

Tempo liberato



NATURA SELVAGGIA FASCINO E RUVIDEZZE DELL'OVEST AMERICANO

Grete Ehrlich, saggista e poetessa, perde il compagno e fugge nel Wyoming per girare un documentario. Doveva essere solo un soggiorno di lavoro, diventa una malia e l'autrice racconta l'Ovest americano ne *Il conforto della vastità* (Edizioni Black Coffee,

pagg.137, €16). Ci sono cowboy e allevatori, distese e lunghi silenzi. C'è un contatto intenso e materno con la terra; c'è un abbandono alla natura che ricorda pagine di Annie Dillard e Henry David Thoreau: «I miei nipoti probabilmente andranno in luna di miele a bordo di

navicelle spaziali o magari vi soggiogneranno per riprendersi, che so, da un attacco di cuore, ma in un contesto più domestico possiamo intanto imparare a far spazio dentro di noi, a darlo per scontato come scontata è la pelle che ci portiamo appresso».

GRECIA, PANE E MIELE PROFUMATI DI VENTO

Navigar m'è dolce. Un uomo d'affari e una fotografa hanno affrontato un periplo in barca a vela intorno alle isole. La varietà di paesaggi, di facce e di tradizioni nel blu del Mar Egeo

di Maria Luisa Colledani



A Folegandros. Tavoli all'aperto, un caffè greco con gli amici, la bouganville in fiore: ecco la miglior rappresentazione della «philoxenia» che i Greci sanno elargire

C'è un mare, l'Egeo, che bagna di luce cappelle e spiagge, spumeggia di una memoria millenaria, e se ne va. Tutto sommato la felicità è una cosa semplice. È questa luce rivelatrice e materna che, come un richiamo della foresta, ci lega. La Grecia è una calamita di pensieri e poesia, uno *state of mind* che, prepotente, ti seduce anche dalle pagine di *Greek islands*, preghiera laica alla vita e al blu. In Grecia, davanti a tanta grazia, a tanta armonia non ci resta che sussurrare l'invocazione del Nobel greco Odysseus Elytis (1911-1996): «O Dio, usi così tanto blu che non possiamo vederli».

In quel blu ci perdiamo dolcemente perché da lì agglanano miti e storia, come ricordano anche i testi di Chrysanthos Panas e le immagini di Katerina Katopis-Lykiardopulo. L'uomo d'affari, collezionista e filantropo ateniese, parte a bordo della barca a vela Aetos insieme alla fotografa, donna dal multiforme ingegno con le sue vite da maratoneta e da aviatrice. Il loro è un periplo in isole, più o meno note, e antichità in cui, come scrive Eugenia Chandris, nell'introduzione «l'unica costante è il mare blu intenso tutt'intorno. Lo spirito e l'anima della Grecia sono legati a quest'acqua cristallina, al bianco delle onde che si infrangono e ai pendii assolati delle montagne costituendo una sorta di Polinesia». Per attendersi l'innatismo. Aetos va a far asperità e raffinatezza all'Egeo è misura di tutte le cose con i Cicliadi, le isole a cerchio attorno a Delo, sacra al dio Apollo, ponte fra Occidente e Oriente. Il viaggio di Chrysanthos e Katerina è un'Odissea che

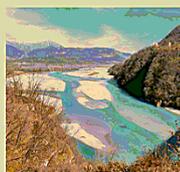
spinge a partire, in una carica di energia accumulata per millenni e fra orizzonti così perfetti da diventare familiari.

Dopo Atene, tappa a Kea e a Kythnos, oasi di semplicità, Serfos e Sifnos, fino a Folegandros, dove approdarono i fenici all'inizio del I millennio a.C., magari per una sosta a base di *kalassouna*, torta ripiena di cipolle e formaggio, o per un piatto di pasta *mysata*. Le isole greche sono circa 300, di cui 227 abitate: tutte diverse, ogni scoglio una personalità, una cucina, un bianco proprio, una propria declinazione della *philoxenia* nell'aprire le porte all'ospite, sotto lo sguardo di Zeus, magari come fa Katerina che ad Anafi, nel suo Balcony to the Aegean, ogni mattina ti fa trovare pane fresco e miele che profuma di vento. La varietà dei paesaggi, delle facce, delle tradizioni sono un'ulteriore ricchezza di una terra, la Grecia, sempre prodiga. Tutto è in versione extralarge. Come aveva dimostrato anche l'Odissea linguistica di Nikos Kazantzakis (1883-1957). Un giorno il poeta si trova sul Monte Taigeto, nel Peloponneso, e vede un fiore. Chiede ad alcuni bambini come si chiama e nessuno lo sa. Poi, un ragazzo afferma che la zia Legno conosce quel nome. Ma, quando Kazantzakis con il bimbo bussano alla porta della zia Legno, scoprono che è morta: non c'è scomparsa solo la donna ma anche il nome di un fiore e chissà quanti altri. Da quel giorno il poeta inizia un viaggio fra i paesini di Creta, dov'era nato, e delle isole dell'Egeo, per trascrivere le parole delle cose destinate a perire, nomi di fiori e piante, il lessico di contadini e pescatori, della gente semplice. Chi salva una parola, sal-

TAGLIAMENTO

Fiabe e leggende del fiume dei tigli

Il fiume è lungo 170 chilometri e ancor più lunga è la tradizione di fiabe e leggende che corrono lungo le sue acque smeraldine. Il Tagliamento, il fiume dei tigli, dal Passo della Mauria (in provincia di Belluno) fino alla foce, in Adriatico, attraversa il Friuli, la sua storia, la sua geografia e Luigina Battistutta se ne fa voce attraverso *Fiabe e leggende del Tagliamento* (Santi Quaranta, pagg. 174, €15, con illustrazioni di Tamara Zambon). Fra stavoli e guadi, giocano a nascondino maghi e agane, il grande San Cristoforo affrescato sul Duomo di Spilimbergo (Pordenone) è il custode delle acque e di mille e una leggenda, per arrivare verso la foce, a San Michele, dove Attila lasciò la sua impronta.



va il mondo. E, allo stesso modo, gli scocchi, i volti che Katerina fissa nel suo obiettivo sono un lascito per trovare pace. A bordo dell'Aetos, c'è spazio per tutti: «è un viaggio attraverso la storia del mondo e verso l'autorealizzazione. Anche quando è terminato, ci offre l'opportunità di godere di tutti i piaceri che la vita ha da offrire senza alcun senso di colpa. È un sogno che si avvera, una poesia piena del respiro del vento, dei sapori salati e delle acque scintillanti. Amplifica la bellezza della vita e basta per convincerti che la vita, nel suo insieme, va trattata e goduta come un'interminabile estate greca».

Nell'Egeo, animato dai venti, fastidiosi a volte, ma si impara che anche questo significa libertà e scorrere del vento. Infinite sono le perle: Milos, Kimolos, Amorgos, con il monastero della Panagia Hozoviotissa, o Patmos, con quello di Giovanni Teologo, o Chios, l'isola del lentisco, fino a Kastelorizo o Hydra, amata da Leonard Cohen. È tempo di alzare le vele in questo Egeo denso, sfavillante, profetico, sull'onda dei versi eterni del Nobel Giorgos Seferis (1900-1971): «Si gonfia lento il mare, le sartie menano vanto e si addolcisce il giorno. / Tre deflini nereggiano luccicanti, la gorgone sorride, e un marinaio fa cenni, dimentico a cavalcioni sull'albero di gabbia». Dimentico e felice come noi, sotto un cielo greco puntinato di stelle.

Greek Islands

Chrysanthos Panas, Katerina Katopis-Lykiardopulo Assouline, pagg. 312, €95

MIRABILIA LIBRI, FILI E SOGNI DI MARIA LAI

di Stefano Salis

» Alla mostra antologica - di insuperata bellezza - *Tenendo per mano il Sole*, al Maxxi, le cose che, per me, spiccavano, di quel gigante sottile che è stata Maria Lai, erano due. I libri: i suoi struggenti, incomparabili libri, volumi nei quali i fili si intrecciano in parole, pagine, risguardi, copertine (quelle di sabbia, che magia!); un tutt'uno che ti faceva capire come lei aveva assaporato l'essenza dell'oggetto. L'altra cosa era lei. Le sue parole: in interviste, lucidissime, commoventi, dolci, convinte, negli schermi per le sale. Parole e libri. Sentitela, Maria: «La scrittura mi ha suggerito un rapporto tra l'inchiostro e il filo e la possibilità di dare corpo ad un fatto astratto. Così sono nati i libri cuciti a macchina, illeggibili. Il pane e il filo sono di per sé materie cariche di significato». E adesso eccola in Vaticano, Maria Lai, dove le compete stare. Libri di pane, carta, stoffa, ceramica, cuciti, modellati (oltre a *Telai* o al *Lenzuolo*), e, nella Sala Barberini, l'installazione *Invito a tavola*, solenne banchetto in cui la tavola è "imbandita" di libri e pani in terracotta. Cosa si può dire più, se non "grazie" a Micol Forti che ha pensato l'esposizione (con don Giacomo Cardinali, Simona De Crescenzo, Delio Proverbio della Vaticana), *L'arte di tessere la*

libertà. Maria Lai incontra la Biblioteca Apostolica Vaticana (fino al 15 luglio)? È un dialogo, e una profezia, questa mostra. Perché i manoscritti etiopici in stoffa, gli indiani su palma, il calendario scandinavo in legno, gli stampati greci dai tagli dorati, i codici di velluto trovano in Lai, finalmente, una sorella, un'amica. «L'artista rimane un essere umano imbrantato, uno svitato. Che sa sognare l'impossibile», spiegava ridendo Maria Lai in un video. Non poteva sintetizzare l'essenza della sua arte: piccola fata che tessava esistenze, miti e sogni impossibili. E componeva, instancabile, i libri della sua e per la nostra meraviglia.



A ME MI PIACE IL CUCINIERE ERRANTE DELLA SICILIA BAROCCA

di Davide Paolini

» Chi volesse fermarsi a cena a Donnalucata (RG) con la voglia di un locale firmato da un archistar e desiderasse piatti disegnati con squadra e compasso, l'osteria «rituale» Caro Melo non è il posto giusto. Chi invece avesse voglia di un'esperienza dall'informalità spiazzante, il locale di Carmelo Chiaromonte, il cuciniere errante, fermo nella sua Sicilia barocca, può valere una sosta.

A prima vista il locale può sembrare una bottega di un trovatore, ma uno sguardo attento inquadra subito le bottiglie di Barolo Rinaldi e le cassette di frutta e verdure fresche nel giardino fornite quotidianamente da un'ortolana. Non mancano qua e là quadri e oggetti originali di amici di Carmelo. Ecco gli amici che possono sbucare all'improvviso con bottiglie di vino oppure un grande cuoco, come il maestro Claudio De Caro, che si esibisce in uno squisito spaghetti al nero di seppia, peperoncino verde fresco di cui racconta la ricetta con alcuni segreti di cottura. Poi ecco arrivare in tavola il tonno, pescato nella notte che diventa un cannolo di ventresca affumicata con gamberi e timo.

Carmelo da sempre è considerato genio e sregolatezza,

autore di ricette dalle definizioni stravaganti, ma una volta ai fornelli nella cucina *mignon*, sforna piatti con cotture semplici, dove ama far parlare gli ingredienti senza che questi siano manipolati. Sento ancora il sapore della zuppa di mandorla e vongole al basilico, assaggiata anni fa nella casa di Milo di Lucio Dalla. Mentre ti aspetti uno sporcio, ecco arrivare invece una gazzosa alla rosa o al chinotto, a seguire una giardiniera che non è la solita, ma composta da frutta e ortaggi con Ketchup di mele cotogne.

Scopo nel piatto che «l'uovo della discordia» in menu, è un uovo bazzotto marinato nella soia e nel marsala; «la discordia» è la *querelle* del marsala all'uovo, quando per i tradizionalisti è diventato un vino commerciale. Carmelo, così per mostrare il suo amore verso questo vino, utilizza un Marsala 1860 per cucinare le scaloppine. Il *divertissement* è pure nel «crea popoli» ovvero un arancino di rison, ripieno di sacca sfermica di tonno, ricotta ed elricris; overosia un contro risotto alla milanese, dove il midollo è appunto sostituito dal latumme. Per finire in bellezza: ricotta al caffè. Così è se mi piace