

19

MAGGIO

Lirica. A Bologna, al Teatro Comunale, «La grande duchessa de Gerolstein», di Jacques Offenbach, direttore d'orchestra Alain Guingal, regia di Giulio Chiazlet. Repliche il 21, 27 e 29 maggio, e il 10, 12 e 13 giugno.

Arte. A Milano, a Palazzo Reale, «Il secondo Ottocento»: mostra retrospettiva sulla produzione dell'800 italiano. Fino al 4 settembre.

Rock. A Torino prima tappa del tour italiano di Steve Hackett, che sarà a Genova il 20 maggio, a Milano il 21 e a Roma il 22.

Arte. A Roma, al Museo di arte e tradizioni popolari, «Coche in Italia»: mostra documentaria sul primo viaggio dello scrittore in Italia. Sono esposti olii, disegni, lettere, incisioni e acquarelli. Fino al 3 luglio.

Libri. A Torino, a Torino Esposizioni, «Salone nazionale del libro». Fino al 23 maggio.

20

MAGGIO

Fotografia. A Firenze, al Museo Fratelli Alinari, «Treni nel verde (strade ferrate in Toscana dalle origini a oggi)»: la storia della rete ferroviaria toscana suddivisa in sezioni: le grandi opere, le stazioni, l'ambiente e gli adattamenti, i lavoratori. Cinquanta fotografie a colori realizzate da George Targe. Fino al 19 giugno.

Arte. A Torino, alla Promotrice Belle Arti, «L'Avventura Le Corbusier»: 350 disegni originali, 60 schizzi, 300 foto d'epoca, 260 studi per quadri, 45 dipinti, dieci collages, 8 sculture, 5 tappezzerie e ricostruzioni a grandezza naturale di interni progettati e arredati dall'architetto, fino al 2 luglio.

Pittura. A Siena, a Palazzo Comunale, «Stena tra purismo e liberty»: opere realizzate dagli artisti dell'Accademia delle Belle Arti a cavallo tra la fine dell'800 e i primi del 900. Fino al 30 ottobre.

Lirica. A Venezia, al Teatro La Fenice, «Stiffelio», di Giuseppe Verdi, diretta da Hubert Soudant, regia di Pier Luigi Pizzi. Repliche il 28 e 31 maggio e il 2 giugno.

21

MAGGIO

Folclore. A Finale Emilia, Modena, «Maschere, stelle e...»: sfilata di carri mascherati in notturne e manifestazioni folcloristiche a partire dalle 21.

Regata. A Cervia regata internazionale di Pentecoste, «Spring cup»: in acqua solo imbarcazioni della classe Optimist. Anche il 22 maggio.

Diplomi. A Padova, al Palazzo della Ragione, «La quadrella Emo Capodistola. 543 dipinti dal 400 al 700»: tra le altre sono esposte opere di Michele Ciambono, Giovanni Bellini, Giorgione e Tiziano. Fino al 25 settembre.

Illustrazioni. A Roma, all'ex stabilimento Peroni, «Raccontare le immagini tra fantasia e sogno»: 170 illustrazioni di Maurice Sendak. Fino al 12 giugno.

Arte. A Rimini, a Palazzo dell'Arengo, «Ridon le carte»: codici e incunaboli mintati dall'XI al XVI secolo, conservati nella biblioteca Gambalungiana di Rimini. Fino al 26 giugno.

22

MAGGIO

Pallo. A Orvieto Pallo della Palombella: corsa di cavalli al galoppo.

Folclore. A Bucchianico, Chieti, «Saga dei baderesi»: rievocazione storica di una battaglia vinta nel XVI secolo. Viene investito il «sergente», si consegnano gli anelli e, al termine della sfilata di carri, si premiano i più belli.

Folclore. Ad Accettura, Matera, «Matrimonio degli alberti»: Un «maggio» maschio e una «cima» femmina vengono simbolicamente sposati con una cerimonia che presenta una serie di elementi della vita agraria tradizionale.

Pallo. A Camerino, Macerata, «Corsa della spada e del palio»: rievocazione storica con un corteo di cinquecento persone in costumi del 1400. Dopo è in programma la corsa podistica per assegnare il palio al terziere e la spada al concorrente vincitore.

Lirica. A Roma, al Teatro dell'Opera, «Mosè», di Gioachino Rossini, direttore Paolo Olini. Repliche il 25, 28 e 31 maggio e il 2, 8, 10, 12, 15 giugno.

23

MAGGIO

Rock. A Roma, allo Stadio Flaminio, oggi e domani primi due concerti italiani di Michael Jackson, che replicherà a Torino, allo Stadio Comunale, il 29 maggio.

Arte. A Ferrara, al Centro Culturale «Einaudi», via Naviglio 11, mostra personale del pittore bergamasco Luigi Salvi: sono esposte opere a olio e grafiche, selezionate tra la produzione degli ultimi cinque anni. Fino al 30 giugno.

Sport. A Vercelli, Trofeo internazionale di spata a squadre «M. Bertinetti»: sulla pedana atleti francesi, sovietici, tedeschi e italiani.

Festa. A Cosenza, «Festa della Madonna del Vassanta»: un quadro raffigurante la Madonna viene portato in processione per le vie del paese. Dai balconi e dalle finestre, addobbate con antiche coperte, vengono gettati sul corteo petali di rose e fiori di ginestre. Anche il 24 maggio.

Sport. A Urbino parte il Giro d'Italia di ciclismo, che si concluderà il 12 giugno.

24

MAGGIO

Festa. A Saint Marie de la Mer, in Francia, «Pellegrinaggio degli zingari»: nomadi di tutta Europa si radunano in Camargue. Anche il 25 maggio.

Balletto. A Venezia, al Teatro La Fenice, comincia la lunga tournée italiana del Teatro Kirov di Leningrado. Dopo la tappa veneziana (fino al 26 maggio) i ballerini sovietici saranno al Teatro Romolo Valli di Reggio Emilia il 28 e 29, al Teatro Margherita di Genova (solo una parte della compagnia) il 30 e 31, al Teatro Comunale di Modena il primo e 2 giugno, all'Opera di Roma (solo una parte della compagnia) il 3 e 4. Il tour si concluderà il 4 luglio.

Lirica. A Reggio Emilia, al Teatro Valli, «Madama Butterfly», di Giacomo Puccini, direttore d'orchestra Yoshinori Kikuchi, regia di Stefano Vizzoli.

Arte. A Bologna, alla Galleria Comune d'Arte Moderna Giorgio Morandi, «1800 ritrovato»: opere dalle collezioni statale e comunale di Bologna, tra cui lavori di Hayez, De Vitis, Gemito. Fino a fine giugno.

A Capraia, guidati da un fantasma

Ho avuto una guida tutta speciale per l'isola di Capraia. Accadde in una notte di mezza estate. Questa è la storia di un romanzo di mezza estate. La calura fu insopportabile per tutto il giorno: nello stacco pomeriggio solo i gatti e le lucertole sfidavano i rigori del clima. Poi il sole volò e sul paesaggio aggrappato alla montagna si posò l'ombra. Allora mi incamminai lungo il sentiero che dal paese si inoltra nella selvaggia faccia dell'isola tirrenica.

E stavo lì, dietro una secca curva, che l'ho visto (o l'ho immaginato?) per la prima volta. Sulle prime ebbi un fremito di paura, poi quasi scoppiò a ridere vedendo i suoi costumi orientaleschi. Infine riuscì a trattenermi ed a fissarmi negli occhi. Riconobbi qualcosa che colpì la mia memoria ma non posso dire cosa.

Il conte di Capraia, gattopardo padrone dell'isola nel periodo napoleonico, da allora non mi ha più lasciato diventando il protagonista del mio romanzo «Treno» uscito in questi giorni. È stato lui, Giuseppe Calvi fu Ludovico, a raccontarmi per filo e per segno i connotati di questo angolo di Tirreno dove la storia è strettamente legata alla natura selvaggia, alla particolarità etnica, alle caratteristiche morfologiche, faunistiche e floreali dell'isola. Quei venti chilometri quadrati e quei trenta chilometri di coste, si mostrarono un concentrato impressionante di avvenimenti storici dei quali, confesso, sino ad allora ero ignorante: dalle origini etrusche al periodo greco, dai romani ai pisani, dalle scorribande saracene sino all'occupazione genovese che dal 1506 si trascinò

sino alla seconda metà del '700. E poi, con maggior sorpresa, quel nobile in costume prese a descrivermi con foga il suo percorso di vita, tra Settecento e Ottocento. Paracome sembravano concentrati in questa parte di mare episodi primari della Grande Storia proprio nell'arco di questi decenni: la presa di Capraia da parte di Pasquale Paoli nel 1767, l'occupazione inglese eredita da Nelson del 1796, l'inglobamento francese del 1802 e infine l'assegnazione al regno di Sardegna sancita dal congresso di Vienna nel 1815.

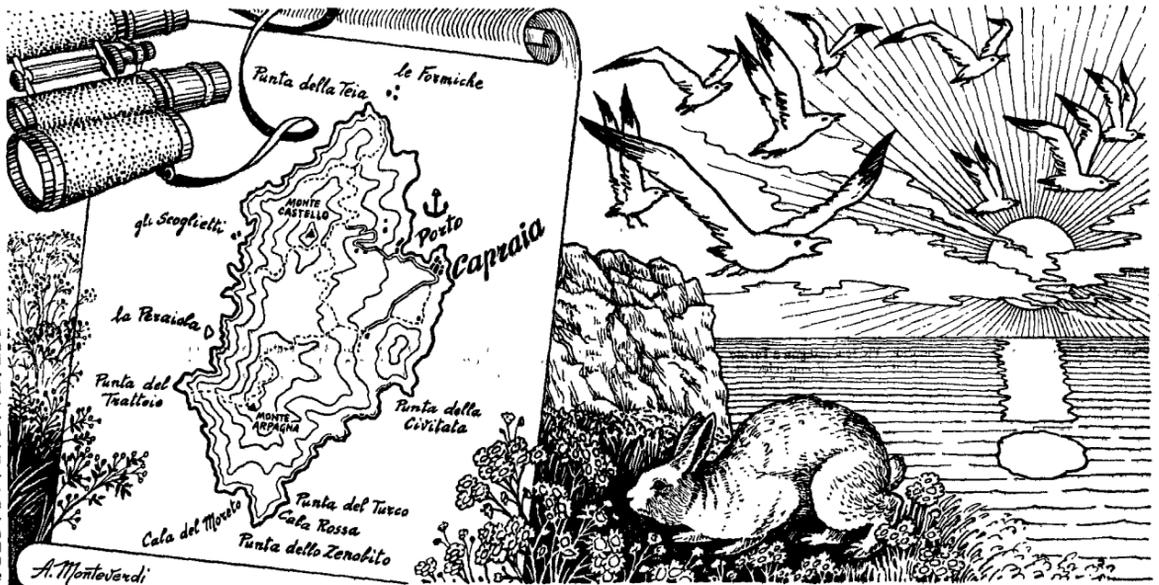
Quel nobile capraiese esprimeva con tale impeto avvenimenti e vicende epico-piratesche

che lo credetti vivo. E fu per me fatale cadere nelle trame del suo racconto. Perché divenne compiutamente mio, per sei lunghi anni nei quali cercai di ricordarmi ogni piccolo dettaglio descritti quel giorno. Calvi non disdegnò di accompagnarmi nei luoghi che hanno fatto la storia, la sua storia. Sagome scure di fantasmi, di donne in abito bianco e ombrellino, di soldati sudati e sporchi, di marinai e pescatori si confondevano con le prime ombre della sera. Andammo al laghetto, rubammo frutta al Piano, l'oasi verde di Capraia, puntiam-

notando nonnolenti gabbiani intenti a contendere il posto a due marangoni dal ciuffo. Punta della Teglia, il capo nord di Capraia, è uno spartiacque naturale che apre le porte ad una costa abbandonata e friabile. Vedemmo segnali lontani lanciati dalla Corsica: il conte si mise in allarme, lo tranquillizzai subito. Continuammo la navigazione superando la punta delle Scafe, spiagge ciottolose e rovoli che sbucano al mare. Ecco allo scoglio di Mosè, poi alla punta del Recisello e alla sua stretta fenditura, un antico «frigo naturale». Altri scogli erano davanti a noi: prima quello della Pe-

raiola (inutile dire che assomiglia ad un pera) e poi quello dei Gabbiani, uno «scigno» naturale che fa da casa a molte specie di uccelli. Guardammo da fuori la grotta della Foca morta, il conte mi disse di attendere pazientemente. Infatti: le foche bianche scomparvero nei primi decenni del '900. Lui mi fece segno di zittirmi. E d'improvviso comparve un musetto tra i flutti. Calvi se la rise. Il padrone dell'isola, capì, era ancora lui.

Allo Zenobito, di fronte all'austera torre, il conte riprese a raccontarmi di pirati e corsari, di battaglie in mare e abbordaggi. Ma ora frememmo, voleva che raggiungessimo subito la Cala Rossa. Lo spettacolo fu emozionante: la parete rossa stratificata e quella bianca mostravano perfettamente lo spaccato del vulcano dello Zenobito. Era il cuore dell'isola e, ne sono certo, batteva ancora. Il ritorno verso il porto fu lento e silenzioso: dovevamo lasciarci. Il conte perse quel braccio di mare senza dire una parola, neppure sulla grotta del Sale e lo scoglio del Gallo, sulle rocce grigie della punta del Turco e sulla splendida e solitaria cala delle Saline. Sentiva che il tempo reale passava inesorabilmente, che la sua missione stava per avere termine, che doveva tornare ad essere un fantasma, a sfidare altri fantasmi nemici senza spada né cappa. Accostò discretamente in un luogo solitario del porto, mi strinse la mano e riprese il largo. La sua tartana scomparve subito ai miei occhi. Non ho mai raccontato a nessuno di quell'incontro finché un giorno cominciai a scrivere una storia...



Il viaggio. Arrivare a Capraia è spesso una scommessa: il mare può fare le bizze anche in piena estate, il libeccio, ed anche venti di tramontana e di grecale, da nord e da nord-est possono levarsi all'improvviso. I traghetti per Capraia salpano comunque (salvo imprevisti) tutti i giorni da Livorno, dal vecchio porto mediceo. Informazioni alla Toremar (via Calafati 4/6 Livorno, tel. 0586/896372, biglietteria 0586/896119). La traversata dura 2,30-3 ore circa (un paio di volte la settimana il traghetto fa scalo a Gorgona e i tempi si allungano di una mezz'ora). Un giorno alla settimana (lunedì nella stagione estiva) esiste un collegamento anche da e per l'Elba: il traghetto da Porto Ferrajo è di circa un'ora e 40 minuti. Il biglietto costa 11.400 lire da Livorno e 7700 da Porto Ferrajo. Si può traghettare anche l'auto (Grenotazioni un po' complicate, in verità) ma l'auto sull'isola è quasi inutile.

Come e dove andare sull'isola. La relativa difficoltà di collegamento aggiunge semmai fascino al viaggio: si ha davvero la sensazione di raggiungere un'isola isolata in cui si potrebbe anche dover sostare - complice il mare - più del previsto. Atmosfera vagamente coloniale, nulla del turismo concitato che caratterizza altre località dell'arcipelago toscano: a Capraia si respira un clima da vacanze anni '50, e la mondanità non esiste. Niente discoteche, giusto un cinema all'aperto in piena estate; nessuna boutique esclusiva: solo botteghe d'alimentari; un paio di empori di tutto-un-po' e la rivendita dei giornali. Anche le strutture ricettive sono limitate e trovare alloggio non è sempre facile: indispensabile prenotare con anticipo.

C'è un unico albergo, il Saracino (tel. 0586/905048) un quattro stelle molto curato ma non proprio economico (in alta stagione,

130.000 lire al giorno la pensione). Ci sono poi alcuni residence: la Mandola (tel. 0586/905119), la Vela (tel. 0586/905098) Milano e Saracino (tel. 0586/905048; stessa gestione dell'hotel), che affittano appartamenti settimanali (in bassa stagione intorno a 400.000 lire a settimana, in estate calcolate da un minimo di 7/800.000 lire). Un paio di ristoranti dispongono di alcune camere (Da Beppone, tel. 0586/905001, Da Agatino, tel. 0586/905026) ed esiste la possibilità di affitto presso privati. Per informazioni, ci si rivolga alla Cooperativa parco naturale, isola di Capraia, casella postale 10 57032 Capraia Isola,

tel. 0586/905071. Funziona un campeggio, il Camping Le Sughere (tel. 0586/905072), aperto da giugno a ottobre (circa 200 posti, per 400 persone). Il campeggio libero è vietato (anche se purtroppo c'è chi lo pratica, in barba ai divieti). Per la cena, oltre ai ristoranti-alberghi citati, qualche piccolo locale «poco-vole», come il ristorante La Garitta, di fronte al castello, dove si mangia soprattutto pesce, la spaghettina-birrena Lo Zenobito, le trattorie Cala Rossa, nei pressi del vecchio faro, e Lo Scorfano.

Un luogo tutto natura. Capraia è miracolosamente selvaggia e intatta, regno della macchia mediterranea, fitta e profumatissima, e di una fauna selvatica che qui vive indisturbata. In particolare, uccelli marini che hanno scelto l'isola per nidificare: gabbiani reali e gabbiani corai soprattutto, ma ci sono anche falchi, poiane, rondini, berte, marangoni, corai imperiali e via di questo passo. Tra l'elicriso, gli askodeli, l'erica, il cisto che ricoprono la superficie dell'isola molti conigli, qualche muflone, ratti e rettili (ma niente vipere). Un pa-

radio che attende la consacrazione ufficiale e definitiva di parco naturale. Se ne parla da anni, e se ne è riparlato nel recente congresso della Lipu che si è tenuto sull'isola alla metà di aprile, presso ambienti italiani e stranieri. Il cammino è avviato ma non è certo facile. In attesa che qualcosa si muova ci si può comunque godere il parco di fatto, se non ancora di diritto. L'isola è tutta da percorrere a piedi, lungo i molti sentieri verso l'interno, o da costeggiare per mare alla scoperta di anse irraggiungibili altrimenti. I sentieri si dipartono dalla vecchia mulattiera militare di pietra che attraversa l'isola, dal paese al semaforo.

Si tratta di percorsi in genere facili, ma che non vanno sottovalutati: un paio di scarponcini alti è d'obbligo (come il binocolo, per il birdwatching). Difficile perdersi, ma le indicazioni non abbondano: meglio munirsi di una cartina e/o della «Guida» curata dalla Cooperativa (ed. Pacini) che descrive minutamente gli itinerari. Il percorso più impegnativo (circa 6 ore) ma anche quello più completo, che fornisce un'idea complessiva dell'isola e propone scorci panoramici d'eccezione (vista a 360° dall'Elba a Cap Corse) è il sentiero che conduce al monte Arpagna, con vecchia torre e voli di gabbiani tutt'intorno.

Altro percorso di grande interesse quello che conduce allo Stagnone, minuscolo lago naturale, fino a maggio circondato di ranuncoli e asfodeli (circa tre ore di marcia). Ma ci sono anche itinerari più brevi (al Piano, al monte Campanile, alle Penne), un'oretta di cammino. In barca si può compiere il periplo dell'isola (circa 30 km di coste), in quattro-cinque ore: molte le insenature d'effetto a cominciare dalla splendida Cala Rossa. Chi non dispone di mezzi propri può approfittare di tour in motobarca organizzati dalla Cooperativa, che ha predisposto inoltre un programma escursioni accompagnate per la primavera-estate. Corsi di birdwatching in collaborazione con la Lipu, soggiorni naturalistici (il prossimo sarà dal 4 al 8 maggio, 350.000 lire tutto compreso), corsi botanici (dal 12 al 15 maggio, 280.000 lire), week-end natura (17/19 oppure 24/26 giugno, 200.000 lire). Per informazioni rivolgersi a Marida Bessi della Cooperativa (tel. 0586/905071). Marida vive sull'isola, la conosce palmo a palmo ed è l'accompagnatrice ideale per tour di scoperta.

UN CIBO, UN LUOGO

Mexico, chili e senoritas

PIER LORENZO TASSELLI

Se passate da Città del Messico andate in piazza Garibaldi a vedere se c'è ancora il mercato coperto: non si sa mai, dopo il terremoto non sono tornato a controllarla. Ma certamente c'è ancora: troppo forte la tradizione, la cultura su cui si fonda il microcosmo di piazza Garibaldi, per soccombere a un terremoto. Non è semplicissimo trovare piazza Garibaldi per chi non c'è già stato, altrimenti è facilissimo. Dipende dalla strana conformazione di Città del Messico e delle sue mappe. Città del Messico ha un numero sconosciuto di abitanti, tra i 15 e i 20 milioni a occhio. È formata da una immensa distesa di periferie selvagge, insensate, cresciute patologicamente sul fondo di quello che fu il lago di Mexico. La carta topografica generale copre l'estensione di una nostra provincia ed è insensata come la città che descrive: i nomi delle strade, in caratteri microscopici, sono illeggibili, e indicano su banchi in cui non c'è motivo di andare.

Ma in un angolo della carta-lenzuolo c'è una sottomappa piccolina che rappresenta un rettangolo di 2 km per 1: il centro storico. Questa è la Città del Messico effettiva. Piazza Garibaldi

si trova proprio sul confine fra le due mappature: per questo non si trova. Bisogna camminare lungo il lato sinistro dello Zocalo (piazza principale) per alcune «quadras» oltre la cattedrale, poi svoltare a sinistra. Di giorno si trova il mercato coperto, con la sua area dedicata ai banchi-trattorie dove si mangia il «pozole jalisco». Ma il bello è di notte.

Nella piazza sotto la luna si raccolgono le orchestre messicane, piccole e grandi, con sombrieri e lustrini. Suonano chitarre e strumenti a corda, di ogni forma e dimensione. Alle orchestre si rivolgono i fidanzati, chiedendo un pezzo adatto ai loro bisogni: primo approccio, seduzione, conciliazione... L'orchestra suona appassionata, davanti alle coppie dei fidanzati, che stanno in piedi compunti, mentre intorno il popolo li guarda e si diverte. Il mercato è chiuso, ma il capannone delle trattorie resta aperto tutta la notte: ci si può fare un piatto di pozole dopo il teatro, o fare sosia durante un vagabondaggio. All'interno c'è la stessa confusione festosa che all'esterno: ne esce il pozole e vi entrano i muscanti. C'è un reticolato di camminatori fra

banchi in muratura, ciascuno simile a un ring o un picchetto di bookmaker sul ripiano di marmo si mangia. Intorno ci sono le seggiole e i clienti, all'interno del quadrato troneggia il cuoco, in mezzo alle montagne degli ingredienti. Vi sistemate a sedere e chiedete «pozole». Il cuoco vi chiederà «con tutto?». Rispondete fiduciosi: «con tutto».

Da un grande pentolone il cuoco preleva un ramaiolo abbondante di brodo e di granoturco bollito. Il mais è una varietà speciale: bianco con chichi molto grandi e tondeggianti, di buccia sottile. Accanto al cuoco c'è una montagna di teste di maiale lussate, dalle quali si è ricavato il brodo (sgrossato). Egli ne afferra un pezzo, brandisce la mannaia e lo taglia in tocchetti sul tagliere, ne raccoglie un pugno e lo pone nella scodella, sopra il mais e il brodo. A portata di mano ha dei catini pieni di: cipolle bianche a fettine, ravanelli rossi a tocchetti, limoncini verdi rotondi (il mitico «Laim dei Caraibi» di Mike Bongiorno), origano in polvere. Il chili è presente in tutte le forme: polvere secca, peperoncini freschi, salsa liquida in bottiglia da un litro. L'operatore aggiunge alla zuppa un pugno di cipolle, uno di ravanelli, un



in più il pozole

pizzicottone di origano e uno di chili in polvere. Pone davanti a voi la scodella con la cupola di pozole e accanto un piattino di limoncini tagliati, uno di origano, uno di peperoncini, un bottiglione di salsa chili, che possiate servirvi a volontà. Strizzate due limoncini nella zuppa, dalla bottiglia versate un'aggiunta di chili con gesto ampio e generoso, ma attento alla quantità che effettivamente sgorga. La señorita Jeorghina, che mi accompagnò la prima volta e che aveva sganzeggiato con la bottiglia, dopo due cucchiaini aveva la bocca buffamente tumefatta e gli occhioni lacrimosi: «ho messo un po' troppo chili» bonofonchi.

Per queste evenienze ci vuole a portata di mano la «cerveza»: abbondante, fresca birra messicana, che è ottima. Ecco dunque il pozole. Se non avete sballato qualche ingrediente per troppo entusiasmo, lo troverete un piatto squisito, affascinante. Il granoturco è morbido, il limone e l'origano danno un aroma pungente e fresco, insieme alle crudi della cipolla e del ravanello, mescolate al brodo caldo. Vi parà cibo degli dei. In realtà fu cibo degli schiavi, inventato per gli indios delle piantagioni e delle miniere: robusto, nutriente, econo-

mico, semplice. Mentre mangiate felici, siete immersi nella festa. I piatti di pozole vengono confezionati e distribuiti senza sosta. Garzoni li prendono sopra le vostre teste per portarli a dei tavoli poco lontani. Ancora sulla vostra testa altri clienti passano delle pignatte, per farle riempire di pozole da portare a casa. Le orchestre entrano dentro il mercato, girano fra i banchi offrendo musica. Potete assoldare anche mentre mangiate, e farvi suonare «la cucarachas» Appena finito occorre precipitarsi a prendere l'antidoto - così disse Jeorghina, con grande urgenza e fervore - altrimenti vengono nello stomaco dei buchi così. Gli antidoti vengono distribuiti da dei banchetti lungo le pareti del capannone. Il più classico è il «lana», crema-carrellone bianco, in grandi teglie. Oppure, altrettanto efficaci, fichi sciocchati, pere cotte nello zucchero, pesche sotto spirito, dolci colorati e grassi. Insieme alla foia fluitante nuovamente in piazza Garibaldi, fra le serenate, nella notte messicana, il pozole jalisco vi lascerà forti emozioni, vi solleciterà a compiere grandi gesti. Se poi avete ancora appetito, dall'altra parte della strada fanno il «mandungo di Guanajuato», splendida zuppa di trippa.