

# Tempo liberato



## STORIA DELLA BIRRA LA BEVANDA ALCOLICA PIÙ ANTICA DEL MONDO

Patrick E. McGovern è direttore scientifico del progetto di archeologia biomolecolare per la cucina, le bevande fermentate e la salute del Museo dell'Università della Pennsylvania a Philadelphia e ha scritto *Diecimila anni di birra*. Dal

Neolitico ai moderni birrifici artigianali (Espresso Edizioni, pagg. 386, € 19,50). È un viaggio nella storia della bevanda alcolica più antica del mondo, tra sepolture di antiche civiltà, relitti navali e millenari insediamenti umani. La birra è storia degli

esseri umani che hanno saputo miscelare frutta, miele, cereali, resine degli alberi, prodotti botanici e altro ancora. Il volume, che sarà in libreria dal 23 febbraio, propone anche le ricette per creare queste antiche birre a casa e i cibi da abbinare.

## IL SENSO DELLA VITA SCALANDO MURI DI GHIACCIO

Nanga Parbat

di Maria Luisa Colledani

Sul Nanga Parbat, a 8.126 metri, fra seracchi e miraggi, c'è una murena che si nutre di memoria, coraggio e storie. La racconta lo scrittore e sceneggiatore Orso Tosco in *Nanga Parbat. L'ossessione e la Montagna Nuda*, molto più di un libro di alpinismo, quasi un abbraccio al cuore umano dove la scrittura, essenziale e potente, canta e consola.

Il Nanga Parbat, nel Kashmir, in Pakistan, è un rosario di nomi: Montagna Nuda, Montagna Mangiaoumini, Montagna del Diavolo, e mille avventure perché qui costoni verticali, le sue valanghe e il vento hanno calamitato i desideri e i sogni degli alpinisti più arditi: felicità è superare i limiti ed essere, esistere laddove si credeva di non poter essere. Tosco racconta e rende omaggio: «Questa è una storia di donne e uomini decisi a leggere il manuale dell'infinito, spesso da soli. Uomini e donne che hanno oltrepassato il giardino incolto delle grandezze e si sono spinti oltre. E dunque questa non poteva che essere una storia di coraggio».

Albert Mummery scopre nel nulla nel 1895, mentre l'ascesa: Hermann Buhl, maestro nel prevedere l'andamento delle valanghe, il ritmo, la cadenza, quello che definisce "Torario", a 6.700 metri, dato che i compagni sono in difficoltà, cammina per 40 ore da solo senza ossigeno e raggiunge la vetta; Nives Merol e Romano Benet sono più di un'inedibile educazione sentimentale; Reinhold e Günther Messner, con il loro stile determinato dal minimalismo dell'equipaggiamento e dall'arditezza della meta, toccano la vetta e il dramma si compie in discesa, lungo il versante Diamir, il meno arduo, ma la stanchezza tradisce Günther.

Il Nanga Parbat è «un luogo chiaramente inadatto, inospitale, che non ci prevede e non ci vuole, e che proprio per questo regala, a chi è ingrado di esplorarlo, la sensazione di essere sfuggito al gioco del mondo o, forse, di aver trascorso qualche istante all'interno del suo cuore nascosto», quindi queste storie superano ghiacci e costoni di roccia per diventare un romanzo sul senso della vita tanto che Tosco arricchisce il racconto con citazioni di scrittori e pennellate di artisti, dev'essere alla ricerca della felicità, rapiti nelle loro ossessioni, come gli alpinisti.

C'è l'inverno, poi, una legge che amplifica i pericoli in vetta, rendendo gli esseri umani ancora più fragili. Ma «corteggiatori dell'inverno, piccoli come gocce di colore diluiti nel bianco assoluto» non hanno paura, basti ricordare le imprese di Simone Moro o del polacco Tomek Mackiewicz, primo scalatore, con Elisabeth Revol, a completare la salita invernale lungo una nuova via, la Messner-Eibesfeld. Primo, certo, ma senza l'energia per rientrare al campo base. Anche per Tomek, ucraino da quell'ossessione bianca, valgono i versi di Josif Brodskij: «È come un globulo bianco nel sangue trasparente / la luna nelle opere dei cantori, che bruciano di tisi / ma dicono che è amore». E anche distillato di felicità.

Nanga Parbat. L'ossessione e la Montagna Nuda

Orso Tosco

Espresso and 2nd, pagg. 122, € 15

Ventimila anime. Kiruna è nata alla fine dell'Ottocento quando fu scoperto il giacimento di ferro



## KIRUNA, UN TURISMO CHE METTE I BRIVIDI

Grande Nord. La città svedese è stata così danneggiata da scavi e detonazioni per lo sfruttamento della sua gigantesca miniera di ferro che deve traslocare. Ora l'obiettivo è trasformare la natura artica in una meta per il tempo libero

di Beda Romano

Sono passati cinquecento anni da quando il vescovo cattolico Olao Magno scrisse un monumentale volume dedicato al Grande Nord: *Historia de gentibus septentrionalibus*. Era il 1555. Nulla è più come allora a Kiruna, la città svedese a 150 chilometri oltre il Circolo polare artico. Ma le descrizioni del geografo e cartografo scandinavo restano incredibilmente attuali: nell'Artico, l'esito della millenaria battaglia tra l'uomo e la natura rimane drammaticamente in sospeso. In quale altro contesto la natura impone a una città di traslocare?

Il viaggio in treno da Stoccolma dura 16 ore, via una linea ferroviaria che risale all'Ottocento, quello in auto poco meno, in tutto per coprire una distanza di circa 1.200 chilometri. In aereo tutto è più veloce, ma anche dal cielo si tocca con mano l'isolamento della regione artica. Rapidamente scompaiono le luci e i punti di riferimento. Centinaia di chilometri a perdita d'occhio risultano totalmente spopolati. All'arrivo sulla pista ghiacciata dell'aeroporto di Kiruna, il viaggiatore è accolto dal freddo «orribile e vemente» descritto da Olao Magno.

Kiruna, 20mila anime, non è una città come le altre. È nata e vive alle spalle di una scoperta avvenuta alla fine dell'Ottocento: una gigantesca miniera di ferro. Si racconta che la storia dell'industria mineraria nel Grande Nord svedese iniziò a metà del Settecento quando un cacciatore della regione di Jukonsuando lasciò la sua abitazione una mattina per cacciare lo scoiattolo. A un certo punto, la freccia partita dal suo arco e dotata di una punta in metallo fu improvvisamente attirata verso una pietra ne-

ra, che una successiva analisi rivelò essere ferro.

Il giacimento di Kiruna è considerato il più importante al mondo. Il ferro estratto è puro al 65%, dicono le statistiche. Penetrare nella miniera è come entrare in una galleria stradale. Salvo che anziché essere piatta, la strada asfaltata è in discesa, e si infila inesorabilmente nelle viscere della terra. Lunga quattro chilometri e mezzo, larga cento metri, la miniera conta un reticolato di strade sotterranee di 500 chilometri. Fino al 1965, lo sfruttamento avvenne in superficie, poi si decise di scavare in profondità. Oggi si lavora a 1.300 metri sottoterra.

IL VIAGGIATORE È ACCOLTO DAL FREDDO «ORRIBILE E VEMENTE» DESCRITTO DAL CARTOGRAFO OLAO MAGNO

Per decenni, la città ha sfruttato la miniera. Pur di evitare inondazioni nelle gallerie sotterranee, si è giunti al punto di svuotare per ben due volte il vicino Lago di Luossajärvi. Poi, qualche anno fa, la natura si è vendicata. A furia di scavi e detonazioni, la cittadina ha subito danni irrimediabili: crepe, slavine, frane. È stato deciso di traslocare l'intera località, ospedale compreso. Il centro-città è appena rinato a tre chilometri di distanza della precedente posizione. Migliaia di famiglie sono chiamate ad abbandonare le loro abitazioni, pur di salvaguardare lo sfruttamento del giacimento.

Traslocata sarà anche la chiesa di Kiruna, un edificio in legno scuro costruito nel 1912. «È una impresa notevole se si pensa che la struttura

pesa 600 tonnellate», racconta il vicario Lena Tjärnberg. L'altare *art nouveau* è decorato da un grande paesaggio dipinto dal principe Eugenio di Svezia (1865-1947). «Il nostro è un progetto ventennale - riassume Nina Eliasson che nel comune di Kiruna è la responsabile dello sviluppo urbano - Non vogliamo solo traslocare la città. Vogliamo anche prepararla a una nuova crescita economica. Il ferro e altri minerali di questa regione saranno indispensabili per la prossima transizione verde».

Chi ricorda *Finché sarà passata la tua ira*, il giallo della romanziere svedese Åsa Larsson (pubblicato in Italia da Marsilio), avrà negli occhi le descrizioni dell'autrice. Il paesaggio nella regione di Kiruna è collinoso, ricoperto per oltre sei mesi l'anno da una coltre di neve incombente. In inverno, le giornate sono cortissime e l'aurora è boreale; in estate, le giornate sono lunghissime e le notti bianche, come raccontò una prima volta in modo frammentario lo storico bizantino Procopio di Cesarea (490-560) nel suo *Le Guerre Persiana, Vandalica, Gotica*.

Le autorità svedesi vogliono fare del trasloco una nuova opportunità, trasformare la scelta di alcuni nella decisione di tutti, sostituire l'incertezza e l'apprensione dello stradicamento con la speranza e l'entusiasmo per un futuro da costruire, magari nel turismo. In questo caso, la natura artica non è più un avversario dell'uomo o una minaccia all'economia; diventa invece una meta del tempo libero. A chiama la neve conviene ricordare quanto noto sempre Olao Magno cinque secoli fa: «In un giorno e in una notte, vedrete quindi o venti forme distinte di manto nevoso».

## MIRABILIA LO «SPIRITO» DI EISNER CHE ARRIVA FINO A NOI

di Stefano Salis

Si sa che Sua Onniscienza Umberto Eco amava molto, e a ragione, Milton Caniff (1907-88). Gli ha dedicato saggi, studi e ritorni. Ha individuato, nelle sue tavole, nelle sue storie, la nascita di un linguaggio autonomo, quello dei *comics*, e i vessilli di un americanismo culturale mai più tradito. Nell'Olimpo dei fumettisti sono poche le divinità che dialogano alla pari e ci guardano dall'alto. Con Caniff, certamente Kirby e Will Eisner (1917-2005). Per quest'ultimo, Eco si scomodò per un denso saggio preposto al di lui *Complotto*, dove indagava la vicenda culturale di un falso come quello dei Protocolli di Sion. Eisner è ora il protagonista di una mostra molto bella (peccato però l'allestimento lasco, diciamo così, con i cartelli appiccicati male) al meritorio Paff di Pordenone fino a fine febbraio, ma con probabile proroga: sono 180 opere originali, dalle tavole di «The Spirit» ai capolavori della maturità (uno per tutti: *Contracto con Dio*). Le tavole e le sequenze («arte sequenziale» arriverà a definire Eisner il suo operato) viste finalmente da vicino nella loro materialità primordiale, segni, cancellature, neri, destano meraviglia. Chine e matite e colori di precisione stentorea, una dinamicità e un cambio di registri narrativi

strepitosi, una maestria del tratto che avrà mille imitatori (avete mai visto Alan Ford? Ecco, ora sapete da dove viene, dritto dritto). E non solo nel fumetto: vedi Eisner e capisci perché Orson Welles lo ammirava e ne trasse ispirazione. Atmosfere, *slang*, personaggi, risate e durezza della vita: in «The Spirit» (Eisner fu costretto dell'editore a mettere al suo «supereroe» una mascherina, che disegnò appositamente ridicola, come si vede sotto) c'è la nascita di un mondo nuovo. Il fumetto, e poi la *graphic novel* (sempre *copyright* di Eisner), rivoluzionarono lo scenario culturale del Novecento. E grazie a loro (e a Eco) abbiamo imparato a non vergognarci di amarli. O, quanto meno, a capire la loro ineguale grandezza.



## INDOVINA CHI SVIENE A CENA INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER NON SPRECCARE AVANZI

di Luca Cesari

La guerra agli sprechi in cucina è all'ordine del giorno ed esistono vere e proprie tendenze culinarie che mirano a ridurre sensibilmente tutti gli scarti. Al di là delle tecniche più sofisticate, che insegnano a utilizzare le parti meno nobili degli alimenti per ottenere grandi piatti, esiste un filone di letteratura che punta più semplicemente a riutilizzare ciò che rimane sulla tavola.

Il primo autore che si è dedicato all'argomento è Olindo Guerrini che ci ha lasciato *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, pubblicato postumo nel 1918 che è una cartellata di ricette per insaporire, abbellire e ripresentare le pietanze già cotte. La distanza culturale rispetto alla nostra epoca si apprezza anche dalle oltre 170 preparazioni per riutilizzare il lessato avanzato, segno dei tempi di una cucina basata sui brodi. Per venire incontro alle esigenze più attuali, oltre agli immancabili ricettari, è una disposizione diverse app e siti web «svuotafango» che suggeriscono un piatto sulla base dell'elenco degli ingredienti che noi gli forniamo. Una sorta di ricetta al contrario per consumare le cose che abbiamo già in casa. Ma l'ultima frontiera, la più

interessante e divertente, è quella dell'intelligenza artificiale. Nel novembre scorso è stato lanciato ChatGPT, un chatbot particolarmente raffinato che può dialogare con un utente umano. Attualmente viene utilizzato per diversi scopi che vanno dalla traduzione di brani, al riassunto di testi, fino alla creazione di contenuti. Una delle sue capacità è quella di fornire ricette dettagliate, inclusi procedimenti e tempi di cottura, attenendosi agli ingredienti che gli suggeriamo.

Per fare un test ho chiesto a ChatGPT di scrivere il finale dell'articolo, dopo avergli fatto leggere il resto: «La cucina sostenibile continua a evolversi con tecniche culinarie, app e chatbot che aiutano a utilizzare al meglio gli ingredienti già presenti in casa e ridurre gli sprechi. ChatGPT, ad esempio, fornisce ricette basate sugli ingredienti suggeriti. Questi strumenti possono aiutare a conciliare la creatività culinaria con la consapevolezza delle risorse limitate». Insomma, magari è un po' banale, ma siamo solo all'inizio e vi assicuro che in cucina funziona molto meglio.