

L'IDEA DI PARTENZA È STATA L'AVVIO DI «UNA PRODUZIONE EDITORIALE E ARTISTICA ARTIGIANALE, UNICA». LA SUA REALIZZAZIONE È «In the Box, all session» la mostra in corso fino al prossimo 6 giugno al Lanificio (via Pietralata 159) di Roma. Venticinque artisti, tra scrittori, registi, fotografi e pittori, chiamati «a raccolta» da Maurizio Caminito e Stefania Fabri, ideatori del progetto, per «chiudere» in una scatola il loro sguardo sull'esistenza. Seguendo quattro fili narrativi: la memoria, i sogni, il mondo e i segreti. Scatole dunque, da riempire di oggetti e visioni, tali da raccontare storie che viaggiano nel tempo e nello spazio, attraversando memorie personali e collettive. Come nel caso di *Fame* per esempio, di Elisabetta Pandimiglio, scrittrice e regista romana che punta lo sguardo su uno dei temi «pesanti» del nostro

Scatole d'artista raccontano il mondo

GABRIELLA GALLOZZI
ggallozzi@unita.it

presente. La fame come eccesso o mancanza attraverso le forme delle infinite malattie alimentari (anoressia, bulimia, ortorexia) che affliggono il nostro ossessivo quotidiano «affamato» di «sentimenti, attenzioni, vita negata». Un topo e una farfalla prigionieri in un box-frigorifero, ricoperto di ritagli di giornale che snocciolano questi disturbi sempre nuovi, fanno da sfondo ad un video in cui il tentativo di fuga dei due «protagonisti» si specchia con un corpo che, solo in acqua, può liberarsi dal suo peso. «Una prigionia esistenziale», insomma, «di un universo giunto al countdown della propria umanità», come scrive la stessa autrice. Al vuoto, all'assenza di significati fa riferimento anche l'opera di Cesar Meneghetti, videomontista e regista di origini brasiliane, presente quest'anno alla Biennale col progetto

«Io È un altro» realizzato con la Comunità di Sant'Egidio. Il suo «Immagini senza oggetto» è una scatola da pella sovietica degli anni Trenta in cui una piccola tv ci rimanda il «grigio» dell'assenza di trasmissioni, «l'effigie del nulla...le immagini in fuga dalla realtà».

Di sentimenti da scoprire o riscoprire ci racconta invece la scatola, più lieve, delle pittrici Maria Carla Mancinelli che in «Affioramenti poetici» ci accompagna attraverso la gioia, la paura, il piacere. Scatole nelle scatole in cui la scoperta è affidata alla poesia di Emily Dickinson o Wislawa Zimborska, nascoste sul cartone bruno. Perché come recita il vecchio proverbio turco sull'esterno della scatola: «Chi non ha pane, ma compera fiori, è un poeta». Un invito da cogliere, soprattutto di questi tempi.



«Fame» di Elisabetta Pandimiglio



È morto il fotografo Mario De Biasi

Si è spento ieri a 90 anni Mario De Biasi, grande fotografo che con i suoi scatti ha raccontato storia e costume. Celebri i reportages dalla rivolta d'Ungheria del 1956, le immagini della New York negli anni Cinquanta e ritratti come quelli di Marlene Dietrich, Brigitte Bardot e Sofia Loren. A lui il premio Photoshow 2013 di Milano.

La guerra del grano

Cambiamenti climatici e frumento duro a rischio

La coltivazione cresce nelle zone del Nord del Paese ma tra breve potremmo iniziare a importarlo. Ecco perché

CRISTIANA PULCINELLI
ROMA

TEMPI DURI PER IL GRANO DURO. QUELLO DEL PANE DI ALTAMURA, PER CAPIRCI. MA ANCHE QUELLO CHE VIENE UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DI QUASI TUTTA LA PASTA che troviamo sul mercato. Il fatto è che il grano duro cresce soprattutto nell'area del Mediterraneo, Italia compresa. Ma ora una serie di problemi, a cominciare dal clima, potrebbero mettere a rischio la sua produzione.

«Il cambiamento climatico in atto nel Mediterraneo, e soprattutto nella sua fascia orientale in cui rientra anche parte dell'Italia, sta modificando il regime delle precipitazioni», spiega Domenico Pignone, dell'Istituto di genetica vegetale del Cnr di Bari. Non guardiamo a questa primavera in cui le piogge sono abbondanti, ma teniamo in considerazione gli ultimi 25 anni e vedremo che le precipitazioni tendono a concentrarsi nel periodo invernale, lasciando le altre stagioni più a secco. «Siccome il frumento duro normalmente non viene irrigato, quanto se ne produce dipende dal

regime delle piogge. Quindi, avere periodi più lunghi con precipitazioni scarse porta come conseguenza effetti negativi sulla produttività».

Il Mediterraneo diventa quindi sempre più inospitale per la coltivazione del frumento. Eppure, questa specie si è evoluta sulle sponde di questo mare e qui è stata coltivata per 10mila anni. «Gli antichi romani andavano a prendere il frumento nell'Africa del Nord - ricorda Pignone - poi, le coltivazioni si spostarono raggiungendo anche l'Italia attestandosi soprattutto nel Sud del Paese». Ora però le cose stanno cambiando. Già oggi il frumento duro delle regioni meridionali ha una produttività di 25 quintali per ettaro, mentre se ci spostiamo a nord, ad esempio in Emilia Romagna, dove c'è più acqua, la produttività sale a 40-50 quintali per ettaro. E l'industria se ne è accorta: «La Barilla - prosegue Pignone - ha già dato vita a varietà adatte a climi presenti nel Centro-Nord del Paese». Se spostiamo lo sguardo un po' in avanti e analizziamo cosa potrebbe accadere tra cinquant'anni, scopriamo che le zone buone per la coltivazione del frumento duro si potreb-

bero spostare sempre più a Nord, lasciando definitivamente il nostro Paese.

«L'Italia, un po' come è avvenuto con la seta, da Paese produttore potrebbe diventare totalmente importatore, con pesanti ricadute economiche», prosegue Pignone. Già oggi, secondo Coldiretti, la produzione italiana di frumento duro è di 4,2 tonnellate e, nonostante un incremento del 12% del raccolto destinato alla pasta nel 2012, l'Italia resta dipendente dall'estero per circa il 40 per cento.

«È necessario mettere a frutto strategie di miglioramento genetico tali da permettere lo sviluppo di un prodotto di qualità, in grado di dare produzioni sostenibili nell'ambito dei nuovi scenari», conclude Pignone. Ed è proprio di questo che si discute in questi giorni al convegno «Genetics and Breedings of Durum Wheat», organizzato dall'Accademia nazionale delle scienze con il Dipartimento di scienze bio-agroalimentari (Disba) del Cnr, Enea, Cra e Cimmyt, Icarda, Fao.

Quali strade si possono intraprendere per affrontare questa sfida? «La prima strada è quella di cercare di usare le risorse genetiche presenti. Si pensi che il grano è una delle prime piante coltivate dall'uomo insieme alle lenticchie. La sua coltivazione si è sparsa dove si è sparsa l'umanità. Le piante si sono adattate ad ambienti diversi da quelli dove hanno avuto origine. Alcune, ad esempio, sono più adatte alla siccità. Il Cnr di Bari conserva circa 27.000 campioni di varietà di frumento, a fronte di un centinaio di varietà oggi usate. Usando queste risorse si possono selezionare varietà con le caratteristiche che ci interessano». La seconda strada è quella del miglioramento della qualità, con una maggiore attenzione anche alle caratteristiche nutrizionali: «Nel frumento duro, ad esempio, sono più presenti i carotenoidi che sono quelli che danno il colore giallo alla semola, ma che hanno anche un effetto benefico per la salute perché sono degli antiossidanti».

Un cambiamento che farebbe bene anche al mercato, visto che le importazioni di pasta stanno crescendo: «Oggi - conclude Pignone - si calcola che ci siano circa 300 milioni di cinesi che vivono secondo uno standard europeo e che possono assorbire i prodotti alimentari italiani, come la pasta di grano duro».

«Inferno»: in paradiso le «fandonie» di Dan Brown



LA FABBRICA DEI LIBRI

MARIA SERENA PALIERI

SESSANTAMILA COPIE, NELLE SOLE LIBRERIE, IN UNA SETTIMANA: è il record di vendite che ha concesso a *Inferno* di Dan Brown (Mondadori) di scalare la classifica anche da noi e di piazzarsi primo a una galattica distanza dai titoli successivi, in testa tra questi *ZeroZeroZero* di Roberto Saviano, che ha macinato in sette giorni solo ottomila copie. E dire che il nuovo romanzo di Dan Brown, uscito il 14 maggio in mezzo mondo, è arrivato in libreria a un prezzo, 25 euro, che in epoca di rincorsa al prezzo trash dovrebbe svogliare dall'acquisto. Ma qual è la qualità che *Inferno* regala in cambio? In attesa di leggerlo e farci un giudizio personale, ecco un florilegio dei giudizi riscossi dall'americano Brown in patria: «bilge», cioè uno «scemenzaio», «noxious malarkey», cioè «fandonie pericolose», «entertaining twaddle», cioè «simpatiche sciocchezze». Ora, a leggere la trama meticolosamente riassunta da Wikipedia, si conferma che Dan Brown, quarantottenne del New Hampshire, è colui che ha trovato la pietra filosofale nel nostro, italiano, patrimonio culturale: qui, come il Da Vinci nel *Codice*, sono Botticelli e Dante ad aiutarlo a fabbricar quattrini. Fosse venuto in mente a noi! È dall'alto dei 190 milioni di copie che ha venduto nel mondo coi suoi cinque romanzi precedenti che Brown ha risposto alle domande della Bbc: è ferito dai giudizi dei critici? No, è la saggia risposta, nella vita non puoi avere tutto... A merito di Dan Brown va il fatto che il suo successo ha spronato la nascita dei Brown de' noantri (vedi in casa Newton Compton), ausilio all'editoria al collasso.

(La data scelta per l'uscita del romanzo, 14/5/13, sembra sia l'anagramma numerico di 3,1415, il pi greco, numero chiave nel romanzo).

spalieri@tin.it