Tempo liberato

Il risotto alle rape di Bartolini

Il ristorante era Ca' d'Agosto, in provincia di Pavia, e il nostro Davide Paolini ne aveva scritto sulla Domenica del 12 febbraio 2006 tessendo le lodi dello chef Enrico Bartolini e del suo risotto alle rape. Insomma già 11 anni fa Paolini aveva perso la testa per il risotto di Bartolini che ora è lo chef del Mudec

www.archiviodomenica.ilsole24ore.com

Domenica
ARCHIVIO STORICO
ES ABBONAMENTO

VIVARIO

di Maurizio Maggiani

Il mondo in costruzione

La primavera a parte le solite cose, la primavera qui, in questo bel giorno famoso, con i vapori che si levano da ogni poro della terra e da ogni poro di cristiano me compreso, svaporava di sicuro in questo modo Adamo quando ancora doveva rassodarsi la mota, lo fa ogni cosa appena nata; la primavera proprio in questo momento, appena un attimo fa a Sarna ha scampanato il mezzogiorno, che ho mollato la bici lì in mezzo alla carrera e me ne sto accosciato sul ciglio a riprendermi dal colpo che mi è venuto a sentire all'improvviso un gran silenzio, che silenzio è?

Silenzio di un meriggiare di primavera, senza più un fringuello per l'aria, senza una rana al laghetto, un trattore tra i peschi, un cane che sgaiola, tutti spariti. È un silenzio repentino e muovissimo che non c'entra niente con il solito silenzio sfibrato dell'estate e nemmeno con quello precomatico dell'inverno. Ecco, ascolta, è un silenzio senza un filo di vuoto, un silenzio sferico, un silenzio costruttivo, un silenzio edificante. Ascolta bene in questo tutto tace, ascolta e cerca di fare l'elenco di quello che senti; attento, è tutto un darsi silente da fare.

Non c'è albero che non abbia un nido in allestimento, frusciì e becchettii e bisbigli di *pio pio*, non c'è vigna senza il suo potatore, *tic, tic, tic*, e lì in mezzo un sussurro di melodia che si sente appena ma c'è, sembrerebbe l'ultimo Sanremo, i potatori hanno la loro grazia per cantare; e il brulicare, zitto e senti, non c'è zolla senza uno scarabeo che risale dalla tenebra. Su tutto, ultrasoniche, le api si danno da fare. Come se il mondo fosse zitto zitto in costruzione.

APIS
Antica stampa edoardiana (1900-1914). Inghilterra

MIRABILIA

di Stefano Salis

Sulla soglia è la grande bellezza

Ci capitate molte volte, talora tutti i giorni: affannati, la pioggia non lascia scampo, le buste della spesa danno fastidio magari, in ogni caso c'è la fretta, che è caratteristica inespugnabile di Milano. Ma forse lì ci abitate o vi andate per lavoro e uno di quegli edifici i cui ingressi costituiscono un imprevisto, e spesso non notato, lampo di bellezza: una soglia che vi immette a casa o in ufficio e che, allo stesso tempo, costituisce la certificazione solida della qualità di vita che l'architetto aveva previsto. È vero: Milano non è città di portici, né di scale o scorci, non è città di sole o di verde o di monumenti clamorosi; possiede la sua storia recente, all'insegna della sobrietà, e la sua agiatezza borghese non hanno concesso poi troppi sfarzi e lussi nelle facciate dei palazzi. Sono, curiosamente, gli ingressi, invece, l'"episodio architettonico" più significativo della città: e per questo che, celati dietro i portoni, troviamo, di quando in quando, e dove meno ce lo aspettiamo, gioielli nascosti. «Uno spazio», l'androne, scrive Fabrizio Ballabio, «in cui le brame di prestigio dei nuovi membri della classe agiata avrebbero trovato le appropriate declinazioni architettoniche, lontano dalle indiscrezioni dei cittadini meno fortunati. L'emblema di raffinatezza, di comfort, di decoro, l'ingresso milanese fu la manifestazione tangibile del vezzo borghese per il ricevimento che, seppur celato entro mostrine "fabriche moderne", protraeva in forme più o meno attuali le modalità tipiche dell'architettura rinascimentale e barocca». Eccoli, gli ingressi di Portaluppi, BBPR, Caccia Dominioni, Muzio, Ponti, Asnago, Martinenghi ecc., prima e dopo la guerra sono il leitmotiv architettonico per nulla banale (ma l'occhio degli esperti non se li fa sfuggire...) della città. Perciò un repertorio come quello pubblicano da Taschen, *Entryways of Milan – Ingressi di Milano* (pagg. 384, riccamente illustrato, € 49,90), che raccoglie 145 sontuosi ingressi di altrettanti palazzi per abitazione e uffici della città è un esercizio di attenzione e allenamento alla meraviglia. Perché bisogna, quando si presenta l'occasione, guardare con altro occhio a questi marmi, agli svilupsi e movimenti delle pareti, a questi pavimenti policromi: in questi vestiboli, di palazzi costruiti tra il 1920 e il 1970, il curatore Karl Kaibitz ci porta per mano e, discretamente, ci insegna a osservare. Le immagini (ulteriore merito del libro) appositamente commissionate a Delfino Sisto Legnani, Paola Pansini e Matthew Billings catturano l'atmosfera degli ambienti con una sensibilità personale e uno stile in cui i singoli dettagli interagiscono con spazi architettonici più ampi. Nella settimana più internazionale di Milano, quando il design la celebra come sua indiscussa capitale, ci sarà modo di vedere (anche in una mostra alla Libreria Taschen di Milano fino al 18 giugno) la faccia più nascosta della città: e questa «specularità» la contraddistingue», gli ingressi, passata quasi del tutto inosservata finora avrà anche essa il suo meritato momento di gloria. E un libro, di grande bellezza, di *memento* di gloria che ci servirà da qui in avanti. Ecco il genio di un editore: pensare libri che mancavano. Farli.

MILANO
Giuseppe Roberto Martinenghi, 1937; pavimento Arabesco Carrara; © Paola Pansini sotto; Gio Ponti, Antonio Fornaroli, Alberto Rosselli, 1952-56; © Delfino Sisto Legnani

RISTORANTI & ARTE

Musei da leccarsi i baffi

Da Bartolini al Mudec a Scabin a Rivoli fino al recente Myo di Angiolo Barni, quadri e installazioni circondano i piatti

di **Davide Paolini**

ORIGINALITÀ
Dall'alto: Cristiano Tomei, chef del Trebato a Lucca, Enrico Bartolini del Mudec a Milano e Angiolo Barni del Myo a Prato

La *leadership* italiana dei siti artistici è nota, così come quale paese della Bellezza (il Bel Paese) ma forse non è conosciuto il primato italiano dei ristoranti di eccellenza all'interno dei musei. Un *medium* forse sottovalutato ma in grado di diffondere al viaggiatore straniero la cultura gastronomica *made in Italy*. Un segno di contaminazione fra i diversi linguaggi della cucina, dell'arte e del design. Una *leadership* italiana raggiunta negli ultimi anni mentre altrove l'abitudine di pranzare in museo era già in auge da tempo ma sempre con modalità rapide (caffetteria, *lunch, fast food*).

In Italia, forse per mantenere la fama di Buon Paese dove c'è buon vino sono di qualità, si è sviluppato un fenomeno unico che non trova riscontro se non nel Guggheneim di Bilbao. In questo museo bosco progettato da Frank Gerhry da diversi anni lo *chef* dell'interessante ristorante minimalista *Nerua* è Josean Alija, al vertice delle *star parade* internazionali. Un esempio isolato nel mondo rispettosi panorama italiano dove, soprattutto Milano è all'avanguardia a cominciare dal Museo delle Culture, il Mudec, dove ha aperto il suo primo locale milanese Enrico Bartolini, premiato con 2 stelle ma con altri locali stellati, sparsi per l'Italia (Bergamo, Venezia, Castiglione della Pescaia). Un locale, il *Mudec Bartolini*, dallo stile classico ed elegante dove Bartolini serve una cucina d'autore tra cui il risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola fotocopiato in altri molti locali.

Sempre a Milano «La Triennale», istituzione culturale internazionale ospitata all'interno del Palazzo d'Arte (dove è collocato anche il Museo del Design), che produce mostre ed eventi d'arte e di design dispone di una piacevole terrazza da cui si gode una vista inedita della città. Non a caso il ristorante si chiama Terrazza *Triennale Osteria con vista* il cui *chef patron* è Stefano Cerveni, patron anche altrove di un locale stellato.

Ancora a Milano, il prestigioso Museo del Novecento, all'interno del Palazzo dell'Arengario, dispone di un locale in stile déco con vista su piazza Duomo, gestito da *Giacomo*, un marchio molto conosciuto per la storica presenza in città con altri locali, affermati da tempo.

Torino, o meglio il Piemonte, non è da meno perché nel Museo d'Arte contemporanea di Rivoli ha trovato spazio uno dei più estrosi e intelligenti chef italiani, Davide Scabin con il suo *Combal.o*. Ebbene la cucina di Scabin è nota per i suoi piatti originali, frutto di ricerca e creatività che si fondono perfettamente con le opere d'Avanguardia che, prima o dopo cena, si possono ammirare nelle sale del Museo.

A pochi chilometri da Torino, a Venaria, si può ammirare La Reggia, all'interno della quale, al *Dolce Stil Nuovo*, si può gustare la cucina d'autore dello chef Alfredo Russo. Forse è l'arte che attira come una calamita nei ristoranti dei musei *chef* che fanno della creatività il loro punto di forza. A Lucca al Center of contemporary art, nel ristorante *L'Imbuto*, il vulcanico *chef* Cristiano Tomei serve agli ospiti circondati dalle opere d'arte piatti fantasiosi nell'androne e nelle varie salette del Palazzo Baccella.

Anche Roma ha il suo richiamo gastroartistico nel Palazzo delle Esposizioni dove uno *chef* di lungo corso, Antonello Colonna, da anni accoglie nell'*Open Colonna*, un luogo non luogo polivalente ed eclettico, con una cucina in cui la romanità si sposa con la modernità.

L'ultimo nato nell'abbinamento museo-cibo è a Prato dove nel nuovo centro per l'arte contemporanea Pecci, trasformato in una navetta semi spaziale dall'olandese Maurice Nio, ha aperto da pochi mesi *Myo*. In cucina c'è Angiolo Barni, un personaggio cresciuto in una famiglia di panettieri della città che poi ha maturato significative esperienze come cuoco presso ristoranti stellati in Spagna e in Francia prima di aprire locali propri.

Le proposte del suo menu, che ho assaggiato recentemente con piacere, mi hanno colpito per l'equilibrio nei piatti con proposte che hanno il punto di forza nella ricerca accurata della materia prima. Così negli antipasti convivono la barnata di limousine e crostacei salsa di pastinaca alla curcuma e curry, con la *tartare* di ricciola profumata all'origano, maionese alla bottarga di Cabras (una chicca). I classici tortellini fatti a mano serviti in un brodo ristretto , profumato alla lavanda fanno da contrappeso agli originali ravioli di trippa, salsa di fagioli di San Ginese, scampi spadellati. Poi largo agli animali da cortile: un genere ormai introvabile, a cominciare dalla coscia di faraona arrostita, profumata al lime e pepe di Sarawak. Perfetta la cottura del piccione al forno con salsa di carote.

Questo *chef patron* così come fa ricerca per gli ingredienti, riversa la stessa passione nei vini da cui ha costruito una carta originale con una particolare attenzione ai cosidetti naturali. Così ho potuto assaggiare un rosso, Vinupetra (Il Vigneri), vino mediterraneo di matrice vulcanica di un grande personaggio del mondo del vino, Salvo Foti, poco conosciuto al grande pubblico ma un pioniere dei vini dell'Etna, oggi alla grande ribalta internazionale.

Si ne qua non

Il gastronauta è ogni sabato alle 15.15 su Radio24

SCARPE STRETTE

di Pietrangelo Buttafuoco

Saviano per tutti e per nessuno

Essere contemporanei di Roberto Saviano è un privilegio dello Spirito del Tempo. L'autore di *Gomorra* – meritoria opera di condanna della criminalità organizzata – su D di Repubblica dialoga di bellezza con Ashley Graham, la modella orgoglisamente cicciotta. Certo, scava in un campo già arato dal Platone, dagli Andy Warhol e dagli Umberto Eco e però lui va oltre: scopre il fascino della cellulite.

Padrone di tutti i tasti nel pianoforte della Sapienza, depositario del Bene Assoluto, corpo e crisma della Redenzione, Saviano dà annuncio – dalla sua bacheca Facebook, ma opportunamente rilanciata dal sito di Repubblica – di un suo proposito: andare nelle scuole d'Italia, quelle stesse che l'indagine Ocse su cinque continenti definisce come «migliori d'Europa». E civa, Saviano – atteso, come dice lui stesso, «commentario e letto assai tra i banchi» – per raccontare la complessità del reale. Con un commento, va da sé, fatto «senza colori pastello».

Saviano, immenso vate qual è, come Zaratustra parla a tutti e a nessuno. Rivolge un appello che non va a tutti gli insegnanti e le insegnanti, infatti, ma esclusivamente ai professori e alle professoresse disposti a mettere i propri alunni di fronte «alle ferite e alle contraddizioni». E senza fare ricorso – così si raccomanda – all'uso di letture edulcoranti o, peggio, edificanti perché, insomma, l'Edificio è solo lui.

Il divino Roberto, come il buon Gesù, porta la spada nelle aule, non la pace: «Hashish, marijuana, social e violenza sono protagonisti della vita quotidiana dei ragazzi». E l'abisso che attende tutti dopo il suono della campanella. Senza pastelli. Certo, Saviano, con la sua ostensione di sé medesimo tra i banchi, scava in un campo già arato dalla paideia e però lui va oltre: passa direttamente alla ricreazione.

@PButtafuoco

SICILIA

Il Gattopardo non abita più qui

di **Anna Li Vigni**

Chi si trovava a Palermo in quei disgraziati giorni di quell'apparentemente lontano 1992 – il 23 maggio e il 19 luglio – oltre a provare l'amaro di un profondo senso di sconfitta, si è visto costretto a fare i conti con tutti quei luoghi comuni che da sempre soffocano l'immagine della Sicilia. Sicilia mafiosa, Sicilia dei Gattopardi. Proprio il 27 marzo di quell'anno, per pura casa, Tony Gentile aveva immortalato i due amici Giovanni e Paolo intenti a confabulare sorridendo. In mezzo a tutti gli insopportabili stereotipi, ecco che si profilava un'icona positiva. Era il segno di un movimento.

Oggi, a diciassette anni da allora, forse possiamo davvero dire che *Non c'è più la Sicilia di una volta*, come recita il titolo del volume del siciliano Gaetano Savatteri, il quale con lucidità e ironia compone un difficile quanto necessario bilancio. E vero, il 1992 è l'anno delle stragi di Cosa Nostra. Sempre di più della Sicilia si conferma l'immagine impostale dallo stigma cinematografico de Il Padrino di Coppola o di Sedotta e abbandonata di Germi. Eppure, proprio intorno a quel 1992 ne accadevano di cose. Per esempio, sbarcava sull'isola l'enologo piemontese Giacomo Tachis, al quale si deve l'"invenzione" del Nero d'Avola e quindi la spinta verso la creazione di una fiorentissima industria vinicola, protagoniste della quale oggi sono "signore del vino" come Francesca Planeta e Arianna Occhipinti.

Solo due anni prima, era nelle sale Nuovo *Cinema Paradiso* di Giuseppe Tornatore, l'epopea sfrontatamente cinematografica che finalmente rappresentava la Sicilia senza ricorrere al classico mitologema mafioso; e il romanzo di Dacia Maraini La lunga vita di Marianna Ucria si aggiudicava il Campiello, fornendo al pubblico un'immagine inedita, sebbene amara, dell'isola e della condizione femminile.

Poi, nel 1992, ecco l'esplosione del fenomeno Fiorello, lo showman capace di interpretare con ilare grazia la "caricatura della caricatura" del siciliano-tipo. Ancora, sempre lo stesso anno, il lancio di *Cinico TV* di Ciprì e Maresco, aggiungiamo sguardo sulla contemporaneità palermitana, che intendeva offrire nientemeno che «un'antiprima del Giudizio Universale». Per non parlare di Camilleri che, con l'invenzione del suo Montalbano, ha stravolto tutti gli stereotipi, creandone forse di altri – ma migliori –, e ciò grazie soprattutto a quella lingua inventata, il camillerese, che è lontana dal vero dialetto, ma è profondamente viva, realtà di Fiumara d'Arte ed di Atelier sul mare di Antonio Presti a Marina di Tusa o di Farm Cultural Park a Favara.

Qualcosa si muove, se un collezionista della portata di Massimo Valsecchi acquista l'intero palazzo nobiliare palermitano Butera per farne la futura sede di una prestigiosissima galleria. Non è immobile la terra dei Gattopardi. E tutti contribuiscono al movimento, anche quelli che odiano la Sicilia fino al punto da desiderarne la distruzione. Cosa resta, dunque, di quel 1992? Resta lo sguardo critico, incarnato in una rabbia profonda, del teatro di Emma Dante. Restano le pagine lucidissime della letteratura di Roberto Alajmo, di Evelina Santangelo, di Giorgio Vasta. Resta la comicità, delicatamente pop ma assai efficace, di Ficarra & Picone. Non è poco. Come osserva Pif, regista di I mafiosi uccide solo d'estate, film sulla nascita della coscienza antimafiosa, «incazzarsi una volta è facile, ma rimanere incazzato per vent'anni è faticoso».

In questi vent'anni, però, i Siciliani non si sono fermati. Oggi la Sicilia la trovi, *biosch* na intraprendente, all'aeroporto sotto forma di boutique della coppola, la trovi nel *brand* della birra intitolata Minchia, o presso il *food corner* firmato Efe che offre il pane *ca' meusa* di Antica Focacceria, la rosticceria palermitana che ha contrastato il fenomeno del pizzo. Ha ragione Savatteri. Bisogna usare strumenti di analisi diversi dal soliti Pirandello e Tomasi di Lampedusa per comprendere la Sicilia odierna. «Quando qualcuno tira fuori qualche metafora del Gattopardo per spiegare la Sicilia di oggi, a me viene subito da sputare per terra» scrive Giuseppe Rizzo. Senza voler essere eccessivi, in fondo è così che stanno le cose.

Gaetano Savatteri, Non c'è più la Sicilia di una volta, Laterza, Roma-Bari, pagg. 260, € 16

L'ISOLA COME ERA | *Un contadino in coppola e lupara*

IL FESTIVAL A GENOVA

È giunto all'ottava edizione il festival «La Storia in piazza» che si terrà a Genova dal 6 al 9 aprile e che quest'anno è dedicato al tema Imperi. Da quelli più antichi e celebri come l'impero babilonese, quello macedone di Alessandro Magno e l'impero romano, fino ai contemporanei e trasversali imperi senza terra. Parteciperanno tra gli altri Franco Cardini, Marco Cavarzerani, Orlando Figes, Marcello Flores, Edgar Morin, Donald Sassoon. Il programma completo sul sito www.lastoriainpiazza.com

A Milano

Domani a Milano, alle 17.30, alla Fondazione Ferrè (via Tortona, 37), si presenterà il libro di Enrica Morini «Maria Pezzi, giornalista di moda» (enciclopediadelledonne.it)

Alle 18 alla Milano Art Gallery (via Alessi, 12) sarà presentato «Schegge di Ro di Roberta Camerino con Federica Repetto.