

Tempo liberato

VIVARIO

di Maurizio Maggiani

Sono andato a trovare l'aquila reale. A casa di un bracconiere, un montanaro, un brav'uomo. Se ne sta a casa sua, appollaiata sulla tromba delle scale onusta di anni di passate glorie, maestosa e un po' floscia, gli occhi di un bel vetro rosso persi in oscuri traguardi di mestizia, il becco adunco e tremendo, gli artigli serrati su un agnellino di peluche, le ali raccolte sul suo possente scafo segnate dal fastidioso attacco delle pulci verdi. Certo sarebbe un'altra cosa se avesse le ali dispiegate, si rammarica il

brav'uomo, ma non ci stavano, sono quattro metri, dove me la mettevono? Sì, sarebbe stata un'altra cosa, più umiliazione, più vergogna, più pulci e zecche per la casa. Il montanaro l'ha fatta secca perché stava appresso al suo cane e non gli dava tregua e se lo voleva pappare a tutti i costi. Un bel cane bisogna dire, un ramingo pastore belga che sa spaccare il ghiaccio con i denti per bere dalla sua ciotola.

Deve avere trovato da qualche parte un cannoncino dell'antiaerea per seccare quell'aquila, quell'uccellaccio



AQUILA CHRYSAETOS | Da una stampa antica

non è mica un fagiano, quello è il re dei rapaci pennuti come dice la parola stessa. Me lo mette in mano, qualcosa del genere, un moschetto che sembra un lanciamissili, peserà dieci chili, è gesto da eroe anche solo tenerlo in spalla. E lui, il brav'uomo bracconiere, se l'è portato lassù nella sua *bela muntagna*, a un passo da Dio che con un dito tocchi il cielo, e con due colpi ha sistemato i penosi conti con la natura matrigna. E le pulci gli danno ragione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I conti con l'aquila reale

A ME MI PIACE

di Davide Paolini

Marinara, che pizza!

Caramba che sorpresa. Non è un locale giapponese, ma offre una imperdibile degustazione di pesce crudo e prodotti ittici declinati all'italianità. Si trova in piazza Santa Maria del Suffragio a Milano, nel Mercato con cucina, dove sono presenti alcuni artigiani del gusto e si può mangiare nei quattro banchi con tavolini e nella veranda. Il pesce è targato Schooner, azienda toscana di Roberto Ghezzi, ricercatore e importatore di baccalà, di acciughe e ricercatezze ittiche, che ha portato anche il fresco dal mercato di Viareggio e di alcune barche viareggine e un cuoco-gestore che di quel mare Tirreno sa come trattare il pescato. Ho gustato alcune proposte, difficili da trovare altrove, direi uniche: il *contest* tra bottarghe: quella di tonno, di baccalà e di muggine; il duello gustativo fra il fegato di rana pescatrice, rosato per cibarsi di crostacei, e di baccalà, sardine francesi passate in forno, acciughe del Cantabrico salate o sott'olio; un assaggio di tarantello di tonno (è il boccone del prete degli intenditori), i crostini di alghe della Bretagna, conditi con tre aceti, poi ancora la minestra di fagioli e baccalà con la sua bottarga; altro confronto tra baccalà mantecato alla veneta e brandade alla toscana, un piatto di crudo di pesce (tonno, scampi eccetera), poi la testa di baccalà cucinata (da cui poter gustare le guance), il fritto di lingua, guance e filetto di baccalà. Un tris insolito e soprattutto godurioso. Una degustazione di giacimenti davvero rara che si possono acquistare anche al banco. L'eccellenza è una valenza diffusa al Mercato del Suffragio perché i pani sono di Davide Longoni (un *must* a Milano, promotore dell'iniziativa), attento selezionatore di farine di grani antichi, macinate a pietra; come il *dessert* finale: i gelati Cool che utilizza solo ingredienti di riconosciuta qualità. E ancora un'altra prelibatezza che ho assaggiato, come aperitivo: la pizza alla marinara, tonda e alla pala del bravo pizzaiolo spoletino, Fabio Venturini, e infine il caffè dell'estroso Massimo Bonini. Sine qua non

Il tuffo nel mondo di ieri è però fra Terepsol e Brest, alla frontiera che divide Polonia e Bielorussia. Qui si ritrova il peso della Cortina di ferro, con i controlli doganali assfissanti, i visti, le domande e gli sguardi inquisitori. E, soprattutto, qui si entra in un altro mondo, a partire da quello ferroviario. Lo scartamento dei binari è diverso, e per adattare i carrelli dei vagoni c'è bisogno di una lunga sosta sotto un grande capannone di aspetto ultrasovietico.

Dopo due ore di *clang-bang-sdeng* siamo liberi. Betulle, betulle, betulle, nient'altro che betulle. Il mare di verde, ore e ore di oceano verde trapuntato da qualche isba fumante e da alcune città con nomi da brividi. Smolensk, in primis, con il ricordo della sua terribile battaglia. I fiumi, i prati, i boschi che hanno difeso la Russia dagli invasori, in ogni tempo. Poi, a sera, dopo 48 ore di placido viaggio, la grande, grandissima Mosca. L'immensa periferia, binari ponti autostrade, e infine l'agognata stazione Belorusskaja. La macchina del tempo si "resetta", il presente è di nuovo tra noi. Con le torri del Cremlino e di San Basilio, illuminate dorate coloratissime, a giocare divertite con il passato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gastronomo è ogni sabato alle 15.15 su Radio24

I SANDALI DI HÉRMES

di Gualtiero Gualtieri

Quo vado con Pirrotta

Tra le pieghe del monumentale successo di *Quo vado?*, il film evento di Checco Zalone, c'è un monumento del patrimonio artistico. È Vincenzo Pirrotta. Potete riconoscerlo nel ruolo di un sindaco malfattore. Fa due pose ed è come se Ermete Zacconi, d'improvviso, sbuchi (per poi subito andarsene), in una pellicola - un *Pane, amore e fantasia*, giusto per dire - di Vittorio De Sica. E tutta quella festa di botteghino, allora, quella su cui si esercita l'Italia degli acculturati, va in paradosso: è il genio di nicchia che si concede il passatempo da multisala.

Il film, in un certo senso, fa da lenzuolo a Pirrotta. Lo copre. Ma come si fa con una memorabile scultura prossima a essere svelata se mai quel mostro di genio attoriale - e tale è Pirrotta - ne avesse bisogno visto che i teatri lo celebrano maestro di un'arte inarrivabile qual è che si consuma sul palcoscenico.

Pirrotta ha appena attraversato una tournée di grande successo in Australia con *Terra matta*, lo spettacolo tratto dal libro evento di Vincenzo Rabbito (Einaudi). Magnifico *Otello* (regia di Luigi Lo Cascio), ancora la scorsa stagione metteva alla prova la propria potenza di voce e l'incredibile forza fisica per sfiorare di ammirata felicità il pubblico disabitato ormai ai fuoriclasse, vista l'abbondanza di cani nei teatri nazionali.

Al Quirino, a Roma, gli applausi a scena aperta contagiavano anche le maschere e i vigili del fuoco, solitamente sgamati e indifferenti verso chiunque. E quando poi con la forza di un ruggito appena accennato, Pirrotta, appare e poi scompare accanto a Checco, nel film, ecco: celebra il contrappasso in assoluto più elegante. Il cortocircuito del concedersi senza mal tirarsela. Nella festa più sgarigante del pop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mario Di Caro, *La Capitana dell'isola di Nessuno*, Mursia, Milano, pagg. 144, € 12,00

DA NIZZA A MOSCA

Viaggio sul treno degli zar

Un percorso ferroviario che fa riaffiorare mondi perduti attraversando sette Stati

di Luigi Paini

La macchina del tempo esiste. Viaggia su ruote di ferro, *tutum tutum tutum*, percorre 3.313 chilometri, attraversa sette Stati e parte ogni sabato sera alle 21,45 da Nizza. Destinazione Mosca. Un treno, nient'altro che un banalissimo treno. Eppure...

Lo hanno soprannominato, un po' pomposamente, il "treno degli zar". Ma solo perché il percorso è lo stesso di un secolo fa, quando la ricchissima aristocrazia pre-sovietica adorava crociolarsi al sole della Costa Azzurra. In realtà, si tratta di un treno "normale", anch'esse l'aggettivo va interpretato secondo standard assai diversi da quelli cui siamo abituati sui nostri regionali.

Normale, in questo caso, significa: pulitissimo, moderno, confortevole, spazioso, silenzioso. Due addette per ogni vagone, una per il giorno e l'altra per la notte; passaggi sistematici con aspirapolvere, vetri lucidati a specchio, bagni (con doccia) lindi



LA RAGNETELA RUSSA | Il quadro sinottico della rete ferroviaria esposto alla Stazione Finlandia di San Pietroburgo

e profumati. Un treno tutto nuovo, in partenza tutte le settimane per quella che è la percorrenza di linea più lunga in Europa. Un treno preso da persone normali, in maggioranza russi che tornano dalle vacanze o dalle visite ai famigliari.

La partenza è già, di per sé, uno spettacolo. Non siamo più abituati, da decenni, a vedere un treno-come-si-deve. Le addette in guanti bianchi, baschetto rosso, stivali neri, inappuntabili, ognuna davanti alla propria carrozza. A bordo tre classi: quella "lusso", riservata ovviamente ai più facoltosi, con cabine matrimoniali e docce; la prima (prezzo sui 370 euro) e la seconda, che variano solo per il numero di persone ammesse (al massimo due in prima, in un ambiente molto spazioso).

A Mentone, ultima stazione prima del

passaggio in Italia, un indicatore elettronico che incute un certo timore: mostra la fermata successiva, Ventimiglia, e poi un piuttosto vago e *après jusqu'à Moscou...* In Italia diverse fermate, da Sanremo a Milano Rogoredo, ma chissà per quale arcano motivo da qualche mese non si può più salire.

Si dorme, cullati dal *tutum tutum*, e ci si sveglia al Brennero. Ora si che la vera cavalcata comincia, ora si che la macchina del tempo entra pienamente in funzione. È un atlante in movimento, quello che si mostra ai finestrini. Mentre il *borsch* fumante allietta la sosta al vagone ristorante, si susseguono picchi alpini, valli verdissime, città. Fino a Vienna, raggiunta verso sera, e fino alla frontiera con la Repubblica Ceca, al cui passaggio si avverte, in un primo momento indefinito, una strana sensazione

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ROMANZI CULINARI / 2

Un miracolo di caponata

di Anna Li Vigni

Immaginate un'isola. Un'isola che emerge dalla spuma di un mare blu cobalto, la rossa lingua di fuoco di un vulcano la sovrasta a testate di settore e conduttore di trasmissioni televisive sul tema.

Tra molti bassi e pochi alti, la relazione procede a tappe, in coincidenza di alcuni appuntamenti che il mondo della gastronomia riserva agli addetti ai lavori: se il letto, più o meno, funziona, è tutto il resto che non va: lo squalore degli incontri clandestini, delle bugie malcelate, di una precarietà sentimentale che non ha nulla di eroico. Una pochezza aggravata dalla natura dei personaggi, maschere di se stessi, impegnate a giocare una parte insignificante in una recita mediocre. Persino peggio il contorno, fatto di uomini e donne dell'informazione e della comunicazione, mossi quasi unicamente da invidie e fami ataviche, di denaro, di notorietà, di ruolo. *Sbfatori*, appunto, esponenti di un circo senza qualità con il solo scopo di scroccare, si tratti di una *suite* a Venezia o di un hotel d'ultralusso a Firenze. Un universo tutto artificiale, di cartapesta, tanto fragile da cadere al primo soffio di vento, che la leggerezza della Baresani rende con buona efficacia.

Se il libro sarà letto da molti che volevano andare a occuparsi di queste cose, stiamo certi che avremo una crisi di vocazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Camilla Baresani, *Gli sbafatori*, Mondadori, Milano, pagg. 134, € 16,90

ROMANZI CULINARI / 1

Amori e invidie del vivere a sbafo

di Andrea Kerbaker

Nell'anno di Expo, nel gran parlare che s'è fatto di cibo, i toni sono stati quasi unicamente elogiativi. Lasciato decisamente in ombra il tema conduttore della manifestazione, Nutrire il mondo, appannaggio di rari convegni ben poco frequentati, la gran parte dei contributi che si sono letti e visti hanno invece celebrato il mondo della gastronomia, che per l'occasione si è messo in gran spolvero: chef stellati, locali di lusso, un'atmosfera rutilante che ricorda il circo della moda.

Nel libro «Gli sbafatori» Camilla Baresani dà un'immagine impietosa del mondo degli chef stellati e dei ristoranti di superlusso

A fronte di questa visione tanto luccicante è mancato quasi del tutto un contrappunto critico, fosse pure ironico, capace di mettere in luce anche le debolezze di un universo che certamente non ne è privo. Insomma, un *Sotto il vestito niente* del mondo enogastronomico, che aiutasse a individuare il vuoto che spesso trapela dietro l'aspetto sontuoso delle gourmandises. A parziale compensazione della lacuna giunge ora questo *Gli sbafatori*, svelto libro di Camilla Baresani che, sotto la formula agile del romanzo breve, dà un'immagine impietosa di quell'atmosfera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GEMME | Sopra, Anita Delgado (1890-1962), la ballerina andalusina che avrebbe sposato il principe Jagatjit Singh Bahadur diventando la principessa di Kapurtala; al centro «scatola magica» del Sultano Tipu, «la tigre del Mysore» (1782-90). Mysore, oro, con simboli, ancora non decifrate; sotto un ornamento per turbante tempestato di diamanti



moglie del principe". Esotismo, bella vita, cerimonie e, prima di lasciarsi - lei tornò a vivere a Parigi, dove morì nel 1962 -, naturalmente, gioielli! Gli stessi oggi esposti qui, dopo essere passati all'asta da Christie's. Come quello che "indossa", appunto, nella foto: uno smeraldo a forma di luna, fattosi ora ornamento per capelli. Il marito glielo regalò («potrà dire che ha avuto la luna») a patto che lei impari l'urdu... E così sia. I proprietari di questa collezione (la più grande al mondo), gli emiri Al Thani, hanno iniziato a raccogliere negli anni fa - il repertorio completo, *Beyond Extravagance*, era stato pubblicato, sontuosamente, da Assouline e ne aveva parlato per noi Gian Carlo Calza -, pare dopo una mostra analoga a questa, ammirati dalla tecnica di costruzione, dalla qualità delle gemme ma, anche, dalla storia dei preziosi. Che è una storia culturale, soprattutto. La gioielleria è sempre stata una passione, e un dovere, dei regnanti indiani. La materia prima non mancava; pensate alle favolose miniere di Golkonda (e al Koh-I-Noor, "diamantone" bianco ora della corona britannica, «montagna di luce») da cento e passa milioni di euro di valore; e, del resto, Elisabetta II stessa, a questa esposizione ha prestato alcuni pezzi... e non mancava, certo, (come oggi), la capacità degli artigiani di fabbricare gran bei pezzi. I «Bewjewelled Treasures» del V & A vanno dal 17° sec. al Novecento. E se, a un certo punto, i regnanti indiani fecero a gara a "mutare" i loro gioielli alla gioielleria europea, poi, negli anni dell'Art Deco, saranno i gioiellieri parigini (Mellerio, Cartier) a cercare di capire i segreti dell'arte orafa indiana e imitarla, rinnovandola. Ecco: il centinaio di pezzi in mostra testimonia il legame tra mondi lontani: nel nome della bellezza, della meraviglia, e, qualche volta, persino dell'amore. Nel nome di ciò che brilla, anche quando intorno c'è poca luce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA