

Oltre la boxe. Sport, questione razziale e religione si intrecciano nella vita di Muhammad Ali, tra soldi, debiti, mogli e ring. La voglia di riscatto di un uomo nero in un'America dove l'integrazione era ancora molto lontana

# Non chiamatemi Cassius Clay

Francesca Milano

Tutto comincia con una bicicletta bianca e rossa. È una Schwinn Cruiser modello deluxe, con parafranghi e cerchi cromati e un grosso faro rosso a forma di razzo. È il 1964, quella bicicletta costa 60 dollari, l'equivalente degli attuali 500. Sono tanti soldi, e infatti il signor Cash ne ha potuta comprare una sola anche se ha due figli. In un pomeriggio di ottobre qualcuno ruba la Schwinn Cruiser bianca e rossa ai due ragazzi. Qualcuno dice loro che nel seminterrato dell'auditorium c'è un poliziotto al quale possono sporgere denuncia. Il poliziotto, però, in quel momento è fuori servizio ed è il perché nel tempo libero la allenatore di pugili di Detroit. La storia di Cassius Clay - il pugile più famoso della storia - comincia in quel momento, in quel seminterrato.

È una storia complessa che mescola sport, la questione razziale, la religione, l'America. A ricostruirlo è il giornalista Jonathan Eig nel suo libro *Muhammad Ali, la vita, edito da 66thand2nd*, che racconta le vicende di quello che era diventato uno degli uomini più odiati d'America e, quasi simultaneamente, uno dei più amati. Due uomini in uno: Cassius Clay e Muhammad Ali.

Nella scelta di cambiare il proprio nome c'è il tumulto della rinascita: Cassius Marcellus Clay Jr è il suo «nome da schiavo», un nome e una condizione - che Clay vuole cancellare. E lo farà, non solo all'anagrafe, ma anche diventando «l'essere umano più famoso al mondo», come lo definisce Eig. «Sono l'America. Sono la parte che non volete riconoscere. Ma vi conviene abituarvi a me». E ancora, in una famosa conferenza stampa: «Non ho bisogno di essere ciò che volete che sia». La ribellione, lo scollarsi di dosso secoli di oppressione, la rivendicazione. «Affermo - si legge nel libro - che i bianchi e i neri stesso meglio separati. Io nella giungla, i leoni stanno con i leoni, i tigri con i tigri, i cardinali rossi con i cardinali rossi e le sialie con le sialie. I giornalisti non si raccapezzavano: Com'era possibile che un nero decedesse di opporsi in quel modo all'integrazione? E come potevano loro occuparsi della Nation of Islam e dei Black Muslims nelle loro rubriche sportive? Perché di questo parlava Cassius Clay dopo aver conosciuto Elijah Muhammad, l'uomo che si presentava come «il profeta della Nation of Islam», un gruppo reli-

gioso consacrato al separatismo e al potere nero. Sarà lui a cambiarli il nome e forse anche la vita. Una vita fatta di eccessi: soldi tanti (e altrettanti debiti), mogli quattro, pugni incassati nella sua carriera a 25milioni. Una vita complessa, com'era complesso quel preciso momento storico in America.

La sua fama supererà l'era dei diritti civili, la Guerra fredda, la guerra del Vietnam (che lui disenterà) gli attacchi terroristici del '11 settembre 2001, inoltrandosi nel Ventunesimo secolo: Cassius Clay «avrà abbastanza a lungo per vedere la casa della sua infanzia di Louisville trasformarsi in un museo», scrive Eig, che ha lavorato a questo libro per quattro anni, raccogliendo giornali dell'epoca e testimonianze preziose, come quella dell'attivista Bernardine Dohrn. La donna racconta di un episodio avvenuto nell'estate del 1966. Ali ha 24 anni, è all'apice della sua forma fisica, «troppo veloce per essere preso, troppo forte perché qualcuno potesse resistergli, il pugile più perfetto che il mondo avesse mai visto». È lo sportivo più famoso del pianeta, il musulmano più noto d'America, il dettatore più visibile della guerra in Vietnam. È ossessionato dalle auto, dalle case, dalle donne. Un tipo de-stabile, insomma. Ma un giorno si presenta davanti a una casa che gli agenti della contea di Cook stanno svuotando per sfrattare gli inquilini, una famiglia che stava partecipando allo sciopero degli affitti organizzato da Martin Luther King. Il marciapiede è pieno di mobili, vestiti, libri e foto di famiglia. Ali si toglie l'elegantissima giacca blu che indossa, raccoglie una sedia e - senza dire una parola - la riporta all'interno dell'abitazione. «Dopo qualche secondo - racconta Dohrn - decine di persone imitano il suo gesto. In un attimo, la casa era di nuovo piena». E Ali era sparito, con la sua giacca blu. L'odivamo, ma lo amavano anche.

In un ribaltamento di piani, lo sport diventa solo lo sfondo di questa storia, seppure senza la boxe questa storia non ci sarebbe nemmeno stata. Ma più dei suoi piedi veloci, più dei suoi colpi potenti, più dei 568 round disputati da professionista e 126 da dilettante. In questa storia conta la voglia di riscatto di un uomo nero in un'America dove l'integrazione è ancora lontana.

**MUHAMMAD ALI, LA VITA**  
**Jonathan Eig**, *66thand2nd*, pagg. 765, € 25



Sul ring Muhammad Ali vittorioso contro Sonny Liston (25 maggio 1965)

## VIVISSIME CONDOGLIANZE

### POMPEI, ORACOLO DELLA POLITICA ITALIANA

«Dove eravate voi il pomeriggio del 12 agosto scorso? A Pompei scopriano il tesoro della fattucchiaria, impareggiabile raccolta di amuleti e pietre preziose del I sec. d.C. A Roma, intanto, tiravano aria di grossa crisi: arrivata al capolinea la maggioranza gialloverde, i capigruppo al Senato di Pd e M5S riuscivano a imporre per il 20 del mese la verifica di governo con il premier Conte che avrebbe portato alla maggioranza gialloverde. Sarà stato un caso. Se è un caso, però, non è isolato: a ripercorrere le cronache dell'ultimo anno e mezzo, c'è una curiosa coincidenza tra rinvenimenti negli scavi e momenti fatidici della politica italiana. Per dire: tra maggio

e giugno 2018, mentre si lavorava per formare il primo governo Conte, a Pompei c'era quasi una nuova scoperta a settimana. Un vicolo dei balconi di qua, il tesoretto del fuggiasco di là. Se è vero che, nei poveri mortali, non possiamo far altro che credere nei segni, non ci resta che tenere il capo di fronte al potere di vaticinio del sito archeologico: appena spunta fuori un reperto, ianac, eccoci che succede qualcosa d'importante tra Quirinale, Palazzo Chigi e Parlamento. Pompei nuovo oracolo della politica italiana? Boh. Sono in corso i lavori nella Regia V degli scavi, certo, ma chissà cosa ne pensa del fenomeno il soprintendente Massimo

Osanna che, ben tetragono ai colpi di ventura, di politica ne ha visti passare parecchia: si insedia nel 2014 con Brog, soprintendente con Franceschini, Renzi e M5S, al ministro Bonisoli dà addirittura l'onore di annunciare la postdatazione dell'eruzione del 79 d.C. Adesso è tornato Franceschini: ha vinto il principio di ciclicità della Natura caro a Lucrezio, illustre pompeiano pure lui. Ma siamo certi che, se Salvini avesse ottenuto e vinto le elezioni anticipate, come minimo sarebbe stata riscritta la storia del sovranoismo. Vuoi che, scavando scavando, non ti esce fuori che l'han-no inventato a Pompei?

(Modesto Michelangelo Scrofo)

## LE TAPPE IN ITALIA DEL FAVOLOSO VIAGGIO DI ULISSE



Odissea in Italia, meglio che altrove, è possibile ripercorrere i luoghi che conobbero il favoloso viaggio di Ulisse immortolato da Omero nell'Odissea.

L'eroe, noto per la sua astuzia, ormeggiò le navi nel Golfo di Gaeta e s'imbatte vicino a Formia nei temibili

Lestrigioni, giganti antropofagi: presso Terracina, l'antica Anxur, sarebbe stato sepolto l'amico Elpenore e l'isola Eoa fu identificata col promontorio del Monte Circeo: qui abitava la maga Circe e con essa vive un anno d'amore. Le mostrose Scilla e Cariddi corrispondono allo stretto di Messina. Alle falde dell'Etna dobbiamo collocare la dimora del ciclope Polifemo, che tenne prigionieri Ulisse e i suoi compagni, mangiandone alcuni. Poi l'eroe lo accecò e riuscì a fuggire con i superstiti

In una mia precedente cenona ho assaggiato anche lo «struzzo», vino ottenuto dalla spremitura di bucce, di uve già appassite in riva al mare, per produrre lo Sciaccato servito con crostacei alla pesca calda e crema di ricotta. Tutti i vini della casa non sono introdotti, in modo aulico, come naturali, orange, biodinamici o altro, ma semplicemente come bianchi per chi ama quel sapore di urva in bocca non nel retrogusto di legno (li chiamo vini bastardi) e ignoranti ma con grande simpatia.

La cucina nella sua semplicità è di grande qualità, soprattutto per gli ingredienti, a cominciare dall'antipasto di pesce dove ho riscontrato le più squisite frittelle di baccalà di sempre o le triglie fritte, servite con una salsa di peperone dolce o gli scampi allo zafferano, coltivato in loco e immanicabili acciughe liguri crude e fritte (croccanti fuori e delicate dentro).

La scelta tra i primi piatti è stagionale e anche dipendente dalla fornitura dei pescatori, ho assaggiato una prima volta spaghetti alle cicalie con un sugo ottenuto dalle uova dello stesso pesce, in seconda battuta trofie con cozze, scampi e zafferano. Si può anche optare per la zuppa di pesce tradizionale ligure.

Più piatti forti decide il pescato del giorno: sia fritto, sia alla griglia o ai ferri c'è sempre la cretella della freschezza, che, chi ha occhio e senso, nota subito quando Marco arriva con il vassoio; si può scegliere tra orata, sarago, mulo e occhiata. *Sine qua non*

## A ME MI PIACE PERGOLATO DI KIVI AFFACCIATO SUL MARE

Davide Paolini

La strada è tortuosa e stretta, costeggiata dal bosco, in alcuni tratti addirittura difficilissimi gli incontri tra due auto: insomma potrebbe anche venir voglia di fare marcia indietro. Sarebbe un peccato, il viaggio fino a Campiglia (La Spezia), termine della strada, vale la pena.

Non scorragliatevi neppure se il borgo è semplicemente una chiesa, un bar, un paio di case perché la trattoria La Lampara (via Tramonti, 4) sarà una piacevole sorpresa.

Ci sarà ancora un piccolo sforzo: una ripida scalinata da scendere, poi ecco una terrazza sulla costa tra Portovenere e le Cinque terre con un pergolato molto insolito, fatto di kivi, un orto a vista dove viene coltivata frutta e verdura e, soprattutto il mare.

La scelta migliore è un tavolino vista mare, così si ha l'impressione di essere in barca e di sbirciare dall'oblò, ma una cena romantica di certo è preferibile nell'ora del tramonto, magari alla vista di qualche pescatore, pronto alla pesca con la lampara.

L'accoglienza è del patron Marco (in cucina Fabio), che subito, senza preamboli, invita alla scelta del vino, tra cui attira la mia attenzione l'etichetta «di produzione propria»: un bianco di uve autoctone, ottenuto con una macerazione di tre giorni, un vino singolare che incontra il mio gusto attraverso il quale scopro non solo la grande conoscenza vinicola del personaggio ma anche i nuovi progetti di produzioni nel territorio.

In una mia precedente cenona ho assaggiato anche lo «struzzo», vino ottenuto dalla spremitura di bucce, di uve già appassite in riva al mare, per produrre lo Sciaccato servito con crostacei alla pesca calda e crema di ricotta. Tutti i vini della casa non sono introdotti, in modo aulico, come naturali, orange, biodinamici o altro, ma semplicemente come bianchi per chi ama quel sapore di urva in bocca non nel retrogusto di legno (li chiamo vini bastardi) e ignoranti ma con grande simpatia.

La cucina nella sua semplicità è di grande qualità, soprattutto per gli ingredienti, a cominciare dall'antipasto di pesce dove ho riscontrato le più squisite frittelle di baccalà di sempre o le triglie fritte, servite con una salsa di peperone dolce o gli scampi allo zafferano, coltivato in loco e immanicabili acciughe liguri crude e fritte (croccanti fuori e delicate dentro).

La scelta tra i primi piatti è stagionale e anche dipendente dalla fornitura dei pescatori, ho assaggiato una prima volta spaghetti alle cicalie con un sugo ottenuto dalle uova dello stesso pesce, in seconda battuta trofie con cozze, scampi e zafferano. Si può anche optare per la zuppa di pesce tradizionale ligure.

Più piatti forti decide il pescato del giorno: sia fritto, sia alla griglia o ai ferri c'è sempre la cretella della freschezza, che, chi ha occhio e senso, nota subito quando Marco arriva con il vassoio; si può scegliere tra orata, sarago, mulo e occhiata. *Sine qua non*

## Itinerari

# La storia di Trieste raccontata partendo dalla periferia

Claudio Visentini

Vi andante (così vuol essere chiamato) Luigi Nacci ha provato a raccontare la «sua» Trieste. Sua per modo di dire, dato che Nacci è figlio di immigrati cresciuto in un quartiere dell'edilizia popolare, periferia proletaria di Trieste, tra italiani cron, nemmeno l'ombra di uno slavo, o un tedesco, nessuna parentela con viaggiatori mitteleuropei, sangue del Sud il mio. Ma forse in fondo è giusto così: chi può dirsi veramente figlio di una città internazionale, già portatore di un grande impero, deve da sempre tutti arrivano e partono senza sosta? Secondo il censimento del 1910, su una popolazione di 230 mila abitanti, 98 mila erano nati altrove (e la maggior parte dei rimanenti era lì da una generazione o poco più).

Come si racconta una città? A Trieste vien naturale ricorrere alla letteratura; dopo tutto, sosteneva Montale, Trieste sarebbe l'unica città italiana che deriva la gloria dai suoi scrittori, ai quali si sono aggiunti molti altri venuti da fuori, ognuno generoso di os-

servazioni e giudizi, come se stare qui obbligasse a esprimere un'opinione. Il risultato però è un sovraccarico di segni che confonde il viaggiatore: «A destra il carcere, in un municipio c'è una viuzza che entra in Cavana, l'antica zona dei bordelli, degli ubriacconi, delle risse tra marinai e militari, l'antica via della pubblica insicurezza», scrisse Joyce, la via ostruita dalla folla, scrisse Svevo, via oscura, scrisse Saba, con bar pieni di donne dai seni pesanti, scrisse Miloroslav Kosiut, poeta sloveno del villaggio di Santa Croce.

La storia allora? Com'è noto quella di Trieste è prima felice, poi dolentissima e funesta (parafrazzando un bel libro di Pietro Citati). Comincia esattamente trecento anni fa, nel 1719, quando Carlo V prima e sua figlia Maria Teresa poi crearono il porto franco, là dove c'erano solo saline, pueri e un piccolo borgo. Poche aperte per tutti - compresi delinquenti, vagabondi, prostitute ed eretici della peggiore specie - purché non turbassero gli affari e contribuissero al be-

ieri il Molo San Carlo a Trieste nel 1906



nessere comune. Nel giro di pochi decenni quel villaggio arroccato sul colle di San Giusto si trasformò in una metropoli gli abitanti raddoppiavano ogni sette anni, i cinquemila iniziali salirono a duecentoquarantamila allo scoppio della Prima guerra mondiale. Poi il nazionalismo avvelenò i pozzi e la favola bella finì tra le pietre del Carso, dove si contano tre cadaveri al

metro nel solo tratto tra il Monte Hermada e il Monte Nero. A seguire di male in peggio: il nazionalismo fascista, la Seconda guerra mondiale, l'ex Risiera di San Saba, le foibe. Come contraddire Karl Kraus? «Sangue e suolo generano solo il tetano».

Se neanche la storia è di grande aiuto, Nacci riesce infine a raccontarci Trieste con la geografia, allargan-

do con forza gli orizzonti, recuperando quel rapporto col mare e l'entroterra che la città nel Novecento ha smarrito, riscoprendo un fondo salvaggio nei suoi abitanti. E quindi il Carso, la Gicleria, l'Istria tutta, le vie del sale, villaggi di pescatori, contadini, pastori, senza preoccuparsi troppo dei nuovi confini. Il libro prende così un respiro più ampio, in sintonia con una città famosa per il suo vento (sapevate che a Trieste c'è un Museo della Bora?).

Alla fine, pagina dopo pagina, la complessità vertiginosa di Trieste trova un suo ordine, lasciando intravedere una città bisognosa di fare pace con il suo passato, di allentare la tensione, di riconoscersi nella luce radente del tramonto prima di pensare a nuovi inizi.

**TRIESTE SELVATICA**  
**Luigi Nacci**  
Laterza, pagg. 196, € 14