

A ME MI PIACE

COME SALVARE I GIACIMENTI GASTRONOMICI

Davide Paolini

La ristorazione è senza dubbio un comparto molto importante del *made in Italy*, non a caso, i turisti di ritorno nel loro paese di provenienza, indicano sempre la cucina italiana al primo posto di gradimento del loro soggiorno. Non solo.

In anni recenti alcuni chef italiani sono balzati ai vertici della hit parade internazionale, a differenza del passato quando venivano dimenticati, diffondendo

lo stile italiano.

Rebus sic stantibus è giusto che le attenzioni e i provvedimenti siano rivolti verso l'attività di ristorazione, penalizzata come poche altre dalla pandemia, che rischia di far chiudere molti locali, soprattutto nelle grandi città, dove non hanno usufruito neppure della ripresa nei mesi estivi.

Ristoranti delle metropoli, tra l'altro gravati da affitti insostenibili allorché i coperti hanno rag-

giunto numeri irrisori a pranzo o, addirittura azzerati delle presenze, quando la chiusura è diventata obbligatoria. Di fatto asporto e *delivery*, non possono, in alcun modo, risolvere i già miseri bilanci.

Di conseguenza non restano che gli interventi economici governativi per lasciare in vita un settore determinante per il turismo e per la diffusione del *made in Italy*.

Sostegni questi necessari a lungo termine anche perché, quando

finalmente la pandemia concederà libertà di movimento, la situazione economica non permetterà di certo una svolta immediata nei consumi di «fuori casa».

La ristorazione è, a sua volta, traino di consumi agroalimentari; purtroppo non ci sono «voci» note o facce conosciute che raccontano le difficoltà di tanti produttori, soprattutto piccoli, in grado di apparire nelle prime pagine dei giornali o di trasmissioni televisive.

Sono però gli artigiani che vengono spesso portati come perle del nostro *made in Italy*; sono quelli, che per primi vengono ricordati quando la cucina italiana diventa protagonista: formaggi, salumi, pasta, pane, dolci, verdure, salse; giacimenti gastronomici che da sempre sono parte del successo dei piatti di tanti ristoranti italiani famosi e non.

Prodotti che in questi mesi, in cui i diversi comparti hanno fatto

sentire forte le loro voci di difficoltà, sono stati silenziati, nonostante la pandemia li avesse colpiti come tutte le altre attività.

Purtroppo «piccolo ma bello» è un caro ricordo; certo la domanda di cibo non ha avuto segni di rallentamento, ma ha favorito la media e grande industria alimentare, in grado di rifornire la grande distribuzione dove convergono i maggiori acquisti dei consumatori.

Così come la ristorazione, in alcuni casi, è riuscita a sopprimere alla chiusura con *delivery* ed asporto, gli artigiani in difficoltà da sempre di arrivare al mercato, avrebbero dovuto attivare le vendite *on line*; le dimensioni di fatturato e le difficoltà di distribuzione, hanno permesso questo *escamotage* solo ad un numero esiguo di artigiani, in prevalenza produttori di vino.

Così è se mi piace

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tennis. La straordinaria carriera della campionessa tedesca, fatta di carattere, fatica, solidità e... un dritto micidiale

Steffi Graf a colpi d'eleganza

Eliana Di Caro

Una bella illustrazione di Guido Scarabottolo in copertina (a riproposizione di un delizioso antipasto di quel che si leggerà: Steffi Graf con la pallina della seconda di servizio in mano, protesa a colpire di dritto con la determinazione che la contraddistingue, l'espressione seria e concentrata, il fisico scattante vestito di bianco (niente colori sgargianti, in quell'epoca del tennis). Sembra di vederla in campo, sta per fare il punto con il colpo migliore, la grinta composta, tenuta a freno come i capelli biondi raccolti nella coda di cavallo.

Il libro di Elena Marinelli racconta, descrive, interpreta tutto questo. Lo fa partendo dalle origini, dal seminterrato di casa a Mannheim (in Baden Württemberg) in cui a cinque anni Steffi giocava con papà Peter, e chiudendo con l'addio commovente al Madison Square Garden di New York, nel novembre 1999, davanti a centinaia di spettatori ancora increduli di fronte a un ritiro cui non si rassegnano. Nel mezzo ci sono 17 anni di carriera, 107 tornei vinti (il primo a nemmeno 17 anni, in South Carolina), di cui 22 del Grand Slam, alcune sconfitte cocenti.

Al di là dei numeri, quel che conta è il come. Come si è delineata la strada della campionessa tedesca, come si è pian piano scolpito il suo carattere vincente, come si è perfezionato nel tempo il suo tennis, a partire dalla battuta e dal suo punto debole (si fa per dire... il rovescio a una mano, per lo più tagliato e sempre molto basso: certo, nulla a che vedere con le facciate di dritto).

L'autrice sceglie di farci vivere accanto a lei. Si soffre e si esulta al suo fianco, seguendo un'ascesa rapidissima, che tocca il vertice nell'*annus mirabilis* 1988 (Grande Slam e oro olimpico a Seul), ad appena 19 anni. Si condivide la sua tensione durante i *tie-break*, la fatica degli allenamenti, il peso dei giornalisti in agguato, il deterioramento del rapporto con il padre, figura che segna nel bene e nel male il suo percorso. La passione dell'autrice trasuda da ogni riga, al pari della meticolosità con cui ha ricostruito il mondo. Perché vivere accanto a Steffi Graf vuol dire anche apprezzare la grazia di Chris Evert, esaltarsi davanti alle volée di Martina Navratilova, chiedersi come andrà con l'eterna rivale Gabriela Sabatini, rimanere spiazzati dai primi urti a ogni colpo sul campo; c'è chi avrebbe a protestare contro i gemiti emessi da Monica Seles, colpevoli di deconcentrare le avversarie (che, in realtà, pativano decisamente di più le sue frustate bimani, sia da



Ornitosa. Steffi Graf (nell'illustrazione di Guido Scarabottolo) è nata il 14 giugno 1969 a Mannheim, nell'Alsazia. Germania Ovest. È stata una delle giocatrici più forti di tutti i tempi

guendola fuori di lì (ora negli spogliatoi c'è il 18 bis).

Questo libro è un omaggio a Steffi Graf e un atto d'amore per il tennis. È scritto da una tifosa e per questo, a tratti, si sente qualche eccesso enfatico. Ma pensando a quella bambina di cinque anni nel seminterrato di Mannheim, è a ciò

che è stata capace di fare, lo si perdona volentieri.

STEFFI GRAF. PASSIONE E PERFEZIONE
Elena Marinelli
esthandzini, Roma, pagg. 234, € 17

ITINERARI TRA BOSCHI E GIARDINI

Il viandante giardiniera ha uno sguardo particolare, diverso da ogni altro camminatore. Ai suoi occhi il mondo è un grande giardino, affidato alle nostre cure, come nei primi giorni della creazione; riconosce con sicurezza la bellezza nascosta di erbacce e piante cresciute nell'interstizio di un muro, con le loro effimere ma coloratissime fioriture. Strada facendo il viandante giardiniera raccoglie semi e talee lungo i sentieri per trapiantarli poi nel proprio giardino (o balcone), al posto del consueto verde ornamentale senz'anima. In questo modo il giardino di casa conserva memoria dei viaggi passati. È un esercizio originale, delicato, poetico.

Nora Bertolotti ed Emina Cevro



Vukovic (Consigli per viandanti giardinieri. Storie di paesaggi, semi e talee. Ediciclo, pagg. 192, € 14) propongono circuiti itinerari in diversi paesaggi italiani, dal nord al sud, ma in realtà si può praticare ovunque: in Appennino, nei boschi alpini, negli spazi residui delle città, nella macchia mediterranea o semplicemente intorno a casa.

—Claudio Visentini

DALL'INDIA AL BRASILE QUANDO LA DONNA È UNA DIVINITÀ



Rituali. Bruce Lincoln, professore a Chicago, studia le iniziazioni femminili nel saggio *Diventare dea* (Jouvence, pagg. 196, € 18). Di cosa si tratta? Con l'aiuto di cinque esempi egli sostiene che il rituale è una costante della società umana, un elemento di carattere universale che lega differenti popolazioni primitive in un intreccio di sotterranee somiglianze. Si è soffermato su Tsayar dell'India, sul Navajo del Sud-Ovest degli Stati Uniti, sui Tiv della Nigeria, sui Tukuna del Brasile e ha tenuto presente quanto accadeva nei Misteri Eleusini. Risultato: egli vede nel ruolo della donna qualcosa che consente e favorisce la trascendenza. Nelle società esaminate, pur distanti nello spazio o nel tempo, ogni volta che una donna viene iniziata «diventa dea» e, con questo, accade non soltanto un mutamento individuale ma si rinnova la forza della creatività umana.

Mirabilia. Ritorna l'aureo libello di Okakura Kakuzō, gioiello filosofico

La saggezza della vita è in una tazza di tè

Stefano Sals

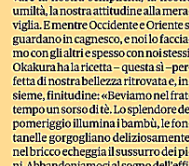
Non c'è nessuna ricetta «volante», i minuti da tenere le foglie in infusione. Il tempo della bollitura dell'acqua, le particolarità del contenitore, la gestualità da tenere, la tipologia di foglie adatte a ciascun stato d'animo. Non è di questo che stiamo parlando: anche se certamente il libro - aureo libello - che finalmente torna con una curatela impeccabile e appassionata (impeccabile perché appassionata), del nostro massimo conoscitore del Giappone, Gian Carlo Calza, si chiama *Il libro del tè* (accogliamola la trascrizione adottata in copertina dall'editore, Officina Libraria, pagg. 194, € 22,90) ed è un classico o, meglio, il classico dell'argomento. Già: ma quale argomento?

Materiali che gli erano serviti per le sue lezioni americane (era curatore al Museo di Boston) una *summa* il cui esito fu, da subito e per molti, (ed è ancora), folgorante. «Okakura si muoveva - scrive Calza - in un piano che andava oltre il tempo in cui il libro fu scritto, un piano in cui perengono i valori imperituri dell'individuo, gli archetipi stessi dell'essere umano».

Publicato nel 1906 da Okakura Kakuzō (in Italia giunse negli anni 50, Edizioni Fratelli Bocca), scritto direttamente in Inglese per avvicinare al tema gli occidentali (l'autore viveva all'epoca negli Stati Uniti), è uno di quei libri la cui potenza scintilla e si scopre, intatta, ogni volta che lo si sfoglia: quasi che la bellezza della trattazione non risieda in una lettura «normale», ma, al contrario, richieda e presuma il ritorno, più e più volte e consegna, a noi lettori, ciascuna volta, una nuova scoperta, un principio trascuro, una gemma non colta. Come solo i classici sanno fare. Affidandosi alla luce di questo libro, in effetti, un consiglio emerge: ed è un principio filosofico solidissimo, fatto di gesti, e tempi, e sostanzie effimere e ripetitive: imperfette, in qualche modo, eppure in costante ricerca di una perfezione, che è d'animo e di disposizione e che possiamo, se non raggiungerne, disporci a perseguire. Sentite qui: ed è solo l'attacco. «Il tè nacque medicina e divenne bevanda. Il Giappone del XV secolo lo elevò a religione dell'*estetica* (corvo mio)». Il *Teismo*. Il *Teismo* è un culto fondato sull'adorazione della bellezza, in mezzo ai sordidi fatti della vita di tutti i giorni. Imprime nell'animo purezza e armonia, il mistero della carità reciproca, un senso romantico dell'ordine sociale. Essenzialmente, è venerazione dell'imperfeetto e insieme un delicato tentativo di realizzare qualcosa di possibile in quell'impossibile che, per noi, è la vita». C'è tanto preme, in questo esordio, che non bastano enciclopedie a disvelare.

La scelta del tè non era casuale. Okakura aveva individuato nella bevanda (di cui traccia storia e usi: noi, per dire, viviamo l'epoca del tè infuso, ma ci fu quella in cui lo si beve polverizzato e poi, in un'altra, frullato), un vessillo della cultura asiatica; e da una difesa di quella tradizione si doveva partire. Il tè era, nella sua visione, cosa troppo preziosa per l'Oriente per essere persa (nel momento, in cui, avverte, si sta occidentalizzando) ma, allo stesso tempo, una risorsa inaspettata per l'uomo d'Occidente e per un nuovo modo, saggio, di cogliere l'essenziale. Un passaggio sull'aire: «Gli uomini vogliono l'oggetto costoso, non quello raffinato; ciò che è di moda, non il bello. Il nome dell'artista è per loro più importante della qualità dell'opera. Come molti secoli fa lamentava un critico cinese: "La gente valuta un dipinto con le orecchie"». Di sorprendente modernità, giudizi come questo di Okakura - che era (e la splendida nota finale di Calza illustra in maniera esemplare) un amatore e un eccentrico, non solo un esperto di arte - ci dicono di che qualità fosse la sua comprensione di due universi culturali distanti. Del resto, lo strepitoso capitolo dedicato ai fiori - che sono parte centrale e determinante dell'«intero» che è l'armonia del tè - serve a restituirci, con una prosa ispirata, che, senza alcuna vergogna, sembra (sembra) essere talora ingenua, il salto che, da adulti, dobbiamo compiere per ritrovare la nostra semplicità, la nostra umiltà, la nostra attitudine alla meraviglia. E mentre Occidente e Oriente si guardano in cagnesco, e noi lo facciamo con gli altri e spesso con noi stessi, Okakura ha la ricetta - questa sì - perfetta di nostra bellezza ritrovata e, insieme, finitidine: «Doviamo nel frattempo un sorriso di tè. Lo splendore del pomeriggio illumina i bambini, le fontanelle gorgogliano deliziosamente, nel brico c'è acqua e lussuoso dei pin. Abbandoniamoci al sospiro dell'effimero e indugiare nella dolce follia delle cose». Deglutire. Respirare.

Eppure il punto che sostiene la forza che hanno e «incarnano» le «ben piccole foglie della pianta del tè (Fossati) c'entra: «chi si guarda nel cuore / e sa bene quello che è / e non quello che c'è / ha ben piccole foglie la pianta del tè» - e che per tutto il libro Okakura propugna, con una prosa non priva di passaggi di grande effetto letterario - è, da un lato, l'apertura verso la comprensione di una cultura altra, quella asiatica (non solo la giapponese, ma anche la cinese e la indiana, in un sintetismo profondo che piacerebbe a Roberto Calasso: tanto più che qui le cognizioni mitologiche e storiche sono davvero ampie e Okakura le maneggia con agio); dall'altro il percorso di conoscenza e realizzazione di sé stessi: un manuale auto-educativo sotto mentite spoglie. Non un pseudo-*lò*, né, ma di arte, di fiori, di rituali, di conoscenza, di incontro, con gli altri e con sé stessi, si parla: è come se Okakura Kakuzō (1862-1913) avesse condensato in poche pagine, quasi scritte di getto, (anche) radunando



«Cerimonia del tè». Una stampa di Shiro Kasamatsu (1898-1992)



«Cerimonia del tè». Una stampa di Shiro Kasamatsu (1898-1992)