

Tempo liberato



«THE PASSENGER» MILANO CON GLI OCCHI RIVOLTI AL FUTURO

Dove va Milano oggi? Lo provano a raccontare firme d'eccezione nel nuovo numero di *The passenger* (Iperborea, pagg. 192, € 19,50), dedicato al capoluogo lombardo. Da Paolo Cognetti a Gianni Biondillo, da Giacomo Cardaci a Marco Missiroli, da

Marcello Flores a Michele Masneri, da Giacomo Papi a Nadeesha Uyangoda: negli ultimi vent'anni è stato ridisegnato lo skyline, e con esso interi quartieri. La Milano della nebbia e del panettone è sfumata. È passata anche quella da bere, delle

televisioni, sostituita da quella della moda, del design, degli *influencer* e delle *week*. Le fabbriche sono *location* o *coworking*. Milano, che è passato e tradizione, sa abbracciare il futuro e, da vera seduttrice, si specchia negli occhi di chi guarda.

ORIENTARSI IN MODO NATURALE SENZA USARE IL GPS

Guida tecnico-filosofica

di Maria Luisa Colledani

Siamo nati perché una cellula, una sola, ha saputo orientarsi nel buio e trovare la strada per incontrarne un'altra e dare vita. Per cui cosa c'è di più naturale che orientarsi per l'uomo? Non è proprio così perché invece ci aggrappiamo a Gps, orologi, mappe e bussole non appena mettiamo il naso fuori di casa ma Franco Michieli, geografo ed esploratore, con il suo *Per ritrovarti devi prima perderti. Guida tecnico-filosofica all'orientamento naturale*, ci invita a lasciare a casa la tecnologia per avere fiducia nella natura e ritrovare la nostra strada.

Ha attraversato il mondo nei suoi 60 anni di vita, dall'Italia al Nord Europa, si è lasciato guidare da un grande desiderio di intimità con la natura selvatica e ha intrapreso lunghe traversate sulle Alpi e i Pirenei e anche in Norvegia, Scozia, Islanda e Groenlandia: in questo libro, c'è tutta la sua esperienza, conscio che è proprio camminando nella natura che impareremo di nuovo a orientarci, non teleguidati ma perché avremo uno sguardo nuovo, cosciente su valli, monti e boschi secolari. Viaggio dopo viaggio, ha scoperto che «nella nebbia, nella tormenta, nella foresta, tra pareti che sbarrano il passo, il senso dello smarrimento si è sempre rivelato provvisorio, compresi i casi in cui mi è capitato di girare in tondo, ma incontrando presto un segno che mi permettesse di correggermi». Ha trovato la strada, le strade e, in queste pagine di saggezza e scoperta, ci insegna che «scegliere un modo di operare non è mai, soltanto, un fatto tecnico; ma acquista senso, funzionalità e direzione con il contributo di una visione filosofica». Ogni angolo offre mille stimoli ma la nostra coscienza fa selezione, cerca, con la definizione del biologo tedesco Jakob von Uexküll all'inizio del XX secolo, l'*Umwelt*, il “mondo circostante” pieno di voci, luci, ombre e vie di fuga.

Orientarsi significa saper interpretare le posizioni degli astri, i fenomeni atmosferici, gli insediamenti di certe specie viventi, l'argento della luna, l'abbraccio delle stelle. Tutto può rivelare qualcosa, basta avere gli occhi di un bambino, colorati di stupore e curiosità, e coinvolgere corpo e mente. Perché saper trovare una traccia nel bosco è esercizio di libertà e saremo padroni della nostra strada senza che nessuno ci indichi la direzione. Non solo. Michieli si spinge oltre: «l'orientamento è un viaggio verso la compagnia del mondo», come in fondo ricorda anche Haruki Murakami, in *Kafka sulla spiaggia*: «Avanzo da solo, senza più alcun guscio, verso il centro del labirinto, pronto ad abbandonarmi al vuoto che troverò lì dentro». Perché il vuoto è pieno di noi. E tutto inizia con la decisione di sfilare l'orologio e cominciare a camminare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per ritrovarti devi prima perderti. Guida tecnico-filosofica all'orientamento naturale

Franco Michieli
Ediciclo, pagg. 238, € 20

Alberto Manguel. «Cocktail di sangue fresco da *Dracula* di Bram Stoker»



GUSTARSI «DRACULA» SORSEGGIANDO SANGUE

Ricettari immaginari. Alberto Manguel trae l'ispirazione culinaria da un luogo frutto della fantasia degli scrittori per inventare pietanze e bevande fornendo ricette e ingredienti. E per il cocktail dei vampiri va bene il succo di barbabietola

di Paolo Albani

Allora, mettiamoci a tavola: cosa volete per cena? Dei Manrovesci alla saporita o delle Bazzecole in camicia? Per secondo uno Spezzatino di peti o le Marmitte agliate in pisciaforte? E per chiudere in bellezza volete buttarvi su un bel vasoio di Crocchette all'imbrogllo o su un assaggio di Sputasentenze?

Sono alcuni dei piatti serviti durante una cena nel palazzo della Regina di Lanterne, paese abitato da una popolazione che vive a lume di lanterna, elencati nel *Gargantua e Pantagruèle* (1532) di François Rabelais (i nomi dei piatti provengono dalla versione stupendamente recata in lingua italiana da Augusto Frassinetti).

Quello di Rabelais è uno dei numerosi esempi di ricette strane, curiose, a volte immaginarie, che s'incontrano in letteratura. Penso ad esempio a quelle della cucina futurista, come le cotolette-tennis, cotolette di vitello cotte al burro e tagliate a forma di un telaio di racchetta: al momento di servirle, vanno spalmate con un sottile strato di pasta (fatta di mascarpone impastato con noci tritate), sul quale sono tracciate alcune linee con salsa di pomodoro mescolata con rum. Le avrà mai assaggiate quell'istrione di Marinetti? Oppure ai menu monocromatici della signora Moreau, descritti da Georges Perec nel capitolo LXXI di *La vita istruzioni per l'uso* (1978), menu con cibi ispirati a un solo colore: quello giallo, ad esempio, prevede tortini di formaggio alla borgognona, morbidelle di luccio in salsa olandese, spezzatino di quaglia con zafferano, insalata di mais, sorbetti al limone. Per tacere dei menu patafisici, di quelli magici e incantati delle favole, di quelli astrusi di alieni

e popoli inesistenti, la gastronomia potenziale dell'OuLiPo-OpLePo (Opificio di Letteratura Potenziale) con i suoi gustosi esercizi di stile fra i fornelli, e chi più ne ha più ne metta. Perché mi soffermo su questa meravigliosa cuccagna culinaria, da far venire l'acquolina in bocca a un di giunatore di professione (come quello kafkiano)? Perché è appena uscito un *Ricettario dei luoghi immaginari*, scritto e illustrato da Alberto Manguel, uno che d'immaginazione se ne intende, non foss'altro per aver scritto con Gianni Guadalupi un bellissimo *Dizionario dei luoghi fantastici* (1980), molto apprezzato da Italo Calvino.

Nella prefazione Manguel confessa di aver inventato ricette fin da piccolo e che uno dei suoi scrittori-cuochi preferito è Balzac (avete presente il girovita dello scrittore francese?), capace in un solo pasto di mangiarsi voracemente cento ostriche di Ostenda, dodici cotolette di montone immerse in salsa di peperoni, pomodori e olive snocciolate, un'anatra con contorno di rape, una coppia di pernici arrosto, una sogliola cucinata alla normanna, antipasti misti, dolce, frutta, il tutto annaffiato da vini provenienti dai migliori vigneti.

Il *Ricettario* di Manguel è diviso in quattro sezioni che trattano di antipasti e zuppe, pietanze e salse, dessert e si chiude con le bevande. Ogni voce prende lo spunto da un luogo immaginario per inventarsi, fornendo ingredienti e dosi necessari, le modalità per cucinare la ricetta. Ciò significa che la ricetta non si trova dentro i libri degli autori citati da Manguel, ovvero non è il frutto della fantasia di Omero, Plinio il Vecchio, Ariosto, Alexandr Puškin, Herman Melville, Daniel Defoe, Thomas Bernhard, ecc., ma è inventata dallo stesso Manguel che trae l'ispirazione culinaria da un luogo im-

maginario (isola, regno, castello, bosco, città, ecc.) in cui quegli stessi autori hanno ambientato i loro racconti.

Mi spiego con un paio di esempi. Se miscelo vodka, succo di barbabietola (in mancanza di sangue), succo di pomodoro e di ananas con un cucchiaino di succo di limone, guardando i bicchieri riempiti di cubetti di ghiaccio con fettine di ravanello, la bevanda, chiamata da Manguel «cocktail di sangue fresco», è una suggestione di ciò che un noto conte della Transilvania propina agli ospiti del suo castello, come si legge nel romanzo di Bram Stoker *Dracula* (1897).

Le «frittelle di pesce felice», a base di filetti di pesce bianchi, rosa e scuri, altra ricetta proposta da Manguel, sono in origine il piatto tipico della città di Zenobia, simile a Venezia, posta su altissime palafitte, una *de Le città invisibili* (1972) di Calvino.

Al termine della cena, prima che torniate a casa, vorrei sottoporvi un quesito. Cosa pensereste se, in un ristorante, il cameriere vi portasse il menu sul quale spiccassero ghiottonerie come queste: Omeoteleuti al formaggio, Anacoluti fritti, Brachilogie alla brace, Ossimori buchi, Prolessi con salsa verde, Poliptoti con pure, Litote al vapore con maionese, Variazioni di tmesi, Dattili, More di sillabe. E tra i vini: Allotrio, Lassa o Villanella? Forse, avendo un po' di familiarità con gli antichi greci e romani, potreste pensare che il cuoco sia un retore burlone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ricettario dei luoghi immaginari

Alberto Manguel
Traduzione di Giovanna Baglieri
Illustrazioni dell'autore
Vita e Pensiero, pagg. 157, € 16

MIRABILIA DIPINGERE UN ALBERO PER CAPIRE IL MONDO

di Stefano Salis

» «Ripetitivo, ineludibile, inevitabile, familiare, sacro, selvaggio, coltivato, l'albero costituisce da subito un motivo essenziale del nostro ambiente visivo. Immediatamente identificabile, esso annuncia con la sua sola presenza quella della natura stessa». Proprio così: le parole di Zenon Mezinski, autore di una “impossibile” (troppo vasto tema), ma pregevole, ricognizione ne *L'albero nella pittura* (Einaudi, pagg. 208, € 48), qualificano la nobile statura – nella realtà e nell'arte – di questo elemento naturale; e se il volume non può che annunciare la impraticabilità dell'idea di completezza, è un regesto attendibile: sotto il segno del disegno, da Giotto a Mondrian, il soggetto si è prestato a mille variazioni, tutte plausibili, sebbene rare quelle emozionanti come il vero. È una carrellata della storia dell'arte occidentale, ed è evidente che, per “disegnare un albero”, come insegnava Bruno Munari, bisogna conoscere una regola e poi infrangerla. Non ci sono errori possibili, del resto. Mi colpiscono, di questo volume in cui gli alberi fioriscono e sfogliano ad ogni pagina, gli artisti che li hanno osservati da prospettive sorprendenti. Da sopra, come Gustave Caillebotte (*foto*): un timido albero sul boulevard

parigino (ma come si impone la sua presenza!); e di sbieco: una fantastica Georgia O'Keeffe, che immortala il pino solitario di D.H. Lawrence nel 1929: il tronco è visto da sotto e taglia l'immagine dal lato in alto a sinistra verso il basso a destra, un trapezio di stelle fa da contorno. E che meraviglia vedersi davanti, alla Tate, anni fa, gli alberi di Hockney: «Bigger Trees near Warter», 50 tele 91x122 cm, dove i rami tessono un arabesco di forza, solidità, magnificenza. C'è un bel “falso amico” nella lingua italiana: l'“albero maestro” (cioè di maestra) delle navi. Ma, invece, sì: gli alberi ci sono davvero maestri. Di vita, di sapienza, di bellezza. Nell'arte e, di più, nel quotidiano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INDOVINA CHI SVIENE A CENA UNA TEGLIA DI LASAGNE PER DONARE BONTÀ

di Luca Cesari

» Il cibo, si sa, riunisce una fantastica serie di connotazioni che vanno molto al di là della semplice funzione nutrizionale. Sono innumerevoli le situazioni sociali in cui la condivisione di un pasto serve a creare o consolidare un legame con qualcuno, che sia esso a noi familiare o sconosciuto, anzi in questo caso l'offerta di cibo diventa ancora più significativa e profonda.

Deve averlo pensato anche Rhiannon Menn che in piena pandemia ha creato un sito *web* per aiutare le persone in difficoltà portando loro qualcosa da mangiare. In questo caso però non si tratta di sfamare le persone che non hanno i mezzi per farlo (altra nobilissima causa) ma qualcuno che ha una difficoltà momentanea e fatica a provvedere alle proprie esigenze o quelle della sua famiglia. Può essere reduce da un intervento chirurgico, oppure nel bel mezzo di un trasloco, l'importante è aiutare una persona che ancora non conosciamo. L'idea di base è che i gesti di gentilezza compiuti verso sconosciuti senza aspettarsi nulla in cambio possano cambiare il mondo. E quale modo migliore se non distribuendo gioia attraverso la distribuzione incondizionata di lasagne?

A mettere in contatto i donatori di lasagne con i propri beneficiari ci pensa la piattaforma *lasagnalove.org* alla quale si può iscrivere chiunque voglia donare una teglia di pasta a uno sconosciuto indicando il raggio in cui è disponibile a effettuare la consegna. Dall'altra parte, chi vuole ricevere o inviare le lasagne a un parente o un amico in difficoltà deve verificare sulla mappa che la sua zona sia coperta e mandare un messaggio di richiesta.

Il motto è «amore, gioia e speranza, una lasagna alla volta» e con oltre 35mila volontari iscritti e 250mila lasagne consegnate in tutti gli Stati Uniti e Australia direi che stanno raggiungendo lo scopo. Purtroppo in Italia, patria indiscussa della lasagna, il sistema non è attivo, anche se sarebbe bello avere una piattaforma analoga o associarsi a quella esistente per mettere in contatto sconosciuti che, oltre a scambiarsi cibo, avrebbero la possibilità di costruire una rete di conoscenze, affetti e sostegno.

Se un gesto vale più di mille parole, allora una lasagna vale più di mille gesti e non è mai troppo tardi per iniziare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA