosa di magico».

Lungo due pareti della casa di Paul Claudel (foto del 1927) si allungavano delle librerie basse, su cui vegliavano le reliquie dei soggiorni in Oriente di quel burbero diplomatico che aveva vissuto e lavorato in Cina e in Giappone.

Sigmund Freud, in una immagine del 1935, siede pensoso alla sua scrivania davanti a una vetrina in cui una folla di oggetti esotici e archeologici sembra vegliare su di lui.

Anche il mondo della moda era stato contagiato da quella ventata di esotismo: Coco Chanel (foto del 1937)

era inseparabile dai suoi paraventi Coromandel di lacca nera e oro, e quando si era trasferita a vivere all'Hotel Ritz ne aveva fatto venire uno per sentirsi a suo agio.

La casa della guida dei surrealisti, André Breton (foto di Paul Almasy), era talmente invasa dagli oggetti della sua collezione - maschere, idoli, dipinti, bambole esotiche - che bisognava muoversi con attenzione per non inciampare in qualche reperto. L'apparente disordine di quella miriade di presenze inquietanti conferiva agli ambienti, sempre bui anche nei giorni di sole, l'aria del magazzino di un museo. Frida Kahlo, sua ospite nel 1939, non riusciva a perdonargli di avere riempito ogni stanza con «tutta quella spazzatura» - così aveva definito le sculture precolombiane, gli ex-voto, il teschio di zucchero e tanti altri oggetti pittoreschi venerati da Breton.

Una sera del 1943, nella Parigi occupata dai tedeschi, Ernst Jünger era andato a casa di Paul Morand, dove non pochi arredi venivano dall'Oriente, come i due armadi monumentali provenienti da un tempio di Pechino. Lì si era fatto mostrare la statua della dea messicana della morte, di cui aveva sentito parlare. Era nella penombra, seminascosta da un paravento; guardandola con un brivido si era accorto che vederla era infinitamente più impressionante che guardarla nella fotografia. Era un «raccapricciante e rozzo idolo di pietra grigia, dinanzi al quale probabilmente furono sgozzate innumerevoli vittime».

Così lontani, così vicini:
il fascino dell'esotismo negli
interni europei tra Ottocento
e Novecento

Museo Stibbert, Firenze,
fino al 5 maggio 2024

MIRABILIA SCRITTORI MINIMI QUASI GRANDISSIMI

di Stefano Salis

«Tolontolontolontolon e op! Lo so, avete indovinato. La mucca Carolina, invernazzi invernazina. Abbiamo i nostri anni, e vabbé. E invece: no! Quello in corsivo è il titolo di un'opera di Dimmo Abbotto, uno degli scrittori «persi» della nostra letteratura, di cui non avete, giustamente, mai sentito parlare. E che dire di Ezio Aloisi, che a cinquant'anni esce con alcuni volumi che nessuno prende in considerazione «perché fuorvianti, militanti e devastanti e poi, in linea con la Patafisica, non si allinea con il resto e muore suicida», dopo aver pubblicato *Colazione a ripetere*, *Fratelli ditali* e *Gli struzzicadenti*? E siamo solo alla A. Ci sono mille perle: come l'altro patafisico incallito Cesare Cretto autore de *Il pallone d'Achille*, Euclide Farabutti di cui resta un fondamentale *Mitologia e pan pepato*, o il poeta Gian Gragnoletto, che con *Un calcio nella nebbia* fece la dubbia gloria delle Edizioni Tuttalpiù o, e la chiudo qui, una figura da rivalutare come quella di Armal Strigliabue, tagliaboschi e piromane, massimo testimone del grande incendio di Selva Sparuta del 1912 e autore di *Colpi di valgia*. Ma ci sono anche le riviste: valga per tutte l'inimitabile «La scrufna», pubblicata in «Numero unico (nel senso che sembra ne sia

stata stampata una sola copia e la matrice distrutta)» nel 1948, archiviata come «Rivista unica al mondo per la sua inutilità» con argomenti disparati, «dalla pesca al forno ai lavabi dei bagni pubblici fino al riciclaggio degli acidi dei laboratori fotografici». C'è di che divertirsi e meditare (sulla storia dell'editoria e sul destino dei libri) col fantastico *Dizionario minimo della Letteratura italiana minore del Novecento*. Afro Somenzari lo ha scrupolosamente redatto (in combutta con Paolo Albani e Ugo Nespolo), bibliografie comprese, per la sua Fuoco fuochino la «più povera casa editrice del mondo» (e poi ti chiedi perché). Trattasi di capolavoro patafisico. Io ve l'ho detto. *Tolontolontolontolon e...*

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INDOVINA CHI SVIENE A CENA LA TRASFIGURAZIONE DELLE FRATTAGLIE

di Luca Cesari

«Forse non sono mai scomparse del tutto, ma certamente hanno conosciuto tempi migliori. Parliamo delle frattaglie, il celebre quinto quarto, chiamato così perché era tutto ciò che rimaneva di un animale dopo averlo diviso in quattro parti.

Un luogo comune le vuole cibo povero per eccellenza, riservato alla plebe cittadina e al mondo contadino dove non si buttava niente. Sebbene alcune frattaglie fossero a buon mercato, il loro uso non era affatto riservato solo alle tavole più povere, anzi i benestanti non disprezzavano affatto questi tagli meno nobili. È sufficiente sfogliare i ricettari antichi per accorgersi della profusione di portate a base di frattaglie. Ancora alla fine dell'Ottocento, Pellegrino Artusi elenca ricette come Budino di cervelli di maiale, Sformato di riso colle rigaglie, Polpette di trippa, Arnioni saltati, Lingua di bue al sugo di carne, Testicciola d'agnello, Coratella d'agnello alla bolognese, Fegato di maiale fritto, Crostini di milza, Crocchette di animelle, oltre a una serie di ricette in cui le interiora non sono protagoniste, ma rinalzano piatti estremamente raffinati. Altri prima di lui avevano costruito

specialità su occhi di vitello, palati di manzo e altre amenità che stavano già scomparendo all'epoca.

Negli ultimi 50 anni, la standardizzazione dei consumi dovuta alla grande distribuzione, combinata a un tenore di vita più elevato, ha permesso più o meno a tutti di raggiungere la tanto agognata, quanto anonima, «fettina». Al contrario le frattaglie richiedono una certa prestanza ai fornelli e ricette più elaborate, per cui sono state relegate in uno spazio sempre più ristretto della nostra cucina. A riportarle in auge sono le trattorie contemporanee che pescano a piene mani tra i tagli dimenticati. Il quinto quarto ha finalmente ritrovato il suo spazio, come è successo alle animelle, protagoniste assolute della cucina settecentesca e tornate di moda all'inizio del secondo millennio. Trippa, cervella e mammelle, oggi sono al centro di una tendenza che esplora sapori e consistenze più complesse attraverso il richiamo alla tradizione.

La trasfigurazione in chiave moderna delle frattaglie sembra destinata al successo e forse stiamo assistendo all'ennesima evoluzione dei gusti a tavola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA