

# 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

## MIRABILIA

di Stefano Salis

## Scintillii dall'India

Certo, che ci vuole la penombra. Perché accadono cose magiche, e ci sono storie meravigliose, in queste poche sale del Victoria & Albert Museum di Londra che accolgono (fino al 28 marzo) la strepitosa collezione di gioielli indiani della famiglia di emiri del Qatar Al Thani. E perché si possa cogliere, oltre allo scintillio dei diamanti, dell'oro e delle sfavillanti pietre preziose, che da sempre attirano l'occhio degli umani, quello, meno visibile, ma non meno brillante, delle storie che essi sanno (possono) raccontare, che da sempre attirano la mente degli umani. Ecco, per esempio: distogliete per un momento lo sguardo dalle tinte ricche di smeraldi e rubini, solitari o incastonati, anelli e tazze, giade e zaffiri, sciabole e ninnoi che vi circondano tutt'attorno e guardate questa foto alla parete. Una bellissima ragazza in sari, tutta agghindata con gemme: la moda è indiana, lo sguardo, fiero e trasognato, occidentale. Lei è Anita Delgado e la sua storia è degna di questa mostra, forse ne è il paradigma. Quando la vede, il Maharaja Sir Jagatjit Singh Bahadur di Kapurthala, giunto dalla lontana India a Madrid per le nozze di Alfonso XIII, lei è una ballerina, ha 16 anni. È il 1906. Lui la corteggia, e lei rifiuta; lui la vuole in moglie e dopo due anni riesce nel suo intento. Si sposano, lei è "educata" alla vita da regina a Parigi, viaggia in tutto il mondo, e, ovviamente, in India, dove cambia il suo nome in "Maharani Prem Kaur, quinta

## DA NIZZA A MOSCA

# Viaggio sul treno degli zar

Un percorso ferroviario che fa riaffiorare mondi perduti attraversando sette Stati

di Luigi Paini



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

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

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

di incompiuto, di film già visto.

Sensazione che si materializza a Bohumin, poco prima della frontiera polacca. Un'ora di sosta, si può scendere, fare un po' di spesa al *minimarket* che sta sulla piazza della stazione. Odore pungente di carbone nell'aria, atmosfera da "Treni strettamente sorvegliati" di Hrabal. Mondi perduti che riaffiorano ancor di più nella notte polacca, con il treno che rallenta a passo d'uomo e fischia lamentosamente a ogni passaggio a livello (incustodito!).

Il tuffo nel mondo di ieri è però fra Terepol 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 adattarsi 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

## 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 elogiati. 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.

## 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 mo' di pinnacolo. Il suo rigoglio di vitigni e giardini, i suoi profumi di gelsomino e salsedine. Potrebbe essere una mitica Sicilia? Potrebbe. È l'isola di Nessuno. Immaginate poi la regina di una fiaba. Ma non esattamente una regina: nobile d'animo, colma d'ogni antico onore, ma forte e volitiva, tenace come i contadini che raccolgono i matti e i sottile, come i pescatori che nella mattanza ingaggiano coi tonni coraggiosi giostre di sangue.

E lei la capitana dell'Isola e il suo nome è Carmen. Maestra di antichi canti melodiosi appresi dalle maghe e dalle sirene, regala ai profumi della natura isolana la fragranza irresistibile del nero frutto della terra: la melanzana. Infatti, per la protagonista del romanzo - o forse sarebbe meglio chiamarlo favola archetipica - *La Capitana dell'isola di Nessuno* di Mario Di Caro, preparare ricette con le melanzane è qualcosa di più di un esercizio di mera arte culinaria: è un rito magico propiziatorio. Su cucinare le melanzane in 24 modi diversi Carmen: imbottite, arrotolate, alla brace, alla parmigiana, e così via. E poi c'è la Caponata, la Signora delle ricette, nella quale si raccoglie la storia di tutto il mar Mediterraneo e delle sue genti, vi si assapora il suono delle voci dei mercanti di spezie, degli arabi antichi che introdussero l'uso della melanzana (*badingian*); nell'amaro del suo siero si sente la presenza dello spaventoso pirata saraceno Mammudrau: «La Mamà insegnò a Carmen i tempi della cottura e a imbottire le melanzane, le spiegò come preparare la caponata, le illustrò il dosaggio dello zucchero e dell'aggiunta di mandorle crude e, soprattutto, le svelò il segreto della cannella in polvere: solo una manciata regolata da un colpo d'occhio, bastava un pizzico in più e la caponata

avrebbe acquistato un sapore troppo dolciastro (...). Carmen voleva scoprire quanta cannella ci voleva per formare quel pizzico portentoso che insaporiva la caponata rendendola miracolosa». Un miracolo di caponata era quella di Carmen, tale da «resuscitare i morti».

La leggerezza ironica e graziosa del racconto, la delicatezza dei dettagli paesaggistici contribuiscono a rappresentare la sensualità profonda di questa storia mitica. Carmen, eroina antica e indomabile, Capitana che dal chiuso della cucina della sua «Bottega delle Melanzane» regola il ritmo della vita di tutta l'isola, a un tratto si trova a scontrarsi non contro il fiero Destino, ma contro l'infingardo maschio malevolo che vuole strappare la felicità dalle mani. Quella della Capitana dell'Isola di Nessuno - un'isola che è di nessuno perché è «troppo a Sud, fuori persino dalle rotte dei disperati, dimenticata da tutti i corpi di polizia» - è la rapida vicenda di una piccola imprenditrice che lotta con fierezza senza arrendersi contro i «topi» della criminalità, ma lo fa con un talento da combattente appreso dalle battaglie dei paladini nel teatro dei pupi. L'allegoria, però, non cede mai al realismo, l'armonia del racconto stesso tempo non si piega mai alla durezza del presente.

Leggere questa storia è come compiere un viaggio essenzialmente estetico, perché le consistenze, i colori, i sapori dei piatti prelibati di Carmen spesso prevalgono sul sottofondo di malinconia. Venite a vedere cosa accade sull'Isola di Nessuno. Potrete spiare da dietro le persiane socchiuse durante una giornata di sole infuocato. E forse proprio dalle persiane (in siciliano: *parmiciane*), cioè dal modo in cui sono disposte nella loro teglia - con lo stesso ordine delle liste di legno delle finestre -, prendono nome le Melanzane alla «Parmigiana».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

**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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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.



**GEMME** | Sopra, Anita Delgado (1890-1962), la ballerina andalusina che avrebbe sposato il principe Jagatjit Singh Bahadur diventando la principessa di Kapurthala; 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, cerimonia, 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 del mondo), gli emiri Al Thani, hanno iniziato a raccogliere gli 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