

# Tempo liberato



## NEL PALLONE GIULIANO GIULIANI, LA SOLITUDINE DEL PORTIERE

Nel giorno in cui si accendono le luci sul Mondiale (e sulle contraddizioni) di Qatar 2022 meglio tornare a un calcio meno luccicante ma più intimo. È quello che Paolo Tomaselli, giornalista del «Corriere della Sera», racconta in Giuliano Giuliani, più solo di un

portiere (661 e 2nd, pagg. 196, € 16). Giuliani ha difeso la porta del Napoli di Maradona che vince la Coppa Uefa e il secondo scudetto. Ha tutto, fama, denari, amici ma diventa il primo (e finora unico) calciatore italiano sieropositivo e scende in campo malato per

diverso tempo. Tomaselli fa un lavoro certosino e umanissimo sulla vita di «Giulio». Interviste, incontri, confessioni - dalla ex moglie ai compagni di Napoli -, sempre un passo indietro per ridare luce alla vita di un campione dimenticato dal calcio.

## MEDITARE ASCOLTANDO IL SILENZIO DEGLI ALBERI

Buddismo

di Maria Luisa Colledani

Il pianeta Terra impartisce insegnamenti, spiega paure e sogni. Tiziano Fratus, scrittore e poeta, creatore di alberi e pace, sa ascoltare: la sua penna radica storie e silenzi nel regno della natura perché bisogna saper aspettare, darsi tempo, porre l'orecchio ad alberi, erbe e paesaggio. In questi scenari Fratus ha trovato anche la strada del buddismo e l'ha raccontato nelle pagine di *Sutra degli alberi*.

Tutto inizia con la lettura del *Tesoro dell'occhio del vero Dharma*, opera composta in vent'anni da Eihei Dogen (1200-1253), fondatore della scuola Soto, la più diffusa scuola Zen in Giappone e la più seguita nel mondo. Per Fratus cercare di accarezzare le radici è come una scossa. Sono le radici della natura e del nostro essere più profondo perché «tutte le civiltà si inchinano agli alberi, si raccolgono in meditazione per allontanare paure, ossessioni e dolori».

Poi, il cambio di passo nell'immersione «verde»: «fra 20 e i 30 anni ho girato le spalle ai miei consimili e cercato l'amicizia delle foreste, la frequentazione delle montagne, il mistero della lontananza». In quell'altrove, i boschi - all'inizio quelli di Big Sur sulla costa californiana - sono coscienza dell'«essenza» (o assenza dalle altre creature?) che sa penetrare fin nel cuore di titani viventi altri quanto campanili di chiese.

Fratus crea la definizione di «Homo radix», sifa devoto nel ventre cavo dei boschi, laddove è possibile l'incontro di sguardi con i pionieri dello Zen», e ricorda la vasta letteratura che intreccia carta e natura, come nella poesia cinese della *Shih-shu*, ovvero «poesia-e-cortecca» o come nella tradizione giapponese *Gozan bungaku*, cioè la «letteratura delle cinque montagne», risalente al XIII-XV secolo.

Più che pagine sono tappeti musicali, vie segnate per provare a trovare pace in una natura che canta e suona per noi. La via del buddismo è pazienza e tanti fallimenti: «mi nemici della pratica sono l'astrazione e la concettualizzazione, tipiche di un approccio culturale orientale al buddismo». Invece, Fratus a natura, crede nel buddismo agreste e si abbandona all'abbraccio dei patriarchi. Nella solitudine della natura sente battere la libertà: «*Radice ergo sum*» perché dentro gli abita un'anima radicans, un'anima *arborescens*.

La natura insegna la pazienza dell'attesa: «la vera consapevolezza nasce dalle azioni di tutti i giorni, sei il Buddha, ovvero un uomo tra gli uomini, in ogni azione, in ogni parola». Soprattutto quando arriva il silenzio che ci assale, senza via d'uscita ma l'anima immersa nei boschi porta oltre: «l'uomo che si inoltra in natura capisce da solo un'esperienza dopo l'altra che la vita non ha una direzione obbligata che tutto - e anche dal tempo che c'è dato, dalle energie che gliostriarimo, dai desideri e dai limiti con i quali ci confrontiamo e misuriamo - è un dono senza un senso preciso: siamo la vita che decidiamo di indossare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Sutra degli alberi**  
Tiziano Fratus  
Piano B, pagg. 187, € 18

Codice azteco. Sacrificio umano raffigurato all'interno del Codice Tudela del XVI secolo



# TOMATE, PEPERONCINO E CARNE UMANA

Storia del pomodoro. Nelle Americhe precolombiane l'ortaggio era poco diffuso e i Conquistadores spagnoli videro raramente quelle piantine. Che però erano destinate a un particolare uso gastronomico: l'antropofagia

di Luca Cesari

Il pomodoro è l'ortaggio che contraddistingue di più la cucina dell'intera area mediterranea: usato crudo, ma soprattutto in salsa, rappresenta la base per una miriade di preparazioni, oggi come nel passato. Nella gastronomia italiana è una presenza pervasiva già nell'Ottocento, tanto che Pellegrino Artusi nell'introduzione alla ricetta della «salsa di pomodoro» racconta che un preteromagnolo ficcanaso era stato «battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto».

La storia del pomodoro per noi comincia irrimediabilmente nel 1492, con la faticosa scoperta dell'America che ha aperto la via a cibi sconosciuti. Si è scritto molto riguardo agli approcci culinari degli spagnoli e degli italiani che per primi iniziarono a fare uso del pomodoro, mentre si sa poco della sua vita prima che venisse importato in Europa. Ovviamente le fonti sono molto rare ed è necessario un accurato lavoro di ricerca che passa attraverso le testimonianze degli occidentali sbarcati sull'altra sponda dell'Atlantico per avere qualche informazione.

Quello che di solito ci si immagina è che Cristoforo Colombo, o meglio Hernán Cortés e Francisco Pizarro, rispettivamente conquistatori dell'impero azteco e di quello inca, una volta sbarcati si siano trovati di fronte a coltivazioni di pomodori e non abbiano fatto altro che riportarne a casa alcune pianticelle. In realtà le cose sono più complesse di così e di pomodori i conquistadores spagnoli ne hanno visti ben pochi. Basta scorrere una delle opere capitali che descrive le terre appena scoperte, il *Sumario de la natural historia de las Indias* di Gonzalo Fernández de Oviedo del 1526, per sapere che le Americhe

erano ricche di mais, yuca, peperoncini piccanti, patate, mani e arachidi, ma apparentemente nessun pomodoro. Anche la prima opera scientifica europea che passa in rassegna i vegetali del nuovo mondo, il *De natura stirpium* di Jean Ruel, non prende in considerazione il frutto americano.

Poco diffuso, certamente, ma non ignoto, tanto che la prima citazione in assoluto si deve proprio a Cortés che, curiosamente, ne descrive anche un particolare uso gastronomico. Secondo gli storici il fatto risale al 20 ottobre 1519 - giorno più, giorno meno - e riguarda una ritorsione del condottiero spagnolo nei confronti dei capi della città di Chotula in cui aveva fatto sosta con l'esercito durante la marcia di avvicinamento a Moteuczuma. Avvisato dei piani per tendergli un agguato, fece strage dei capi e rimproverò i superstiti di avere trattato contro di lui con queste parole: «Ci volete uccidere e mangiare le nostre carni e perciò avevate preparato le pentole con sale, peperoncino e tomate». Al di là della pratica di antropofagia, peraltro ben attestata presso gli aztechi, l'associazione del pomodoro con il peperoncino da accompagnare a piatti di carne è rimasta una costante gastronomica. Si ritrova anche nella prima ricetta occidentale dedicata al frutto americano, quella «Salsa di Pomodoro, alla Spagnola» descritta dal cuoco Antonio Latini nel 1692 che segna la tappa iniziale di un crescente interesse per le preparazioni da accompagnare a molti piatti inclusi, un secolo più tardi, la pasta.

Seppure presenti nei territori messicani, il pomodoro non era una specie coltivata estensivamente, almeno non quanto potremmo aspettarci oggi. Una delle ragioni è che la pianta, originaria dell'area peruviana, era stata introdotta in tempi re-

lativamente recenti nel regno azteco dove aveva conosciuto una certa fortuna. Seguendo le tracce genetiche delle specie presenti in America e incrociandole con i diversi nomi del pomodoro nelle lingue locali, è possibile ricostruire una linea che porta dalle Ande dominate dagli Inca fino al Messico azteco.

Le cose si fanno ancora più intricate per la presenza di due specie distinte di pomodoro: oltre al comune pomodoro rosso che tutti conosciamo (*Lycopersicon esculentum*) gli spagnoli riportarono in Europa anche diverse varietà di pomodoro verde (*Solanum physalis*), oggi quasi sconosciute fuori dai confini americani e utilizzate per conserve o frittate, protagoniste del celebre film *Pomodori verdi fritti alla fermata del treno*. Questa doppia identità deve avere indotto una certa confusione anche fra gli osservatori europei, tanto che non è chiaro quale delle due specie venga descritta nel primo resoconto del pomodoro fatto dal medico senese Pietro Andrea Mattioli nel 1544. Di certo la sua definizione di «pomi d'oro» ha fatto presa sulla lingua italiana e ha impedito che attecchisse l'originale forma «tomato» diffusa invece nel resto del mondo, o quasi. Fa eccezione anche la lingua russa che utilizza da sempre la parola «pomidor» a causa di un altro italiano, il cuoco personale di Caterina II di Russia Francesco Leonardi, che nel tardo Settecento introdusse il frutto americano alla corte di San Pietroburgo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il signor Pomodoro, storia di un successo biologico con qualche divagazione**  
Franco Avicelli  
Edizioni Archos, pagg. 224, € 20

## MIRABILIA LE VIRTÙ DI ANITA KLINZ, SIGNORA DELLE COPERTINE

di Stefano Salis

«Ci sono libri che lo capisci subito che sono essenziali. Di più: che ci volevano e che ti chiedi come mai ancora nessuno li avesse scritti. Ecco uno di questi, e, per quanto di «di settore», è invece un dovuto omaggio a chi lo merita e recupera una personalità e una stagione quasi dimenticate. Sto parlando di *Ostinata bellezza* (fantastico già il titolo; Fondazione Mondadori), che il graphic designer Luca Pitoni (tra i più bravi e cool sul mercato e autore, in altre vite, anche del restyling di questo giornale) ha dedicato all'opera e alla figura di Anita Klinz, *La prima art director italiana*, come recita il sottotitolo. Libro di riflessione, d'archivio e riscoperta (con la collaborazione della cacciatrice di libri Livia Satriano e notevoli contributi di Mario Piazza e Leonardo Sonnoli: se dovessi indicare persone adatte a scrivere del tema non potrei voler nulla di meglio). Di meraviglia: per il costante fluire, in queste pagine, di migliaia di copertine (dalla Mondadori al Saggiatore) che trasformano il lavoro quotidiano, il «mestiere» di Anita Klinz (1925-2013) in una rassegna del bello (per parafrasare una nota rubrica di «Campo Grafico»). Klinz, insieme a Lora Lamm (altra riscoperta recente, con bellissima mostra a Chiasso) furono le uniche donne in quel mondo maschile della grafica.

E, non saprei dire come, ma c'è, il tocco femminile di Klinz: nel volere Pintor, nell'impostare riviste, nel progetto del Saggiatore. Istriana d'origini, legatissima al mare (la sua seconda vita si svolgeva a Giannutri), Anita ci si staglia come una esile gigantessa della grafica italiana del secondo dopoguerra: rigorosa ed estrosa quanto basta, piena di idee e soluzioni inedite, caparbia nell'imporre su alcune scelte. Non tutte le copertine sono capolavori, ovvio; ma quelle memorabili non mancano. Ora ci vuole solo una bella mostra, a farcele vedere d'infila: una scorpacciata di bellezza per chi sosteneva, ostinatamente, che il libro andava oltre il testo. Applausi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## A ME MI PIACE RICORDARE TOGNAZZI E IL SUO «RIGETTARIO»

di Davide Paolini

«L'attore? A volte mi sembra di farlo per hobby. Mangiare no; io mangio per vivere. E mi sento vivo davanti ad un tegame. L'olio che soffrigge è una musica per le mie orecchie. Il profumo di un buon ragù l'adooperai come dopo barba. Un piatto di fettucine o una oblunga forma d'arrosto, per me sono sculture vitali». Ugo Tognazzi, di cui quest'anno vengono festeggiati i cento anni dalla nascita, è stato straordinario per la sua straordinaria qualità di artista, merita allo stesso tempo, di essere celebrato per la sua passione per il cibo.

Giusto ricordarlo come cuoco, gastronomo, come direttore della rivista «Nuova Cucina» nonché autore di libri, che varrebbe la pena conoscere per le numerose ricette, per il linguaggio (il *Rigetario*), per la cultura delle materie prime. Antesignano del chilometro zero: coltivava le sue meraviglie nell'orto della sua casa, tutt'ora attiva, la Tognazza a Velletri: olio, uova, galline, oche, papere, frutta e verdure, mantenute con l'acqua del pozzo e vino, di cui il figlio Gianmarco continua con la stessa passione la produzione di sei ottimi vini: Tapioco, Antani, Casa Vecchia, Conte Mascetti. Come se

fosse, Voglia Matta (chiari i riferimenti ai film di Ugo). Forse per comprendere bene il rapporto di Tognazzi con la cucina è indispensabile un viaggio nel territorio libero della Tognazza, soprattutto la cucina, che lo stesso Ugo così ha descritto: «c'è un enorme frigorifero che sfugge alle regole dei consumi. È di legno e occupa una intera parete della grande cucina. Dalle quattro finestrelle si può spiarne l'interno, e bearsi della vista degli insaccati, dei formaggi, dei vitelli, dei quarti di manzo che pendono, maestosi, dai lucidi ganci. Questo frigorifero è la mia cappella di famiglia». A Velletri Tognazzi cucinava senza tegua per decine e decine di invitati, spesso aiutato dal suo ristoratore e amico di fiducia, Benito Morelli del ristorante Benito al Bosco di Velletri, tutt'ora in attività, da cui ho gustato un piatto, creato da Ugo: la spigola al cartoccio con funghi porcini. L'originalità delle ricette di questo grande attore, alcune delle quali profumano di futurismo (il risotto al blu di metilene, le farfalle fluvia), sono arricchite da illustrazioni, disegnature con pennarelli ed acquerelli, da lui stesso. Così è se mi piace!

© RIPRODUZIONE RISERVATA