

Tempo liberato



LA GIORNATE DEL FAI TRENTA PRIMAVERE CON L'ITALIA APERTA

Sabato 26 e domenica 27 marzo tornano le Giornate FAI di Primavera, il più importante evento di piazza dedicato al patrimonio culturale e paesaggistico del nostro Paese. Oltre 700 luoghi solitamente inaccessibili o poco conosciuti in 400 città saranno

visitabili a contributo libero grazie ai volontari di 350 Delegazioni e Gruppi FAI attivi in tutte le regioni. Le Giornate FAI quest'anno compiono «trenta primavere»: dal 1993 a oggi, 14.090 luoghi di storia, arte e natura aperti in tutta Italia, visitati da oltre 11.600.000

di cittadini, grazie a 145.500 volontari e 330.000 studenti «Apprendisti Ciceroni». L'elenco dei luoghi aperti e le modalità di partecipazione sono consultabili sul sito giornatefai.it (nella foto la villa Dossi Pisani a Como).

Ci sono due tipi di libri di pesca. I libri che rispondono alla domanda «come si pesca?» e quelli che rispondono alla domanda «perché si pesca?». I primi si rivolgono solo ai pescatori, i secondi a tutti. Questo di Mark Kurlansky – un americano già autore del best seller internazionale *Il merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo* – appartiene alla seconda specie. Partendo dalla sua passione personale («ho pescato in tutto il mondo»), Kurlansky esplora le ragioni e i segreti di una tecnica, la pesca a mosca, che è anche una filosofia di vita. Le sue tracce si perdono nella notte dei tempi: da Marziale ed Eliano fino a *The Compleat Angler* di Izaak Walton, che a metà '600 la codificò in Inghilterra, terra di placide risorgive in cui guizzava magnifiche trote.

Ma cos'è, in concreto, la pesca con la mosca artificiale o *fly fishing* che dir si voglia? È «la strada più difficile» per catturare un pesce, ma anche quella più gratificante. Occorre governare con la perizia d'un giocoliere un sottile bastone di cento grammi (la canna), al quale è appeso un filo trecciato che termina con un pezzettino d'acciaio ricurvo (l'amo), ricoperto da brandelli di piume d'uccello (la mosca). Il *fly fishing* è un mix di armonia (necessaria per volteggiare una lenza senza aggrovigliarla), osservazione (il ciclo degli insetti di cui si nutrono avidamente i pesci e il modo migliore per costruirne delle imitazioni) e sacrificio (non basta una vita per impraticarsene).

Una volta catturata una trota con la mosca, tutte le altre tecniche appaiono sleali. Il presidente Dwight Eisenhower disse una volta: «Non uso i vermi. Voglio che la pesca sia una sfida». Il fatto che la mosca sia una tecnica «pulita», nella quale non è necessario mangiare la nauseaabonda «vermiglia», ne fa una disciplina adatta anche alle «pescatrici», cui l'autore dedica un intero capitolo. Tra loro spicca la leggendaria Joan Wulff, moglie di un altrettanto leggendario pescatore, Lee Wulff. Joan proveniva dalla danza: «Sono convinta che le lezioni di danza abbiano migliorato i miei lanci, perché mi hanno insegnato a usare tutto il corpo per sostenere la mia limitata forza».

Come ben risulta dal palpitante caleidoscopio di Kurlansky (peccato per qualche svariazione nella traduzione dei termini specialistici), il *fly fishing* è una disciplina che non si esaurisce nel momento della pesca, ma spazia a 360 gradi. Ci sono le canne artigianali in bambù, i mulinelli in edizione limitata, le mosche da costruire, i trattati di entomologia (bagaglio indispensabile per ogni «moschista» che si rispetti) e persino i dilemmi etici (è giusto uccidere un pesce oppure, pratica oggi prevalente, è meglio rilasciarlo in acqua vivo e vegeto?).

«Una delle cose meravigliose della pesca a mosca è che dopo un

In mezzo scorre il fiume. Un'immagine del celebre film di Robert Redford (1992) tratto dall'omonimo libro



QUELLA SFIDA LEALE TRA NOI E LA TROTA

Pesca a mosca. È la tecnica più difficile per catturare la preda ma anche quella più gratificante: serve perizia da giocoliere, osservazione e sacrificio. Ma quando si arriva a possederla diventa un pensiero che assorbe totalmente

di Raffaele Liucci

po' non esiste più niente al mondo tranne i pensieri sulla pesca a mosca», scrisse Norman Maclean nelle sue memorie di gioventù, *In mezzo scorre il fiume* (1976, tradotto da Adelphi nel 1993), dal quale Robert Redford trarrà un celebre film. Figlio di un pastore presbiteriano del Montana, Maclean era cresciuto in una famiglia dove «non c'era una chiara distinzione fra religione e pesca a mosca». Maclean è uno dei protagonisti del capitolo di Kurlansky (*A pesca di parole*) riservato alle opere letterarie in cui si affaccia la pesca a mosca: da *Fiesta di Hemingway* (1926) a *La pesca alla trota in America* di Richard Brautigan (1967), un romanzo stralunato che racconta il tramonto del sogno americano.

Quasi un mondo a parte è quello dei costruttori di mosche,

popolato di personaggi geniali ed eccentrici. Una di loro si chiamava Megan Boyd, morta in Scozia nel 2001 a 86 anni, senza mai essere andata a pesca in vita sua. Per sessant'anni fabbricò in solitaria le sue mosche per salmoni in un minuscolo cottage affacciato sul Mare del Nord. Quando la vista offuscata la costrinse, nel 1988, a rinunciare al proprio lavoro, aveva ancora ordini arretrati che risalivano al 1973. «Non credo di aver mai visto mosche più belle di quelle di Megan Boyd», scrive Kurlansky. La sua vicenda è narrata nel bellissimo libro di Helen Humphreys, *Amuleto celeste* (Einaudi).

La storia della pesca a mosca è anche un racconto di innovazioni. La maggiore di tutte è stata forse l'avvento a metà '900 dei moderni *waders* (gambali impermeabili).

Prima era pressoché impossibile restare a lungo nel fiume senza congelarsi. Non per nulla, le litografie e i disegni d'epoca ritraggono i pescatori sempre a piede asciutto, talvolta appollaiati sulle rocce sporgenti per lanciare più lontano. Ma i mutamenti riguardano anche le prede, non più soltanto trote o salmoni, ossia pesci pregiati, ma anche pinnuti di mare e persino di fesso. A Milano, per esempio, nei Navigli si pescano grosse carpe con una mosca che in realtà è l'imitazione di una mollica di pane. *O tempora o mores!*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'irragionevole virtù della pesca a mosca

Mark Kurlansky
Nutrienti, pagg. 302, € 19

VERSO NORD SULLA STRADA DELLA FELICITÀ

Passi & spassi

di Maria Luisa Colledani

In presa diretta fino a Capo Nord, a 4 mila chilometri da casa, per trovarci il bandolo di quella montagna meravigliosa e complicata che è la vita, Jacopo ha 27 anni, lavora in un supermercato, sogna una sua *start-up* e vede allontanarsi la donna con cui aveva creduto di farentana strada. Perde la tramontana, tutto è un reclinare fino all'idea di mettersi in moto, acquistare un biglietto Interrail, preparare lo zaino e puntare verso Nord.

Siferma a Berlino, Copenaghen, Malmö, Bergen e Tronsum. Il budget è quasi da studente, letti un po' dovunque: ostelli, stazioni, treni, una baracca e anche una nave. Tanti giovani come lui con cui dividere solo qualche ora di cammino, piccoli frammenti di vita: «Quei minuscoli episodi non avevano nulla di eccezionale, anzi,

erano di un'irriverenza disarmante, eppure la ragione sembrava scontrarsi con una strana magia. E quella magia non stava nelle cose che vedevo, proveniva da me. Erano i miei occhi a rendere vivo ciò su cui si posavano e ad accendere un incantesimo che potenzialmente era ovunque, ma che solo io potevo attivare. Il viaggio non era fuori, era dentro di me».

Il viaggio più che di chilometri è fatto di domande - le nostre domande - e continue scoperte perché quell'andare è esperienza prima che posti da vedere, è volti umani più che fotografie di orizzonti e brughiere. Ci sono momenti di scoramento, altri di paura, qualche cena condivisa con altri ragazzi persi per via, c'è l'ospitalità avvolgente dei norvegesi, la stessa che il 6 gennaio 1432 accolse il mercante veneziano Pietro Querini, dopo diciannove

giorni di naufragio a bordo di una scialuppa. A Capo Nord, la meta finale, lo svelamento: «ero sdraiato, ma mi sembrava di volare nel cielo, per certi versi qualunquero era più denso dello sciamare di una metropoli: era pieno di se stessi, di concentrazione, poesia e risposte». Ecco l'innamoramento della strada, quella che sentiamo dentro e raggiungiamo se intorno è un vuoto pieno di senso. Jacopo ci suggerisce un modo diverso di viaggiare, fatto di silenzi, semplicità, bellezza e di quella frase di Buddha che è più di una preghiera laica: «Non esiste strada verso la felicità, la felicità è la strada».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il viaggio che ti cambia la vita

Jacopo Di Biase
Vallardi, pagg. 240, € 16,90

MIRABILIA BISOGNA AVERE OCCHIO, LA GRAFICA È IN FESTIVAL

di Stefano Salis

» Il «campo grafico» è esteso: quanto la nostra esistenza. Tutto ciò che ci circonda è, in qualche modo, «impaginato». Scoprire come, e cosa, e a volte anche perché, è una costante che ci riguarda ma che, quasi sempre, sottovalutiamo. Ecco perché avere occhio e avere sott'occhio, magari in un festival concentrato e diffuso, ciò che sta succedendo nella grafica contemporanea, che idee ci arrivano da quella passata e cosa, forse, ci aspetta nel futuro, è utile e, soprattutto, dilettevole. E se c'era una città che doveva ospitare un tale festival, non poteva che essere Milano. Così, dal 25 al 27 marzo, c'è la promettente prima edizione del Milano Graphic Festival, curato da Francesco Dondina, che esplora graphic design, illustrazione e culture visive. In tre giorni, mostre, workshop, talk, letture, studio visit e installazioni con ospiti italiani e internazionali, in vari punti della città, a partire dai due hub principali di Certosa Graphic Village e BASE Milano. Rimando al sito per il programma completo. Mi limito a segnalare che ci saranno voci interessanti (da Paola Antonelli a Leonardo Sonnoli solo per citarne due) e alcune mostre, purtroppo brevissime, da non perdere. Per dire: «Signs II. Grafica Italiana Contemporanea» (a cura dello stesso Dondina, fino al 3 aprile) è

uno spaccato sullo stato della grafica e del design nella comunicazione italiana che coinvolge 25 studi grafici, ma anche quella sul grande John Alcorn, curata dalla sua massima conoscitrice, Marta Sironi. Poi i manifesti di Alberto Steiner e diversi concorsi per i più giovani; ma, per chi non li ha mai visti (ma si trovano online), la ghothoneria sono i 66 numeri di «Campo grafico» (dal 1933 al 1939; sotto la copertina del n.1 di Dradi, Rossi, Pallaverà), fino al 10 aprile all'ADI. Forse la rivista di grafica che ha «creato» il pensiero sul visual design: idee, trovate e scritture ancora notevoli. Non solo per il tempo, e non solo per l'Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INDOVINA CHI SVIENE A CENA RISALE ALL'OTTOCENTO L'APPELLO A MANGIAR SANO

di Luca Cesari

» «Niente nel campo della scienza della dietetica e della promozione di regole di vita sana e salutare nei tempi moderni è stato o sarà rilevante come la sorprendente crescita e la popolarità dei cosiddetti *healthy foods*. Questi alimenti, in una varietà infinita di forme e di nomi, si possono trovare ovunque, in tutti i mercati e sulle tavole di poveri e di ricchi e il loro uso sembra incrementare a un ritmo enorme. Prodotti a base di cereali e altri tipi di alimenti salutari stanno rapidamente sostituendo la farina bianca di tutti i giorni e nessuno può negare che il cambiamento è, nel complesso, altamente benefico per la nostra salute. Il senso comune e l'esperienza si sono combinati con le conoscenze scientifiche per dimostrare la superiorità della farina non raffinata, di grano intero e di altri alimenti a base di frumento, in cui vengono conservati i principi nutritivi, rispetto alle farine vecchio stile che vengono accuratamente setacciate e separate da questi elementi.

L'uso degli alimenti di grano più scuro, ma più dolcistore e soprattutto più sano, ha ormai superato la fase sperimentale e ora si possono trovare sempre più frequentemente: un fatto di cui si può solo gioire».

Quella che avete letto è la traduzione di un articolo intitolato *La riforma del cibo nel nuovo secolo*, pubblicato da un giornale dello Stato di New York nel 1902 ed è la dimostrazione che già i nostri bisbis nonni americani condividevano i nostri timori per una dieta a base di farine troppo raffinate.

Tra i primi a lanciare l'allarme fu Sylvester Graham (1794-1855) che individuò nella farina bianca una delle cause delle malattie che colpivano la società e propugnava un ritorno a un'alimentazione più semplice, facendo ricorso a prodotti poco elaborati con grandi quantità di verdura e frutta crudi, senza però rinunciare ai cibi di origine animale. I suoi principi erano ispirati al rispetto della fisiologia «naturale» dell'uomo contrapposta ai cibi «artificiali» prodotti dalla società industriale, una polarizzazione che ancora oggi è presente nell'opinione comune.

Spesso pensiamo che l'alimentazione di quell'epoca fosse più genuina e forse era proprio così, ma nonostante questo il rapporto con il cibo non manca di generare preoccupazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA