

CULTURA & SPETTACOLI

Telefono 0444.396.311 Fax 0444.396.333 | E-mail: cultura@ilgiornaledivicenza.it

BERTOLIANA & CLASSICI. Oggi alle 18 a palazzo Cordellina presentazione dell'antologia *Oikos*

Il rapporto uomo-natura tra poesia e denuncia

150 autori hanno "prestato" i loro versi selezionati da Strazzabosco. Ne parlano Pontani, Lanaro, Bettin con letture dei giovani del Pigafetta

"Oikos. L'uomo e la natura tra Omero e il futuro prossimo" è il titolo dell'incontro che si tiene oggi alle 18 a palazzo Cordellina, contrà Riale a Vicenza, per iniziativa dei Classici Contro, in collaborazione con la Bertoliana e il ciclo degli Spettacoli Classici. "Oikos. Poeti per il futuro" è poi il titolo della doppia antologia - una cartacea e una online - a cura del prof. Stefano Strazzabosco (vicentino, docente di Letteratura italiana a Città del Messico), edite da Mimesis per la collana Classici Contro, che ha raccolto con notevole impegno 150 poesie di autori italiani e stranieri sul tema del rapporto tra uomo e natura. Con una premessa di Filippomaria Pontani e Alberto Camerotto, docenti a Ca' Foscari e ideatori 11 anni fa dei Classici Contro, il volume sarà al centro dell'incontro con interventi di Strazzabosco, dello scrittore veneziano Gianfranco Bettin, del poeta Paolo Lanaro di Vicenza (di cui pubblichiamo l'inedito, estratto dall'antologia), del prof. Pontani. Le poesie saranno lette dagli studenti del liceo Pigafetta preparati dai proff. Caracciolo, Moscheni, Dellai. Ingresso libero. •



Stefano Strazzabosco



Paolo Lanaro



Gianfranco Bettin

Paolo Lanaro

Versi sulle ultime voci dell'Altopiano

*Il tempo dei boschi era un tempo
d'acqua e di segreti scuri.
Un tempo quieto che scrosciava
e volava come un aquilone.
Saliva e scendeva da rupi scolorate,
si issava sui rami alti dei faggi,
rapiva le cime e le valli. Si poteva
tingere di rosso come se fosse stato
circondato dalle fiamme. Ma a volte
erano tramonti, teatri semi-bui
in cui una stella di fuoco accennava
un inchino alle sue smunte sorelle.
Era l'ora di un brico di latte, del pane
di segala. L'ora in cui la civetta
fissa allibita la grande distesa grigia
e i tuffi strabilianti del falco
per artigliare la serpe prima del buio.
Poi iniziava lo scricchiolo con il suo
cinguettio tumefatto e il galletto
con la sua parlantina celtica e oh,
porco mondo, vuoi vedere che in fondo
alla vecchia bettola tra cingalesi, poliziotti,
cedroni impagliati, quello più vivo
ero io? Con lentezza, con pazienza, con quiete
regolarità, tutto si è fatto silenzioso.
La cutrettola dal petto giallo-striato,
il tonfo della pigna sulla neve, perfino
il colpo soffocato della mazzuola in cuoio.
Fruscii in mezzo alle foglie. E poi quella cosa
errante che è la luna sulla collina,
mentre nel sacario si intrecciano i bisbigli:
Aprosio, Podde, Sarfatti, e da un'altra parte
i sussurri dei Feldjägerbattalions... nell'ombra
dei monti ora spiccano i loro salti finali
le locuste, mandando un suono corto a scoppi.
Brucia il legno di pino come un vetro
che va in pezzi, come il tempo
incrinato della gioventù.*

IL PERSONAGGIO. Domani alle 20.30 a Valdagno col team Guanxinnet

Tommaso, oste in jeans e le verità sulla cucina

Melilli, 30 anni, chef di successo, rientra da Parigi Critico ma innamorato delle tovaglie a quadretti

Nicoletta Martelletto

Cremona, terra di mostarde. 1990, l'anno della guerra del Golfo e dei Mondiali di calcio in Italia. Ecco il cronoperimetro di Tommaso Perilli, 30 anni, chef già affermato con una mai sopita vocazione letteraria. Per Einaudi ha scritto "I conti con l'oste", 184 pagine, in cui racconta il ritorno nel Paese delle tovaglie a quadretti dopo nove anni di Francia. Ne parla domani sera, alle 20.30, palazzo Festari di Valdagno, su invito del team Guanxinnet, in collaborazione con Libreria De Franceschi. Un testo originale, che emana passione e polemica.

Un cuoco che non scrive ricette ma dello stato della cucina in Italia, senza fare sconti. Come l'hanno presa i colleghi?

Non è un mondo di grandi lettori, ma alcuni mi dicono che hanno trovati elementi in cui identificarsi, comunque sono positivi rispetto a qualcuno che parla dall'interno della categoria. Mi aspettavo reazioni sulle questioni politiche e identitarie della nostra cucina, le affronto in tutt'altro modo rispetto alla vulgata, ma non si è innescata polemica, forse prevale la solidarietà tra ristoratori.

La cito: i cuochi sono spesso capricciosi, idealisti, ossessivi, irascibili. Si è guardato allo specchio?

Un po' sì e un po' mi sono guardato attorno, uscendo dall'immaginario collettivo costruito su quanto vediamo in Tv o leggiamo nei libri di Bourdain. Io parto dai cliché e cerco di smontarli. Questo è un mestiere manuale da iperspecializzati, con competenze variegata e insieme specifiche, che non si risolve nel cucinare ma nel trovare persone, nell'organizzare; inoltre si invecchia molto in fretta, perchè la cucina è usurante. Si lavora anche 60-70 ore



Tommaso Melilli



Il libro edito da Einaudi

a settimana, dopo 15 anni il corpo ne risente: non voglio fare sindacalismo in pillole, ma sono aspetti sottovalutati. Io alcune esperienze, anche rocambolesche, me le sono cercate, e ad imparare si soffre.

I ristoranti felici si somigliano tutti, come lei scrive?

Dico che è arrivato il tempo della distinzione all'interno di un panorama di locali ormai omologati. Ma onestamente io vorrei che il mio ristorante un giorno fosse felice.

La sua decisione più importante fino ad oggi quale è stata?

Quella di tornare in Italia dopo l'esperienza a Parigi dove stavo molto bene, ero ben pagato come a Milano non mi sarebbe capitato mai, dove ho acquisito notorietà. Tornare è stato il gesto più imprevedibile non dettato da nostalgie viscerali ma dal desiderio di fare i conti con la realtà, di misurarmi con me stesso. Detto questo a Parigi tornerò, il libro esce ora in francese.

Perchè ha scelto la via dell'oste?

Richiama qualcosa che tutti ricordiamo ed è sinonimo di ospitalità. E si declina in mo-

do diverso: in Francia l'oste è più femminile, in Veneto è sinonimo dello stare insieme attorno ad un bicchiere, in altre zone è rimasto l'unico punto di ritrovo quando gli oratori si sono svuotati e i circoli si stanno esaurendo. E' un mondo sopravvissuto con le sue sole forze anche al Covid ed è un patrimonio di conoscenze e relazioni cui va la mia dichiarazione d'amore. L'oste non è un ristoratore che vuole fare soldi con la movida e disturba la quiete pubblica, è uno che ci guarda negli occhi e vuole fare qualcosa di buono per noi.

Dei tanti incontri - Giovanni Passerini, Sarah Cicolini a Roma, Rosso al "Trippa", in Val Varaita Juri Chiotti - chi l'ha segnata di più?

Di tutti qualcosa. E sopra tutti forse Nadia Verrua, compagna di Pietro Vergano. Ha un carattere schivo, vive nel Monferrato, fa vino senza soluzione di continuità con quando facevano i genitori contadini. E' moderna, contemporanea, il suo vino si beve a Parigi e Copenaghen. Ed ha studiato. La grande verità è che bisogna studiare sempre, essere curiosi, ci sono i libri, quel tempo perso che non è mai perso a leggere. •

IL PREMIO. Per il romanzo su Jack London e la biografia della Thatcher

Il Comisso a Petri e Rosaspina

Alessandro Comin

Romana Petri, con "Figlio del lupo", ed Elisabetta Rosaspina, con "Margaret Thatcher - biografia della donna e della politica", entrambi editi da Mondadori, sono le vincitrici della trentanovesima edizione del Premio Comisso, rispettivamente nella cate-

goria narrativa e biografia. Sono state proclamate ieri dal presidente della giuria tecnica Giancarlo Marinelli al termine del voto dei lettori qualificati nella chiesa museo di S. Caterina a Treviso, nel giorno esatto del 125mo anniversario della nascita del grande scrittore. Con il suo romanzo sulla vita e sulle passioni di Jack London, Petri



Da sinistra Petri e Rosaspina

ha battuto per 23 voti a 21, dopo un emozionante testa a testa, "Pietro e Paolo" di Marcello Fois (Einaudi), storia di amicizia e tradimenti tra la Sardegna e il fronte della Grande guerra. Terzo Adrian Bravi ("Il lievatore", Quodlibet, 6 voti). Più netto il successo di Rosaspina, firma del Corriere della Sera: 22 voti contro i 14, ex aequo, di "Miss Rosselli" di Renzo Paris (Neri Pozza) e di "Emily Brontë" di Paola Tonussi (Salerno). •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Musei Civici
Bassano del Grappa21.6 – 19.10.2020
Palazzo SturmGiambattista Piranesi
Architetto senza tempoTreno diretto da Venezia e Padova. www.museibassano.it #museibassano
Aperto tutti i giorni, anche festivi, dalle 10:00 alle 19:00; chiuso i martedì non festivi.