

Incontri



E' uscito un nuovo libro di Giovanni Fanelli e Barbara Mazza, pubblicato dall'editore Mauro Pagliai di Firenze. E questo libro rallegra gli appassionati di fotografia antica perché è dedicato ad Alphonse Bernoud, fotografo un po' misterioso. Bernoud era francese e si trasferisce in Italia fra il 1842 e il 1852 e inizia come dagherrotipista a Genova. Poi percorre l'Italia fino a Napoli, quando il mezzo fotografico si affina e celebra i fasti e le rovine italiane. Così le navi, i monumenti, i pescatori ma anche le vedute assolate di Pompei e le mummie da poco ritrovate e il terremoto in Basilicata del 1857 e la grande eruzione del Vesuvio del 1872. E con precisione che denota anche ammirazione per il fenomeno, fotografa l'eruzione ora dopo ora e lo scrive. Si sente che Bernoud partecipa con tutto se stesso al momento emozionante, il vulcano che riempie il cielo di fumi e la città di spavento. Non ci

LE IMMAGINI DI ALPHONSE BERNOUD NEL LIBRO DI FANELLI E MAZZA
Italia bella e armoniosa, fotografie di un miraggio e di un'utopia

GIOVANNA GIORDANO

sono molte immagini di Bernoud in giro per il mondo e alla fine della sua vita fotografa silenziosamente fiori e piante a Lione. Fanelli ha trovato l'elenco delle sue immagini nel corso di una vita professionale, svolta in carrozza e all'alba perché a quei tempi si fotografava all'alba, quando non c'era nessuno per la strada a confondere lo sguardo puro e le linee delle architetture antiche. Fanelli ha anche dedicato due volumi a Robert Rive e a Giorgio Sommer (sempre pubblicati da Pagliai) che hanno raccontato per immagini un'Italia meravigliosa. Non ci sono stampe o disegni che restituiscano la bellezza dell'Ottocento in Italia. Di come le città erano ancora

fortemente legate alla Natura e silenziose. Sommer, tedesco, percorre tutta l'Italia e fotografa momenti unici della sua storia: Garibaldi che visita Pompei e l'arsenale Borbonico a Napoli prima della resa. Così come le rovine romane e greche appena scoperte e visitate, con la solennità che ancora possedevano. Sommer guarda sempre dall'alto e con ordine le cose e cerca sempre un muro o un punto attorno al quale tutto gira, insomma un centro di gravità permanente. Robert Rive invece sembra un viaggiatore solitario, alla ricerca dell'immobilità delle cose e della loro grazia. Fanelli è uno dei pochi professori di architettura che usa, nei suoi studi, lo

sguardo vivo dei fotografi dell'Ottocento. Con quanta fatica e in mezzo a quanti pericoli e fatiche operavano questi poeti dell'immagine. Infondo inseguivano un sogno, quello di catalogare il mondo e di mostrarlo con occhi nuovi, a chi ancora non lo conosceva. Così fotografavano e i viaggiatori compravano e portavano a casa quelle immagini di Sommer, Rive e Bernoud nei loro freddi paesi. Così si è imposta nel mondo l'utopia e il miraggio di un'Italia bella e armoniosa, che univa bellezze naturali e architetture. Allora era un'Italia viva, ora è un'utopia e un miraggio. Per fortuna quel sogno permane nella fotografia. giovangiordano@yahoo.it



«Ars culinaria. Dal Piemonte alla Sicilia, i piatti degli antichi Romani sulle loro (e sulle nostre) tavole». Un volume presenta 130 ricette antiche e 140 ricette «rivisitate»

SERGIO CAROLI

Due immagini che si riferiscono al rapporto fra gli antichi romani e la cucina

Antonietta Dosi, già docente di Lingua e Letteratura italiana presso l'Università di Atene e Giuseppina Pisani Sartorio, già direttrice del Museo della civiltà romana nel vasto e dotto saggio «Ars culinaria», sottotitolo: «Dal Piemonte alla Sicilia, i piatti degli antichi Romani sulle loro (e sulle nostre) tavole» (Donzelli editore, pp. XIX-444, € 24,00) vanno a alla scoperta dei gusti e i dei sapori che sono giunti alle nostre tavole dalla profondità dei secoli. Attraverso le pagine di Catone, Apicio, Ateneo, Plinio, Columella e ad altri classici, le autrici passano in rassegna le coltivazioni degli antichi e i loro alimenti animali, l'uso del vino, del miele e dei condimenti grassi, come pure i modi di cottura, le tecniche di preparazione e di conservazione dei cibi, gli utensili, le portate, illustrandoci sia i banchetti degli epuloni che la cucina dei poveri. A rendere di notevole interesse il volume non è solo lo sforzo inteso a ritrovare nei nostri piatti il permanere di ricette millenarie sul filo delle tradizioni gastronomiche di tutte le regioni d'Italia, ma anche la presentazione di «130 ricette antiche e 140 ricette «rivisitate» per gli odierni gastronomi in cerca di novità».

- Professoressa Sartorio, la fonte principe per lo studio dell'«ars culinaria romana» è Marco Gavio Apicio. Chi era?

«La più celebre opera di argomento culinario, l'unica tramandata nei codici e di cui resta un'edizione abbreviata probabilmente del IV secolo d. C. è il «De re coquinaria» (L'arte culinaria) attribuita a M. Gavio Apicio, che visse - come pare - all'epoca dell'imperatore Tiberio. Con molta probabilità Apicio fu solo un famoso ghiottone, che forse non pensò mai di scrivere un libro di ricette. La riscoperta del testo del «De re coquinaria» nella seconda metà del Quattrocento ispirò la gastronomia dell'Umanesimo e del Rinascimento e oggi - «rivisitato» nel nostro libro - ci auguriamo possa ispirare nuove ricette ai cuochi non solo italiani».

- Perché scrivete che i grandi chef di

oggi non fanno altro che lavorare come lavorava Apicio?

«Perché spesso questo gastronomo antico non fa altro che aggiungere spezie e condimenti più ricercati come l'«al-lec» o il «garum» a ricette o piatti base già noti; oppure passa per ricetta nuova una già data, solo cambiando un ingrediente, magari secondario, oppure consigliando una presentazione particolare del piatto da servire. Non le sembra un po' quello che fanno i nostri rinomati chef?»

- Si può riproporre oggi polenta di farro dei romani?

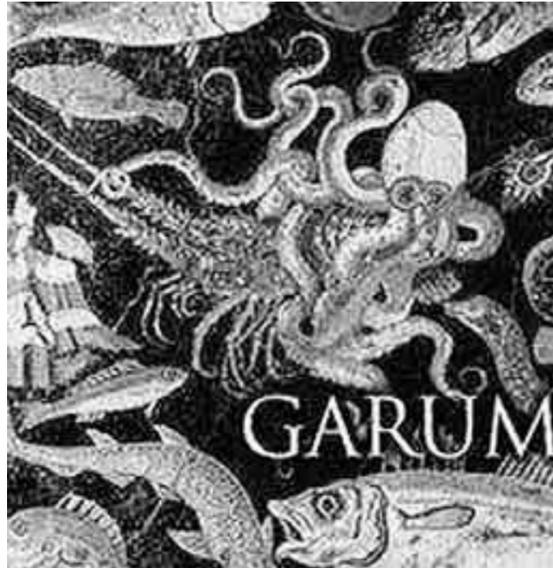
«La polenta di farro, se accompagnata da altri ingredienti, cioè la «puls giuliana», poteva diventare un piatto unico per la cena quotidiana della famiglia di

un Romano medio come si può evincere da questa ricetta di Apicio: «Mettili nell'acqua dell'alica (polenta bianca ottenuta dal farro sbiancato e raffinato), poi falla cuocere fino alla ebollizione e quando bolle, versavi dell'olio. Non appena incomincia a farsi densa, sciogli con cura i grumi. Prendi due cervella cotte, mescolale con una mezza libra di carne macinata come per fare delle polpette e mettile in una pentola. Trita del pepe, del ligustico, dei semi di finocchio, bagna con liquamen e un po' di vino e versa questa salsa sopra le cervella e la carne. Quando il tutto sarà cotto a sufficienza, mescola con la salsa. Condisci a poco a poco la semola e, ramaiolo dopo ramaiolo, rimescola schiacciando per dare la

consistenza di una crema».

- E la sua riproposizione?

«Con qualche variante, come quella di usare la polenta di farro e sostituire con la pancetta le cervella, la «puls giuliana» si può rifare così. Ingredienti: polenta di farro, olio, pancetta tritata, macinato di carne di maiale, pepe, ligustico, semi di finocchio, pasta di acciughe sciolta nell'olio, vino. Cuocere la polenta di farro e quando sia giunta a ebollizione aggiungere olio; in una padella cuocere la pancetta tritata con la carne macinata, pepe tritato, ligustico, semi di finocchio, un po' di pasta di acciughe sciolta nell'olio e vino. A cottura ultimata aggiungere il composto ottenuto alla polenta e servire».



Il farro e il garum portano in tavola il «sapore» dei secoli

PARIGI

Residenze di artisti all'Istituto italiano

Parte il progetto «Residences d'artistes» dell'Istituto italiano di Cultura a Parigi, con il quale Marina Valensise - direttore da fine agosto - intende promuovere e lanciare un giovane talento artistico italiano ogni mese. A cominciare sarà Tomaso De Luca, che presenterà un suo progetto artistico ai media italiani e francesi e al pubblico parigino. De Luca - come gli altri talenti che si succederanno con cadenza mensile nella storica sede dell'Hotel de Galliffet - realizzerà il suo progetto durante 30 giorni in cui sarà ospite. Il programma «Promesse dell'arte», spiega la Valensise che con questo progetto inaugura la sua stagione alla guida dell'Istituto, è una delle iniziative in cantiere per favorire e valorizzare la creatività italiana. L'obiettivo è dare l'opportunità a giovani talenti nel campo dell'arte, dell'architettura, della musica, della fotografia, del cinema, della letteratura, di uscire dall'Italia e farsi conoscere all'estero soggiornando e realizzando un'opera sul posto. I giovani artisti saranno via via scelti da un conservatore.

INFORMAZIONE

Huffington anche in Italia Annunziata al timone

ORAZIO VECCHIO

Atteso da mesi, annunciato da rumors in rete, preceduto da altre tre analoghe edizioni europee, è sbarcato ieri anche in Italia l'Huffington Post, il sito di informazione e opinioni nato come blog e divenuto uno dei principali riferimenti culturali negli Stati Uniti, tanto da rivelarsi determinante nella campagna elettorale vinta da Barack Obama nel 2008.

Le pagine di huffingtonpost.it sono realizzate da una redazione di undici giornalisti e (soprattutto) da una squadra di 189 blogger, che hanno accettato di scrivere gratuitamente: perché la caratteristica della creatura di Arianna Huffington è proprio quella di mettere insieme articoli e commenti, unendo il lavoro dei giornalisti a quello di firme delle più svariate categorie: «Uomini e donne di destra e di sinistra, religiosi e non, attivisti dei movimenti e intellettuali solitari, gente delle professioni, gente con orientamenti sessuali diversi, leaders politici e operai che tengono con le unghie e con i denti il loro posto nelle fabbriche, personaggi conosciutissimi e perfetti sconosciuti, giovani che faticano a tirare avanti, e giovani che studiano in prestigiose università all'estero. Persino una suora», ha scritto nel suo primo editoriale il direttore Lucia Annunziata, veterana del giornalismo italiano con esperienze internazionali, sottolineando come alle voci dei blogger e della rete si affiancherà «un lavoro giornalistico che si concentra soprattutto sulla politica e l'economia, cioè i settori che più pesano sul nostro destino e che più sono colpiti dalla crisi di entità a noi finora sconosciuta».

Ed ecco allora che il team di collaboratori annovera personaggi come l'ex ministro Giulio Tremonti, il sottosegretario alla Presidenza del Consiglio Antonio Catralcà, l'attivista Ilaria Cucchi, il leader della Fiom Maurizio Landini. C'è anche la siciliana Josè Rallo, imprenditrice del vino.

Con l'insolita squadra, Arianna Huffington, fondatrice e manager del gruppo, proporrà in Italia quella «miscela di cronaca, piattaforme di blogging, community e impegno sociale» nella quale risiede il successo del sito, nato nel 2005 e nel 2011 acquistato per 315 milioni di dollari dal gruppo Aol. «Da sempre coltivo una profonda passione per il paese a forma di stivale e, da greca, mi sento in empatia con quest'altra terra mediterranea dove la gente ti offre sempre qualcosa da mangiare e dove nulla è mai puntuale», strizza l'occhio la Huffington, annunciando che il sito «dedicherà molto spazio a quello che in Italia non sta funzionando», ma anche su quanto funziona: «l'innovazione, l'ingegnosità, lo spirito e la determinazione del popolo italiano», «la cultura vibrante dell'Italia, dalla sua cucina, l'opera, l'arte, fino alle sue tradizioni». Molte news, poco gossip: la formula sperimentata negli Stati Uniti, a metà tra il giornalismo professionale declinato sul web e il citizen journalism fatto dal basso, sarà adattata al contesto nazionale.

Prima dello sbarco in Italia, realizzato in collaborazione con il Gruppo Espresso, fuori dagli Stati Uniti, dove conta oltre 50 milioni di visitatori unici e 6 milioni di commenti al mese, l'Huffington Post era già presente in Spagna, Francia e Regno Unito.

SARÀ RIZZOLI A PUBBLICARE IL NUOVO TESTO SU GESÙ DI NAZARET DI BENEDETTO XVI

Quando il libro cattolico diventa best-seller



IL PAPA BENEDETTO XVI

ANDREA GAGLIARDUCCI

La logica di mercato può essere la logica della Chiesa? Sì, hanno probabilmente ragionato in Vaticano quando hanno deciso di cedere all'offerta della Rizzoli e di far pubblicare alla casa editrice di Milano il prossimo libro su Gesù di Nazaret di Benedetto XVI, dedicato ai Vangeli dell'infanzia. In Italia sarà una co-edizione con la Libreria Editrice Vaticana, che pure aveva pubblicato il secondo volume del Gesù di Nazaret, e in Germania a pubblicare il libro del Papa sarà la Herder. Ma all'estero sarà la Rizzoli a vendere i diritti internazionali del volume. Tagliando di fatto fuori una serie di case editrici cattoliche che erano state invece coinvolte nella pubblicazione e diffusione del secondo volume della storia di Gesù secondo Joseph Ratzinger.

Già il primo volume del Gesù di Nazaret era sta-

to pubblicato dalla Rizzoli. Ma direttore della Libreria Editrice Vaticana era Claudio Rossini. Poi, nel 2007, scaduto il mandato di Rossini, la Lev decise che c'era bisogno di un direttore con più grinta, e nominò don Giuseppe Costa. Costa prende sul serio lo statuto della Lev, che lo impegna a diffondere la parola del Papa, ma anche una istruzione della Segreteria di Stato di maggio 2006 (segretario di Stato era ancora Angelo Sodano) che sottolinea come spettino all'editrice del Papa i diritti dei suoi scritti. Si prende cura dell'edizione del secondo volume del Gesù di Nazaret e ne cura la vendita dei diritti internazionali. Che cede a case editrici cattoliche: Encuentro in Spagna, Parole et Silence in Francia, Ignatius Press negli Stati Uniti. La distribuzione è di Rizzoli. E funziona, almeno finché dura il contratto. Perché la logica di mercato impone di tenere in bella vista solo le novità. Il libro deve essere un best seller, non un long seller. Diversa la politica delle edi-

trici cattoliche, impegnate a diffondere un messaggio, a valorizzare le parole del Pontefice.

Tutto questo, però, non viene considerato quando si tratta di pubblicare il terzo volume. La Rizzoli avanza un'offerta, pare di 2 milioni di euro. Mette avanti dati che fanno notare una contrazione delle vendite del secondo volume. Una contrazione fisiologica, sia perché si è contratto l'intero mercato dell'editoria, sia perché un secondo volume desta meno curiosità del primo. L'accordo viene considerato vantaggioso da alcuni, e comincia un braccio di ferro interno.

Davvero Rizzoli permetterà più guadagni? Nell'immediato, forse sì. Ma a perdere potrebbero essere le stesse editrici cattoliche. Molti cardinali hanno protestato per la scelta per il fatto che si marginalizza ancora di più l'editoria cattolica, già tagliata fuori dalla grande distribuzione. La «buona stampa» cattolica resterà senza voce?