

Remano due / una barca, /
l'uno / conosce le stelle /
l'altro / conosce le tempeste /
guiderà l'uno /
attraverso le stelle, /
guiderà l'altro /
attraverso le tempeste, /
e alla fine proprio alla fine /
il mare nel ricordo / sarà blu.

Reiner Kunze
«Remano due»

il calzino di bart

LA STORIA È UN GRANDE MALE

Renato Pallavicini

Il male è la malattia, il male è la morte, il male è la guerra. La *Cronaca del grande male* (Coconino Press, volume 1, pagine 176, euro 13,50) è il racconto di questo grumo conficcato dentro i corpi, le menti e incistato nella Storia. David B. (dove B. sta per Beauchard), nato a Nîmes nel 1959, è il cronista a fumetti che, attraverso la propria autobiografia, ripercorre il cammino del «grande male». Che, per lui, in realtà è l'epilessia di cui soffre il fratello maggiore Jean-Cristophe, ma che diventa il simbolo di qualcosa davvero di più «grande». Dentro questa cronaca ci stanno le guerre mondiali, quella d'Algeria e quella d'Indocina, ci stanno i rapporti con i genitori, un assaggio di Sessantotto, derive mistiche nella macrobiotica. Ci stanno soprattutto i sogni, gli incubi, le visioni di un ragazzino dalla fervida fantasia che disegna e ricostruisce battaglie, fa scontrare eserciti di ogni tipo: tartari, beduini,

mongoli, samurai, extraterrestri. Scandito tanto dagli attacchi della malattia del fratello, quanto dai ricordi, spesso tragici, legati alla storia della sua famiglia, il racconto di David B. è un'angosciante riflessione sulla morte, sulla malattia e sulla storia di Francia, filtrata però da una riscrittura fantastica della propria vita. Il tutto tradotto in tavole di straordinaria potenza grafica, nette, tagliate in un bianco e nero essenziale, senza sfumature.

Oltre al volume pubblicato dalla Coconino Press (ma già nel 1999 era apparsa un'incompleta versione italiana, edita da Rasputin Libri) ci sono due ghirtonate occasioni, questa settimana, per conoscere *La cronaca del grande male* e il suo autore da vicino. David B. è infatti in Italia. Oggi e domani è a Bologna, dove l'associazione culturale Hamelin, in collaborazione con la Coconino e con Napoli Comicon, ha organizzato una mo-



stra (s'inaugura oggi in via Zamboni, 15, e resterà aperta fino al 25 marzo) di sue tavole e disegni. L'autore francese (che è stato anche il protagonista, assieme a Igort, di due laboratori pratici in cui hanno illustrato i loro metodi di lavoro) incontrerà il pubblico domani (Quartiere San Vitale, Vicolo Bolognetti 2, alle ore 18). Si sposterà poi a Napoli, dove dal 5 al 7 marzo si terrà la sesta edizione di Napoli Comicon, rassegna internazionale del fumetto e dove, insieme con una piccola personale dedicata ad un altro grande autore di fumetti, Loustal, si potranno vedere sue tavole esposte nelle sale dell'Istituto Francese di Napoli. L'autore de *La cronaca del grande male* parteciperà anche ad un dibattito, con altri autori dell'area franco-belga, sul linguaggio del fumetto che si terrà, venerdì 5 alle ore 11, all'Oriente di Napoli (piazza San Giovanni Maggiore).

E facciamo un salto indietro, di nuovo a Bologna, dove, fino al 13 marzo, c'è ancora tempo per vedersi una bella mostra (sempre organizzata dall'associazione Hamelin) dedicata ad uno dei più interessanti personaggi della «scuderia» Bonelli: e cioè, *Magico Vento*, creato da Gianfranco Manfredi.

L'Anomalo Bicefalo

Dario Fo e Franca Rame

domani in edicola
con l'Unità
a € 12,90 in più

Giorni di Storia Il difficile equilibrio

in edicola con l'Unità
a € 3,50 in più

orizzonti

idee | libri | dibattito

Marco Guarella

TENDENZE

Ombrette rosse

Sarà dovuto alla fine dei blocchi... o all'ubriacatura da *parcondio* ma sono in pochi oggi a porsi il dilemma: «rosso o bianco?» In ogni continente, le comunità stanno richiamando l'attenzione sul rapporto cibo-salute condizionato dagli effetti devastanti della trasformazione dell'agricoltura in industria di estrazione; emergono movimenti che ristabiliscono i legami storici tra alimentazione, cultura e culture, riportando l'idea della produzione in cicli naturali. All'interno di un mercato impazzito, in Italia scorgiamo molti segnali della riscoperta del vino sia come alimento pregiato sia come «elemento sociale».

Nel nostro inconscio collettivo il vino, al tempo stesso sacro e maledetto, si pone come mito - come paradosso - perché l'ebbrezza, attraverso l'uscire dalla misura, riesce a svelare la misura stessa. Vino, quindi, ossimoro del piacere che vive in zone di turbolenza dove vi è una perenne oscillazione tra vero e verosimile, piccolo e grande, finito e infinito, immutabile e transeunte e non pretende di ergersi con «saggezza» e «sobrietà» al di sopra degli intrecci e le somiglianze. Ma vitalmente, come il vino, riesce ad andare oltre, abbandonandosi ai piaceri della mente, teso alla ricerca di quella «felicità», *eu-daimonia*, cullandosi nelle proprie ambiguità mal sopportando confini, regole che impediscono cattive finitezze e infinità.

Nel corso dei secoli, in tutti gli Stati che componevano l'Italia, c'erano le osterie come luogo di socializzazione e aggregazione. Ovunque oggetto di regolamentazione erano tenute per le risse, le bestemmie, il gioco d'azzardo ma anche, e soprattutto, perché potenziale terreno di cultura di movimenti politici sovversivi. Nelle osterie, nella sovrana dinamica del controllo sociale, si infiltravano - naturalmente - provocatori e spie del potere. Nel 1824, il Papa Leone XII arrivò ad imporre il «cancelletto» che impediva l'accesso alle osterie; il vino si doveva evitare sulla soglia ed essere consumato altrove.

Nella ricostruzione storica foucaultiana, fino al XVIII sec., ad essere rinchiusi e «separati», sono i volti più diversi della ragione: i folli e i poveri, ma anche i libertini e i dissoluti e, tra questi, gli «imbecilli» a causa di «orribili stravizi di vino». Il vizio del bere, a cui Foucault accenna, sia pur genericamente in *Storia della follia*, rientra nell'ambito di quelle forme di pazzia che la ragione del potere in età classica aveva definito come altro da sé, rispetto al fronte dell'etica; una follia percepita eticamente, come cattiva qualità della volontà e non come debolezza della ragione.

L'evoluzione della società rurale italiana, nel secolo scorso, ha prodotto il declino delle osterie, in parte sostituite da altri luoghi di consumo e aggregazione: birrerie, bar, sale-giochi. Nelle grandi città, situate nei quartieri antichi e caratteristici, hanno resistito solo alcune celebri osterie, non più locali «popolari» ma piuttosto luoghi d'incontro, piuttosto raffinati, di una *élite* metropolitana, in cui spesso, oltre alla vendita del vino in bottiglia, si cena e si svolge il rito della degustazione. Al contrario, le classiche osterie delle città, dei paesi, delle frazioni erano piene di quel crocevia poliedrico di umanità e di personaggi, di povertà e di illusioni e dove il vino era solo alimento, «quantità», non certo puro piacere.

Una duplice valenza del nettare d'uva fu tracciata da Baudelaire che, in *Les Fleurs du mal*, ne sottolineerà la funzione consolatoria e creativa: da un lato consolazione per i poveri e gli sfruttati, una via di scampo per la «gente tormentata dagli affanni domestici, rotta dalla fatica e tribolata dall'età», per cui l'ubriacatura, con il sogno, coincide con l'illusione di vedere una realtà diversa e migliore; dall'altro fonte di ispirazione poetica, via di accesso ad un «altrove».

Nell'osteria italiana, dove si beveva dalle

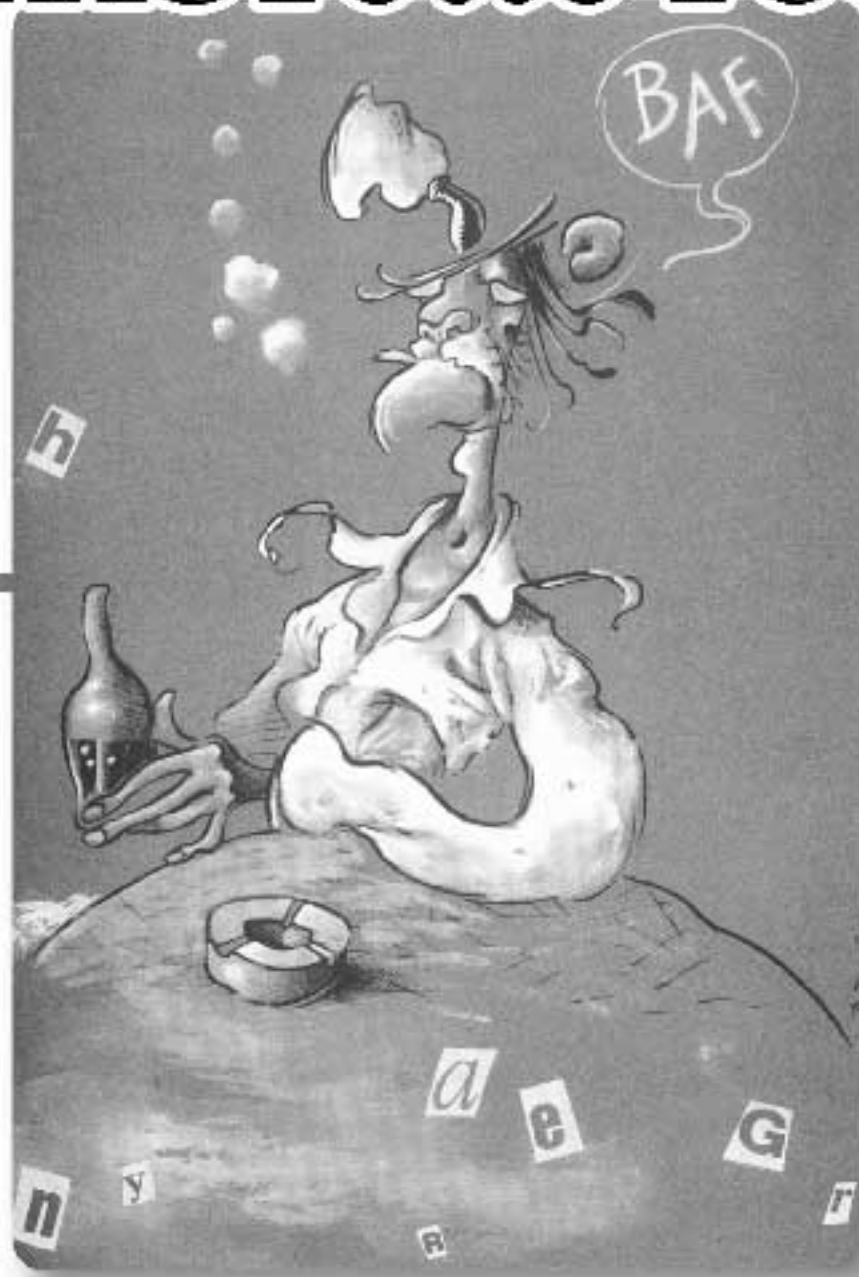
otto del mattino alle nove di sera, l'odore dei locali era caratteristico e indescrivibile: vino dappertutto e sguardi assenti nel silenzio. Oggi nei *wine bar*, luoghi emergenti per il consumo del vino e per l'aggregazione giovanile, localizzati prevalentemente nella parte storica delle città, l'atmosfera è radicalmente cambiata: pochi gestori si definiscono ancora osti, la tendenza è essere, pur in un arredo accuratamente rétro, vinai; i *wine bar* - oltre mille in Italia - insieme ad un proliferare di «enoteche», negli ultimi cinque anni sono praticamente raddoppiati ed è qui si misurano le tendenze per i nuovi mercati del beverage.

Insomma il bere ha subito un cambio di classe sociale? Potremmo rispondere positivamente ma - il «calice d'indagine» resterebbe «mezzo vuoto» - l'osteria fu sempre soprattutto un punto di incontro, l'espressione di un istinto sociale, il luogo che accomunava nobili e proletari, intellettuali e operai. Oggi l'instabilità e la flessibilità lavorativa e culturale si traduce in aggregazioni a tempo determinato. In questo quadro acquista un senso la sempre maggiore importanza data allo svago - «senso» stesso - che anche, con orari polidrici, nel rito dell'aperitivo trova ambiente, atmosfera, compagnia, verso un nuovo modello di locale, sino a che le abitudini non cambieranno ancora.

Ma forse non si tratta semplicemente di valutare la riscoperta e la visione di un rito come una crescente affermazione di un paradigma valoriale individualistico/edonistico che indurrebbe solo a privilegiare il momento del consumo, seppur di prodotti «tipici e naturali». Può questo nostro piacere quotidiano - nel tentativo di sottrarsi ad un maggioritario modello di consumo esasperato, poco consapevole e forgiato dai messaggi mediatici e dalla pubblicità - trasformarsi nell'inizio di un percorso «politico»? Questa «fuga» può portarci a ragionare «del perché» di prodotti privi di produttori, dei cibi privi di gusto, di saperi privi di cultura. Del vino senza uva.

È l'idea quindi di «difendere» la vita materiale, contro tutte le nocività che nella modernità, l'assediato, sapendo che l'agricoltura industriale e monoculturale delle multinazionali da una parte e un'elitaria produzione dei cosiddetti prodotti tipici dall'altra, sono facce della stessa medaglia, politico-culturale e social- tecnologica, della cosiddetta globalizzazione.

Ovviamente non si tratta di credere ad



Un disegno di Davide Revati

i libri

La casa editrice romana DeriveApprodi sostiene il progetto Critical Wine e ha approntato per il suo catalogo tre titoli «in sintonia» con il tema, di prossima uscita. «Critical Wine. Vino, terra e libertà» (pagg. 192, euro 13) è il manuale di autodifesa dei consumatori approntato da un collettivo che si è avvalso della consulenza di Luigi Veronelli (in pratica il «guru» del movimento) per orientarsi nella produzione viti-vinicola senza essere grandi esperti o sommelier. Gli altri titoli in tema sono: «Alla ricerca dei cibi perduti. Guida di gusto e di lettere all'arte del saper mangiare» di Luigi Veronelli (pagg. 192, euro 15) e «Com'è bello il vino», a cura di Luigi Anania e Silverio Novelli (pagg. 192, euro 13).

Consumo consapevole
e produzione che si preoccupa
dell'impatto ambientale
e del contenimento dei prezzi
Il movimento no global
«riscopre» il vino
ma lo preferisce «critico»

un assoluto potere taumaturgico del vino o dell'aperitivo, generatori di antagonismo sociale, ma è possibile che una «altra sensibilità» possa partire, rivalutando e riconsegnando l'esperienza sensoriale, rispetto ad un frutto della terra, che non si fabbrica ma si fa; ritrovando capacità dialettiche del linguaggio, coscienza del vissuto individuale e dei processi storici. Registriamo però una moltitudine di iniziative, di «contropotere alimentare», dei movimenti, cosiddetti no-global, negli ultimi anni. Per non declamare con rimpianto «i sapori di una volta», sospesi tra l'Arcadia, lo strapase e un (iper)mercato globale, occorrerà, al tempo stesso, creare le condizioni per l'autorganizzazione alternativa dei saperi e della produzione.

È centrale e merita di essere registrato e

«metabolizzato» dal movimento, ma non solo, il grande successo di consenso e presenza, più di 15.000 visitatori, nelle due edizioni di Verona e Milano, nell'aprile e dicembre scorsi, ottenuto da *Terra e libertà/Critical wine*. Una manifestazione nata da un'idea di Luigi Veronelli e organizzata da DeriveApprodi e i centri sociali milanesi La Chimica e Leoncavallo, il cui garante e animatore è stato Luigi Veronelli, «anarchenologo e teorico della contadinità responsabile», uno dei più grandi conoscitori di vini del mondo. Per ciascuna delle edizioni tre giorni di dibattiti con decine di realtà contadine e artigiane presenti con i propri prodotti e centinaia di aziende che hanno fatto avere i propri vini; momenti di relazione e socialità, degustazioni, concerti e centinaia di persone a dibattere nei forum

coordinati da enologi, contadini, docenti universitari, giornalisti, semplici militanti. L'obiettivo minimo era portare alla conoscenza dei consumatori una serie di vignaioli/contadini che proponessero un'offerta straordinaria di buoni vini, accompagnati da informazioni e incontri produttore/consumatore, in acquisto diretto a prezzi ragionevoli.

È anche forse grazie al pensiero «biopolitico» che si sviluppano, nei centri sociali, iniziative che, coniugando la dimensione conviviale a quella conflittuale, per molte realtà, di movimento e non, divengono un'occasione di incontro su temi che pur riguardano il quotidiano, nel passato, non sono stati centrali nelle analisi e nei percorsi politici. Un passaggio aperto dopo le significative esperienze, ma «politicamente limitate», come le campagne di boicottaggio delle multinazionali, lo slow food, il commercio equo e solidale.

Negli ultimi anni l'affermarsi del movimento internazionale dei contadini con le sue varie voci ed esperienze «locali» (Via Campesina, Sem Terra, Foro contadino, Agricolture Paysanne, ecc.), ci hanno indicato un nodo problematico di fondamentale importanza cioè che le politiche globalizzatrici planetarie di dominio passano dal controllo dell'agricoltura. Potremmo invece affermare, come ricorda Veronelli, un fluido universal-

simo, dove spremitura e speranza sono divise da poche lettere, parafrasando un canto popolare dell'800: «nostra patria è il mondo intero, nostra sp(r)eme(r) la libertà...».

Queste manifestazioni indicano prospettive semplici e delle pratiche largamente accessibili: creare un catalogo Critical Wine, autogestito e autocertificato, che comprenderà tutti i produttori di vino (e di ogni altro prodotto della terra) che vorranno aderire al principio, basato sull'etica della responsabilità individuale, della tracciabilità massima della filiera produttiva; un Catalogo, autogestito e autocertificato dai produttori che, non fondando un altro ente certificatore, intende fornire ai produttori la possibilità di far conoscere la cura, la correttezza, la conoscenza, la cultura su cui si basa il loro lavoro all'interno di un circuito virtuoso, in grado di coniugare la qualità dell'ambiente e delle relazioni sociali alla qualità del prodotto. Strumento fondamentale, per creare un canale diretto tra produttori e consumatori, è il prezzo sorgente: il prezzo medio al quale il produttore vende i suoi vini e al quale è disponibile a venderli al consumo diretto; questo, naturalmente non imposto, dovrebbe evitare, al consumatore diretto, la vendita a prezzi molto superiori a quelli di mercato, esplicitando i ricarichi mostruosi che i consumatori debbono sopportare. L'ipotesi di una filiera della tracciabilità totale del prezzo, se inserito nell'etichetta, paleserebbe i luoghi in cui avvengono i massimi ricarichi nei prezzi ed avrebbe quasi certamente la forza di inibirli o di limitarli. È rendendo esplicito come produttori e consumatori siano comunemente immersi da uno sfrenato concentrarsi della ricchezza nelle mani della distribuzione che può prodursi una svolta importante nel rapporto tra produzione e consumo, nel circuito terra-prodotto-relazioni sociali. I giganti industriali non producono più merci: si limitano a imporre ai produttori di tutto il mondo i loro disegni, standard, prezzi; concentrando la massima attenzione sulla rete di distribuzione e di vendita, luogo di massimizzazione dei profitti, il luogo della produzione effettiva del gigantismo industriale: le immagini.

Parlare del vino accontentandosi spesso della citazione come contenuto, fornisce un quadro fortemente impressionistico e senza dubbio largamente incompleto ma viene naturale riferirsi alla lezione di Walter Benjamin secondo cui l'ebbrezza consente di trasformare radicalmente la percezione delle cose e di individuare quei nessi fattuali che nella vita di ogni giorno passano pressoché inosservati. Il vino diventa metafora dello stesso principio creativo: «Scrivere qualcosa che viene dalle cose allo stesso modo in cui il vino viene dall'uva». Il filosofo tedesco anela ad una scrittura che coincida con il manifestarsi stesso delle cose, che nasca non dal guardare le cose, ma dal loro stesso sguardo; da qui la critica alla tecnica moderna come principio di riproducibilità delle cose, e quindi di distruzione della loro originalità e unicità, della loro aura, vista appunto come capacità di guardare: «avvertire l'aura di una cosa significa dotarla della capacità di guardare». La naturalità e la necessità con la quale il vino viene dall'uva, è metafora del rapporto autentico con le cose. Una metafora del principio critico che scardina l'omogeneizzazione della realtà imposta dal sistema unificato e globalizzante. Libertà di un sguardo soggettivo autonomo e sociale, non tecnico o manipolato. Umano. Un'ombra di rosso più che mai necessaria.

clicca su

www.criticalwine.org

www.veronelli.com

www.leoncavallo.org