Tempo liberato

Samantha Cristoforetti alla Milanesiana

Ritorna a settembre «La Milanesiana» con un incontro con l'astronauta Samantha Cristoforetti. L'appuntamento è per domani alle ore 21 presso il Teatro Strehler (largo Greppi 1 Milano). A dialogare con lei Beppe Severgnini e Lilli Gruber. L'incontro che sarà concluso da Franco Battiato si svolge nell'ambito della manifestazione ideata da Elisabetta Sgarbi

IL «RAMMENDO» DI ROMA

Periferia di futura bellezza

Due quartieri separati da un viadotto e l'area sottostante lasciata al degrado. Ora il recupero di Alvisi e Piano

di **Stefano Brusadelli**

AREA DI SVAGO | *Giochi per bambini e due container adibiti a piccoli laboratori artigianali nel progetto di recupero sotto il viadotto corrispondente alla stazione Serpentara*

Nella periferia nord-est di Roma, dove una campagna senza più bellezza è stata mangiata pezzo dopo pezzo da un'architettura sciagurata, corre per milleottocento metri, a collegare Talenti e Fidene, una sorta di autostrada a due corsie in parte sopraelevate, separate da una terza che è da vent'anni dominio di sterpaglie e di squallore. Nella corsia centrale sarebbe dovuta passare una linea tramviaria, mai realizzata dal Comune un po' per mancanza di fondi e un po' perchè la nuova vocazione delle periferie a essere sede di ipermercati (per caricarsi la roba ci vuole la macchina) sembra oramai avervi sconsigliato, con buona pace degli abitanti, qualsiasi investimento nel trasporto pubblico. Quella strada è stata battezzata «Viadotto dei presidenti», e lì è stato effettuato il primo intervento romano nel quadro del «rammendo delle periferie» lanciato da Renzo Piano con un intervento sul «Sole 24 ore» nel gennaio del 2014.

«Ciò che ho scoperto a Roma», racconta l'architetto pugliese Massimo Alvisi, curatore dell'intervento e già stretto collaboratore di Piano nella realizzazione dell'Auditorium capitolino, «è che non è affatto vero che nelle periferie manchi uno spirito identitario. Esiste, ed è molto forte e radicato, soprattutto tra i giovani. Il problema è che a tale spirito non corrisponde la struttura urbana, nel senso che mancano luoghi di aggregazione capaci di diventare anche simboli di quella porzione della città. Per questo motivo abbiamo pensato di convertire la sede tranviaria mai attivata in uno spazio di ritrovo, di passeggio, di incontri; capace anche di collegare due quartieri, Serpentara e Vigne Nuove, che ora, a causa del degrado della zona sotto il viadotto, si ritrovano come separati da un muro invisibile».

Dall'inizio del 2014, il team di Alvisi (che ormai da anni si è stabilito nella Capitale ed è affiancato dalla moglie giapponese Junko, anche lei architetto), ha iniziato a dedicarsi all'idea.

Con Alvisi hanno lavorato Eloisa Susanna e Francesco Lorenzi, due tra i sei giovani architetti selezionati per far parte del "progetto periferie" Piano, e ai quali quest'ultimo ha devoluto il suo stipendio da senatore. Dapprima ci si è confrontati con i comitati di quartiere e altre organizzazioni spontanee, per capire la storia e le problematiche del posto; poi il tavolo è stato allargato alla Circoscrizione e al Comune. Il primo intervento è consistito nella trasformazione di un segmento del sotto-viadotto corrispondente alla stazione Serpentara (ovviamente mai entrata in funzione) in area di svago e di ritrovo.

Sono stati creati giochi per i bambini, e due container dipinti a colori vivaci sono stati adibiti a micro-laboratori artigianali.

I *clochard*, che utilizzavano l'area come ricovero notturno, hanno partecipato con un certo entusiasmo, avendo in fin dei conti intravisto l'opportunità di disporre pure loro di un ambiente più accogliente. Ma è stato solo il primo passo, necessario per trasformare un non luogo in luogo, e riconsegnarlo agli abitanti. Con l'obiettivo finale di utilizzare la soprastante sede tranviaria per farne un'area verde destinata a pista ciclabile, pedonale, e a piccole attività commerciali. Inventando, sul modello della high line di Manhattan, una piazza che lì è sempre mancata. Costo stimato circa un milione di euro, che il Campidoglio ha promesso di trovare a breve.

«Lavorando sul progetto del Viadotto», dice Alvisi, «ho anche capito come uno degli ostacoli più difficile da superare per il recupero delle zone degradate è quello di raccordare le varie competenze burocratiche esistenti sul territorio, che in Italia sono davvero troppe. Al punto da farmi dire che il rammendo delle istituzioni sia nel nostro Paese un problema non meno grave del rammendo delle periferie. Ma nello stesso tempo non ho dubbi che l'impostazione del team G 124 (una sorta di acronimo dello studio di Piano, situato nella stanza 24 al primo piano di palazzo Giustiniani) sia quella corretta. Dal punto di vista urbanistico il nostro futuro non può che consistere nel riutilizzo delle strutture esistenti, visto che demolire costa e costruire ancora non è proprio il caso, anche per evitare di espandere ulteriormente città con sistemi di trasporto pubblico già carenti. E anche dal punto di vista umano, è sulle periferie, dove cresce la stragrande maggioranza dei giovani, che si deve investire. Partendo dalle scintille di bellezza che esistono anche nei luoghi disperati, per provare a farle diventare degli incendi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A ME MI PIACE

di Davide Paolini

Magico Pellicano

Dirado, molto dirado, scommetto su un cuoco alla prima cena, ma questa volta correrò il rischio perché sono convinto che Sebastiano Lombardi, chef del Pellicano di Porto Ercole (località Sbarcatello tel. 0564/858111), salirà molto rapidamente nella hit parade italiana. Innanzitutto il personaggio è umile, sereno, attento ma determinato nelle sue scelte che non corrono dietro a mode o a tendenze del momento. Il retaggio della sua origine pugliese e della tradizione di quella terra gli ha dato in dote l'uso frequente di frutta e verdura in luogo di salse o schiume: un modo per rendere più leggeri e digeribili i piatti di carne e di pesce. Una semplicità apparente che nasconde però ciò che rende appunto i piatti leggibili: tecnica e professionalità. È lontano dal trend di chef mediatico, così come i suoi piatti che non parlano con un linguaggio incomprensibile "birignao", né si presentano con forme di presunto design. Il menu assaggiato è iniziato con un'insalata: quinoa, frutta, verdura e yogurt al limone, assaggio fresco per una serata caldissima d'agosto; quindi astice blu mediterraneo arrosto al *vadouvan* (miscela di spezie) con cannolicchi, crema di carote, granola croccante e arancia: un crogiuolo di sapori distinti, briosi. Il piatto che più ha fatto breccia nella mia gola è stato il risotto con pomodori cuore di bue, capperi, olive e crudo di ricciola: ho ancora in bocca il piacere di quei gusti, armonici con un lungo finale di pomodoro e la voglia di ordinare il bis. Da questo piatto *med*, sono passato ai maccheroni toscani in salsa verde, crema di rapa bianca e anguilla affumicata: sapori più marcati. Si sentono in lontananza profumi della Maremma, ben accentuati nei piatti di carne, dove Sebastiano mostra di conoscere ormai il "dialetto" del posto... Così il suinetto di cinta senese con sedano rapa, agrodolce di peperoni e cipollotti e agnello con crema caprino, melanzane perline, datterino affumicato e schiacciata toscana. In chiusura la mia amata zuppa inglese (con *alchermes*), in versione *soft* e banane con barbabietole, caramello, arachidi e gelato all'avena. Un servizio all'altezza della cucina con uno scenario da cartolina da godersi dal tavolo: la luna magicamente è sbuca furtiva dal mare, lasciando una scia di luce nel bellissimo mare maremmano. *Sine qua non*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gastronauta è ogni domenica alle 12 su Radio24

MIRABILIA

di Stefano Salis

L'occhio di sir Cecil

«*I live by my eyes*»: sfolgorante come uno dei suoi scatti, la frase di Cecil Beaton (1904-1980) appare in uno dei suoi, sempre deliziosi, diari. Non è solo dichiarazione di poetica; di più, è una questione di "metodo", è una necessità della visione intesa come superamento del mero dato oggettivo; una visione che scandaglia l'essere nell'apparenza; che si fa vita; una caccia al meraviglioso prodigio che si può celare in ciascuna osservazione, quando lo si sappia cogliere. Il genio totale di Cecil Beaton (di cui ho parlato più volte, e doverosamente), è più che mai d'attualità (non di moda, che sarebbe bestemmia, farlo scadere a fenomeno di passaggio, quando invece è destinato a restare): due mostre di ritratti in Turchia, appena concluse, una in Svezia e una in chiusura ormai (ancora una settimana), curata da Jesper Conran, nella "sua" Wilton, residenza di campagna che insieme alla mitica Reddish House è stata teatro di feste, glamour e scatti fotografici eccellenti.

Ma c'è di più, per la gioia dei (nostri) occhi. La potente risorsa che è l'archivio fotografico di Beaton, oggi proprietà di Sotheby's, migliaia di scatti, pose, negativi e "narrazioni" (non solo fotografiche), permette non solo le mostre temporanee ma anche, di tanto in tanto, le pubblicazioni, quasi definitive. La più recente è uscita venerdì e si intitola, semplicemente, *Photographs* (Jonathan Cape, pagg. 352, £ 32,50). L'archivio aveva già restituito un primo volume con le "foto di guerra" del grande artista inglese (era britannico fino al midollo; e lo era tanto che, per esempio, nel "reinventare" scene e costumi di «My Fair Lady», per le quali vinse l'Oscar, nella scena della corsa di Ascot regalò agli stessi inglesi l'essenza dello spirito edoardiano): persino eccessivamente barocche per essere delle foto in un "teatro di guerra". È che Beaton non sapeva, non poteva proprio scattare, delle brutte fotografie. E lo testimoniano questi ritratti che, come scrive Annie Leibovitz in un'ispirata e per nulla banale introduzione, fanno capire tutta la grandezza dell'uomo con la Rollei davanti alla star. Nessuna luce artificiale, nessun effetto digitale, ci mancherebbe, nessuna "impostura", insomma: solo la luce da un finestra – la luce, il suo vero dio – e la posa, tra ombra, riflesso, magnetismo (quando c'è) degli occhi. Appunto. Scorrono, i divi del Novecento, immortalati come se dovessero davvero essere dèi: ciascuno assiso in un trono che, nel momento preciso dello scatto, non può che essere eterno e universale. E benché Beaton ne ammirasse alcuni (su tutti la Garbo, con la quale si dice avesse, lui omosessuale, una liaison amorosa; gli Astaire, Fred e la fenomenale sorella Adele; Audrey Hepburn, talento naturale in foto: a proposito, a Londra, alla NPG, c'è una mostra di suoi ritratti, e lei è sempre bellissima; e, naturalmente, la regina Elisabetta, da lui più volte "ufficialmente" ritratta: lucente ed eterna, davvero, quasi profeticamente da lui designata a durare oltre e più la regina Vittoria; auguri) su altri non risparmiava i commenti puntuti. Come testimoniano i suoi diari (per non parlare degli scrapbooks, i libri di ritagli da lui fatti assurgere ad arte: un "sunto" strepitoso in un volume, ahimè, costoso manevalelapena di Assouline). Era, e non sorprende, anche scrittore raffinatissimo. Basta leggersi, per dire, quel diario di un'epoca che è filosofia di vita e essenza del tempo: *The Glass of Fashion* (da poco riapparso da Rizzoli Usa in elegante edizione). Un gioiello sfavillante di intelligenza, buon gusto, bellezza, saper vivere. Il ritratto stesso, insomma, di sir Cecil, sempresialodato.

THE CECIL BEATON STUDIO ARCHIVE AT SOTHEBY'S

ICONE *Audrey Hepburn nel 1960, a sin il libro edito da Jonathan Cape*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CIBO DELLA MEMORIA

Quei sapori carichi di ricordi

di **Ermanno Bencivenga**

Nei supermercati americani di pregio fanno da tempo bella mostra di sé gli *heirloom tomatoes*, pomodori di antiche varietà, che si distinguono dall'uniformità ossessiva dei prodotti comuni per i loro colori originali e le loro forme bitorzolute. Jennifer Jordan, sociologa dell'Università del Wisconsin, ha dedicato a questi e altri vegetali di lontana e talvolta misteriosa provenienza un libro che già nel titolo, *Edible Memory*, si allarga ben oltre il fenomeno da cui ha avuto origine e poi lancia indicazioni e suggerimenti di stampo generalmente culturale.

La definizione standard di *heirloom* isola varietà a germinazione spontanea, sviluppate prima della Seconda guerra mondiale e dotate di un qualche tipo di significato personale o comunitario. È una definizione che va d'accordo con una visione convenzionale della storia: affondiamo le radici in un passato innocente e ingenuo, ricco di sapori autentici, sepolti forse ma pronti a riaffiorare appena se ne offra l'opportunità, e traditi da un'agricoltura industrializzata che ci consegna cibi anonimi e insipidi. A questa visione di maniera Jordan oppone, in primo luogo, i suoi ricordi: le giornate trascorse insieme con la proprozia a preparare torte con materiale estratto da una scatola o insalate con gelatina preconfezionata. Un *heirloom*, nel senso più ampio del termine, è un cimelio di famiglia: un oggetto che riscalda e conforta, che richiama persone ormai scomparse ed esperienze ormai perdute. Se è un oggetto commestibile, s'intrecerà alle mille idiosincratiche vicissitudini di ciascun individuo: per qualcuno sarà veicolo di intenso significato una parmigiana di melanzane e per qualcun altro un panino di McDonald's; il latte appena munto e la Coca-Cola siederanno con pari diritto al tavolo delle evocazioni proustiane. Il passato e la memoria diventeranno, in senso letterale, edible, mangerecci: repertorio di gusti che ci segnano e ci identificano, che raccontano non la Storia ma Una nostra storia.

Sembrerebbe seguirne che, se non fosse per lo snobismo di classi agiate, viziate e annoiate, sempre alla ricerca di nuovi esotismi, non esista un valore intrinseco nella molteplicità: a ognuno sarà caro quel che gli è caro, quel che ha assaporato da piccolo, e un paio di generazioni di pomodori raccolti verdi e fatti maturare artificialmente basteranno per spazzar via non solo dalle borse della spesa ma anche dai desideri delle persone con poco tempo e pochi soldi le ricercatezze di cui si adornano oziose le élite. Senza rimpianti, perché, come recita con compiaciuta volgarità la famosa battuta, *La corazzata Potemkin è una boiata pazzesca*.

VARIETÀ | *Forme diverse di pomodori biologici*

E invece no. Quel che contrasta con le abitudini correnti non sarà gradito a chiunque ma è prezioso, afferma Jordan, proprio perché contrasta con quelle abitudini. I fondamenti genetici dei cibi *heirloom* «sono di grande importanza per il futuro, quando mutevoli condizioni climatiche, economiche o politiche potranno richiedere piante e animali meglio adattati a circostanze diverse. Con la perdita di varietà tradizionali di piante commestibili incontriamo anche la perdita di possibilità, e di un'assicurazione contro futuri fallimenti». Ogni organismo selezionato nel corso dell'evoluzione naturale, come ogni lingua inventata dagli esseri umani e ogni pratica culturale da loro esercitata, è una risorsa da rispettare e conservare nell'eventualità che si dimostri utile dopo che la prossima piccola o grande catastrofe avrà turbato il profilo di un mondo caotico: frattale e imprevedibile. Ben vengano dunque gli oziosi, inappetenti perdigiorno (e i loro chef) che riciclano cibo da animali da cortile in pietanze raffinate. Ben venga la regina Maria Antonietta che nel 1787, due anni prima della rivoluzione e sei anni prima che la sua testa rotolasse sul patibolo, celebrò una lussuosa festa a Versailles in onore della patata.

Questa prima svolta nell'argomentazione ci porta ad apprezzare gli *heirloom* non in quanto migliori ma in quanto semplicemente diversi; ci invita perfino a congetturare che l'assuefazione e il tedio che proviamo nel mangiare sempre le stesse cose siano provvidenzialmente indotti in noi da una natura benigna per incoraggiarci al cambiamento e alla novità. Ci attende una seconda svolta: la Storia dalla quale arriverebbero gli *heirloom* non è una mitica età dell'oro da recuperare lasciando cadere gli orpelli che l'hanno nascosta e soffocata, ma un bagaglio di attrezzi variegato e sorprendente, frutto di scambi e travasi, di alti e bassi non dissimili da quelli del mercato azionario, nel quale capita spesso di abitare ricordi altrui. I pomodori non sono italiani, le patate non sono tedesche o irlandesi, le banane non sono centroamericane. E la storia, alimentare e non, e rigorosamente con l'iniziale minuscola, è soprattutto occasione di scoperta e di libertà. Come ne è occasione l'allucinato montaggio di Eisenstein, e perfino il dibattito cui assistiamo alla fine: libertà come sfida al pregiudizio e all'ovvio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Jennifer A. Jordan, Edible Memory: The Lure of Heirloom Tomatoes and Other Forgotten Foods, Chicago, University of Chicago Press, pagg. xiv+331, $26,00

SCARPE STRETTE

di Pietrangelo Buttafuoco

La legge del muftì

Dice che il lampo di uno sguardo – ma proprio un occhio, sbocciato tra le dita di un bimbo che gioca a nascondersi – è blasfemia. Lo dice Abdel-Aziz al-Sheikh, il *gran muftì* dell'Arabia Saudita. E lo dice a proposito di *Muhammad*, il film di Majid Majidi, primo capitolo di una trilogia dedicata alla vita di Maometto, profeta dell'islam.

È una pellicola tutta di emozione e di luce – cui ha dato nitore Vittorio Storaro, tre volte premio Oscar per la fotografia – ma il *muftì* dice che è una «distorsione», una «parodia» e un «atto ostile» alla religione perché non può darsi «rappresentazione» se in un fotogramma si vede tutta quella luce di pace e di misericordia. Lo dice la legge dice il *muftì*.

Lo dice la legge . Lo dice il *muftì*. E così il dire tanto per dire, vizio di ogni clericalismo, prende il sopravvento perfino sulla Rivelazione. Quell'occhio che ci guarda, un tuffo al cuore di chi vede il film, è anteriore alla stessa Manifestazione della missione profetica – è lo sguardo di un bimbo il cui sigillo è solo presagio – e perciò rispettoso del canone tutto di pudore del Corano.

Dice qualcuno che qualcun altro ha detto e sdottoreggiare viene facile nel no, non è così. E non è l'ateismo, allora, la specialità propria di Satana ma il sovrappiù di ortodossia. Ed è il fanatismo. È il ridurre la *religio* a un'ideologia a facilitare la fatica al Demonio. L'arma cara a Belzebù non è certo la scienza, anzi, e tra le dottrine – la più maligna, la più cara a Lucifero – è la filologia.

È il rigore letteralista, infatti, a trasformare le parole più sacre in incubi e le pagine di letizia in deserti vuoti di ogni amore. Il travolgente film di Majid Majidi stampa nel cuore degli uomini il sorriso di Dio. E non c'è altro da dire, ma solo vedere.

@PButtafuoco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MICHAEL JORDAN

Bibbia del dio del basket

di **Camilla Tagliabue**

Il dio del basket non poteva che meritare una bibbia corpulenta: 780 pagine di numeri, parabole, genesi ed esodi, cronache, testamenti, e pure qualche salmo da parte dell'autore Roland Lazenby, che firma il recente Michael Jordan, la vita. Tra biografia e biopic, il saggio ricostruisce minuziosamente la storia e la filosofia del famoso giocatore di pallacanestro, se non il più grande certo il più vincente e competitivo di sempre, un "arcangelo" che ha rivoluzionato lo sport americano.

Le metafore religiose abbondano; fu l'arcinemico Larry Bird a sdoganarle, dicendo, in un fine partita: «Quello era Dio travestito da Michael Jordan». L'altra chiave di lettura della gloria di Air J è, un po' banalmente, la psicoanalisi.

Senza dubbio, il padre James, o meglio la sua morte assurda – fu assassinato per caso da due criminali che gli rubarono l'auto – fu responsabile del primo ritiro di Jordan dal campo, dopo gli ori olimpici e le innumerevoli vittorie con i Chicago Bulls. All'inizio furono gli stessi psicologi sportivi a sospettare che «la stella della squadra» soffrisse di un disturbo maniaco-depressivo o bipolare, ma, dopo averlo studiato a lungo, capirono «che l'agonismo forsennato e l'inesauribile vivacità erano per lui una condizione naturale».

Infatti Michael riprese, piuttosto agilmente, la sua vita di cestista di lusso, lasciando cronisti e biografi a interrogarsi ancora sul segreto del suo successo. La risposta, forse, non sta nell'albero genealogico né nella psiche del campione, ma nell'umile, duro, noioso lavoro: «Ho sbagliato più di novemila tiri. Ho perso quasi trecento partite. Trentasei volte i miei compagni mi hanno affidato il tiro decisivo e l'ho sbagliato. Nella vita ho fallito molte volte. Ed è per questo che alla fine ho vinto tutto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Roland Lazenby, Michael Jordan, la vita, 66thand2nd, pagg. 780, € 23,00