

**SIGNORI, IL LIBRO
E IN TAVOLA**

Pallidi gourmet, mense pitagoriche, spezie rare e profumi d'Oriente, ricette tv e itinerari gastronomici nei testi più venduti di Natale

A destra, una scena del film «Il pranzo di Babette»



Il cibo perfetto

La festa, tra sapori e parole

SANTA DI SALVO

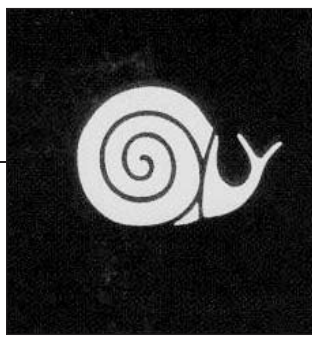
RICORDARE e rivivere il sapore perfetto, quello che ci ha cambiati per sempre. Recuperare la mistica unione con la divinità nei meandri della memoria, tra le mille tavole che ci hanno accolto ed educato, segnando le tappe della nostra educazione al gusto. È questo l'estremo obiettivo del protagonista di *Una golosità*, suggestiva opera prima di Muriel Barbery (Garzanti, euro 11,88). Il critico gastronomico più famoso del mondo sta morendo, abbandoniamoci con lui a un lungo viaggio nel passato fatto di profumi e odori, fragranze e aromi, alla ricerca di Dio e del piacere brutto, fino a raggiungere «la misteriosa regione della nostra intimità in cui siamo interamente noi stessi, nell'apoteosi di un desiderio autentico e di un piacere senza mescolanza».

Un testo da suggerire subito al più raffinato tra i nostri amici gourmet e un incipit eccellente per questo breve viaggio nella gastronomia letteraria delle feste, ricca sia di cibo sia di parole, divisa - oggi più che mai - tra il pane del perdono e la grande abbuffata finale. La ricerca del sapore perduto parte inevitabilmente dalle nostre radici, e dunque ripesciamo almeno due dei numerosi trattati di culinaria del grande Vincenzo Corrado, genio e nume tutelare della cucina aristocratica napoletana tra Sette e Ottocento. Donzelli ristampa con dotta introduzione di Tullio Gregory *Del cibo pitagorico* (euro 22,72), ovvero una cucina vegetariana riveduta e corretta, con piacevoli, moderni percorsi tra verdure e tuberi, erbe e fiori. Marzio Grimaldi risponde con la ristampa anastatica della *Cucina napoletana*, pranzi giornalieri variati e imbanditi in 672 vivande (euro 25,82), introduzione e glossario di Lejla Mancusi Sorrentino. Un'opera tarda (1809), ricca di riscoperte e di sorprese, fondamentale per ricostruire buona parte della storia delle nostre abitudini alimentari.

«Slow Food», il bello della vita rallentata

RALLENTARE. Non è solo un consiglio per scalmanati procacciatori di «kit» in euro, né il solo modo per tutelare coronarie duramente provate da esistenze vissute in moto inopinatamente perpetuo. È un *way of life* ma diciamolo in italiano un modo di vivere - che conviene a tutti prendere in considerazione. E che s'impara a partire dalla tavola. Perché la vita ispirata al ritmo *slow* fa bene allo spirito, oltre che al corpo. Perché il tempo libero è il vero lusso dei lussuosi. Se ne stanno accorgendo, e ancor più in fretta dopo l'11 settembre, i superstressati Paesi occidentali. Così, fa tendenza il paese di Bra, dove l'orologio del campanile segna mezz'ora indietro ma, per gli standard del luogo, è da considerare in orario. E questo in omaggio al movimento *Slow Food*, che della cittadina in provincia di Cuneo è culla e patria. Ora, a spezzare tutte le

sue lance a favore de «Le ragioni del gusto» è Carlo Petrini, fondatore - e attuale presidente - di *Slow Food*, nell'omonimo libro appena pubblicato da Laterza (pagg. 170, lire 24mila). Dove si spiega l'assoluta superiorità del tranquillo piacere materiale contro la follia generale della *Fast life*, da scoprire partendo dai sapori delle tradizioni caserecce, delle cucine locali. E dove le preoccupazioni di José Bové - «dove s'impianta l'hamburger il Roquefort muore - convivono con il fondamentale insegnamento dell'ispiratore e mentore del movimento, Folco Portinari. Che festeggia il Natale 1989 sulle colonne dell'Arcigoloso con un articolo in cui, oltre a un invito a diffidare «di chi non ride», ricordava: «Il diritto ai piaceri del corpo



Il simbolo del movimento «Slow Food»

è ugualitario, non produttivo, non dà profitti e perciò è libero e liberatorio». [T. M.]

na, pranzi giornalieri variati e imbanditi in 672 vivande (euro 25,82), introduzione e glossario di Lejla Mancusi Sorrentino. Un'opera tarda (1809), ricca di riscoperte e di sorprese, fondamentale per ricostruire buona parte della storia delle nostre abitudini alimentari.

Un lavoro straordinario, quest'anno, quello del Touring Club Italiano, che va man mano diversificando le sue guide producendo piccoli capolavori tematici come questo *Ricettario della cucina regionale italiana* (euro 24,79), un vero censimento nazionale dei piatti tipici realizzato in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, con 1730 ricette di tradizione, un dizionario illustrato degli ingredienti e un'appendice visiva dei prodotti tipici che illustra in tavole origini e proprietà delle materie prime. Accanto al «Ricettario» non poteva mancare il Grand

Tour dei Sapori, ovvero la guida *Turismo gastronomico in Italia* (euro 21,69): regione per regione ci sono 20 carte tematiche, 1550 prodotti, 466 piatti tipici, 323 vini doc, 224 itinerari e 2500 ristoranti, alberghi e agriturismi. Da rilevare che lo sforzo del Touring ha prodotto anche «Guide rapide del gusto» divise per aree geografiche e interessanti sottoguide autonome come *La città dell'olio* e *La città del tartufo* che riescono a soddisfare le esigenze del turismo gastronomico specializzato.

Ma la ricerca dell'assoluto gastronomico va inserita in un contesto adeguato. Per questo Natale ci pensa Golo-

tetica. Sapiente, giocosa, ironica è Bulbul Sharma, indiana di Delhi, con i suoi racconti *La vendetta della melanzana* (Marcos y Marcos, euro 12,39). Storie di un prete-bambino, di una cugina povera, di una donna con due mariti e di cibo, tanto cibo goloso e rituale, amato e odiato. Accanto ai deliziosi racconti, la zuppa di Kali Dal, il Pakora di spinaci, e ancora Yakhni, Doi Maach, Khattey Choley e altre specialità indiane perfettamente eseguibili anche dalla nostra cucina delle feste.

Meno celebre del gourmet protagonista di *Una golosità* (dategli tempo, è ancora giovane), non si mostra coinvolto nella ricerca del Cibo Assoluto un nostro amico e collega di buona tavola. Il critico *maccheronico* è un gastronomo d'alto bordo che non si è fermato a caso al numero 99. Tanti sono i ristoranti che Antonio Fiore ha visitato in giro per la Campania (L'Ancoira, euro 10,30) ed egli stesso spiega che la ricerca del piacere non arriva a cento perché sarebbe, quella, la tavola della perfezione: che non esiste, è solo un punto ideale a cui tendere. Controguida gastronomica e diario di viaggio, *Il critico maccheronico* è lettura colta e divertente da suggerire a tutti quelli che hanno a cuore il futuro della ristorazione meridionale.

Non vorrei che, alla fine del percorso, il Sapore Perduto dovessimo cercarlo nelle improvvisazioni d'autore in tv, tra chef chiacchieroni e guru del cibo troppo scaccetti. Per evitare certi scogli, è preferibile un suggerimento ruspante, che del resto ha trovato ottimi riscontri di vendita, con tre edizioni già esaurite. Piacevoli e di facile esecuzione sono le migliori ricette de *La prova del cuoco* (Rai Eri, euro 9,30), la trasmissione di RaiUno brillantemente condotta da Antonella Clerici, che ha incoronato molti bravi chef italiani capaci, in appena venti minuti, di realizzare piatti (e varianti) di grande qualità. 190 le ricette selezionate, tra i cuochi autori Hansy Baumgartner, Graziano Cominelli, Granfranco Dallai, Vincenzo Favalaro, Lucio Marandino, Paola Naggi, Dada Rener, Paolo Zoppolatti. A proposito, anche il famoso gourmet, nelle ultime pagine... Ma forse è meglio non svelare il finale.

LA COLLEZIONE HIKY MAYR IN MOSTRA A PERUGIA

Gesù Bambino, nucleo d'amore e simbolo d'arte

RICCARDO LATTAUDA

UN UOMO smunto, in saio, predica sotto una mangiatoia ad un gruppo di poveri contadini. Il suo eloquio è scarno e potente ma non forbito, i suoi gesti teatrali ma semplici. È la notte di Natale del 1223; siamo a Greccio, nel Reatino; il predicatore è Francesco d'Assisi. Francesco prende tra le braccia la statua di un bambino in fasce dalla mangiatoia e le sue parole, la sua gestualità, rendono vivo il bambino, lo animano, e riportano Gesù appena nato tra gli uomini. Questo render viva la statua, la capacità della scultura di evocare la visione del mistero religioso, sono alla base di uno dei culti più popolari e diffusi in Italia, il Presepe. Alla visione medioevale dell'infanzia come stadio animale della vita umana Francesco contrappone una concezione opposta del bambino: egli è puro, è incontaminato dal peccato, è l'innocenza che Dio trasmette all'uomo a prescindere dal peccato originale, è la sua speranza di redenzione. La predica di quella notte di Natale a Greccio segna una nuova tappa nella religiosità dell'Occidente cristiano. Gesù bambino è un piccolo trionfatore, l'Alfa del Cristianesimo, un nucleo d'amore. Nel tempo il culto del Gesù bambino si espande e diviene autonomo, come nel caso della famosa statuina della chiesa romana dell'Aracoeli. Ancora oggi la sua collocazione nella mangiatoia nella notte di Natale è un atto al tempo stesso privato, familiare ed universale.

Un culto religioso che nel tempo tende a espandersi. E diventa autonomo



Un Bimbo Gesù in mostra a Perugia

Durante la Controriforma il piccolo Re è anche presciante: a volte è in preghiera in un piccolo Getsemani con i simboli della passione; a volte gioca nella bottega del padre falegname, Giuseppe, costruendo una piccola croce senza che i genitori afferrino tale premonizione; a volte è un eroe nudo che dorme sdraiato su una piccola croce, in un paesaggio maestoso, e sogna il suo destino. L'immagine di Cristo bambino si arricchisce man mano di nuovi culti, e giunge a noi ricca di varianti interpretative. Una mostra densa di contenuti e a suo modo godibile ci mostra lucidamente questo processo: «Il bambino Gesù nella collezione Hiky Mayr», aperta a Perugia, Palazzo della Penna, dal 24 novembre al 12 gennaio 2002. Hiky Mayr è una elegante signora austriaca che ha dedicato buona parte della sua vita a raccogliere statue del Gesù bambino. La sua collezione si è ampliata e raffinata a tal punto da comprendere il più ampio numero di varianti oggi note del tema. L'aspetto interessante per il lettore napoletano è nel fatto che la maggior parte della collezione è costituita da sculture meridionali, perlopiù napoletane e siciliane, dal XVII al XX secolo.

Proprio a Napoli e nel Meridione, infatti, il culto del Gesù bambino si diffuse capillarmente, producendo un gran numero di esemplari, non di rado di notevole qualità. In tal senso la mostra di Perugia è ricca di temi di riflessione, ma il suo punto di forza è nella chiarezza della ricostruzione storica del culto di Gesù bambino. Chiara Basta, la storica dell'arte che ha studiato la collezione Mayr componendo un perfetto excursus storico nel suo saggio in catalogo, guida il visitatore con mano sicura in una storia dal percorso plurisecolare. Una breve introduzione di Roberto De Simone correda il catalogo ricco di sontuose ed utili riproduzioni (Franco Maria Ricci, lire 105mila). E poi ci sono le 87 sculture con la loro estrema varietà di stili, di forme, di costumi. La mostra di Perugia, molto ben allestita, è l'ennesima riprova che l'individuazione di un tema storico affascinante e la sua perfetta esposizione sono il segreto della migliore divulgazione culturale, senza bisogno di fanfare e di *glamour*, ma senza rinunciare al piacere visivo dell'esperienza artistica colta dal vivo.

Presepi per tutti i gusti

A Bagni di Lucca, Gesù Bambino nascerà quest'anno tra le macerie delle Torri Gemelle di New York: il progetto è dello scenografo Sandro Sesti con il Teatro del Giglio di Lucca. E anche in tutta la Sicilia è l'attacco alle Twin Towers il protagonista dei tradizionali presepi natalizi: dalla Vucciria di Palermo ai saloni del Municipio di Adrano, paesino sulle pendici dell'Etna, le torri gemelle del World Trade Center figurano nei presepi.

L'ARTISTA HA ESPOSTO ALLA BIENNALE D'ARTE DI FIRENZE

A Fiorenzano il premio «Lorenzo il Magnifico»

TIZIANA TRICARICO

L'IMPULSO, la scintilla, è un'idea. Il bisogno di esprimere un sentimento, di comunicare un'emozione. C'è chi dipinge o compone musica: Fabrizio Fiorenzano crea immagini, racconta stati d'animo, costruisce dimensioni alternative. E l'altra sera, Fabrizio Fiorenzano ha non a caso vinto il Premio «Lorenzo il Magnifico» alla Biennale internazionale dell'arte contemporanea Città di Firenze, che si è conclusa ieri alla Fortezza Da Basso. Molti gli artisti italiani presenti, ma l'unico invitato per

l'innovativa arte digitale era lui: con dieci opere presentate, tra cui «Innocence», «March 8», «Purification» e «Adoption». Fiorenzano crea infatti un legame indissolubile tra macchina fotografica e computer: un «insieme» dove profondo è il rapporto tra fotografia e composizione digitale. Preferisce scatti di realtà quotidiana per i suoi mosaici di immagini, di emozioni.



«Profumo di donna» di Fiorenzano

laborare e riflettere su di un messaggio, nel tempo. Può giostrare con tante immagini o parti di foto, integrarle in un contesto diverso dando loro un nuovo significato». Così l'intervento di-

digitale regala allo scatto una diversa identità, in funzione del nuovo ruolo che l'artista ha pensato per lui nella sua opera. L'immagine è ancora oggi l'unica forma di comunicazione che arriva dritto al cuore delle persone. Ed ha un potere immenso: provoca riflessioni, personalissime, ed emozioni. Quello di Fabrizio Fiorenzano è un mondo a colori: ora tristemente cupi, ora radiosamente luminosi, ora amplificati dall'elaborazione digitale. Nei suoi lavori affronta temi scottanti. Gioia, rabbia, stupore, dolore: la realtà fotografata da una prospettiva particolare, quella interiore.

Silva Hotel Splendid
★★★★
Fiuggi Fonte
Festa di Capodanno 2001/2002
Pacchetti da 3 a 5 giorni
Per informazioni
Tel.: 0775.515791
Numero Verde 800362605
http://www.silvasplendid.it

CONSULTA IL MATTINO SU INTERNET
www.ilmattino.it

La cellulite non ha stagione
Cellulite sconfitta in inverno, Bellezza ritrovata d'estate.
Bruxcel è il nuovo prodotto efficace e naturale che brucia sul tempo cellulite, ritenzione idrica e gambe gonfie.
MILANO - Oggi è arrivata nella farmacia italiana l'innovativa compressa di **Bruxcel**, che brucia sul tempo cellulite, ritenzione idrica e gambe gonfie, un problema di grande attualità per la donna.
I componenti naturali combattono "dall'interno" la pelle a buccia d'arancia, favorendo l'eliminazione di liquidi e tossine in eccesso, responsabili della formazione dei classici cuscinetti. **Bruxcel** migliora il microcircolo venoso mantenendo vitali i tessuti e i microvasi per donare bellezza e leggerezza alle gambe.
Bruxcel aiuta anche a depurare e disintossicare in profondità l'organismo impedendo l'accumulo di scorie dannose migliorando la funzione epatica.
Bruxcel è l'ultimo ritrovato della ricerca scientifica per combattere il "problema cellulite", riscoprendo ogni giorno il piacere di un corpo bello e gambe sane.
Per informazioni rivolgersi a DRF Sas - Tel. 081.8338822