

7 APRILE

Tortura. A Milano, al Museo della Pusterla, in piazza San' Ambrogio. «Strumenti di tortura dal Medioevo... al 1900». In esposizione strumenti per uccidere (ghigliottina, mannaia), per punire (gogna, maschera d'infamia) e strumenti di tortura (garrota, schiacciastate). Fino al 26 giugno: la mostra è aperta fino a mezzanotte tutti i giorni.

8 APRILE

Fiera. A Verona, al quartiere fieristico, «Vintaggio» bottiglie, macchine imbottigliatrici, vini italiani e stranieri. Fino al 13 aprile. Blues. A Bologna, al Palacongressi, concerto di B.B. King, che replicherà a Roma, al Teatrostrisce il 9 aprile e a Milano, al Rolling Stone, l'11.

9 APRILE

Folclore. A Pontida, Bergamo, spettacoli in costume rievocano il giuramento dei Comuni di Bergamo, Brescia, Mantova, Milano e Cremona contro Federico Barbarossa. Anche il 10. Tarocchi. A Fiesole, Firenze, alla Palazzina Mangani, «Magia dei tarocchi. Storia, esoterismo, divinazione dei secoli di originali (XV-XX sec.)». Fino al 22 aprile.

10 APRILE

Arte. A Roma, alla Galleria d'arte moderna, «Deutscher-Romer»: mostra sugli artisti tedeschi del 1800 e del 1900 e sul loro rapporto con l'Italia. Sono esposte, tra le altre, opere di Max Ernst, Paul Klee, Wassily Kandinsky. Fino al 29 maggio. Clesimo. A Parigi parte la «Parigi-Roubais».

11 APRILE

Musica armonica. A Venezia «Musica e musicisti armeni»: la rassegna, prevista fino al primo luglio, sarà ospitata in diversi luoghi veneziani. Inaugura la manifestazione un concerto dell'organista Benj Zamichian. Simi, a Roma, alla Basilica di San Marco. Carling. A Losanna campionati del mondo di curling, una specie di gioco alle bocce sul ghiaccio: si fanno avvicinare con il fondo piatto cercando di avvicinarsi il più possibile a un bocchino. Fino al 17 aprile.



C'era una volta un piccolo Naviglio

SERGIO SPINA

«Milano è po' più», come dicono i milanesi, come gli occhi disattenti di un meridionale suocerebbe anche come un infante gioco di parole scatalogico. E ancora: Esse, T. Erre, A. Emme, I. Elle, A. Enne, O (altro gioco di moda per bambini superiori ai quarant'anni). Milano per un meridionale nato sui Navigli e emigrato (luggito?) intorno ai venticinque anni.

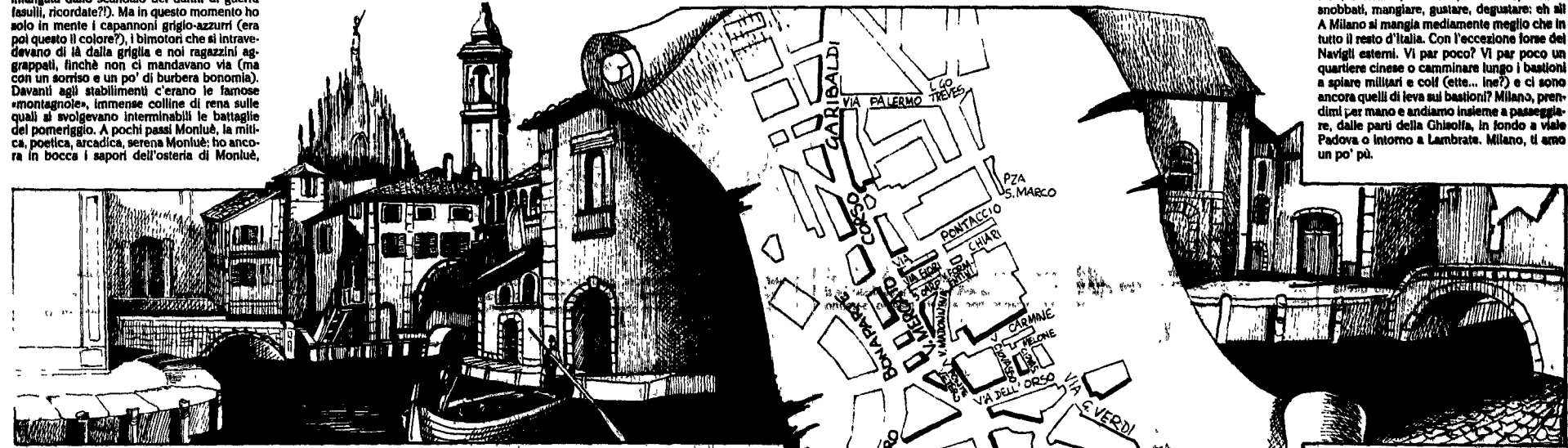
surrogato di pasta, surrogato di salame, surrogato di pane, surrogato di sapore; ce li ho qui tutti sulla punta della lingua, sull'arco del palato e non riesco a descriverli, con grande frustrazione. Monluè resiste ancora (la vedo dall'aereo) per quanto? Milanesi nuovi e vecchi affrettatevi se siete ancora capaci di emozioni (il vecchio astio antimeneghino, eh?). Monluè è ancora capace di suscitare ricordi, nostalgia, immagini di meravigliose periferie perdute.

le cioè confusionale quel delirante capolavoro di pasticceria artigiana; le sue immacolate pareti di glassa zucherina, i suoi tunnel di cioccolato, i suoi fumi di panna montata (ai miei tempi si chiamava lattemiele e si spolverava sopra la carniella). Sotto il livello del violone che portava dalla stazione a viale Zara (viale Brienza, può essere?) ricordo una manciata di villette liberty di straordinaria pace: ci sono ancora, accerchiate e soffocate dalla città.

dalle autostrade. Mi sono perso negli intrichi delle sopraelevate. Ho rivisto dall'alto antichi scambi ferroviari, sorprendenti resti di archeologia industriale, vigili di urbanistica popolare di altissima civiltà (quanto hanno fatto per la storia e l'evoluzione dell'architettura italiana le case e le foresterie dei ferrovieri?). Sono arrivato nel suo ombelico, nel suo centro, camminando; dopo Venezia Milano è la città dove si cammina più volentieri: a piedi o in bicicletta, Milano va gustata senza fretta (poesia).

Sono passato dall'edicola in piazza Tricolore, da Anna: quell'edicola è metà della storia antifascista di Milano... Sono salito per corso Montforte, e ho rivisto l'Alberghetti e il Ricaldone di quel giorno terribile ed esaltante insieme: parlo dell'attentato a Togliatti e noi davanti (e dentro) la Prefettura.

naviglio? Io me la ricordo bellissima la cerchia, commovente, suggestiva. E poi, ci pensate Pontaccio, Fatebenefratelli, Senato ecc. ecc. senza macchine e con le birre? In quel caso forse calerebbero le arie a quelli dei navigli esterni, i locali alternativi, i covi gastro-ignobili, le enoteche alchemiche.



Seguendo una mappa del '700...

GIORGIO ARDUIN

In un quartiere di Milano guidati da una mappa del XVIII secolo. Viaggio ai confini della realtà? Morbosa evocazione di fantasmi? Nulla di tutto questo, perché l'aspetto più sorprendente di questa rivisitazione è che i tracciati, la toponomastica, i punti di riferimento che ci guideranno sono rimasti praticamente gli stessi. Tutte le città, specie nei centri storici, conservano tracce del passato, ma raramente è dato di vedere un intero quartiere che si è mantenuto quasi intatto dal punto di vista urbanistico e viario per nove o dieci secoli: infatti la mia mappa è del Settecento.

Attraversato l'incrocio, proseguirò per il Ponte Vetro fino al sagrato della chiesa di S. Maria del Carmine, originariamente di stile gotico-lombardo poi sottoposta a una serie di rifacimenti e manipolazioni; in fondo a destra la via del Carmine, attraverso la via Ciovasso e Ciovassino, ci ricollega a via dell'Orso (il tutto puntualmente annotato dalla nostra mappa), mentre sulla sinistra, all'angolo con il Ponte Vetro, la via della Madonnina ci porta alla piazza del Santo Carpoforo (oggi Formentini) davanti all'omonima chiesa.

negozianti e gli artigiani di quelle vie: il fatto è che lì ricorda in milanese e ogni tanto tira fuori dei termini che il popolo milanese formatosi dopo la guerra non saprebbe assolutamente identificare.

laici; sul muro perimetrale posteriore, in via dei Chiostrì recentemente si leggevano ancora le iscrizioni di servizio abitate nelle caserme.

tra. Eravamo rimasti al n. 38, non è vero? Facciamo una prova, passiamo al 36: nel primo cortile nulla, casa borghese senza ringhiera, ma adesso ricordo, già, il secondo: fino a pochi anni fa un vecchio glicine arrivava fino al quarto piano diramandosi piano per piano lungo le ringhiere; uno spettacolo al momento della fioritura. Ora, probabilmente per impedire che il glicine scalsasse le ringhiere, hanno lasciato solo il tronco principale, comunque sarà bene darci un'occhiata fra un mese.

cora intatto; è stata restaurata vari anni addietro dall'architetto Mazzucconi che vi ha trasferito proprio studio; la tettoia antistante serviva appunto da deposito; un frammento del passato perfettamente conservato, un monumento all'artigianato del quartiere che ancora trent'anni fa era vivo e fervido di attività; sono rimasti ancora pochi ostinati, ma con le ristrutturazioni «qualificate» se ne andranno anche quelli. A questo punto mi si obietterà che ho trascurato i due grandi monumenti del quartiere, il complesso quattrocentesco di S. Maria Incoronata edificato da Francesco e Bianca Maria Sforza e soprattutto S. Simpliciano, basilica del IV secolo da cui parte il Carroccio. Ma questo è patrimonio cittadino, ne parliamo tutti i libri. L'avevo detto, prima, che questo è un quartiere un po' strano; i suoi abitanti, forse perché isolati dal Parco, dalle mura spagnole e dal Naviglio, hanno sempre coltivato la solidarietà e la pericolosa tendenza a volersi immischiare negli affari che li riguardavano. E nel 1972, quando i lavori della MM minacciavano l'esodo generale o sei o sette anni dopo, quando si parlò d'insediare il Piccolo Teatro in piazza Marengo, non furono poche le convocazioni «per le vie e le piazze mediante foglietti, suono di campanelle (megatoni) e grida di femmine per tirare la gente in strada a difendere le proprie case».

Tavole meneghine

FOLCO PORTINARI

Io non vorrei mai contraddirmi, contravvenendo a una mia conclamata reazione allergica nei confronti delle guide e dei guideoni gastronomici in genere, e delle classiche e del puntigliose in specie. Non farò nulla di simile perciò. D'accordo, ma a chi capitasse a Milano e volesse mangiare, quali consigli dare? Non ne do, mi rifiuto. E a chi dovrai darli?

o il Battivacco di Cuman in altra occasione. Mi resta la scelta su territori praticabili e con indirizzo prevalentemente «milanese».



e pranzerei con la storia

maniera antica. O saltato, morbido e croccante assieme. E d'inverno la cazzuola, che è un po' sempre una scommessa in un ristorante. Qui una scommessa vinta, allo stesso modo in cui sono vinti il minestrone e l'ossobuco.

negaa, fojolo, all'insegna del rapporto vincente qualità-prezzo, unico parametro accettabile. Ma chi volesse ritrovare un clima conservato alla maniera antica... chi volesse quelle tavole in marmo, quelle sedie, quel senso, come dire di solidarietà ambientale, tra cibo e cose, ha un indirizzo buono: la più che secolare «Antica Trattoria della Pesa», in via Pasubio. Per discepoli e padroni sono quelli che tra il 1865 e il '70 gestivano, Giuseppina Portoluppi in Calati, un negozio «per la vendita dei vini con servizio di trattoria». Un locale stonco, insomma. Io ne possiedo una bellissima acquaforte di Luigi Gioia, che la ritrae. Porta Tenaglia, un Milano che non c'è più. E quando varco la soglia non posso non ricordare che qui lavorò l'esule Ho Chi Minh, ma che si narra ci venisse nientemeno che il milanese Stendhal. Gli antipasti, i lessi, gli arrosti, mondighilli, busecca, rustin negaa, ossobuco con gremolata... qui si gioca a ping-pong tra palato e memoria, con ineliminabili interferenze sentimentali-intellettuali.

baldi (che è un altro garantito di milanesità, dove c'era il Fossati e ora c'è il neo-Piccolo, dove vi Anfitratto evoca nobili ascendenze imperiali romane), sull'angolo della via Solera Mantegazza, bel nome brunato, suppongo, sta «Al Matarè», che vuol essere ed è una trattoria-trattoria, senza mistificazioni, di quelle in cui si trovano solo specialità. Specialità meneghine, anche se il «Matarè» è gestito da un simpatico milanese estrovertito, Mario Comin. D'altronde Filiano è ben visibile sulle pareti, Duomo compreso, in affreschi un po' kitsch. Dunque: mondighilli (ovvio che siano all'antica), un rustin negaa di incredibile e leggera delicatezza, come la buseccina o la pasta e fagoli... e per chiudere una torata di mele senza pasta... niente da dire sui vini. Il prezzo infine, onestissimo.