



Si chiamava Vivian Maier

Di mestiere faceva la tata e nei giorni liberi scattava foto
Alessandro Baricco ci racconta la storia di un'artista
che solo ora il mondo sta scoprendo

L'anniversario
Marzo 1944,
l'ultimo ringhio
del Vesuvio
ERRI DE LUCA

L'inedito
Maman Duras
che non credeva
alle favole
MARGUERITE DURAS
e ANAIS GINORI

ALESSANDRO BARICCO

Si chiamava Vivian Maier, e se il nome non vi dice niente, la cosa è abbastanza normale. Nella vita faceva la tata, lo stesso mestiere di sua madre e di sua nonna: lo faceva per le famiglie upper class di Chicago, e lo faceva bene, con limitato entusiasmo, pare, ma con inflessibile diligenza. Lo fece per decenni, a partire dai primi anni Cinquanta: i suoi bambini di allora adesso sono adulti che, piuttosto increduli, si vedono arrivare giornalisti o ricercatori che vogliono sapere tutto di lei. Un po' spaesati, annotano che non è il caso di immaginarsi Mary Poppins: era un tipo maniacalmente riservato, un po' misterioso, piuttosto segreto. Faceva il suo dovere, e nei giorni di vacanza, spariva. Non c'è traccia di una sua vita sentimentale, non pare avesse amici, era solitaria e indipendente. Non scriveva diari e che io sappia non ha lasciato dietro di sé una sola frase degna di memoria. Le piaceva viaggiare, naturalmente sola: una volta si fece il giro del mon-

TOURS

do, così, perché le andava di farlo: è anche difficile capire con che soldi. Una cosa che tutti ricordano di lei è che accatastava oggetti, fogli, giornali, e la sua stanza era una specie di granaio della memoria, immaginato per chissà quali inverni dell'oblio. Collezionava mondo, si direbbe. L'altra cosa che tutti ammettono è che sì, in effetti, girava sempre con una macchina fotografica, le piaceva scattare foto, era quasi una mania: ma certo, da lì a immaginare quel che sarebbe successo...

Quel che è successo è questo: arrivata a una certa età, tata Maier si è ritirata dall'attività, si è spiaggiata in un sobborgo di Chicago e si è fatta bastare i pochi soldi messi da parte. Dato che accatastava molto, come si è visto, affittò un box, in uno di quei posti in cui si mettono i mobili che non stanno più da nessuna parte, o la moto che non sai più che fartene: ci ficcò dentro un bel po' di roba e poi finì i soldi, non riuscì più a pagare l'affitto e quindi finì come doveva finire.

(segue nelle pagine successive)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CULT



All'interno

La copertina

Tv contro romanzi
Come i serial
mettono in crisi
gli scrittori

MOHSIN HAMID
e GABRIELE ROMAGNOLI

Il libro

Una fiaba
ferma l'orrore
nel Messico
dei Narcos

GIANCARLO DE CATALDO

Straparlando

Giuliano Montaldo
"Così il cinema
si è preso
tutta la mia vita"

ANTONIO GNOLI



DISEGNO DI MASSIMO JATOSTI

L'opera

La Scala fischia
la bella "Sposa"
di Tcherniakov
e Barenboim

ANGELO FOLETTO

La serie

La poesia
del mondo
Il dio geloso
di John Donne

WALTER SITI

La copertina

Vivian Maier

Gente, simmetrie urbane, il suo volto riflesso in vetrina. Scatti rubati per strada da una sconosciuta signora americana che **solo ora il mondo riconosce come una grandissima fotografa**



NEW YORK



SENZA TITOLO. 3 settembre 1954



AUTORITRATTO

La tata con la Rolleiflex

ALESSANDRO BARICCO

(segue dalla copertina)

Quelli dei box, se non paghi, dopo un po' mettono tutto all'asta. Non stanno nemmeno a guardare cosa c'è dentro: aprono la porta, gli acquirenti arrivano, danno un'occhiata da fuori e, se qualcosa li ispira, si portano via tutto per un pugno di dollari: immagino che sia una forma sofisticata di gioco d'azzardo. L'uomo che si portò via il box di tata Maier si chiamava John Maloof. Era il 2007. Più che altro si portò via scatoloni, ma quando iniziò a guardarci dentro scopri qualcosa che poi avrebbe cambiato la sua vita, e, immagino, ingrassato il suo conto in banca: un misurato numero di foto stampate in piccolo formato, una marea di negativi e una montagna di rullini mai sviluppati. Sommando si arriva-

va a più di centomila fotografie: tata Maier, in tutta la sua vita, ne aveva visto forse un dieci per cento (pare non avesse i soldi per lo sviluppo, o forse non le importava neanche tanto), e non ne pubblicò nemmeno una. Ma Maloof invece si mise a guardarle per bene, a svilupparle, a stamparle: e un giorno si disse che o era pazzo o quella era una dei più grandi fotografi del Novecento. Optò per la seconda ipotesi. Volendo credergli, si mise anche a cercarla, questa misteriosa Vivian Maier, di cui non sapeva nulla: la trovò, un giorno del 2009, negli annunci mortuari di un giornale di Chicago. Tata Maier se n'era andata in silenzio, probabilmente in solitudine e senza stupore, all'età di 83 anni: senza sapere di essere, in effetti, com'è ormai chiaro, uno dei più grandi fotografi del Novecento.

La prima volta che ho incrociato questa storia ho naturalmente pensato che fosse troppo bella per essere vera. Tut-



La trovò un giorno del 2009 negli annunci mortuari di un giornale di Chicago. Se n'era andata in silenzio all'età di 83 anni

tavia le foto erano davvero pazzesche, tutte foto di strada, quasi tutte in bianco e nero: pazzesche. Così ho setacciato un po' il web scoprendo che in effetti il mito della Maier era già lievitato niente male, sebbene all'insaputa mia e dei più: mostre, libri, perfino due film, uno prodotto dalla Bbc: insomma, se era un falso, era un falso fatto maledettamente bene. Quindi una certa curiosità continuava a ronzarmi dentro finché ho scoperto che a Tours, amabile cittadina della provincia francese, neanche poi tanto lontana, c'era una mostra dedicata a tata Maier. Non so, ho pensato che volevo andare a vedere da vicino, a toccare con mano, a scoprire qualcosa. Insomma, alla fine ci sono andato. Dopotutto, Tours è anche il posto in cui è nato Balzac, un pellegrinaggio letterario non ce lo si nega mai, potendo. (Balzac, lo dico per inciso, è una lettura molto particolare. Quel che ho capito io è che per apprezzarlo vera-

mente bisogna leggerlo in alcuni, circoscritti, momenti della vita: quelli in cui si vive con un filo di gas. Non saprei definirli in altro modo, quindi fatevi bastare questa definizione. Ma è certo che se uno è felice, Balzac è palloso, se uno sta male davvero, Balzac è inutile. Quando state lì, sospesi tra una cosa e l'altra, leggerlo è una delizia. Ah, un'altra cosa su Balzac, se posso approfittare della parentesi: io sono convinto che quando parliamo di *letteratura* intendiamo una cosa che è nata nel passaggio da Balzac a Flaubert ed è morta nell'ultima pagina della *Recherche*: il resto è un lunghissimo, geniale e grandioso epilogo, in certo senso perfino più interessante. Fine della digressione).

Tours era una città mirabile, una volta: per i francesi era la capitale di riserva, quella che stava in panchina e entrava in campo quando Parigi dava forfait. Adesso è rimasto poco, e questo perché degli allegri ragazzoni america-



NEW YORK EAST STREET N. 108. 28 settembre 1959



SENZA TITOLO



CHICAGO

A Tours, in Francia, **finalmente una mostra dedicata a lei**
Alessandro Baricco è andato a visitarla. Per tentare di scoprire
qualcosa di più su “una storia troppo bella per essere vera...”



SENZA TITOLO



NEW YORK

ni, nei loro bombardieri, l'hanno spiata cercando di centrare il ponte sulla Loira, e presumibilmente facendolo con una certa generosità di mezzi o deficienza di mira, non so. Alla fine è rimasto poco. Nel poco, una sfavillante cattedrale, una di quelle che offrono il privilegio di pronunciare l'elegantissima frase *Sono entrato nella cattedrale ad ammirare le vetrate* (blue rossi magnifici, un'emozione, se posso dire la mia). E poi un castello, almeno un pezzo del castello, proprio sulla riva del fiume: ed è lì che tenevano tata Maier. Ingresso gratuito, devo registrare. Francesi.

Insomma, sono salito al primo piano, e lei era lì. Foto che, quando andava bene, lei si era vista in un formato che stava nel portafogli, sfavillavano belle grandi sulla pareti bianche: formato quadrato, stampa impeccabile. Come ho detto, sono tutte fotorubate per strada: per lo più gente, ma anche simmetrie urbane, cortili, muri, angoli. Un ca-

vallo morto su un marciapiede, le mole di un materasso abbandonato. Ogni volta, tutto perfetto: la luce, l'inquadratura, la profondità. E, sempre, una specie di equilibrio, di armonia, di esattezza finale. Come facesse, non si sa. Voglio dire, per azzeccare il ritratto di un passante e ottenere qualcosa di quella intensità, e forza, e impeccabile bellezza, bisognava avere un talento mostruoso. Lei l'aveva. Aveva dodici colpi, nella sua Rolleiflex, per ogni rullino. Dato che poi li teneva a marcire in un box, quei rullini, noi adesso possiamo vedere come sparava: mai due colpi sullo stesso bersaglio. Se ne concedeva uno, le era estranea l'idea che nella ripetizione si potesse migliorare. L'unico soggetto a cui abbia dedicato ripetuti ritratti, inaspettatamente, è se stessa: si fotografava riflessa nelle vetrine, negli specchi, nelle finestre. L'espressione è tragicamente identica, anche a distanza di anni: lineamenti duri, maschili,

LA MOSTRA

Il Jeu de Paume, nel castello di Tours, nella regione francese della Loira, ospita fino al primo di giugno l'esposizione *Vivian Maier* *A Photographic Revelation*. Centoventi foto in bianco e nero e a colori tratte dai negativi, dalle lastre e dai film Super 8 realizzati dalla Maier tra gli anni '50, '60 e '70. La scoperta di questo materiale avvenne per caso nel 2007 in un'asta

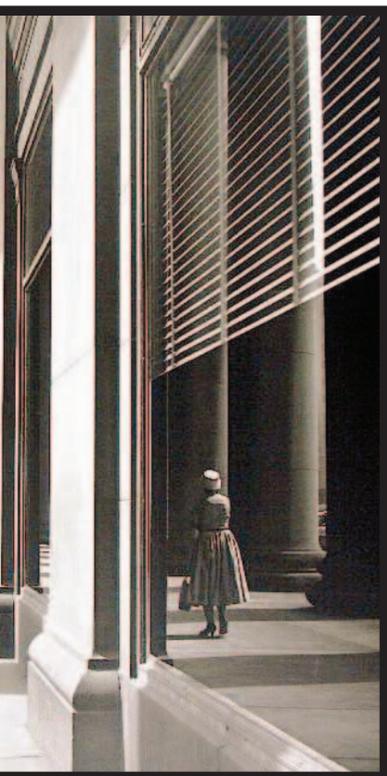
sguardo da soldato triste, una sola volta un sorriso, il resto è una piega al posto della bocca. Impenetrabile, anche a se stessa. Le piacevano le facce, i vecchi, la gente che dorme, le donne eleganti, le scale, i bambini, le ombre, i riflessi, le scarpe, le simmetrie, la gente di spalle, la rovina e gli istanti. Si vede lontano un miglio che adorava il mondo, a modo suo — ne adorava l'irripetibilità di ogni frammento. Probabilmente le andava di produrre quello che ogni fotografia ambisce a produrre: eternità. Ma non quella friabile delle foto dei mediocri: lei otteneva quella, incondizionata, dei classici.

Poi non so, magari mi sbaglio. Ma devo registrare il fatto che, nel caso, iniziamo ad essere molti, a sbagliarci. Quindi darei per buono che, in effetti, c'è un grande fotografo del Novecento in più. Naturalmente adoro l'idea che non abbia detto una sola frase sul suo lavoro, né abbia guadagnato un dollaro

dalle sue foto, né abbia mai cercato una qualunque forma di riconoscimento. Ma la storia non è ancora finita, e magari, nel tempo, qualcosa verrà fuori, a incrinare tanta irreale purezza. Ma le foto resteranno, su questo è difficile avere dubbi. Tra l'altro, sfido chiunque a fissarle senza percepire, in un attimo di lucidità, la smisurata vigliaccheria del fotografare digitale: devo a tata Maier il mio definitivo disprezzo per Photoshop.

Le devo anche il fatto che poi sono uscito, tirava vento gelido, e pioveva orizzontale, a folate, mi sono rifugiato nella cattedrale di prima, giusto per non inzupparmi, e aspettando che passasse ho alzato gli occhi verso le vetrate, e nelle vetrate, spente dal cielo nero del temporale, le storie dei santi avevano quella bellezza uccisa che tante volte vedo negli umani, sempre cercando di trovarle un nome, senza trovarlo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SENZA TITOLO



SENZA TITOLO. 1954

L'anniversario

Napoli '44

A settant'anni dall'ultima eruzione di uno dei vulcani più pericolosi e urbanizzati del mondo, il ritratto di uno scrittore nato alla sua ombra

"L'hanno accusato di aver distrutto Pompei, e invece l'ha serbata intatta. Siamo noi che la stiamo distruggendo pezzo a pezzo"

Memorie dal sottosuolo 10

Quando il Vesuvio ringhiò

ERRI DE LUCA

D'estate da ragazzo in vacanza sull'isola d'Ischia salvò di notte sul Monte Epomeo per aspettare l'aurora. Nello stretto terrazzo di cima ho conosciuto le mie prime notti senza riparo. La Via Lattea era una cucitura che teneva insieme le due metà del cielo. Poi la luce spuntava dietro la spalla del Vesuvio, scaraventata fuori dall'energia di sorgente che ha l'Oriente.

Visto dalla distanza dell'isola, il vulcano era una pagnotta lievitata, appena uscita dal forno.

Per chi abita Napoli è invece l'incubo maestro piantato sopra uno dei golfi più celebri del pianeta. In qualunque stanza si trovi, anche al buio, il napoletano sa da che parte sta 'o Vesuvio.

Il santo protettore del luogo, Gennaro, è specialista in eruzioni: la sua statua veniva portata in processione contro l'avanzata del fiume di fuoco. Le cronache riferiscono di buoni e miracolosi risultati ottenuti arginando la piena col suo aiuto. Il vulcano sta piantato a est della città. La sua forma attuale, arrotondata come la pancia di un Buddha, è opera di grandiosi squarci e sconvolgimenti. Anche il resto del golfo, la sua presunta armonia, proviene dal lavoro di cesello dei terremoti. La bellezza da quelle parti è scaturita dalla violenza del sottosuolo. La bellezza di natura a

Napoli è scatarro di viscere infiammate. In superficie ha forma di sorriso, ma sotto è ringhio. Così è anche il carattere della gente locale, il suo sistema nervoso dipende dalla geologia. La loro residenza in terra non è da proprietari, ma da inquieti sotto minaccia di sfratto. Così anche il sentimento religioso non proviene dall'alto dei cieli ma dal fondo dei pozzi e del caffè. Dove sfiata lo zolfo di un vulcano spento, presso Pozzuoli, da Puteoli cioè maleodoranti, in quei paraggi gli antichi immaginarono l'ingresso nel buio dei

defunti. Virgilio avviò là sotto il povero Enea, fresco di sbarco. Oggi lo avremmo rinchiuso in un Centro di identificazione e di espulsione, in uno dei nostri hotel per ospiti: li chiamiamo ospiti, quelli rinchiusi lì senza reato.

Quando si accese la fornace dell'ultima eruzione, nella primavera del 1944, la guerra aveva da poco lasciato Napoli, risalendo un po' più a nord. La casa di mio padre, figlio di una donna americana, era stata distrutta da un bombardamento aereo americano. I loro bombardieri avevano i gentili nomi dei sette nani più Biancaneve e le operazioni di attacco in codice portavano il titolo di "Biancaneve e i sette nani contro Pulcinella".

La casa di mia madre fu distrutta invece dall'unico bombardamento aereo tedesco, dopo che la città era insorta e si era liberata, da sola e tutta intera. In quell'occasione il Vesuvio non se la sentì di aggiungersi alle stragi e fece una sua rara eruzione non catastrofica. S'incendiò, sputò cenere da cancellare il cielo, ma non straripò con le colate in fiamme.

Il golfo era pieno di navi da guerra grigiochiare, della Marina degli Stati Uniti, i liberatori guardavano incantati lo spettacolo. I napoletani invece a bocca chiusa erano intenti a spalare la cenere da tetti e da terrazze: non è leggera, basta poco accumulo per sfondare solai.

In quella primavera, prima e vera perché senza guerra, mia madre e le altre ragazze scopavano cenere da mattina a sera. Il cielo era velato di fuliggine con un punto rosso rovente, una cresta di gallo, in cima al vulcano.

Ma non è stato capace solo di cancellazione: sua materia è il tufo, pietra lavica spenta con la quale è fatta la casa del napoletano. Scavata, estratta fin dall'epoca greca è stata il solo materiale da costruzione della città di sopra. Di sotto Napoli poggia su cave e cavità gigantesche, come su un alveare, molto meno geometrico.

Sono stato forza lavoro in edilizia per un mucchio di anni e ho maneggiato blocchi di tufo a migliaia. Assorbono acqua e diventano pesanti, ma poi la lasciano andare. Possono essere rifilati, tagliati perfino dalla sega da legno. Sono di pasta sgranata e porosi: se messi a dividere due stanze, in verità le collegano. Lasciano passare le voci, dalle ingiurie ai canti. Attraverso il tufo ho ascol-

tato le storie del mondo che mi aveva preceduto.

L'intonaco sulla sua buccia non dura, finisce staccato, respinto. Così pure le pubbliche autorità poco riescono a attecchire, a fare presa. L'adesione politica sul napoletano è quella dell'intonaco sul tufo.

Il Vesuvio è stato accusato da Plinio di avere distrutto Pompei. L'ha invece serbata largamente intatta. Noi che l'abbiamo scavata per esporla alle nostre intemperie dell'incuria, noi la stiamo distruggendo pezzo a pezzo.

Napoli durante la guerra si è accollata il numero maggiore di bombardamenti aerei su una città italiana, mannaggia al porto che le assegnava il rango di bersaglio primo. Sulle macerie fresche, durate oltre dieci anni, la tosse convulsa del Vesuvio si stese come una benda sporca, a sigillare la fine dei fuochi con la sua cenere. Le piogge la portarono a concimare il mare.

Le storie dei bombardamenti aerei e dell'eruzione sono state la materia epica della mia infanzia, narrativa assorbita anche dai pori. Erano in napoletano e contenevano tutti gli accidenti in chiave di una partitura musicale, di esis e bemolle, tragiche e ridicole.

Pochi cittadini si sono offerti una salita sul Vesuvio. Meglio non andare a sfottere il gigante e poi c'entrava pure il terrore di una diceria: magari dopo la salita di quel tale, se il vulcano faceva una mossa, la fama di iettatore sarebbe stata marchiata a fuoco sulla sua porta.

Ci sono salito un paio di volte, la prima con mio padre, una domenica negli anni Cinquanta. Era inverno, c'erano chiazze di neve, stavamo dentro una nuvola avvolgente e un silenzio da orecchie tappate. Raggiungemmo il bordo del cratere, una tazza e una piazza vuota. Lanciammo un grido dentro, come un sasso in un pozzo.

Mio padre è stato alpino in guerra, amava le montagne e così anch'io, per una sua consegna. Il Vesuvio è stata la prima e l'unica salita insieme.

La seconda volta fu verso i vent'anni, era estate, salii con un amico, in gara di sveltezza, arrivando al cratere svuotati di sudore. In cima vidi il più bel largo di orizzonte della mia vita. Una brezza accogliente asciugò la pelle e cistofind gli occhimenti: il sole paonazzo scendeva dietro Ischia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE IMMAGINI

Sopra, la nube prodotta dall'eruzione del Vesuvio vista dalla collina di Poggioreale: è il 24 marzo 1944. Nella pagina accanto, un disegno di Gipi per Repubblica

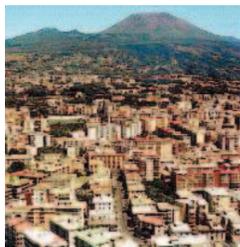
LE TAPPE



L'ERUZIONE
Il clou dell'ultima eruzione del Vesuvio viene datato tra il 18 e il 24 marzo 1944. Molti i paesi interessati dalle colate laviche. Napoli lo fu solo parzialmente.



IL RIPOSO
Il Vesuvio viene oggi definito in fase di acquiescenza. A 8 chilometri di profondità si trova un accumulo di magma che si estende per 400 kmq.



L'URBANIZZAZIONE
Alle pendici del Vesuvio abitano circa settecentomila persone. Anche per questo motivo viene considerato uno dei vulcani più pericolosi al mondo.



LA ZONA ROSSA
Dal 2013 la zona interessata a evacuazione in caso di eruzione è stata estesa da 18 a 27 comuni compresi alcuni quartieri dell'area orientale di Napoli.



L'inedito

Ragazzi selvaggi

Un racconto provocatorio e sorprendente, mai pubblicato in Italia, viene rieditato in Francia in occasione del centenario dell'autrice de "L'Amante". E ne mostra uno dei lati meno noti al pubblico: quello di mamma. Che immagina **il gran rifiuto del piccolo Ernesto di andare a scuola e di imparare**

ANAIS GINORI

PARIGI

Imparare senza studiare, conoscere senza sapere, istruirsi solo grazie alla "forza delle cose". La storia del piccolo Ernesto che non vuole andare a scuola è una favola sovversiva. Pubblicata in modo quasi clandestino nel 1972, è l'unico libro per bambini di Marguerite Duras. La scrittrice francese avrebbe compiuto cento anni il prossimo 4 aprile ed è proprio in occasione dell'anniversario che l'editore Thierry Magnier ha deciso di ritirare fuori dal cassetto *Ah! Ernesto*. «A scuola mi insegnano cose che non so» ripete ossessivamente il bambino alla mamma e al papà, e poi anche al maestro sempre più allibito da tanta insubordinazione.

Duras incominciò a pensare a questa favola nel 1967, su richiesta dell'editore François Ruy-Duval convinto che dietro ai suoi romanzi di passioni travolgenti e spesso disperate, na-

Dmaman Duras

Una favola per un figlio che non crede alle favole

scondesse un'anima da fanciulla. «Di quali bambini mi parla? Se sono molto piccoli, non credo di poterli interessare. Se hanno dieci o dodici anni, ancora meno» risponde Duras la prima volta che Ruy-Duval le fa la proposta. Da quel momento, però, la scrittrice comincia a rifletterci. «Tra le mie carte, ho ancora le favole che raccontavo a mio figlio, e ora mi chiedo: perché non pubblicarle?». La maternità è l'aspetto biografico forse più sconosciuto di Duras. La scrittrice diventò mamma nel 1947, dopo aver perso un figlio in fasce nel 1942, dal primo marito Robert Antelme. Jean Mascolo nasce nella casa di rue Saint-Benoit, salotto intellettuale di Duras e Dionys Mascolo, frequentato tra gli altri da Edgar Morin, Georges Bataille, Maurice Blan-

“La sua follia è voler disporre di una libertà strabordante, eccessiva, rivoluzionaria in un mondo totalmente assoggettato al consenso”

chot, Elio Vittorini. Un appartamento dove c'è sempre feste, riunioni per rifare il mondo, innamoramenti e violenti litigi.

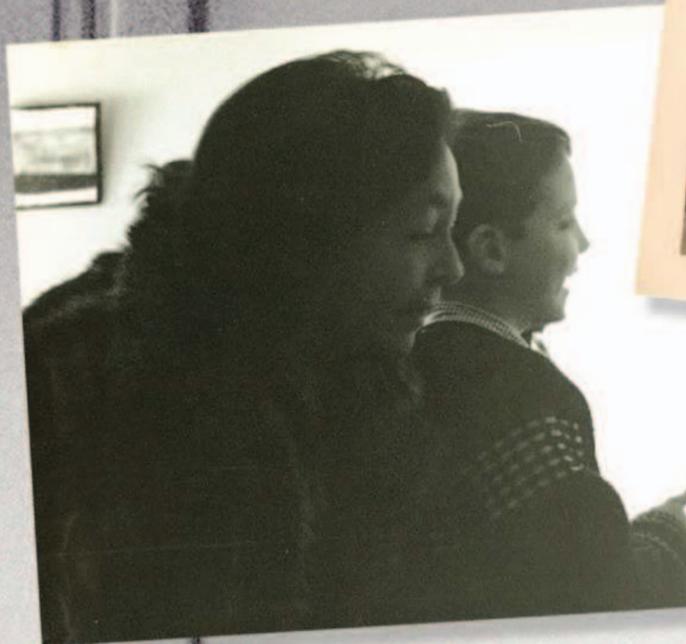
È così che mamma Duras immagina la favola di Ernesto, ribelle già dal nome, ispirato a Che Guevara. Un bambino che vuole distinguere tra sapere e conoscenza, che predilige l'esperienza diretta alla teoria sui banchi di scuola. A Parigi è appena scoppiato il '68, si diffonde una nuova pedagogia, critica della tradizione. Duras ha già riflettuto sui limiti dell'istruzione. Sua madre era insegnante in Indocina, come racconta nel suo primo romanzo, *Una diga sul Pacifico*. Nel 1957 la romanziere ha pubblicato un articolo contro le rigidità dell'insegnamento dal titolo *Alunno Dufresne,*

deve migliorare. Come tanti intellettuali dell'epoca si batte per dare la parola ai bambini. Nel 1965, lei che è già un mito della cultura francese, si presta a fare l'intervistatrice televisiva con François, sette anni. Fa domande tipo: a cosa serve la televisione? Quali sono i tuoi sogni? Un giorno andremo in vacanza sulla Luna?

«La follia di Ernesto — racconta nel volume *Ah! Duras* che accompagna la favola ed è curato da Thierry Magnier — è voler disporre di una libertà strabordante, eccessiva, rivoluzionaria in un mondo totalmente assoggettato al consenso. È il suo rifiuto di ogni valore prestabilito, nella sua volontà di distruggere e sabotare il sapere per ritrovare l'innocenza universale». Anche se ebbe poco successo all'epoca, tanto

che l'editore ha parlato di un libro "maledetto", la favola *Ah! Ernesto* è diventata poi un film, *Les Enfants*, realizzato nel 1985 proprio insieme al figlio Jean. Poi, nel 1990, sei anni prima di morire, la scrittrice riscoprirà il personaggio di Ernesto nel romanzo *La pluie d'été*.

Duras è affascinata dall'età dell'innocenza, il cui ricordo nutre i suoi romanzi e che la lega al figlio "Outa", nomignolo ispirato a una micidiale specie di zanzara, *aoûtats*, che proliferava a Château-Chinon, allora dimora di François Mitterrand. Fu lì che Marguerite Donnadieu, in arte Duras, passò l'estate dopo aver partorito. Outa cresce senza regole, allo stato brado, passando *Giornate intere fra gli alberi*, come s'intitola una pièce di Duras, che





PAGINE
Jean a scuola e, nella foto a colori, al mare. A destra, le pagine originali della favola *Ah! Ernesto*



MADRE E FIGLIO
Qui sopra, la Duras con il figlio Jean. La scrittrice diventò mamma nel 1947, dopo aver perso un figlio in fasce nel 1942, dal primo marito Robert Antelme. Jean Mascolo nasce nella casa parigina di rue Saint-Benoit

Prima figlia non amata, poi amante, infine madre fuori dagli schemi
“La maternità è un amore che non passa mai. Una calamità meravigliosa”

racconta proprio del complesso rapporto tra una madre e un figlio selvatico che non si conforma alla società. Outa non finirà la scuola, lei lo prende a lavorare nei suoi film. Quando compie vent'anni gli offre un furgoncino Bulli della Volkswagen per fare un viaggio fino in Afghanistan. Non c'è da stupirsi se lo scabroso *L'Amante* sia stato ispirato dalle didascalie che Duras aveva fatto per un album di fotografie dedicato al figlio. Il ruolo di madre tradizionale non poteva calzare a un'intellettuale dalle grandi passioni, tenebrosa, ambigua e tormentata, come raccontano le biografie in uscita per l'anniversario, dal nuovo volume di Laure Adler, con gli archivi dell'Imec (Institut Mémoires

de l'édition contemporaine), alla riedizione di *C'était Marguerite Duras* di Jean Vallier, mentre in Italia esce *Marguerite* di Sandra Petrigiani. La maternità, secondo Duras, è l'unico amore incondizionato. «È quello che non passa mai, che è al riparo da qualsiasi intemperie. È una calamità meravigliosa». Lei si è sentita prima una figlia non amata e poi una madre fuori dagli schemi. Nel 1985, prende la difesa di una donna accusata di infanticidio, Christine Villemin, firmando un provocatorio articolo su *Libération*. «È già successo che una madre non ami suo figlio, né la sua casa, o che non sia una brava casalinga, una buona madre, una moglie fedele». Duras non credeva alle favole.

“Sono stufo di studiare cose che non so”

MARGUERITE DURAS

Ernesto va a scuola per la prima volta. Torna. Va dritto da sua madre e dichiara: «Non tornerò più a scuola». La mamma smette di sbucciare le patate. Lo guarda. «Perché?» chiede. «Perché sì!» risponde Ernesto. «A scuola mi insegnano cose che non so». «Un'altra delle tue!» dice la madre riprendendo la sua patata. Quando il papà di Ernesto torna dal lavoro, la mamma lo informa della decisione di Ernesto. «Ecco! Questa è davvero grossa!» dice il padre. L'indomani, il papà e la mamma vanno dal maestro di scuola per metterlo al corrente della decisione di Ernesto. Il maestro non si ricorda particolarmente del bambino Ernesto. «Un piccolo castano — lo descrive la madre — sette anni, con gli occhiali... Non fa molto rumore ma insomma!...». «No, non vedo nessun Ernesto» risponde il maestro dopo averci riflettuto. «Nessuno lo vede, ha un'aria da nulla!» dice il padre. «Portatelo» conclude il maestro.

Il giorno dopo, il papà, la mamma e Ernesto si ritrovano davanti al maestro. Il maestro guarda Ernesto: «Sei tu Ernesto?» chiede. «Esatto» dice Ernesto. «In effetti! Non ti conosco!». «Io sì» risponde Ernesto. La mamma alza le spalle: «Avete capito che tipo è!» dice. Dopodiché, ognuno tace. Il maestro riflette... anche il papà. La mamma di Ernesto e Ernesto, invece, guardano il materiale didattico nell'aula: il Treno, la Rosa, la Farfalla, la Terra, il Presidente, il Negro, il Cinese, l'Uomo. «Allora?» riprende il maestro. «Rifiuti di istruirti?». «Esatto» dice Ernesto. «E perché? Sì, dimmi perché, bambino Ernesto?». «È già durata abbastanza» dice Ernesto. Il maestro non si contiene più. Urla: «L'istruzione è obbligatoria». «Non dappertutto» dice Ernesto. «Viviamo qui» urla più forte il maestro, «non dappertutto». «Io sì» risponde Ernesto. (...) Il maestro prosegue il suo ragionamento: «Ho fatto una domanda, mi pare: che cosa sai, bambino?». Ernesto, questa volta, non si fa pregare per rispondere: «NO, so dire NO ed è sufficiente». Il maestro non può sopportare altro. Alza la mano, ma la madre fa un balzo. «Non toccatelo o la picchio» dice infervorata. Il padre la trattiene. Si guardano con desolazione. «Allora» dice il maestro. «Allora va bene!». Torna a sedersi dietro alla scrivania. Sorride. Anche la mamma sorride. Il papà sorride. Ernesto sorride alla sua mamma. La mamma sorride a Ernesto. Il maestro, più calmo, torna alla carica: «Ma perché, sì PERCHÉ il bambino Ernesto rifiuta di imparare quello che non sa? ... PERCHÉ?». «Rispondi Ernesto — dice il papà — rispondi se hai capito». «PERCHÉ? ...» chiede ancora il maestro in un sussulto di rabbia. «Perché non ne vale la pena!» dice Ernesto. «In fondo...» dice la mamma, alzando le spalle. «In fondo, in fondo...» riprende il papà con un'aria pensierosa. Il maestro si alza di nuovo e si gira verso Ernesto: «Allora come il bambino Ernesto saprà leggere? E scrivere? E contare? Eh? Come saprà una qualsiasi cosa in queste condizioni?». «Io saprò» dice Ernesto. «Sì, ma come?» urla il maestro. «Oh... per forza di cose!».

Da *Ah! Ernesto*
© Editions Thierry Magnier

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I LIBRI

Tra le iniziative in occasione dei cento anni dalla nascita di Marguerite Duras (4 aprile 1914 - 3 marzo 1996) c'è anche la ripubblicazione in Francia della favola *Ah! Ernesto* di cui in queste pagine pubblichiamo alcuni stralci. Uscita originariamente nel 1972, si aggiudicò la fama di “libro maledetto”. Per l'occasione oggi viene arricchita dal saggio *Ah! Duras* scritto dall'editore Thierry Magnier. Per quanto riguarda l'Italia è da segnalare invece l'uscita della biografia romanzata di Sandra Petrigiani, *Marguerite* (Neri Pozza, 16 euro, 224 pagine)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spettacoli

Grandi speranze



LE PICCOLE BELLEZZE

Il cinema che sogna low cost

CRISTIANO GOVERNA

In una scena de *La grande bellezza* il protagonista Jep Gambardella guarda i postribolari trenini umani della sua festa in terrazza e afferma che «sono belli perché non vanno da nessuna parte». Nel cinema italiano partono continuamente tanti trenini che però sfuggono alle vecchie regole del party, ogni tanto, arrivano pure. Sono i custodi delle prossime Grandi Bellezze, cineasti che, un po' per forza e un po' per indole, affrontano un viaggio fatto di estrema riduzione dei costi, finanziamento dal basso, scambio di prestazioni e sfida alle leggi del mercato. Chiamateli pure «quelli del low budget»; i vincitori morali dell'Oscar di arrangiarsi. Esempio recente è *Spaghetti Story* di Ciro de Caro, girato in undici giorni — dopo aver venduto la propria auto — e costato appena quindicimila euro, ma capa-

ce di diventare un caso, dato che s'è fatto largo nelle sale e sta incassando cinque volte il budget. È l'ultima stella che ispira il cammino della speranza, insieme ai docufilm premiati a Venezia e Roma, *Sacro Gra* e *Tir*. La vitalità del fenomeno è perfettamente descritta dalla sua assoluta indescrivibilità, la formula certa non c'è, perché non è solo questione di pecunia, ma anche di linguaggio e sguardo col quale ridiscutere le regole del fare cinema. «Girare con quindicimila euro è follia pura — dice Ciro de Caro, trentanovenne romano —. Non si può e, chissà, forse nemmeno si deve. Tant'è vero che un produttore un po' scherzando mi ha chiesto se non pensassi di poter aver un effetto negativo rispetto al mercato e al lavoro delle maestranze. Gli ho domandato «quale mercato e quali maestranze?». Perché questo film non lo voleva fare nessuno e di maestranze non ne avevamo. Eravamo solo un gruppo di amici che ha voluto darsi una possibilità. Se vogliamo che le maestranze lavorino a compensi adeguati, occorre produrre più

film che costino meno». Anche Massimo Ali Mohammad, trentenne napoletano, pensa di spenderne quindicimila: «Il mio *Amore tra le rovine* è un falso documentario sul ritrovamento di un film muto ferrarese ritrovato dopo il sisma del 2012. Nasce grazie all'impegno di un professore di Seattle esperto di cinema muto, Richard Meyer».

Si parte dunque da film quasi fatti in casa, che probabilmente lì resteranno, fino a produzioni indipendenti dai budget medio-bassi rispetto ai colossi. Una discriminante di questi nuovi talenti è aver chiara la differenza tra il voler dire qualcosa e l'aver qualcosa da dire: «Un cinema che parla al pubblico e non sopra al pubblico, un cinema nudo» dice Massimiliano De Serio, torinese classe '78, affermatosi col gemello Gianluca, con *Sette opere di misericordia* (settecentomila euro). «L'attenzione alle spese si sposa con la costruzione di un percorso estetico sobrio ma che rende la bellezza che vogliamo raccontare: ripartendo dai volti. Spesso però anche noi giovani abbiamo paura a lavorare con i coetanei e, se riusciamo a fare un film, chiamiamo lo sceneggiatore o il montatore di fama. Io e mio fratello stiamo lavorando a un nuovo film



MIGNON
(2012)

Regia: Massimo Ali Mohammad
Trama: storia di un cinema porno ferrarese nato in una chiesa sconsacrata

Costo:
9mila euro



LA FABBRICA È PIENA
(2012)

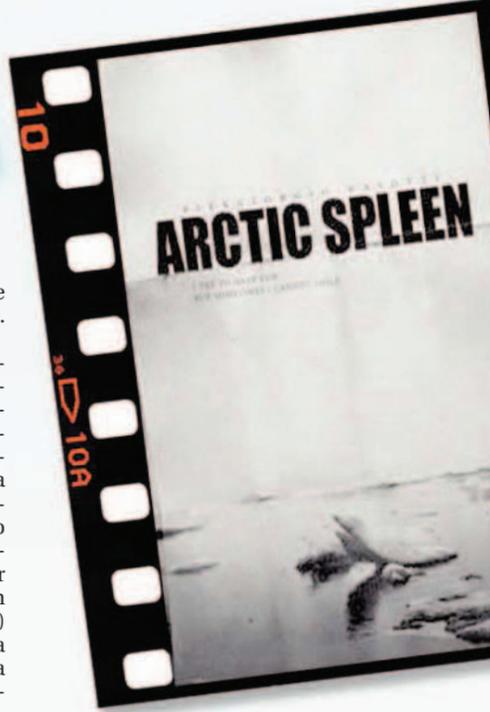
Regia: Irene Dionisio
Trama: documentario su due uomini che trovano alloggio in una fabbrica dismessa

Costo:
10mila euro



Scambio di manodopera, collette sul web, debiti. E c'è anche chi si vende l'auto

Fare un film, e soprattutto farlo arrivare agli spettatori, in Italia è una vera impresa. Non impossibile



ARCTIC SPLEEN
(2013)

Regia: Piergiorgio Casotti
Trama: viaggio in Groenlandia per scoprire la vita dei giovani tra i ghiacci

Costo:
30mila euro



(*Oktober*, un revenge movie) nel quale raccontiamo un rapporto padre-figlio. Ecco, lo sceneggiatore ha 23 anni...».

Molti registi ricorrono al crowdfunding, il finanziamento dal basso attraverso una sottoscrizione popolare. Anche su internet. «Kickstarter: dove un'idea diventa una nomination per l'Oscar»: è così che, nella homepage, la piattaforma internazionale di crowdfunding, mostra i muscoli. Ultimo esempio è *The Square* (nomination come miglior documentario agli Oscar 2014, già nei nostri cinema), il docufilm egiziano (che in Egitto non vedranno) sulla caduta di Mubarak. La regista Jehane Noujaim puntava a centomila dollari e ne ha raccolti centoventiseimila. In Italia c'è www.produzionidalbasso.com: più di 44 mila utenti, 451 progetti finanziati in un volume di transazioni confermate che supera il milione di euro. Tra i film in cerca di sostegno, *Il mio giorno* di Stefano Usardi (280 euro raccolti sui 18 mila richiesti): il tariffario da 20 a mille euro per il contributo prevede, in cambio, dalla citazione nei titoli di coda al book autografato e la proiezione privata, fino a un ruolo da figurante sullo schermo.

Il regista-fotografo reggiano Piergiorgio Casotti, per il suo *Arctic Spleen* da trentamila euro è andato in Groenlandia a sue spese «A parte cinquemila euro dall'Associazione Corso Salani.



SPAGHETTI STORY
(2013)

Regia: Ciro de Caro
Trama: storie di giovani precari (un aspirante attore, un pusher...) raccontate con autoironia

Costo:
15mila euro



STOP THE POUNDING HEART
(2013)

Regia: Roberto Minervini
Trama: la relazione tra un giovane cowboy e una fervente cattolica nel profondo Texas

Costo:
29mila euro

Il maestro
Tutti possono girare
più difficile è emergere

ETTORE SCOLA

Un confronto tra i giovani autori di oggi e quelli della mia generazione è impossibile, e sarebbe inopportuno. Noi non avevamo le tecnologie e i mezzi che permettono nuovi linguaggi e una certa facilità di creare immagini. Impensabile all'epoca. Eppure, paradossalmente, oggi sono molto di più le difficoltà per emergere. Come mai?

Solo un piccolo esempio, esperienza personale. Ai miei tempi non c'era internet, d'accordo, ma tutti i giornali avevano una pagina umoristica. Fu così che io a sedici anni trovai subito impiego, al *Marc'Aurelio*. Oggi dove va un ragazzo con i suoi disegni? A chi li mostra? Io conobbi Metz e Marchesi, mi presero come "negretto" e fu da lì che poi arrivò il cinema. Forse quella del "negro" era una figura non proprio giusta, ma era il solo modo di fare la classica gavetta. Oggi temo si faccia fatica a fare persino quella.

È come se i linguaggi si fossero moltiplicati, ma la voce per esprimerli fosse stata strozzata. Del resto, in un paese come il nostro, ma perché mai dovrebbe andare bene il cinema? Si possono anche fare i film a costo zero, o quasi, ma il cinema ha bisogno di un'industria — che non c'è — e di un mercato — che non c'è — in grado di rischiare con i giovani. Certo, esistono eccezioni, per fortuna: da Piffino a Sorrentino, ma il cinquanta per cento dei film italiani non esce, non arriva al pubblico.

Vorrei poter essere più ottimista. Nei miei film, in genere, c'è sempre stata una sorta di ottimismo, anche nelle storie drammatiche c'erano leggerezza e sentimenti positivi. Non mi sembra giusto contagiare con il pessimismo giovani che comunque continuano ad amare il cinema. Il loro è un piccolo, prezioso segno di speranza. E per questo mi fermerai qui.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ho lavorato da solo, senza troupe, pagandomi il viaggio con una colletta. Quello che sto scoprendo è che ci sono altre vie per far vedere i lavori. Visioni private, associazioni, librerie e spesso il pubblico è più di qualità». Mattia Colombo è il vincitore dell'ultimo concorso Salani (in palio un servizio di tutoring e ottomila euro) con *Voglio dormire con te*. Classe '82 da Trezzano sull'Adda, ex aspirante pittore e oggi docente a Milano presso Officine: «I premi sono utili, ma non possono fare più di tanto. Se in Francia mandi il progetto al Centro nazionale di cinematografia e se passa il vaglio ti danno seimila euro. In Italia l'importo è pressappoco lo stesso, ma finisce nelle tasche di uno solo al termine di un procedimento a eliminazione. Tipo *Amici* di Maria de Filippi». *Voglio*

dormire con te (circa centomila euro di budget) arriverà nelle sale «grazie a un sistema di amici che hanno deciso di lavorare senza venire immediatamente pagati, sperando che poi ci sia effettivamente qualche soldo in circolo».

Produttori di se stessi, ma non solo. I gemelli De Serio hanno messo a punto un meccanismo nel quale chi vuole fare cinema si mette personalmente a disposizione come risorsa artistica-professionale per il lavoro altrui. «Si chiama Piccolo Cinema (società di mutuo soccorso cinematografico) ed è una rete grazie alla quale i cineasti si aiutano, si scambiano competenze, testi, parole, storie. Una scuola di cinema senza scuola, senza docenti, senza allievi». Ci sono le idee e c'è un pubblico che le attende; come stabilire questo contatto? Chilo capisce prendere il volo. Andrea Segre, classe '76 da Dolo (Venezia) con la delicata forza di *Io sono Li*, ha fatto centocinquantomila spettatori in Italia e

quattrocentomila nel resto del mondo: «Decisivo è stato il supporto nel circuito dei festival internazionali: ripensare il modo di fare cinema significa uscire dagli uffici degli amici, in Italia, costringendoli a misurarsi e a dialogare con realtà di respiro mondiale. Io facevo documentari per strada. Chi è in grado di far dialogare lo sguardo documentaristico con la fiction ha compreso che è possibile ridurre il budget senza ridurre le idee».

Roberto Minervini sta convincendo la critica e scovando il suo pubblico. Quarantaquattrenne di Monte Urano in provincia di Ascoli con il suo ultimo *Stop the Pounding Heart* — prodotto con poche decine di migliaia di dollari e presentato fuori concorso a Cannes — attende il 21 marzo, giorno della premiere americana al New Film/New Directors di New York. Il regista marchigiano ha ultimato la sua trilogia (*The Passage* e *Low Tide* i precedenti) sul

Texas, dove attualmente abita. «Io sono un regista *adequate budget*: vorrei poter disporre delle cifre giuste in rapporto a ciò che devo fare. In Italia la I Wonder Pictures lo ha distribuito in maniera mirata miscelando capoluoghi e piccoli paesi. Abbiamo evitato i canali di marketing tradizionali puntando tutto sul web, in controtendenza con il trend dell'attuale distribuzione».

Viaggiatore per il largo e non per il lungo, il bolognese Riccardo Marchesini invece, assistente alla regia di Pupi Avati nella recente fiction *Un matrimonio*, ha risolto il problema «Le storie che mi interessano sono piccole e praticamente sotto casa. Non passerò il resto della vita bussando a soldi, preferisco affacciarmi alla finestra...». Classe '75 (autore de *Gli ultimi* e *Voci in nero*) sta lavorando a *Paese mio*, docufiction che narra di una music band on the road nei luoghi di cantanti emiliano-romagnoli (Nomadi, Ligabue, Zuccherro, Milva, Caselli, Pausini, Vasco). Infine, Irene Dionisio, torinese, 28 anni, già autrice, fra le altre cose, de *La fabbrica è piena*, premiato a Film-maker 2011. Meno di diecimila euro di budget. Irene sta combattendo la sua battaglia da cinque anni, e lavora al suo lungometraggio d'esordio, *Le ultime cose* (produzione Tempesta), storia sul rapporto

fra uomo e danaro ai tempi della crisi. «Volevo rimanere in Italia a fare cinema, ma mi pento di aver scelto una vita senza vacanze, soste e diritti. Dopo questa lunga rincorsa senza fiato, non vedo prospettive ma solo una disperata caccia all'oro. Le difficoltà nel coniugare la qualità e la buona riuscita, sono gradini verso la perdita di dignità. Al momento sto lavorando anche per il documentario *Banks/Il partito preso delle cose* (Vincitore Solinas doc 2012): spero possiate vederli». Vite da nuovi cineasti, ognuna col proprio destino ma tutte coraggiosamente anagrammi della frase da *Il banchiere anarchico* di Fernando Pessoa: «Io faccio il mio dovere verso il futuro, che il futuro faccia il suo dovere verso di me».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOCI IN NERO
(2012)

Regia: Riccardo Marchesini
Trama: il lato oscuro dell'Emilia Romagna raccontato dai suoi giallisti

Costo:
50mila euro



THE SQUARE
(2013)

Regia: Jehane Noujaim
Trama: documentario sulla rivolta di piazza Tahrir e la caduta di Mubarak

Costo:
90mila euro



SETTE OPERE DI MISERICORDIA
(2011)

Regia: Gianluca e Massimiliano De Serio
Trama: il bell'incontro fra un anziano e una giovane clandestina

Costo:
700mila euro



LE TECNICHE



LASER

La tecnologia applicata ha ottenuto ottimi risultati nella pulitura di superfici lapidee, metalliche, affrescate. Ora tocca a dipinti su tavola e tela



GEL

I solventi liquidi dannosi per restauratori e ambiente, sono sostituiti da gel: consentono una facile stesura senza dispersione di sostanze tossiche



BATTERI

Innovazione nel campo del biorestauro: sono coltivati ed educati affinché si cibino di colle animali e di vernici stese sulle opere d'arte



ALGHE

L'uso come vernici di prodotti derivanti da alghe risale al '600 e viene dal Giappone. I Musei Vaticani stanno adattando all'uso alghe del litorale laziale

Next

Aggiustatutto

Il restauro ai tempi di laser, robot e gel

CARLO ALBERTO BUCCI

A Paola Donati piacerebbe ricevere in regalo «un robotino». Se esistesse, lo spedirebbe dentro i Bronzi di Riace per raggiungere l'unico punto dove non è riuscita a far arrivare il video endoscopio, il sondino del trapano e l'ablatore a ultrasuoni: nel braccio piegato dei due divi di Reggio Calabria. «Troppe curve, oltre il gomito quei due sono ancora pieni di terra di fusione da portare via». Terriccio del V secolo a.C. che minaccia di rimettere in moto la corrosione del metallo. Donati e Cosimo Schepis — restauratori rispettivamente dell'Istituto superiore per la conservazione e il restauro (Iscr) di Roma e della Soprintendenza archeologica della Calabria — del lavoro sui Bronzi parleranno al Salone del restauro che si terrà a Ferrara dal 26 al 29 marzo. I loro colleghi dell'Opificio pietre dure di Firenze — con l'Iscr uno dei maggiori istituti mondiali per la ricerca e la formazione in questo settore — illustreranno invece i progressi

ottenuti con il laser sui bronzi rinascimentali di Donatello e Ghiberti. Ma anche sulla fibra di cui sono fatti gli *Achme* di Piero Manzoni: «Sono fragili opere degli anni Sessanta, impossibile usare solventi liquidi: si sarebbero sciolte. La pulitura con il raggio laser è stata invece indolore e perfetta» dice Marco Ciatti, soprintendente dell'Opificio.

Sui metalli e sulla pietra il laser fa miracoli. Sui dipinti su tavola e su tela è invece un tabù. «A livello di sperimentazione, bisogna muoversi in direzione di lunghezze d'onda diverse dall'infrarosso o verso regimi d'impulso, ossia la durata, non convenzionali: ma è ancora troppo presto» spiega Alessandro Zanin, responsabile dell'area "Light for art" di El. En Group, una delle quattro-cinque società al mondo che produce laser per restauratori. Dunque un raggio verde per liberare gli oli e le antiche tempere da alterate colle, vecchie e recentissime: potrebbe essere questo il domani del restauro. E senza danni collaterali per l'o-

pera. Ma non tutti seguono questa strada. Anna Maria Marcone preferisce la gelatina. La restauratrice dell'Iscr, nel laboratorio del San Michele a Roma, ha da poco concluso la pratica dell'*Arrivo a Colonia di Sant'Orsola* di Carpaccio. Per liberare il telero del '400 da pesanti ridipinture fatte nel 1983, si è affidata al gel di Gellano: «Sta su anche sulla tela in verticale, contiene il solvente, ed è trasparente: puoi così osservare mentre si imbeve della parte da asportare senza intaccare la pittura sottostante e senza liberare nell'aria sostanze tossiche nocive per noi». Già, c'è anche lo stato di salute dei restauratori da tenere sott'occhio. Il tema sarà al centro di un convegno organizzato in Vaticano per il 20 marzo. Ulderico Santamaria, capo del Gabinetto di ricerca scientifica dei Musei Vaticani, racconta: «Ci stiamo occupan-

do dei batteri coltivati appositamente per divorare le vecchie colle e i dannosi polimeri usati per trent'anni. Ma anche della linea di ricerca che estrae dalle alghe sostanze utili per il consolidamento dei dipinti: sono stabili e non fanno male all'uomo. L'unico problema è che sono care». Vengono dal Giappone e costano 140 euro al grammo. «Però ce ne sono di simili, anzi migliori, nel mare del Lazio. E così abbiamo deciso con la Sapienza di provare a coltivarcelle da noi».

Al microscopio si osservano gli occhi: si scopre che non sono d'avorio, come si pensava, ma di calcite

L'OPERAZIONE

I Bronzi vengono imbrigliati con cinghie e fasce per essere sollevati e posizionati su lettighe che ne riproducono le curve esterne



Sono inseriti in due casse munite sul fondo di ammortizzatori per evitare che scosse e movimenti dovuti al trasporto creino danni



Vengono effettuate indagini endoscopiche



Sono sottoposti a radiografie con raggi gamma per capire il loro stato di salute



Un trapano da dentista rompe la terra e un aspiratore porta via i detriti, vengono asportati sali che hanno corrosso il bronzo



Ars Attacks!

IL GLOSSARIO



Rigatino

È la tecnica principe che rispetta l'istanza storica: le lacune di un dipinto sono colmate con un tratteggio eseguito con colori che rendono il reintegro riconoscibile



Velatura

È il ritocco eseguito con stesure di colore diluito e sottotono in modo da rendere l'intervento individuabile, come avviene con il rigatino





MALTE

Quelle migliori per il restauro architettonico e degli affreschi sono a basso contenuto di sali. Poche industrie le producono



SABBIE

Per la pulitura dei marmi si usa acqua nebulizzata o sabbie. Sul colonnato di San Pietro è stata utilizzata la Garnet: non è tossica



SENSORI

Sempre più piccoli e precisi, i sensori permettono di rilevare i dati relativi a umidità, temperatura, luce, movimento delle opere dove sono applicati



VIRTUALE

Dalla tecnologia digitale nuovi software per simulare interventi di restauro e studiarne gli effetti. Ma anche per offrire ricostruzioni virtuali

Dai Bronzi di Riace ai dipinti su tela e tavola. Armati di trapano e Autocad, ma anche aiutati da batteri coltivati proprio per divorare vecchie colle, ecco come si portano a nuova vita le opere del passato
Possibilmente senza danni collaterali

Il futuro del restauro potrebbe insomma tendere al verde. Di certo non sarà roseo. La *spending review* ovviamente ha colpito duro anche qui. «C'era la Mac che aveva prodotto un'ottima malta, la Albaria, apposta per questo settore. Ma poi l'ha dismessa perché poco remunerativa. Così rimaniamo relegati in una nicchia», si sfoga Gisella Capponi, direttrice dell'Iscr che in quattro anni ha visto ridurre i fondi statali da un milione a 470mila euro annui, sessanta allievi da finire di formare. «Io

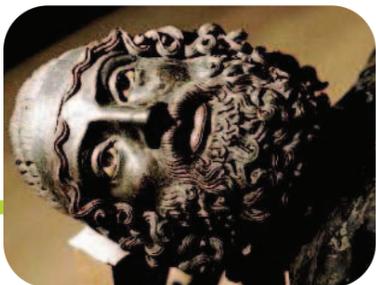
spero che ce la faremo a inaugurare il nuovo corso. Ci diamo da fare per trovare i soldi fuori, e ci riusciamo. Ma non bastano più». Nel glorioso istituto fondato nel 1939 da Argan, dipartimento di fisica, ci si occupa anche di sensoristica. Elisabetta Giani, fisica, con Chiara Petrioli, informatica della Sapienza, sta sperimentando sistemi elettronici adatti a rilevare «gli shock, termici e meccanici, subiti dalle opere durante i trasporti». Anche perché, come succede in questi giorni per il viaggio delle sculture di Augusto dalle Scuderie del Quirinale a Parigi, «un imballaggio più sicuro abatterà gli esorbitanti costi di assicurazione».

Ma anche nell'arte contemporanea c'è molto campo per la ricerca. «Fino al Settecento si usavano una ventina di pigmenti in tutto, poi la chimica ha cambiato il mondo e dal Novecento gli artisti non fanno che sperimentare nuove tecniche, le più anticonvenzionali: per noi è una sfida continua» dice Marco Ciatti. Il primo istituto ad aver aperto al contempora-

neo è stato, negli anni Novanta, l'Iscr. Il laboratorio è guidato da Paola Iazurlo e Grazia De Cesare. Ora hanno per le mani la *Cosmogonia* di Giulio Turcato. Il pittore aveva provato a riparare gli scollamenti avvenuti sulla pelle dell'asfalto da lui stesso nel 1960. Ma il problema si è ripresentato. «Abbiamo analizzato e riprodotto il bitume in laboratorio per studiarlo nel dettaglio — spiega Iazurlo — quindi siamo intervenute scaldando le creste prima di farle aderire alla tela con una colla ad hoc». Ora il Turcato restaurato a Roma fa giurisprudenza.

Il futuro del restauro può però voler dire anche ritorno al passato. Se lo augura Giovanna Martellotti, della Cbc, cooperativa nata nel 1977: «Assistiamo a un declino progressivo della manualità. I corsi aperti da accademie e università privilegiano l'aspetto teorico. Eppure il restauratore deve allo stesso tempo sapere e saper fare». Un futuro che può voler dire in un certo modo la «fine» del restauro è quello proposto da Bruno Zanardi dell'Uni-

versità di Urbino. «A furia di intervenire, cistiamo giocando l'arte italiana. Dopo la prima, ogni successiva pulitura di un Caravaggio è un crimine perché sempre qualcosa si perde» è il suo *j'accuse*. Questo non significa però fermare la ricerca. Affidata al digitale. E al virtuale. Zanardi ha condiviso la tesi di un suo allievo, Luciano Ricciardi. Due temperi del Trecento della Galleria nazionale dell'Umbria sono state passate ai raggi infrarossi per rilevare il disegno sottostante e alla luce ultravioletta per stanare le ridipinture. Armato di Autocad e di Photoshop, ha ricostruito esattamente le parti mancanti dell'*Annunciazione* e rimosso, dalle spalle della *Vergine col Bambino*, il tendaggio posticcio così da far risplendere l'originario fondo oro. Tutto però solo sull'immagine elettronica. «I Federico Zeri di domani potranno fare attribuire le opere collegandosi semplicemente a un pc. Evitando così di danneggiarle» gon-gola Zanardi.



Le ciglia superiori, dimenticate per anni in una scatola, vengono riattaccate

La testa viene svuotata entrando da un foro preesistente in cima al cranio



All'interno della statua sono posizionati sensori per monitorare in tempo reale il microclima interno e l'andamento delle lesioni

Si effettuano indagini chimiche sulle patine superficiali



Per entrare nel resto del corpo si passa dai fori sotto ai piedi: mediante un'asta flessibile lunga 250 centimetri: non è stato possibile raggiungere le braccia



All'interno dei blocchi sono state scavate quattro calotte concave e inserite quattro sfere di marmo che, in caso di terremoto, non fanno cadere il Bronzo



Le statue vengono poggiate su nuovi basamenti antisismici in marmo costituiti da due blocchi

Reversibilità

Con la riconoscibilità, è la caratteristica fondamentale di un buon restauro: ogni intervento deve poter essere rimosso in ogni momento e in breve tempo



Mimetico

Per rimediare a perdite di colore nei quadri, il restauratore che lavora su committenza privata spesso esegue un reintegro che si mimetizza completamente con l'originale



Stacco

Si usa per estrarre un affresco e trasportarlo su tela. Diversamente dallo strappo, prevede l'estrazione della pellicola pittorica con il primo strato di intonaco

Come si prepara



1 Mettere il riso bollito nella ciotola (*hangiri*), condire con aceto di riso, zucchero e sale. Raffreddare con il ventaglio (*huchiwa*)



2 Stendere l'alga nori sul bordo inferiore della stuoia di bambù (*makisu*), con la parte lucida rivolta verso il basso



3 Disporre uno strato di riso e un filetto di salmone sopra l'alga nori. A piacere, aggiungere fette di cetriolo o avocado



4 Piegare un lembo della stuoia sugli ingredienti e formare un involtino esercitando una leggera pressione con le dita



5 Tagliare l'involto con il tipico coltello (*sushikiri-bocho*) in rondelle da circa due centimetri di spessore (*maki sushi*)



6 Disporre i *maki sushi* su un tagliere o piatto da portata: vanno serviti con le bacchette tradizionali (*hashi*)

I sapori Orientali

Né semplice né banale, quello del pesce crudo è un rito che richiede tempo, tecnica e molta attenzione agli ingredienti. Ma si può fare. In sei tappe (e magari con l'aiuto di un abbattitore domestico)



Hangiri

Ciotola a fondo piatto in legno: qui il riso bollito viene mescolato con lo *shamoji* (cucchiaio) ad aceto di riso, zucchero e sale



Uchiwa

Il ventaglio di carta rigida, sventolato mentre si condisce il riso: raffredda e fa evaporare prima l'aceto



Makisu

Mini stuoia di bambù legata grazie a cordini di cotone, essenziale per preparare i *maki sushi* (sushi rolls)



Sushikiri-bocho

Il coltello affetta-sushi con lama in acciaio speciale: può tagliare otto *maki* alla volta



Hashi

In bambù, legno, avorio, metallo, plastica: le bacchette originarie della Cina, da appoggiare vicino al piatto

Sushi fai-da-te

LICIA GRANELLO

«**S**ushi. Così mi chiamava la mia ex-moglie. Pesce freddo». Difficile pensare che il sarcastico commento dell'investigatore Deckard (Harrison Ford) in *Blade Runner* abbia contribuito alla diffusione del tandem culinario riso-pesce. Anche perché il sushi vale molto più di un semplice pesce freddo: è cultura, storia, nutrimento, a partire dalla parola "acido" (*sushi*, in giapponese), che ne identifica l'origine.

Due mila anni fa, infatti, i giapponesi conservavano il pesce facendolo fermentare con riso e sale e il sapore acido segnava la fine del processo. Da allora a oggi, saperi e tecnologia hanno prodotto un doppio miracolo, prima facendo assurgere il sushi a cibo-culto, capace di far nascere migliaia di ristoranti dedicati, poi permettendo che le tante declinazioni create in scia alla ricetta primordiale entrassero prepotentemente nelle cucine di casa, in un tourbillon di zenzero e wasabi, simboli del fai-da-te nippo-gastronomico.

In realtà, fare il sushi a casa non è semplice né banale, a meno di non voler ingollare anonimi bocconi intrisi di salsa disoia. Rapiti dalla sequenza di maki, inari e nigiri, troppo spesso accrocchiamo in qualche modo l'arte della preparazione nata nei monasteri buddisti, mentre solo se nasce da un magico mix di tempo, dedizione e abilità — sostengono i cultori — il sushi sa diventare poesia per il palato. Tecnica e attenzione, a partire dalla scelta degli ingredienti. In Giappone, per esempio, tutto si sa dell'anisakis, il pericoloso parassita migrato insieme alle importazioni ittiche dal Pacifico, che si annida soprattutto negli organi del pesce azzurro. Al di là dei severi controlli nei mercati all'in-

Stasera giapponese senza uscire di casa

grosso, i sushi-master sanno perfettamente dove scoprirlo, a seconda della varietà del pescato, dalle branchie della rana pescatrice alle viscere del tonno. Un scelta di responsabilità figlia del rispetto assoluto per la consistenza delle carni, tanto che i cuochi migliori fanno riposare il pesce sfilettato in carote a diverso gradiente di assorbimento, per riportarlo alla stessa texture di quando era vivo, prima di trasformarlo in sushi e sashimi.

In Europa, abbiamo semplificato tutto obbligando chi commercializza il pesce crudo ad "abbatterlo" in specifici surgelatori: potenza e rapidità degli abbattitori — ora anche in versione casalinga — sono fondamentali perché i cristalli di ghiaccio della surgelazione siano i più piccoli possibili, salvaguardando la consistenza oltre a uccidere il parassita (che ovviamente muore anche in cottura).

Ma non di solo pesce vive il sushi, se è vero che nel mondo dilagano i locali che offrono l'altro sushi, vegetariano e vegano. Niente di punitivo, al contrario, come dimostra il successo clamoroso del locale newyorchese Beyond the Sushi (Chelsea Market), perennemente affollato di clienti carnivori, che hanno scoperto il piacere di verdure, semi e salsine sfiziose, assemblate in cento ricette differenti.

Che il pesce rientri o meno nella vostra quotidianità culinaria, non perdetevi il docu-film *Jiro e l'arte del sushi*, dove l'ottantacinquenne guru di Tokyo spiega la sua filosofia. Imparerete poco su come si impugna un sushikiri-bocho, ma il vostro sushi sarà il più zen del quartiere.



Dove comprare

TORINO
YUKIKO
Via Monginevro 33
Tel. 011-4279890

MILANO
POPOROYA
Via Eustachi 17
Tel. 02-29406797

TREVISO
IKIYA
Via Manzoni 52
Tel. 0422-583130

GENOVA
SHANGHAI
SUPER MARKET
Via Gramsci 171/R
Tel. 010-2466452

BOLOGNA
JAPAN KOREA
MARKET
Via Oberdan 24/H
Tel. 051-221878

FIRENZE
ASIA
MARKET
Via S. Egidio 5
Tel. 055-2342745

ROMA
NIPPONIA SUSHI
CASH&CARRY
Via di Trigoria 45
Tel. 06-5062737

CATANZARO
CENTRO
ASA BIO
Via Poerio 26
Tel. 0961-702064

CAGLIARI
IL SUQ
Via Napoli 19/21
Tel. 070-660223

CATANIA
CRISTALDI
Corso Sicilia 81
Tel. 095-316422

In tavola

I vari tipi di sushi: nella parte sinistra del piatto *nigiri* di salmone, tonno, seppia, branzino. A destra, *maki sushi*



Zenzero

Si chiamano *gari* le fette di zenzero bollite pochi minuti, scolate, coperte con sakè, su (aceto di riso), zucchero e *mirin*



Semi tostati

Per il sushi di pesce, sesamo bianco o nero spadellato senza condimenti. Nella versione veg anche papavero, zucca, girasole



Riso Kome

Chicchi piccoli e tondi sciacquati a crudo, cotti col coperchio per far assorbire l'acqua. Poi sale e zucchero sciolti nel *mirin* caldo



Mirin

Colore paglierino e gradazione alcolica pari a un vino rosso, per il fermentato di riso *mochi-gome*, usato in salse e marinature



Salsa di soia

Due le tipologie-base: *shoyu* — ottenuta fermentando soia, grano tostato, sale — e *tamari*, più densa, scura, senza grano

Sulla strada

Immaginate che sia un sandwich

RENATA PISU

Ammiri un sushi e più che al palato sembra ammiccare al tuo senso estetico, minuto effimero capolavoro che soltanto uno chef pittore potrebbe concepire, un minimalista al quale basta un po' di riso, qualche alga, del pesce crudo o del caviale di uova di salmone rosse come rubini, per creare un gioiello. Negli anni Ottanta ancora da noi non si conoscevano i sushi, e io ammiravo queste composizioni di ogni tipo e varietà esposte nelle vetrine dei ristoranti o in quei luoghi di delizia culinaria che in Giappone si trovano al piano sotterraneo di ogni famoso Grande Magazzino. Banci dove il cibo, cotto o da cuocere, oppure crudo come deve essere il pesce del sushi tradizionale, è offerto e messo in mostra con una eleganza tanto raffinata che ti domandi se sia lecito mordere tanta bellezza. E infatti ho esitato a lungo con i sushi che mi attiravano come espressione massima della giapponesità, una maniera di portare a perfezione qualsiasi nonnulla: ma mangiarli, come potevo? Non osavo, mi dicevo che era quasi sacrilego farlo. O, forse, diffidavo del pesce crudo...

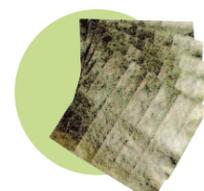
Un giorno però ho compiuto il grande passo all'indietro, cioè sono passata dal "cotto" — il mio pesce fritto — al "crudo" di sushi e sashimi, invertendo così il passaggio che, secondo Lévi Strauss, avrebbe portato l'uomo dalla natura alla cultura. E che delizia è stata tornare alla natura, se questa elaborata creazione giapponese può mai chiamarsi natura perché di più elaborato poco può essere messo in bocca. Da allora mai e poi mai, in tutto il periodo che ho vissuto in Giappone, misono negata spuntini di sushi, gustati al bar, in piedi, velocemente come fossero dei sandwich, invenzione di un lord inglese e, a quanto si racconta, snack rilanciato dai giapponesi che ispirandosi a una loro antica ricetta popolare rispondevano al panino imbottito dei mangiatori di riso e di pesce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Carta di riso

A base di acqua e farina di riso, cotta a vapore dopo averla stesa sottilissima su una griglia fitta foderata di garza



Alga nori

Ricche di iodio, ferro e vitamina A, le sette varietà di *porphyra* tritate, essiccate, tostate e ridotte in fogli di pochi grammi



Wasabi

Appartiene alla famiglia di rafani e cavoli la *Wasabia japonica*, la cui radice verde chiaro ha sapore forte e piccante



Avocado

Giallo o verde, liscio o rugoso, la *Persea americana* vanta consistenza vellutata e gusto dolciastro



Yuzu

L'aromatico *Citrus junos*, ibrido di mandarino e limone giapponese, regala un tocco fresco e ammorbidisce la salsa di soia

LA RICETTA



Nella cucina de "La Madonnina del Pescatore", davanti al mare di Senigallia, Moreno Cedroni - inventore del *sushi* mediterraneo - crea piatti sorprendenti e squisiti, come quello ideato per i lettori di *Repubblica*

Maki di tonno e quinoa

Ingredienti per 4 persone

PER LA QUINOA
50 g. di quinoa
15 g. di aceto bianco
25 g. di zucchero

PER LA GIARDINIERA
50 g. di cavolfiori
50 g. di carote
200 g. di brodo

PER LA SALSA TONNATA
25 g. di carote
25 g. di sedano
50 g. di tonno bianco

6 g. di capperi dissalati
6 g. di acciughe sott'olio
100 g. di rapa rossa
250 g. di tonno bianco

Cuocere la quinoa in un litro di acqua salata per 20', scolarla e condirla con aceto, sale e zucchero. Per la salsa tonnata, stufare in un pentolino coperto carote, sedano e cipolla in 30 g. di olio, scolare e frullare con tonno, capperi dissalati, acciughe e aceto. Per la giardiniera cuocere 7' in un litro di acqua con aceto le cimette dei cavolfiori e 4' le carote a dadi, farle riposare in un brodo di acqua, aceto, zucchero e sale. Frullare la rapa con acqua e sale. Spadellare il filetto di tonno in un'antiaderente ben calda. Stendere un foglio di pellicola trasparente, spatolare sopra la quinoa, appoggiare il filetto di tonno, ruotando la pellicola fino a chiuderlo. Affettare allo spessore di 3 cm ogni pezzo. Stendere sul piatto un cucchiaino di salsa tonnata, appoggiare il maki e riccioli di daikon. Intorno, giardiniera, salsa di rapa e fettine di rapanelli



L'incontro Menestrelli

Angelo Branduardi



“Di’ il mio nome a un bambino e non saprà chi sono. Ma se gli canti il topolino che mio padre comprò...”
Voleva suonare il pianoforte ma gli mostrarono un violino

Ha nostalgia di quando i dischi si vendevano a milioni ma a casa non ne ha neppure uno

“Sempre avuto capelli ribelli: volevo solo diventassero bianchi, finalmente ora ci siamo”

ANGELO CAROTENUTO

ROMA

Le canzoni italiane erano fatte d'acqua azzurra, acqua chiara e piccoli grandi amori. Oppure avevano locomotive in fiamme e il profilo di Saigon, avevano zingari felici. Finché è arrivato Branduardi, di nome Angelo, flauto dolce e violino, uno che vestiva di musicale le parole di Esenin, citava Calvino e si ispirava a Musil. Bum. Sono quarant'anni che è qui, a vivere la sua scena come un'anomalia, «non per provocazione, non per scelta, è stata questa musica a venire da me».

È seduto in poltrona, la pipa accesa, gli occhi che fissano il vuoto per scavare dentro la memoria. «La prima volta che ho composto avevo diciassette anni. Musicai Dante». Canticchia. «Tanto gentile e tanto onestamente, la donna mia quand'ella altrui saluta... Ho sempre cercato suoni naturali, poi l'unplugged è diventato una moda. Sono stato fra i primi, con Maurizio Fabrizio. Ricordo un concerto in Francia, gli spettatori gridavano "in piedi, in piedi". Volevano vedere il violinista che saltava». Branduardi è così. Puoi restare un'ora a parlarci del Concilio di Nicea e dell'eresia dei Catari, e da qualche parte dentro lui ritrovi sempre un po' di musica. «Prendiamo il Vangelo di Giovanni, il più mistico dei quattro. La frase iniziale è stata difficile da interpretare. In principio era il Verbo, il Verbo era presso Dio e il Verbo era Dio. Ecco. La parola "verbum" in aramaico significa "suono", o qualcosa di simile. Tutte le cosmogonie dei popoli primitivi partono da questo assioma. Creature sonore e splendite

diventano materiali e opache quando a loro viene dato un nome. Ha ragione Morricone: è l'arte più vicina a Dio. Prima viene la musica, poi la parola».

Tutte le note di Branduardi sono una catena, una lunghissima lauda allo spirito, alla ricerca del soffio vitale. Marco Mangiarotti, critico musicale, disse che è come l'aglio: o ti piace o non ti piace. L'ultimo disco, *Il rovo e la rosa*, ha per sottotitolo: *Ballate d'amore e morte*. Ballate "Elisabettiane", una ripresa del discorso avviato nel 1986 con il disco su Yeats. «Arrangiamento è una parola orribile, si preoccupa di aggiungere. La mia invece è musica per sottrazione. Cerco il vuoto, al contrario dei barbari che ne avevano terrore. La musica è guardare oltre una porta chiusa, perdere il senso del tempo e dello spazio. Togliere certezze ritmiche e armoniche». Sta portando il suo violino in giro per l'Europa, partenza dalla Germania, tutto esaurito all'Olympia di Parigi, tra poco in Italia (il 26 a Torino e il 29 marzo a Roma)

«In realtà da bambino avrei voluto studiare pianoforte. Vengo dai vicoli di Genova, i caruggi. Abitavo a via della Maddalena, la strada decumana che taglia l'angiporto e che prosegue verso via del Campo, poi via di Pré. Prostitute, contrabbandieri, gente che entrava e usciva di galera, ma mia madre non ha mai chiuso la porta di casa. Si mangiava quel che usciva dal porto con il contrabbando. Per un mese solo banane, poi arrivava la carne congelata dall'Argentina e per un mese si andava avanti solo con la carne. Infatti odio banane e carne. Ma è stata un'infanzia bellissima». Bellissima, eppure senza pianoforte. «Abbiamo avuto l'acqua in casa che ero piccolo, il Comune lanciò delle iniziative per i bambini disagiati della zona, nella mia scuola c'era il pianoforte. Mio padre non suonava, ma era un melomane, gli dissi che avrei voluto studiarlo, però costava troppo. E poi in casa non entrava. Mio padre conosceva qualcuno che insegnava al conservatorio Paganini di Genova. Andammo dal maestro Augusto Silvestri, che aprì una scatola e mi fece vedere un violino tirolese del '700. Fui colpito dal colore e dall'odore. L'odore della cera. I violini antichi sono stati suonati per centinaia d'anni alla luce delle candele. Dissi: "È lui"». Amore totale. «Il pianoforte adesso lo considero una macchina per scrivere, i pianisti mi perdono, non ho una grande passione. L'ho

studiato come strumento complementare, passai l'esame perché volevo togliermelo dai piedi». Solleva mignoli e indici nell'aria. «Oggi il piano lo suono così, soltanto per armonizzare mentre compongo».

Tutta questa dedizione alla musica con i coetanei è stato un problema. Un grande problema. «Coetanei? Da bambino non ne avevo. Il più piccolo con me al conservatorio era Angelo Costa junior, figlio del grande armatore, dieci anni più di me. Giocare a pallone non potevo: si rovinano le mani. Giocare a pallavolo lo stesso. Farsi le pippe uguali. L'unica cosa che i miei mi lasciavano fare era il nuoto, ho il diploma di "Squaletto" del Coni. Due volte ho avuto delle crisi di rigetto, per fortuna mio padre mi convinse a non smettere. Gli devo tantissimo. Ho scoperto che esistevano le donne soltanto a sedici anni, quando siamo arrivati a Milano». L'infanzia gli ha lasciato un'altra eredità visibile. I capelli. «Erano ingovernabili. Mia madre cominciò a farmi le banane, lei le chiamava così: cioè arricciava i

Noi eravamo i più poveri di Genova i De André erano i più ricchi Come potevamo lavorare insieme?



boccoli, li avvolgeva all'ingù. Non ho mai più cambiato. Ho solo desiderato per anni che diventassero bianchi, finalmente ci siamo».

L'icona del menestrello è nata in questo modo, la conoscono pure i bambini, insieme al "cane che morse il gatto e si mangiò il topo". *Alla Fiera dell'Est*. La musica colta che parla all'infanzia. «Prendi un bambino delle materne o delle elementari, gli fai il mio nome e certamente non sa chi sono. Ma quando gli canti il topolino, be' allora col topolino cambia tutto. Eppure è una ballata terribile, drammatica, con il macellaio che uccide il toro, l'angelo della morte. È stato un successo enorme pure in francese, è sui libretti, sui canzonieri per bambini. Così come la *Ballata infadiesis*, un brano che comincia: "Sono io la morte e porto corona". Parte la canzone e tutti a fare gli scongiuri, i bambini no. Perché hanno un senso differente della morte. Hanno reso *Alla Fiera dell'Est* popolare. Da tempo quel brano non è più mio, il che mi garantisce—con un po' di immodestia—l'immortalità».

Nessuna nostalgia per le hit parade. «È tutto così cambiato. Non voglio fare il reduce, ma ho avuto la fortuna di vivere l'epoca d'oro. Dagli anni '70 agli anni '90. Il ventennio più proficuo della musica nel mondo. Quando il Disco d'oro arrivava per 500 mila copie vendute. Adesso te lo danno a 12.500, una volta su 12.500 copie ci sputavi sopra. Essere in hit parade oggi significa aver venduto quattro dischi». In casa Branduardi non ce ne sono di suoi. «Ho i nastri incisi, sono di mia proprietà. Ma di schino, forse mia moglie li terrà da qualche parte, io non li ho mai visti. Ogni tanto ne chiedo qualcuno, la casa discografica mi spedisce delle copie perché io ne regali. Devo averne fatti tanti, forse, non lo so. Ho riascoltato quello su Yeats poco prima di partire per questa tournée, per capire come all'epoca avevamo ricostruito quella polifonia. In genere quando ne pubblico uno, lo sento una volta al giorno per dieci giorni, poi mai più. Lo troverei insopportabile». Il primo uscì nel '74, quando Branduardi aveva ventiquattro anni, fresco ancora di lezioni in classe con il poeta Franco Fortini. «Credevo che da musicista mi sarebbe servito saper parlare inglese, francese e tedesco. Ma il liceo linguistico era a quei tempi privato, non potevo permettermelo. Trovai perciò un compromesso iscrivendomi all'Istituto tec-

nico statale per il turismo. E guarda tu chi è il professore di italiano? Fortini. Alcuni di noi avevano con lui un rapporto come con un maestro di bottega. Lui ci portò in classe Pasolini ed Enrica Colletti Pischel, mi ha fatto conoscere tutto. Un giorno passa tra i banchi e mi lascia un bigliettino. C'era scritto: "Non perdetelo il tempo ragazzi, non è poi tanto quanto si crede, date anche molto a chi ve lo chiede, dopo domenica è lunedì". È diventato il testo di una mia canzone. Tutte le volte che rientravo a casa dopo una tournée passavo da lui. Fino al giorno in cui è morto».

La musica italiana che oggi Branduardi ascolta è un elenco scarno di figure. «Mi piace Battisti, mi piace Paolo Conte. Direi basta. Altri nomi non me ne vengono in mente». Nell'ultimo disco, tra le ballate rinascimentali proposte, spunta pure la *Geordie* cantata da De André. «La esegui in modo rigoroso, filologico, con l'arciliuto, poche note di improvvisazione. Fabrizio lo conoscevo bene, ci siamo sempre stimati, anche se frequentavamo ambienti molto diversi. Lui era figlio di uno degli uomini più ricchi di Genova, io di uno dei più poveri. Non c'è mai stato modo di fare qualcosa insieme. Solo una volta ricevetti una telefonata da Dori Ghezzi. Ne ho un vago ricordo, penso fosse il periodo in cui stavo fuori per sei mesi. Anche se musicalmente c'è troppo Brassens per chi Brassens lo conosce, credo che *La Buona Novella* sia il disco più bello mai fatto in Italia».

E comunque a Branduardi l'aglio piace. «L'ometto dappertutto. Da un po' a Genova si sono messi in mente di fare il pesto senza l'aglio. Ma diventa una spremuta di basilico. Fa schifo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA