

# L'IMPOSSIBILE RITORNO NEI LUOGHI PERDUTI

XVI

Il Sole 24 Ore Domenica 3 Luglio 2022 - N.181

## Tempo liberato



**ANDAR PER SALINE**  
**VIAGGIO ITALIANO**  
**DOVE NASCE IL SALE**

Per Omero il sale era la «sostanza divina», semplicemente è elemento essenziale delle nostre vite, dall'uso in cucina a quello in medicina e nella ricerca scientifica. Dunque, perché non immaginare un viaggio italiano là dove il sale nasce. Lo ha

compiuto e raccontato Roberto Carvelli nel suo *Andare per saline* (il Mulino, pagg. 150, € 12). Lo scrittore propone un itinerario da Nord a Sud, lungo la costa, senza trascurare le miniere di salgemma. Le tappe sono tante, fra le quali: Venezia e la sua

rialità con Genova, Cervia, le pugliesi Saline di Margherita di Savoia e quelle siciliane di Trapani, le toscane Saline Lorenese e quelle sarde. Luoghi oggi di grande fascino naturalistico, tra mare e fenicotteri.

## UN TOUR IN SICILIA SEGUENDO LE TRACCE DEI MILLE

Garibaldini d'oggi

di Claudio Visentin

**S**tefano Cascavilla è alla sua terza vita. Dopo l'economia e l'architettura, è tempo di viaggi. L'anno scorso ha pubblicato *Il dio degli eroi* (Exorma), una ricerca appassionata del genio loci. Di recente invece ha ripercorso a piedi le tante tappe dell'impresa dei Mille, 170 chilometri tra Marsala e Palermo. Certo il percorso originario dei garibaldini, coperto tra l'11 e il 27 maggio 1860, non è ancora pronto per essere accolto nella lunga lista dei cammini che attraversano l'Italia in ogni direzione. Cascavilla ha tracciato faticosamente un primo itinerario (Marsala, Salemi, Calatufimi, Alcamo, Monreale, Piana degli Albanesi, Palermo), attingendo informazioni dai diari dei protagonisti, spesso scritti nella concitazione dell'impresa. Scorsi meravigliosi si alternano a frustranti giri a vuoto tra campagne smisurate, filo spinato, muri a secco, fossi, cancelli arrugginiti, rifiuti e cani feroci.

Eppure Cascavilla ha ragione e un itinerario di Garibaldi in Sicilia merita attenzione. In primo luogo la prevalente ispirazione religiosa dei cammini italiani per una volta lasciare spazio a una visione laica (anzi francamente anticlericale). Ma soprattutto solo ripercorrendo passo a passo la magnifica impresa si riesce a comprenderla davvero. L'eroe dei due mondi è stato raffigurato in infiniti quadri, monumenti, statue, busti. Ma la strada racconta piuttosto l'incredibile avventura di un pugno di ribelli sospinti solo dall'idealismo e guidati da un avventuriero: «A piedi, con quattro sciabole rubate, una manciata di carabine senza munizioni, che peraltro nessuno sapeva usare. E questa diurna improbabile - pirati della Tortuga, psicotici esaltati, reietti, idealisti, guasconi, studenti, lazzari, ultimi della classe da tutta Italia, come la marmaglia che accorse alla giovane Roma appena fondata - quest'accozzaglia, dico, guidata da un visionario, metà Gesù metà giustiziere della notte, nell'ostilità di tutti risale la pensola a piedi per mille chilometri, abbattendo in sei mesi un esercito e decapitando un regno centenario».

A Calatufimi (Piano romano l'impossibile diventa realtà: 3600 napoletani disposti in ordine di battaglia in una posizione pressoché imprendibile sono costretti a ritirarsi. I siciliani stanno sulle colline, mangiano e guardano come va a finire, neanche fossero a teatro; solo dopo questa prima vittoria si schiereranno con garibaldini. Poi Garibaldi mostra le sue qualità di stratega nella guerra di movimento. Spostandosi continuamente in un territorio sconosciuto fa impazzire i suoi avversari. Ma tutto questo, appunto, si capisce solo strada facendo. Per questo risulta utile l'ultima parte del volume, una guida pratica suddivisa in dieci tappe e corredata di cartografia, per affrontare il percorso in autonomia. Senza dimenticare di mettere in valigia una camicia rossa.

**Essere mille. Guida allo sbarco in Sicilia per aspiranti garibaldini**

Stefano Cascavilla  
Exorma, pagg. 216, € 18

L'angolo della spia. Il monumento alla squadra anticrimine della polizia nella città di Klaipėda in Lituania



2022 FRANCESCO M. CATALUCCIO

## L'IMPOSSIBILE RITORNO NEI LUOGHI PERDUTI

Lituania. Francesco M. Cataluccio racconta il Paese baltico attraverso tre celebri emigranti che sempre lo ricordarono con malinconia: il poeta Czeslaw Milosz, il regista Jonas Mekas e l'archeologa Marija Gimbutas

di Lara Ricci

**S**ollevarla copertina di un libro di Francesco M. Cataluccio è un po' come aprire la porta di un gabinetto delle meraviglie, dove però, al posto degli oggetti prodigiosi, sono raccolti efrasi, storie, idee in nuce, brevi racconti di vite non comuni da lui inaspettati seguendo il filo dei pensieri o dei ricordi. *Plėnėmar* della conoscenza, fa della diavolazione un'arte, vagabondando tra la storia, la letteratura, le biografie, i ragionamenti dei tanti scrittori, pensatori, artisti, politici e attivisti che ha letto e conosciuto nei molti anni di frequentazione della Polonia e dell'Europa centrale.

Il suo ultimo lavoro, *Non c'è nessuna Itaca*, è un appassionante viaggio in Lituania dedicato al regista, documentarista e antropologo lituano Mantas Kvedaravicius (1976-2022), autore di *Marijopol* (2016), ucciso in Ucraina mentre filmava la distruzione della città che amava. Un Paese di tre milioni di abitanti che è insieme ai margini e al centro dell'Europa, come testimonia anche la cronaca delle ultime settimane di guerra in cui Vilna è diventata il fulcro del braccio di ferro geopolitico tra Mosca e l'Occidente decidendo di bloccare il transito ferroviario verso Kaliningrad, l'exclave russa la cui città principale, omonima - ricorda Cataluccio - si chiamava Königsberg all'epoca in cui vi abitava Immanuel Kant (di questo luogo parla un interessante libro di Valentina Parisi: *Una mappa per Kaliningrad. La città bifronte*, 2019, Exorma, pagg. 264, € 15-90).

Muovendosi nel Paese odierno, distrutto dai nazisti prima e dal dominio sovietico poi, Cataluccio rievoca allo stesso tempo un luogo cancellato dalla storia. Una terra di molti popoli e culture - lituani, polacchi, russi, ebrei, tedeschi, tartari, caraii - senza confini naturali sicuri protetta da vicini potenti e violenti, nella cui capitale, detta «Gerusalemme del Nord», gli ebrei erano un terzo degli abitanti prima di essere deportati da Stalin nel '39 e poi sterminati dai nazisti. Di 80 mila persone ne sopravvissero 6 mila. Le case e le sinagoghe furono rase al suolo. I libri, tranne quelli fortunatamente salvate da poco ritrovati, bruciati. Della Lituania che fu restano gli edifici barocchi stipati nelle strette stradine medioevali della capitale, quel barocco che «domina la città e l'anima dei suoi abitanti divenendo un fatto identitario» afferma Cataluccio citando verso del poeta lituano polacco Czeslaw Milosz: «Certo abbiamo molte cose in comune / tutti noi che siamo cresciuti nelle città del Barocco, (...) Qualcosa ci resta: un gusto per la linea tortuosa, le alte spirali delle contraddizioni, fiammeggianti, / abiti femminili con drappaggi sontuosi / per aggirarsi lungo il ballo degli scheletri». Restano naturalmente i «fiumi, le fitte foreste, le pianure a perdita d'occhio che lasciano campo libero al cielo». E con loro perdura l'antico culto degli alberi e dei boschi, oltre che dei morti. «Di una terra - madre che genera e accoglie un'immensa fratellanza umano-animale-vegetale». La Lituania fu l'ultimo Stato europeo ad abbandonare i riti pagani: la sottomissione al cristianesimo fu lenta e cruenta

fino al termine del XVI secolo e mai definitiva. «L'ostinata sopravvivenza del paganesimo ai giorni nostri è una delle chiavi per comprendere il Paese» nota Cataluccio.

Il suo è un viaggio autunnale tra le luci affilate del Settennario e sue lunghe ombre: tra i luoghi di massacri di inaudita violenza e le tracce delle imprese eroine e corali della resistenza, Giuse e Giusti tra le Nazioni, ma anche dei suoi geniali artisti, da Ciurlionis a Nekrošius, poeti, filosofi, e pure quelle insospettite del bismontino africano di Puskis, di Roman Gary, di Brodskij di Mann, che dalla sua casa sulla penisola di Neringa poteva godere «la vera concentrazione, il vero oblio di sé stesso, il giusto riscatto nell'universale della propria esistenza limitata che mi è concessa solo contemplando l'acqua». Un viaggio soprattutto nell'irrimediabile nostalgia degli smi, tra questi Milosz, nella cui poesia rimane spesso la natura bucolica dell'infanzia («quando fa male torniamo su certi fiumi»), che affermava: «La sorte di un profugo è una decadenza cos'grave che non l'augurerai a nessuno»; il regista Jonas Mekas e l'archeologa Marija Gimbutas. Emigrarono negli Stati Uniti ma qui vollero essere sepolti. Uno straguardo che affligge anche chi è rimasto, perché la Lituania presovietica è perduta: impossibile il ritorno.

**Non c'è nessuna Itaca. Viaggio in Lituania**

Francesco M. Cataluccio  
Humboldt Books, pagg. 140, € 16

## MIRABILIA IL FASCINO DEGLI ERBARI, COLTIVAZIONI PER ARTISTI

di Stefano Salis

Un erbario è un erbario è un erbario: bello iniziare in tema, e in memoria. Eppure non è (non può essere) solo così: un erbario è una porzione del possibile, anzi spesso lo è dell'impossibile; un erbario è anche un catalogo di ricerche, di flora meravigliosa, persino di sogni, e anche di umiltà e rispetto, forse di ammissione di impossibilità di competere con la Natura. Un erbario di carta, bellissimo, meglio un florilegio di erbari, è radunato da Domitilla Dardi in *Herbaria. Pianta, erbari moderni e florilegi* (24 ORE Cultura, pagg. 208, € 65,00). Per me, oltre che un piacere da sfogliare e uno strumento per conoscere, è un'occasione bibliografica. Una rassegna fantastica di titoli, e ovviamente parziale: non una storia degli erbari ma una passeggiata tra quelli di maggiore impatto proprio sotto il profilo dell'invenzione progettuale: non per niente Dardi è un'esperta di design. Sfoltano erbari di artisti, scienziati, architetti, letterati, grafici e illustratori; del resto, il desiderio di ordinare la natura e leggerla con i propri occhi è uno degli istinti più potenti e pervasivi della storia dell'uomo. Molti dei suggerimenti bibliografici sono ghiotti spunti di caccia al pezzo, facili o impossibili: si va dal manoscritto Voynich al Gioco dei

Fiori (1830) dello Cooper Hewitt, le piante "inesistenti" di Fontcuberta, la botanica parallela di Lionni, le tappezzerie floreali di William Morris, i trattati giapponesi (foto sotto). Gli erbari raccontano il nostro rapporto con la natura, e la mediazione dell'arte è necessaria. Manca, per dire, l'*Herbarium* (Prestel) di Lucian Freud, di cui sfoglio spesso la mia copia: e non vedo l'ora di andare a Londra, a ottobre, al Garden Museum alla mostra «Plant Portraits», curata da Giovanni Aloi. Un'altra gemma, tra arte, natura, ebbrezza da amatori. Da non perdere, che ve lo dico a fare?



© RIPRODUZIONE RISERVATA

## A ME MI PIACE AD ALBA, DOVE IL BAROLO SI BEVE E SI MANGIA

di Davide Paolini

Così si mangia e si beve in Paradiso, anzi in Langa. Da anni contesto la cucina "creativa" orientando più le mie preferenze sulla semplicità e sull'autenticità. Il menu Barolo dello chef Enrico Crippa del Duomo di Alba, mi ha fatto riflettere («ogni alba ha i suoi dubbi») di Aida Merrini perché la tecnica culinaria, arricchita dalla ricerca di fonti materiali e culturali, che qui sono sabaude e contadine, può dar vita a risultati superiori alla creatività. Crippa, le cui capacità in cucina sono sempre state «stellari», è riuscito a trasmettere al territorio una filosofia che mancava, valorizzando ancor più il vino bandiera, il Barolo.

Il menu è immediato partendo dall'aperitivo Torino con assaggi di icone della cucina piemontese come il tramezzino con pane soffice di ceci, lanciato a Torino nel 1925 dal Caffè Mulassano, l'insalata russa ricoperta di gelatina, il tortello fritto, il vitello tonnato, la tegola di patate con germogli e robiola, l'arlette all'aglio (soma d'aj contadina).

L'insalata vignaiola, versione attuale degli avanzi della sera del contadino che portava in vigna, a forma di un fagotto

vegetale di scarola, un cacciatore di sapori d'antan resi moderni: bollito di testina e lingua, scarola, noci, nocchie e salsa verde.

La succulenta Fassona Garibaldi (controllifetto), servita cruda, su verdure stufate, con salsa di sugo di arrosto, deglussata al marsala. Sorprendenti sono le lumache, allevate con erbe aromatiche con il metodo benedettino, presentate sopra una polenta di grano saraceno. Fresco d'equilibrio è il risotto all'aglio omino, posto nel piatto come un cerchio, inaspettati sono piselli e zafferano dove il sapore in bocca ricorda il risotto alla milanese, in attesa di della carne di vacca di ricca jersey. Si tratta di vacca da latte la cui mazzaruota offre un grasso di cottura perfetto per condire il piatto e attrarre un calice di barolo come tutti gli altri piatti del menu, secondo le regole del cuoco Giovanni Vialardi.

Così ho assaggiato abbinamenti perfetti. B.Mascarello 2017, Paolo Scavino 2015, Clerico 2010, fratelli Alessandra 2018, Palladino 2010 e il raro e straordinario Cannubi San Lorenzo Ceretto 2009 in magnum. Così è se mi piace!

© RIPRODUZIONE RISERVATA