

19

Ottobre

**Sagra.** Ad Asti sagra del tartufo mostra mercato del tuben accompagnata da manifestazioni folcloristiche e gastronomiche. **Atta.** A Roma a Palazzo Massimo Lancellotti Chiese si organizza un asta di arte moderna e contemporanea vengono battute tra le altre opere di Guttuso Morlotti Schifano Carrà. **Classica.** A Milano alla Scala Maurizio Pollini inaugura la stagione di «Musica nel nostro tempo». In programma brani di Schoenberg, Stravinskij, Beethoven. **Porcellane.** A Venezia a Palazzo Fortuny «La rivoluzione in salotto» porcellane sovietiche 1917-1930. Tra le altre opere di Kandinskij e Malevich. Fino al 27 novembre. **Scultura.** A Lugano alla Galleria Pieter Coray «Il segno di scultore» una sessantina di disegni di venti tra i maggiori scultori del nostro secolo da Manzù a Melotti da Henry Moore a Picasso a Medardo Rosso. Fino al 3 dicembre.

20

Ottobre

**Scultura.** A New York al Whitney Museum of American Art mostra retrospettiva dedicata allo scultore Donald Judd che negli anni Sessanta fece parte di un movimento artistico caratterizzato da una scultura essenziale molto geometrica senza eccessivi ornamenti. La mostra presenta le opere realizzate da Judd in 25 anni di carriera. Fino al 31 dicembre. **Fotografia.** A Parma al Palazzetto Euceno Sanvitale «Il popolo del teatro» fotografie di Maurizio Buscarno 125 bianchi e neri raccontano quindici anni di attività del fotografo. Fino al 20 novembre. **Classica.** A Milano alla Scala Riccardo Muti dirige il concerto di apertura della stagione sinfonica in programma musiche di Mozart, Scarlatti, Brahms, Respighi il 21 e 22 ottobre. **Atta.** A Firenze al Teatro Comunale «Tristano e Isotta» di Richard Wagner diretto da Gustav Kuhn regia di Jonathan Miller. Repliche il 23, 28 e 30 ottobre. 3 e 6 novembre.

MARRONE, GIALLO, VERDE MARCIO, I COLORI DELL' AUTUNNO SONO UNICI. MICA VERO RICORDANO MOLTO QUELLI DEL MARE DI QUEST'ESTATE



21

Ottobre

**Disegni.** A Firenze all'Istituto Universitario Olandese «Disegni italiani della Collezione Luigi» fino all'11 dicembre. **Week-end.** A Treviso «Treviso porte aperte» questo e il prossimo fine settimana la città veneta propone il meglio di sé ai turisti aprendo anche di domenica musei e monumenti oltre a palazzi tradizionalmente chiusi come il Teatro Comunale o le sale del Monte di Pietà. In programma anche mercatini dell'artigianato locale (famoso per le sete i vetri i ferri battuti gli intagli). **Uccelli.** A Bastia Umbra Perugia mostra ornitologica nazionale. Fino al 23 ottobre. **Balletto.** A Cremona al Teatro Ponchielli la Lyon Opera Ballet presenta «Cendrillon» musica di Prokofiev regia e coreografia di Maguy Marin. Anche il 22 ottobre. **Progetti.** A Napoli a Castel dell'Ovo «Sotto Napoli. Idee per la città sotterranea» progetto per la ristrutturazione delle oltre 500 cavità del sottosuolo partenopeo. Fino al 23 ottobre.

22

Ottobre

**Lirica.** A Bologna al Teatro Comunale «I puntani» di Vincenzo Bellini allestito in collaborazione con il Teatro Linceo Nazionale La Zarzuela di Madrid. Direttore Alberto Zedda regia di Emilio Sagi. Interpreti Chris Merritt e Mariella Deva. Repliche il 25, 28 e 30 ottobre. **Castagne.** A Lucolenza Firenze sagra delle castagne distribuzione in piazza di caldaroste e bicchieri di vino. In programma anche canti e danze all'aperto. **Arte.** A Pangi al Grand Palais «Balla e i suoi amici futuristi» 15 opere di Giacomo Balla e 16 dei suoi amici da Marinetti a Boccioni da Sironi a Depero da Prampolini a Carrà a Evola. Fino al 30 ottobre. **Contemporanea.** A Milano al Conservatorio per la rassegna «Eco e Narciso» il Kölner Ensemble für Neue Musik diretto da Maurizio Kagel interpreta musiche di Maurizio Kagel. Alle 17, 30, 31 ottobre orchestra sinfonica della Rai di Milano diretta da Arturo Tamayo esegue brani di Varese Boulez e Nunes.

23

Ottobre

**Cinema.** A Napoli e Sorrento «Incontri internazionali di Sorrento» protagonista il cinema brasiliano in programma 12 film di recente produzione e una sezione retrospettiva dedicata al «Cinema novo». Anche per questa edizione sono previsti i festival del giovane cinema italiano («Sorrento De Sica») e una rassegna di film di largo richiamo («Sorrento notte»). Fino al 29 ottobre. **Castagne.** A Meli Potenza sagra della Varola distribuzione in piazza di caldaroste e castagnaccio. Analoga manifestazione a Monteregio Massa e a Rigoso Parma. A Melegnano Perugia sagra della castagna e del fungo. Castagnata in piazza Martiri a Courgnè, Torino, sagra del Balotone a Marliana Pistoia. Mostra mercato della castagna a Verghereto Forlì. A Castel del Rio Bologna le castagne vengono cotte all'aperto. **Mucche.** A Croux Noire Aosta finale regionale del campionato «Bataille des reines» combattimenti tra mucche.

TUTTONATURA

E in Garfagnana riparano prati e sentieri



GIORGIO FRASCA POLARA

■ Maledette scorciole! frutto della pessima abitudine di «tagliare» i tornanti dei sentieri in montagna senza badare alla serietà del manufatto, per un disastroso disastro c'è a lungo un passo dopo l'altro un po' d'erba sciacciata una pietra smossa e si forma una piccola traccia. Ma con le piogge l'acqua non trova ostacolo e la traccia diventa un solco poi un canale in cui l'acqua scende veloce e ferace trascinandosi con sé detriti e terra preziosa. Ho ancora sotto gli occhi lo spettacolo impressionante di un angolo delle Apuane (la catena alpina che lega Toscana e Liguria) e che non oltre un solo cave di marmo) il «prato» ai piedi della Pania della Croce intorno al rifugio «Ressa» del Cai. In pochi anni si sono aperti canali larghi e profondi che prima non c'erano e per grandi estensioni la scorza erbosa non c'è più «spunta» rocce dovunque. E in pericolo sulle Apuane come dovunque ormai tutto il delicato equilibrio tra suolo, acqua e vegetazione.

Dicono certi patiti della montagna l'avevo voluto il turismo e il trekking? eccovi i risultati del mandar per montagna gente ignorante incapace del minimo rispetto per l'ambiente priva di qualsiasi capacità di orientarsi secondo criteri consolidati nei secoli anzi nei millenni.

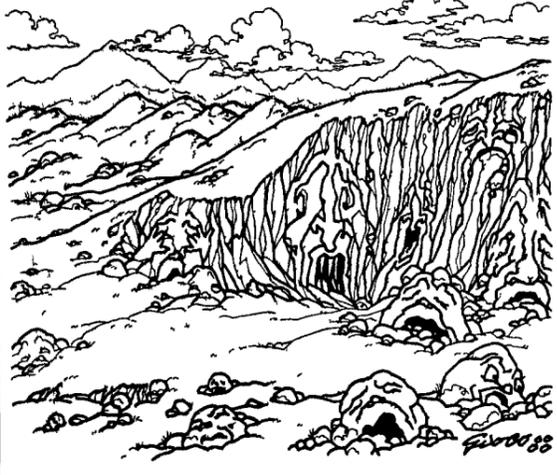
Replicano più realistici i dirigenti del Cai (per restare alle Apuane il lucchese G. Bianchini) ponendo due problemi per un verso «costringere» chi va in montagna a rispettare e per un altro verso metter mano a misure riparatrici e preventive di modestissimo costo oggi prima cioè che la maledizione si trasformi in disastro.

Che vuol dire «costringere»? Vuol dire che al Cai lucchese si sono rimboccati le mani che e hanno fatto le più urgenti riparazioni ai sentieri in prossimità delle zone più franose realizzate qualche decennio fa con un po' di erba sciacciata piantato vere e proprie palizzate nei punti dove più forte è la tentazione della scorcioleia soprattutto in discesa. Ma avvertono al Cai un lavoro del genere non può essere affrontato solo su base volontaristica ci vuole anche gente del mestiere e soprattutto ci vogliono soldi che il Club alpino non ha.

Già nell'85 una cooperativa giovanile della Garfagnana che operava sulle Apuane si era resa conto della necessità di un intervento e d'accordo con la sezione lucchese del Cai aveva presentato un progetto per il risanamento del Gruppo delle Panie. Chissà in quale ufficio il progetto è arenato.

Di fronte a sprechi assurdi del pubblico denaro e a distruzioni immani del patrimonio ambientale in nome dello sviluppo (e magari anche se non in nome con il ricatto dell'occupazione) ecco invece una piccola occasione in cui occupazione sviluppo e tutela dei beni naturali vanno di amore e d'accordo. Perché trascurarla?

Giro la domanda a Chicco Testa «Non bisogna trascurarla. Anche perché in montagna come in politica le scorcioleie non servono anzi sono dannose». E a Franco Bassa nini presidente del gruppo parlamentare degli Amici della montagna «La questione è tanto importante che con Stefano Ardito, il più noto illustratore dei sentieri montani italiani sto preparando un progetto di legge quadro per dare indirizzi e direttive alle Regioni in materia».



SUGGERITOUR

Un tranquillo week-end gastronomico

ROSALBA GRAGLIA

■ Sparta l'ora legale sceso un po' il termometro torna puntuale la voglia di tranquilli week-end a sfondo gastronomico. Scampate tradizione in cui l'escursione a piedi e la visita di abbazie e castelli costituisce il pretesto per una prolungata sosta a tavola tra menu ipercalorici e vini assortiti. Le proposte autunnali non mancano. Attenzione però la riuscita dell'impresa dipende dall'equilibrio studiato dei diversi elementi. Ci dev'essere quel tanto di fatica trekking più opportune suggestioni storico artistiche.



Un'idea può essere per esempio quella di puntare alle Dolomiti un atout di stagione. Magan a Fié allo Sciliar che giusto compie 1100 anni e ha programmato per l'occasione un ottobre culinario di tutto riguardo. Che il posto funzioni egregiamente dal punto di vista escursionistico non c'è dubbio. Le Dolomiti sono proprio lì il massiccio dello Sciliar in combe e svariati sentieri più o meno facili attraversano i quasi settemila ettari del Parco Naturale.

Altrettanto valide le proposte d'arte. Dalla chiesa parrocchiale tanto gotica ma con campanile barocco alla cappella romanica di S. Pietro (in parte rifatta nel Quattrocento) ai vicini castelli di Colonna verso Tires o di Alchian e Forte in direzione di Susi più o meno ben conservati ma sempre suggestivi. Le possibilità di un week-end «intelligente» non mancano. Il visitatore vispo e accorto sarà comunemente catturato piuttosto da suggestioni anche più stimolanti. Non capita tutti i giorni di soggiornare in una località che abbia come simbolo tanto di strega a cavallo di scopa. L'altopiano dello Sciliar è infatti terra di streghe e proprio a Fié nel 1510 nove contadine giudicate colpevoli di stregoneria furono bruciate.

Andar per leggenda sulle tracce di fattucchiere orride quanto basta diventa così a Fié l'attività prediletta. Non ci vorrà molto a scoprire che sullo Sciliar diavolo e streghe si danno convegno numerosi come mosche che i boschi di sera sono scenario di sfrenati sabba e che se si scatenano un temporale è certo opera del demone. Antidoto classico il legno d'ontano in grado di neutralizzare le streghe. Molto più piacevole comunque chiudersi al calduccio di una «stube» e aspettare mangiando che tutto passi. I 14 alberghi ristoratori di Fié propongono tutte le ricette tradizionali della cucina tirolese e viene neppure a mente la antica usanza del Torgette la degustazione del vino nuovo presso i masi. Elencare qui le infinite variazioni sul tema di stufati zuppe e strudel sarebbe inutile e persino un po' crudele. Ma un programma da leccarsi i baffi può essere richiesto alla Pro Loco di Fié allo Sciliar tel. 0147/72047. Sempre meglio in ogni caso prenotare.

IL CASTELLO

Nascosto nel pozzo il tesoro dei Montecuccoli

LUCIANO PINI



■ Se vi capita di scendere dall'Abetone diretti a Modena percorrendo quella spettacolare via settecentesca oggi statale numero 12 del Brennero vi imbatterete poco prima di Pavullo nel Frignano nella visione del arroccato Castello di Montecuccolo. Il castello in fase di ristrutturazione dopo l'incendio perpetrato dalle truppe naziste che lo credevano (a ragione) covò di partigiani è un massiccio insieme di torri mura e cortili che fa ancora tutt'uno con le poche case del borgo che sorgono all'interno e che almeno nella piazzetta della chiesetta di San Lorenzo rispettano lo stile dell'epoca.

Vale la pena di visitarne per la sua imponente eleganza. Già in piedi nel 1400 il complesso è formato da almeno quattro di verse costruzioni che però all'interno al momento spoglie per i lavori danno l'impressione di una felice continuità con le ampie stanze dai grandi camini fregiati le eleganti scale a chiocciola e i camminamenti merlati in fondo ai quali s'indovano ponti arditi di legno ora crollati.

Dal centrale terrazzo turrito ricoperto e protetto da grandissime vetrate si gode un panorama di notevole effetto paesaggistico. Da lassù inoltre sono ben visibili gli appostamenti a difesa del castello con le varie «torres» collocate a vista sulla cima dei circoli costanti dimostrazione lampante delle teorie strategiche dei signori del castello i Montecuccoli.

Un allampanato custode vi illuminerà quando sulla sterna del più grande soldato «italiano» di tutti i tempi il Principe Raimondo Montecuccoli che nacque (1609) e partì per coprirsi di gloria ovunque salvando perfino l'Europa dall'invasione turca (1664). Non vi narra comunque dell'odio che quella dinastia un po' turbolenta alimentò



sempre nel Frignano.

Poi il cortese custode presa confidenza vi sussurrerà dei suoi colloqui notturni con il fantasma di Raimondo (raffigurato su un bianco muro di una sala a cavallo di un destriero rampante opera carbonicella di un «artista» burlesco) vi indicherà dove essi stesero pericolose segrete e vi mostrerà il pozzo che si apre nel cortile dove è nascosto tuttora il tesoro di Montecuccoli. Tesoro recuperabile solo da una donna perché quel «signor» tenevano assicura il custode in gran conto le donne.

Se nel castello vagano i fantasmi nell'intero Frignano spuntano qua e là mille streghe e maghi. Anche Belzebù pare abbia lasciato tracce di sé su romaniche case e chiesette dove appaiono sovente demoniaci fregi e capitelli. Proprio a pochi passi da Montecenero si può ammirare il Ponte Ercole, il famoso conosciuto come «Ponte del Diavolo».

Si tratta di un enorme macigno arcuato levigato e muschioso scavato da un lato a forma di tronco largo più di due metri e lungo ben trentatré e gettato come a cavallo di un antico ruscello provoca nell'osservatore ancestrali timori. La leggenda vuole che lo straordinario sasso sia stato sagomato dal demone in una sola notte. All'interno trova rete invece ottimi funghi murilli e castagne a seconda della stagione.

Per rilanciarvi dalle emozioni non vi resta che tornare a Montecenero riprendendo dall'accogliente e rustico ristorante «Il Caminetto» carne alla griglia e ogni altro ben di Dio. Se è già sera pizze di tutti i gusti a volontà e stanze per dormire.

«Il Caminetto», albergo, ristorante, bar, pizzeria, via Nazionale 48, Montecenero, tel. 0536-41242.

IL MOVIMENTO

In bicicletta a Milano dentro un bosco

GIULIO BADINI



■ Domenica 16 ottobre l'associazione Cicloboy (tel. 02 793477) organizza un'escursione in bici da Milano a Boscoscinità il bosco creato da Italia Nostra nel primo hinterland milanese. Ritrovo alle 10.30 presso la basilica di Sant'Ambrogio quindi si percorrerà da via Olona a piazzale Lotto la prima pista ciclabile cittadina. Al bosco situato presso la Cascina San Romano in via Novara 340 si effettuerà una visita all'oasi un pranzo rustico e nel pomeriggio danze e canti sull'ala con musica dal vivo. Quota di 15.000 lire.

**Erbe commestibili.** Promosso dall'associazione ecologica Nuova Acropoli (tel. 06 6794039) mercoledì 19 ottobre a Roma un corso teorico pratico dedicato alle erbe selvatiche commestibili. Il corso si articola in otto incontri in programma ogni mercoledì dalle 18 alle 19.30 fino al 7 dicembre nonché da alcune uscite pratiche in campagna. Esso si propone di insegnare i metodi di riconoscimento delle erbe spontanee commestibili le tecniche di raccolta di conservazione e il loro utilizzo in cucina.

**Lago Maggiore.** A sud di Angera un piccolo tratto del lago Maggiore si impaluda formando così contributo della vegetazione e dell'avifauna un tipico habitat delle zone umide. Domenica 23 ottobre il Gruppo Ornitologico Lombardo (tel. 02 793823 ore pomeridiane) vi organizza un'escursione guidata. Partenza in pullman da Milano quota 20.000 lire.

**Monte Coscermo.** Monte Coscermo situato tra Spoleto e i monti Reatini è la più alta vetta della val Nenna umbra. Ricoperto da splendidi boschi di querce, faggi e cerni presenta numerose specie vegetali rare o endemiche nonché una ricca fauna con mammiferi uccelli silvani e rapaci tra cui l'aquila reale che vi nidifica. Si tratta della zona più bella e selvaggia della intera val Nenna, ancora integra dal punto di vista ambientale tanto da meritare di diventare un parco protetto. Domenica 16 ottobre sarà meta di una visita guidata da parte del Gruppo Escursionistico del Wwf Lazio (tel. 06 6530522) con partenza in pullman da Roma. Quota 19.000 lire.

**Foreste casentinesi.** Le Foreste del Casentino sul crinale toscano emiliano costituiscono uno dei più pregiati boschi dell'arco alpino grazie alle amorevoli cure prestategli dai frati camaldolesi per oltre otto secoli. Il 29 ottobre 1 novembre l'associazione viaggi Natura Doc (tel. 0332-401877) vi comprerà una visita guidata che toccherà la riserva biogenetica il museo forestale l'eremo di Camaldoli con la sua nota farmacia e il monastero di Badia Prataglia. Viaggio in pullman da Milano quota 350.000 lire a pensione completa.

SICILIA

Fra i templi greci sulle orme di Bacco

MARIA ROSA CALDERONI

■ E quasi itinerario di Goethe questo che si percorre alla ricerca del vino siciliano un viaggio sospeso tra viti e dei organizzato dall'Enoteca italiana permanente insieme alla Regione siciliana all'istituto del vino e della vite tre giorni nella provincia di Siracusa per le coste trincate contornate giro attraverso cinque province da Palermo sino alle verdissime falde dell'Etna alla splendida Taormina.

Incredibile quanto un viaggio sulle orme di Bacco possa portare lontano tra immaginazione e armonia arte e fuoco. Africa e miracolosi retaggi arabi. Alpena fuon dell'«irrimediabile» Palermo ecco «altra» Sicilia la bacia ininterrotta di uliveti enguetti che corre sino a Segesta ecco la discesa dei carubbi questi strani alben portati dagli arabi e da loro chiamati carat con i semi dei quali misuravano i loro appezzamenti di oggi ed ecco l'immortale tempio di Segesta dorata pietra rivolta ad oriente metallica e quasi paurosa apparenza ne emergente dalle selvagge vallate.

Qui è la zona dell'ottimo Etna che orgogliosamente porta il nome degli antichi abitanti di Segesta in se inseguono il leggero pallido bianco d'Amo eccoci nella fantastica

ca piana che gli dà i natali digradante in tutti i tipi di verde incisa da fessure profonde come canyon.

Il famoso Marsala non è solo un vino ma una leggenda e un romanzo. A Lilyburne così come allora era chiamata la città sbarcano mercanti fenici e punici ad acquistare i pregiati tinnami vini nel terzo sec. a C. approda la flotta di Scipione l'Africano in lotta contro i Cartaginesi ma gli arabi che arrivano dopo la chiama non a caso Marsa El Allah cioè Porta di Dio.

Nella storia di una delle marche più famose il Fiorio l'anno fatidico si chiama 1770 quando col suo brigantino El zabeth approda John Woodhouse mercante di Liverpool che batte la Sicilia in cerca di giusti mandorle per fabbricare soda. «Toccato dal marsala compra vigneti e impianti fabbriche riuscendo in meno di tre anni ad esportare le prime 50 «pippe» circa 20 mila litri in Gran Bretagna e conquistando successivamente mezza Europa. E con il prezioso distillato di uve cataratto e grillo sapientemente «agliate» dal barbutto inglese nel frattempo divenuto lord della flotta ammiraglia che Nelson a Trafalgar brn-

da alla vittoria contro Napoleone.

Ai primi dell'ottocento a prendere le redini della prestigiosa azienda è Vincenzo Fiorio un vero e proprio tycoon dell'epoca industriale e mercante. Quando Garibaldi visita le cantine Fiorio nel 1862 nasce in suo onore una nuova marca di marsala «Garibaldi» appunto dedicata al Generale.

Oggi la Fiorio è una società controllata al 50% dalla Canzano ma una visita alle sue celebri cantine e all'annesso museo tra le bottiglie d'annata dalle etichette blu argenteo e nere tra le gigantesche botti in rovere di Slavonia dove il vino come in una cattedrale dall'ombroso silenzio e dal mandorlato profumo severamente invecchia mantene intatto il suo antico fascino.

Si corre sempre tra distese di agrumeti vigneti mandarinetti. E la terra continuamente trascolora dal caldo giallo tufaceo all'abbigianze bianco calcareo al nero rilucente delle zone laviche. Muta in continuazione anche l'ambiente circostante ora colline ocra e verdi che ricordano la Toscana come verso Selinunte ora il solare tufo di Menfi e la sabbia dorata portata dal caldo vento africano. La lussureggiante piana di Catania e gli strapiombi wt-

sterni di Siciliana il microclima dalla eterna primavera di Taormina e «l'apocalittico» sole che tutto brucia» di cui parla Tommaso di Lampe dusa gli assistenti eucaliphi che purificano l'aria e la favolosa via Italia di Canicattì dagli immensi grappoli la più dolce e preziosa del mondo.

Questo vino scuro la «volare». Ecco il lucci delle saline dormienti e quella rocca di Erice dove le terribili sacerdotesse sacre a Venere elargivano generoso sesso ai naviganti punici in cambio di voti evocò Eraclea Minoa bacia incantata tra resti greci e palme ricurve sull'acqua blu.

Ora torniamo certo verso i vigneti dell'Etna una prodigiosa coltivata sino a 1200 metri sotto il segno vincificatore della paurosa Montagna Bruciata il Macigno del cielo che rende la terra straordinario fertile.

Cornano nel verde dell'Etna. Alle spalle abbiamo appena lasciato l'irreal vista della Valle dei Templi debolmente splendente nella notte di Agrigento quell'antica Akragas già così ricca e potente dei cui sfarzosi abitanti Emipedocle d'Erva che mangiavano tanto come se dovessero morire il giorno dopo e ornavano la loro città come se non dovessero morire mai.

