

Patrizio Roversi è un comico di fama e conduttore nazionale-spettacolare  
Marina D'Amato è una sociologa che ama contemporaneamente la Tv e i ragazzi.

Martino Ragusa è uno psichiatra che si occupa anche di psicoricette.  
Giuliana Zoppis, classe '55, è architetto ma da anni indaga sulla qualità dell'abitare.

## IL TELEDIPENDENTE

## Quel Funari lì ha un segreto

Trasgressivo o no? Forse dà fastidio a Pasquarelli perché razzola nello stesso orto e gli sottrae amici.

• Patrizio Roversi

È San Pietro Ingraio, finalmente, ci ha dato la linea. In-verità-in-verità ci ha detto quello che aspettavamo di sentirci dire: parole semplici, ma rassicuranti: "Funari sarebbe un trasgressivo? Ma stiamo scherzando? Funari? Mi pare di stare in un altro mondo... avessero pensato, a Rai3, di affidare una trasmissione a Nietzsche, a Fassbinder, a Miller... o a un grande, autentico trasgressore come Allen Ginsberg, il poeta..."

Ma è Funari, siamo seri, chissà che razza di idea di trasgressione deve avere in testa quel Pasquarelli...

Parole sante, parole che riscattano il concetto di "trasgressione" agli occhi di tutti coloro che della trasgressione hanno fatto una bandiera e che oggi si sentono un po' male nel vederla indossata da Funari. Funari l'Eroe dei Due Palinsesti, Funari il Tele-Tribuno della Plebe, Funari che va a vedere il discorso di Martelli a Genova e poi dice che "lui l'aveva profetizzato otto mesi fa che Martelli sarebbe stato il leader del Psi". Ma c'è però un'altra frase di Ingraio che, onestamente, non mi convince: "Mi preoccupa Pasquarelli. Chissà come dorme male la notte se ha paura anche di Funari".

Io non credo che Pasquarelli sia un

poverino, e non credo nemmeno che sia scemo. Anzi, mi assale il dubbio atroce che Pasquarelli forse ha visto giusto: forse Funari è davvero eversivo e Ingraio (e noi con lui) siamo solo evasivi... Forse esistono semplicemente vari tipi di trasgressioni: c'è quella (luminosa e illuminante) di Ingraio, Nietzsche, Fassbinder, Miller e Ginsberg.

Quella di Samarcaanda. Quella di Chiambretti. Quella di Cuore. E infine c'è anche quella di Funari. Le prime puntano sulla "diversità", sul senso di appartenenza, rivendicano se stesse prima ancora di aspirare a coinvolgere gli altri. Anche Samarcaanda, che ha dato voce a migliaia di persone, si è "limitata" (si fa per dire) a illuminare strati di realtà altrimenti lasciati all'oscuro.

Funari invece lavora su un altro terreno: lo stesso su cui cammina Pasquarelli. Scava l'humus del buonsenso comune, sciaquetta nel bagnasciuga della normalità, si porta dietro gente che forse prima dava la propria delega agli amici di Pasquarelli e che oggi, magari, cambia idea. Insomma, Funari "sposta" opinione. E se fosse questa la vera "trasgressione"?



### Sul prossimo numero:

**TEST**  
Detersivi in polvere: quale lava più bianco?

**CONSUMI**  
Come combattere il "caroscuola"

**SCELTE**  
Guida all'acquisto del dizionario

## SÌ, MANGIARE

## Chi pecora si fa io non l'assaggio

Continua la lista dei piatti da non cucinare finché si è nell'immediato dopovacanze. Per evitare malintesi.

• Martino Ragusa

Segue la lista della cucina da non cucinare. Informo coloro che la trovassero minimamente interessante che i piatti off-limit dalla A alla M sono stati pubblicati nello scorso numero di "Salvagente".

**PANNA.** È talmente sputtanata che ha dovuto cambiare nome. Ora si fa chiamare "Crema di latte", ma è sempre lei. Attenzione!

**PECORA.** Vale quanto detto per l'agnello. Se pensate di non averla mai mangiata sappiate che l'avete fatto il 90 per cento delle volte che pensavate di mangiare del castrato. Impossibile difendersi dal macellaio perché le due carni sono indistinguibili dal consumatore medio. Se vi può consolare sappiate che gran parte delle pecore spacciate per castrato sono francesi.

**PENNA ALLA VODKA.** La vodka calda è pessima e sa di purga, per questo la si beve nei bicchieri congelati. Sulle penne appena scolate diventa caldissima, con ovvi risultati.

**RANOCCHI.** Molti dei vostri ospiti ci giocavano da bambini. Qualcuna potrebbe anche averne baciato uno.

**RISO PARBOILED.** È vero che un riso non cuoce mai, ma per il semplice fatto che non cuoce mai. Meglio un risotto scotto quando capita che crudo e di consistenza omogenea sempre.

**RISOTTO.** Il risotto del principiante è sempre troppo solido, cementato dal parmigiano e privo di ogni invitante morbidezza. O è troppo cotto o è troppo crudo. Spesso è troppo raffinato (allo champagne). Prima di farne uno alle fragole tagliatevi una mano.

**ROGNONI.** Cucinarli richiede un'arte assoluta e in caso di fallimento la pena è pesantissima: sanno di pipì.

**RUCOLA.** Cruda: no comment. Buona invece bollita insieme a scarola, cipollotti e consumata calda, come zuppa, con olio, limone, pepe e pane abbrustolito.

**TORTE.** Fatele solo se siete sicuri del risultato. Sperimentarne una ricevendo ospiti sarebbe il massimo del masochismo. Non so se esista il proverbio "Non far la torta nuova quando viene a pranzo la suocera". Se esiste (potrebbe essere inglese) mi piacerebbe conoscerne l'esatta formulazione. Se non esiste, lo do per istituito.

**YOGURT.** Non usatelo mai per condire un'insalata.

**WURSTEL.** Squallidi se sminuzzati dentro alle insalate, patetici sulle tartine, assumono una inaspettata dignità se sono artigianali, di vari tipi e serviti caldissimi nella "Choucrute" alsaziana, con crauti e patate lesate bollenti.

**ZAMPONE.** Assieme a baccalà, anemelle, stinchi e ceci richiede un'indagine preliminare sul gradimento da parte degli ospiti e una bisteccina di riserva.

## LA TV PICCOLA

## Guarda come digeriamo bene

Su Junior Tv c'è stata una bella serie di trasmissioni sul corpo umano. E ora è di scena il mondo animale.

• Marina D'Amato

Dall'11 agosto, fino al 5 settembre abbiamo assistito su Junior Tv a una bella e intelligente serie di trasmissioni sul corpo umano. Lo scopo del programma statunitense era quello di individuare le origini delle attività psichiche e delle emozioni; gli interrogativi che erano alla base delle trasmissioni concernevano il movimento delle membra, l'attività del pensiero, l'atto di mangiare o di respirare. Che cosa presiede al movimento degli arti? Come succede che un corpo dia vita a un altro corpo? Come può un occhio essere così acuto e un muscolo così forte? Le risposte a queste domande sono state date attraverso filmati più o meno scientifici, grafici, e modelli appositamente commissionati. Tuttavia l'aspetto più interessante di questa serie derivava dall'approccio usato. Gli argomenti, infatti, e le spiegazioni si sono sviluppati a partire dall'osservazione dei comportamenti delle persone per strada, o comunque nelle situazioni più abituali. Un esempio: che succede del panino che sta entrando in bocca di quel giovane che sta mangiando con appetito? Anche i piccoli spettatori, insieme al boccone sono stati introdotti nel tubo digerente, poi nello stomaco attraverso immagini filma-

te, ed è stato così spiegato ogni movimento e ogni funzione di questi organi interni. Si è trattato di un programma adatto a bambini, ragazzi ma anche ad adulti, peccato forse che nel periodo estivo non sia stato goduto abbastanza. Un appuntamento settembrino da non mancare è quello con la natura.

**Osserviamo la natura.** in onda dal 20 agosto al 27 settembre alle ore 14,30 su Junior Tv, è una serie di documentari di 10 minuti ciascuno in cui vengono esaminate le caratteristiche peculiari di diverse specie di animali scelti tra i meno conosciuti nel mondo degli insetti, fra le creature del mare, fra i mammiferi e gli uccelli. In ogni programma viene presa in considerazione una sola specie animale e con l'aiuto di speciali obiettivi, la macchina da presa riesce a cogliere la vita intima della piovra, del cuculo, della conchiglia, del pinguino, del drago volante, della salamandra, dello scimpanzè, della balena, del maiale selvatico, di cui vengono osservati il comportamento per quanto riguarda il modo di nutrirsi, di accoppiarsi, di allevare i piccoli e di difendere il proprio habitat. Si tratta, anche in questo caso, di un programma per bambini e adulti, che forse, finalmente, potrebbero stare un po' insieme davanti al video!

## CASA MIA CASA MIA

## Il caldo viene dal muro, ma quelle stufe di ghisa...

Riscaldare le nostre case senza sprechi e dispersioni è un problema che oggi può essere risolto senza troppa fatica. Vi diciamo con quali metodi e mezzi.

• Giuliana Zoppis

Un buon impianto di riscaldamento dovrebbe prevedere una temperatura diversificata tra le varie stanze della casa: nel bagno la temperatura più alta e nelle camere da letto la più bassa. Una serie di termostati posti sui termosifoni potrebbero garantire questa varietà (termoregolatori sono in vendita presso la **Lundys & Gyr, tel. 02/48.30.07.73**).

Se avviene sovente il fenomeno che i muri sono segnati dal nero del radiatore a fine inverno è il segnale che il nostro impianto è poco sano per i nostri polmoni: l'aria interna sicuramente sarà stata troppo secca, con troppe correnti d'aria e polveri in movimento.

Se dobbiamo sostituire l'impianto ottimi sono gli zoccolini a battiscopa. Semplici da posizionare, sono gli apparecchi che si avvicinano di più al tipo di riscaldamento a ipocausto verticale: un sistema in uso duemila anni fa presso i romani e che consisteva in intercedere pedine create nelle pareti, all'interno delle quali veniva convogliata l'aria calda sviluppata dal fuoco.

Con metodi simili si scaldano prima le pareti e di conseguenza l'aria interna delle stanze. Gli impianti con convet-

tori a zoccolo funzionano a bassa temperatura e i costi di gestione sono decisamente ottimi.

Si tratta, in sostanza, di sistemi analoghi strutturalmente a quelli con normali radiatori. L'unica differenza sta nel fatto che sono collocati in basso, lungo le pareti, interrotti prima del vano porta.

In questo modo, viene notevolmente diminuita la spinta ascensionale dell'aria calda, trattenendola il più a lungo possibile nella zona vissuta delle varie stanze.

Inoltre, le murature, lambite dall'aria calda, contengono una minor percentuale di umidità e risultano anche più isolate (importatore per l'Italia di questi sistemi di convettori a zoccolo è la **Holzer, tel. 0473/722.42**).

Belle e sane sono anche le stufe in terracotta e in ghisa, studiate appositamente per ottimizzare il rendimento. Possono essere costituite da semplice argilla (che ha un solo inconveniente: si può "crepare" facilmente durante

l'alto funzionamento), oppure da pietre dotate di grande inerzia termica, o da materiale refrattario rivestito di piastrelle in maiolica.

Il loro uso è davvero consigliabile, poiché mantengono la temperatura dell'aria entro valori ottimali per l'organismo umano, nonostante l'elevata temperatura di irraggiamento.

Questo vuol dire anche minor inquinamento atmosferico e lungo tempo di funzionamento - anche 10 ore - senza necessità di ricarica.

Il contro sono, invece: la difficoltà di riscaldare con un'unica stufa, anche se potente, abitazioni intere di grandi dimensioni; l'impegno di una gestione che non sempre è così facile da sostenere (procurarsi legna, carbone o altro combustibile, sufficiente all'intero funzionamento stagionale).

In ogni caso, esistono anche stufe più agili da gestire e ad alto rendimento. Garantiscono col 91 per cento di resa sono, per esempio, le stufe Stak (importatore per l'Italia **TTC, tel. 0583/35.61.82**).

