

Il Sale 24 Ore
 con qualche pratica. In un mondo di origami medievali, nel romanzo *La corona d'alloro*, o prevale il segno romanzesco anche in un poeta narratore come il Gudmunsson di *Angeli dell'universo*, è il piacere sottile della parola accarezzata sulla pagina, che risponde all'emozione e alla necessità antica del racconto dei fatti e alla volontà di plasmarli nell'invenzione. Oggi dare continuità alla generazione di inizio '900 spetta ad autori nati negli anni 60 e 70, a quelli rimasti fedeli alla lingua d'Islanda. A Stefansson, per esempio, che nella sua trilogia, di cui a noi sono arrivati i primi volumi *Inferno e paradiso* e *La tristezza degli angeli*, mischia poesia e prosa in una filigrana stregata dalla dura bellezza della natura. Inventori e testimoni, narratori fedeli e bizzarri interpreti, hanno, in tempo di globalizzazione, l'impronta dell'appartenenza, hanno nel sangue la sfida della parola da dire, da scrivere, da ascoltare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nammingo, si sono trasformati in gallerie per giovani artisti. Le vicine e antiche cinta murarie ospitano locali e installazioni che sorprendono il passante. Sul greto del fiume Drava fino al ponte in ferro è tutto un subbuglio di giovanissimi, valchirie in feroce allenamento e bolidi umani scattanti sui pedali. L'impressione immediata è che vi sia un frullatore di geni che favorisca una

il castello, le tacco lasciate da Jan Pabst e Ulay e (ora) la mostra sul Barocco. Queste ultime due settimane sono dedicate alla cultura brasiliana, ma per chi voglia fare shopping ci sono le botteghe artigiane d'argento e la boutique della sofisticata (www.svila-lina.net) Dušanka Herman, i cui abiti sembrano vesti di eleganti pappagalli tropicali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



NANETTI INSIDIOSI
 Una performance artistica alle porte del ghetto ebraico di Maribor

GIARDINI

Il più bello? È la Cervara



Tre imprenditrici, curatrici di giardini privati aperti al pubblico, hanno vinto quest'anno la seconda edizione del Premio Grandi Giardini Italiani. Un riconoscimento alla loro professionalità e allo stimolo impresso all'economia del territorio, grazie a quel turismo di qualità, Horticultural Tourism, che in Italia continua a crescere, nonostante o forse grazie alla crisi. Prima classificata Chiara Mapelli per il recupero dello storico giardino La Cervara - Abbazia di San Girolamo al Monte di Portofino (nella foto). Benedetta Origo, proprietaria del Giardino La Foce di Chianciano (Firenze) ha vinto il secondo premio per l'attenzione riservata, in particolare, alle attività culturali: il festival Incontri in Terra di Siena che organizza concerti e mostre di arte contemporanea e archeologia etrusca, con reperti della necropoli di Tolle-interna alla proprietà. Terzo premio ad Alessandra Vinciguerra, curatrice dei Giardini La Mortella a Ischia, creati da Lady Walton, che sono diventati la seconda meta turistica dell'isola, dopo le Terme.

A ME MI PIACE

di Davide Paolini

Il «tonno» del Chianti

La creazione di un macellaio può valere il piatto di uno chef di alta classifica? Certo. Spesso il "prodotto" di questi artigiani del grasso&magro mostra una grande fantasia che, invece, viene riconosciuta solo ai cuochi.

La testa in cassetta è un salume tipico ligure che trova produzioni anche in Piemonte (Gavi) e, con qualche variazione, in Molise e in Emilia, dove vengono chiamate coppa molisana e capo freddo. Comunque sia, trattasi di tagli muscolari di recupero della testa (senza guancia) del maiale, acconciati con spezie e pinoli. Un salume che non si può certo catalogare tra i "magrolosi".

Ebbene a Sassello (Savona) la macelleria Giacobbe (piazza Rolla 7, tel. 019724118) nel tempo ha alleggerito la testa in cassetta, rendendola più gradevole con un'aggiunta di mela e cannella, quindi ha creato una nuova versione con scorza di limone e arancia. All'assaggio questo salume è intrigante e riesce a essere meno ostico anche ai palati più schizzinosi.

Anche il cotechino ha avuto un'originale evoluzione nella macelleria Nogara, di Sovizzo (via della Libertà 16, tel. 0444551001) dove viene prodotto con il broccolo fiolare di Creazzo (ortaggio che ha avuto grande successo negli ultimi anni). In questo territorio del vicentino il cotechino tradizionale viene servito "in crosta" o "in galera". Tiziana Nogara invece impasta la carne con il broccolo fiolare, un modo di impreziosirlo e renderlo più leggero, senza prevalere sul gusto classico di questo salume tipico del Natale e di Capodanno.

La lonza di maiale viene preparata in vari modi: chi la stagiona, chi la mette sott'olio, ma un'interessante innovazione arriva da Franco Cazzamali di Romanengo (piazza Rauso, tel. 037272101) che ha messo a punto una ricetta magrissima e fresca; viene ottenuta dal sottofiletto, completamente ripulito dei nervi, marinata poi per 24 ore con sale bilanciato (stesso sistema con cui viene trattato il salmone), zucchero e pepe.

Anche in terra di Toscana ci sono creazioni di macelleria che possono venir servite come piatti. A Gaiole in Chianti la macelleria della famiglia Chini (via Roma 46, tel. 0577749457), nota per essere stata tra i pionieri nell'allevamento e nella produzione di salumi di maiali di cinta senese, in tempi non sospetti, rispetto alla moda che si è poi sviluppata, produce un'originale arista di maiale, ma non quale taglio da cucinare, bensì stagionata.

Sempre in terra chiantigiana, Dario Cecchini, macellaio in Panzano (via XX luglio 11, tel. 055852020), noto per il funerale della bistecca (per protestare contro il divieto di consumo causa la Bse), ha inventato "il tonno del Chianti". Termine bizzarro, divertente provocazione. Infatti nel Chianti, terra senza mare, non possono esservi i "tonni". Cecchini in realtà ha rilanciato un'antica usanza locale che i contadini chiamavano scamarita sott'olio, rendendola più appetibile e giocando con il nome. La verità è che il tonno di Cecchini, alla vista e alla consistenza pare proprio essere tonno. *Sine qua non.*

Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio24