

# Tempo liberato



## PARCO DEL GRAN PARADISO CENTO ANNI DI STORIA DELLA RISERVA NATURALE

Il 3 dicembre 1922 il re Vittorio Emanuele III firmava il decreto legge che istituiva il Parco nazionale del Gran Paradiso. A distanza di cent'anni, il libro di Paolo Paci *L'alfabeto del Paradiso* (Corbaccio, pagg. 324, € 22) è una finestra aperta su

un mondo vegetale e animale prezioso e su una storia unica. Nella prima metà dell'Ottocento Vittorio Emanuele II, appassionato cacciatore, salvò lo stambecco, la specie simbolo del Gran Paradiso, grazie alla sua immensa riserva di caccia

(cioè il futuro nucleo del parco). Queste cime sono state casa per poeti quali Carducci e Giacomini, per alpinisti quali Chabod e Crétier, per scienziati ed ecologisti, fra cui Videsott. Il parco è, allo stesso tempo, storia naturale e sociale.

## QUANDO VIAGGIARE È UNA PICCOLA POESIA

Haiku

di Claudio Visentin

Nel corso del Novecento l'haiku, il raffinato componimento poetico in tre versi di sole diciassette sillabe (secondo lo schema 5-7-5), ha trovato un numero crescente di cultori al di fuori del Giappone, suo Paese d'origine: da Paul Éluard in Francia a Jorge Luis Borges in Argentina, da Jack Kerouac negli Stati Uniti a Ungaretti e Saba in Italia. Nella modernità l'haiku ha adottato forme sempre più libere e creative, sia dal punto di vista formale (il numero delle sillabe) che dell'ispirazione. E tuttavia, questo più ampio respiro in qualche misura ha anche allontanato l'haiku dalle sue radici.

Per esempio nel tempo delle origini l'haiku era strettamente legato alla strada e al cammino. Esempio il caso del maestro riconosciuto, Bashō. Quando nel 1682 un violento incendio distrusse la sua piccola casa appartata, Bashō decise di trascorrere la maggior parte della sua vita in viaggio (viaggiatore / così mi chiamerò), convinto che i continui mutamenti della condizione di chi vive sulla strada - indifeso di fronte agli uomini, ai pericoli e alle intemperie - rispecchiassero perfettamente la nostra quotidiana condizione umana, anche quando ci culliamo in un'ingannevole sicurezza. Molti tra i suoi haiku più famosi furono composti proprio a stretto contatto con la natura, mentre i sandali sollevavano la polvere della via. Anni dopo, la morte lo trova ancora in viaggio, nei pressi di Osaka. Pochi giorni prima aveva scritto il suo ultimo haiku: «malato in viaggio / sui campi bianchi ancora / vagavano i sogni».

Due associazioni di viaggiatori (la Scuola del Viaggio e la Compagnia del Cammino) hanno voluto riallacciare i fili di questa tradizione di poesia in cammino, sia organizzando regolarmente viaggi a piedi scanditi dalla composizione di haiku (all'isola d'Elba e nella Laguna di Venezia), sia proponendo a uno dei migliori autori italiani, nascosto dietro lo pseudonimo di Glauco Saba, di scrivere un manuale che insegnasse a fissare sulla carta le impressioni e le emozioni del viaggio attraverso gli haiku.

Pagina dopo pagina, versi classici e moderni si alternano a quelli dell'autore e a proposte di esercizi. Si attraversano sentieri, montagne, fiumi, mari e città, ma l'haiku sembra trovare il suo approdo naturale nello spazio ridotto del giardino, microcosmo dove la finitezza dell'orizzonte rende lo sguardo più attento, uno spazio minimo dove coltivare la propria consapevolezza, la sensibilità e la ricerca interiore, questa volta accompagnati da Shiki, viaggiatore straordinario nonostante la forata immobilità imposta dalla malattia (a primavera / mi perdo in un giardino / largo tre piedi), e dalla poetessa monaca Fukuda Chiyo-ni, che voleva insegnare al cuore la purezza dell'acqua.

Haiku in cammino. Manuale per viandanti poeti

Glauco Saba  
Ediciclo, pagg. 228, € 17

Dalla prospettiva del pesce. L'impatto della pesca sta esaurendo le riserve ittiche planetarie



## LE AVVENTURE DI UN MERLUZZO

Storia dell'alimentazione. Già i vichinghi avevano imparato a conservare questo pesce abbondante e prolifico per avere cibo sufficiente durante le traversate. Essiccato o salato, dall'Atlantico è arrivato in Europa, America e perfino in Africa

di Luca Cesari

Quando parliamo dell'alimentazione in epoca pre-industriale, tendiamo a pensare che la maggior parte del cibo, se non tutta, fosse procacciata a corto raggio. Un chilometro zero forzato a causa delle difficoltà dei trasporti e della conservazione degli alimenti. A questo aggiungiamo che le società più antiche avevano un legame con il territorio più profondo e serrato di quello attuale e ottenevano un'idea un po' stereotipata delle società che ci hanno preceduto. Ovviamente viaggiavano le merci rare e preziose: oro, gemme, libri, opere d'arte, tra i cibi, le spezie, che hanno rappresentato una spinta senza pari nella scoperta di nuovi continenti. Ma ci sono anche casi di alimenti estremamente poveri che percorrevano migliaia di chilometri per arrivare sulle tavole di mezzo mondo. L'esempio più eclatante è quello del merluzzo che veniva pescato nelle acque gelide del Nord Atlantico e poi sottoposto a essiccazione o salatura per essere trasportato in tutta Europa, in America e perfino in Africa. Come sappiamo bene arrivava anche in Italia, dove le due qualità prendono il nome di baccalà e stoccafisso.

A differenza del pesce pescato nel Mediterraneo o lungo i corsi d'acqua dolce, il merluzzo poteva essere conservato per mesi e aveva un costo estremamente contenuto. Le condizioni di pesca disagiate e il lavoro di salatura o essiccazione e i lunghi tragitti di trasporto, incidono solo in parte sul prezzo finale che rimaneva alla portata di tutte le tasche. La causa era molto semplice: il merluzzo era estrema-

mente abbondante. Milioni di pesci in enormi banchi riempivano i mari dalle coste dell'Islanda fino alle sponde americane e canadesi e sembrava che la pesca miracolosa non dovesse mai cessare. «Se non intervenisse nessun incidente prima della schiusa delle uova, e ciascun uovo arrivasse all'età adulta, ci vorrebbero solo tre anni per riempire il mare, così che potreste attraversare a piedi asciutti l'Atlantico camminando sulle schiene dei merluzzi», scriveva così Alexander Dumas nel suo *Grande dizionario della cucina* nel 1873. Non aveva tutti i torti perché il merluzzo non è solo un pesce molto resistente che si nutre più o meno di ogni cosa, ma è anche eccezionalmente prolifico. Nessuno avrebbe mai immaginato che, dopo poco più di un secolo, le riserve si sarebbero quasi esaurite.

Quella della pesca al merluzzo è una parabola iniziata all'epoca delle saghe vichinghe, quando le imbarcazioni della prua affusolata si spingevano verso ponente alla ricerca di nuove terre da conquistare, e dei pescatori baschi che sulle stesse rotte andavano a caccia di balene. Per avere cibo sufficiente durante le traversate avevano imparato a conservare il merluzzo e ciò gli ha permesso di raggiungere le coste americane ben prima di Cristoforo Colombo.

A Terranova sono stati rinvenuti i resti del campo dei vichinghi, mentre i baschi usavano quelle coste per pescare tra gli enormi banchi di merluzzo che ne popolarono i mari. A differenza di Giovanni Caboto e di Jacques Cartier, che reclamarono quelle terre in nome della corona inglese e francese a cavallo tra il XV e XVI secolo, i baschi avevano tenuto segreta

la loro scoperta per non rivelare dove si trovava la loro inesauribile riserva di pesce.

Il richiamo delle acque al largo del Canada e del New England spostò il teatro principale della pesca al merluzzo, facendo la fortuna di città come Boston dove il merluzzo essiccato e salato veniva spedito sui mercati del vecchio mondo. È stato calcolato che alla metà del XVII secolo e per i due secoli successivi, quasi il 60% di tutto il pesce consumato in Europa era merluzzo. I carichi partivano da Boston in direzione di Bilbao per essere scambiati con prodotti europei, poi in direzione dei Caraibi dove le navi si rifornivano di zucchero, melassa e naturalmente il merluzzo. In breve tempo le colonie americane accumulavano ricchezze tali che le resero indipendenti dall'Inghilterra, primo e indispensabile presupposto per reclamare anche l'emancipazione politica. Senza ombra di dubbio si può affermare che una singola specie di pesce ha cambiato le sorti dell'America e del mondo come lo conosciamo oggi.

Mark Kurlansky ci offre l'occasione di scorrere le vicende umane dell'ultimo millennio dalla prospettiva di un pesce. Il racconto non si esaurisce nel lontano passato, ma arriva fino ai giorni nostri e al devastante impatto della pesca che sta esaurendo le riserve ittiche planetarie.

Merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo

Mark Kurlansky  
Nutrimenti, pagg. 432, € 18

## MIRABILIA LA «BORRACCIA» DI COPPI E ALTRE «COSE» NOTEVOLI

di Stefano Salis

Chiara Alessi ci ha abituati da tempo a uno sguardo lucido e ludico e a una narrazione amabile ma non scontata degli oggetti cosiddetti "di design". E anche quando, come in questo ultimo libro, ritornano allo stato più semplice di «cose», il racconto, affascinante, preciso, e spesso sorprendente di oggetti che hanno fatto la nostra storia, personale e/o collettiva, serve a collocarli in pieno dentro un vissuto o talora un immaginario. In *Lo stato delle cose* (appunto, Longanesi, pagg. 174, € 17,60) i simboli di una narrazione condivisa prendono vita e si rifrangono sotto nuove luci anche a chi pensa di sapere, di loro, *tuttomappropiutto*. Non è così. La scelta è già interessante: borrhaccia, penna a sfera, passamontagna, schiscetta, il fiore nel logo aziendale di Mediaset, la striscia rossa sui pantaloni dei carabinieri, prendono tutti un'esistenza densa di rimandi e narrano un "collettivo" che non smette di funzionare e porre domande, oltre che, forse, generare risposte. Il caso più bello, per me, è quello della "borrhaccia" che si passano Bartali e Coppi (ma Coppi è in maglia gialla, particolare non piccolo per capire chi fa cosa) nel luglio del 1952 nella tappa del Galibier. Beffardo (o profetico?) appare il titolo del pezzo della

rivista «Lo Sport Illustrato»: «Le tappe della verità». E che questa sia una verità da conquistare a tappe, Alessi lo ricostruisce con tenacia, divertimento e partecipazione. Anche perché, è evidente, i due non si passano una borrhaccia ma una bottiglia; eppure, forza delle parole, del design, delle storie, sarà d'ora in poi «borrhaccia». Cosa conteneva? Acqua o - magari - la mitica "bomba"? Rivelò Coppi una volta al giornalista Sergio Giubilo: «È composta da ingredienti segreti, i principali dei quali sono la simpatia e la fiducia che funzioni». Ma non è, questa, una risposta meravigliosa? Non è, poi, questa, la base di tutte le storie?

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## A ME MI PIACE STRACCIARE LE CAMBIALI CON UN VINO BIANCO SWING

di Davide Paolini

Il suo nome è talmente bizzarro da far credere a uno scherzo: Pagadebit. Così è battezzato un vino bianco di Romagna (della provincia Forlì-Cesena), bandiera, assieme al Trebbiano e alla Ribolla, della ripresa qualitativa della viticoltura bianca della regione. A dir il vero i vini, soprattutto i bianchi, negli anni 60 e 70 non avevano una grande fama a livello nazionale, addirittura il Pagadebit era prossimo alla scomparsa, rimasto in unico fiore con pochi quintali di uve, dalle parti di Trentola, nelle vicinanze di Bertinoro. Negli ultimi anni, grazie a questo trio (Trebbiano, Ribolla, Pagadebit) e ad alcuni produttori illuminati, la considerazione dei consumatori è cresciuta.

Pagadebit, che tradotto in italiano significa «pagi i debiti», viene anche chiamato: «straccia cambiali». Un significato molto chiaro al punto che le bottiglie vengono anche inviate, come messaggio, quando si vuole ricordare a qualcuno, un conto in sospeso da incassare.

L'origine però è ben altra, racchiusa nella natura stessa del vitigno, il Bombino bianco, da cui si ricava molta uva, con acini robusi e resistenti alle intemperie, così che, anche nelle annate peggiori, i contadini possono trarre profitti

per pagare appunto i debiti. Il Pagadebit non è un vitigno, come molti potrebbero pensare, ma l'uva è costituita da uve di Bombino bianco, un vitigno originario delle pianure pugliesi che è giunto in Romagna al tempo in cui i Bizantini governavano Ravenna e vennero chiamati gli scalpellini da Trani per lavorare il marmo. Un altro bianco di Romagna, la Rebola, porta un nome che non è quello del vitigno, in realtà si tratta di Pignoletto, diffuso da secoli nel Bolognese.

Recentemente ho assaggiato Bertinoro. Negli ultimi anni, grazie a questo trio (Trebbiano, Ribolla, Pagadebit) e ad alcuni produttori illuminati, la considerazione dei consumatori è cresciuta. Pagadebit, che tradotto in italiano significa «pagi i debiti», viene anche chiamato: «straccia cambiali». Un significato molto chiaro al punto che le bottiglie vengono anche inviate, come messaggio, quando si vuole ricordare a qualcuno, un conto in sospeso da incassare.

L'origine però è ben altra, racchiusa nella natura stessa del vitigno, il Bombino bianco, da cui si ricava molta uva, con acini robusi e resistenti alle intemperie, così che, anche nelle annate peggiori, i contadini possono trarre profitti

© RIPRODUZIONE RISERVATA