

La Regione Toscana sosterrà concretamente la realizzazione della Cittadella Galileiana a Pisa. Lo ha assicurato il presidente Enrico Rossi, al termine di un incontro che ha avuto luogo nei giorni scorsi a Firenze, con il sindaco Marco Filippeschi (con l'assessore Maria Luisa Chiofalo e dall'architetto Roberto Pasqualetti, progettista e direttore dei lavori) e con il rettore dell'Università Massimo Mario Augello.

Dopo The Pervert's Guide to Cinema torna l'analisi provocatoria di Slavoj Žižek in un documentario firmato con la regista Sophie Fennes. Si intitola *Guida Perversa all'Ideologia*, il film documentario in onda in prima visione assoluta su laeffe (canale 50 DTT) domani alle ore 22.40. Žižek, filosofo, indaga sul cattolicesimo di "Tutti insieme appassionatamente", o sul fascismo di "Lo squalo" e altre letture ideologiche dei film.

QUOTIDIANO **Libero Pensiero**

Pillole di classica

Quando la bellezza sul palcoscenico ti fa suonare meglio

NAZZARENO CARUSI

▀▀▀ Sabato il volo era in ritardo e me ne stavo all'aeroporto di Québec con una scorta di giornali. Sulla *Gazette de Montréal* c'era una pagina di Zachary Woolfe con un titolo tipo d'ài, smettiamola con sta nota dolente per le donne. Base di partenza, le parole del giovane direttore russo Vasily Petrenko, ovvero se a dirigere è una bella ragazza chi suona, con la testa, va a tutt'altro.

Col corollario evidente che sarebbe meglio farne a meno. Parole vecchie, che saranno pure state raddrizzate, ma certamente restano un'idiozia per uno come me, ai generi legato assai, però convinto che le signore facciano la parte più importante della vita maschia (ove il termine signora intendo in ogni navigazione, tranne Nunzia De Girolamo in pantofole). Non per l'utopia che siamo tutti anime belle ma per il fatto che, loro sul palcoscenico siccome in sala, l'arte e qualsiasi artista tendano a superarsi. Insomma, salga sul podio, ti sia a fianco allo strumento (musicale) o sieda avanti a te, con una gran donna dalle tue parti suoni, suoni eccome, suoni meglio; e se no, la colpa non è degli ormoni suoi ma del cervello tuo che però, nel caso, inutile sarebbe benanche se a dirigerli fosse un gesucristo. Woolfe citava Peter Gelb, general manager del Metropolitan di New York. Sua moglie è Keri-Lynn Wilson, che guida l'Orchestra Filarmonica Slovena. Dice Gelb, ridendo: «*My wife is a wonderful conductor, but my marriage has prevented me from engaging her*». Appunto. Non è questione di maschio o femmina. È onestà di portamento, bravura e no. E non è manco roba da imbecilli quote rosa, della cui chiacchiera s'ammantava ogni mancata soluzione delle bassezze dipendenti dalla stessa imbecillità. Certo, da anarchico che sono, se tiri più un pelo femminino d'un bue tutto maschile è natura delle cose e non tange solo i santi. Ma non si può negare che se il tiro è scontrillato i guai vanno a valanga. Eppure, quando tutto salta in aria come l'Italia adesso, è sorprendente che si sveglino pompieri inaspettati, laddove imperversava lo sbraço dei medesimi in veste di fochisti. Con questo dimostrando che tal fuoco non doveva essere poi tanto peccato. Prendete Berlusconi, genio, sommo puttanente e finora anche per questo scarissimo statista, per di più pregiudicato. Dà segno d'aver capito non essere più cosa, che è tempo di purificarsi l'anima, il lettone e il personale di casa e dello Stato.

Sicché s'è dedicato (per esempio) alle nomine dei coordinatori regionali di Forza Italia con spirito di grande zelo invece che di molto pelo. Il Padreterno lo coccolerà d' almeno dieci sante in tacco dodici e tailleur, per un Nazario Pagano nominato capo del partito nell'Abruzzo, perché mai scelta fu di merito maggiore nel senso del valore e del lavoro. Vada così pure per Giovanni Toti. Ebadate, da abbruzzese, avrebbero potuto essere anche cento, le sante, se si fosse risparmiato, il Cavaliere, la vergogna del senatore a Antonio Razzi, vetta ignobile d'una carriera di deus ex machina delle istituzioni che fra Minetti e sberle varie già non scherzava affatto. Ah!, dimenticavo. Woolfe ricordava Antonia Brico che una volta, erano gli anni 30 doveva dirigere al Metropolitan di New York; il baritono John C. Thomas fece sapere che non avrebbe mai cantato sotto la bacchetta di una donna. Mi chiedo se ignorasse che la Signora aveva tenuto il suo primo concerto, glorioso, coi Berliner Philharmoniker a inizio del decennio. Questo, il cantante con la testa di cantante Thomas. E chi, ottant'anni dopo, sta ancora con Petrenko?

Twitter @NazzarenoCarusi

LIBRI AL DENTE

I biscotti di Baudelaire cotti col branzino di Picasso

Il rapporto cibo-arte, la Sicilia anni '50, i detective-cuochi di New York. Il genere enogastronomico conquista la fiction e la saggistica letteraria



BENEDETTA PARODI

Signora dei fornelli e delle telecamere [Olycom]

LA CUCINA DELL'ASTRATTISTA

Ricostruzione della cucina di Pablo Picasso. La passione dell'artista ispira Alice Toklas [web]

PAOLO BIANCHI

▀▀▀ Nelle ampie scaffalature delle librerie di catena si merita uno spazio sempre più ampio quella che per comodità viene chiamata Narrativa enogastronomica.

Si tratta di volumi di prosa, con poche o nulle illustrazioni, veri e propri romanzi o saggi di natura divulgativa basati sul cibo e il vino. Strano che manchino le ristampe delle opere del grande chef **Luigi Carnacina**, un antesignano della scrittura di questo genere, anche in coppia con **Luigi Veronelli**. In compenso il marketing editoriale si è messo in moto con iniziative anche di pregio, vedi il cofanetto preparato da **Sellerio** sotto il titolo *Leggere di gusto*, e che comprende quattro titoli: *Un filo d'olio*, della scrittrice siciliana **Simonetta Agnello Hornby**, ritratto di una famiglia dell'aristocrazia terriera nella Sicilia degli anni Cinquanta. Con memorie legate al rito della preparazione del cibo e 28 ricette della sorella dell'autrice, Chiara Agnello; poi la *Fisiologia del gusto* di Anthelm Brillat-Savarin, sorta di meditazione filosofica sul cibo di un brillante intellettuale nella Francia rivoluzionaria; poi il *Trattato di culinaria per donne tristi* del colombiano **Héctor Abad Faciolince**,

istruzioni per i piatti alternati a consigli contro l'infelicità; infine di Alda Bruno, spumeggiante romanzo che narra come la nobile famiglia dei Malaspina impiegò quattro generazioni per mettere a punto una ricetta.

Un tono discorsivo e non didattico è anche quello assunto da **Joe Bastianich**, altro giudice miracolato della trasmissione *Masterchef*, che in *Restaurant Man* (Rizzoli) narra la propria biografia, le ascendenze friulane, le lotte per emergere nel Nuovo Mondo, i principi di economia e di gestione di uno o più ristoranti, il tutto con una spruzzata un po' agiografica. Un libro simile è quello di Giacomo Bulleri, fondatore di ristoranti oggi assai modaio di Milano; s'intitola con chiara intenzione *Ricette di vita* (Bompiani). C'è poi una coppia di autori ormai rodata nel raccontare lunatiche storie di vino; si tratta di **Enrico Remmert** e **Luca Ragagnin** e la loro ultima fatica è *L'acino fuggente. Sulle strade del vino tra Monferrato, Langhe e Roero* (Laterza), un repertorio di luoghi e una rassegna di personaggi che si possono incontrare solo in questa piccola porzione di mondo.

Sul versante della saggistica divulgativa spicca l'interessante volume di Massimiano Bucchi, il pol-

lo di Newton (Guanda), brillante excursus sulle interdipendenze fra scienza e cucina, attraverso l'analisi, per esempio, della cucina futurista o di quella molecolare e la spiegazione dei legami che intercorrono tra un esperimento di laboratorio e la messa a punto di una ricetta.

Ma vediamo ora alcuni esempi di narrazioni, anche di alto livello, che si fondano su una conoscenza approfondita dell'argomento cibo.

Anthony Bourdain è un chef nordamericano, anche lui approdato in tv e prolifico autore di libri che hanno sempre per sottofondo la cucina; per esempio *Il segreto di Mary la cuoca* (Donzelli, traduzione di Nello Giugliano), che racconta di un caso d'investigazione sanitaria nelle cucine dell'alta società newyorchese, all'inizio del Novecento. Appena ristampato lo spassoso *Nel giardino del diavolo. Storia lussuosa dei cibi proibiti* (Feltrinelli, traduzione di Maurizio Migliaccio), di Stewart Lee Allen, una storia delle tentazioni della tavola, in ogni tempo e a ogni latitudine, con estese narrazioni di viaggio e delle relative peripezie alimentari.

La scrittrice Alice B. Toklas, nota soprattutto per essere stata la compagna di una vita di Gertrude Stein, scrisse nel 1954 *I biscotti di*

Baudelaire (Bollati Boringhieri, traduzione di Marisa Caramella), un riuscitissimo memoriale che mescola la rievocazione della bohème parigina con l'illustrazione di quello che i grandi artisti amavano mettere sotto i denti. Si va dal branzino ai tartufi, come piaceva a Pablo Picasso, alla crema pasticceria di Josephine Baker, passando per un lungo elenco di nomi altisonanti della letteratura e dell'arte, ognuno con i suoi gusti specifici.

La cuoca e storica inglese Bee Wilson ha messo a punto una descrizione ragionata di come è cambiata nei millenni l'organizzazione della "cucina". Nel suo saggio *In punta di forchetta* (Rizzoli, traduzione di Roberta Zuppet) illustra la continua rivoluzione tecnologica che ha interessato l'umanità a partire dall'invenzione del fuoco (e dunque dei cibi cotti) fino alle più astruse e postmoderne batterie di pentole dei nostri giorni. Infine, una menzione speciale nel campo della divulgazione gastronomica, anche per la prolificità e la continuità della sua opera, va data al giornalista e scrittore Allan Bay, autore di un centinaio di volumi, di ricette e non solo. Citiamo l'ultimo in ordine di apparizione: *I piatti della mia vita* (Gribaudo), un viaggio illustrato nei gusti di tutto il mondo.