



Asolo con le dolci colline  
il mito della Duse  
villa Maser col suo Veronese  
il Grappa guerriero:  
il Veneto vi attende

A PAGINA 14



VACANZE VIAGGI AVVENTURE E PICCOLI PIACERI



L'ananas è un frutto esotico  
arrivato in Europa  
tre secoli fa, via Francia  
e Napoli. Il suo uso  
ora è da noi familiare

A PAGINA 16

## Barcellona senza sete senza noia

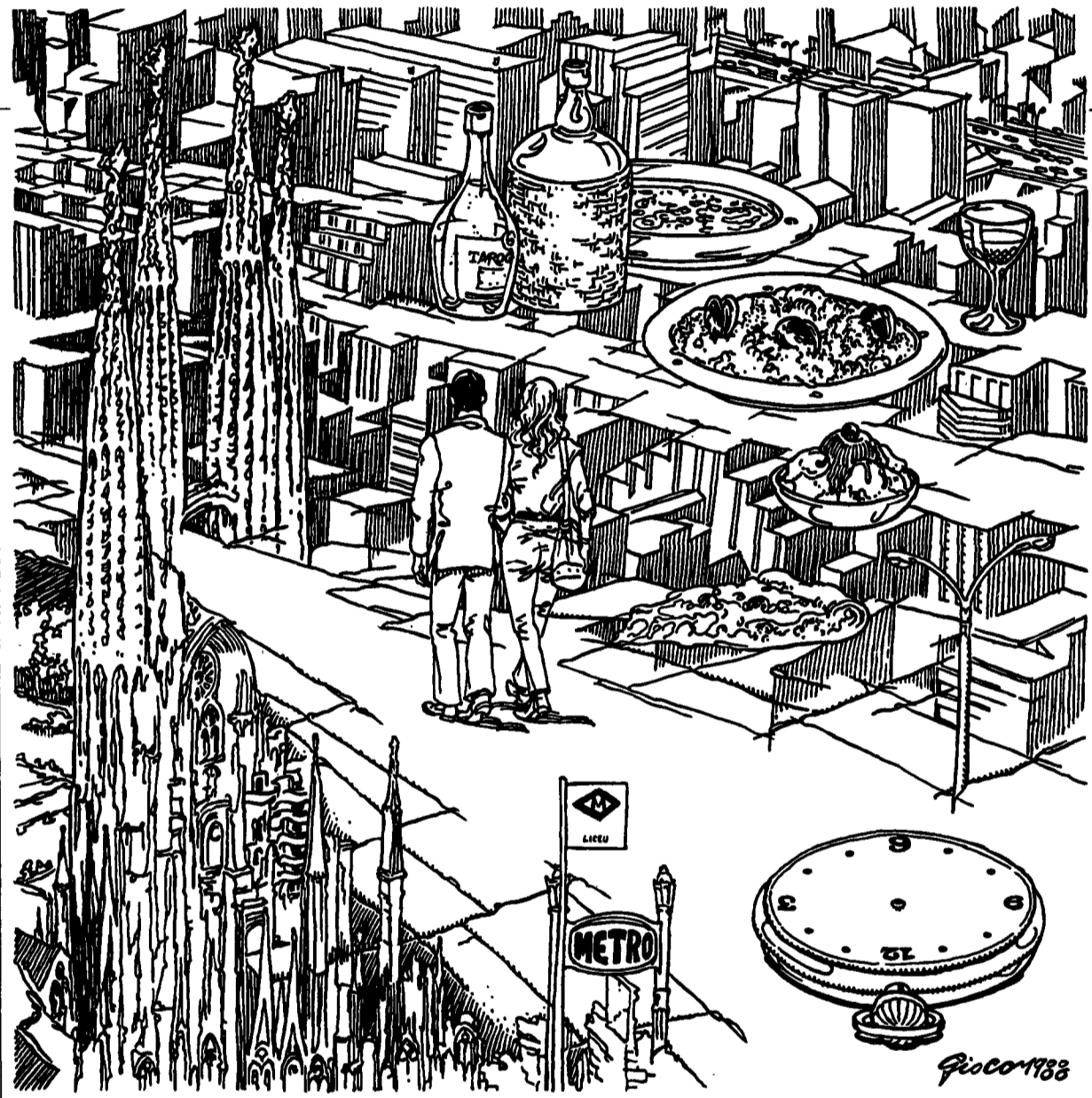
Per favore  
buttate  
l'orologio

Almeno una volta arrivate a Barcellona per ferrovia: sarà bello e quando vi sembrerà brutto, vi servirà. Il vostro treno è il Roma-Port Bou, via Genova Ventimiglia, e prendete per pochi soldi una cuccetta. Con voi viaggerà la gente che per tutti i motivi possibili, e qualcuno a voi parà impossibile, transita costeggiando da terra il Mediterraneo intero: ed è questa la cosa più bella. Tra l'andata e il ritorno incontrerete almeno una dozzina di dolci ragazze anglofone in gran tour, una o due bande rock, un'orchestra d'archi polacca o forse ungherese, due o tre topi da cuccetta di equivoco aspetto, diversi marinai arabi, tutte le nazionalità del Magreb emigrante e, per la legge delle probabilità, forse anche vostro cugino, ma sempre, una manciata di intellettuali cosmopoliti ciaranti e leggiucchiati. Per una fatalità insondabile state certi che incontrerete ognuno di loro a Barcellona.

Ciunti che siete prendete una decisione irrevocabile: non datevi un metodo; ignorate tutto quello che avete inevitabilmente succhiato dalle guide, se le avete cacciate in fondo alla valigia, e rinunciate ad organizzarvi. La città vi prenderà con sé; la dolce e civile Barcellona vi sarà buona e gentile compagna. Non vi nasconderà né il cibo né i monumenti, non vi farà soffrire la sete e tantomeno la noia. Barcellona è grande e aperta, sietelo anche voi. Potete girarla a piedi, non è una pazzia, e quando sarete stanchi prendete uno degli infiniti e sempre disponibili ed economici taxi. Solo ricordatevi di sfacciare dal polso l'orologio e di accordervi ad un tempo diverso dal vostro abituale: un tempo molto più flessibile, addomesticato da un posto abbastanza fiere e felice da non farsi galeotto degli orari quotidiani. Quindi i musei chiudono di solito alle 9 o alle 10 di notte, se avete fame potete mangiare in qualsiasi momento e se stendete la mano per strada alle 4 del mattino in 30 secondi avrete il vostro taxi. Lasciatevi andare, vi prego.

E allora non affannatevi a cercare le case di Gaudì. Camminando le troverete: lui le ha costruite perché siano piccole favole nella città, materia di sogno per ogni passante, le ha fatte perché si offrano alla vista e non celate; così ne scorgete una assai sorprendente addocchiando le piccissime mademoiselle d'Avignon per l'appunto in Carrer d'Avignon, e non c'è guida che la citi. E se da un qualsiasi punto voi siete sollevate sulla punta dei piedi, scorgete le guglie della Sagrada Família: vedrete che prima o poi ci arriverete. Eh sì, può capitare così che prima di trovare il palazzo della Vitreina con i suoi Tiziano, Botticelli, Rubens e Goya, vi imbattiate nel museo delle cere. Non correte, entrate; proprio adesso è stata allestita una sezione tutta dedicata all'Inferno, il primo museo fac-simile dell'Inferno, pensate! Senza orario, senza direzione e pregiudizi, i vostri itinerari per Barcellona diventano infiniti, solo modulati dall'estro e dalla stagione.

C'è una cosa che noterete subito ed è la nobiltà profonda della città e della sua gente. È questa qualità che credo faccia di un luogo la capitale morale, ed è una qualità che, tanto per essere chiari, non ho mai notato a Milano. La noterete nelle cose minute, soprattutto, nelle strade comuni e ignote, a lato dei grandi monumenti e delle grandi occasioni. Sì, il museo Picasso, la fondazione Miró, il palazzo del Rey e le sue gallerie, la cattedrale di Santa Eulalia, le piazze d'España e di Catalunya e tutto l'indice della monumentalità turistica, sono tutti splendidi e accuratissimi luoghi. Ma lasciatevi alle spalle il Duomo e entrate in piazza S. Felipe: sfiorate passeggiando il ripistino degli antichi selciati, i restanti di ogni casa, di ogni finestra e portone, entrate e carezzate i piccoli patii fioriti e alberati. Spingetevi al barrio della Ribera, alla Barceloneta. Guardate quanta luce è diffusa anche nel più stretto vicolo, notate i colori delle facciate e poi quelli delle insegne, degli infissi, e infine quelli degli abiti dei passanti prima di tornare a guardare il colore del mare all'orizzonte e poi quello del cielo. Incontrate la nobiltà delle armonie. Ed entrate nel primo negozietto che incontrate, nella prima osteria. Ogni cosa, anche la più triviale, ha una sua grazia di composizione. Beatevi della nobiltà di un'intera etnia. La stessa nobiltà che è da costruita nel tempo e nel modo gotico, case, chiese e castelli di insospettabile leggerezza e gentilezza. E per capire meglio salite alla collina del Montjuïc, che un fantasmagorico parco dove per l'esposizione universale del '29 sono stati costruiti dei padiglioni che ospitano oggi un complesso di musei con raccolte d'arte, di storia e di scienza catalane di valore assoluto e universale. Fermatevi almeno un giorno per guardare con calma le cose che vi piaceranno. Poi, la sera, volgete lo sguardo alla città che vi sta sotto e troverete un interno evidente, forte, connessione tra il catalogo delle creatività che avete appena visitato e il paesaggio che ora osservate.



MAURIZIO MAGGIANI

Lunghe notti  
a salsicce  
e champagne

Vi capiterà di aver fame e sete e voglia di giocare. A Barcellona, vi capiterà. Quando succederà a me, mi metto a sgambettare allegro in cerca di quel che mi piace. So che lo trovo. Il cibo e il bere sono importanti e cominciamo da quelli. Frequento molto le trattorie e i bar, le cantine, tra il Barrio Gotico e la Barceloneta e il porto, un disgregato qualunque come me può mangiare con dignità e soddisfazione per non più di 20 mila lire, cifra che peraltro può permettersi un disgraziato qualunque scontento in pessas. Dalla nostra parte mi pare che non accada se non rarissimamente. I materiali della cucina sono molto, molto mediterranei e il modo di trattarli assai intelligenti. Di norma chi a Barcellona ci vive e ci lavora non ama mangiare smodatamente durante il giorno, ma preferisce riservarsi il tempo e le voglie per un unico pranzo serale. Io trovo questo sistema assai comodo e tra le undici del mattino e le sei di sera quando mi vien fame entro in un bar-cantina che serve tapas. Sono queste tapas spuntini composti di ogni cosa sconfinata la fantasia di chi li fa. In un piatto, disposti per assonanza di colori e forme troverete carni e verdure fredde, formaggi e salumi. Un piatto di tapas marine può essere composto di pezzetti di sgombrino, stoccafisso, tonno, pezzi di carne bianca, gamberetti, seppoline, mitili, vongole e cinque o sei altri tipi di molluschi a me ignoti o ritenuti a casa incommestibili e invece qui appetitosi. E tutt'intorno un po' di insalata catalana condita con le spezie e gli oli. Oppure tapas di insaccati tipici catalani tra cui lo prediligo il camon, prosciutto appena appena inseduttore di affumicato, e le salsicce di carne miste e profumate di erbe. Ma i salumi a nostro gusto nuovi saranno almeno una dozzina.

Se le nostre mamme non ci avessero brastato nel cervello il tarlo della pastasciutta, troveremo anche noi naturali iniziare il pranzo, lasciati da parte i frivoli e sciocchi antipasti, con un'insalata di verdure e carni fredde a pezzetti, continueremo volentieri con una zuppa calda di legumi per aprire lo stomaco ad un secondo piatto di carne con verdure cotte, e chiuderemo allegramente con un sorbetto di frutta. Questo è il menu base di un pranzo serale. Può essere arricchito con formaggi e dolci (la crema catalana sopra gli altri) e frutta naturale o cotta con gli aromi. I modi di cottura lo ho sempre trovati delicati anche quando sono visibilmente lunghi e convulsi, certamente sapori ma anche profumati da uso assai più delicato delle molte spezie che da millenni si sbarcano al porto. A Barcellona si mangia anche la paella marina; sappiamo che la paella non è un piatto catalano, bensì valenciano, e ho dovuto aspettare tre anni prima che un amico mi accompagnasse a mangiarne uno. Devo dire che era ottimo, ma non ricordo più il nome del ristorante all'aperto proprio vicino al club di canottieri lungo la marina. Il nome di qualche altro ristorante però lo ricordo, eccome. In pieno centro, vicinissimo a tutto quanto è assolutamente alla mano, c'è il glorioso di tradizioni artistiche e letterarie «Restaurant Pitarra», dove, noti i problemi tecnici degli intellettuali, si fa la migliore insalata catalana; i golosi trovano copollos, patillos e chuletón. E così via. Una cosa da non dimenticare è che a Barcellona si beve molto bene, che buoni sono assai i vini catalani. Ogni bar ha la sua scelta discreta, ma da un poco di tempo si sono aperte, gran novità, diverse «mangierie», accoglienti enoteche dove è possibile bere in particolare tutta la selezione delle champagne locali di cui i catalani vanno assai fieri. A dirlo francamente certi cuvée se non sono migliori dei francesi certo lo sono di molti clamorosi e costosi italiani.

Dei locali notturni certo saprete già tutto, perché di quelli se ne fa un gran parlare ed è la prima cosa di cui riferiscono gli amici appena tornati. So per altro che è diventata usanza frequente tra gli italiani nemmeno troppo giovani, quella di trascorrere l'ultimo dell'anno a Barcellona; e gli effetti si sono già notati in un certo decadimento verso la caciara generalizzata che si nota per le strade e i locali proprio in quel periodo. Io che di voi mi fido, vi ricorderò solo un locale, davvero divertente e strano. È il Pastis, microscopico locale di Calle Santa Monica, viuzza doverosamente malfamata a dieci metri dalla Rambla subito dopo Plaza Colom. Come dice il nome, il si beve solo anice e solo di marca Pastis; «mangierie», accoglienti enoteche dove è possibile bere in particolare tutta la selezione delle champagne locali di cui i catalani vanno assai fieri. A dirlo francamente certi cuvée se non sono migliori dei francesi certo lo sono di molti clamorosi e costosi italiani.

## La città che ha sposato la luce

C'è di Barcellona una cosa che porto con me, che tengo con la cura di quei certi oggetti che attraversano la storia in ognuno di noi, celati magari per anni in cassetti, ma che ad ogni occasione apparentemente fortuita ritornano alle mani e ai ricordi. È una «suerte», un biglietto della fortuna. Me lo ha dato in cambio di un'elemosina di venti pesetas un ragazzo, un bellissimo ragazzo che suonava la sua piccola celesta nella Carrera de la Libreteria, la bella strada che dalla piazza di San Jaime scioria giù fino al porto. Era una sera di luce ramata, e il sole stava trafficando di sgombro per installare il suo solito delirio della sera; intorno c'era un gran ciarlatano di bande musicali, sfilate di saltimbanchi e trampolieri, così che lo strumento del ragazzo si sentiva appena.

Com'è bello perdere il cammino della pace. Ah! Com'è bella la speranza. Com'è bello andare per il mondo davvero tranquilli, davvero liberi. Com'è bello il gabbiano! Com'è bello il suo sorriso.

Credo di aver acquistato per la somma di duecento lire la più bella guida alla città, e anche la più esauriente. Adesso che ho qu davanti un'altra guida, di quelle che si prendono nelle librerie, mi rendo conto di come il complesso resoconto di monumenti, ristoranti e strade, con tanto di brevi note storiche e di costume, non possa dare nemmeno una picco-

la traccia ai miei ricordi per Barcellona. Di questa città cartacea io non riconosco nulla, né mi pare di aver visitato quei luoghi fotografati, ma ritrovo invece, tutta l'assonanza tra quella «suerte» e il sentimento che ancora mi permane del carattere, della sensualità, del vivere, pensare e sentire, dell'essere, e dunque della civiltà, di Barcellona, madre e capitale della Generalitat di Catalunya, splendido e inquieto gabbiano planante sul grande oceano della sua storia, luogo senza pace di gente-gabbiano, davvero tranquilla perché libera. Gabbiano sorridente. Per questa ragione io non posso dire di aver mai «visitato» Barcellona, ma solo di esservi stato, di averci vissuto quel poco o quel tanto che la mia voglia di appartenenza ha permesso. Quello che posso descrivere è solo la geografia intima, un luogo che appartiene al mio dentro.

Ancora la luce, il sole. Questa città il sole la possiede, la scopre. A seconda di come gli gira (o, secondo i moderni, di come Barcellona gira attorno a lui), la insidia, la circonda, la insinua, la forza, la prende penetrandola e la inonda. Scivolare per questa via è un piacere fisico: bisogna dare forfait ai punti cardinali e concedersi senza capo né coda a un dolce su e giù di passi tra i milioni di fiori, di cartomanti, di suonanti il piffero e di marinai passanti, tutti per loro conto naviganti in quel po' po' di sole a sbeco tra i grandi alberi e le sorelle degli

alberi incise nel ferro sbattuto ai balconi delle case a fianco, che solo per caso a volte sono di Gaudì a volte no. Solo le prostitute, gavettoli d'attracco fissati nella calma d'ombra dei porno-shop, restano fisse e distinte, lievemente ondulanti al ritmo boffato delle sigarette. Il resto non mi pare di poter dire che lo si veda, ma solo di percepirlo sfiorandolo coi sensi. Sono sicuro che tutta la sua luce Barcellona non la prenda soltanto dal mare e dal Mezzogiorno. Altre città hanno questo e quello, ma non ne sono risplendenti. È il popolo di questa città che si è sposato con la luce. Ripenso al Palau de la Musica, al mistero di una costruzione per vivere la notte eppure edificata di immense vetrate; e ricordo i colori di quei vetri, il loro gioco floreale e l'astratto di musica-luce che da questi risuona. Ricordo così anche il vecchio mercato dei fiori (mercado de las flores) e la sua grande cupola vetrata che questo popolo ha voluto far diventare teatro; e tutte le altre architetture urbane, ognuna in qualche modo trasparente, anche le poste, il telegrafo, le stazioni, perfino le banche. Ricordo i fiori: ogni rambola o via o piazza ha i suoi fiori e sono sempre rose e ciclamini; ricordo di un operaio che li accudiva dalle parti della piazza del Rey e quando si è fermato per fumarsi una sigaretta mi ha voluto dire, non interrogato, che era basco e che la violenza non risolve nulla, ma un popolo lento non ha più nulla da risolvere

Mi ha salutato nella sua lingua. «Aguard!» ed è ritornato a parlare ai ciclamini.

Dicono che questa città sia fiera, e lo è. Ma in un modo amorevole, dolce, quasi come di un bambino. Qui ricordano tutti l'immensa festa che la città intera ha vissuto alla notizia della morte di Carrer Blanco, il falco grigio del franchismo senza Franco, e ho trovato più traccia di particolari la spettacolare esplosione che lo ha dissipato, ma non ho mai trovato traccia di sentimenti incancreniti, né cova di rivalse, né vituperio acido o brutale, ma solo una quiete e lucente (per l'appunto) certezza del diritto alla felicità. Forse è per questo allora che proprio dalla morte di Franco Barcellona è diventata un immenso cantiere all'aperto, dove si costruisce, si ricostruisce, si affranca in una nuova bellezza, tutto ciò che appartiene alla materia e allo spirito della città: case, vie, negozi, giardini, teatri, riviste, discussioni e ogni cosa. Ed il rigore con cui lo si fa è lo stesso, misterioso, lucido, magico e retto con cui Gaudì e Picasso e Miró hanno fatto la loro parte di Barcellona. Ed è forse per questo che si, il Palazzo del Parlamento è bello e aperto (qui lo chiamano «La Generalitat», nome infinitamente più significativo), e lo sono tutti gli edifici pubblici, ma i più belli tra questi, e i più fioriti e frequentati, sono le molte Case della Cultura dove, lo ricordo bene, ho visto ragazzi baciarsi e anziani signori in tight sorridere