

mia, con manager spregiudicati, aziende che chiudono e lavoratori in mobilità. Camilleri utilizza in questo caso solo la lingua italiana, senza alcuna citazione dialettale. Del resto il libro è ambientato nel Nord, nel cuore dell'Italia industriale e produttiva.

UNA STORIA DI AVIDITÀ

La storia raccontata, frutto ovviamente della fantasia di Camilleri, è davvero emblematica. Vi è una grande azienda, la Manuelli, punto di forza dell'economia nazionale, che dà occupazione a migliaia di persone, che non sembra soffrire la crisi, ma che per l'avidità di potere e di soldi di alcuni suoi massimi dirigenti, si trova in una fase di difficoltà. Ed ecco spuntare la cassa integrazione, le trattative con i sindacati (mirando a dividerli), le occupazioni degli stabilimenti. Ed ancora, l'annuncio degli operai in mobilità che preoccupa alcuni esponenti governativi se essa riguarda stabilimenti del Nord. Se invece si tratta di fabbriche del Sud, vabbè, poco importa. Ma l'obiettivo dell'abile direttore generale della Manuelli, Mauro Di Blasi, è quello di riuscire in questo contesto a far acquisire alla sua azienda una impresa più piccola, il cui proprietario è assillato dai creditori ed è pronto a tutto pur di salvarsi. E qui vien fuori l'ombra della corruzione, di accordi se-

DUE LIBRI

Doppia uscita per Andrea Camilleri: una nuova avventura di Montalbano con «Il sorriso di Angelica», Sellerio, pagine 272, euro 14, e «L'intermittenza», Mondadori, pagine 174, euro 18.

greti alle spalle degli operai, mettendo in secondo piano le medesime aziende.

Camilleri racconta il tutto con un ritmo narrativo incalzante e ne vien fuori un thriller spietato, dove non mancano ovviamente delle figure di donne bellissime, al centro di intrighi e tradimenti. Solo una cosa riesce a fermare le diaboliche macchinazioni del manager Di Blasi, un qualcosa di umano, molto umano, che ha a che fare con l'elemento dell'imponderabile, legato alla fragilità dell'organismo umano. Ed è una malattia che spunta con segni dapprima incomprensibili, scompare, ritorna, è intermittente, ma inesorabile... ❖

LA CULTURA DEL CIBO



Vai piano... La lumaca simbolo del Slow Food

Orti d'Africa e lingue del mondo Torna la kermesse di Terra Madre

Da oggi a Torino la quattro giorni di Slow Food: conferenze, percorsi educativi, spettacoli nelle lingue dei villaggi del mondo, sperimentazioni di riciclo e una grande mangiata finale. Perché il cibo di qualità è un diritto.

JOLANDA BUFALINI

ROMA
jbufalini@unita.it

Lentamente, ma inesorabilmente, il complesso movimento che si richiama a Slow Food, ai presidi, al progetto degli orti urbani e a Terra Madre si politicizza e si internazionalizza, orgoglioso di aver raggiunto, con l'orto di Michelle Obama, anche la Casa Bianca. E sfida, con le parole d'ordine che Carlo Petrini mutua dalle filosofie antiche e dai padri della Chiesa, il senso comune (e i sensi di colpa) radicati in Italia dai tempi della Controriforma. E così: il piacere è un diritto. Il cibo deve costare. E il «buon selvaggio» pescatore dell'isola di Robinson Crusoe (Cile) che ha perso tutto nello tsunami dello scorso anno deve viaggiare in aereo per raggiungere Torino, perché è «ipocrita fare per lui il calcolo di Co2 consumato in volo».

Si apre oggi, a Torino, il Salone del gusto e Terra madre – dopo un'anteprima ieri sera di degustazione di grandi vini alla Reggia di Venaria – e si apre, fra l'altro, con il ricordo di Angelo Vassallo, il sindaco di Pollica ucciso il 6 settembre, che è stato anche vicepresidente internazionale di Cit-

tàslow. (ore 20.30, sala Gialla). Fino al 25 ottobre saranno conferenze e percorsi educativi, elaborazione di documenti su cibo e sostenibilità ambientale, spettacoli nelle lingue autoctone dei villaggi del mondo. E sperimentazione di riciclo, con i grandi cuochi, nell'ultima serata, ad elaborare per una grande mangiata finale i resti deperibili della kermesse enogastronomica. L'obiettivo è di ridurre i rifiuti, compresi quelli da imballaggio, del 60%. Nella scorsa edizione il risparmio era stato del 45%.

Archeo-polemiche Gli archeologi indipendenti «Bondi, non fare l'albo»

Archeologia Preventiva: la Confederazione Italiana Archeologi contesta le ultime disposizioni del Ministero dei beni culturali. «La circolare ministeriale - sostiene il Presidente Giorgia Leoni - conferma purtroppo tutti i dubbi e le preoccupazioni espresse dalla Confederazione, fin dal 2005, circa la natura e le modalità di gestione dell'Elenco che, in seguito a queste nuove disposizioni, viene a costituire di fatto un albo degli archeologi». La Confederazione chiede al Ministro Bondi di intervenire urgentemente e di apportare le necessarie modifiche dopo un confronto con i professionisti sulla cui vita lavorativa e personale ricade il procedimento.

Le due manifestazioni corrono parallele. *Terra madre*, alla quarta edizione, dedica molta attenzione alle lingue delle piccole comunità autoctone: c'è un legame fra la salvaguardia delle lingue e la cultura del cibo. Quelle che scompaiono, infatti, sono lingue contadine che custodiscono saperi antichi, nomi di utensili agricoli e tecniche che non devono andare perdute come non deve perdersi la memoria dei cibi minacciati dalle monoculture e dagli ogm. Fra i tanti progetti di Slow Food-Terra Madre c'è, infatti, quello della registrazione che le nuove tecnologie consentono con poca spesa, di interviste ai depositari, agli anziani dei villaggi, dei saperi legati alla terra.

Altro progetto importante che il Salone torinese rilancia è quello degli orti in Africa, l'obiettivo è di crearne mille entro la fine del 2011, perché il paradosso nel continente più affamato del pianeta è che urbanizzazione selvaggia, desertificazione, pesticidi e colture imposte dalle multinazionali per l'esportazione, si sta perdendo la cultura che «consentiva di sopravvivere anche in condizioni difficili». L'Africa sarà al centro del dibattito di apertura (con, fra gli altri, Franca Roiatti, autrice de *Il nuovo colonialismo*, Università Bocconi). Ma si discuterà anche di beni comuni e, alla fine, sarà approvato un documento sulle politiche alimentari a cui già da tempo lavorano studiosi dei dipartimenti universitari enogastronomici. ❖